

ମାଣିଆର ବିଭିନ୍ନ ଉତ୍ପାଦ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରଣାଳୀ



ସଂପାଦନା



ଡଃ. ଜୟନ୍ତ କୁମାର ପତି
ବରିଷ୍ଠ ବୈଜ୍ଞାନିକ ଏବଂ ମୁଖ୍ୟ



ବିଷୟବସ୍ତୁ

ଶ୍ରୀ ମଞ୍ଜୟ କୁମାର ପ୍ରଧାନ, ସମରେନ୍ଦ୍ର ବରାଳ, ଶ୍ରୀମତୀ ଅନୁଭା କୁକୁର୍

କମ୍ପ୍ୟୁଟର ସହାୟତା: ଶ୍ରୀ ସୋମବତ୍ତ ମହାନ୍ତି

କୃଷି ବିଜ୍ଞାନ କେନ୍ଦ୍ର, ରାଉରକେଲା, ସୁନ୍ଦରଗଡ଼-୨
ହକିକ୍ତକ, ପାନପୋଷ, ରାଉରକେଲା- ୭୬୯୦୦୪, ଫୋନ: ୦୬୬୧-୨୯୧୦୨୩୪

E-mail: r_kvksundargarh2.ouat@gmail.com, www.kvksundargarh2.org

ଓଡ଼ିଶା କୃଷି ଓ ବୈଷୟିକ ବିଶ୍ୱବିଦ୍ୟାଳୟ, ଭୁବନେଶ୍ୱର



ମାଣ୍ଡିଆ ଲଡୁ



ମାଣ୍ଡିଆ ମିଠୁର



ମାଣ୍ଡିଆ କେକ୍



ମାଣ୍ଡିଆ ମୁଡୁକି

ମାଣ୍ଡିଆ କେକ୍

ପ୍ରସ୍ତୁତି ସମୟ : ୩୦ ମିନିଟ୍

ରନ୍ଧନ ସମୟ : ୧୮ ମିନିଟ୍

ସମୁଦାୟ ସମୟ : ୪୮ ମିନିଟ୍

ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ:

ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନା	: ୫୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ମଇଦା	: ୨୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ବେକିଙ୍ଗ ପାଉଡର	: ୧/୨ ଚାମଚ
ବଟର / ଲହୁଣୀ	: ୨୫୦ ଗ୍ରାମ୍
ଚିନି ଗୁଣ୍ଡ	: ୨୫୦ ଗ୍ରାମ୍
କ୍ଷୀର	: ୧୫୦ ମି.ଲି.
ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ	: ୧ ଚାମଚ
ଖାଇବା ସୋଡା	: ୧/୪ ଚାମଚ
ଦହି/ଅଣ୍ଡା	: ୬୦ ଗ୍ରାମ୍/ ୨ଟି
ବୋକୋଟିସ୍	: ୬ ଚାମଚ

ରୋଷେଇ ସରଞ୍ଚାମ:

କଂସା/ପାତ୍ର	: ୨
ବେକିଙ୍ଗ ପାତ୍ର	: ୧
ଟିମ୍ପୁଟା	: ୧
ଓଜନ	: ୧

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

★ ୧୮୦° ତାପମାତ୍ରାରେ ଓଜନକୁ ୧୦-୧୫ ମିନିଟ୍ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ★ ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନା ଓ ମଇଦାକୁ ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ରଖି ଭଲଭାବେ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ★ ଦହି/ଅଣ୍ଡା ଓ ଲହୁଣୀକୁ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ରଖି ଭଲଭାବେ ଗୋଳାନ୍ତୁ, ଯେପରି ତାହା ଭଲଭାବେ ମିଶିଯିବ। ★ ଚିନିଗୁଣ୍ଡ ଓ ଏସେନ୍ସ ଏହି ଦହି/ଅଣ୍ଡା ଓ ଲହୁଣୀ ମିଶ୍ରଣରେ ମିଶାନ୍ତୁ ଏବଂ ମିଳେଇବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗୋଳାନ୍ତୁ। ★ ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନା ଓ ମଇଦା ମିଶ୍ରଣ, ଖାଇବା ସୋଡା, ବେକିଙ୍ଗ ପାଉଡରକୁ ଏହି ଦହି/ଅଣ୍ଡା ଓ ଲହୁଣୀ ମିଶ୍ରଣରେ ମିଶାନ୍ତୁ। ★ ଭଲଭାବେ ଗୋଳାନ୍ତୁ, ଯେପରି ସବୁଆଡ଼େ ସମାନଭାବେ ମିଶିଯିବ। ★ ଏଥିରେ କ୍ଷୀର ମିଶାନ୍ତୁ ଓ ଭଲଭାବରେ ଗୋଳାଇ ବୋକୋଟିସ୍ ମିଶାନ୍ତୁ। ★ ଏହି ମିଶ୍ରଣକୁ ବେକିଙ୍ଗ ପାତ୍ରରେ ନେଇ ଓଜନରେ ୧୮୦° ତାପମାତ୍ରାରେ ୨୫ ରୁ ୩୦ ମିନିଟ୍ ବେକ୍ କରନ୍ତୁ। ★ ୨୫ ମିନିଟ୍ ପରେ କେକ୍ଟି ଓଜନରୁ କାଢି ଭଲଭାବରେ ବେକ୍ ହୋଇଛି କି ନାହିଁ ଚେକ୍ କରନ୍ତୁ। ★ ଯଦି ଭଲରେ ବେକ୍ ହୋଇ ନଥାଏ ତେବେ ଆଉ ୫ ମିନିଟ୍ ବସାନ୍ତୁ। ★ କେକ୍ଟିକୁ ବାହାରକୁ ଆଣନ୍ତୁ ଓ ଅଣ୍ଡା ହେବା ପାଇଁ ୫ ମିନିଟ୍ ବସାନ୍ତୁ। ★ ଏବେ ମାଣ୍ଡିଆ କେକ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା।

