

## ପାଣି କଖାରୁ ସାକର

ପ୍ରସ୍ତୁତି - ୪ ଜଣଙ୍କ ପାଇଁ  
ସମୟ ଆବଶ୍ୟକ - ୩୦ ମିନିଟ୍

### ରନ୍ଧନ ସାମଗ୍ରୀ :

ପାଣିକଖାରୁ - ୫୦୦ ଗ୍ରା.

ନଡ଼ିଆ - ୫୦ ଗ୍ରା.

ଗୁଡ଼ - ୧୦୦ ଗ୍ରା.

ତେନ୍ତୁଳି - ୨୦ ଗ୍ରା.

ଭୃସଙ୍ଗପତ୍ର - ୨/୩ ପାଖୁଡ଼ା

ତେଜପତ୍ର - ୨ଟା

ରିଫାଇନ୍ ତେଲ - ୧ ବଡ଼ ଚାମଚ

ହଳଦୀଗୁଣ୍ଡ - ୧ ଛୋଟ ଚାମଚ

ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା - ୨ଟା

ସୋରିଷ - ୨ ଛୋଟ ଚାମଚ

ପାନମହୁରୀ - ୧ ଛୋଟ ଚାମଚ

### ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ :

- ୧) ପ୍ରଥମେ ପାଣି କଖାରୁର ଗୋପା ବାହାର କରି ଛୋଟ ଛୋଟ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ରଖନ୍ତୁ ।
- ୨) ତେନ୍ତୁଳିକୁ ପ୍ରାୟ ୧୦ ମିନିଟ୍ ପାଣିରେ ଭିଜାଇ ସେଥିରୁ ରସ ବାହାର କରି ରଖନ୍ତୁ ।
- ୩) ନଡ଼ିଆକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଛେଚି ରଖନ୍ତୁ ଏବଂ ଭୃସଙ୍ଗପତ୍ରକୁ ପାଖୁଡ଼ାରୁ ଛିଣ୍ଡାଇ ରଖନ୍ତୁ ।

- ୪) ରୁଲିରେ ଡେକ୍ଟି ବସାଇ ପାଣି (୧/୨ କପ୍) ନେଇ ଗରମ କରନ୍ତୁ ।
- ୫) ପାଣି ଫୁଟିବା ପରେ, ସେଥିରେ ଗୁଡ଼ ଏବଂ ଡେନ୍ତୁଲି ରସ ପକାନ୍ତୁ ।
- ୬) ଏହା ଫୁଟିଗଲା ପରେ ସେଥିରେ ଆଗରୁ କଟା ହୋଇଥିବା ପାଣିକଖାରୁ ପକାନ୍ତୁ ।
- ୭) ତା'ପରେ ସେଥିରେ ହଳଦୀଗୁଣ୍ଡ, ନଡ଼ିଆ ଛେଚା ଏବଂ ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ ଲୁଣ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଘାଣ୍ଟି ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୮) ଏହା ସାମାନ୍ୟ ଫୁଟିଆସିଲେ ଆଞ୍ଚର ଜାଳ କମ୍ କରିଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୯) ପାଣି କଖାରୁ ଭଲ ଭାବରେ ସିଝିଗଲା ପରେ ରୁଲିରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣନ୍ତୁ ।
- ୧୦) ତା'ପରେ ରୁଲିରେ କଡ଼େଇ ବସାଇ ତେଲ ଗରମ କରନ୍ତୁ ।
- ୧୧) ତେଲ ଗରମ ହେଲା ପରେ ସେଥିରେ ତେଜପତ୍ର, ସୋରିଷ, ପାନମହୁରୀ, ଭୃସଙ୍ଗପତ୍ର ଏବଂ ଶୁଖିଲାଲଙ୍କା ଖଣ୍ଡ ପକାଇ ଫୁଟଣ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ ।
- ୧୨) ସେଥିରେ ଆଗରୁ ସିଝାହୋଇଥିବା ପାଣି କଖାରୁ ସାକର ଭାଳି ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୧୩) ପ୍ରାୟ ୨ ମିନିଟ୍ ପରେ ଘୋଡ଼ଣୀ ବାହାର କରି ଭଲ ଭାବରେ ଘାଣ୍ଟି ଓହ୍ଲାଇ ଆଣନ୍ତୁ ।
- ୧୪) ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ପାଣି କଖାରୁ ସାକର ।