

## ଓଲ କୋବି ଭଜା

(ପ୍ରସ୍ତୁତି - ୪ ଜଣଙ୍କ ପାଇଁ)

ସମୟ ଆବଶ୍ୟକ - ୩୦ ମିନିଟ୍

### ରନ୍ଧନ ସାମଗ୍ରୀ :

ଓଲକୋବି - ୫୦୦ ଗ୍ରା.

ଆଳୁ - ୧୦୦ ଗ୍ରା.

ପିଆଜ - ୨୦୦ ଗ୍ରା .

ଅଦା - ୨ ଇଞ୍ଚ

ରସୁଣ - ୨୦ ଗ୍ରା.

ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା - ୨ଟା

ମଟର ଛୁଇଁ - ୨୦୦ ଗ୍ରା

ହଳଦୀଗୁଣ୍ଡ - ୧ ଛୋଟ ଚାମଚ

ଲୁଣ - ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ

ରିଫାଇନ୍ ତେଲ - ୪ ବଡ଼ ଚାମଚ

ଧଣିଆ ପତ୍ର - ୨୫ ଗ୍ରା.

ତେଜପତ୍ର - ୨ଟା

### ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ :

୧) ଓଲକୋବି ଓ ଆଳୁ କୁ ପତଳା ପତଳା ଲମ୍ବା ଲମ୍ବା କରି ଏବଂ ପିଆଜ (୫୦ଗ୍ରା.) କୁ ପତଳା ପତଳା କରି କାଟନ୍ତୁ ।

୨) ପିଆଜ (୧୫୦ଗ୍ରା.), ଅଦା, ରସୁଣ, ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କାକୁ ମିଶାଇ ଚିକ୍କଣ କରି ବାଟି ମସଲା ପ୍ରସ୍ତୁତ ରଖନ୍ତୁ ।

୩) ମଟର ଛୁଇଁରୁ ମଞ୍ଜି ବାହାର କରି ଓ ଧଣିଆ ପତ୍ରକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ଖଣ୍ଡ କାଟି ରଖନ୍ତୁ ।

- ୪) କଡ଼େଇରେ ଏକା ଧରକେ ଆଗରୁ କଟା ହୋଇଥିବା ଓଲକୋବି, ଆଳୁ,  
ପିଆଜ, ମଟର ମଞ୍ଜି, ବଟା ହୋଇଥିବା ମସଲା, ତେଜପତ୍ର, ହଳଦୀଗୁଣ୍ଡ,  
ରିଫାଇନ୍ ତେଲ ଏବଂ ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ ଲୁଣ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ  
ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୫) ସେ ସବୁ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶିଗଲା ପରେ କଡ଼େଇକୁ ତୁଲିରେ ବସାଇ ଘୋଡ଼ାଇ  
ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୬) ତାହାକୁ ତିନି/ଚାରି ଧର ଘାଣ୍ଟି ମସଲାର ପାଣି ଅଳ୍ପ ଶୁଖିଗଲା ପରେ ତୁଲିର  
ଜାଳ କମ୍ କରି ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୭) କମ୍ ଜାଳରେ ବାରମ୍ବାର ଘାଣ୍ଟନ୍ତୁ ।
- ୮) ବାରମ୍ବାର ଘାଣ୍ଟିବା ପରେ ଓଲକୋବି ଓ ଆଳୁ ସିଝି ଭଜା ଲାଲ୍ ହୋଇଗଲେ  
ତୁଲିରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି ଆଗରୁ କଟା ହୋଇଥିବା ଧଣିଆ ପତ୍ର ପକାଇ ଘୋଡ଼ାଇ  
ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୯) ଏହାକୁ ଥଣ୍ଡା କିମ୍ବା ଗରମ ଗରମ ପରଷନ୍ତୁ ।