



Taste & Trails

South Indian Egg Curry



youtube.com/@OWNTasteandTrails

ଲଲିତା କାମଣ୍ଡେଶ୍ୱରୀଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ଦକ୍ଷିଣ ଭାରତୀୟ ଷ୍ଟାଇଲ୍ ଅଣ୍ଡା ତରକାରୀ ରସେପି

ଆମର ପ୍ରିୟ ଉପସ୍ଥାପିକା, ପ୍ରିଶିକା, ଏକ ବ୍ଲାଟ୍ଟ୍ ସହିତ ଫରେ ଆସିଛନ୍ତି! ଏଥର ସେ ଏକା ନୁହନ୍ତି। ସେ ତାଙ୍କ ପ୍ରିୟ ବନ୍ଧୁ ଲଲିତା କାମଣ୍ଡେଶ୍ୱରୀଙ୍କ ଘରକୁ ଯାଉଛନ୍ତି, ତାଙ୍କ ସହିତ ଏକ ନୂଆ ନୂଆ ଖାଦ୍ୟର ପ୍ରତିଶ୍ରୁତି ନେଇ ଆସିଛନ୍ତି। ଆଜି, ଲଲିତା ଏକ ମୂଲ୍ୟବାନ ରସେପି ସମ୍ପାଦନ କରିବାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଅଛନ୍ତି ଯାହା ଆପଣଙ୍କର ସ୍ୱାଦ କଳିକୁ ଦକ୍ଷିଣ ଭାରତର ହୃଦୟକୁ ପରିବହନ କରିବ-ତାଙ୍କର ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଦକ୍ଷିଣ ଭାରତୀୟ ଷ୍ଟାଇଲ୍ ଅଣ୍ଡା ତରକାରୀ। ତଣ୍ଡୁ, ଚାଲନ୍ତୁ ସମୋନଙ୍କ ସହିତ ରେ-ଷଲେ ଘରଟି ମିଶିବା ଏବଂ ଏହି ଚମତ୍କାରର ସାକ୍ଷୀ ହେବା।

ଉଷ୍ମ ସ୍ୱାଗତ

ପ୍ରିଶିକା ଲଲିତାଙ୍କ ଘରଟି ପ୍ରବେଶ କରିବା ମାତ୍ରେ, ତାଙ୍କୁ ଏକ ଉଷ୍ମ ଆଲିଙ୍ଗନ ଏବଂ ଆହୁରି ଉଷ୍ମ ହସ ସହିତ ସ୍ୱାଗତ କରାଯାଏ। ଲଲିତା ତା 'ର ସାଙ୍ଗ ପାଖକୁ ଆସିଥିବାରୁ ରେ-ମାଞ୍ଚିତ ହୁଏ, ଏବଂ ଦୁହେଁ ଶୀଘ୍ର କଥାବାରତ୍ତା କରିବା ପାଇଁ ସ୍ଥିର କରନ୍ତି।

ପ୍ରିଶିକା ହସିଲା, "ଲଲିତା, ଗତ ଥର ଯତେବେଳେ ଆମେ ଏକାଠି ରେ-ଷଲେ କରିଥିଲୁ, ଆପଣ ନିଜ ସୁସ୍ୱାଦୁ ରସେପି ଦ୍ୱାରା ମୋତେ ଚକିତ କରିଦେଲେ! ତଣ୍ଡୁ ମୁଁ ପୁଣି ଥରେ ଏଠାକୁ ଆସିଛି, ଅଧିକ ରନ୍ଧନ ସମ୍ବନ୍ଧୀୟ ଯାଦୁ ପାଇଁ। ଆଜି ଆପଣ ଆମକୁ କ "ଶ ଆଗ୍ରତର୍ୟ୍ୟ କରିବାକୁ ଯାଉଛନ୍ତି?"

