କାଙ୍କୁ କ୍ଷୀରି

ପ୍ରସ୍ତୁତି - ୩୦ ମିନିଟ୍
ରାନ୍ଧା - ୫୦ ମିନିଟ୍
ସାମଗ୍ରୀ - ୨

ପ୍ରସ୍ତୁତି ସୀମା - ୧୦ ମିନିଟ୍, ରାନ୍ଧନ ସୀମା - ୪୦ ମିନିଟ୍, ସମ୍ପୂରାଣ ସୀମା - ୫୦ ମିନିଟ୍

ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ

କାଙ୍କୁ ବରାରେ ୨୫୦ ଗ୍ରାମ୍, ଶାରୀରିକ ଚିନିରେ, ଚିନି:୨୫୦ ଗ୍ରାମ୍, ଚିନି:୫୦ ଗ୍ରାମ୍, କାଜୁ:୫୦ ଗ୍ରାମ୍, କିସମିସ୍:୫୦ ଗ୍ରାମ୍
ପ୍ରସ୍ତୁତକରି ପ୍ରସ୍ତୁତ:୧୪ ବରାବର

ପୋଷେଲେଲ ପରିଷ୍ଠାମ : (ଗାରାଂ/ କେରେଟ:୧, ଜଂସ / ପାଉ:୨, ଗାଜୁଲା:୧, ବାଜାର:୧

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ :

- ପ୍ରଥମେ କାଙ୍କୁ ବାରକୁ ଭୁ ଭଲକରକରେ ଧୋଇ ନେବୁ ।
- ଚୋଟିଏ ମଧ୍ୟମ ଧରଣର ପାତ୍ର / କଡେରେ ଚିନିକୁ ଓ ଦେଖିଲେଇ ଚିନି ତିଆର କରିବା ।
- କାଜୁ ଓ କିସମିସ୍ ଭୁ ଘିଅରେ ଭାଜିକୁ ଓ ଅଧେ ଚୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ବାଡି ରଖିଛୁ ସେହି ପାତ୍ରରେ ଚିନି ତିଆର କରି ଦେଉଛେ କାଙ୍କୁ ବାରକୁ ଭୁ ପାଣିକୁ ଓ ଜଂସ ଆଦି ରେ ୩ ଭୁ ୪ ମିନିଟ୍ ଭାଜି ରଖିଛୁ ।
- ଆମଦେ ୧ କିଲୋ ପାଣି ମିଶାଇ ଅଧେ ଏକ ପାତ୍ରରେ ପକେଇ ରଖିବୁ ।
- ଭଲ କାଙ୍କୁ ବାରକୁ ଭୁ ପକେଇ ଆମଦେ ମିଶାଛୁ ଓ ୨୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମଧ୍ୟମ ଆଞ୍ଚରେ ରାଖିବୁ ।
- କାଙ୍କୁ ବାରକୁ ଭଲ ଭାବରେ ସିଝିବା ପରେ ଏଥିରେ ଚିନି ପକାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ଏହାପରେ ଏଥିରେ ଭଜା କାଜୁ ଓ କିସମିସ୍ ଭୁ ପକାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ତା ପରେ ଏହାକୁ ଅଳ୍ପ ଆଞ୍ଚରେ ଜାଳି ସେହି ସମୟ ପାଇଁ ରାଖି ଦେଇ ଗୁଡାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ଏହାରେ ଏପରି ପାଇଁ ଗୁଡ଼ାଣି ପୁଣ୍ଡ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
(ଯାହା ଦେଇ ଭଲକରେଇ ମିଶ୍ରିହେବା ମିଶ୍ରଣଟା ମଧ୍ୟ ଭଲକରି ପାରିବେ) ଗୁଡ଼ ଦେଇ ଶ୍ରୀଖଣ୍ଡ ବାଡିବାପାଇଁ ଦେଖେଇ ଗୁଡ଼ ଭୁ ଦିଆ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ଭଲ ଭାବେ ଛାଣି ଛାଣି ଦେ ଦେବାକୁ, ଏହା କରିବା ସୁବା ସୁବିଧା ହେବା ବାଦି ଅଳପ ଅଳପ ଛାଣି ଦେ ମିଶିବ ନାହିଁ । ଏହି ପ୍ରୋସେସରେ ଗୁଡ଼ଭଲ ପ୍ରସ୍ତୁତ ସ୍ପର୍ଶ ଛାଣି ମଧ୍ୟ କରାଯାଇପାରିବ ।

