

ସୂଚୀପତ୍ର

[ମହାପ୍ରଭୁଙ୍କ ଛପନ ଯୋଗ]

★ ଅବା ହେଙ୍ଗୁ ଖେଚୁଡ଼ି	୧୩	★ କାକରା ପିଠା	୩୧
★ ଡାଲମା	୧୪	★ ଆରିସା ପିଠା	୩୨
★ ପୋକେଳ ରସା	୧୫	★ ଚନ୍ଦ୍ରକାଢ଼ି ପିଠା	୩୨
★ ବଳିବାମନ ମୁଗ	୧୬	★ ଶାଖଣ୍ଡ	୩୩
★ ମଗଜ ଲତୁ	୧୬	★ ବାଉଳ ଝାରୀ	୩୪
★ ନଡ଼ିଆ ପାଚେଡ଼ି	୧୭	★ ସୁନି ଝାରୀ	୩୪
★ ନଡ଼ିଆ କେଳି	୧୮	★ ତୁଡ଼ା କଦମ୍ବା	୩୫
★ ଆମ୍ବୁଳ ରାଜ	୧୮	★ ତୁଡ଼ା ଘସା	୩୬
★ ମିଠା ଭାଲି	୧୯	★ ବିରିଗୁଳି	୩୬
★ ମକର ଚାଉଳ	୨୦	★ ଲୁଣି ଖୁରୁମା	୩୭
★ ଶାଗ	୨୧	★ ଗୋଟା ବାଉଗଣ	୩୮
★ ଘିଅ ଅମ୍ବ	୨୨	★ କୁଆଣୀ ଚୁଟି ବା ଖଳି ଚୁଟି	୩୯
★ ସାଧା ଅମ୍ବ	୨୨	★ କାର୍ତ୍ତିକ ମାସ ବାଳକୋରାମ	୩୯
★ କାନିକା	୨୩	★ ଖିକା	୪୦
★ ଚଢ଼େଇନଦୀ	୨୪	★ ଗୋଟା ସୋଲା	୪୧
★ ମୁଳା ରାଜଗା	୨୪	★ ଦହିବରା	୪୧
★ ଫଳ ଖଟା	୨୫	★ ଝାରୀ	୪୨
★ ଚେରସର	୨୬	★ ଅମ୍ବାଲୁ	୪୩
★ ଅବଜା ପଖାଳ	୨୭	★ ମାଲ ପୁଆ	୪୩
★ ସାଧ ଚରକାରୀ	୨୮	★ ହରିଷ ଡାଲମା	୪୪
★ ପୋଡ଼ ପିଠା.	୨୯	★ ମହୁର	୪୫
★ ବିରିଭାଲି ପୋଡ଼ପିଠା	୩୦	★ ମାଠପୁଳି	୪୫
★ ଚିତ୍ତ ପିଠା	୩୦	★ ଡେଖଟା	୪୬

[ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ନିରାମିଷ ଖାଦ୍ୟ]

★ କଖାରୁ ଖଟା	୪୭	★ ଅନୁରସାବଳି	୫୩
★ ଆମ୍ବଖଟା	୪୮	★ ଛେନା ଚାଡ଼ିଆ	୫୪
★ ଡାଲିମ	୪୮	★ କରମ୍ପାପ ବଲୁଭ	୫୬
★ ମୋହନ ଭୋଗ	୪୯	★ ନାଡ଼ି ଝୁଳି	୫୫
★ ଛୁଆପତ୍ର	୫୦	★ ବିରିଭାଲି ଓ	
★ ପାରିକାଚକ	୫୦	★ ହରଡ଼ ଭାଲି ଡାଲମା	୫୬
★ ଆଳି ଖେଚେଡ଼ି	୫୧	★ ଦହି ଛେନା ଖଟା	୫୭
★ ମୁଠିଗଜା	୫୨	★ ସୋଲା ଭାଲି	
★ ସାଧା ଭାଲି	୫୨	★ ଛେନା ଚରକାରୀ	୫୭

★ ନିୟ କଡ଼ ଡାଲମା	୫୯	★ କର୍ଣ୍ଣ କାପସିକମ	
★ ରସଗୋଲା ଖଟା	୫୯	★ ପନିର ଚରକାରୀ	୬୯
★ ମିଳୁ ଭେଜିଚେଟୁଲ୍	୬୦	★ ସୁଜ	୭୦
★ ପନିର ଚର୍, ପଟି	୬୧	★ କାକୁ ମଖାମା ଚରକାରୀ	୭୧
★ ଭେଜିଚେଟୁଲ୍		★ ମୋଗଲାଇ ଭାଲି	୭୨
★ ମାମୁରୁଆମ୍	୬୧	★ ଧନିଆ କୋଳି	୭୩
★ ବରେ ପନିର ମସଲା	୬୨	★ ସାରୁ ଚଟଣୀ	୭୪
★ ପାଳଙ୍ଗ ପୁରୀ	୬୩	★ ରାଜଗା ବା କସର	୭୫
★ ଛତୁ ମସଲା	୬୪	★ ପୋଡ଼ ଶାଗ	୭୫
★ ଚିକାବାଦାମ ଚରକାରୀ	୬୫	★ ମୋଗଲାଇ ବିରିସାରି	୭୬
★ ହରବଲ୍ ପୁରୀ	୬୬	★ ମୋଗୋ ସୁପ୍	୭୮
★ ସୁନି କରେଲେଟ୍	୬୬	★ ହରବଲ୍ ସୁପ୍	୭୮
★ ଦହି କାଞ୍ଚି	୬୭	★ ଛେନା ପାଏସ୍	୭୯
★ ମରେ ଛତୁ ମଖାମା	୬୮	★ ମବରତ୍ ପଲାଇ	୮୦
★ ସୁନି ଯୋକାଳା	୬୮	★ ମରେ ପଲାଇ	୮୧

[ଛପନ ଭୋଗ]

ଅଦା ହେଙ୍ଗୁ ଖେଚେଡ଼ି

ଅବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ଚାଉଳ - ୫୦୦ ଗ୍ରାମ (ବାସ୍ତୁମତି କିମ୍ବା କୃଷ ଭୋଗ)
- ମୁଗଯାଜ - ୨୫ ଗ୍ରାମ
- ଚୁଟେଇଲି - ୧୦ ଗ୍ରାମ
- ଭଲ ଘିଅ - ୧୫୦ ଗ୍ରାମ
- ଅଦା - ୫୦ ଗ୍ରାମ
- ହେଙ୍ଗୁ - ୨ ଗ୍ରାମ
- ପାଣି - ୧ ଲିଟର
- କ୍ଲୋ - ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ
- ଧନିଆ ପତ୍ର - ୧ ବିତା
- ଜିରା - ୧ ଚାମଚ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

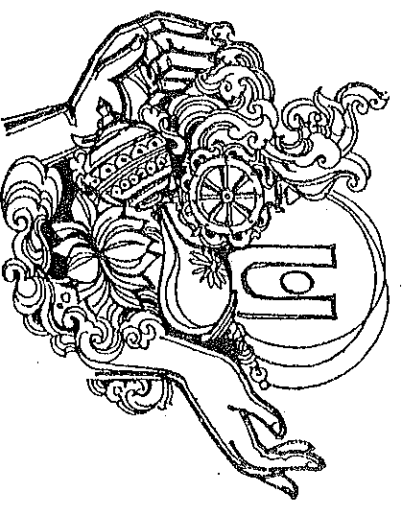
ପ୍ରଥମେ ରୁକାରେ ପାଣି ବସାନ୍ତୁ । ତା ପରେ ଚାଉଳ, ଚୁଟେଇଲି ଓ ମୁଗଯାଜକୁ ଏକାଠି ଭଲ ଭାବରେ ଧୋଇ ପାଣିରେ ପକାନ୍ତୁ । ଚାଉଳ ଅଧା ପୁରିଯିବା ପରେ ଅଦା କେଚି ପକାନ୍ତୁ । ହେଙ୍ଗୁ ଟିକେ ପାଣି କରି ପକାନ୍ତୁ । ଚୋଟା ଜିରା ପକାନ୍ତୁ । କ୍ଲୋ ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ ପକାନ୍ତୁ । ଖେଚେଡ଼ି ପୁରା ହୋଇଗଲେ ଘିଅ ଦେଇ ଗୋଲେଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦେବେ । ଓହ୍ଲାଇ ସାରି ଧନିଆ ପତ୍ର ପକାଇ ଘୋଡ଼ାଇ ଦେବେ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ:

ଏବେ ଖେଚେଡ଼ି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ନିଜେ ଖାଆନ୍ତୁ ଓ ସୁଆନ୍ତୁ । ଅଦା ହେଙ୍ଗୁ ଖେଚେଡ଼ି ମହାପ୍ରଭୁ କରମ୍ପାପକର ଏକ ପ୍ରଧାନ ଖାଦ୍ୟ । ପ୍ରଭୁଙ୍କର ଛପନ ଭୋଗ ମଧ୍ୟରେ ଏହା ଅନ୍ତର୍ଭୁକ୍ତ ।



★ ପାଳଙ୍ଗ ପନିର୍	୮୨	★ ଖାଣ୍ଡୁ	୯୪
★ କଢେଇ ଭେଜିଟେବୁଲ	୮୩	★ ଚମାଚୋ ଝୁପ୍	୯୫
★ ଭେଣ୍ଡା କସ୍ତାସୁରୀ	୮୪	★ କର୍ଣ୍ଣା ପଲାଇ	୯୬
★ ମିଲମେକର ପଲାଇ	୮୫	★ ପଣସ କଠା	
★ କ୍ରିମ୍ ଆପଲ୍ ସାଲାଇ	୮୫	★ ବୁଡେଇଲି ଚରକାଚୀ	୯୭
★ ଆଳୁଦମ୍	୮୬	★ କାବୁଲି ଚଣା ସାଲାଇ	୯୮
★ ସାହି ପନିର୍	୮୭	★ ବିରି କରୁଡ଼ି	୯୯
★ ଛତୁ ମାମରୁରିୟାନ୍	୮୮	★ କର୍ଣ୍ଣଝୁପ୍ ଭେଜିଟେବୁଲ୍	୯୯
★ ଝୁପ୍ ପରଟା	୮୯	★ ମଲାଲ କୋସ୍ତା	୧୦୦
★ ଛୋଲେ କଲରା	୯୦	★ ଚିଲି ରୋଟି	୧୦୧
★ କଲରା ଝୁପ୍	୯୧	★ ଭେଜିଟେବୁଲ ମଖନଖୁଲା	୧୦୨
★ ବାଉରଣ ଭରତା	୯୧	★ ଶୋରିଷ ଶାଗ	୧୦୩
★ ତ୍ରିପକୋ ପରଟା	୯୨	★ ପାଲମଫୁଲି ମାକରଜୁନି	୧୦୪
★ କଖାରୁ ଢଙ୍କ ରାଇରା	୯୩		



ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ୫୦୦ ଗ୍ରାମ
- ୩୫୦ ଗ୍ରାମ
- (ଦେଖାଆଳୁ, ପୋଟଳ, କଖାରୁ, କାଙ୍କଡ଼, ବାଇଗଣ, ପଣସ କଠା)
- ଘିଅ - ୧୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଅବା - ୫୦ ଗ୍ରାମ
- ଭଜା ଜିରା ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ - ୨୫ ଗ୍ରାମ
- ହଳଦି ଗୁଣ୍ଡ - ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ
- ଲୁଣ - ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ
- ନଡ଼ିଆ - ୧ ଫାଳର କୋରା
- ଚେକପତ୍ର - ୪/୫ ବୋଗା
- ଫୁଟଣ - ୪ ଟା ବାମର
- ଧଳିଆ ପତ୍ର - କୋଟ ୨ ବିଠା
- ନାଡ଼ି - ୫୦ ଗ୍ରାମ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ଡାକକୁ ଯୋଗ ଦୁଇାରେ ବସାନ୍ତୁ । ଡାକି ଫୁଟି ଆସିଲେ ଆବଶ୍ୟକ ପରିମାଣର ହଳଦି ଗୁଣ୍ଡ ପକାନ୍ତୁ । ତାପରେ ପରିବା ଗୁଡ଼ିକ କୋଟ କୋଟ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ପକାନ୍ତୁ । କିଛି ସମୟ ଫୁଟିବା ପରେ ନଡ଼ିଆ କୋରା ପକାନ୍ତୁ । ତା ପରେ ଅନ୍ଧ ଅବା କୋଟି ପକାନ୍ତୁ । ପରିମାଣ ଦେଖି ଲୁଣ ପକାନ୍ତୁ । ପରିବା ସିଫୁଟି ଗଲେ ଡହୁଲ ବିଅନ୍ତୁ । ତା ପରେ କଡ଼ାଇରେ ଘିଅ ଗରମ କରି ଚେକପତ୍ର ଫୁଟେ ପକାନ୍ତୁ । ଫୁଟି ଆସିଲେ ବାକି ଅବା କୋଟି ପକାନ୍ତୁ । ତାପରେ ଡାକମା ଓକାଡ଼ି ବସାଇନ୍ତୁ । ଜିରା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଧଳିଆ ପତ୍ର ଓ ନାଡ଼ି ପକାଇ ଡହୁଲ ବିଅନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତର:

ଏବେ ଡାକମା ପ୍ରସ୍ତର ହୋଇଗଲା । ପରଷକୁ ଓ ନିକେ ଖାଇ ଦେଖନ୍ତୁ । ଖେଚେଡ଼ି ପରି ଏହା ପ୍ରଭୁ କରନ୍ତାଧକର ଏକ ପ୍ରଧାନ ଖାଦ୍ୟ ।



ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
- ୧ ଫାଳ
- ନଡ଼ିଆ - ୨ ବାମର
- ଜିରା - ୨ ବାମର
- ଧଳିଆ - ୨ ବାମର
- ଘିଅ - ୧୫୦ ଗ୍ରାମ
- ଘିଅ - ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ
- ଲୁଣ - ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ
- ହଳଦି - ୪ ବୋଗା
- ଚେକପତ୍ର - ୪ ବୋଗା
- ଡାକଟିନି, ଲବଙ୍ଗ - ୨ ବାମର ବଗା

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ପୋଟଳ ଗୁଡ଼ିକୁ ଯୋଗ ୨ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ଛାଣି ରଖନ୍ତୁ । ନଡ଼ିଆ ଫାଳକୁ କୋରି ଚିକ୍କଣ କରି ବାଟି ବିଅନ୍ତୁ । ଜିରା ଧଳିଆକୁ ମଧ୍ୟ ବାଟି ରଖନ୍ତୁ । କଡ଼ାଇରେ ଘିଅ ଗରମ କରି ଚେକପତ୍ର ପକାନ୍ତୁ । ଜିରା, ଧଳିଆବଗା ପକାଇ କଷନ୍ତୁ । ହଳଦି ଗୁଣ୍ଡ ପକାଇ ନିକେ ଭାଜନ୍ତୁ । ପୋଟଳ ଛଣା ଗୁଡ଼ିକ ପକାଇ କଷନ୍ତୁ । ପୋଟଳ କରି ହୋଇଗଲେ ନଡ଼ିଆ ବଗା ବିଅନ୍ତୁ । ପୋଟଳ ବୋଲେଇ ଅନ୍ଧ ଡଳିଏ ୨ ଡଳି ପାଣିବିଅନ୍ତୁ । ସେ ଫୁଟି ଆସିଲେ ଲୁଣ ପକାନ୍ତୁ । ପୋଟଳ ମସଲା ସିଫୁଟି ବହଳିଆ ହୋଇ ଆସିଲେ ଖେଷରେ ଡାକଟିନି ଓ ଲବଙ୍ଗ ବଗା ଦେଇ ବୋଲେଇ ଡହୁଲ ବିଅନ୍ତୁ ପୋଟଳ ରସା ।

ପ୍ରସ୍ତର:

ଏବେ ପୋଟଳ ରସା ପ୍ରସ୍ତର ହୋଇଗଲା । ନିକେ ଖାଆନ୍ତୁ ଓ ଅନ୍ୟ ମାନଙ୍କୁ ପରଷନ୍ତୁ । ପୋଟଳ ରସା ଶ୍ରୀକରନ୍ତାଧକର ଏକ ପ୍ରଧାନ ଖାଦ୍ୟ ।



