

## ରାଶି ଲଢୁ

ପ୍ରସ୍ତୁତି - ୪ ଜଣଙ୍କ ପାଇଁ

ସମୟ ଆବଶ୍ୟକ - ୩୦ ମିନିଟ୍

ରନ୍ଧନ ସାମଗ୍ରୀ :

ରାଶି - ୧୦୦ ଗ୍ରା.

କାଜୁ - ୨୦ ଗ୍ରା.

ଗୁଡ଼ - ୧୦୦ ଗ୍ରା.

ଲେମ୍ବୁ - ଛୋଟ ଖଣ୍ଡ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ :

- ୧) ପ୍ରଥମେ ରାଶିକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଭାଜି ରଖନ୍ତୁ ।
- ୨) କାଜୁଗୁଡ଼ିକୁ ଅଳ୍ପ ଲାଲ୍ କରି ଭାଜି ରଖନ୍ତୁ ।
- ୩) ବୁଲିରେ ଡେକ୍ଟି ବସାଇ ସେଥିରେ ଗୁଡ଼ ଏବଂ ପାଣି (୨କପ୍) ପକାନ୍ତୁ ।
- ୪) ପାଣିରେ ଗୁଡ଼ ମିଳେଇ ଗଲା ପରେ ଆଞ୍ଚର ଜାଳକୁ କମ୍ କରିଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୫) ଏହି ଗୁଡ଼ପାଣି ପ୍ରାୟ ୧୦ ମିନିଟ୍ ଫୁଟିବା ପରେ, ସେଥିରେ ଲେମ୍ବୁ ରସ ପକାନ୍ତୁ ।
- ୬) ପ୍ରାୟ ୧୦/୧୫ ମିନିଟ୍ ପରେ ଗୁଡ଼ପାଣି ବହୁଳିଆ (ଅଠାଳିଆ) ହୋଇଗଲେ ଅନ୍ୟଏକ ଛୋଟ ପାତ୍ରରେ ଅଳ୍ପ ପାଣି ନେଇ ଗୁଡ଼ପାଣିରୁ ୩/୪ ବୁନ୍ଦା ପକାନ୍ତୁ ।
- ୭) ଏହି ରନ୍ଧା ହୋଇଥିବା ଗୁଡ଼ ପାଣିରେ ମିଳେଇଯିବା ପରିବର୍ତ୍ତେ ଜମାଟ ବାନ୍ଧି ଚକୋଲେଟ୍ ପରି ଟାଣ ହେବାପରେ ବୁଲିରୁ ଡେକ୍ଟିକୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣନ୍ତୁ ।

- ୮) ତା'ପରେ ଆଗରୁ ଭଜା ହୋଇଥିବା ରାଶି ଏବଂ କାଞୁକୁ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ଡେକ୍ଟିରେ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଘାଣ୍ଟି ମିଶ୍ରଣ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ ।
- ୯) ଏହି ମିଶ୍ରଣ ଗରମିବା ଅବସ୍ଥାରେ ଆବଶ୍ୟକ ଆକାର ଅନୁଯାୟୀ ଗୁଳାକରି ରାଶିଲତୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ ।

www.odiakitchen.com