

## ମସଲା ପୁର କୁନ୍ଦୁରି ଭଜା

ପ୍ରସ୍ତୁତି - ୪ ଜଣଙ୍କ ପାଇଁ  
ସମୟ ଆବଶ୍ୟକ - ୪୫ମିନିଟ୍

### ରନ୍ଧନ ସାମଗ୍ରୀ :

କୁନ୍ଦୁରି - ୩୫୦ ଗ୍ରା.

ଆଳୁ - ୩୦୦ ଗ୍ରା.

ପିଆଜ - ୧୦୦ ଗ୍ରା.

ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ - ୧ ଛୋଟ ଚାମଚ

ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ - ୧ ଛୋଟ ଚାମଚ

ରିଫାଇନ୍ ତେଲ - ୪ ବଡ଼ ଚାମଚ

ତରକାରୀ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ - ୩ ଛୋଟ ଚାମଚ

ଲୁଣ - ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ

### ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ :

- ୧) କୁନ୍ଦୁରିଗୁଡ଼ିକୁ ଲମ୍ବା ଚାରିଖଣ୍ଡ କରି କାଟନ୍ତୁ ଯେପରି ଗୋଟିଏ ପଟରେ ଚାରିଖଣ୍ଡ ଯାକ ଲାଗିଥିବ ।
- ୨) ଆଳୁ ଓ ପିଆଜ ଗୁଡ଼ିକୁ ଚୁନି ଚୁନି କରି କାଟି ରଖନ୍ତୁ ।
- ୩) ଆଗରୁ କଟା ହୋଇଥିବା ଆଳୁ ଓ ପିଆଜ ସହିତ ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ, ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ, ତରକାରୀ ମସଲାଗୁଣ୍ଡ ଏବଂ ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ ଲୁଣ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ରଖନ୍ତୁ ।
- ୪) ଆଗରୁ କଟା ହୋଇଥିବା ପ୍ରତ୍ୟେକ କୁନ୍ଦୁରିରେ ଉପରୋକ୍ତ ମିଶ୍ରଣରୁ ଅଳ୍ପଅଳ୍ପ କରି ଭରି ଦିଅନ୍ତୁ ।

- ୫) ଏବେ ଆଖିରେ କଡ଼େଇ ବସାଇ ତେଲ ଗରମ କରନ୍ତୁ ।
- ୬) ତେଲ ଗରମ ହେଲାପରେ ସେଥିରେ ପୁରଦିଆ କୁନ୍ଦୁରିଗୁଡ଼ିକୁ ପକାଇ ଭଲଭାବରେ ଘାଣ୍ଟି ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୭) କୁନ୍ଦୁରି ଅଧା ସିଝିଗଲା ପରେ, ପୂର୍ବ ପ୍ରସ୍ତୁତ ବଳକା ଥିବା ମସଲା ଆଳୁ ମିଶ୍ରଣକୁ ପକାଇ ଭାଜନ୍ତୁ ।
- ୮) ଦୁଇ/ତିନିଧର ଘାଣ୍ଟିଲା ପରେ ଆଖିକୁ କମ୍ କରି ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୯) କୁନ୍ଦୁରି ଓ ଆଳୁ ଭଲଭାବରେ ସିଝିଗଲା ପରେ ଆଖିରୁ ଓହ୍ଲାଇଆଣି ଗରମ ଗରମ ପରଷନ୍ତୁ ।