ବଳିବାମନ ପୁର

ଆବଣ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

ଗୋଟା ପୁର	-	୫୦୦ ଗ୍ରାମ
କିରୀ	-	୨୦ ଗ୍ରାମ
ଧନିଆ	-	୫ ଗ୍ରାମ
ଭାଲଟିନି	-	୫ ଗ୍ରାମ
ଲବଙ୍ଗ	-	୪ ଗୁଣ୍ଠସୋଟା
ଘିଅ	-	୨୫ ଗ୍ରାମ
ଛୋଟ ନଡିଆ	-	୧ ଗୋଟା

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ପୁରକୁ ୨ ଘଣ୍ଟା ବହୁରାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ତାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ସିଝାନ୍ତୁ । ଅଧା ଉପରେ ସିଝିଗଲେ ନଡିଆ କୋରା (କିରୀ, ଧନିଆ, ଭାଲଟିନି, ଲବଙ୍ଗ) ମସଲା ବଟା ଦେବେ । ତା ପରେ ପୁରା ସିଝି ଗଲେ ପଞ୍ଚ ପୁଟେଣରେ ବସାରି ଓହ୍ଲାଇ ଦେବେ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ବଳି ବାମନ ପୁର ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ନିଜେ ଖାଆନ୍ତୁ ଓ ଖୁଆନ୍ତୁ । ଏହି ବଳିବାମନ ପୁର ବାମନ କନ୍ଦୁ ବିନ ଚିଆରି ହୋଇ ଭୋଗ ହୁଏ ।



ମଗଜ ଲଢୁ

ଆବଣ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

ଅଣା	-	୫୦୦ ଗ୍ରାମ
ଚିନି	-	୫୦୦ ଗ୍ରାମ
ଘିଅ	-	୨୫୦ ଗ୍ରାମ
ଲବଙ୍ଗ	-	୩ ଗ୍ରାମ
ଲାଇଫଳ	-	ଛୋଟ ଖଣ୍ଡ
ଗୁଜୁରାତି	-	୧୨ ଗୋଟା

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

କାଠାଲରେ ଘିଅ ଗରମ କରନ୍ତୁ । ଘିଅ ଗରମ ହେଲେ ଅଣା ପକାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ଓ ଭାଲନ୍ତୁ । ଅଣା ଭଲ ଭାବରେ ଭାଜି ହୋଇ ଗଲେ ସୁନ୍ଦର ବାସମା

ଆସିବ, ତାକୁ ଚଳକୁ ଓହ୍ଲାଇ ଅଣା କରନ୍ତୁ । ଅଳ୍ପ ନିଜେ ଉଷୁମ ଥିବ ତା ଭିତରେ ଚିନି ପକାଇ ଗୋଳାନ୍ତୁ । ପୁରା ଅଣା ହେଲେ ବି ଚଳିବ । ଲବଙ୍ଗ କାଠାଫଳକୁ ଗୁଣ୍ଠକରି ପକାଇ ଗୋଳାନ୍ତୁ । ଗୁଜୁରାତିକୁ ଗୁଣ୍ଠ କରି ପକାଇ ଗୋଳେଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ପୁରା ଅଣା ହୋଇ ଗଲେ ହାତରେ ଚାଢ଼ି ଚାଢ଼ି ଗୋଳ ଗୋଳ ମଗଜ ଲଢୁ ତିଆରି କରି ରଖନ୍ତୁ । ଏହା ପ୍ରାୟ ୧୫ବା୨୦ ଦିନରୁ ଅଧିକ ରଖାଯାଇ ପାରିବ ।



ନଡିଆ ପାଟେଡ଼ି

ଆବଣ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

ନଡିଆ	-	୧ ଗୋଟା
ଘଡ଼ି	-	୨୫୦ ଗ୍ରାମ
କିରୀ	-	୧ ଚାମଚ
ଅବା	-	୧ ଖଣ୍ଡ
କଞ୍ଚାଲଙ୍କା	-	୨ ଗୁଞ୍ଠ ଗୋଟା
ଲୁଣ	-	ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ
ଚିନି	-	୨ ଚାମଚ
ଧନିଆ ପତ୍ର	-	୧ ବିଡ଼ା

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ନଡିଆକୁ କୋରି ଦିଅନ୍ତୁ । ଗୋଟା କିରୀ ଭାଜି ନଡିଆ କୋରାରେ ପକାନ୍ତୁ । ଅବା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କାକୁ ଛେଚି ପକାନ୍ତୁ । ଚିନି ପକାନ୍ତୁ, ଲୁଣ ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ ପକାନ୍ତୁ । ଘଡ଼ି ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳେଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଧନିଆ ପତ୍ର କାଟି ପକାଇ ଗୋଳେଇ ନଡିଆ ପାଟେଡ଼ି ପରଷନ୍ତୁ । କିରୀ ଲଙ୍କା ଭାଜି ଗୁଣ୍ଠ ମଧ୍ୟ ଦେଇ ପାରେ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ନଡିଆ ପାଟେଡ଼ି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ଖାଆନ୍ତୁ ଓ ଖୁଆନ୍ତୁ । ଏହା କରମ୍ପାଅଙ୍କର ଏକ ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ ।



ନଡ଼ିଆ କେଳି

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ନଡ଼ିଆ - ୧ ଗୋଟା
- ଘିଅ - ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
- ଚିନି - ୫୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଆଚା - ୫୦୦ ଗ୍ରାମ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ନଡ଼ିଆକୁ କେଳି ଦେବେ । ତା ପରେ ଆଚାରେ ଘିଅ ମଧ୍ୟମ ଦେଇ କୋରା ନଡ଼ିଆକୁ ପକାଇ ଚକଟି ରଖିବେ । ଏହି ଚକଟା ନରମ ଚକଟିରେ ନାହିଁ । ଏହା ପରେ ହାତରେ ଦେହା ପରି ଚାପି ଚାପି ଛାଣି ରଖିବେ । ଚିନି ସିରା ଗଣା କରି ଏଗୁଡ଼ିକ ପକାଇ ଗୋଳେଇ ଖସାଇ ଦେବେ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ନଡ଼ିଆ କେଳି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ନିଜେ ଖାଆନ୍ତୁ ଓ ସୁଆନ୍ତୁ । ନଡ଼ିଆ କେଳି ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କର ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ ।



ଆମ୍ବୁଲ ରାଇ

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- କୁଆଁରୀ ଆମ୍ବୁଲ - ୧୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଦହି - ୩୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଧଳା-ଖୋରିଷ - ୫୦ ଗ୍ରାମ
- ନଡ଼ିଆ - ୧ ଗୋଟା (କୋରା)
- ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ - ୧ ଚାମଚ
- ଚାଟ ମସଲା - ୧/୨ ଚାମଚ
- ଲୁଣ - ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ
- ଫୁଟଣ - ୧ ଚାମଚ
- ଚିନି - ୨ ଚାମଚ
- ଘିଅ - ୨ ଚାମଚ
- ଭୂରୁଷୁଙ୍ଗା ପତ୍ର - ଲୁଣ୍ଠି

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ଆମ୍ବୁଲକୁ ୨ ଚାମଚ ଘିଅ ବହୁରାଜ ଧୋଇ ଛାଣି ରଖନ୍ତୁ । ଦହିରେ ଖୋରିଷକଟା, ନଡ଼ିଆ କୋରା ଦେଇ ଗୋଳାନ୍ତୁ । ତା ଭିତରେ ଆଦା ଛେଚା,

ଲୁଣ, ଚିନି, ଚାଟ ମସଲା ପକାନ୍ତୁ । ଘିଅରେ ଭୂରୁଷୁଙ୍ଗା ପତ୍ର ଫୁଟଣ ଫୁଟାନ୍ତୁ । ଫୁଟାଇ ସାରି ଦହି ଆମ୍ବୁଲରେ ପକାଇ ସବୁଯାକ ଏକାଠି ଗୋଳେଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଅଧାଘଣ୍ଟା ପରେ ଆମ୍ବୁଲ ରାଇ ପରଷନ୍ତୁ ।
ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ଆମ୍ବୁଲ ରାଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ଏହା ପ୍ରଭୁଙ୍କର ଏକ ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ ।



ମିଠା ଭାଲି

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ହରଡ଼ ଭାଲି - ୧ କେଳି
- ଚିନି - ୨୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଘିଅ - ୧୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଫୁଟଣ - ୪ ଚାମଚ
- ନଡ଼ିଆ - ୧ ଫାଳ
- ଗୁଜୁଗାଡ଼ି - ୫ରୁ ୬ ଗୋଟା
- ହଳଦି ଗୁଣ୍ଡ - ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ
- ଲୁଣ - ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ
- ଚେକପତ୍ର - ୪ରୁ ୫ ଗୋଟା

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ଭାଲିକୁ ଚିନି,ଲୁଣ ଓ ହଳଦି ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ସିଝାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଏହା ପରେ ନଡ଼ିଆ କୋରା ପକାଇ ଗୋଳାନ୍ତୁ । କଢାକରେ ଘିଅ ଗରମ କରି ଫୁଟଣ, ଚେକପତ୍ର ପକାନ୍ତୁ । ଫୁଟି ଆସିଲେ ଭାଲି ବସାନ୍ତୁ । ଭାଲିରେ ଅଧିକ ପାଣି ରଖିବେ ନାହିଁ । ଭାଲି ବସାରି ଖସିଲଲାବେଳେ ଗୁଜୁଗାଡ଼ିକୁ ଅଧା ଅଧା ଛେଚା କରି ପକାଇ ଫୁଟାନ୍ତୁ । ଫୁଟି ଆସିଲେ ଖସାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ମିଠା ଭାଲି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ଏହା ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ଏକ ପ୍ରିୟ ପ୍ରସାଦ ।



ମକର ଚାଉଳ

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ବାସ୍ତୁମତା ଚାଉଳ - ୫୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଚିନି - ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
- କ୍ଷାର - ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
- କମଳା - ୧ଗୋଟା
- ସେଓ - ୨ଗୋଟା
- ଆଇଁର - ୧ ପେସ୍ତା
- କଦଳୀ - ୪ଗୋଟା
- ନଡିଆ - ୧ଗୋଟା
- ଗୁଜୁରାଡ଼ି - ୮ରୁ ୧୦ଗୋଟା
- କିସମିସ୍ - ୨୦ ଗୋଟା
- କାନ୍ଥ - ୨୦ ଗୋଟା
- ଜେନା - ୧୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଖିଆ - ୧୫୦ ଗ୍ରାମ
- ଭଲଭିଅ - ୫୦ ଗ୍ରାମ
- ଧନୁପୁଆ - ୧ଗୋଟା
- କପୁର - ଚିମ୍ପା ଖାଇତ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ଚାଉଳକୁ ୨ ଘଣ୍ଟା ଘଷା ବରୁରାଇ ଛାଣି ରଖନ୍ତୁ । ଏହାକୁ ଶାଳରେ ଦର ଦର ବଦା କରି ଦିଅନ୍ତୁ । ଏହି ବଦାରେ କ୍ଷାର, କଦଳୀ, ସେଓ, କମଳା ଫଳ କାଠାଦିକୁ ଚୁନା ଚୁନା କାଟି ପକାନ୍ତୁ । ଜେନା, ଖିଆ, କାନ୍ଥ, କିସ୍ ମିସ୍ ପକାନ୍ତୁ । ମୁଆଁକୁ ଖଣ୍ଡ କରି ପକାନ୍ତୁ । ଗୁଜୁରାଡ଼ି ଗୁଡ଼ ପକାନ୍ତୁ । ଘିଅ ଓ ଚିନି ପକାଇ ଚକଟା ଚକଟି କରିଦିଅନ୍ତୁ । ଖାଇତ କପୁର ପକାଇ ଗୋଟେଇ ମକର ଚାଉଳ ତିଆରି କରନ୍ତୁ । ଏହି ମକର ଚାଉଳ ମକର ସଂକ୍ରାନ୍ତିରେ ଭୋଗ ହୁଏ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ମକର ଚାଉଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ଏହା ମହାପ୍ରଭୁଙ୍କ ଏକ ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ । ମକର ସଂକ୍ରାନ୍ତି ଦିନ ପ୍ରଭୁଙ୍କ ନିକଟରେ ୮୪ ପ୍ରକାର ଭୋଗ କରାଯାଏ ।



ଶାରା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ଶାରା - (କୋଶଳା କିମ୍ବା କେଉଡିଆ) ୧ କିଲୋ
- ପରିବା - (କଖାରୁ, ଦେଖା ଆଳୁ, କଦଳୀ, ବାଇଗଣ, ଶିମ୍ବ) ୧୧%, କିଲୋ । ପରିବା ଯାହା ନେବେ
- କିରା - ୫୦ ଗ୍ରାମ
- ଗୋଲ ମରିଚ - ୫ ଗ୍ରାମ
- ଭାଲଟିନି - ୧୦ ଗ୍ରାମ
- ଲବଙ୍ଗ - ୮ରୁ ୧୦ ଗୋଟା
- ଚେକପତ୍ର - ୪ରୁ ୫ ଗୋଟା
- ଗୋଟାକୁଟ - ୫୦ ଗ୍ରାମ (ବରୁରାଇ ସିଝାହୋଇ ଥିବା)
- ନାଡ଼ି - ୨୦୦ ଗ୍ରାମ
- ନଡିଆ - ୧ଗୋଟା
- ଫୁରଣ - ୩ରୁ ୪ ବାମର
- ଘିଅ - ୧୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଲୁଣ - ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପରିବା ଗୁଡ଼ିକ ଛୋଟ ଛୋଟ କାଟିବେ । ଚୁଲିରେ କରାଇ ବସାଇ କିଛି ପାଣି ଦେଇ ପରିବା କଟା ପକାଇବେ । ଚାପରେ ବୁଡ଼ସିଧା, ନଡ଼ିଆ କୋରି ଏଇ ପରିବା କଟାରେ ପକାଇ ସିଝାଇବେ । କିରା, ଗୋଲମରିଚ ବାଟି ପରିବା ସିଝାରେ ପକାଇ ସିଝାଇବେ । ପରିବା ସିଝିଗଲେ ଶାରାକୁ ଭଲଭାବରେ ଧୋଇ ଦରଦର କଟା କାଟି ପରିବା ସିଝାରେ ପକାଇ ସିଝାଇବେ । ସିଝିଗଲେ ଓହ୍ଲାଇ ଦେବେ । ଓହ୍ଲାଇବା ପୂର୍ବରୁ ଭାଲଟିନି ଓ ଲବଙ୍ଗ ବାଟି ଦେବେ । ତାକୁ ଗୋଟେଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦେବେ । ଆଉ ଗୋଟେ କୋଇଲେ ଘିଅ ଗରମ କରି ଫୁଟଣ ଓ ଚେକପତ୍ର ପକାଇ ଶାରାକୁ ଓଜାଡ଼ି ପାଣି ନାଡ଼ି ପକାଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦେବେ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ଶାରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ଏହା କରନ୍ତୁଥିବା ଭୋଗ ମଧ୍ୟରୁ ଅନ୍ୟତମ ।



ଦିଅ ଅନ୍ନ

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- କୃଷ୍ଣ ଭୋଗ ଚାଉଳ
- ଭଲ ଘିଅ
- ଖଦା କମଳା
- ପାଣି
- ଚେକପତ୍ର
- ଲୁଣ
- ଚିନି

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ଚୁଲୀରେ ଚେକଟି ବସାଇ ଘିଅ ଗରମ କରନ୍ତୁ । ତା'ପରେ ଚେକପତ୍ର ପକାନ୍ତୁ । ଚାଉଳକୁ ଯୋଗ କରି ଘିଅରେ ପକାଇ ଭାଜନ୍ତୁ । ଅଳ୍ପ ଭାଜନ୍ତୁ । (ବେଶି ଭାଜିଲେ ଲାଲ୍ ହୋଇ ଯିବ ଭାଙ୍ଗି ମଧ୍ୟ ଯିବ) । ତା'ପରେ ପାଣି ଦିଅନ୍ତୁ । ଅନ୍ନ ପୁଟି ଆସିଲେ ଲୁଣ ଓ ଚିନି ପକାନ୍ତୁ । କମଳାକୁ ଗରମ ବାହାର କରି ରଖନ୍ତୁ । ଅନ୍ନ ହୋଇ ଆସିଲେ କମଳା ଗରମ ଦେଇ ଗୋଳାନ୍ତୁ । ଆଉଟିକେ ଘିଅ ମଧ୍ୟ ବେଷରେ ପକାଇ ଗୋଳେ ଖୁଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ବର୍ତ୍ତମାନ ଘିଅଅନ୍ନ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ଏହା କରମ୍ପାଅଙ୍କ ଏକ ଅତ୍ୟନ୍ତ ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ ।