ମାଣ୍ଡିଆ ବିସ୍କୁଟ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ସମୟ: ୩୦ ମିନିଟ୍

ରନ୍ଧନ ସମୟ: ୧୮ ମିନିଟ୍

ସମୁଦାୟ ସମୟ: ୪୮ ମିନିଟ୍

ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ:

ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନା	: ୮୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ମଇଦା	: ୨୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ବେକିଙ୍ଗ ପାଉଡର	: ୧/୨ ଚାମଚ
ବଟର/ଲହୁଣୀ	: ୪୦ ଗ୍ରାମ୍
ଚିନି	: ୫୦୦ ଗ୍ରାମ୍
କ୍ଷୀର	: ୨୦୦ ମି.ଲି.
ଲୁଣ	: ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ
ଏସେନ୍ସ	: ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁଯାୟୀ
ଖାଇବା ସୋଡା	: ୧/୪ ଚାମଚ

ରୋଷେଇ ସରଞ୍ଚାମ:

କଂସା/ପାତ୍ର	: ୧
ବେକିଙ୍ଗ ପାତ୍ର	: ୧
ବିସ୍କୁଟ କଙ୍କର	: ୧
ଓଜନ	: ୧

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

★ ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନା ଓ ମଇଦାକୁ ଏକ ପାତ୍ରରେ ନେଇ ତାକୁ ଚଲେଇ ଦିଅନ୍ତୁ ଓ ଭଲଭାବେ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଲହୁଣୀ ଓ ଚିନିକୁ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ରଖି ଭଲଭାବେ ଗୋଳାନ୍ତୁ। ★ କ୍ଷୀର ଓ ଏସେନ୍ସକୁ ଏହି ଲହୁଣୀ ଓ ଚିନି ମିଶ୍ରଣରେ ମିଶାନ୍ତୁ ଏବଂ ଭଲଭାବେ ଗୋଳାନ୍ତୁ, ଯେପରି ସବୁଆଡ଼େ ସମାନ ଭାବରେ ମିଶିଯିବ। ★ ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନା ଓ ମଇଦା ମିଶ୍ରଣ, ଖାଇବା ସୋଡା, ଲୁଣକୁ ଏହି ଲହୁଣୀ ମିଶ୍ରଣରେ ମିଶାନ୍ତୁ। ★ ଏବେ ଏହାକୁ ଗୋଳାଇ ଚାଲନ୍ତୁ, ଯେପରି ନରମ, ହାଲୁକା ପିଣ୍ଡୁଳା ପରି ଦିଶିବ। ★ ଏହି ପିଣ୍ଡୁଳାକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୁଳାରେ ପରିଣତ କରନ୍ତୁ ଏବଂ ଏହାକୁ ବିସ୍କୁଟ କଙ୍କରରେ ବିଛନ୍ତି ଆକାରରେ କାଟନ୍ତୁ। ★ ଏହି ଏହି ବିସ୍କୁଟଗୁଡ଼ିକୁ ବେକିଙ୍ଗ ଟ୍ରେରେ ରଖନ୍ତୁ। ୧୮୦ ସେଲସିଅସ୍ ତାପମାତ୍ରାରେ ଓଜନଟିକୁ ୧୦ ରୁ ୧୫ ମିନିଟ୍ ଗରମ କରନ୍ତୁ ଓ ବିସ୍କୁଟଗୁଡ଼ିକୁ ୧୫ ରୁ ୧୮ ମିନିଟ୍ ବେକ୍ କରନ୍ତୁ। ★ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଡ଼ିକୁ ଓଜନରୁ କାଢି ଅଣ୍ଡା ହେବା ପାଇଁ ଛାଡନ୍ତୁ।

