

## ସିମେଇ ଖିରୀ

ପ୍ରସ୍ତୁତି - ୪ ଜଣଙ୍କ ପାଇଁ  
ସମୟ ଆବଶ୍ୟକ - ୩୦ ମିନିଟ୍

ରନ୍ଧନ ସାମଗ୍ରୀ :

ସିମେଇ - ୭୫ଗ୍ରା.

ଚିନି - ୨୫ ଗ୍ରା.

କାଜୁ - ୨୦ ଗ୍ରା.

କିସ୍ମିସ୍ - ୧୦ ଗ୍ରା.

ଗୁଜୁରାତି - ୪ ଟା

କ୍ଷୀର - ୫୦୦ ମି.ଲି.

ଗୁଆଘିଅ - ୨ ଛୋଟ ଚାମଚ

ଲୁଣ - ୧/୨ ଛୋଟ ଚାମଚ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ :

- ୧) ପ୍ରଥମେ ଗୁଜୁରାତି କୁ ଗୁଣ୍ଡ କରି ରଖନ୍ତୁ ।
- ୨) ଏବେ ଆଞ୍ଚରେ କଡ଼େଇ ବସାଇ ସେଥିରେ ଗୁଆଘିଅ ପକାନ୍ତୁ ।
- ୩) ଘିଅ ଗରମ ହେଲା ପରେ କାଜୁ ଓ କିସ୍ମିସ୍ ପକାଇ ଭାଜନ୍ତୁ ।
- ୪) କାଜୁ ଓ କିସ୍ମିସ୍ ହାଲୁକା ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହୋଇଗଲାପରେ ଏକ ପାତ୍ରରେ ଛାଣି ରଖନ୍ତୁ ।
- ୫) କଡ଼େଇରେ ଥିବା ବଳକା ଘିଅରେ ସିମେଇ ପକାଇ ଭାଜନ୍ତୁ ।

- ୭) ସିମେଇ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହୋଇଗଲେ କଡ଼େଇକୁ ଆଞ୍ଚରୁ ଓହ୍ଲାଇ ସେଥିରୁ ସିମେଇ ବାହାର କରି ନିଅନ୍ତୁ ।
- ୭) ଗୋଟିଏ ଡେକ୍‌ଟିରେ କ୍ଷୀର ନେଇ ଆଞ୍ଚରେ ଗରମ କରନ୍ତୁ ।
- ୮) କ୍ଷୀର ଭଲ ଭାବରେ ଫୁଟିଗଲା ପରେ ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ଏବଂ ଆଗରୁ ଭଜା ହୋଇଥିବା ସିମେଇ ପକାଇ ଫୁଟାନ୍ତୁ ।
- ୯) କ୍ଷୀର ପୁଣି ଫୁଟିଗଲା ପରେ ଆଞ୍ଚ କମ୍ କରି ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୧୦) ସିମେଇ ସିଝିଗଲା ପରେ ଚିନି, ଭଜା କାଜୁ, କିସ୍‌ମିସ୍ ଏବଂ ଲୁଣ (୧/୨ ଛୋଟ ଚାମଚ) ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଘାଣ୍ଟନ୍ତୁ ।
- ୧୧) ଚିନି ଭଲ ଭାବରେ ମିଶି କ୍ଷୀର ଫୁଟିଗଲା ପରେ ଆଞ୍ଚରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୧୨) ଖିରୀରେ ଚିନି ଭଲଭାବେ ମିଶିଗଲାପରେ ଆଞ୍ଚରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି ଗରମ କିମ୍ବା ଥଣ୍ଡା କରି ଖାଆନ୍ତୁ ।