ସାଧା ଅନ୍ନ

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ଚାଉଳ
- ପାଣି

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ଚାଉଳକୁ ଯୋଗ ରଖନ୍ତୁ । ଚେକଟିରେ ପାଣି ଦିଅନ୍ତୁ । ପାଣି ପୁଟି ଆସିଲେ ଚାଉଳ ପକାନ୍ତୁ । ପୁଟି ପୁଟି ଅନ୍ନ ହୋଇ ଆସିଲେ ତା ଭିତରେ ଅଳ୍ପ ଅଣା ପାଣି ଦେଇ ଗୋଳେଇ ଗାଳି ଦିଅନ୍ତୁ । ତା'ପରେ ଅନ୍ନ ଚେକଟିର ଭାଙ୍ଗୁଣା ଖୋଲି ଦିଅନ୍ତୁ । ନହେଲେ ଅନ୍ନ କାଠ କାଠ ହୋଇ ଯିବ । ଭାଙ୍ଗୁଣା ଅଧା ଖୋଲି ଦେଲେ ଭଲ । ଏବେ ସାଧା ଅନ୍ନ ପ୍ରସ୍ତୁତ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏହା କରମ୍ପାଅଙ୍କ ପ୍ରସାଦ ମଧ୍ୟରୁ ଅନ୍ୟତମ ।



କାନିକା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ଚାଉଳ
- ଚିନି
- ଭାଲଚିନି
- ଲବଙ୍ଗ
- କାଠପଳ
- କିସମିସ
- ଅଳେଇଚ
- ବୁଡ଼ୋଲି
- ଚେକପତ୍ର
- ଭଲଘିଅ
- ପାଣି
- ଲୁଣ
- ଗୁଜୁରାତି

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ଚୁଲିରେ ଚେକଟି ବସାଇ ପାଣି ଦିଅନ୍ତୁ । ପାଣି ଗରମ ହୋଇ ଆସିଲେ ଭାଲଚିନିକୁ ଅଧାବାଟି ଏଇ ପାଣିରେ ପକାନ୍ତୁ । ଭାଲଚିନି ପୁରା ବାଟି ଦେଲେ ବି ଭଲ ହେବ । ଅଳେଇଚ, ଗୁଜୁରାତି ଅଧାଅଧା କେଟି ପକାନ୍ତୁ । ଚେକପତ୍ର, ଲବଙ୍ଗ ମଧ୍ୟ ପକାନ୍ତୁ । ପାଣି ପୁଟି ଆସିଲେ ଚାଉଳ ଓ ବୁଡ଼ୋଲିକୁ ଏକାଠି ଯୋଗ ପୁଟିଆସିବା ପାଣିରେ ପକାନ୍ତୁ । ଚାଉଳ ପୁଟି ଆସିଲେ ଲୁଣ ପକାନ୍ତୁ । ଅଧା କାନିକା ହୋଇ ଆସିଲେ ଚିନି ଦେଇ ଗୋଳାନ୍ତୁ । ଅଧା ଘିଅ ପକାନ୍ତୁ । କାନିକା ହୋଇ ଆସିଲେ ବାକି ଭାଲଚିନିକୁ ପୁଣି କରି ପକାନ୍ତୁ । ବାକି ଘିଅକୁ ମଧ୍ୟ ପକାଇ ଗୋଳେଇ ଦେଖନ୍ତୁ । କାନିକା ହୋଇ ଯାଇଥିବ । ତା'ପରେ ଗୁଜୁରାତି ଖୁଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: କାନିକା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ଏହା ମହାପ୍ରଭୁଙ୍କର ଏକ ପ୍ରଧାନ ଖାଦ୍ୟ । ଏହି କାନିକା ପଛଳି ଭୋଗବେଳେ ତିଆରି ହୁଏ । ଅନ୍ୟ ଦିନେ ମଧ୍ୟ ତିଆରି ହୁଏ ।



ଚଢ଼େଇମତୀ।

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- କଳାବିରି ଫାଳ ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
- ଚାଉଳ ଗୁଣ୍ଡ ୧୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଘିଅ ୩୫୦ ଗ୍ରାମ
- ଗୁଡ଼ ୩୦୦ ଗ୍ରାମ
- ପାଣି ୧ କପ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ବିରିକୁ ୩ରୁ ୪ ଘଣ୍ଟା ବହୁରାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ବହୁରିଗଲା ପରେ ତାର ଚୋପା ଛଡାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଧୋଇ ନେଇ ଚିକ୍କଣ କରି ବାଟି ଦିଅନ୍ତୁ । ତା ପରେ ଚାଉଳ ଗୁଣ୍ଡା ମିଶାଇ ତାକୁ ଘିଅରେ ବରା ଛାଣନ୍ତୁ । ବରା ଗୁଡ଼ିକ ହାସ୍ତ ହୋଇ ଗଲେ ତାକୁ କାଢ଼ିଦିଅନ୍ତୁ । ତାପରେ ତାକୁ ଶୀତରେ ବାଟି ଦିଅନ୍ତୁ ବା ଗ୍ରୀକାଣ୍ଡ଼ଂ କରି ଦିଅନ୍ତୁ । କଠାକରେ ଗୁଡ଼ ଓ ପାଣି ଦେଇ ଫୁଟାନ୍ତୁ ଚିକେ ଫୁଟି ବହଳିଆ ହୋଇ ଗଲେ ବିରି ବଟା ପକାଇ ଘାଟନ୍ତୁ । ଅଳ୍ପ ଘାଟି ଲାଲ୍ ହୋଇ ବାସନା ଆସିବ । ଚଢ଼େଇ ମତୀ ପରି ଗୁଣ୍ଡ ଗୁଣ୍ଡ ହୋଇଯିବ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ତା ପରେ ଏହାକୁ ଖୁଆଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଏହା ବହୁତ ବିନ ଧରି ରଖାଯାଇ ପାରିବ । ଏହା ଅତ୍ୟନ୍ତ ସ୍ୱାଦୟୁକ୍ତ । ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ପିଠା ଭୋଗ ମଧ୍ୟରେ ଏହା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଲୋକପ୍ରିୟ ।



ମୂଳା ରାଇତା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ମୁଳା ୪ଗୋଟା
- ବଡ଼ି କିମ୍ବା ନାଡ଼ି ୫୦ ଗ୍ରାମ
- କିରା ୧ ଚାମଚ
- ଭଜା କିରା ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ ୧ ଚାମଚ
- ଦହି ୩୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଧନିଆ ପତ୍ର ୨ ବିଡ଼ା
- ଲୁଣ ପରିମାଣ

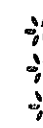
୨୪

- କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ୪ ଟା (ତୁଳାଭୁଜା କଟା)
- ଚିନି ୧ ଚାମଚ
- ଘିଅ ୨ ଚାମଚ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ମୂଳାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଧୋଇ ଟ୍ରେସରେ କୋରି ଦିଅନ୍ତୁ । ଅଳ୍ପ ଚିକେ ପାଣି ଦେଇ ଫୁଟାଇ ଖୁଆଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ବଡ଼ିକୁ ମଧ୍ୟ ଫୁଟାଇ ଖୁଆଇ ପାରନ୍ତି । ମୁଳା ଓ ନାଡ଼ି, ଦହି, କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା କଟା କୁ ଏକାଠି ଗୋଳାନ୍ତୁ । ଲୁଣ ଓ ଚିନି ପକାଇ ଗୋଳାନ୍ତୁ । କଠାକରେ ଘିଅ ପକାଇ କିରା ଫୁଟାଇ ମୁଳା ରାଇତାକୁ ଖରାଦି ଦିଅନ୍ତୁ । ନାଡ଼ି ପକାଇ ଗୋଳାନ୍ତୁ । ଧନିଆ ପତ୍ର ପକାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ମୁଳା ରାଇତା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ଦ୍ରୋଣ ମାସରେ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ପ୍ରିୟ ପହଳି ଭୋଗରେ ଏହା ପରଷା ଯାଏ ।



ଫଳ ଖଟା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- କଦଳୀ ୬ରୁ ୮ ଗୋଟା
- ସେଷ ୨ ଗୋଟା
- ଅଳ୍ପର ୧ ସେସୁଆ
- ନାସ୍‌ପାତି ୧ ଗୋଟା
- କମଳା ୨ ଗୋଟା
- ନଡ଼ିଆ ୧ ଫାଳ (କୋରା)
- ଚିନି ୧୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଆରିଷାପିଠା ୧ ଗୋଟା
- ଚେତୁଳିରସ ୨ ଚାମଚ
- ମଜରା ୧ ଚାମଚ
- ଘିଅ ୨ ଚାମଚ
- ଫୁଟଣ ୧/୨ ଚାମଚ
- ଲୁଣ ସାମାନ୍ୟ ଚିକେ, ନଦେଲେ ଚଳିବ ।

୨୫

ପ୍ରାଣ ଚରଣାବଳୀ

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

ପରିବା:

- କଖାରୁ, କାକୁଡ଼ି, ପାଣି କଖାରୁ, କହି, ପୋଳେ, କାଙ୍କଣ, ଖମଥାଳୁ, କମମୁଳ ।
- ନଡ଼ିଆ - ୧ ଗୋଟାଗଜା
- ମୁଗ - ୧୫୦ ଗ୍ରାମ
- ଉଦ - ୧ ଗୋଟା
- ସିଝା ସୋଲା - ୧୫୦ ଗ୍ରାମ
- ଅବା, ଜିରା, କଙ୍କା,
- ପୋଷ୍ଟ, ଧନିଆ ବଟା- ୧ ଗିନା
- ଗରମ ମସଲା - ୨ ରୁ ୪ ଚାମଚ
- ଘିଅ - ୧୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଜିରା - ୨ ରୁ ୩ ଚାମଚ
- ହଳଦି ଗୁଣ୍ଡ - ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ
- ଲୁଣ - ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ
- ତେଜପତ୍ର - ୪ ରୁ ୫ ଗୋଟା
- ଧନିଆ ପତ୍ର - ୨ ରୁ ୪ ବିଠା

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ପରିବା ଗୁଡ଼ିକ କାଟି ଯୋଗ ଦିଅନ୍ତୁ । ତେଲଟିରେ ପାଣି ଦେଇ ତୁଳିରେ ବସାନ୍ତୁ ଓ ପରିବା ଗୁଡ଼ିକ ପକାନ୍ତୁ । ହଳଦି, ଲୁଣ ପକାନ୍ତୁ ଗୋଟା ସୋଲା ସିଝା ପକାନ୍ତୁ । ନଡ଼ିଆକୋରି ଓ କାଟି ରୁମା ରୁମା କରି ପକାନ୍ତୁ । ପରିବା ସିଝି ଗଲେ ଓଦ କ୍ଷେତି ପକାଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । କଢାକରେ ଘିଅ ଦେଇ ଜିରା ତେଜପତ୍ର ଫଟାନ୍ତୁ । ବଟା ମସଲା ପକାଇ ଭାଜନ୍ତୁ । ତାପରେ ପରିବା ସିଝା ପକାଇ ବନ୍ଧାନ୍ତୁ । ଗରମ ମସଲା ଦିଅନ୍ତୁ । ରକା ମୁଗ ପକାଇ ଗୋଳେଇ ଓହ୍ଲାଇ । ଧନିଆ ପତ୍ର ପକାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ବର୍ତ୍ତମାନ ପ୍ରାଣ ଚରଣାବଳୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ । ଦୃତୀୟା ଓଷା ରେ ପ୍ରାଣ ଚରଣାବଳୀ ଭୋଗ ହିସାବ କରିବାପାଇଁ ପାଖରେ ।



ପୋଡ଼ ଦିଠା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ବାସୁମତି ଚଉଳ - ୧ କିଲୋ
- ଚିନି - ୪୦୦ ଗ୍ରାମ
- ନଡ଼ିଆ - ୨ ଗୋଟା
- ନଡ଼ିଆ କଟା - ୧ ଫାଳ
- ପାମମଧୁରା - ୫୦ ଗ୍ରାମ
- ଖୁଆ - ୨୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଗୁଜୁରାତି - ୧୨ ଗୋଟା
- ଅଳେକର - ୪ ରୁ ୫ ଗୋଟା
- ଗୋଲମରିଚ - ୧ ଚାମଚ
- ଭଲ ଘିଅ - ୧୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଲୁଣ - ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ
- କିସମିସ - ୨୦ ରୁ ୨୫ ଗୋଟା
- କଦଳୀପତ୍ର - ୨ ଖଣ୍ଡ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ଚାଉଳକୁ ୨ ରୁ ୪ ପାଣି ବସୁରାଇ ଯୋଗ ଗୁଣ୍ଡକରି ରଖନ୍ତୁ । ନିଡ଼ିଆକୁ କୋରି ରଖନ୍ତୁ । ଖୁଆ, ଚିନିକୁ ଦଳି ରଖନ୍ତୁ । ପାମ ମଧୁରା, ଗୁଜୁରାତି, ଗୋଲ ମରିଚ, ଅଳେକର ଗୁଣ୍ଡକରି ରଖନ୍ତୁ । ତେଜପତ୍ରରେ ରୁମାକୁ ଦେଖି ପାଣି ବସାନ୍ତୁ । ପାଣି ଗରମ ହେଲେ ପାମମଧୁରା ଗୁଣ୍ଡ, ନଡ଼ିଆ କଟା ଓ କୋରା ପକାନ୍ତୁ । ପାଣି ଫୁଟି ଗଲେ ଖୁଆ, ଚିନି ଦଳାକୁ ପକାଇ ଫୁଟାନ୍ତୁ । ଗୁଜୁରାତି, ଗୋଲମରିଚ, ଅଳେକର ଗୁଣ୍ଡ ପକାନ୍ତୁ । ଘିଅ ୨ ରୁ ୪ ଚାମଚ ପକାଇ ଫୁଟାନ୍ତୁ । ପାଣି ଫୁଟି ସିଝି ଗଲେ ଖୁଆ, ଚିନି ଦଳାକୁ ପକାଇ ଫୁଟାନ୍ତୁ । କଢ଼ଣି ସିଝି ଗଲେ ଓହ୍ଲାଇ ଅଣା କଢ଼ାକୁ ମଧ୍ୟ ଅଳେକରେ ସିଝିବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ । କଢ଼ଣି ସିଝି ଗଲେ ଓହ୍ଲାଇ ଅଣା କଢ଼ାକୁ । କଦଳୀ ପତ୍ରରେ ଘିଅ ମାରି କତେକରେ ରଖନ୍ତୁ କିମ୍ବା ଓଦନ ଭିସରେ ରଖନ୍ତୁ । କଦଳୀ ପତ୍ରରେ ଏହି କଢ଼ଣିକୁ ରଖନ୍ତୁ । ଘିଅ ହାତକରି ଚାପି ଚାପି ରଖନ୍ତୁ । ତାକୁ ଦେଖି କରି ଚା ଉପରେ ପତ୍ର ପକାଇ ଦିଆଁ କରି ପୋଡ଼ନ୍ତୁ ନବେର ଓଦନରେ ପୋଡ଼ନ୍ତୁ । ୨ ରୁ ୩ ପାଣି ପରେ ଦେଖନ୍ତୁ ପିଠା ସିଝିଗଲେ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ଦିଆରି ହୋଇଗଲା ପୋଡ଼ପିଠା । ମହାପ୍ରଭୁ ମାଉସୀମାଙ୍କ ଘରେ ଏହା ଖାଇଥାଆନ୍ତି ।



