

ମାଣିଆ ଲତୁ ମିଞ୍ଚରୁ କ୍ଷୀରି ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

- ୧) ମାଣିଆ ଲତୁ ମିଞ୍ଚକୁ ନେଇ ଏକ କଡ଼ାଇରେ ୨ ରୁ ୩ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗରମ କରନ୍ତୁ
- ୨) ଲତୁ ମିଞ୍ଚ ୧ ଭାଗ, ଜଳ/କ୍ଷୀର ୨ ଭାଗ ମିଶାଇ ଅତିକମରେ ୨ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସାମାନ୍ୟ ଫୁଟିବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ (ଭଲ ଭାବରେ ଘାଣ୍ଟନ୍ତୁ)
- ୩) ତିଆରି ହୋଇଥିବା କ୍ଷୀରିକୁ ସେହି ଦିନ ହିଁ ଖୁଆନ୍ତୁ



ଘରେ ମାଣିଆ ଲତୁ ମିଞ୍ଚ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ନିର୍ଦ୍ଦେଶାବଳୀ



ସହଯୋଗ : ଜିଲ୍ଲା ଖଣିଜ ପ୍ରତିଷ୍ଠାନ, ସୁନ୍ଦରଗଡ଼



ମାଣିଆ ଲତୁ ମିଞ୍ଚରୁ ଲତୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

- ୧) ଲତୁ ମିଞ୍ଚ ସହିତ ୫:୧ ଅନୁପାତରେ (ମାଣିଆ ମିଶ୍ରଣ ୫ ଭାଗ, ଜଳ ୧ ଭାଗ) ଉଷୁମ ପାଣି ମିଶାଇ ମଣ୍ଡ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ
- ୨) ଗରମ ଥିବାବେଳେ ମଣ୍ଡକୁ ଲତୁ ଆକାରରେ ବାନ୍ଧନ୍ତୁ
- ୩) ତିଆରି ହୋଇଥିବା ଲତୁକୁ ସେହି ଦିନ ହିଁ ଖୁଆନ୍ତୁ



ମାଣିଆ ଲତୁ ମିଞ୍ଚରୁ ବର୍ଦ୍ଧି ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ

- ୧) ମାଣିଆ ଲତୁ ମିଞ୍ଚକୁ ନେଇ ଏକ କଡ଼ାଇରେ ୨ ରୁ ୩ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗରମ କରନ୍ତୁ
- ୨) ଲତୁ ମିଞ୍ଚ ସହିତ ୧ : ୧ ଅନୁପାତରେ (ମାଣିଆ ମିଶ୍ରଣ ୧ ଭାଗ, ଜଳ ୧ ଭାଗ) ପାଣି ମିଶାଇ ମଣ୍ଡ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ
- ୩) ଏକ ଥାଳିରେ ତେଲ ଲେପ ଦେଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ ମଣ୍ଡକୁ ସମାନ ଘନତାରେ ବିସ୍ତାର କରନ୍ତୁ ଏବଂ ପ୍ରାୟ ୧୦ ମିନିଟ୍ ପାଇଁ ଥଣ୍ଡା କରନ୍ତୁ
- ୪) ଇଚ୍ଛାକୃତ ଆକାରରେ କାଟି ସେହି ଦିନ ହିଁ ଖୁଆନ୍ତୁ

