



Taste & Trails

No-Onion, No-Garlic Kadhi Pakoda Recipe



youtube.com/@OWNTasteandTrails

ଘରରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କଢ଼ୀ ପକେ-ଡ଼ା ରସେପିଃ ନବରାତ୍ରୀ ପାଇଁ ଏକ ବିନା-ପିଆଜର, ବିନା-ଗାର୍ଲିକ୍ ର ଆନନ୍ଦ

ଆଡ଼କର୍ ପ୍ରିସିକା ଆଜି ଆଉ ଏକ ସୁସ୍ୱାଦୁ ରସେପି ନଲେ ଫରେ ଆସିଛନ୍ତି, ଯେ ଚଣ୍ଡିଗଡ଼ ନିକଟସ୍ଥ ପଞ୍ଚକୁଳା ଗସ୍ତ ସମୟରେ 7-8 ବର୍ଷ ପୂର୍ବେ ପ୍ରଥମେ ସ୍ୱାଦପୁକ୍ତ ଖାଦ୍ୟର ନିଜସ୍ୱ ପରୀକ୍ଷିତ ସଂସ୍କରଣ ସମ୍ପାଦନ କରିଛନ୍ତି। ସେ ପଞ୍ଚକୁଳାର ମନସା ମାତା ମନ୍ଦିରକୁ ତାଙ୍କର ଗସ୍ତ ବିଷୟରେ ବର୍ଣ୍ଣନା କରନ୍ତି, ଯେଉଁଠାରେ ତାଙ୍କୁ ଏକ ଗେ-ଷ୍ଟା ଉପାଦାନ କିମ୍ବା ଭାଣ୍ଡାରା ସମୟରେ ଏକ ସରଳ କିନ୍ତୁ ଅବିଶ୍ୱାସନୀୟ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ କାଠି ପକେ-ଡ଼ା ପରିବେଷଣ କରାଯାଇଥିଲା । ଏହି ଖାଦ୍ୟ ତାଙ୍କ ଉପରେ ଏକ ସ୍ୱାସ୍ଥୀ ପ୍ରଭାବ ପକାଇଥିଲା, ଏବଂ ଆଜି ସେ ସେହି ରସେପି ଆମ ସହିତ ସମ୍ପାଦନ କରିଛନ୍ତି ।

ଏହି କାଠି ପକେ-ଡ଼ା ରସେପି ଅନନ୍ୟ କାରଣ ଏହା ଏକ ବିନା-ପିଆଜର, ବିନା-ରସୁଣ ଖାଦ୍ୟ, ଏହା ଜର୍ନି ଅନୁଗାମୀ ଏବଂ ନବରାତ୍ରୀ ପରି ଉପବାସ କିମ୍ବା ଧାର୍ମିକ ପର୍ବ ପାଳନ କରୁଥିବା ଲୋକଙ୍କ ପାଇଁ ଆଦର୍ଶ । ତେଣୁ, ଆସନ୍ତୁ ଏହି ସୁସ୍ୱାଦୁ ରସେପିର ଉପାଦାନ ଏବଂ ପର୍ଯ୍ୟାୟକ୍ରମେ ପ୍ରସ୍ତୁତି ବିଷୟରେ ଜାଣିବା ।

କଦଳୀ ପକେ-ଡ଼ା ପାଇଁ ସାମଗ୍ରୀ

ପ୍ରଥମେ ପକେ-ଡ଼ା (ଫ୍ରିଟର) ଏବଂ କାଠି (ଦହି ଆଧାରିତ ତରକାରୀ) ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ ଉପରେ ନଜର ପକାନ୍ତୁ ।

ପାକେ-ରାମାନଡ଼କ ପାଇଁ (ଫ୍ରିଟରସ୍)

- 300 ଗ୍ରାମ ଚିକନେ
- 1 ଚାମଚ ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ
- ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ ଲୁଣ
- ଅଜୀର୍ଣନ ମଞ୍ଜି (carom seeds)
- ଅଧିକ ସ୍ୱାଦ ପାଇଁ ଧନିଆ ଏବଂ ସରୁନ ଲତ୍ତା, କଟା ହଳଦିଆ କସୁରୀ ମଧ୍ୟ (ଗୁଣ୍ଡିଲା ମଧ୍ୟ ପତ୍ର)
- ପକେ-ଡ଼ାକୁ ଗଢ଼ିବା ପାଇଁ ଗଣେ ମାର୍କା ସେ-ରିଷ ତଲେ