ବିଭିତ୍ତାଳି ପୋଡ଼ପିଠା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ବିଭିତ୍ତାଳି ୫୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଚାଉଳ ସୁଜି ୪୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଚିନି ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
- ନଡ଼ିଆକୋରା ୧ ୧/୨ କପ
- ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ୨ ଚାମଚ
- ଲୁଣ - ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ବିଭିତ୍ତାଳିକୁ ୨ ରୁ ୪ ଘଣ୍ଟା ବସୁରାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ପାଣିରୁ ଛାଣି ଶୁଖିଲା ଖୁଖିଲା ବାଟି ଦିଅନ୍ତୁ । ପରେ ଏହା ସହିତ ଚାଉଳ ସୁଜି, ନିଡ଼ିଆ କୋରା, ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ଓ ଲୁଣ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଏହି ଗୋଳାକୁ ୧ ଘଣ୍ଟା ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ । ତାପରେ ଚିନି ଗୋଳାଇ ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ଘିଅ ଲଗାଇ ଏହି ମିଶ୍ରଣକୁ ଓଜାଡ଼ି ସାଇକା ଆଞ୍ଚରେ ପୋଡ଼ନ୍ତୁ କିମ୍ବା ଓଭନରେ ବେକ୍ କରନ୍ତୁ । ଓଭନରେ ବେକ୍ କଲେ ୩୦ରୁ୩୫ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବେକ୍ କରନ୍ତୁ । ସୁଇଚିଲ୍ ନ ଦେଇ ପ୍ରେସର କୁକର ଦ୍ୱାରା ମଧ୍ୟ ବେକ୍ କରିପାରିବେ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ବିଭି ପୋଡ଼ ପିଠା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଲା । ପିଠାକୁ ଥଣ୍ଡାକରି ଖାଇବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ । ଶ୍ରୀ କରମ୍ପାଠଙ୍କ ପାଖରେ ବିଭିପୋଡ଼ପିଠା ଭୋଗ ହୁଏ ।



ଚିତଉ ପିଠା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ଅଗୁଆ ଚାଉଳ ୫୦୦ ଗ୍ରାମ
- ନଡ଼ିଆ ୧ ଗୋଟା
- ଲୁଣ - ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ଚାଉଳକୁ ଭାତିରେ ବସୁରାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ସକାଳେ ଭଲଭାବରେ ଚାଉଳକୁ ଧୋଇ ଛାଣି ଦିଅନ୍ତୁ । ନଡ଼ିଆକୁ କୋରି ଚାଉଳରେ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।

୩୦

ତାପରେ ଚାଉଳ ନଡ଼ିଆକୁ ଚିକ୍କଣ କରି ବାଟି ଦିଅନ୍ତୁ । ବାଟିଦେଇ ୨ ରୁ ୩ ଘଣ୍ଟା ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ, ସେ ପୂର୍ଣ୍ଣ ଆସିଲେ ସେଥିରେ ଲୁଣ ଓ ଦରକାର ମୁତାବକ ପାଣି ଦେଇ ଗୋଳାଇ କଡ଼େଜରେ ଗୋଟେ ଡକ୍ କି ପିଠଉ ଦେଇ ଗୋଟେ ବାଙ୍କୁଣା (ବା ସରା) ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ସରା ଚାରିକଡ଼ରେ ପାଣି କମା ଗୁଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ବିକେ ସିଝିଗଲେ ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ଚିତଉ ପିଠା କଡ଼ାଇରୁ କାଢ଼ି ଦେଇ ଆଉ ଗୋଟେ ପିଠା କାଢ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ବର୍ତ୍ତମାନ ଚିତଉ ପିଠା ପ୍ରସ୍ତୁତ । ଏହି ପିଠା ଶ୍ରାବଣ ମାସ ଚିତଉ ଅମାବାସ୍ୟାରେ ଠାକୁରଙ୍କ ପାଖରେ ଭୋଗ ହୁଏ ।



କାକରା ପିଠା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ଅଗା ୫୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଗୁଡ଼ ୩୦୦ ଗ୍ରାମ
- ପାଣି - ଅମାଗୁଡ଼କୁ ଦେଖି ଦେବେ
- ଘିଅ - ଛାଣିବା ପାଇଁ
- ନଡ଼ିଆ ୨ ଗୋଟା
- ଗୁଜୁରାତିଗୁଣ୍ଡ ୧ ଚାମଚ
- ଲୁଣ - ପରିମାଣ ଦେଖି

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ଡେକ୍ଟିରେ ପାଣି ଦେଇ ଗୁଡ଼ ଓ ଲୁଣ ପକାନ୍ତୁ । ସେ ପୂର୍ବି ଗଲେ ଅଗାକୁ ପକାଇ କଟଣି ତିଆରି କରନ୍ତୁ । ସେ ସିଝିଗଲେ ଓହ୍ଲାଇ ଦେଇ ଥଣ୍ଡାକରଖନ୍ତୁ । ଥଣ୍ଡା ହେଲେ ତାକୁ ପାଣି ପକାଇ ଚକଟି ରଖନ୍ତୁ । ନଡ଼ିଆ କୋରାରେ ଚିନି କିମ୍ବା ଗୁଡ଼ ଦେଇ ଗୋଳାନ୍ତୁ ବା କଡ଼ାଇରେ ଭାଜି ଦିଅନ୍ତୁ । ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ପକାଇ ଗୋଳାନ୍ତୁ । ଚକଟା ଖଳିକୁ ସୁନା କରି ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ପୁରଦେଇ ଗଢ଼ି ଛାଣି ରଖନ୍ତୁ । ଏଇ କାକରା ପିଠା ମନ୍ଦରା, ସୁଜି ରେ ମଧ୍ୟ ତିଆରି କରାଯାଇ ପାରିବ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା କାକରାପିଠା । ପ୍ରତି ପର୍ବ ପର୍ବାଣିରେ କାକରା ପିଠା ପ୍ରାୟ ତିଆରି ହୋଇ ଶ୍ରୀ କରମ୍ପାଠଙ୍କ ପାଖରେ ଭୋଗ ଲାଗେ ।



୩୧

ଆରିସା ପିଠା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ୧ କିଲୋ ଚାଉଳ
- ୪୫୦ ଗ୍ରାମ ଗୁଡ
- ୨ ଚାପୁଟା ଚାମଚ ଘିଅ
- ଛାଣିବା ପାଣି

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ଚାଉଳକୁ ଧୂସ ଘଷା ବହୁତାଢ଼ା ଦେବେ । ଚାଉଳ ସକରିତା ହେବା ବରକାର । ଗାଡ଼ିରେ ବହୁତାଢ଼ାରେ ନାହିଁ । ବହୁତାଢ଼ିବା ପରେ ତାକୁ ଛାଣି ହେମବସ୍ତା କିମ୍ବା ଗ୍ରାହଣରେ ଗୁଡ଼ କରି ଦିଅନ୍ତୁ ।

ଏହା ପରେ କଟେଜରେ ପାଣି ଦେଇ ଗୁଡ଼ ପକାନ୍ତୁ । ଗୁଡ଼ ଫୁଟି ପାଗ ହେଲେ ଅନ୍ୟଏକ ଗିନାରେ ଗିନାଏ ପାଣି ନେଇ ପାଗ ଗୁଡ଼କୁ ପାଣିରେ ପକାନ୍ତୁ । ଦେଖିବେ ଗୁଡ଼ ଗୁଳା ବାନ୍ଧି ଆସିଲା ଏବେ ଏଇ ଫୁଟୁଥିବା ଗୁଡ଼ରେ ଚାଉଳ ଗୁଡ଼ାକୁ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ପକାଇ କଢ଼ିବେ । କଢ଼ାକୁ ଓହ୍ଲାଇ କଦଳୀ ପତ୍ରକୁ ଓଜାଡ଼ି ଦେଇ ଚିନେ ଅଣ୍ଡାକରି ଦେବେ । ତା ପରେ କଢ଼ାଇରେ ଘିଅ ଗରମ କରି, କଢ଼ାକୁ ଫୁରି ଗୁଳାଠୁ ଚିନେ ବଡ଼ ବଡ଼ ଗୁଳା ନେଇ ପତ୍ରରେ ଘିଅ ଲଗାଇ ହାତରେ ଚାରି ଦେଇ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଆରିସା ଛାଣି ରଖିବେ । ଏହାକୁ ନାସେ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖାଯାଇ ପାରିବ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଉଛନ୍ତା ଆରିସା ପିଠା । ଏହା କରମ୍ପାଥଙ୍କ ନିକଟରେ ଭୋଗ ଲାଗେ ।



ଚନ୍ଦ୍ରକାନ୍ତି ପିଠା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ୨୫୦ ଗ୍ରାମ ପୁର (ବୋପାଛତା)
- ୨୦୦ ଗ୍ରାମ ଚିନି
- ୨ ଚେରୁଳ ଚାମଚ ଅଳୁଆ ଚାଉଳ
- ଛାଣିବା ପାଣି
- ୨ କପ୍ ପାଣି

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ଚେକିଟିରେ ପାଣି ଚିନି ପକାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଚାଉଳ ଓ ଘୁଗୁକୁ ସୁଦା ଘଷା ବହୁତାଢ଼ା ଚିକ୍କଣ କରି ବାଟି ଏଇ ପାଣିରେ ପକାଇ ଘାଷନ୍ତୁ । ଏହାକୁ ବାଗେରା ଘାଷୁଥିବେ ଯେପରି ଚଳ ଲାଗି ନଯାଏ । ଗ୍ୟାସ୍ ସେମ୍ପି କରିଦିଅନ୍ତୁ ଘାଷିବା ସମୟରେ । ମୁଗବଟା କଢ଼ି ହୋଇ ସିଝି ଯିବ । ଆଉ ବହଳିଆ ହୋଇ ଆସିବ । ଗୋଟେ ବାମୁଛା କିମ୍ବା ଧନା କନାକୁ ଓଦା କରି ଚିପୁଡ଼ି ପାରି ଦେଇ ଏଇ ମୁଗ କଢ଼ାକୁ ଓଜାଡ଼ି ଦେଇ ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ଲୁହା ଖଡ଼ିକାରେ ବା ତରୁ ସାହାଯ୍ୟରେ କଢ଼ାକୁ ପତଳା ଆକାରରେ ଲମ୍ବା କରି ଦେବେ । ତାପରେ ତାକୁ ତାଲମଣ୍ଡ କର୍ମ ସେଫରେ କାଟିଦେବେ । ଓଦା କନାରେ ପକାଇ କାଟିଲେ ଶୀଘ୍ର ଉଠିଯିବ । କୌଣସି ବାସନରେ କଢ଼ାକୁ ପକାଇଲେ ଭଲ ଉଠିବ ନାହିଁ । ତା ପରେ ଘିଅ ଗରମ କରି ତହୁ କାନ୍ଧି ଛାଣି ରଖନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ଚନ୍ଦ୍ରକାନ୍ତି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ଏହା ଶ୍ରୀ କରମ୍ପାଥଙ୍କ ନିକଟରେ ଭୋଗ ହୁଏ ।



ଶୀଖଣ୍ଡ

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ୫୦୦ ଗ୍ରାମ ବସାବହି
- ୨୦୦ ଗ୍ରାମ ପାଉର ଚିନି
- ୧ ଚାମଚ ଗୁଜୁଗାଡ଼ି ଗୁଣ୍ଡ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ବସା ବହିକୁ ପତଳା କନାରେ ବାନ୍ଧି ଧୂସ ଘଷା ବାଳିଦିଅନ୍ତୁ । ସେଥିରୁ ପାଣି ଚିରିଡ଼ି ଗଲେ ତା ଭିତରେ ପାଉର ଚିନି ମିଶାଇ ଚାଲୁଣାରେ କିମ୍ବା ପତଳା କନାରେ ଚଳାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଚଳାଇ ଦେଲେ ଶ୍ରୀଖଣ୍ଡ ବହୁତ ଚେଷ୍ଟ ଲାଗିବ । ବହି ଚଳାଇ ସାରି ତା ଭିତରେ ଗୁଜୁଗାଡ଼ି ଗୁଣ୍ଡ ମିଶାଇ ଫୁଙ୍କରେ ରଖନ୍ତୁ ଅଣ୍ଡା ଅଣ୍ଡା ଖାଇବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ଶ୍ରୀଖଣ୍ଡ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । କେଣର ମଧ୍ୟ ପକାଇ ପାରିବେ । ପ୍ରଭୁଙ୍କର ଛପନ ଭୋଗ ମଧ୍ୟରେ ଏହା ସ୍ଥାନ ପାଇଛି ।



ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- କ୍ଷୀର - ୨ ଲିଟର
- ଖିଆ - ୫୦ ଗ୍ରାମ
- କ୍ଷୀରି ଚାଉଳ - ୪ ରୁଖ ଚାମଚ
- ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ - ୨ ଚାମଚ
- କପୁର - ୧ ଚିମୁଟା
- ଚିନି - ୨୦୦ ଗ୍ରାମ

ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ:

କ୍ଷୀରକୁ ଚୁଲିରେ ବସାନ୍ତୁ । କ୍ଷୀର ଫୁଟିଆସିଲେ ଚାଉଳକୁ ଯୋଗ ପକାନ୍ତୁ । କ୍ଷୀର ଫୁଟି ଚାଉଳ ହୋଇ ଆସୁଥିବା ବାରିକରେ ଚାଉଳ ମଧ୍ୟ ସିଝି ଯାଇଥିବ । ତିନି ଭାଗ ହୋଇ ଯିବା ପରେ ଖିଆ ଓ ଚିନି ଏକାଠି ଗୋଳେଇ କ୍ଷୀରରେ ପକାନ୍ତୁ । ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ କରି ପକାନ୍ତୁ । ସେ ଫୁଟି ଫୁଟି ସିଝି ଚାଉଳ ହୋଇଗଲେ କପୁର ବେନ ଓଖୁଲ ଦିଅନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ କ୍ଷୀରୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ଏହି କ୍ଷୀରୀ ମାତ୍ର ମାସ ପଦ୍ମ ବେଶ ଓ ଗଜ ଉଦ୍‌ଧାରଣ ବେଶରେ ପୂର୍ଣ୍ଣମା ଦିନ ଭୋଗ ଲାଗି ହୁଏ ମହାପଦ୍ମ କ୍ଷୀରୀ କରନ୍ତୁ ପାଖରେ ।



ସୂକ୍ତି କ୍ଷୀରୀ

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- କ୍ଷୀର - ୧୧/୨ ଲିଟର
- ଚିନି - ୧୫୦ ଗ୍ରାମ
- ସୂକ୍ତି - ୧ ପୁଠା- ୪ ଚାମଚ
- ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ - ୨ ଚାମଚ
- କିସମିସ୍ - ୧୫ ରୁ ୨୦ ଗୋଟା
- ଭଲ ଘିଅ - ୨ ଚାମଚ
- କପୁର - ୧ ଚିମୁଟା

ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ସୂକ୍ତିକୁ ଖାଲି ଭାଲି ରଖିଦିଅନ୍ତୁ । ହାଲକାରେ ଭାଲିବେ । କାଲି କରିବେ ନାହିଁ । ତାପରେ କ୍ଷୀର ବସାନ୍ତୁ । କ୍ଷୀର ଫୁଟି ଗଲେ ସୂକ୍ତି ପକାଇ ଗୋଳାନ୍ତୁ ।

ଦେପରି ପୁଣ୍ୟ ନ ହୁଏ ତଳ ମଧ୍ୟ ଲାଗି ନଯାଏ ସେଥିପ୍ରତି ଧ୍ୟାନ ଦେବେ । କ୍ଷୀର ପୁରା ଘାଣ୍ଟୁଥିବେ ନହେଲେ ତଳେ ଲାଗି ଯିବାର ସମ୍ଭାବନା । କ୍ଷୀରୀ ଫୁଟି ଫୁଟି ଥାଏ ହୋଇଗଲେ ଚିନି ପକାନ୍ତୁ । ଗୁଜୁରାତିଗୁଣ୍ଡ ପକାନ୍ତୁ । କିସମିସ ଘିଅରେ ଭାଲିପକାନ୍ତୁ । ବାକି ଘିଅ କ୍ଷୀରରେ ପକାଇ ଗୋଳେଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ପୁରା କ୍ଷୀରୀ ବହଳିଆ ହୋଇ ଆସିଲେ ଓଖୁଲ ଦିଅନ୍ତୁ । କପୁର ତିଳେ ପକାଇ ଗୋଳେଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ବର୍ତ୍ତମାନ କ୍ଷୀରୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ । ଏହି କ୍ଷୀରୀ ପଦ୍ମବେଶ ବୃଷ ପକ୍ଷ ଚୂଡ଼ାଧାରେ ଓ ଗଜ ଉଦ୍‌ଧାରଣ ପୂର୍ଣ୍ଣମାରେ ଭୋଗ ହୁଏ ।