ଲଲିତା, ସର୍ବଦା ନମ୍ର ପାଚକ, କୋମଳ ଭାବରେ ହସି କୁହନ୍ତି, "ଓଃ, ତୁମେ ବହୁତ ଦୟାଳୁ! ଆଜି, ମୁଁ ମୋର ଦକ୍ଷିଣ ଭାରତୀୟ ଅଣ୍ଡା ତରକାରୀ ସମ୍ପାଦନ କରିବି। ଏହି ଖାଦ୍ୟ ମୋ ହୃଦୟର ଅତି ନିକଟତର, ଯାହା ମୋ ସ୍କୁଲ ଦିନର ଏକ ସ୍ମୃତି ଦ୍ୱାରା ଅନୁପ୍ରାଣିତ, ଯତେବେଳେ ମୁଁ ପ୍ରଥମ ଥର ପାଇଁ ଜଣେ ବନ୍ଧୁଙ୍କ ଟିଫିନରେ ଏଭଳି କିଛି ସ୍ୱାଦ ଚାଖିଲି।

ବରଷ ବରଷ ଧରି, ମୁଁ ଏହାକୁ ଏକ ଦକ୍ଷିଣ ଭାରତୀୟ ମଠୋଡ଼ ଦଳେଥିଲି, ଏବଂ ବର୍ତ୍ତମାନ ଏହା ମଠୋ ପରିବାରରେ ଏକ ପୁରିୟ । "

ନ୍ୟାସଲନିଆ ପବନରେ ଝୁଲୁଥିବା ସହିତ, ସମୋନରେ ରଠୋଷଲେ ଘରକୁ ଯାଆନ୍ତି, ସହେ ପିଲାଦିନର ଯାଦୁ ପୁନଃ ସୃଷ୍ଟି କରିବାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ । ଚାଲନ୍ତୁ ଠିକ୍ ଭିତରକୁ ଯିବା!

ଯାଦୁ ପାଇଁ ସାମଗ୍ରୀ

ଏହି ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଅଣ୍ଡା ତରକାରୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ପାଇଁ, ଆପଣଙ୍କୁ ନିମ୍ନଲିଖିତ ନିନିଷର ଆବଶ୍ୟକତା ପଢ଼ିବନ୍ତୁ

2ଟି ବଡ଼ ପିଆଜ, ଛଠୋଟ ଛଠୋଟ କରି କାଟି ରଖନ୍ତୁ।

3-4 କଟା କଞ୍ଚା ଲଟ୍‌କା, 1 ଇଞ୍ଚ କଟା

5-6 ଟି ରସୁଣ, 2 ଟି ମଧୁମ ଥାକାରର ଟମାଟଠୋ, କଟା ହଠୋଲିଥିବା 5-6 କାଜୁ (adds richness)

ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ମସଲାଃ 2-3 ଲବଙ୍ଗ, 2-3 ସବୁଜ ଅଳଲେଟ, 1 ଇଞ୍ଚ ଦାଲଚିନି ଷ୍ଟିକ୍

5-6 ଟି ସିଝା ଅଣ୍ଡା

1 ଚାମଚ ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ

1 ଚାମଚ ଲାଲ ଲଟ୍‌କା ଗୁଣ୍ଡ

2 ଚାମଚ ଧନିଆ ପାଉଡ଼ର

10-12 କଟା ଧନିଆ ପତ୍ର

ସଜାଇବା ପାଇଁ ତାଜା ଧନିଆ ପତ୍ର

2-3 ଚାମଚ ସଠୋରିଷ ତଲେ (or your preferred cooking oil)