ମାଣ୍ଡିଆ ଲତୁ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ସମୟ : ୩୦ ମିନିଟ୍

ରନ୍ଧନ ସମୟ : ୪୦ ମିନିଟ୍

ସମୁଦାୟ ସମୟ : ୧ଘ. ୧୦ ମିନିଟ୍

ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ:

ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନା : ୧ କିଗ୍ରା
ଗୁଡ଼ : ୫୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ଚିନାବାଦାମ : ୧୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ଘିଅ : ୧୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ରାଶି : ୧୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ : ୧୫ ଗ୍ରାମ୍

ରୋଷେଇ ସରଞ୍ଜାମ:

ପ୍ୟାନ/କଡେଇ : ୧
କଂସା/ପାତ୍ର (ବଡ଼) : ୧
କଂସା/ପାତ୍ର (ସାନ) : ୧
ଫ୍ଲେଟ୍ (ବଡ଼) : ୧

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

★ ଏକ ମଧ୍ୟମ ଧରଣର କଡେଇକୁ ଅଳ୍ପ ଆଞ୍ଚରେ ୨ ମିନିଟ୍ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନାକୁ ଅଳ୍ପ ଆଞ୍ଚରେ ୬ରୁ ୮ ମିନିଟ୍ ଶୁଖିଲା ଭାଜନ୍ତୁ। ★ ଯେତେବେଳେ ତୁନାକୁ ବାସ୍ନା ଆସିବ ତାକୁ କଡେଇରୁ କାଢ଼ି ପକ୍ଷା କରନ୍ତୁ। ★ ସେହି କଡେଇରେ ଚିନାବାଦାମକୁ ଅଳ୍ପ ଆଂଚରେ ୧୦ ମିନିଟ୍ ଶୁଖିଲା ଭାଜନ୍ତୁ। ବାଦାମ ଇଷଟ୍ ବାଦାମି ହୋଇଗଲେ ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରକୁ କାଢ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ। ★ ସେହି କଡେଇରେ ରାଶିକୁ ଅଳ୍ପ ଆଞ୍ଚରେ ୨ ମିନିଟ୍ ଶୁଖିଲା ଭାଜନ୍ତୁ। ରାଶି ଇଷଟ୍ ବାଦାମି ହୋଇଗଲେ ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରକୁ କାଢ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ। ★ ଏକ ପାତ୍ରରେ ୪୦୦ ମିଲି ପାଣି ନିଅନ୍ତୁ, ସେଥିରେ ଗୁଡ଼ ଖଣ୍ଡକୁ ପକାଇ ମଧ୍ୟମ ଆଂଚରେ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ★ ଗୁଡ଼ରୁ ସିରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବାପରେ ତାକୁ ଭଲ ଭାବେ ଛାଣି ଦିଅନ୍ତୁ। ଫଳରେ ଗୁଡ଼ରେ ଥିବା ବାଲିଅଂଶ ଲତୁରେ ମିଶିବ ନାହିଁ। ★ ଆଉ ଏକ କଡେଇରେ ଘିଅ ଗରମ କରନ୍ତୁ ଓ ସେଥିରେ ଭଜା ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନା, ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ, ଭଜା ବାଦାମ ଓ ଏକ ଚୂଡ଼ାୟାଂଶ ଭଜା ରାଶିକୁ ସେଥିରେ ପକାଇ ଭଲଭାବେ ମିଶାନ୍ତୁ। ★ ଗୁଡ଼ ସିରାକୁ ଏହି ମିଶ୍ରଣରେ ପକାନ୍ତୁ ଓ ଭଲଭାବେ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ★ ହାତରେ ଅଳ୍ପ ଘିଅମାରି ଲତୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ। ★ ବଳକା ଭଜା ରାଶିକୁ ଗୋଟିଏ ଫ୍ଲେଟ୍‌ରେ ରଖି ଲତୁକୁ ତା ଉପରେ ଗଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତୁ, ଯେପରି ତା'ଉପରେ ଏକ ଆସ୍ତରଣ ହେବ।

ମାଣ୍ଡିଆ ମୁଡୁକି

ପ୍ରସ୍ତୁତି ସମୟ : ୨୦ ମିନିଟ୍

ରନ୍ଧନ ସମୟ : ୫୦ ମିନିଟ୍

ସମୁଦାୟ ସମୟ : ୧ଘ. ୧୦ ମିନିଟ୍

ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ:

ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନା : ୧ କିଗ୍ରା
ଚାଉଳ ତୁନା : ୫୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ : ୫୦ ଗ୍ରାମ୍
ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ : ୧୦ ଗ୍ରାମ୍
ଜିରା : ୨୦ ଗ୍ରାମ୍
ହେଙ୍ଗୁ : ୧/୪ ଚାମଚ
ରାଶି : ୧୦୦ ଗ୍ରାମ୍
ଲୁଣ : ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ
ରିଫାଇନ୍ ଡେଲ : ୧ଲିଟର

ରୋଷେଇ ସରଞ୍ଜାମ:

ପ୍ୟାନ/କଡେଇ : ୧
କଂସା/ପାତ୍ର : ୧
ମୁଡୁକି ତିଆରି ମେସିନ୍ : ୧

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

★ ଏକ ବଡ଼ ପାତ୍ର ନିଅନ୍ତୁ ଓ ସେଥିରେ ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନା ଓ ଚାଉଳ ତୁନାକୁ ମିଶାଇ ରଖନ୍ତୁ। ★ ଜିରା, ଲୁଣ, ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ, ହଳଦି ଗୁଡ଼, ହେଙ୍ଗୁ ଓ ରାଶିକୁ ତୁନା ଥିବା ପାତ୍ରରେ ପକାଇ ଭଲଭାବେ ମିଶାନ୍ତୁ। ★ କଡେଇରେ ୫୦ ମିଲି ରିଫାଇନ୍ ଡେଲକୁ ହାଲକା ଗରମ କରନ୍ତୁ ଓ ସେହି ଗରମ ଡେଲକୁ ମିଶ୍ରଣରେ ଢାଳନ୍ତୁ। ★ ଉକ୍ତ ମିଶ୍ରଣରେ ୨ ଗ୍ଲାସ୍ ପାଣି ମିଶାନ୍ତୁ ଏବଂ ଏହାକୁ ଭଲଭାବେ ଗୋଳାନ୍ତୁ, ଯେପରି ନରମ ଗୁଳା ହୋଇଯିବ। ★ ଗୁଳାକୁ ମୁଡୁକି ତିଆରି ମେସିନ୍‌ରେ ଭର୍ତ୍ତି କରନ୍ତୁ। ★ କଡେଇରେ ଡେଲ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ★ ଡେଲ ଗରମ ହୋଇଗଲେ ମେସିନ୍ ଦ୍ୱାରା ନରମ ଗୁଳାକୁ ଡେଲରେ ପକାନ୍ତୁ। ★ ଅଳ୍ପ ଆଞ୍ଚରେ ଇଷଟ୍ ବାଦାମୀ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କଡ଼ା କରି ଛାଣନ୍ତୁ। ★ ଛାଣିଲାପରେ ଟିସୁ ପେପର ବା କାଗଜରେ ଥଣ୍ଡା ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖନ୍ତୁ। ★ ଏବେ ମୁଡୁକିକୁ ଡବାରେ ବନ୍ଦକରି ରଖନ୍ତୁ ଓ ଖାଇବାର ମଜା ନିଅନ୍ତୁ।



ମାଣ୍ଡିଆ ମିକ୍ଚର

ପ୍ରସ୍ତୁତି ସମୟ : ୨୦ ମିନିଟ୍

ରନ୍ଧନ ସମୟ : ୩୦ ମିନିଟ୍

ସମୁଦାୟ ସମୟ : ୫୦ ମିନିଟ୍

ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ:

ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନା	: ୨୦୦ ଗ୍ରାମ
ବେସନ	: ୨୦୦ ଗ୍ରାମ
ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ	: ୩୦ ଗ୍ରାମ
ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ	: ୧୦ ଗ୍ରାମ
ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ	: ୨୦ ଗ୍ରାମ
ଭୂର୍ସୁଙ୍ଗା ପତ୍ର	: ୧୦୮
ହେଲୁ	: ୧/୪ ଚାମଚ
ବାଦାମ	: ୫୦ ଗ୍ରାମ
ଲୁଣ/ବିଟଲୁଣ	: ସ୍ୱାଦଅନୁଯାୟୀ
ରିଫାଇନ୍ ତେଲ	: ୫୦୦ ମିଲି

ରୋଷେଇ ସରଞ୍ଚାମ:

ପ୍ୟାନ/କଡେଇ	: ୧
କଂସା/ପାତ୍ର	: ୨
ଫ୍ଲେଟ୍	: ୧
ସେଉ ଛଣା	: ୧
ଜାଲିତରୁ	: ୧

ଏହା ଦୁଇଟି ଭାଗରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ।

ପ୍ରଥମ ଭାଗ: ମାଣ୍ଡିଆ ବୁଦିର ଆଣ ପ୍ରସ୍ତୁତି ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନା, ବେସନ, ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ ଓ ପାଣିକୁ ଗୋଳାଇ ବହଳିଆ ଆଣ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ। **ଦ୍ୱିତୀୟ ଭାଗ :** ମାଣ୍ଡିଆ ବୁଦିର ଆଣ ପ୍ରସ୍ତୁତି ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନା, ବେସନ, ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ, ହେଲୁ ଓ ପାଣିକୁ ଗୋଳାଇ ବହଳିଆ ଆଣ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ।

