

କଳମ ଶାଗ ଭଜା

ପ୍ରସ୍ତୁତି - ୪ ଜଣଙ୍କ ପାଇଁ

ସମୟ ଆବଶ୍ୟକ - ୨୫ ମିନିଟ୍

ରନ୍ଧନ ସାମଗ୍ରୀ :

କଳମଶାଗ - ୩୦୦ ଗ୍ରା.

ପିଆଜ - ୧୦୦ ଗ୍ରା.

ରସୁଣ - ୨୦ ଗ୍ରା.

ସୋରିଷ - ୧ ଛୋଟ ଚାମଚ

ରିଫାଇନ୍ ତେଲ - ୩ ବଡ଼ ଚାମଚ

କଞ୍ଚାଲଙ୍କା - ୨ ଟା

ଲୁଣ - ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ :

- ୧) କଳମଶାଗରୁ ମୋଟା ଡେମ୍ଫ ବାହାର କରି ଭଲ ଭାବରେ ବାଛି ଛୋଟ ଛୋଟ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ରଖନ୍ତୁ ।
- ୨) ପିଆଜକୁ ପତଳା ପତଳା କରି କାଟି ରଖନ୍ତୁ ।
- ୩) କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କୁ ଦୁଇଫାଳ କରନ୍ତୁ ଏବଂ ରସୁଣରୁ ଚୋପା ବାହାର କରି ରଖନ୍ତୁ ।
- ୪) ଗୋଟିଏ ଡେକ୍ଟିରେ କଟା ହୋଇଥିବା ଶାଗ ଏବଂ ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ ଲୁଣ ପକାଇ ରୁଲିରେ ବସାନ୍ତୁ ।
- ୫) ଡା'ପରେ ଶାଗକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଘାଣ୍ଟି ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୬) ଶାଗ ପ୍ରାୟ ୫୦ ପ୍ରତିଶତ ସିଝିଯିବା ପରେ ଆଖରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣନ୍ତୁ ।

- ୭) ବର୍ତ୍ତମାନ ଆଖିରେ କଡ଼େଇ ବସାଇ ତେଲ ଗରମ କରନ୍ତୁ ।
- ୮) ତେଲ ଗରମ ହେଲା ପରେ ରସୁଣ ପକାନ୍ତୁ ।
- ୯) ରସୁଣ ଟିକିଏ ଲାଲ୍ ହେଲାପରେ ସୋରିଷ ପକାନ୍ତୁ ।
- ୧୦) ସୋରିଷ ଫୁଟିଗଲା ପରେ ସେଥିରେ ଆଗରୁ କଟା ହୋଇଥିବା ପିଆଜ ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ପକାଇ ଭାଜନ୍ତୁ ।
- ୧୧) ପିଆଜ ଭଲ ଭାବରେ ଲାଲ୍ ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ଆଗରୁ ସିଝା ହୋଇଥିବା ଶାଗକୁ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଘାଣ୍ଟି ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୧୨) ବର୍ତ୍ତମାନ ଆଖିର ଜାଳ କମ୍ କରି ଶାଗ ସିଝିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅପେକ୍ଷା କରନ୍ତୁ ।
- ୧୩) ଶାଗ ଭଲ ଭାବରେ ସିଝିଗଲା ପରେ ରୁଲିରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣନ୍ତୁ ।
- ୧୪) ବର୍ତ୍ତମାନ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା କଳମ ଶାଗ ଭଜା । ଏହି ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଶାଗଭଜାକୁ ଗରମ କିମ୍ବା ପଖାଳ ସହ ପରଷି ଦିଅନ୍ତୁ ।