3 ଚାମଚ ସଠୋରିଷ ତଲେ

ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ ଲୁଣ

ରଠୋଷଲେ ଘରେ କାହାଣୀ

ପର୍ଯ୍ୟାୟ 1: ସ୍ୱାଦ ଆଧାର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା

ଏକ ଜ୍ଞାନୀ ହସ ସହିତ 2 ଚାମଚ ସଂକୀର୍ଣ୍ଣ ତଳେ ମିଶାଇ ଲଳିତା ପ୍ରିୟାଙ୍କୁ ଗରମ କରୁଥିବାବେଳେ ପ୍ରିୟାଙ୍କା ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ ହୋଇ ଦଣ୍ଡେଇନ୍ତି। ସତେ କହନ୍ତି, "ମୁଁ ସବୁବେଳେ ଗଣେଶ ମାର୍କା ସଂକୀର୍ଣ୍ଣ ତଳେ ବ୍ୟବହାର କରାଣେ।" "ଏହା ଆପଣଙ୍କ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପାଇଁ ବହୁତ ଭଲ ଏବଂ ଏହି ଖାଦ୍ୟର ପ୍ରାମାଣିକ ସ୍ୱାଦ ବାହାର କରିଥାଏ।"

ସୁଗନ୍ଧିତ ଆରମ୍ଭ ଗରମ ତଳେରେ, ଲଳିତା ସମସ୍ତ ମସଲା-ଲବଙ୍ଗ, ଅଳ୍ପକେତ ଏବଂ ଦାଲଚିନି ଫିଙ୍ଗି ଦିଅନ୍ତି । ରୋଷିକେ ଘର ତା 'ର ସମୁଦ୍ୟ ସୁଗନ୍ଧରେ ଭରି ଯାଇଥାଏ, କାରଣ ମସଲା ତଳେରେ ନାହିଁ।

ଆଧାର ନିରୁମାଣ ଏହା ପରେ, ସତେ କଟା ପିଆଜ ପକାଇ ଗଂଲ୍ତନ୍ ବ୍ରାଉନ୍ ହୋଇ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଘାଣ୍ଟନ୍ତି । ତା 'ପରେ, ଅଦା ଏବଂ ରସୁଣ ଭିତରକୁ ଯାଆନ୍ତୁ, ଏବଂ ତିନିଦଶ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ସମନ୍ୱୟରେ ଏକାଠି ସିଦ୍ଧ କରନ୍ତି ।

ପର୍ଯ୍ୟାୟ 2: ଟମାଟୋ ଏବଂ କାଜୁ-ଗୁପ୍ତ ଉପାଦାନ

ସ୍ୱାଦର ଏକ ବିସ୍ତୃତ-ରାଶି ପିଆଜଗୁଡ଼ିକ ସୁନ୍ଦର ଭାବେ ନରମ ହୋଇଗଲେ, ଲଳିତା ସର୍ଥରେ କଟା ଟମାଟୋ ପକାଇ ସଗୁଡ଼ିକ ଭାଙ୍ଗିବା ଆରମ୍ଭ ହୋଇ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସଗୁଡ଼ିକୁ ସିଝିବାକୁ ଦିଅନ୍ତି, ଯାହା ଫଳରେ ସଗୁଡ଼ିକର ମିଠା ମିଠା ବାହାରିଥାଏ।

ସମୁଦ୍ୟର ଏକ ମଂଡ଼ "ଏଇଟା ମଂଡ଼ର ରହସ୍ୟ", ଏକ ମୁଠାଏ କାଜୁ ଭିତରେ ଫିଙ୍ଗି ଦେଇ ଲଳିତା ଚମକି ପଡ଼ିଲେ। "ଏହି ଛୋଟ ରତ୍ନଗୁଡ଼ିକ ଆମ ତରକାରୀରେ ଏକ କ୍ରିମି ଟକ୍ସେଟର ଯୋଗ କରିବା।"

ଯତେବେଳେ ଏହି ମିଶ୍ରଣର ଗୁଳୁଗୁଳି ଦୂର ହୋଇଯାଏ, ପ୍ରିୟାଙ୍କା ଅପେକ୍ଷା କରି ତା 'ପଟେ ଗର୍ଜନ କରୁଥାଏ, ଏବଂ ତା 'ର ଝାଳ ବଂହିବା ବନ୍ଦ କରି ପାରୁ ନଥାଏ।

ପର୍ଯ୍ୟାୟ 3:

ମସୁଣ ପକ୍ଷେଟକୁ ଅଣ୍ଡା ଏବଂ ମିଶ୍ରଣ କରନ୍ତୁ ଲଳିତା ପ୍ରିୟାଙ୍କୁ ନିଆଁ ବାହାର କରିଦିଅନ୍ତି ଏବଂ ମିଶ୍ରଣକୁ ଅଣ୍ଡା ହୋଇ ଦିଅନ୍ତି। "ବର୍ତ୍ତମାନ, ଆମେ ଏହାକୁ ଏକ ମସୁଣ ପକ୍ଷେଟରେ ମିଶ୍ରଣ କରିବୁ", ସବୁକିଛି ଯତ୍ନ ସହିତ ଏକ ବ୍ଲେଣ୍ଡରରେ ସ୍ୱାଧୀନାନ୍ତର କରି ସତେ କୁହନ୍ତି। କିଛି ସକେଣ୍ଡେ ମଧ୍ୟରେ, ଉପାଦାନଗୁଡ଼ିକ ଏକ ସମୁଦ୍ୟ, ମଖମଲୀ ପକ୍ଷେଟରେ ପରିଣତ ହୋଇଛି । "ଏହା ଆମ ତରକାରୀର ହୃଦୟ ହେବ", ଲଳିତା ବର୍ଣ୍ଣନା କରନ୍ତି।

ପର୍ଯ୍ୟାୟ 4: ଅଣ୍ଡା ପର୍ଯ୍ୟାୟ ନିଅନ୍ତୁ

ଅଣ୍ଡା ସିଝାଇବାଃ ତୁଳା ପାଖକୁ ଫରେବା ପରେ, ଲଳିତା ଆଉ ଟିକେ ଅଧିକ ତଳେ ଏବଂ ବଟର ଗରମ କରନ୍ତି। ସେ ହାଲୁକା ଭାବରେ ସିଝାଯାଇଥିବା ଅଣ୍ଡାକୁ ସ୍କେଚାର କରନ୍ତି, ମସଲା ଭିତରକୁ ପ୍ରବେଶ କରିବାକୁ ଅନୁମତି ଦିଅନ୍ତି । "ଏହି ପଦକ୍ଷେପେ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ", ସେ ବର୍ଣ୍ଣନା କରନ୍ତି। "ଏହା ଅଣ୍ଡାକୁ ସମସ୍ତ ସ୍ୱାଦ ଅବଶୋଷିତ କରିବାର ସାହାଯ୍ୟ କରିଥାଏ।"

ସୁବର୍ଣ୍ଣ ପୂର୍ଣ୍ଣତାଃ ବଟର ମିଶ୍ରଣରେ ଅଣ୍ଡା ଭଜା ହଲେ, ସଗୁଡ଼ିକ ଏକ ସୁନ୍ଦର ସୁବର୍ଣ୍ଣ ରଙ୍ଗରେ ପରିଣତ ହୁଏ । ଲଳିତା ଯତ୍ନ ସହକାରରେ ସଗୁଡ଼ିକୁ ପ୍ଲାନରୁ ବାହାର କରିଦିଅନ୍ତି, ସଗୁଡ଼ିକୁ ମୂଲ୍ୟବାନ ଅଳଙ୍କାର ପରି ଅଲଗା ରଖନ୍ତି ।

ପର୍ଯ୍ୟାୟ 5: 'ଦ ଗୁଡ଼ି ଟକେସ୍ ଶସ୍ତ୍ର'

ଏବେ ଯାହୁ ଏକାଠି ହବୋର ସମୟ ଆସିଛି।

କଦଳୀ ପତ୍ର ଏବଂ ଆହୁରି ଅନେକ କିଛି ପାତ୍ରରେ, ଲଳିତା କିଛି ତରକାରୀ ପତ୍ର ଏବଂ କିଛି କଳା ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ ପକାଇ, ସଗୁଡ଼ିକୁ ଗରମ ହବୋକୁ ଦିଅନ୍ତି। ସେ କହନ୍ତି, "କଦଳୀ ପତ୍ରର ଗନ୍ଧ ଅସ୍ୱାଭାବିକ।" ପ୍ରସିଦ୍ଧି ମୁଖ୍ୟ ହଲାଇ ହସିଲା, ଯତେବେଳେ ରୋଷରେ ଘରରେ ସୁଗନ୍ଧ ମାଡ଼ି ଆସୁଥିଲା।