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

★ ଏକ କଡେଇରେ ଅଳ୍ପ ଆଞ୍ଚରେ ତେଲ ଗରମ କରନ୍ତୁ।
★ ବୁଦିଆଣକୁ ଗରମ ତେଲରେ ପକାଇ ଛାଣିବା ପରେ ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ରଖି ପଣ୍ଡା କରନ୍ତୁ। ★ ଏବେ ଗରମ ତେଲରେ ସେଉଛଣା ସାହାଯ୍ୟରେ ମାଣ୍ଡିଆ ଆଣକୁ ନେଇ ସେଉ ଛାଣନ୍ତୁ। ★ ଭଲଭାବେ ଛାଣି ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ରଖି ପଣ୍ଡା କରନ୍ତୁ। ★ ଭୂର୍ସୁଙ୍ଗା ପତ୍ର ଓ ବାଦାମକୁ ଛାଣି ପଣ୍ଡା କରନ୍ତୁ। ★ ଛଣାଯାଇଥିବା ସମସ୍ତ ସାମଗ୍ରୀ, ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ, ବିଟ୍ ଲୁଣକୁ ଗୋଳାନ୍ତୁ। ★ ଏବେ ମାଣ୍ଡିଆ ମିକ୍ଚର ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା।

ମାଣ୍ଡିଆ ଚଢ଼ା

ପ୍ରସ୍ତୁତି ସମୟ : ୧୦ ମିନିଟ୍

ରନ୍ଧନ ସମୟ : ୧୫ ମିନିଟ୍

ସମୁଦାୟ ସମୟ : ୨୫ ମିନିଟ୍

ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ:

ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନା	: ୧୦୦ ଗ୍ରାମ
ଦହି	: ୫୦୦ ଗ୍ରାମ
ଭଜା କାରା ଗୁଣ୍ଡ	: ୩୦୦ ଗ୍ରାମ
ଗୋଲମରିଚ	: ୨୦ ଗ୍ରାମ
ଲୁଣ	: ସ୍ୱାଦଅନୁଯାୟୀ
ବିଟଲୁଣ	: ୧ ଚାମଚ
କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା	: ୫-୬ ଟି
ଧନିଆ ପତ୍ର	: ୫୦ ଗ୍ରାମ
ପୋଦିନା ପତ୍ର	: ୨୫ ଗ୍ରାମ
ଆମ୍ବକଷି ଅଦା	: ୨ ଇଞ୍ଚ

ରୋଷେଇ ସରଞ୍ଚାମ:

ପ୍ୟାନ/କଡେଇ	: ୧
କପ୍	: ୧
ଗ୍ଲାସ୍	: ୧
ଗ୍ରାଇଣ୍ଡର	: ୧

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

★ ଗୋଟିଏ ମଧ୍ୟମ ଆକାରର ପ୍ୟାନରେ ଦୁଇ ଗ୍ଲାସ୍ ପାଣି ନିଅନ୍ତୁ। ★ ମଧ୍ୟମ ଆଞ୍ଚରେ ସେହି ପାଣିକୁ ଗରମ କରନ୍ତୁ।
★ ଆଉ ଗୋଟିଏ କପ୍ ପାଣିନେଇ ସେଥିରେ ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନାକୁ ଗୋଳାନ୍ତୁ। ★ ଏହି ଘୋଳକୁ ଗରମ ପାଣିରେ ଢାଳନ୍ତୁ ଏବଂ ଅବିରତ ଗୋଳାନ୍ତୁ, ଯେପରି ମୁଣ୍ଡା ନହୁଏ।
★ କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ଧନିଆ, ପୋଦିନା ଏବଂ ଆମ୍ବକଷିଆ ଅଦାର ପେଷ୍ଟ ତିଆରି କରନ୍ତୁ। ★ ଦହି, ଭଜାଜିରା ଗୁଣ୍ଡ, ଲୁଣ, ବିଟ୍ ଲୁଣ ଏବଂ ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ ଉକ୍ତ ପେଷ୍ଟରେ ମିଶାନ୍ତୁ। ★ ପଣ୍ଡା ମାଣ୍ଡିଆ ଘୋଳକୁ ସେହି ପେଷ୍ଟରେ ମିଶାନ୍ତୁ ଏବଂ ଆୁ ୬ ଗ୍ଲାସ୍ ପଣ୍ଡା ପାଣି ମିଶାଇ ଗୋଳାନ୍ତୁ।
★ ଏବେ ମାଣ୍ଡିଆ ଚଢ଼ା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା। (ଅଧିକ ସ୍ୱାଦପାଇଁ ଜଳଜିରା ବା ଚାଟ ମସଲା ମିଶାଇ ପାରନ୍ତି)।

