

କୋସଳା ଶାଗ ଭଜା

ପ୍ରସ୍ତୁତି - ୪ ଜଣଙ୍କ ପାଇଁ

ସମୟ ଆବଶ୍ୟକ - ୨୦ ମିନିଟ୍

ରନ୍ଧନ ସାମଗ୍ରୀ :

କୋସଳା ଶାଗ - ୫୦୦ଗ୍ରା

ରିଫାଇନ୍ ତେଲ - ୩ ବଡ଼ ଚାମଚ

ପିଆଜ - ୧୫ ଗ୍ରା

ଲୁଣ - ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ

ରସୁଣ - ୧୦ ପାଖୁଡ଼ା

ବିରିଡ଼ାଲି - ୨ ଛୋଟ ଚାମଚ

କଞ୍ଚାଲଙ୍କା - ୨/୩ଟା

ସୋରିଷ - ୧ ଛୋଟ ଚାମଚ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ :

- ୧) ପ୍ରଥମେ କୋସଳା ଶାଗକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଧୋଇ ଛୋଟ ଛୋଟ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୨) ପିଆଜକୁ ପତଳା ପତଳା କରି କାଟି ରଖନ୍ତୁ, ରସୁଣରୁ ଚୋପା ବାହାର କରି ନିଅନ୍ତୁ ଏବଂ କଞ୍ଚାଲଙ୍କାକୁ ଦୁଇଫାଳ କରି କାଟି ରଖନ୍ତୁ ।
- ୩) ଏବେ ରୁଲିରେ କଡ଼େଇ ବସାଇ ତେଲ ଗରମ କରନ୍ତୁ ।
- ୪) ତେଲ ଗରମ ହେଲା ପରେ ରସୁଣ ପକାନ୍ତୁ ।
- ୫) ରସୁଣ ଲାଲ୍ ହେଲା ପରେ ବିରିଡ଼ାଲି ଏବଂ ସୋରିଷ ପକାନ୍ତୁ ।

- ୭) ରସୁଣ ଓ ସୋରିଷ ଆଦି ମିଶ୍ରଣ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଲା ପରେ ସେଥିରେ କଟା ହୋଇଥିବା ପିଆଜ ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ପକାଇ ଲାଲ୍ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅପେକ୍ଷା କରନ୍ତୁ ।
- ୭) ପିଆଜ ଭଲ ଭାବରେ ଲାଲ୍ ହେଲାପରେ ଆଗରୁ କଟା ହୋଇଥିବା ଶାଗ ଏବଂ ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ ଲୁଣ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଘାଣ୍ଟି ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୮) ବାରମ୍ବାର ଘାଣ୍ଟି ଶାଗ ସିଝିଗଲା ପରେ ଯଦି ପାଣି ରହେ ତେବେ ଘୋଡ଼ଣା ବାହାର କରି ସୁଖାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୯) ପାଣି ସୁଖିଗଲା ପରେ ଆଞ୍ଚରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣନ୍ତୁ ।
- ୧୦) ଏହି ଶାଗଭଜାକୁ ପଖାଳ କିମ୍ବା ଗରମ ଭାତ ସହ ପରଷନ୍ତୁ ।