ଜହ୍ନା ଲଡୁ

ପ୍ରସ୍ତୁତି - ୫୦ ମିନିଟ୍
ରାନ୍ଧା - ୧ ଘଣ୍ଟା ୧୦ ମିନିଟ୍
ସାମଗ୍ରୀ - ୫

ପ୍ରସ୍ତୁତି ସୀମା - ୩୦ ମିନିଟ୍
ରାନ୍ଧନ ସୀମା - ୧୨ ମିନିଟ୍
ସମ୍ପୂରାଣ ସୀମା - ୧ ଘଣ୍ଟା ୧୦ ମିନିଟ୍

ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ :

ଜହ୍ନା ବରା	: ୧ କି.ଗ୍ରା.
ଗୁଡ଼	: ୫୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ଗୁଡ଼ବାଲି ପୁଣ୍ଡ	: ୫ ଗ୍ରାମ୍
କଟିନ୍ଦା ଗୁଣ୍ଡ କିମ୍ବା କଟିନ୍ଦା	: ୧୫୦ ଗ୍ରାମ୍
ଲେଖା	
ଘିଅ	: ୧୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ଶୁଖୁରା (ଛୋଟ ଛୋଟ ଖଣ୍ଡ ରେ କଟା ହୋଇଥିବା)	: ୧୦୦ ଗ୍ରାମ୍

ପୋଷେଲେ ପରିଷ୍ଠାମ :

ଗାରାଂ / କେରେଟ	: ୨
ଜଂସ / ପାଉ	: ୧
ଗୁଡ଼ୁ	: ୧

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ :

- ଚୋଟିଏ ମଧ୍ୟମ ଧରଣର କଡେରେ ଘିଅକୁ ଏବଂ ଏହାକୁ ଅଳ୍ପ ଆଞ୍ଚରେ ୨ ମିନିଟ୍ ଉତ୍ତପ୍ତ କରନ୍ତୁ ।
- ଏହେ ଏଥିରେ ଜହ୍ନା ବରା ପକାଇ ମଧ୍ୟମ ଆଞ୍ଚରେ ୬ ଭୁ ୮ ମିନିଟ୍ ଶୁଖିଲା ଭାଜନ୍ତୁ ।
- ଜହ୍ନା ବରା ଯେତେବେଳେ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗର ହୋଇଯିବ, ଏହାକୁ କଡେରେ ରୁ କାଢ଼ି ଥରେ ଏହାକୁ ଠଣ୍ଡା ହେବାବାଦି ରଖିଦିଅନ୍ତୁ ।
- କଡେରେ ରେ ୨୦୦ ଗ୍ରା.ଘି. ପାଣି ଦିଅନ୍ତୁ । ଗୁଡ଼ ଖଣ୍ଡକୁ ଚୋଟିରେ ପକାଇ ଏହାକୁ ମଧ୍ୟମ ଆଞ୍ଚରେ ରେଖି ଗୁଡ଼ରୁ ଦେବା ।
- ଗୁଡ଼ ଗୁଡ଼ିକୁ ଚେକୋମରେ ଏହାକୁ ଭଲ ଭାବେ ଛାଣି ଦିଅନ୍ତୁ । (ଏହା ଚାଟିବା ବାଦା ଗୁଡ଼ା ରେ ଗୁଡ଼ା ବାଲି ଅଂଶ ଲାଗୁ ରେ ମିଶିବ ନାହିଁ))।
- ଘିଅକୁ ଅଳ୍ପ ଏକ ପାତ୍ରରେ ଗରମ କରନ୍ତୁ । ତା ପରେ ଜହ୍ନା ବରା, ଗୁଡ଼ବାଲି ପୁଣ୍ଡ, କଟା ଶୁଖୁରା ଓ କଟିନ୍ଦାଲେଖା/ ପୁଣ୍ଡ ରୁ ଅଧା ଚୋଟିରେ ପକାଇ, ଏବଂ ଭଲକରକରେ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ଗୁଡ଼ ଗିଳିବା ଏହି ମିଶ୍ରଣରେ ପକାଇଛୁ ଓ ଭଲକରକରେ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ହାତରେ ସାମାନ୍ୟ ଘିଅ ଲଗାଇ କାଙ୍କୁ ପୁଣ୍ଡକୁ ଭରନ୍ତୁ ।
- ବଡକା କଟିନ୍ଦା ପୁଣ୍ଡ / ଲେଖାକୁ ଏକ ଗୁଡ଼ୁମରେ ଗଣ୍ଡି କରି ଗରମରେ ଏହି ଲଡୁକୁ ଗଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତୁଏବେଯିବି ଲଡୁ ଗରମରେ ଏକ ଆକାରର ହୋଇଯିବ ।
- କଟିନ୍ଦାର ଆବଶ୍ୟକତା ଲଡୁ ଭାଙ୍ଗିବା ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଯାଇ ।