କାଢ଼ୀ (ଦହି ତରକାରୀ) ପାଇଁ

3 ମଧ୍ୟମ ଆକାରର ଟମାଟୋ ।

3-4 ସବୁଜ ଲଞ୍ଜା

1 ଛୋଟ ଅଳଢେଇ (optional)

3 ଚାମଚ ବସେନ (gram flour)

200 ଗ୍ରାମ ଦହି (yogurt)

3 ଚାମଚ ଧନିଆ ପାଉଡର

1 ଚାମଚ ଜିରା ଗୁଣ୍ଡ (jeera)

1 ଚାମଚ ଅଳଢେଇ ଗୁଣ୍ଡ (sarson) ଟାଡକା ପାଇଁ (ଚମେପରିଂ)

ତାଜା ଧନିଆ ପତ୍ର, କଟା ଧନିଆ ପତ୍ର

3-4 ଶୁଖିଲା ଲାଲ ଲଞ୍ଜା

1 ଚାମଚ କାଶ୍ମୀରୀ ଲାଲ ଲଞ୍ଜା ପାଉଡର (for vibrant color)

1 ଚାମଚ ଘିଅ

2 ଚାମଚ ସଂରକ୍ଷକ ତଲେ (ଗଣେଶ ମାର୍କା ସଂରକ୍ଷକ ତଲେ)

କାସି ପକେଡା ପାଇଁ ପର୍ଯ୍ୟାୟକ୍ରମେ ରସିଦି

ବର୍ତ୍ତମାନ ଯଦେତେ ଆମ ପାଖରେ ସମସ୍ତ ସାମଗ୍ରୀ ଅଛି, ତାଲ ପକେଡା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ଆରମ୍ଭ କରିବା ଏବଂ ତା 'ପରେ କାସି ଆଡକୁ ଯିବା।

ପାକେଡା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାଃ ପକେଡା ପାଇଁ, ଆମକୁ ଏକ ମସୁଣ, ମଧୁମ-ମଂଚା ବ୍ଯାଟର ଆବଶ୍ୟକ ହବେ।

ଉପଯୁକ୍ତ ପକେଡା ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ଏହି ପଦକ୍ଷେପଗୁଡ଼ିକୁ ଅନୁସରଣ କରନ୍ତୁ।

ସାମଗ୍ରୀ ଗୁଡ଼ିକୁ ଭଲ ଭାବେ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ।

ଏକ ମିଶ୍ରଣ ପାତ୍ରରେ, 300 ଗ୍ରାମ ବସେନ ନିଅନ୍ତୁ। (gram flour).

ସଂରକ୍ଷକ ତଲେ, ଜିରାଗୁଣ୍ଡ, କଞ୍ଚାଲଞ୍ଜା, ପିଆଜ ଓ ଧନିଆ ପତ୍ର ପକାନ୍ତୁ।

ସୁଗନ୍ଧିତ ସଞ୍ଜାଦ ପାଇଁ ଏକ ଚିମଟି କସୁରୀ ମଧ୍ୟ ମିଶାନ୍ତୁ।

ଧୀରେ ଧୀରେ ଏହି ମିଶ୍ରଣରେ ପାଣି ମିଶାନ୍ତୁ, ଏହାକୁ ଗଂ-ଲାଲ ମଧୁମ-ମଂଚା ବ୍ଯାଟର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ।

ସ୍ଥିରତା ଅଭ୍ୟାସିତ ମଂଚା କିମ୍ବା ଅଭ୍ୟାସିତ ପ୍ରବାହିତ ହବେ ଉଚିତ୍ ନୁହେଁ-ପକେଡା ଗଠନ ପାଇଁ କବେଳ ଉପଯୁକ୍ତ ।

ପାକେଡାକୁ ଭାଜନ୍ତୁ

ଗଣେଶ ମାର୍କା ସଂରକ୍ଷକ ତଲେରେ ଏକ ଗଢୀର ପ୍ଲାନ କିମ୍ବା କଢାଲ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ଗଢୀର ଭାଜିବା ପାଇଁ ତଲେ ଯଥେଷ୍ଟ ଗରମ ଅଛି ବେଳି ନିଶ୍ଚିତ କରନ୍ତୁ।

ଥରେ ତଲେ ଗରମ ହେଲଗଲେ, ପ୍ଲାନର ସହ ବ୍ଯାଟରର ଛୋଟ ଛୋଟ ଚାମଚକୁ ତଲେରେ ପକାନ୍ତୁ, ଗଂ-ଲା, କାମୁଡା ଆକାରର ପକେଡା ତିଆରି କରନ୍ତୁ ।

