

ଦଶହରା ଖଜା

(ପ୍ରସ୍ତୁତି - ୪ ଜଣଙ୍କ ପାଇଁ)
ସମୟ ଆବଶ୍ୟକ - ୧ଘଣ୍ଟା

ରନ୍ଧନ ସାମଗ୍ରୀ :

ଅଟା - ୨୦୦ଗ୍ରା.

ସୁଜି - ୧୭୫ ଗ୍ରା.

ଚିନି - ୨୫୦ ଗ୍ରା.

ନଡ଼ିଆ - ଅଧା ଫାଳ

ଡାଲଡ଼ା ଘିଅ - ଆବଶ୍ୟକ ମୁତାବକ

କ୍ଷୀର - ୧ରୁ ୨ କପ୍

ଗୁଜୁରାତି - ୩/୪ଟା

ଲୁଣ - ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ :

- ୧) ନଡ଼ିଆକୁ କୋରି ରଖନ୍ତୁ ଏବଂ ଅଳେଇଚକୁ ଗୁଣ୍ଡ କରନ୍ତୁ ।
- ୨) ରୁଲିରେ କଡ଼େଇ ବସାଇ ନଡ଼ିଆ କୋରା, ଚିନି (୨୫ଗ୍ରା) ଏବଂ ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡକୁ ମିଶାଇ ୧୦/୧୫ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭାଜି ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୩) ଗୋଟିଏ ଥାଳିରେ ଅଟା, ସୁଜି ଓ ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ ଲୁଣ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ରଖନ୍ତୁ ।
- ୪) ଡାଲଡ଼ା ଘିଅ (୩ ବଡ଼ ଚାମଚ) ଗରମ କରି ଅଟା ଓ ସୁଜି ମିଶ୍ରଣରେ ଭାଲି ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୫) ଏହା ପରେ ସେହି ମିଶ୍ରଣରେ ଚିନି (୧୭୫ଗ୍ରା.) ପକାଇ ମିଶାନ୍ତୁ ।

- ୭) ଏହି ମିଶ୍ରଣରେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ କ୍ଷୀର ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ଦିଅନ୍ତୁ ।
(ଏହି ଅଟା ଚକଟା, ରୁଟି ଅଟା ଚକଟା ଠାରୁ ଟିକେ ଟାଣ ହେବା ଆବଶ୍ୟକ)
- ୭) ଏହି ଅଟା ଚକଟାରେ ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୁଳା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ ।
- ୮) ପ୍ରତ୍ୟେକ ଗୁଳାରେ ଖୋପ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ନଡ଼ିଆ କୋରା ରଖି ବନ୍ଦ କରି ଗୁଳା ଗୁଡ଼ିକୁ ହାତରେ ଅଳ୍ପ ଚାପି ଖଜା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ ।
- ୯) ଏବେ ଚୁଲିରେ କଡ଼େଇ ବସାଇ ଘିଅ ଗରମ କରନ୍ତୁ ।
- ୧୦) ଘିଅ ଭଲ ଭାବରେ ଗରମ ହେଲା ପରେ ଖଜାଗୁଡ଼ିକୁ ପକାଇ ଛାଣନ୍ତୁ ।
- ୧୧) ଖଜାର ଦୁଇପାଖ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହୋଇଗଲେ କଡ଼େଇରୁ ବାହାର କରିଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୧୨) ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଦଶହରା ଖଜା । ଏହାକୁ ଅଳ୍ପ ଥଣ୍ଡା ହେଲାପରେ ପରଷନ୍ତୁ ।