

ପରିବା ବେସର

(ପ୍ରସ୍ତୁତି - ୪ ଜଣଙ୍କ ପାଇଁ)

ସମୟ ଆବଶ୍ୟକ - ୪୫ ମିନିଟ୍

ରନ୍ଧନ ସାମଗ୍ରୀ :

ଆଳୁ - ୧୫୦ ଗ୍ରା.

କଖାରୁ - ୧୫୦ ଗ୍ରା.

ଅମୃତଭଣ୍ଡା - ୪୦୦ ଗ୍ରା.

କଞ୍ଚାକଦଳୀ - ୧୦୦ ଗ୍ରା.

ସାରୁ - ୨୦୦ ଗ୍ରା.

ଚମାଟ - ୧୫୦ ଗ୍ରା.

ମୂଳା - ୧୫୦ ଗ୍ରା.

ବାଇଗଣ - ୨୦୦ ଗ୍ରା.

ପିଆଜ - ୧୦୦ ଗ୍ରା.

ଧଣିଆ ପତ୍ର - ୨୫ ଗ୍ରା

ସୋରିଷ - ୬ ଚାମଚ

ଜିରା - ୨ ୧/୨ ଚାମଚ

ରସୁଣ - ୧୫ କୋଲା

ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା - ୩ଟା

ହଳଦୀଗୁଣ୍ଡ - ୧ ଚାମଚ

ତେଲ - ୪ ଚାମଚ

ଆମୁଲ - ୧ଟା (ଛୋଟ)

ଲୁଣ - ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ :

୧) ପ୍ରଥମେ ସୋରିଷ (୫ଚାମଚ), ଜିରା (୨ଚାମଚ), ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା (୨ଟା) ଓ ରସୁଣକୁ ମିଶାଇ ବାଟି ଦିଅନ୍ତୁ ।

୨) ତା ପରେ ଆଳୁ, କଖାରୁ, ଅମୃତଭଣ୍ଡା, କଞ୍ଚାକଦଳୀ, ସାରୁ, ଚମାଟ, ମୂଳା, ବାଇଗଣ କୁ ଛୋଟ ଛୋଟ କରି କାଟି ରଖନ୍ତୁ ।

- ୩) ପିଆଜକୁ ପତଳା ପତଳା ଏବଂ ଧନିଆପତ୍ରକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ କରି କାଟି ରଖନ୍ତୁ ।
- ୪) ପ୍ରେସର କୁକର୍ରେ ଆଗରୁ କଟା ହୋଇଥିବା ପରିବା, ଆମୁଲ, ବଟାମସଲା, ହଳଦୀ, ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ ଲୁଣ ଓ ୩ କପ୍ ପାଣି ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଘାଣ୍ଟି ରୁଲିରେ ବସାନ୍ତୁ ।
- ୫) ପ୍ରାୟ ୫ ମିନିଟ୍ ସିଝିଗଲାପରେ ଏହି ଘାଣ୍ଟକୁ ରୁଲିରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣନ୍ତୁ ।
- ୬) ଏବେ ଏକ କଡ଼େଇରେ ତେଲ ଗରମ କରନ୍ତୁ ।
- ୭) ତେଲ ଗରମ ହେବା ପରେ ସେଥିରେ ସୋରିଷ (୧ଟାମଟ), ଜିରା (୧/୨ ଟାମଟ) ଓ ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା (୧ଟା) ପକାଇ ମିଶ୍ରଣ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ ।
- ୮) ଏହା ସାମାନ୍ୟ ଭାଜି ହେଲା ପରେ ଆଗରୁ କଟା ଯାଇଥିବା ପିଆଜ ପକାଇ ଟିକିଏ ଲାଲ୍ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭାଜନ୍ତୁ ।
- ୯) ପିଆଜ ଲାଲ୍ ହେବା ପରେ ଆଗରୁ ସିଝା ହୋଇଥିବା ପରିବା ମିଶ୍ରଣକୁ ପକାଇ ୨ ମିନିଟ୍ ରୁଲିରେ ବସାଇବା ପରେ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣନ୍ତୁ ।
- ୧୦) ଶେଷରେ କଟା ହୋଇଥିବା ଧନିଆପତ୍ର ପକାଇ ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୧୧) ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ପରିବା ବେସର ।
- ୧୨) ଏହାକୁ ଭାତ କିମ୍ବା ରୁଟି ସହ ପରଷି ଦିଅନ୍ତୁ ।