ସଗୁଡ଼ିକୁ ମଧୁମ ଆଞ୍ଚରେ ଗଂ-ଲାତନେ ବ୍ରାଉନ୍ ହବେ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭାଜନ୍ତୁ। ସଗୁଡ଼ିକୁ ସମାନ ଭାବେ ଭାଜିବାକୁ ସୁନିଶ୍ଚିତ କରନ୍ତୁ।

ଭଜା ପକେଡାଗୁଡ଼ିକୁ ବାହାର କରିଦିଅନ୍ତୁ ଏବଂ ଅତିରିକ୍ତ ତଲେକୁ ଗଂ-ଷିବା ପାଇଁ କାଗଜ ଟାଣିଲେ ସହିତ ଧାଡ଼ି ହେଲିଥିବା ଏକ ପ୍ଲଟେରେ ସଗୁଡ଼ିକୁ ବାହାର କରନ୍ତୁ ।

ଟିପ୍ପଣୀଃ କିଛି ଲଂ-କ ହାଲୁକା ଭାଜି ହେଲିଥିବା ପକେଡାକୁ ପସନ୍ଦ କରନ୍ତି କାରଣ ସଗୁଡ଼ିକୁ ପରେ କାଢ଼ିରେ ସିଝାଇ ଦିଆଯିବ। ଯଦି ଏହା ଆପଣଙ୍କର ପସନ୍ଦ, ତବେ ସଗୁଡ଼ିକୁ ଅଳ୍ପ ସମୟ ପାଇଁ ଭାଜନ୍ତୁ।

କାଢ଼ିର ପ୍ରସ୍ତୁତି

ଥରେ ଆପଣଙ୍କ ପକେ-ଡ଼ା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେ-ଇଗଲେ, କାଧି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାର ସମୟ ଆସିଛି-ଏକ ଟେଣ୍ଡି ଏବଂ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଦହି ଆଧାରିତ ତରକାରୀ।

ଦହି ମିଶ୍ରଣ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ

ଗେ-ଟିଏ ପାତ୍ରରେ, 3 ଚାମଚ ବସେନ (ଗ୍ରାମ୍ ଆଟା) ନିଅନ୍ତୁ ଏବଂ ଏହାକୁ 200 ଗ୍ରାମ ଦହି ସହିତ ମିଶାନ୍ତୁ। (yogurt).

ଗଣ୍ଠିକୁ ଏଡ଼ାଇବା ପାଇଁ ଏବଂ ଏକ ମସୃଣ, ପ୍ରବାହିତ ସ୍ଥିରତା ନିଶ୍ଚିତ କରିବା ପାଇଁ ଏହାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଝାଳନ୍ତୁ। ସଫେର ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ, ଧନିଆ ଜିରା ଗୁଣ୍ଡ ଏବଂ ଅଳ୍ପ ଲୁଣ ପକାନ୍ତୁ। ଏହାକୁ ଭଲ ଭାବେ ମିଶାଇ ଏକ ମସୃଣ ପକ୍ଷେଟ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ।

କାଢ଼ିର ମୁଲକୁ ରାନ୍ଧନ୍ତୁ

ସଫେ କଢ଼ାଇରେ (ଅଧିକାଂଶ ତଳେ ବାହାର କରିବା ପରେ) ଅଳ୍ପ ତଳେ ପକାଇ ଗରମ କରନ୍ତୁ।

ସଫେର ସେ-ରିଷ ଓ ଧନିଆ ପତ୍ର ପକାଇ ଗେ-ଲାଲ ଦିଅନ୍ତୁ।

ଏହାପରେ ସଫେର ଟମାଟୋ, ଅଦା-ରସୁଣ ପକ୍ଷେଟ୍, ଅଦା-ରସୁଣ ପକ୍ଷେଟ୍ ପକାଇ କଷନ୍ତୁ। ତଳେଟି ପାର୍ଶ୍ୱରୁ ଅଲଗା ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହି ମିଶ୍ରଣକୁ ଭଲ ଭାବେ ଭାଜନ୍ତୁ।

