

କଦଳୀ ସେବା ଭଜା

(ପ୍ରସ୍ତୁତି - ୪ ଜଣଙ୍କ ପାଇଁ)

ସମୟ ଆବଶ୍ୟକ - ୩୦ ମିନିଟ୍

ରନ୍ଧନ ସାମଗ୍ରୀ :

କଞ୍ଚା କଦଳୀ - ୫୦୦ଗ୍ରା

ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା - ୨ଟା

ତେଲ - ୪ ବଡ଼ ଚାମଚ

ରସୁଣ - ୧୫ ପାଖୁଡ଼ା

ହଳଦୀ - ୧ ଛୋଟ ଚାମଚ

ଲୁଣ - ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ

ଜିରା - ୪ ଛୋଟ ଚାମଚ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ :

- ୧) ପ୍ରଥମେ କଦଳୀରୁ ଚୋପା କାଢ଼ି ମଝିରୁ ଦୁଇଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ଦିଅନ୍ତୁ । ଏବେ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଖଣ୍ଡକୁ ଲମ୍ବାରେ ପତଳା କରି କାଟି ରଖନ୍ତୁ ।
- ୨) ତା'ପରେ ଜିରା, ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା ଓ ରସୁଣକୁ ଏକତ୍ର ବାଟି ମିଶ୍ରଣ ପ୍ରସ୍ତୁତକରି ରଖନ୍ତୁ ।
- ୩) ବର୍ତ୍ତମାନ ଏକ ଡେକ୍ଟିରେ ଆଗରୁ କଟା ହୋଇଥିବା କଦଳୀସହ ୧ କପ୍ ପାଣି, ହଳଦୀ ଓ ସ୍ୱାଦ ଆନୁସାରେ ଲୁଣ ପକାଇ ଆଞ୍ଚରେ ବସାନ୍ତୁ ।
- ୪) କଦଳୀ ସିଝିଗଲା ପରେ ଆଞ୍ଚରୁ ଡେକ୍ଟିକୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣନ୍ତୁ ।

- ୫) ତା'ପରେ କଦଳୀ ସିଝାଗୁଡ଼ିକୁ ଡେକ୍ଟରୁ ବାହାରକରି ସେଗୁଡ଼ିକୁ ପୂର୍ବରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଥିବା ମିଶ୍ରଣରେ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୬) ବର୍ତ୍ତମାନ ତାପ୍ତାରେ ତେଲ (୨ ବଡ଼ ଚାମଚ) ଗରମ କରନ୍ତୁ ।
- ୭) ତେଲ ଗରମ ହେଲା ପରେ ଏଥିରେ ମସଲାଗୋଳା କଦଳୀଗୁଡ଼ିକୁ ଲାଲ୍ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭାଜନ୍ତୁ ।
- ୮) କଦଳୀଗୁଡ଼ିକୁ ଓଲଟାଇ, ସେଥିରେ ପୁଣିଥରେ ତେଲ (୨ ବଡ଼ ଚାମଚ) ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଲାଲ୍ କରି ଭାଜି ତାହାରୁ ବାହାର କରି ଆଣନ୍ତୁ ।
- ୯) ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା କଦଳୀ ସେକା ଭଜା ।
- ୧୦) ଏହକୁ ଗରମ କିମ୍ବା ପଖାଳ ଭାତରେ ଗରମ ଗରମ ପରଷି ଦିଅନ୍ତୁ ।