ମାଣ୍ଡିଆ ମଣ୍ଡା ପିଠା

ପ୍ରସ୍ତୁତି - ୨୦ ଘଣ୍ଟା
ରାନ୍ଧା - ୧୫ ମିନିଟ୍
ସାମଗ୍ରୀ - ୮

ପ୍ରସ୍ତୁତି ସୀମା - ୧୦ ମିନିଟ୍
ରାନ୍ଧନ ସୀମା - ୩୦ ମିନିଟ୍
ସମ୍ପୂରାଣ ସୀମା - ୪୦ ମିନିଟ୍

ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ :

କଦଳୀ ବରା/ ଗୁଡ଼ି	: ୨୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ମାଣ୍ଡିଆ ବରା	: ୩୦୦ ଗ୍ରାମ୍
କଟିନ୍ଦା ଲେଖା	: ୪ ଜଣ
ଗୁଡ଼	: ୨୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ଗୁଡ଼ବାଲି ପୁଣ୍ଡ	: ୧ ଚାମଚ
ଲୋଣ ମରିଚ ପୁଣ୍ଡ	: ଅଳ୍ପ ପରିମାଣ
ଘିଅ	: ୧ ବାଟକ
ଜଳ	: ଘଣ୍ଟ ଅନୁଯାୟୀ

ପୋଷେଲେ ପରିଷ୍ଠାମ :

ଗାରାଂ / କେରେଟ	: ୧
ଗୁଡ଼	: ୨
ଜିନିଷ/ ଲମ୍ବିରି ଜାତ	: ୧

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ :

ଏହି ପଦାର୍ଥର ପ୍ରସ୍ତୁତି ୨ଟି ଭାବରେ କରାଯାଇପାରେ

ପ୍ରଥମ ଭାଗ : ପୁରା ପ୍ରସ୍ତୁତି

- ଚୋଟିଏ ପାତ୍ର / କଡେରେ ଘିଅକୁ ଏବଂ ଗୋଟିରେ କେଳା ନିଆନ୍ତୁ ଓ ଭୁଜି ଦିଅନ୍ତୁ
- ଜଳ୍ ଆମଦେ ଗୋଟି ପାତ୍ର / କଡେରେ ୫ ମିନିଟ୍ ପାଇଁ ଗରମ କରନ୍ତୁ । ଆହିଲେ ତାପରେ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ଭୁଜି ରଖିଛେ ମିଶାଛୁ ଏବଂ ଭଲକରକରେ ଘୋଳାନ୍ତୁ ।
- ଭୁଜିବାଡି ଭୁଜ ଓ ଗରମ ମଣ୍ଡିର ଭୁଜ ଗୋଟିରେ ମିଶାଛୁ ଏବଂ ଭଲକରକରେ ଘୋଳାନ୍ତୁ ।
- ଏହି ମିଶ୍ରଣକୁ ଅଳ୍ପ ଆଞ୍ଚରେ ପୁରା ୨ ଭୁ ୩ ମିନିଟ୍ ଗରମ କରନ୍ତୁ ଏବଂ ତାରେ ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଛାଡି ଦିଅନ୍ତୁ ।

ଦ୍ୱିତୀୟ ଭାଗ : ଠିକ୍ ପୁରୁଣି

- ଗୋଟିଏ ପାତ୍ର ନିଅନ୍ତୁ ଏବଂ ଗୋଟିରେ କଦଳୀ ବରା/ ଗୁଡ଼ି ଓ ମାଣ୍ଡିଆ ବରାକୁ ମିଶାଛୁ ।
- ଥଣ୍ଡା ହେବା ପରେ ଏହି ମିଶ୍ରଣକୁ ଗୋଟିରେ ଚୋଟି ଏ ଭଲ୍ ପାଣି ବୁଲାଛୁ । ପାଣି ଏପରିଆ ପରିମାଣ ପାଣିକୁ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତୁ ।
- ଗୋଟି, ଗୁଡ଼, ବରା ମିଶ୍ରଣ (ବାଲ୍ଲ ବରା/ ଗୁଡ଼ି ଓ ମାଣ୍ଡିଆ ବରା)କୁ ଭଲ ଭାବେ ପାଣିରେ ମିଶାଛୁ ।
- ଏହି ମିଶ୍ରଣକୁ ୩୦ ମିନିଟ୍ ପାଇଁ ଗରମ କରନ୍ତୁ ।
- ଚୋଟି ଏ ଛିଦ୍ର ପୋଡ଼ାରେ ଅଳ୍ପ ଘିଅ ଲଗାନ୍ତୁ ।
- ଏହିମିଶ୍ରଣ ଏହି ଛିଦ୍ରରେ ଥରେ ପୋଡ଼ିବାକୁ ଓ ଗୋଟିରେ ଅଧା କରି ପାଣି ମିଶାନ୍ତୁ ।
- ବରୋଇ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହାକୁ ଜାରାରେ ରଖନ୍ତୁ ।
- ଏହେ ଏହାର ଗୋଟିଏ ଛୋଟ ଖଣ୍ଡ ନିଆନ୍ତୁ ଏବଂ ଦେଖନ୍ତୁ ।
- ଏହି ଦେଖା ଗୁଡ଼ାକେ ଗୁଡ଼ ହେଲେ, ଏହାକୁ ବାହ ଏବଂ ଗରମ ଥାକିବାର ସମ୍ବ ମଣ୍ଡା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ ।
- ଝିଲାଣ୍ଡ ଚାରିଟି ଛାଞ୍ଚ ରେ ଏହାକୁ ଅତି ବେଶରେ ୧୦ ମିନିଟ୍ ଝିଲାଛୁ ।
- ତାକୁ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ଦେଖକରି ବାହାରୁ ଓ ଗରମ ଗରମ ଲାଭକରକୁ ଦିଅନ୍ତୁ ।