ଚୂଡ଼ା କଦମ୍ବା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ଚୂଡ଼ା ଗୁଣ୍ଡ - ୫୦୦ ଗ୍ରାମ
- ନଡ଼ିଆ - ୩ ଗୋଟା
- ଚିନି - ୨୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ - ୨ ଚାମଚ
- ସର - ୧ କପ୍
- କିସମିସ୍ - ୨୦ ଗୋଟା
- ଭଲ ଘିଅ - ୨୦୦ ଗ୍ରାମ

ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ନଡ଼ିଆକୁ କୋରି ଅଳ୍ପ ଉଷ୍ମ ପାଣିରେ ତାର ଉଦ୍‌ଧାରଣ କରିଦିଅନ୍ତୁ । ଚୂଡ଼ା ଓ ଚିନିକୁ ମିଶାନ୍ତୁ । ଚିନି ମିଶିଗଲା ପରେ ସର ପକାଇ ମିଶାନ୍ତୁ । ତା ପରେ ନଡ଼ିଆ ରସ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାନ୍ତୁ । ନିଡ଼ିଆ ରସ ମିଶିଗଲା ପରେ ଘିଅ ଓ ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ବଳନ୍ତୁ । ଏଥିରେ ଅଧିକ ଘିଅ ଦରକାର ହୁଏ । ଆଉ ମିଠା ଦରକାର ହେଲେ ୫୦ ଗ୍ରାମ ଚିନି ପକାଇ ପାରିବ । ଚୂଡ଼ା କଦମ୍ବା ନଡ଼ିଆ ରସରେ ତିଆରି ହୁଏ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ଚୂଡ଼ା କଦମ୍ବା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । କରନ୍ତୁ ପାଖରେ ଭୋଗ ହୁଏ ଏବଂ ବୈଶାଖମାସ ସରନ୍ତି ସୋମବାରରେ ଲୋକନାଥଙ୍କ ପାଖରେ ମଧ୍ୟ ଭୋଗ କାରେ ।



ଚୁଡ଼ା ଘସା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ଚୁଡ଼ା ଗୁଣ୍ଡ - ୫୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଚିନି - ୩୦୦ ଗ୍ରାମ
- ନଡ଼ିଆ - ୨ ଗୋଟା
- ଗୁଜୁରାତି - ୮ ଗୁ.୧୦ ଗୋଟା
- ଅଳେକର - ୫ ଗୋଟା
- ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ- ୧ ଚାମଚ
- ମହୁ - ୫ ଗ୍ରାମ
- କର୍ପୂର - ୧ ଚିମୁଟା
- ଘିଅ - ୧୫୦ ଗ୍ରାମ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ନଡ଼ିଆ କୋରି ଚୁଡ଼ାଗୁଣ୍ଡରେ ପକାଇ ତାଟ କିମ୍ବା ବଡ଼ ପତାଉ ଆଳିରେ ଘସନ୍ତୁ । ଚୁଡ଼ା ନଡ଼ିଆ ଭଲ ଭାବରେ ଘସି ସାରିଲା ପରେ ଚିନି ଦେଇ ଭଲ ହାତରେ ଘସନ୍ତୁ । ଘିଅ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାନ୍ତୁ । ଦେଖିବେ ଚୁଡ଼ା ଗୁଣ୍ଡ ଝରି ନପଡେ । ବରଜାର ପଡ଼ିଲେ ଆଉ ଘିଅ ଦେଇ ପାଉଛି । ତା'ପରେ ମହୁ ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ, ଅଳେକର ଗୁଣ୍ଡ, ଗୋଲ ମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ ପକାଇ ଗୋଳାନ୍ତୁ । ସବୁମିଶି ଗଲାପରେ କର୍ପୂର ଚିକେ ପକାଇ ବଳି ଦିଅନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ଚୁଡ଼ା ଘସା ପ୍ରସ୍ତୁତି ହୋଇଗଲା । ଏହା ଜରମ୍ପାଠିଆଙ୍କ ପାଖରେ ଭୋଗ ହୁଏ । ବିଶେଷକରି ବୈଶାଖ ମାସ ସରଳି ସୋମବାରରେ ଲୋକନାଥଙ୍କ ନିକଟରେ ଭୋଗ କରାଯାଏ ।

ବିରିଗୁଳି

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ବିରି ଚାଳି - ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
- ଚାଉଳ ଚୁନା - ୧/୨ କପ୍
- ନଡ଼ିଆ କୋରା - ୧ କପ୍

୩୭

- ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ - ୧/୨ ଚାମଚ
- ଅଳେକର ଗୁଣ୍ଡ - ୧ ଚାମଚ
- ଗୁଡ଼ କିମ୍ବା ଚିନି - ପରିମାଣ ଦେଖି
- ଲୁଣ - ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ
- କର୍ପୂର - ୧ ଚିମୁଟା
- ଛାଣିବା ପାଇଁ ଘିଅ - ୨୫୦ ଗ୍ରାମ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ବିରିକୁ ରାତିରେ ବରୁରାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ତାକୁ ଯେଉଁ ଛାଣି ଖୁଣ୍ଟା ଖୁଣ୍ଟା ବାଟି ଦିଅନ୍ତୁ । ଏହି ବଟାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଟି ଦିଅନ୍ତୁ । ଗୁଡ଼ ପକାଇ ଗୋଳାନ୍ତୁ । ସେ ଚିକେ ପାଣିଆ ହୋଇଯିବ ତା ପରେ ଚାଉଳ ଚୁନା ପକାଇ ଗୋଳାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଚିକେ ଖୁଣ୍ଟା ଆସି ଯିବ । ନଡ଼ିଆ କୋରା ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ, କର୍ପୂର ଓ ଲୁଣ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଟି ଦିଅନ୍ତୁ । କଡ଼ାଇରେ ଘିଅ ଗରମ କରି ବିରିକୁ ଗୁଲୁଗଲା ଛାଣିଲା ପରି ଚିକି ଚିକି ଗୋଲି ଗୋଲି ରଖନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ବିରିଗୁଳି ତିଆରି ହୋଇଗଲା । ଏହା ଛପନ ଭୋଗରେ ମଧ୍ୟ ସ୍ଥାନ ପାଇଛି ।

ଲୁଣି ଖୁରୁମା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ଅଗା - ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
- ଘିଅ - ୩୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଲୁଆଣା - ୧ ଚାମଚ
- ଲୁଣ - ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ
- ପାଣି - ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ଅଗାରେ ୨ ଗୁ.୪ ଚାମଚ ଘିଅ, ଲୁଆଣା ଓ ଲୁଣ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଲେଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ତା'ପରେ ଅଳ୍ପ ପାଣି ପକାଇ ଚକଟି ଦିଅନ୍ତୁ । କଡ଼ାଇରେ ଘିଅ ଗରମ କରି ବକଟା ଅଗାକୁ ସୁରି ଚୁନା ପରି ଛିଡ଼ାଇ ହାତରେ ଗୋଲ ଗୋଲ କରି ଘେଡ଼ାପରି ଚାପି ଚାପି ଲୁଣି ଖୁରୁମାକୁ ଘିଅରେ ଛାଣି ରଖନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତି ହୋଇଗଲା ଲୁଣି ଖୁରୁମା ।

୩୭

ଗୋଟା ବାଇଗଣ

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

ପେଣ୍ଡି ବାଇଗଣ ଗୋଟା ସାଇକ୍ଲର କିମ୍ବା ମଧ୍ୟମ ସାଇକ୍ଲର ।	
ବାଇଗଣ	- ୫୦୦ ଗ୍ରାମ
ଘିଅ	- ୧୫୦ ଗ୍ରାମ
କିରିବଟା	- ୧ କପ
ତେଜପତ୍ର	- ୪ଗୁଃ ଗୋଟା
ଫୁଟଣ	- ୧ ଚାମଚ
ଧନିଆଁ	- ୨ କଢ଼ ଚାମଚ
ଡାଲଚିନି	- ୪ଗୁଃ ଖଣ୍ଡ
ଗୋଲମରିଚ	- ୧ ଚାମଚ
କିରୀ	- ୨ କଢ଼ ଚାମଚ
ଲବଙ୍ଗ	- ୮ଗୁ ୧୦ଗା
ନଡିଆ ରସ	- ୧ କପ
ଲୁଣ	- ପରିମାଣ
ହଳଦି	- ଅଧ ଚାମଚ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ବାଇଗଣକୁ ଯୋଗ ରା ନାହିଁ ପାଖ ଟିକେଟିକେ କାଟି ଦେବେ । ଢେଙ୍କ ପୁରା କାଟିବେ ନାହିଁ । ଢେଙ୍କ ରହିବ । ବାଇଗଣକୁ ଚାରି ଖଣ୍ଡ କରି କାଟିବେ ଯେପରି ଗୋଟା ଥିବ । ସବୁ ବାଇଗଣ କାଟି ଘିଅରେ ଛାଣି ରଖନ୍ତୁ । କିରି ବଟାକୁ ବଡ଼ି ପରି ଛାଣି ରଖନ୍ତୁ । ବାଳି ଘିଅରେ ଫୁଟଣ, ତେଜପତ୍ର ପୁରାଇ ଧରିଆ, କିରୀ, ଗୋଲମରିଚକୁ ବାଟି ଏଇ ଫୁଟଣରେ ପକାଇ କଷନ୍ତୁ । ଚା'ପରେ ନଡିଆରସ ଖଜାଡନ୍ତୁ । କିମ୍ବା ନଡିଆ ୧ ଫାଳ ଟିକଣ କରି ବାଟି ଦେଇପାରନ୍ତି । ଚା'ପରେ ଗୋଟା ବାଇଗଣ ଛଣା, କିରି ଛଣା ପକାଇ ଫୁଟନ୍ତୁ । ଦରକାର ପଡିଲେ ପାଣି ଅଳ୍ପ ଦିଅନ୍ତୁ । ଲୁଣ ହଳଦିଗୁଡ଼ିକ ପକାନ୍ତୁ । ସେ ସିଢ଼େଇଲା ପରେ ଲବଙ୍ଗ ଓ ଡାଲଚିନି ବଟା ଦେଇ ଫୁଟାଇ ଖୁଆଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେଲା ଗୋଟା ବାଇଗଣ ।



କୁଆଣୀ ରୁଟି ବା ଖଳି ରୁଟି

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

ଅମା	- ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
କୁଆଣୀ	- ୧ ଚାମଚ
ପାଣି ଓ ଲୁଣ	- ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ
କିଛି ଘିଅ	- ୧୦୦ ଗ୍ରାମ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ କଢାକଢେର ପାଣିଦେଇ କୁଆଣୀ ପକାନ୍ତୁ । ପରିମାଣ ଦେଖି ଲୁଣ ପକାନ୍ତୁ । ପାଣି ଫୁଟିଗଲେ ଅମା ପକାଇ କଟି ଦିଅନ୍ତୁ । କଢାକୁ ଖୁଆଇ ଅଧାକରି ଚକଟି ଦିଅନ୍ତୁ । ତାପରେ ଛୋଟ ଛୋଟଗୁଡ଼ିକା କରି ରୁଟି ବେଳି ଘିଅ ପକାଇ ଭାଜିରଖନ୍ତୁ । ଏହା ଦେହ ପାଇଁ ପେଟ ପାଇଁ ବହୁତ ହିତ କର ଅଟେ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: କୁଆଣୀ ରୁଟି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା



କାଉଁଜ ମାସ ବାଳିଭୋଗ

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

ଲିଆ	- ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
ନଡିଆ ପାତି	- ୧ ଟିକା
ଅବାକାଟା	- ୨ ଚାମଚ
ଭଲ ଘିଅ	- ୧ ଚାମଚ
ଲୁଣ	- ଟିକେ ବା ପରିମାଣ ଦେଖି

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ଲିଆ ଗୋଟେ ପାତ୍ରରେ ରଖନ୍ତୁ । ସେଥିରେ ଘିଅ ଓ ଲୁଣ ଛିଞ୍ଚି ଗୋଳେଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ତାପରେ ଅବା, ରୁନା ରୁନା କଟା ହେଇଥିବା ନଡିଆ ପାତକୁ ଗୋଳେଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଏବେ ବାଳିଭୋଗ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ନଡିଆକଟା, ଅବାକାଟା ଗୋଳେଇ ରଖିବେ ନାହିଁ କାରଣ ଲିଆ ନରମ ହୋଇଯିବ । ଏହା କାଉଁଜ ମାସରେ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ନିକଟରେ ଭୋଗ ଲାଗେ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ବାଳିଭୋଗ ତିଆରି ହୋଇଗଲା । ଖୁଆନ୍ତୁ ଓ ଖାଆନ୍ତୁ ।



ଖଳା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ମଇଦା ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
- ଚିନି ୩୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଛାଣିବା ପାଇଁ
- ମଇଦା - ୧ ରୁ ୨ ଟିନା
- ଘିଅ - ୪ ଚାମଚ ଉତ୍ତମ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ଚିନିରେ ପାଣି ଦେଇ ସିରା ବନାଇ ରଖନ୍ତୁ । ସିରା ଅଧିକମୋଟା କରିବେ ନାହିଁ କି ପତଳା ମଧ୍ୟ କରିବେ ନାହିଁ । ଅଳ୍ପ ବହଳିଆ ଥିବା ବରକାର । ଅଧିକିନା ମଇଦାରେ ଉତ୍ତମ ଘିଅ ପକାଇ ଯେତେ ଘିଅ କରି ରଖନ୍ତୁ । ମଇଦାରେ ଅଳ୍ପ ପାଣିଦେଇ ଅଳ୍ପ ଚକଟିଲା ପରି ଗରମ ଚକଟକୁ । ପାଣିଆ କିମ୍ବା ଅତି କାଠୁଆ ଚକଟିବେ ନାହିଁ । ମିଡିକମ ଚକଟା ହେଲେ ଭଲ । ମଇଦା ଚକଟାକୁ ଲମ୍ବାକିଆ ବା ଓଢାଲ ସାଇକରେ ବେକନ୍ତୁ । ଏହାକୁ ଲମ୍ବା ପଟାରେ ବେଳିଲେ ଭଲ । ଏହି ବେଳାରେ ମଇଦା ଯେତେ ଲଗାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଲଗାଇ ସାରି ତାକୁ ଚଳୁ ଆଗେ ଆଗେ ରୋଲକରି ଆଗନ୍ତୁ । ରୋଲକରି ଆଗେ ଚକଟି ପୁଣି ଆଗେ ଲମ୍ବାକିଆ ବେକନ୍ତୁ । ବେଳିସାରି ପୁଣି ଆଗେ ମଇଦାଯେତେ ଲଗାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ପୁଣି ତାକୁ ରୋଲକରି କୁରୀ ସାହାଯ୍ୟରେ କୋଟ କୋଟ କାଟି ଦିଅନ୍ତୁ । କଡାକରେ ଘିଅ ଗରମ କରନ୍ତୁ । ଅଧିକ ଗରମ କରିବେ ନାହିଁ । ଏହି କଟାକୁ ଗୋଟେ ଗୋଟେ ଲମ୍ବାକିଆ ବେକନ୍ତୁ । ବେଳି ସାରି ତାକୁ ଘିଅରେ ଛାଣି ସିରାରେ ପକାଇ ଉଠାଇ ରଖନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ଖଳା ଚିଆରି ହୋଇଗଲା ଖୁଆନ୍ତୁ ଓ ଖାଆନ୍ତୁ । ଶ୍ରୀ କରମ୍ପାଠକ ନିକଟରେ ସବୁବେଳେ ଭୋଗ ହୁଏ । ଲୋକମାନଙ୍କ ନିକଟରେ ଶ୍ରବଣତ୍ରାରେ ଭୋଗ ଲାଗେ ।