ମାଣ୍ଡିଆ ଆରିସା ପିଠା

ପ୍ରସ୍ତୁତି ସମୟ : ୨୦ ମିନିଟ୍

ରନ୍ଧନ ସମୟ : ୩୫ ମିନିଟ୍

ସମୁଦାୟ ସମୟ : ୫୫ ମିନିଟ୍

ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ:

ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନା	: ୨୦୦ ଗ୍ରାମ
ଚାଉଳ ତୁନା	: ୨୦୦ ଗ୍ରାମ
ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ	: ୫୦ ଗ୍ରାମ
ଗୁଡ	: ୨୫୦ ଗ୍ରାମ
ରାଶି	: ୧୦୦ ଗ୍ରାମ
ରିଫାଇନ ତେଲ	: ୫୦୦ ମିଲି
ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ	: ୧ ଚାମଚ

ରୋଷେଇ ସରଞ୍ଚାମା:

ପ୍ୟାନ/କଡେଇ :	୨
କଂସା/ପାତ୍ର :	୧
ଫ୍ଲେଟ୍/ଥାଳି :	୧
ଟିମ୍ପା :	୧

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

★ ଏକ ମଧ୍ୟମ ଧରଣର ପ୍ୟାନ/କଡେଇ ନିଅନ୍ତୁ ଓ ସେଥିରେ ଗୋଟିଏ ଗ୍ଲୁସ ପାଣି ଓ ଗୁଡ ଢାଳନ୍ତୁ। ★ ତାକୁ ମଧ୍ୟମ ଧରଣର ଆଞ୍ଚରେ ଗରମ କରନ୍ତୁ ଏବଂ ବହଳିଆ ହେବାଯାଏ ଅବିରତ ଗୋଳାନ୍ତୁ। ★ ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ମାଣ୍ଡିଆ ଓ ଚାଉଳ ତୁନା ଏକାଠିକରି ଭଲଭାବେ ମିଶାନ୍ତୁ। ★ ଏହି ମିଶ୍ରିତ ତୁନାକୁ ସେହି ବହଳିଆ ସିରାରେ ପକାଇ ନରମ ଖଳି ହେବାଯାଏ ଗୋଳାନ୍ତୁ। ★ ରାଶି ଏବଂ ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡକୁ ସେହି ଖଳିରେ ମିଶାଇ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ରଖନ୍ତୁ। ★ ଏକ ମଧ୍ୟମ ଧରଣର କଡେଇ ନେଇ ସେଥିରେ ତେଲ ବା ଘିଅ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ★ ହାତରେ ତେଲମାରି ସେହି ଖଳିକୁ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ନେଇ ପାପୁଲିରେ ପିଠା ଗଢନ୍ତୁ, ଯେପରି ମଧ୍ୟମ ଧରଣର ମୋଟା ହୁଏ। ★ ମଧ୍ୟମ ଧରଣର ଆଞ୍ଚରେ ସେଗୁଡିକୁ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହେବାଯାଏ ଛାଣନ୍ତୁ। ★ ପିଠାଗୁଡିକୁ ଛାଣି ଗୋଟିଏ ଫ୍ଲେଟ୍ରେ ରଖନ୍ତୁ। ★ ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଆରିସା ପିଠା। ★ ଥଣ୍ଡା ହେଲେ ଏହି ଆରିସା ପିଠାକୁ ଡବାରେ ରଖି ଖାଇ ପାରିବେ।

ମାଣ୍ଡିଆ ବ୍ରେଡ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ସମୟ : ୨୩. ୪୫ ମିନିଟ୍

ରନ୍ଧନ ସମୟ : ୩୫ ମିନିଟ୍

ସମୁଦାୟ ସମୟ : ୩୩. ୨୦ ମିନିଟ୍

ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ:

ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନା	: ୨୦୦ ଗ୍ରାମ
ମଇଦା/ଅଟା	: ୨୦୦ ଗ୍ରାମ
ଇଷ୍ଟ	: ୨ ଚାମଚ
ଚିନି	: ୨ ଚାମଚ
କ୍ଷାର	: ୧୦୦ ମିଲି

ରୋଷେଇ ସରଞ୍ଚାମା:

ପ୍ୟାନ/କଡେଇ :	୧
କଂସା/ପାତ୍ର :	୧
ଚାମଚ :	୧
ଓଭନ :	୧

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

★ ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ପାତ୍ର ନିଅନ୍ତୁ ଏବଂ ସେଥିରେ ନଖ ଉଷୁମ ପାଣିରେ ଇଷ୍ଟ ପକାନ୍ତୁ। ★ ଇଷ୍ଟରେ ଚିନି ମିଶାନ୍ତୁ ଏବଂ ତାକୁ ୧୫ ମିନିଟ୍ ପାଇଁ ରଖନ୍ତୁ। ★ ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନା, ମଇଦା ବା ଅଟା ଓ କ୍ଷାରକୁ ଏହି ଇଷ୍ଟ ମିଶ୍ରଣରେ ମିଶାନ୍ତୁ ଏବଂ ଏହା ନରମ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ହାତରେ ଦଳନ୍ତୁ। ★ ପାତ୍ରଟିକୁ ଘୋଡ଼ାଇ ୨ ଘଣ୍ଟା ୩୦ ମିନିଟ୍ ପାଇଁ ଛାଡି ଦିଅନ୍ତୁ। ★ ୧୮୦ ସେଲସିୟସ୍ ତାପମାତ୍ରାରେ ଓଭନଟିକୁ ରଖନ୍ତୁ। ★ ବ୍ରେଡ ପ୍ୟାନଟିକୁ ନିଅନ୍ତୁ ଓ ସେଥିରେ ଘିଅ ଲଗାନ୍ତୁ। ★ ଦଳା ଯାଇଥିବା ଖଳିକୁ ଘିଅଲଗା ବ୍ରେଡ ପ୍ୟାନରେ ରଖି ଓଭନରେ ୩୦ରୁ ୩୫ ମିନିଟ୍ ୧୮୦ ସେଲସିୟସ୍ ତାପମାତ୍ରାରେ ବେକ କରିବା ପାଇଁ ରଖନ୍ତୁ। ★ ଏବେ ପ୍ୟାନରୁ କାଢି ବ୍ରେଡକୁ ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଛାଡି ଦିଅନ୍ତୁ। ★ ବର୍ତ୍ତମାନ ମାଣ୍ଡିଆ ବ୍ରେଡକୁ ଖଣ୍ଡଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ପରଖନ୍ତୁ।

ମାଣ୍ଡିଆ ହାଲୁଆ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ସମୟ : ୧୦ ମିନିଟ୍

ରନ୍ଧନ ସମୟ : ୩୦ ମିନିଟ୍

ସମୁଦାୟ ସମୟ : ୪୦ ମିନିଟ୍

ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ:

ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନା : ୫୦୦ ଗ୍ରାମ

କାଜୁ : ୧୦୦ ଗ୍ରାମ

କିସମିସ୍ : ୧୦୦ ଗ୍ରାମ

ଚିନି : ୪୦୦ ଗ୍ରାମ

ଘିଅ : ୨୦୦ ଗ୍ରାମ

ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ : ୧/୪ ଚାମଚ

ରୋଷେଇ ସରଞ୍ଚାମା:

ପ୍ୟାନ/କଡେଇ : ୧

କଂସା/ପାତ୍ର : ୧

ଥାଳି/ପ୍ଲେଟ୍ : ୧

ଓଭନ : ୧

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

★ ଏକ ମଧ୍ୟମ ଧରଣର ପ୍ୟାନ/କଡେଇ ନିଅନ୍ତୁ ଓ ସେଥିରେ ୫୦ଗ୍ରାମ ଘିଅ ଦିଅନ୍ତୁ ଏବଂ ତାକୁ କମ୍ ଆଞ୍ଚରେ ୨ ମିନିଟ୍ ପାଇଁ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ★ କାଜୁକୁ ଘିଅରେ ପକାନ୍ତୁ ଏବଂ ଅଳ୍ପ ଆଞ୍ଚରେ ବାଦାମୀ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭାଜନ୍ତୁ। ଭଜା କାଜୁଗୁଡ଼ିକୁ କାଢ଼ି ଏକ ପାତ୍ରରେ ରଖନ୍ତୁ। ★ କିସମିସ୍ ଅଳ୍ପ ଆଞ୍ଚରେ ୧ ମିନିଟ୍ ଭାଜନ୍ତୁ ଏବଂ ତାକୁ କାଢ଼ି ପାତ୍ରରେ ରଖନ୍ତୁ। ★ ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନାକୁ ସେହି କଡେଇ ବା ପ୍ୟାନରେ ଘିଅ ପକାଇ ଭାଜନ୍ତୁ। ★ ଗୋଟିଏ ଗ୍ଲାସ୍ ପାଣି ଏହି ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନାରେ ମିଶାନ୍ତୁ ଏବଂ ଅବିରତ ଗୋଳାନ୍ତୁ ଯେପରି ମୁଣ୍ଡା ନ ହୁଏ। ★ ଯେତେବେଳେ ଏହି ମାଣ୍ଡିଆ ମିଶ୍ରଣ କାଠୁଆ ହୋଇଆସିବି ଚିନି ପକାନ୍ତୁ ଏବଂ ଏହି ମିଶ୍ରଣଟି ପ୍ୟାନ/କଡେଇର କଡ଼ରୁ ଛାଡ଼ିବା ଯାଏ ରାନ୍ଧନ୍ତୁ। ★ ଭଜା କାଜୁ, କିସମିସ୍ ଓ ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡକୁ ହାଲୁଆରେ ପକାନ୍ତୁ। ★ ଏବେ ମାଣ୍ଡିଆ ହାଲୁଆ ପରଶିବା ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା।