ଏହାକୁ ମସୃଣ କରନ୍ତୁଃ ଲଳିତା ହଳଦୀ, ଲାଲ ଲଟ୍‌କା ଏବଂ ଧନିଆ ପାତ୍ରରକୁ ପାଣି ସହିତ ମିଶାଇ ଏକ ପକ୍ଷେଟ ପକାନ୍ତି। ସେ ସବୁକିଛି ଏକାଠି ହଲାଇ ଏକ ମସଲା ମିଶ୍ରଣ ସୃଷ୍ଟି କରନ୍ତି ଯାହା ଦକ୍ଷିଣ ଭାରତୀୟ ସ୍ୱାଦର ଗୀତ ଗାଇଥାଏ ।

ପର୍ଯ୍ୟାୟ 6: ଅନ୍ତିମ ସଭା

ଏହି ସବୁ ଦିନିଷକୁ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ମସୃଣ ପିଆଜ-ଟମାଟୋ-କାଜୁ ପକ୍ଷେଟ ପ୍ଲାନରେ ମିଶାଯାଏ, ଏବଂ ମିଶ୍ରଣଟି ଉନ୍ନତ ରଙ୍ଗ ଏବଂ ସୁଗନ୍ଧ ସହିତ ଦୀବନ୍ତ ହୋଇଯାଏ । ଲଳିତା ଏହାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଲାଇ, ଗୁଡ଼ି ମୋଟା ହବୋ ସହିତ ସ୍ୱାଦକୁ ଗଭୀର ହବୋକୁ ଦିଅନ୍ତି ।

ଅଣ୍ଡା-ଚମତ୍କାର ଫିନିଶିଃ ଧୀରେ ଧୀରେ, ସେ ଭଜା ଅଣ୍ଡାଗୁଡ଼ିକୁ ସୁସ୍ୱାଦୁ ଗୁଡ଼ିରେ ରଖିଥାଏ, ସଗୁଡ଼ିକ ଉପରେ ସସକୁ ଚାମଚ କରି ସଗୁଡ଼ିକ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଆରୁଦ୍ର ହବୋ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖିଥାଏ। ସେ ଆହୁରି ମଧ୍ୟ କହିଛନ୍ତି, "ଆପଣ ନିଜ ପସନ୍ଦ ଅନୁଯାୟୀ ପାଣି ସହିତ ଗୁଡ଼ିର ଘନତ୍ୱକୁ ଆଡ଼କ୍ଷେପ କରିପାରିବେ।

ଏକ ଚିମଟି ଲୁଣ ଏବଂ ଶେଷ ସିଝାଇବା ସହିତ, ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରାୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ।

ସମାପ୍ତି ସ୍ୱପର୍କ

ସତନେତାର ସ୍ୱପର୍କ ସହି ଅତିରିକ୍ତ ସମୁଦ୍ଧି ପାଇଁ ଲଳିତା ତାଜା କଟା ଧନିଆ ପତ୍ର ଏବଂ ଏକ ବୁନ୍ଦା ବଟର ସହିତ ଖାନ୍ଦ୍ ସମାପ୍ତ କରନ୍ତି ।

ଭଲପାଇବା ସହିତ ପରଷନ୍ତୁଃ "ଆଜି, ଆମେ ଏହି ତରକାରୀକୁ ଗଭର ସହିତ ପରଷିବୁ", ସେ କୁହନ୍ତି, କିନ୍ତୁ ରୁଟି କିମ୍ବା ପରୋଟାକୁ ମଧ୍ୟ ଉପଯୁକ୍ତ ସାଥୀ ଭାବରେ ପରାମର୍ଶ ଦିଅନ୍ତି ।