ମସଲା ଭଲ ଭାବେ ସିଝିଗଲା ପରେ ସଫେର ଦହି-ବସେନର ମିଶ୍ରଣ ପକାନ୍ତୁ।

କ୍ରମାଗତ ଭାବେ ଘାଣ୍ଟନ୍ତୁ, ଯାହାଦ୍ୱାରା ଏହି ମିଶ୍ରଣକୁ ଗେ-ଲାଲ ହେବ ନାହିଁ।

କଦଳୀକୁ କମ୍ ଆଞ୍ଚରେ 10-15 ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଝାନ୍ତୁ, ବଳେବଳେ ଗେ-ଲାଲନ୍ତୁ। ଆପଣ ଦଖେବେ ଏହା ଧୀରେ ଧୀରେ ମେ-ଟା ହେବାର ଲାଗିଛି।

ପାକେ-ରା ଯେ-ଗ କରନ୍ତୁ

କାଢ଼ିକୁ ସିଝାଇବା ପରେ ଏବଂ ଟିକେ ମେ-ଟା ହେବା ପରେ, ଭାଜି ହେ-ଇଥିବା ପକେ-ଡ଼ା ତରକାରୀରେ ପକାନ୍ତୁ।

ସମୋନଙ୍କୁ ପ୍ରାୟ 5-8 ମିନିଟ୍ ପାଇଁ କାଢ଼ିରେ ସିଝିବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ, ପକେ-ଡ଼ା ସ୍ୱାଦକୁ ଗେ-ଷଣ କରିବାକୁ ଏବଂ ସାମାନ୍ୟ ନରମ ହେବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ।

ମସଲା ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ଏବଂ ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁଯାୟୀ ଲୁଣ କିମ୍ବା ମସଲା ଆଡ଼ଜଷ୍ଟ କରନ୍ତୁ।

ଚାଡ଼କା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା (ଟମେପରି)

ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଚାଡ଼କା ବିନା କେ-ଶି କାଧି ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ହୁଏ ନାହିଁ, ଯାହା ଖାଦ୍ୟରେ ଉତ୍ତମ ରଞ୍ଜ ଏବଂ ସୁଗନ୍ଧ ଯେ-ଗ କରେ।

ଚାଡ଼କା ଗରମ କରନ୍ତୁ

ଏକ ଛୋଟ କଢ଼ାଇରେ 1 ଚାମଚ ଘିଅ ଏବଂ 2 ଚାମଚ ସେ-ରିଷ ତଳେ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ଏହି ମିଶ୍ରଣ କାଠିରେ ଏକ ସମୂହ ସ୍ୱାଦ ଏବଂ ଏକ ଆମନ୍ତ୍ରିତ ସୁଗନ୍ଧ ଯେ-ଗ କରେ।

ତଳେ ଗରମ ହେବା ପରେ ସଫେର କଦଳୀ ପତ୍ର, ଗୁଣ୍ଡିଲା ଲାଲ ଲଞ୍ଜା ଏବଂ କାଗ୍‌ମୀରୀ ଲାଲ ଲଞ୍ଜା ଗୁଣ୍ଡ ପକାନ୍ତୁ। କିଛି ସକେଣ୍ଡେଟ୍ ପାଇଁ ଘାଣ୍ଟନ୍ତୁ, ଏହା ସୁନିଶ୍ଚିତ କରନ୍ତୁ ଯେ ମସଲା ଗୁଡ଼ିକ ଯଥେଷ୍ଟ ଜଳିନିଆ, ତା "ର ସ୍ୱାଦ ବାହାରିଯାଏ।

ତାଡ଼ି ପକାନ୍ତୁ

ଏହି ଗରମ ଚାଉଳକୁ ସିଝୁଥିବା କାଧି ଉପରେ ପକାନତୁ ଏବଂ ସ୍ୱାଦ ବଦାୟ ରଖିବା ପାଇଁ ତୁରନ୍ତ ପ୍ଲାନକୁ ଏକ ଢାଙ୍ଗୁଣୀ ସହିତ ଘଟାଉନତୁ ।

ପରାମର୍ଶ ପ୍ରଦାନ କରିବାଃ

ଆପଣଙ୍କର ସୁସ୍ୱାଦୁ ବିନା-ପିଆଜର, ବିନା-ରସୁଣର କାଧି ପକେ-ାଡ଼ା ଏବଂ ପରିବେଷଣ ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ!
ଭାତଃ ଏହି ଖାଦ୍ୟକୁ ଭଜା ବାସମତୀ ଚାଉଳ କିମ୍ବା ଜୀରା ଚାଉଳ ସହିତ ସୁନ୍ଦର ଭାବରେ ଘଟା ଯାଇଥାଏ ।
ଚପାତି କିମ୍ବା ପରାଠାଃ ଏହାକୁ ଏକ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟକର ଭଜନ ପାଇଁ ଚପାତି କିମ୍ବା ପରାଠା ସହିତ ମଧ୍ୟ ପରିବେଷଣ କରାଯାଇପାରେ ।
ତାଜା ଧନିଆ ପତ୍ରରେ ସଜାନତୁ ଏବଂ ଗରମ ଗରମ ପରଷନତୁ ।