ମାଣ୍ଡିଆ ମୋଦକ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ସମୟ : ୨୫ ମିନିଟ୍

ରନ୍ଧନ ସମୟ : ୧୫ ମିନିଟ୍

ସମୁଦାୟ ସମୟ : ୪୦ ମିନିଟ୍

ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ:

ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନା : ୨୦୦ ଗ୍ରାମ

ଚାଉଳ ତୁନା : ୧୦୦ ଗ୍ରାମ

ଘିଅ : ୫୦ ଗ୍ରାମ

ପୁର ପାଇଁ

ନଡ଼ିଆ କୋରା : ୩ କପ୍

ଗୁଡ଼ : ୩ କପ୍

ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ : ୩ କପ୍

କେଶର : ୩ରୁ ୪

ରୋଷେଇ ସରଞ୍ଚାମା:

ପ୍ୟାନ/କଡେଇ : ୧

କଂସା/ପାତ୍ର : ୨

ଝିଲ୍ ପାତ୍ର : ୧

ଇଡ଼ିଲି ଚାଞ୍ଚି : ୧

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ:

ଏହା ଦୁଇଟି ଭାଗରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ

ପ୍ରଥମ ଭାଗ: ପୁର ପ୍ରସ୍ତୁତି

★ ଗୋଟିଏ କଡେଇରେ କୋରା ନଡ଼ିଆ ଓ ଗୁଡ଼ ପକାଇ କମ୍ ଆଞ୍ଚରେ ୫ ମିନିଟ୍ ପାଇଁ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ଅବିରତ ଗୋଳାନ୍ତୁ, ଯେପରି ନଡ଼ିଆ ଓ ଗୁଡ଼ ପୋତି ନଯାଏ। ★ ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ଓ କେଶର ପକାଇ ମିଶ୍ରଣକୁ ଅଳ୍ପ ଆଞ୍ଚରେ ୨ ରୁ ୩ ମିନିଟ୍ ଗରମ କରନ୍ତୁ ଏବଂ ପରେ ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତୁ।

ଦ୍ୱିତୀୟଭାଗ: ମାଣ୍ଡିଆ ମୋଦକ ପ୍ରସ୍ତୁତି

★ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ମାଣ୍ଡିଆ ତୁନା ଓ ଚାଉଳ ତୁନାକୁ ମିଶାଇ ରଖନ୍ତୁ। ★ ଅନ୍ୟ ଏକ ପାତ୍ରରେ ଗୋଟିଏ କପ୍ ପାଣି ଆଞ୍ଚରେ ଫୁଟାନ୍ତୁ ଓ ସେଥିରେ ଘିଅ ଓ ତୁନା ମିଶ୍ରଣକୁ ପକାଇ ଭଲଭାବେ ମିଶାନ୍ତୁ। ★ ଏହି ମିଶ୍ରଣକୁ ଅଳ୍ପ ନିଆଁରେ ୩ ମିନିଟ୍ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ★ ଗୋଟିଏ ଝିଲ୍ ପାତ୍ରରେ ଅଳ୍ପ ଘିଅ ଲଗାଇ ଏହି ମିଶ୍ରଣକୁ ସେଥିରେ ରଖି ନରମ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ହାତରେ ଦଳନ୍ତୁ। ★ ଏବେ ଏହାର ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୁଳା କରି ତାକୁ ହାତରେ ଟଟନ୍ତୁ କିନ୍ତୁ ସେଥିରେ ଗୋଟିଏ ଚାମଚ ଲେଖାଏଁ ପୁର ଦେଇ ମୁହଁ ବନ୍ଦ କରି ମୋଦକ ଆକାର ଦିଅନ୍ତୁ। ★ ଏବେ ଏହି ମୋଦକକୁ ଇଡ଼ିଲି ଛାଞ୍ଚରେ ରଖି ୧୦ରୁ ୧୫ ମିନିଟ୍ ଯାଏ ସିଝାନ୍ତୁ। ★ ଏବେ ମୋଦକ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା। ଗରମ ଗରମ ଖାଆନ୍ତୁ।



ମାଛିଆ ବିସ୍କୁଟ



2025030495