

## ଡାଲମା

ପ୍ରସ୍ତୁତି - ୪ ଜଣଙ୍କ ପାଇଁ  
ସମୟ ଆବଶ୍ୟକ - ୧୯ମିନିଟ୍

### ରନ୍ଧନ ସାମଗ୍ରୀ :

ଅମୃତଭଣ୍ଡା - ୨୦୦ ଗ୍ରା.	ପିଆଜ - ୧୦୦ ଗ୍ରା.
ଆଳୁ - ୧୦୦ ଗ୍ରା.	ହରଡ଼ ଡାଲି - ୧୫୦ ଗ୍ରା.
ବାଇଗଣ - ୨୫ ଗ୍ରା.	ସୋରିଷ - ୨ ଛୋଟ ଚାମଚ
ସଜନା ଛୁଇଁ - ୮୦ ଗ୍ରା. (୩ ଟା)	ଜିରା - ୪ ଛୋଟ ଚାମଚ
ସାରୁ - ୧୨୦ ଗ୍ରା.	ହଳଦୀଗୁଣ୍ଡ - ୨ ଛୋଟ ଚାମଚ
ବିନ୍ଦି - ୨୦ ଗ୍ରା. (୨ ଟା)	ତେଜପତ୍ର - ୨ଟା
କଞ୍ଚାକଦଳୀ - ୨୫ ଗ୍ରା. (୨ ଟା)	ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା - ୩ଟା
କଖାରୁ - ୧୨୦ ଗ୍ରା.	ଲୁଣ - ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ
ଚମାଚ - ୮୦ ଗ୍ରା.	

### ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ :

୧. ପ୍ରଥମେ ଏକପାତ୍ରରେ ହରଡ଼ ଡାଲିକୁ ୧୯ମିନିଟ୍ ପାଣିରେ ଭିଜାଇ ରଖନ୍ତୁ ।
୨. ଅମୃତଭଣ୍ଡା, ଆଳୁ, ବାଇଗଣ, ସାରୁ, କଞ୍ଚାକଦଳୀ, କଖାରୁ ଏବଂ ଚମାଚକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ରଖନ୍ତୁ ।

୩. ସଜନା ଛୁଇଁ ଏବଂ ବିନ୍ଦୁ କୁ ଲମ୍ବା ଲମ୍ବା (୨ ଇଞ୍ଚ) କରି ଏବଂ ପିଆଜକୁ ପତଳା ପତଳା କରି କାଟି ରଖନ୍ତୁ ।
୪. ଜିରା (୩ ଛୋଟ ଚାମଚ) ଏବଂ ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା (୨ଟା) କୁ ଅଳ୍ପ ଭାଜି ଗୁଣ୍ଡ କରି ରଖନ୍ତୁ ।
୫. ଏକ ଡେକ୍ଟରେ ୬/୭ କପ୍ ପାଣି ନେଇ ବୁଲିରେ ବସାନ୍ତୁ ।
୬. ପାଣି ଗରମ ହେଲା ପରେ ଆଗରୁ ଭିଜା ହୋଇଥିବା ଡାଲି ଏବଂ ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ (୧ ଛୋଟ ଚାମଚ) ପକାଇ ସିଝାନ୍ତୁ ।
୭. ଡାଲି ଅଧା ଅଧି ସିଝି ଗଲାପରେ ଆଗରୁ କଟା ହୋଇଥିବା ପରିବାଗୁଡ଼ିକୁ ସେଥିରେ ପକାନ୍ତୁ ।
୮. ଡା'ପରେ ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ (୧ ଛୋଟ ଚାମଚ) ଏବଂ ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ ଲୁଣ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଘାଣ୍ଟନ୍ତୁ ।
୯. ପରିବାଗୁଡ଼ିକ ଅଧାଅଧି ସିଝି ଆସିଲା ପରେ ଆଗରୁ କଟା ହୋଇଥିବା ଚମାଚ ପକାନ୍ତୁ ।
୧୦. ପରିବା ଭଲ ଭାବରେ ସିଝିଗଲା ପରେ ବୁଲିରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
୧୧. ପୁଣି ବୁଲିରେ କଡ଼େଇ ବସାଇ ତେଲ ଗରମ କରନ୍ତୁ ।
୧୨. ତେଲ ଗରମ ହେଲା ପରେ, ସେଥିରେ ତେଜପତ୍ର, ସୋରିଷ, ଜିରା (୧ ଛୋଟ ଚାମଚ) ଏବଂ ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା ଖଣ୍ଡ (୧ ଟିର) ପକାଇ ଭାଜନ୍ତୁ ।
୧୩. ଏହି ଭଜାରେ ଆଗରୁ କଟା ହୋଇଥିବା ପିଆଜ ପକାଇ ଭାଜନ୍ତୁ ।

୧୪. ପିଆଜ ଭଲ ଭାବରେ ଲାଲ୍ ହୋଇଗଲା ପରେ ଏହି ମିଶ୍ରଣକୁ ଡେକ୍ଟରେ  
ଧିବା ସିଝା ଡାଲମାରେ ପକାଇ ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
୧୫. ଶେଷରେ ଆଗରୁ ଗୁଣ୍ଡ କରା ହୋଇଥିବା ଜିରା ଓ ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡକୁ ପକାଇ ଭଲ  
ଭାବରେ ଫୁଗାଇ ଆମ୍ବରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣନ୍ତୁ ।

www.odiakitchen.com