ପ୍ରିଣ୍ଟିଙ୍ଗ୍ ସ୍ୱାଦ ପରୀକ୍ଷାଃ

ବରତ୍ତମାନ, ପ୍ରିଣ୍ଟିଙ୍ଗ୍ ସ୍ୱାଦ ପରୀକ୍ଷା ପାଇଁ ତାଙ୍ଗ ଭାଇଙ୍କୁ ଏହି ସୁସ୍ୱାଦୁ କାଧି ପକେ-ାଡ଼ା ପରିବେଷଣ କରନ୍ତି । ସେ ଏକ କାମୁଡ଼ି ନିଅନ୍ତି ଏବଂ ତୁରନ୍ତ କାଧିର ଟେଷ୍ଟି, ସମୃଦ୍ଧ ସ୍ୱାଦ ଦ୍ୱାରା ପ୍ରଭାବିତ ହୁଅନ୍ତି, ଯାହା ନରମ କିନ୍ତୁ କ୍ରିସ୍ପି ପକେ-ାଡ଼ା ସହିତ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ସମତୁଳିତ ।

ଏହି ବ୍ଲଣ୍ଡନଟି ସଫଳ ହେ-ାଇଛି, ଏବଂ ପ୍ରିଣ୍ଟିଙ୍ଗ୍ ତାଙ୍ଗ ପରବର୍ତ୍ତୀ ଭିଡ଼ିଓରେ ଏହିପରି ଅଧିକ ଅନନ୍ୟ ଏବଂ ସୁସ୍ୱାଦୁ ରସିଏସି ସମ୍ପାଦନ କରିବାକୁ ପ୍ରତିଶ୍ରୁତି ଦେଇଛନ୍ତି । ସପେକ୍ଷମନ୍ତ, ସେ ତାଙ୍ଗ ଦର୍ଶକମାନଙ୍କୁ ବିଦାୟ ଦେଇ ସମୋନଙ୍କୁ ଘରେ ଏହି ରସିଏସି ଚଷ୍ଟା କରିବାକୁ ଏବଂ ସମୋନଙ୍କର ମତାମତ ଦେବାକୁ ଉତ୍ସାହିତ କରନ୍ତି ।
ଅନ୍ତିମ ଚିନ୍ତାଧାରାଃ ଏହି ରସିଏସି ସରଳତା ଏବଂ ସ୍ୱାଦର ଏକ ସଠିକ୍ ମିଶ୍ରଣ, ନବରାତ୍ରି ପରି ସ୍ୱଚ୍ଚନ୍ତର ଅବସରରେ ଆଦର୍ଶ ଯତେବେଳେ ଲେ-କମାନେ ସମୋନଙ୍କ ଭଜନରେ ପିଆଜ ଏବଂ ରସୁଣ ଏଡ଼ାଇ ଯାଆନ୍ତି ।
ନରମ ପକେ-ାଡ଼ା ଏବଂ ଏକ ସମୃଦ୍ଧ ଟମ୍ପେରିଂ ସହିତ ଟେଙ୍ଗି କାଧି ଏକ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟକର, ଆରାମଦାୟକ ଖାଦ୍ୟ ସୃଷ୍ଟି କରେ ଯାହା ଟେବୁଲରେ ଥିବା ସମସ୍ତଙ୍କୁ ଖୁସି କରିବାକୁ ବାଧ୍ୟ ।
ଆପଣଙ୍କ ପସନ୍ଦ ଅନୁଯାୟୀ ମସଲା ଗୁଡ଼ିକୁ ପରିବର୍ତ୍ତନ କରନ୍ତୁ, ଏବଂ ଚରମ ଆରାମଦାୟକ ଖାଦ୍ୟ ଅନୁଭୂତି ପାଇଁ ଏହାକୁ ଗରମ ଚାଉଳ କିମ୍ବା ତାଜା ରୁଟି ସହିତ ଚଷ୍ଟା କରିବାକୁ ଭୁଲନ୍ତୁ ନାହିଁ ।