ଗୋଟା ସୋଲା ବା କୋଲେ

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ଗୋଟା ସୋଲା (କାକୁଳିଚଣା)- ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
- କିରା, ଧନିଆ ଚେକପତ୍ର
- ଅଦାରଟା - ଅଧ ଟିନା
- ନଡିଆ ବୋରା - ୧ ଫାଳ
- ଘିଅ - ୧୫୦ ଗ୍ରାମ
- ତାଲଚିନି, ଗୁଜୁରାତି ଗୁଡ୍ଡ - ୨ ଚାମଚ
- ଲୁଣ - ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ
- ଲଙ୍କାଗୁଡ୍ଡ - ଅଧ ଚାମଚ
- ଚେକପତ୍ର - ୨ ଗୋଟା
- କିରା ଫୁଟାଇବା ପାଇଁ - ୧ ଚାମଚ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ଗୋଟା ସୋଲାକୁ ଗାଡିରେ ବରୁରାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଚାପର ଦିନ ସକାଳେ ତାକୁ ଯୋଜ ପ୍ରେସରେ ସିଝାଇଦିଅନ୍ତୁ । କଡାକରେ ଘିଅଗରମ କରି କିରା, ଚେକପତ୍ର ଫୁଟାନ୍ତୁ । ଚଟା ମସଲା ପକାଇ କସନ୍ତୁ । ମସଲା କସି ହୋଇଗଲେ ସିଝାଯାଇଥିବା ସୋଲାକୁ ମସଲା କସାରେ ଓଜାଡି କସନ୍ତୁ । କସିହୋଇଗଲେ ନଡିଆ ବୋରା ପକାନ୍ତୁ । ଅଳ୍ପ ଚିକେ ପାଣିଦେଇ ଲଙ୍କାଗୁଡ୍ଡ, ଲୁଣ ଓ ହଳଦିଗଣ୍ଡ ପକାଇ ଫୁଟାନ୍ତୁ । ମସଲା ସୋଲା ସିଝି ହୁଏ ଯୁକ୍ତିଆ ହୋଇଗଲେ ଗରମ ମସଲା ଗୁଡ୍ଡ ପକାଇ ଗୋଲେଇ ଗୋଲେଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଧନିଆପତ୍ର ପକାନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ଗୋଟା ସୋଲା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ଏହା ପ୍ରଭୁଙ୍କ ପାଖରେ ଭୋଗଲାଗେ ।



ଦହିବରା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ବରିଡାଲି - ୫୦୦ ଗ୍ରାମ
- ମୁଗଡାଲି - ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
- ଅଦାରଟା - ୪ ରୁ ୫ ଚାମଚ

ବସା କହି	- ୧ କିଲୋ
ଭଜା ଜିରାସୁଣ୍ଡ	- ୨ ବାମର
କଳାଲୁଣ	- ସୁଦ ଅନୁସାରେ
ଛାଣିବା ପାଇଁ ଘିଅ	- କିଛି
ଖାଇବା ସୋଡା	- ପରିମାଣ ବେଶ୍

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ବିରି ଓ ପୁର ଡାଲିକୁ ଗରୁଟ ଘଷା ବରୁରାଇ ବିଅନ୍ତୁ । ଚାନ୍ଦୁ ଧୋଇ ଚିକ୍କଣ ନକରି ଚିକେ ଖବଡା କରି ଖୁଣ୍ଟିଲା ଖୁଣ୍ଟିଲା ବାଟି କିଅନ୍ତୁ । କଡାଢରେ ଘିଅ ଗରମ କରି ବିରିବଗାରେ ଅସାବଣା, ସୋଡା, ଲୁଣ ପକାଇ ଫେଟ୍ଟି ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ବରା ଛାଣି ପାଣିରେ ପକାନ୍ତୁ । ପାଣିରୁ ଛାଣି ଅଲଗା ଆଲିରେ ଗଖନ୍ତୁ । ତା'ପରେ ଦହିରେ ଲୁଣ ପକାନ୍ତୁ । କିବା ଗୁଣ୍ଡ ପକାଇ ଫେଟ୍ଟି ବରା ଉପରେ ଭାଲି କିଅନ୍ତୁ । ଦହିବରା ଉପରେ କିଛି କିବା ଗୁଣ୍ଡ ଛିଅ୍ଟି କିଅନ୍ତୁ । ଧନିଆପତ୍ର କବା ମଧ୍ୟ ଛିଅ୍ଟିକିଅନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଦହିବରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ଦହିବରା ମଧ୍ୟ ପ୍ରଭୁଙ୍କ ପାଖରେ ଭୋଗ ଲାଗେ ।



କ୍ଷୀରା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

କ୍ଷୀର	- ୩ ଲିଟର
ଛେନା	- ୭୫୦ ଗ୍ରାମ
ଖିଆ	- ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
ଗୁଜୁରାଟି ଗୁଣ୍ଡ	- ୨ ବାମର
ଚିନି	- ୨୫୦ ଗ୍ରାମ କିମ୍ବା ୩୦୦ ଗ୍ରାମ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ କ୍ଷୀରକୁ ଫୁଟାନ୍ତୁ । ଚିନି ଖିଆକୁ ଏକାଠି ବଳି କ୍ଷୀରରେ ପକାନ୍ତୁ । ଏଇ କ୍ଷୀରକୁ ଲୁଆ ଖଡିକାରେ ପାଖୁଥିବେ । ନଚେତ ଚିକେ ଛାଡିଦେଲେ ଚକଳାଗି ଘିବାଇ ସମ୍ଭାବନା ବହୁତ । କ୍ଷୀର ଗାଢା ହୋଇଗଲେ ଗୁଜୁରାଟି ଗୁଣ୍ଡ ପକାଇ ଗୋଲେଇ ଓହ୍ଲାଇ କିଅନ୍ତୁ । କ୍ଷୀରା ଥଣ୍ଡା ହୋଇ ଆସିଲେ ଛେନା ଗୋଲେଇ କିଅନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ବର୍ତ୍ତମାନ କ୍ଷୀରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ଏହା କରମ୍ପାଥଙ୍କ ଥରି ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ ।



ଅମାଲି

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

ଅଟା	- ୫୦୦ ଗ୍ରାମ
ଗୁଡ	- ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
ପାଚିଲା କଦଳୀ	- ୨ ଗୋଟା
ଛାଣିବା ପାଇଁ କିଛି ପରିମାଣର ଘିଅ	

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

କଦଳୀକୁ ଭଲଭାବରେ ଚକଟନ୍ତୁ ଯେପରି ଖଣ୍ଡ ନ ରହିବ । ଅଟାରେ, ଗୁଡ, କଦଳୀ ଚକଟା ପକାଇ ଅଳ୍ପପାଣି ଦେଇ ଚକଟନ୍ତୁ । ଚକଟା ପିଠଉ ଠାରୁ ଅଳ୍ପ ପତଳା ହେବ । ଏହା ଡକ ସାହାଯ୍ୟରେ ଛଣା ହେବ । ଚକରେ ଘିଅ ଗରମ କରି ବିମାଧ ଅଟା ଗୋଳାକୁ ଓକାଡନ୍ତୁ । ଏହାକୁ କାଠି ସାହାଯ୍ୟରେ ଲେଉଟାଇ ଛାଣି କାଢିରଖନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ଅମାଲି ତିଆରି ହୋଇଗଲା । ପ୍ରତ୍ୟେକଦିନ କରମ୍ପାଥଙ୍କ ପାଖରେ ଭୋଗ ଲାଗେ ।



ମାଲ ପୁଆ

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

ଅଟା	- ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
ଗୁଡ	- ୨୦୦ ଗ୍ରାମ
କଦଳୀ	- ୨ ଗୋଟା
ପାନମଧୁରା ଗୁଣ୍ଡ	- ୧ ବାମର
ଛାଣିବା ପାଇଁ ଘିଅ	
ଲୁଣ	- ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ଅଟାରେ କଦଳୀ, ଗୁଡ, ପାନ ମଧୁରା ଲୁଣ ପକାଇ ପାଣିଦେଇ ବହଳିଆ ଗୋଳାନ୍ତୁ । କଡାଢ ଘିଅ ଗରମ କରି ଚକିଏ ଚକିଏ ପକାଇ ଛାଣି ରଖନ୍ତୁ । ଏହା ଆରିସାପିଠା ଠାରୁ ଚିକେ ବଡ ବଡ ହେବ ଏବଂ ଘିଅ ବେଶି ଗଣିବ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ମାଲପୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ।



ହରିଷ ଡାକମା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

ଚୋପାଳଗା ଫାଳ	-	୨୫୦ ଗ୍ରାମ
କଞ୍ଚା ମୁଗଭାଲି	-	୨୫୦ ଗ୍ରାମ
ସାରୁ	-	୨୫୦ ଗ୍ରାମ
ଓଉ	-	୨ ପାଖୁଡ଼ା
ନଡ଼ିଆ	-	୧ ଫାଳ
ଭଲ ଘିଅ	-	୪ ଚାମଚ
ଅଦା	-	୧ ଖଣ୍ଡ
ଲୁଣ	-	ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ
କଞ୍ଚା କଦଳୀ	-	୨ ଗୋଟା

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ମୁଗ ଭାଲିକୁ ୨/୩ ଘଣ୍ଟା ବହୁତାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ମୁଗ ଭାଲି ବହୁତ ରନ୍ଧାପରେ ଚାଲି ଯୋଗ ଚାଉ ଚୋପା ବାହାର କରିଦିଅନ୍ତୁ । ବୁଲ୍‌କାରେ ଡେକ୍‌ଟି ବସାଇ ପାଣି ଦିଅନ୍ତୁ, ମୁଗଭାଲିକୁ ପକାନ୍ତୁ । ମୁଗଭାଲି ଫୁଟି ଆସିଲେ ସାରୁ ଚୋପା ଛତାଇ ଯୋଗ ପକାନ୍ତୁ । କଞ୍ଚା କଦଳୀରୁ ଚୋପାଛତାଇ ପକାନ୍ତୁ । ନଡ଼ିଆ କୋରି ପକାନ୍ତୁ । ଭାଲି ସାରୁ ସିଝି ଆସିଲେ ଓଓଉରୁ ଚୋପାଛତାଇ ଦର ଦର କେଟା କରି ପକାନ୍ତୁ । ଅଦା କେଡି ପକାନ୍ତୁ । ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ ଲୁଣ ପକାଇ ଅଧା ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ସିଝି ଗଲେ ଘିଅ ପକାନ୍ତୁ । ଏହାଭିତରେ ଅଗନ୍ଧ ପତ୍ର ୨ ଗୁଫ ଚା ମଧ୍ୟ ପକାଯାଏ । ସବୁ ସିଝି ଗଲେ ଧନିଆ ପତ୍ର ପକାଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଏବେ ହରିଷ ଡାକମା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏହା କାର୍ତ୍ତିକ ମାସରେ ପ୍ରାୟ କରାଯାଏ । ଏହା ପଢ଼ୁଙ୍କ ନିକଟରେ ଭୋଗ କରାଯାଏ ।



ମହୁର

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

କଖାରୁ	-	କିଛି ପରିମାଣ
ଶଙ୍ଖସାରୁ	-	ପରିବା ୧ କିଲୋ
କନ୍ଦମୂଳ	-	କିଛି ପରିମାଣ
ଧନିଆ	-	୨୫ ଗ୍ରାମ
କିରା	-	୪ ଚାମଚ
ଗୋଲମରିଚ	-	୧ ଚାମଚ
ଭାଲଟିନି	-	୪ ଗୁଫ ଖଣ୍ଡ
ଅଳେଇଚ	-	୨ ଗୁଣା ଗୋଟା
ଚେକପତ୍ର	-	୪ ଗୋଟା
ନଡ଼ିଆ	-	୧ ଫାଳ
ଭଲ ଘିଅ	-	୧ ଡକ୍‌କି

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପରିବାକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ କରି ଯୋଗ ରଖନ୍ତୁ । ମସଲାକୁ ବାଟି ରଖନ୍ତୁ । ଭାଲଟିନି, ଅଳେଇଚକୁ ଅଲଗା ବାଟି ରଖନ୍ତୁ । କଚେଇରେ ପାଣି ଦେଇ ପରିବା ଗୁଡ଼ିକ ପକାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଚା' ଭିତରେ ଚେକପତ୍ର ପକାନ୍ତୁ । ପରିବା ସିଝିଗଲେ ନଡ଼ିଆ କୋରା ପକାନ୍ତୁ । ଚା'ପରେ ମସଲା ବଟା ଦିଅନ୍ତୁ । ମସଲା ବଟାଦେଇ ଭଲଭାବରେ ଫୁଟାନ୍ତୁ । ଚାପରେ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଆଉ ଗୋଟେ କଡ଼ାଇରେ ଘିଅ ପକାଇ ଫୁଟଣ ଫୁଟାନ୍ତୁ । ଚାପରେ ମହୁରକୁ ପକାଇ ବସାଉନ୍ତୁ । ବସାରି ସାରି ଭାଲଟିନି ଅଳେଇଚ ବଟା ଦେଇ ଓହ୍ଲାଇ ଧନିଆ ପତ୍ର ପକାନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏଥର ମହୁର ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ଏହା ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କର ଭୋଗ ଲାଗେ ।



ମାଠପୁଳି

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

ଚୋପାଳଗା ବିରି	-	୫୦୦ ଗ୍ରାମ	ହେଙ୍ଗୁ	-	ଟିକ
ଚାଉଳ ଚୁନା	-	୧୦୦ ଗ୍ରାମ	ଘିଅ	-	ଛାଣିବା ପାଇଁ
କିରା	-	୧ ଚାମଚ	କଦଳୀପତ୍ର	-	୧ ଖଣ୍ଡ
ଅବାଛେରା	-	୫୦ ଗ୍ରାମ			

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଶାଳା:

ଗୋପାଳଗା ବିରି ହେଲେ ଭଲ । ସ୍ୱାଦ ମଧ୍ୟ ଲାଗିବ । ପ୍ରଥମେ ଫାଳ ବରିତାଳିକୁ ମାଗୁଅ ଘଷା ବରୁଗାଢ଼ ଦିଅନ୍ତୁ । ସେ ବଡ଼ରିଗଲେ ତାକୁ ଯୋଜା ଧାଇଁ ତାର ଗୋପା କାଟି ଦିଅନ୍ତୁ । ତାକୁ ଛାଣି ଶିଳରେ ଶୁଖିଲା ଶୁଖିଲା ଅଳ୍ପ ଖବଡ଼ା ଖବଡ଼ା ବାଟି ରଖନ୍ତୁ । ପୁରା ଟିକ୍‌କ୍‌କ କରିବେ ନାହିଁ । ତା ଭିତରେ ଚାଉଳ ଅଟା ମିଶାନ୍ତୁ । ତା ଭିତରେ କିରାକୁ ଟିକେ ଛେଚି ତାର ଗୁଣ୍ଡ ପକାନ୍ତୁ । ଅତୀକ୍ଷଣା ଓ ହେଲୁ ପାଣି ଟିକେ କରି ଗୋଳି ପକାନ୍ତୁ । ସବୁକୁ ଏକାଠି ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳେଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ତାପରେ କଦଳୀ ପତ୍ରରେ ଗୋଟେ ସୁଳାମେନଇ ପୁରି ପରି ତିଆରି ଦିଅନ୍ତୁ । କଡ଼ାଲରେ ଘିଅ ଗରମ କରନ୍ତୁ । ପାଣି ହାତ କରି ଅତିସାବଧାନରେ ଛାଣନ୍ତୁ । ନ ହେଲେ ପିଠଉ ହାତରେ ଲାଗି ଯିବ । ଆଗରୁ କରି କଦଳୀପତ୍ରରୁ ବାହାର କରି ଛାଣିବାକୁ ହେବ ।



ଓଉଖଣା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

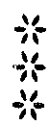
- ଓଉ - ୧ ଗୋଟା
- ଗୁଡ଼ - ୨୦୦ ଗ୍ରାମ
- ସୋରିଷ ବଟା - ୨ ଚାମଚ
- ଭାଲଟିନି ଗୁଣ୍ଡ - ୧ ଚାମଚ
- ଫୁରଣ - ୨ ଚାମଚ
- ଘିଅ - ୨ ଚାମଚ
- ଭୂରସୁଙ୍ଗା ପତ୍ର - ୨ ରୁଅ ଡେଙ୍କ
- ସିଝା ରୁଟ - ଅଧା କପ
- ନଡିଆ କୋରା - ଅଧା କପ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଶାଳା:

ଓଉକୁ ଫାଳକରି ଗୋପାଛତାଇ ସବୁ ସବୁକାଟି ଦିଅନ୍ତୁ । ତାକୁ ଯୋଜା ବିଧିରେ । ସିଝିଗଲେ ଓହ୍ଲାଇ ଛାଣି ରଖନ୍ତୁ । କଡ଼ାଲରେ ଘିଅ ଦେଇ ଫୁରଣ