ସୁଆଁ ଏଣ୍ଡୁରି ପିଠା

ପ୍ରସ୍ତୁତି - ୨୫ ଘଣ୍ଟା
ରାନ୍ଧା - ୮ ଘଣ୍ଟା ୨୫ ମିନିଟ୍
ସାମଗ୍ରୀ - ୮

ପ୍ରସ୍ତୁତି ସୀମା - ୮ ଘଣ୍ଟା
ରାନ୍ଧନ ସୀମା - ୨୫ ମିନିଟ୍
ସମ୍ପୂରାଣ ସୀମା - ୮ ଘଣ୍ଟା ୨୫ ମିନିଟ୍

ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ :

ସୁଆଁ ବାଉଳ	: ୫୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ଚିନି	: ୩୦୦ ଗ୍ରାମ୍
କଟିନ୍ଦା ଲେଖା	: ୨୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ଘିଅ ଲେଖା	: ୧/୪ ବାଟକ
ଗୁଡ଼	: ୨୫୦ ଗ୍ରାମ୍
ଗୁଡ଼ବାଲି ପୁଣ୍ଡ	: ୧ ବାଟକ
ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ	: ୨୫ ଗ୍ରାମ୍
ଲୋଣ ମରିଚ ପୁଣ୍ଡ	: ୧ ବାଟକ
ବାଦାମ ଗୁଣ୍ଡ	: ୨୫ ଟି
ଜଳ	: ଘଣ୍ଟ ଅନୁଯାୟୀ

ପୋଷେଲେ ପରିଷ୍ଠାମ :

ଗାରାଂ / କେରେଟ	: ୧
ଜଂସ / ପାଉ	: ୨
ବାଦାମ	: ୧
ଜରିରି ଜାତ	: ୧
ଗୁଡ଼ଜାତ	

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ :

ଏହି ପଦାର୍ଥର ପ୍ରସ୍ତୁତି ୨ଟି ଭାବରେ କରାଯାଇପାରେ

ପ୍ରଥମ ଭାଗ : ପୁରା ପ୍ରସ୍ତୁତି

- ଉତ୍ତମ ଆଉଳ ପାଉଡ଼ର ସୁଆଁ ବାଉଳକୁ ଚାଲିନିରେ ଛାଣ୍ଟ ୪ ଘଣ୍ଟା କରନ୍ତୁରାଖ ।
- କଟିନ୍ଦା ଲେଖା ଘିଅ ସୁଆଁ ବାଉଳ ଓ ଚିନିକୁ ମିଶାଇ କରନ୍ତୁ ଏବଂ ଭଲ ଭାବେ ଛାଣ୍ଟ ।
- ଏହି ଛାଣ୍ଟ ଆଉଳ ଗୁଡ଼ ଗୁଡ଼ ଭାବେ ଗୁଡ଼ ଦିଅନ୍ତୁ । ଗୁଡ଼ ଗୁଡ଼ ଭାବେ ଗୁଡ଼ ଦେବା ପରେ ଏହାକୁ ଗରମ ଜଳ ରେ ଭଲ ଭାବରେ ଛାଣ୍ଟି ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ଏହେ ଏଥିରେ ଗୁଡ଼ବାଲି ପୁଣ୍ଡ ଓ ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ ମିଶାଛୁ ଏବଂ ଏହାକୁ ଭଲ୍ ଭାବରେ ଭୁଜି ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ଗୁଡ଼ ଗୁଡ଼ ଭାବେ ଏହାକୁ ଗୁଡ଼ ଗୁଡ଼ ଭାବେ ଛାଣି ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ଏହେ ଏଥିରେ ଲୋଣ ମରିଚ ପୁଣ୍ଡ ମିଶାଛୁ ।
- ଏହେ ଏଥିରେ ଗୁଡ଼ ଗୁଡ଼ ଭାବେ ଗୁଡ଼ ଦିଅନ୍ତ