ଅନ୍ତିମ ଖାନ୍ଦ୍ ଚମତ୍କାର ଦଶୋୟାଏ-ଉଦ୍ଧୃତ ହଳଦିଆ-କମଳା ଗୁଡ଼ିକ, ସୁବର୍ଣ୍ଣ ଅଣ୍ଡା ଭିତରକୁ ଚାହିଁଥାଏ, ଏବଂ ତାଜା ସବୁଜ ଧନିଆ ସତ୍ତ୍ୱକ୍ତେ ଆଖି ପାଇଁ ଏକ ଭେଦି ସୃଷ୍ଟି କରେ ।

ସ୍ୱାଦ ପରୀକ୍ଷା

ଜଣେ ଶାକାହାରୀ ଭାବରେ, ପ୍ରିଣ୍ଟିକା ସ୍ୱାଦ ପରୀକ୍ଷା ସମୋନତ୍ତ୍ୱକ ବିଶ୍ୱସ୍ତ କ୍ଷାମରୋମ୍ଭାନ୍ ଅତ୍ତ୍ୱକ୍ତ୍ତ୍ୱକ ଉପରେ ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତି । ସେ ଉତ୍ସାହର ସହିତ ଖେଳନ୍ତି ଏବଂ ଏକ କାମୁଡ଼ି ନିଅନ୍ତି । "ବାହ! ଏହା ଆଗ୍ରଭୟଦନକ ", ସେ ଆଖି ଖୋଲି କହିଲେ "ଅଣ୍ଡା ସବୁ ସ୍ୱାଦରେ ଭିନ୍ନ ଯାଇଛି, ଏବଂ ଗୁଡ଼ିକ କେବଳ ଦିବ୍ଦ ଅଟେ କାନ୍ତୁ ଅଧିକ କ୍ଷୀରର ଆବଶ୍ୟକତା ବିନା ଏହାକୁ ଏତେ କ୍ରିମି କରିଥାଏ । ଏହା ଏକ ବିଜୟ! "

ଚଷ୍ଟା କରିବା ଯୋଗ୍ୟ ଏକ ରସିପି

ତଣ୍ଡୁ ଆପଣଙ୍କ ପାଖରେ ଏହା ଅଛି, ଲଳିତାର ଦକ୍ଷିଣ ଭାରତୀୟ ଶଳିଣୀ ଅଣ୍ଡା ତରକାରୀ, ସ୍ୱାଦର ଏକ ବିସ୍ତେରଣ ଯାହା ମସଲା ଉତ୍ତାପ, ଅଣ୍ଡାର ସମୁଦ୍ଧି ଏବଂ ଅନନ୍ୟ ଦକ୍ଷିଣ ଭାରତୀୟ ସ୍ୱପର୍କକୁ ଏକତ୍ର ଆଣିଥାଏ ।

ଆମେ ଆଶା କରୁଛୁ ଯେ ଆପଣ ଆପଣଙ୍କ ରେଷଲେ ଘରେ ଏହି ରସିପି ଚଷ୍ଟା କରିବେ ଏବଂ ଆମେ ଯେପରି କରିଥିଲୁ ସହିପରି ଏହାର ହୃଦୟସ୍ୱପର୍କୀ ସ୍ୱାଦ ସହିତ ପ୍ରମେରେ ପଡ଼ିବେ । ପରବର୍ତ୍ତୀ ସମୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ, ଖୁସିରେ ରେଷଲେ କରନ୍ତୁ, ଏବଂ ପ୍ରିଣ୍ଟିକାଙ୍କ ସହିତ ଅଧିକ ସୁସ୍ୱାଦୁ ଦୁଃସାହସିକ କାର୍ଯ୍ୟ ପାଇଁ ନନ୍ଦର ରଖନ୍ତୁ!

ବିଦାୟ ଏବଂ ପରବର୍ତ୍ତୀ ଭିଡ଼ିଓରେ ଆପଣମାନଙ୍କୁ ଭେଟିବି!