ଭୂରସୁଙ୍ଗା ପତ୍ର ଫୁଟାନ୍ତୁ । ଖୋରିଷ ବଟା ଓଉ ପକାଇ କଷନ୍ତୁ । ଓଉ ଟିକେ କଷି ହୋଇ ଗଲେ ଗୁଡ଼ ପକାନ୍ତୁ । ଅଳ୍ପ ଟିକେ ପାଣି ଦିଅନ୍ତୁ । ଲୁଣ ଓ ହଳଦିଗୁଣ୍ଡ ପକାନ୍ତୁ । ରୁଟ ସିଝା, ନଡିଆ କୋରା ପକାଇ ଫୁଟାନ୍ତୁ । ସେ ସବୁ ଭଲ ଭାବରେ ସିଝିଗଲେ ଭାଲଟିନି ଗୁଣ୍ଡ ପକାଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ଓଉ ଖରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ଏହା କରନ୍ତୁଥିବାର ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ ।



କଖାକୁ ଖରା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- କଖାକୁ - ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
- ଗୁଡ଼ - ୧୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଚେକ୍କୁଳିମଣ୍ଡ - ୨ ରୁଅ ଚାମଚ
- ଭଜା କିରା ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ- ଅଧା ଚାମଚ
- ଫୁରଣ - ୧ ଚାମଚ
- ଘିଅ - ୧ ଚାମଚ
- ହଳଦିଗୁଣ୍ଡ - ଅଧା ଚାମଚ
- ଲୁଣ - ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ
- ଭୂରସୁଙ୍ଗାପତ୍ର - କିଛି
- ଚାଉଳ ଗୁଣ୍ଡ - ୧ ଚାମଚ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଶାଳା:

କଖାକୁକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ କାଟି ଯୋଜା ଦିଅନ୍ତୁ । କଡ଼ାଲରେ ଘିଅ ଗରମ କରି ଭୂରସୁଙ୍ଗା ପତ୍ର ଫୁରଣ ପକାନ୍ତୁ । ତା ପରେ କଖାକୁ ପକାଇ କଷନ୍ତୁ । ଅଳ୍ପ ପାଣି ଗୁଡ଼ ପକାନ୍ତୁ । ଲୁଣ ଓ ହଳଦିଗୁଣ୍ଡ ପକାନ୍ତୁ । ନଡିଆ କୋରା ପକାନ୍ତୁ । କଖାକୁ ସିଝି ଗଲେ ଚାଉଳ ଗୁଣ୍ଡ ପକାନ୍ତୁ । ଟିକେ ବହଳିଆ କରିବେ ଓ ଚେଷ୍ଟ ମଧ୍ୟ ଲାଗିବ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ କଖାକୁ ଖରା ତିଆରି ହୋଇଗଲା । ଏହା କରନ୍ତୁଥିବାର ନିକଟରେ ଭୋଗ ଲାଗେ ।



ଆୟତ୍ତଣା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

କଞ୍ଚା ଆମ୍ବ	- ୫୦୦ ଗ୍ରାମ
ଗୁଡ଼	- ୪୦୦ ଗ୍ରାମ
ଭଜା ବିରା, ଲଙ୍କା	- ୨ ଚାମଚ
ଫୁଟଣା	- ଅଳ୍ପ ପରିମାଣର
ଘିଅ	- ୧ ଡଜ୍ଜି
ଗରମ ମସଲା	- ୧ ଚାମଚ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ଆମ୍ବ ଗୁଡ଼ିକ ଯୋଗ କୋଟ କୋଟ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟିରଖନ୍ତୁ । ଘିଅ ଗରମ କରି ଫୁଟଣା କରନ୍ତୁ । ଆମ୍ବ ଗୁଡ଼ିକ ପକାଇ ସତଳନ୍ତୁ । ଆମ୍ବ ସଞ୍ଜୁଳା ସରିଲେ ଗୁଡ଼ ପକାନ୍ତୁ । ଆମ୍ବ ସହିବା ପାଇଁ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦିଅନ୍ତୁ । ସିଝି ଗଲେ ବିରା ଲଙ୍କା ଗୁଡ଼ ଗରମ ମସଲା ପକାଇ ଗୋଲେଇ ଖୁଇଁ ଦିଅନ୍ତୁ । ଏହାଭିତରେ ନଡ଼ିଆ କୋରା ଦେଇ ପାରିବେ । ଆମ୍ବ ସଞ୍ଜୁଳାବେଳେ ମଧ୍ୟ ୨ ଚାମଚ ଛୋରିଷବରା ଦେଇ ପାରିବେ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ:ଏବେ ଆମ୍ବ ଖରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ।



ଭାଲିମ୍ବ

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

ଅଟା	- ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
ଘିଅ	- ୧୦୦ ଗ୍ରାମ
ଗୁଡ଼	- ୩୦୦ ଗ୍ରାମ
ଘିଅ	- ଛାଣିବା ପାଇଁ
କୁଆଣା	- ଅଧ ଚାମଚ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ଅଟାରେ କୁଆଣା ପକାଇ ଘିଅ ଚରଲାଇ ମଧ୍ୟମ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାନ୍ତୁ । ଅଟାରେ ଘିଅ ଦେଇ ଘେଡ଼େ ବଳି ଦେବେ ଭାଲିମ୍ବ ସେତେ ଭଲ

ହେବ । ମଧ୍ୟମ ଦେଇ ସାରିଲେ ତା ଭିତରେ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ଚକଟନ୍ତୁ । ଅଧିକ ପାଣି ଦେବେ ନାହିଁ କାରଣ ପାଣିଆ ହୋଇଯିବ । କାଠୁଆ ଚକଟା ହେଲେ ଭଲ । ତା ପରେ ତାକୁ ଚିକିଟିକି ଛିଡ଼ାଇ ଗୋଲଗୋଲ କରି ଚିପରେ ଚିକେ ଦାବି ଦେବେ । ନହେଲେ ଚିକିଟିକି ଗଢ଼ିଠା ପରି କରି ଛାଣିବେ । ଧାର ଜାଳରେ ପକାଇ ଛାଣି ଦେବେ । ଅବଶ୍ୟକ ପାତ୍ରରେ ଗୁଡ଼କୁ ଚାଣ ପାଗ କରି ଏଇ ଭାଲିମ୍ବ ଛଣା ପକାଇ ଗୋଲନ୍ତୁ । ତା ପରେ ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ପାତ୍ରରେ ଘିଅମାରି ଏଇ ଭାଲିମ୍ବକୁ ଖଜାତରୁ କିମ୍ବା ସତେଜରେ ଖଜାଡ଼ି ସେବ୍ କରନ୍ତୁ । ସେବ୍ ହୋଇଗଲେ ତାକୁ ବାହାର କରି ଦିଅନ୍ତୁ । ଏହାକୁ ମାସେ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖାଯାଇ ପାରିବ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ଭାଲିମ୍ବପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ଏହା ଜରମ୍ଭାଧିକ୍ ବନ୍ଧୁକ ଭୋଗରେ ଭୋଗ କରାଯାଏ ।



ମୋହନ ଭୋଗ

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

ସୁଜି	- ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
ଚିନି	- ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
ଭଲ ଘିଅ	- ୨୦୦ ଗ୍ରାମ
ଗୁଜୁରାତି	- ୧୦ ଗୋଟା
ଚେକପତ୍ର	- ୪ଗୁଃ ଗୋଟା
କିସ୍ମିସ୍	- ୧୦/୪

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

କଟେଇ ଗରମ କରି ଘିଅ ପକାନ୍ତୁ । ଘିଅରେ ଚେକପତ୍ର ଓ ସୁଜି ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଭାଜନ୍ତୁ । ଭାଜି ହୋଇଗଲେ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦିଅନ୍ତୁ । ତାପରେ ଚିନି ପକାନ୍ତୁ । ଚିନି ପକାଇ ବହୁତ ସମୟ ଘାଷନ୍ତୁ । କିସ୍ମିସ୍ ଛାଣି ପକାନ୍ତୁ । ଗୁଜୁରାତିକୁ ଗୁଡ଼ କରି ପକାନ୍ତୁ । ପୁରା ଦାନାଦାନା ହୋଇ କଟେଇରୁ ଛାଡ଼ିଗଲେ ଖୁଇଁ ଦିଅନ୍ତୁ । ଯାହାକୁ ଲୁଣ ଦରକାର ହେବ ଚିକେ ଲୁଣ ମଧ୍ୟ ପକାଇ ପାରିବେ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ମୋହନ ଭୋଗ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ଏହା ଜରମ୍ଭାଧିକ୍ ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ ।



ଛୁଞ୍ଚପତ୍ର

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ବାସୁମତି ଅଗ୍ନିଆଗାଧଳ- ୫୦୦ ଗ୍ରାମ
- ନଡ଼ିଆ - ୧ ଗୋଡ଼ା
- ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ - ୪ ଚାମଚ
- ଘିଅ - ୪ ଗୁଣ୍ଡ ଚାମଚ
- ଲୁଣ - ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ଚାଉଳକୁ ରାତିରେ ବହୁରାଜ ଦିଅନ୍ତୁ । ସକାଳୁ ଯୋଜ ଦେଇ ତାକୁ ପୁରା ଚିକଣ କରି ବାଟି ଦିଅନ୍ତୁ । ଖଦଡ଼ା ରହିବ ନାହିଁ । ନଡ଼ିଆକୁ କୋରି ଚିନି, ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ମିଶାଇ ରଖନ୍ତୁ । ପିଠଉରେ ଲୁଣ ପକାଇ ଗୋଳେଇ ରଖନ୍ତୁ । ତାହାରେ ଘିଅ ଭଲଭାବରେ ଘସିଦେଇ ହାତରେ ପିଠଉ ନେଇ ତାହାଉପରେ ଛାତି ଛାତି ଗୋଳ କରନ୍ତୁ । ମଝିରେ ନଡ଼ିଆ ପୁରଦେଇ ଚାରିପୋଲୁ କରନ୍ତୁ । ପିଠଉ ପରକା କରିବେ । ଦରକାର ପଡ଼ିଲେ ପାଣି ଯେତିକି ଲାଗିବ ଦେବେ । ହାତରେ ପିଠା ନହୋଇ ପାରିଲେ କନାକୁ ୨ ଇଞ୍ଚରେ ଫୋଳାଇ କରି ପିଠଉରେ ବୁଜାଇ ତଳ ଉପର କରି ଗୋଲ୍ କରନ୍ତୁ । ତା ମଝିରେ ପୁର ଦେଇ ୪ ଭାଙ୍ଗ କରି ଫୋଲୁ କରନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ଛୁଞ୍ଚପତ୍ର ପିଠା ହୋଇଗଲା । ଏହା ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ ।



ପାରିକାତକ

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ମଇଦା - ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
- ଦହି - ୧୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଚିନି - ୩୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଘିଅ - ଛାଣିବା ପାଇଁ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ମଇଦାରେ ଦହି ଗୋଳାନ୍ତୁ । ଗୋଳା ଗୁଜୁଗୁଜା ପିଠଉ ପରି କାଠୁଆ କାଠୁଆ ହେବ । ମଇଦା, ଦହି ପାଣିଦେଇ ଗୋଳାଇବେ । ଯଦି ଘରେ ଛେନା

ପାଣି ଅଛି ତାକୁ ମଧ୍ୟ ପକାଇ ଗୋଳାଇ ପାରିବେ । ଏହି ଗୋଳାକୁ ୨ ଗୁଣ ଘଷା ରଖିଦେବେ । ତା ପରେ କଢେଇରେ ଘିଅ ଗରମ କରି ଗୁଜୁଗୁଜା ପରି ଗୋଳ ଗୋଳ ଛାଣି ରଖିବେ । ଆଉ ଗୋଟେ କଢାରେ ଚିନି ଓ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ସିରା ବନାନ୍ତୁ । ଏ ସିରା ଟାଣ ସିରା ହେବ, ଯେମିତି ପାଣି କାତକ ଗୁଡ଼ିକ ପଡ଼ିବ ଯେମିତି ପାଉକାତକରେ ସିରା ଲାଗି ଯିବ । ପୁରା ଝରଝର ହୋଇ ଯିବ । ଉପର ଚିନି ଶୁଖିଲା ହୋଇ ଯିବ । ଏ ପାରିକାତକ ଚିକେ ସାବଧାନରେ କରିବାକୁ ହେବ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ପାରିକାତକ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ଏହା ପ୍ରଭୁଙ୍କର ପ୍ରିୟନ ଖାଦ୍ୟ ।



ଥାଳି ଖେଚେଡ଼ି

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ଚାଉଳ - ୫୦୦ ଗ୍ରାମ
- ପୁରତାଳି - ୧୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଅଦା - ଖଟେ
- ଘିଅ - ୧୫୦ ଗ୍ରାମ
- ହେଣ୍ଡୁ - ଝୁର୍ କମ
- ଲୁଣ - ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ
- ପାଣି - ଉଦକ

ଝାଲଚିନି, ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ଚାଉଳ ଓ ପୁରତାଳିକୁ ଯୋଜ ଫୁଟିବା ପାଣିରେ ପକାନ୍ତୁ । ଅବାଢ଼େବା, ଲୁଣ, ହେଣ୍ଡୁ ପକାନ୍ତୁ । ଖେଚେଡ଼ି ହୋଇ ଆସିଲାବେଳକୁ ଘିଅ ପକାନ୍ତୁ । ଝାଲଚିନି, ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଗୋଳେଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ଥାଳି ଖେଚେଡ଼ି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ।



ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ଅବା ୫୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଘିଅ ୧୫୦ ଗ୍ରାମ
- ଚିନି ୩୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଘିଅ - ଛାଣିବାପାଇଁ

ମୁଠିଗଳା

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ଅବାରେ ଘିଅ ଦେଇ ଭଲଭାବରେ ଦଳାନ୍ତୁ ଯେତେ ଅଧିକ ଘିଅ ଦେବେ ଭଲ । ଗଳା ନରମ ହେବ । ଦଳିଥିବାର ଆଳ ପାଣି ଛିଞ୍ଚି ଚଳାନ୍ତୁ । ଚକଟି ସାରି ପୁଠାକରି ଚିତ୍ତା ଚିପି ଗଢ଼ି ରଖିବେ । ଘିଅ ଗରମ କରି ବ୍ରାଉନ୍ କଲର କରି ଗଳା ଗୁଡ଼ିକ ଛାଣି ରଖିବେ । ଚିନିରେ ଆଳ ପାଣି ଦେଇ ଟାଣ ସିରା କରିବେ । ସିରା ଫୁଟି ଫୁଟି ଟାଣ ହେଲେ ଆସିଲେ ମୁଠିଗଳା ଗୁଡ଼ିକ ପକାଇ ବୋଲେଇ କାଢ଼ିଦେବେ । ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ଗଳାରେ ସିରାଗୁଡ଼ିକ ଶୁଖି ଲାଗିଯିବ । ଏବେ ମୁଠି ଗଳା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଋଷ ଉପରେ କରମ୍ପାଥଙ୍କ ପାଖରେ ରହଣୀ ଭୋଗ ଲାଗେ ।

ସାଧା ଭାଲି

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ଭାଲି ୫୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଅବା ୧୦୧ ଖଣ୍ଡ
- ନଡ଼ିଆ ୧ ଫାଳ
- ହଳଦି ଗୁଣ୍ଡ - ଖୁବ୍ କମ୍
- ହେଣ୍ଡୁ - ଖୁବ୍ କମ୍
- ଫୁଟଣ - ୪ ଚାମଚ
- ଲୁଣ - ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ
- ଭଲ ଘିଅ - ୧ ଡକ୍

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ଭାଲିକୁ ଯୋଗ ଦେକଟି କିମ୍ବା ପ୍ରେସର କୁକରରେ ପାଣି ଦେଇ ଭାଲି କୁଣ୍ଡ ହଳଦିଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ସିଝାନ୍ତୁ । ଚା'ଭିତରେ ନଡ଼ିଆ କୋରା ଓ ଅବା ଛେଚା ଅଧା ପକାଇ ଆଉ ଚିକେ ଫୁଟାନ୍ତୁ । ଭାଲି ଭଲଭାବରେ ସିଝିଗଲେ

ଓହ୍ଲାଇ ବିଅନ୍ତୁ । କଠାକରେ ଘିଅ ଗରମ କରି ପଞ୍ଚମୁଟଣ ବାଲି ଅବାଛେଚା ହେଣ୍ଡୁ ପକାନ୍ତୁ । ଫୁଟଣ ଫୁଟିଗଲେ ଭାଲି ଓକାଡ଼ି ବସାନ୍ତୁ ।
ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ଭାଲି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ସବୁଦିନ କରମ୍ପାଥଙ୍କ ପାଖରେ ଭୋଗ ଲାଗେ ।



