

## ମସଲା ମକା

(ପ୍ରସ୍ତୁତି - ୪ ଜଣଙ୍କ ପାଇଁ)

ସମୟ ଆବଶ୍ୟକ - ୪୦ ମିନିଟ୍

### ଉଦ୍ଦାନ ସାମଗ୍ରୀ :

ମକା - ୧କିଲୋଗ୍ରାମ

ପିଆଜ - ୨୫୦ ଗ୍ରା.

ଅଦା - ୨ ଇଞ୍ଚ

ରସୁଣ - ୩୦ ଗ୍ରା.

ଜିରା - ୨ ଛୋଟ ଚାମଚ

ଟମାଟ - ୧୦୦ ଗ୍ରା.

ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ - ୧ ଛୋଟ ଚାମଚ

ଲୁଣ - ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ

ରିଫାଇନ୍ ତେଲ - ୪/୫ ବଡ଼ ଚାମଚ

ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା - ୨ଟା

### ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ :

୧) ମକାର ଚୋପା ବାହାର କରି ପତଳା ପତଳା ଗୋଲ କରି କାଟନ୍ତୁ ଏବଂ ଟମାଟକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟନ୍ତୁ ।

୨) ପିଆଜ, ଅଦା, ରସୁଣ, ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା ଓ ଜିରାକୁ ମିଶାଇ ଚିକ୍କଣ କରି ବାଟନ୍ତୁ ।

୩) ରୁଲିରେ କଡ଼େଇ ବସାଇ ତେଲ ଗରମ କରନ୍ତୁ ।

୪) ତେଲ ଭଲ ଭାବରେ ଗରମ ହେଲା ପରେ ଆଗରୁ ବଟା ହୋଇଥିବା ମସଲା ପକାଇ କଷନ୍ତୁ ।

- ୫) ୧୦/୧୫ ମିନିଟ୍ ମସଲା ଭଲ ଭାବରେ କଷି ହେଲା ପରେ ଆଗରୁ କଟା ହୋଇଥିବା ମକାଗୁଡ଼ିକୁ ପକାଇ ୨/୩ଧର ଘାଣ୍ଟନ୍ତୁ ।
- ୬) ସେଥିରେ ହଳଦୀଗୁଣ୍ଡ ଏବଂ ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ ଲୁଣ ପକାଇ ଘାଣ୍ଟନ୍ତୁ ।
- ୭) ତାହା ଭଲ ଭାବରେ ଘାଣ୍ଟିବା ପରେ ୨/୩ କପ୍ ପାଣି ପକାଇ ଘାଣ୍ଟି ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୮) ପାଣି ଫୁଟିବା ପରେ ତୁଲିର ଜାଳ କମ୍ କରି ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୯) ୧୫/୨୦ ମିନିଟ୍ କମ୍ ଆଞ୍ଚରେ ବସାଇବା ପରେ ମକା ସିଝି ମସଲା ଝୋଳ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ରଖି ତୁଲିରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣନ୍ତୁ ଏବଂ ଥଣ୍ଡା କିମ୍ବା ଗରମ ପରଷନ୍ତୁ ।

www.odiakitchen.com