ଅନୁରସାବଳି

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ବାସୁମତି ଚାଉଳ ୫୦୦ ଗ୍ରାମ
- ସର ୧ କପ
- ଗାଡ଼ିଡ଼ି ୧କପ୍
- ଖୁଆ ୧୫୦ ଗ୍ରାମ
- ଗୁଆ ଘିଅ ୧ କପ୍
- ଚିନି ୫୦ ଗ୍ରାମ
- କିସମିସ୍ ୨୦ରୁ ୫ ଗୋଟା

ଗୁରୁଗାଡ଼ି ଅଳେଇଚ ଗୁଣ୍ଡ ୨ ଚାମଚ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ଚାଉଳକୁ ଯୋଗ ଅନୁ ତିଆରିକରି ରଖନ୍ତୁ । ସେମିତି ଯେକ ଅଂଶ ରହିବ ନାହିଁ । ଅନୁକୁ ଭଲ ଭାବରେ ବାଲି ରଖିଦିଅନ୍ତୁ । ଏହି ଅନୁରେ ସର, ଗାଡ଼ିଡ଼ି, ଖୁଆ, ଚିନି, ଘିଅ, ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ, କିସମିସ୍ ପକାଇ ବୋଳାନ୍ତୁ । ଏହା ମେଞ୍ଚା ମେଞ୍ଚା ହେବ । ଖାଲବାକୁ ବହୁତ ଦେଖ ମଧ୍ୟ । ଏହାକୁ ଆଗ୍ରେ ଆଗ୍ରେ ଭଲ ଭାବରେ ବୋଲେଇରେ କିନ୍ତୁ ଅଧିକ ଚକଟିବେ ନାହିଁ । ସବୁ ବୋଳିଆ ବୋଳି କରି ଅନୁ ରସାବଳି ପରଷନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଅନୁରସାବଳି ତିଆରି ହୋଇଗଲା । ଏହା ପ୍ରଭୁଙ୍କ ଛପନ ଭୋଗ ମଧ୍ୟରେ ଅନ୍ୟତମ ।



ଛେନା ଚାଡ଼ିଆ

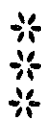
ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ଛେନା - ୫୦୦ ଗ୍ରାମ
- ମଇଦା - ୧୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଅଳେକର - ଗୁଣ୍ଡ
- ଘିଅ - ଛାଣିବା ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ
- ଚିନି - ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
- ପାଣି - ଅଳ୍ପ କିଛି

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ଛେନାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଘଳି ବା ଭିତରେ ମଇଦା ପକାଇ ଚକଟି ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଛେନା, ମଇଦା ମିଶିଗଲେ ତା ଭିତରେ ଅଳେକର ଗୋଟା ବା ଗୁଣ୍ଡ ପକାଇ ମିଶାନ୍ତୁ । ଭଲଭାବରେ ମିଶି ଗଲେ ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୁଳା କରନ୍ତୁ । ଏହି ଗୁଳାକୁ ଘିଅରେ ବରା ଛାଣିଲା ପରି ଚିକେ ମୋଟା ମୋଟା ଛାଣନ୍ତୁ । ଚିନିରେ ପାଣି ଦେଇ ସିରା ବନାଇ ଆଗରୁ ରଖିଥାନ୍ତେ । ଏହି ଚାଡ଼ିଆ ଛାଣି ସିରାରେ ପକାନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଛେନା ଚାଡ଼ିଆ ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ।



କରନ୍ଦାପ ବଳୁଭ

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ଅଟା - ୧ କିଲୋ
- ଚିନି - ୧ କିଲୋ
- ଘିଅ - ୫୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଲବଙ୍ଗ - ୨୫ ଗ୍ରାମ
- ଅଳେକର - ୨୫ ଗ୍ରାମ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

କଟେକରେ ଘିଅ ଗରମ କରି ଅଟା ପକାଇ ଭାଙ୍ଗନ୍ତୁ । ଭଲଭାବରେ ଭାଙ୍ଗି ହୋଇଗଲେ ଅଟାରୁ ସୁନ୍ଦର ବାସନା ଆସିଲେ ଖୁସିକ ଦିଅନ୍ତୁ । ଚିନିରେ ୧

ଗ୍ଲାସ କିମ୍ବା ୧^୧/_୨, ଖଣ୍ଡେ ପାଣି ଦେଇ ସିରା କରନ୍ତୁ । ସିରା ଅଳ୍ପ ଅଠାଳିଆ ହୋଇ ଆସିଲେ ଅଟା ପକାଇ ଘାଞ୍ଚନ୍ତୁ । ସେହି ସମୟରେ କିମ୍ବା ଚିନି ସିରାରେ ଅଳେକର ଲବଙ୍ଗ କୁଟି ପକାନ୍ତୁ । ଅଟାରେ ମସଲା ମିଶିଗଲେ ପଟା ଉପରେ କିମ୍ବା ଅଳିରେ ଘିଅ ମାରି ଓଜାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ଗରମ ଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ଚାରି ବାରି କରିଆ କାଟିଦିଅନ୍ତୁ । ଥଣ୍ଡା ହେଲେ କାଟିହେବନାହିଁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ କରନ୍ଦାପବଳୁଭ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ଏହା ପ୍ରଭୁଙ୍କର ଛପନ ଭୋଗ ମଧ୍ୟରେ ସ୍ଥାନ ପାଇଛି ।



ନାଡ଼ି ଝିଲି

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

- ବିରିତାଲି - ୫୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଚାଉଳ ଅଟା - ୧୦୦ ଗ୍ରାମ
- ଚିନି - ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
- ଘିଅ - ଛାଣିବା ପାଇଁ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ବିରିତାଲିକୁ ୨/୩ ଘଣ୍ଟା ବରୁଗାଇ ଯୋଇ ଶୁଖିଲା ଶୁଖିଲା ବାଟିରଖନ୍ତୁ । ଚିନିରେ ୧^୧/_୨, ଗ୍ଲାସ ପାଣି ଦେଇ ମୋଟା ସିରା କରି ରଖନ୍ତୁ । ବିରିବଟାରେ ଚାଉଳ ଅଟା ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ଦିଅନ୍ତୁ । ଫେଣ୍ଟିସାରି ମୋଟା କନରେ ଛୋଟିଆ କାଢ଼ କରି ଏଇ ଫେଣ୍ଟାକୁ ଗୋଟେ ଗୁଳା ରଖନ୍ତୁ । କଠାକରେ ଘିଅ ଗରମ କରି ଏଇ ଫେଣ୍ଟାକୁ କିଲାପି ପରି ମୋଡ଼ି ମୋଡ଼ି ଛାଣି ସିରାରେ ପକାଇ ଉଠାଇ ଅଳଗା ସାଜକ କରି ରଖନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ନାଡ଼ି ଝିଲି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ଏହାକୁ ଯଦି ସିରାରେ ନ ପକାଇବେ ତେବେ ଖାଲି ନାଡ଼ି ବୋଲି କୁହାଯିବ । ଏହା ପ୍ରଭୁଙ୍କ ପାଖରେ ଭୋଗ କରାଯାଏ ।



ବିଚିତ୍ରାଲି ଓ ହରତ ଡାଲି ଡାକମା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

ବେପା ଛତା ବିରି	-	୨୫୦ ଗ୍ରାମ
ହରତ ଡାଲି	-	୨୫୦ ଗ୍ରାମ
ପରିବା	-	୧ କିଲୋ
(ପଣସ କଠା, କଖାରୁ, ଶଙ୍ଖସାରୁ, କଦଳୀ, ବଡ଼ ଆଳୁ, କଳି କଞ୍ଚାଦି)		
ନଡ଼ିଆ	-	୧ ଗୋଟା
ଅଦା	-	୨୫ ଗ୍ରାମ
ଜିରା	-	୧ ଚାମଚ
ଗୋଲମରିଚ	-	୧/୪ ଚାମଚ
ହେଣ୍ଡୁ	-	ସାମାନ୍ୟ
ସାମମଧୁରୀ	-	୧/୨ ଚାମଚ
ଶୁଖିଲା ଜଳା	-	୨ ଗୋଟା
ମେଘ	-	ଅଳ୍ପ/୮ଟା

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ବିଚିତ୍ରାଲି ୧ ପତ୍ତା ଆଗରୁ ବହୁରି ଥିବା ଦରକାର । ବିଚିତ୍ରାଲି ବହୁରିଗଲେ ଯୋଜ ହରତ ଡାଲିକୁ ଯୋଜ ଏକାଠି ସିଝାନ୍ତୁ । ଡାଲି ଅଳ୍ପ ସିଝିବା ପରେ ପରିବା ଯୋଜ ପକାନ୍ତୁ । ପରିବା ଅଧା ସିଝି ଆସିଲେ ନଡ଼ିଆ କୋରା, ଲୁଣ, ହଳଦି ବୁଣ୍ଡ, ଅଦା ଛେଚା ପକାନ୍ତୁ । ଡାକମା ସିଝିଗଲେ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । କଡାଲରେ ଘିଅ ଗରମ କରି ପୁରଣ ପକାଇ ବଦାଉନ୍ତୁ । ଜିରା, ଗୋଲମରିଚ, ହେଣ୍ଡୁ ବିକେ, ସାମମଧୁରୀ ଶୁଖିଲା ଜଳା, ମେଘ କୁ ଭାଜି ବୁଣ୍ଡ କରି ଡାକମା ପରିମାଣ ଦେଖି ପକାନ୍ତୁ । ଡାକମାକୁ ଫୁଟେଇ ଧରିଆ ପତ୍ର ପକାଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ବିଚିତ୍ରାଲି ଡାକମା ହୋଇଗଲା । ପ୍ରଭୁ କରମୁଖ୍ୟଙ୍କ ପାଖରେ ଭୋଗ ଲାଗେ ।



ଦହି ଛେନା ଖରା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

ବସାବହି	-	୧ କିଲୋ
ଛେନା	-	୩୦୦ ଗ୍ରାମ
ଭଜା ଜିରା ବୁଣ୍ଡ	-	୧ ଚାମଚ
ସେଓ	-	୩ ଗୋଟା
ଅଳୁର	-	୨୫୦ ଗ୍ରାମ
ଚିନି	-	୫୦ ଗ୍ରାମ
ମିଠା ବୁଡି	-	୧ ମୁଠା
ଲୁଣ	-	ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ପ୍ରଥମେ ଦହିରେ ଛେନାକୁ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ଛେନାକୁ ପୁରା ଚକଟିବେ ନାହିଁ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ଗୋଲେଇ ଦେବେ । ଅଳୁର ଯୋଜ ଗୋଟା ପକାନ୍ତୁ । ସେଓକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ କାଟି ପକାନ୍ତୁ । ଲୁଣ, ଚିନି, ଜିରା ବୁଣ୍ଡ, ମିଠା ବୁଡି ପକାଇ ଗୋଲାନ୍ତୁ । ଯଦି ଅଧିକ ବଞ୍ଚିଥାଏ ହୋଇଯାଏ ଦେବେ ୧ କପ୍ ଛାଇ ଦେଇ ଦେବେ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ଦହି ଛେନା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । କାରିକ ମାସରେ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ନିକଟରେ ଏହା ଭୋଗ ଲାଗେ ।



ସୋଲା ଡାଲି ଛେନା ଚରକାରୀ

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

ସୋଲାଡାଲି	-	୫୦୦ ଗ୍ରାମ	ଡାଲଚିନି	-	୪/୫ ଖଣ୍ଡ
ଛେନା	-	୩୦୦ ଗ୍ରାମ	ଚେକପତ୍ର	-	୪ ଗୋଟା
ଛୋଟ ନଡ଼ିଆ	-	୧ ଗୋଟା	ଘିଅ	-	୧ ଡକ୍
ଜିରା	-	୪ ଚାମଚ	ଫୁରଣ ବା ଜିରା	-	୧ ଚାମଚ
ଧନିଆ	-	୫ ଚାମଚ	ଲୁଣ ଓ ହଳଦି	-	ପରିମାଣ
ଗୋଲମରିଚ	-	୨ ଚାମଚ	ମଇଦା	-	୪ ଚାମଚ

[ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ନିରାମିଷ ଖାଦ୍ୟ]

ନିମ୍ନ କୃତ ଡାକମା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

ନିମ୍ନ କୃତ	- ୧ ମୁଠା
ଡାକମା	- ୧ ବାଟି
ଦିଅବା ଦେଜ	- ୧ ଡକ୍
ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା	- ୨ ଗୋଟା
ଲୁଣ	- ଅଳ୍ପ କିଛି
ଫୁଟଣ	- ଅଧା ଚାମଚ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:
 କଢାରେ ଦେଜ ଗରମ କରି ଫୁଟଣ, ଲଙ୍କା ଫୁଟାନ୍ତୁ । ତା'ପରେ ନିମ୍ନ କଢାକୁ ଯୋଗ ଦେଇରେ ଭାଜନ୍ତୁ । ଅଳ୍ପ ବିଳେ ଭାଜି ଡାକମାକୁ ଓଜାଡ଼ି କଷନ୍ତୁ । ଆଗରୁ ଡାକମାରେ ଲୁଣ ପଡ଼ିଥିବ ଦେଖି ବିଳେ ଲୁଣ ଦରକାର ହେଲେ ପକାଇ କଷନ୍ତୁ । କଷ୍ଟି କଷ୍ଟି ମେଞ୍ଚା ମେଞ୍ଚା ହୋଇଗଲେ ଓହ୍ଲାଇଦିଅନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ନିମ୍ନକୃତ ଡାକମା ।

ଉଷା ଗୋଲା ଖଟା

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ:

ସଜ ଦହି	- ୫୦୦ଗ୍ରାମ
ଉଷାଗୋଲା	- ୩୦ ଗୋଟା (ଚିକ୍‌ଚିକ୍)
ଚଣା ମସଲା	- ୧ ଚାମଚ
ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ	- ଅଳ୍ପ
ଚିନି ଓ ଲୁଣ	- ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:
 ଏକ ପାତ୍ରରେ ଦହିକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଚାମଚରେ ଫେଣ୍ଟି ଦିଅନ୍ତୁ । ସେଥିରେ ଚଣା ମସଲା ପକାଇ ଗୋଳାନ୍ତୁ । ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ପକାନ୍ତୁ । ଲୁଣ ଓ ଚିନି ପକାନ୍ତୁ । ତା'ପରେ ଦାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳେଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ତା ଭିତରେ ଉଷାଗୋଲାଗୁଡ଼ିକ ପକାଇ ଗୋଳେଇ ରଖନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଉଷାଗୋଲା ଖଟା ।



ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:
 ପ୍ରଥମେ କ୍ଷେମରେ ମଇଦା ପକାଇ ଚକଟା ଚକଟି ସାରି କଢାରେ ଘିଅ ଗରମ କରି କ୍ଷେମକୁ ଗୋଲ କିମ୍ବା ଗାରି କଣିଆଁ କରି ଛାଣି ରଖନ୍ତୁ । ଭୂଟ ଡାଲିକୁ ଯୋଗ ସିଝାଇ ରଖନ୍ତୁ । ଧନିଆ, କିରୀ ଗୋଲମରିଚକୁ ବାଟି ରଖନ୍ତୁ । ନଡ଼ିଆକୁ କୋରି ରଖନ୍ତୁ । କଢାରେ ଘିଅ ଗରମ କରି ଫୁଟଣା କରନ୍ତୁ । ତା'ପରେ ଚଣା ମସଲା ପକାଇ କଷନ୍ତୁ । ତା ଭିତରେ ହଳଦିଗୁଣ୍ଡ ଓ ଲୁଣ ପକାଇ କଷ୍ଟି ସୋଜାଡାଲି ଓଜାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ । ନଡ଼ିଆ କୋରା ପକାଇ କିଛି ସମୟ ଫୁଟାନ୍ତୁ । ଫୁଟି ସାରିଲେ ଛଣା କ୍ଷେମକୁ ପକାଇ ଗୋଳାନ୍ତୁ । ଅଳ୍ପ ଫୁଟିଗଲେ ଧନିଆ ପତ୍ର ପକାଇ ଗୋଳେଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତ: ଏବେ କ୍ଷେମା ସୋଜା ଡାଲି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା । ଏହା ପ୍ରଭୁଙ୍କ ନିକଟରେ ଭୋଗଲାଗେ ।
