



TASTE & TRAILS

Aloo Bhajiya

 youtube.com/@OWNTasteandTrails

ଆଲୁ ଭାଜିୟାଃ ଏକ ଚମତ୍କାର ରେସିପି ଯାହା ଦୁଇ ପରିବାର ମଧ୍ୟରେ ହୃଦୟ ଜିତିଥିଲା । ଆମର ପ୍ରିୟ ଉପସ୍ଥାପିକା, ପ୍ରିଶିକା, "ନିଜସ୍ୱ ସ୍ୱାଦ ଏବଂ ପରୀକ୍ଷଣ" ର ଆଉ ଏକ ଆନନ୍ଦଦାୟକ ଅଧିକାରୀ ସହିତ ଫେରି ଆସିଛନ୍ତି । ଆଜି, ସେ ଏକ ରେସିପି ପ୍ରକାଶ କରିବାକୁ ଯାଉଛନ୍ତି ଯାହା ଉଭୟ ଅନନ୍ଦ ଏବଂ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର-ଏକ ଖାଦ୍ୟ ଯାହା କେବଳ ଜଣଙ୍କର ନୁହେଁ, ଦୁଇଟି ପରିବାରର ହୃଦୟ ଜିତିଛି । ଏହି ରେସିପି ସୋନାଲଙ୍କ ହୃଦୟର ଅତି ନିକଟତର, ଯିଏକି ନିଜର ରନ୍ଧନ କୌଶଳ ଏବଂ ପାରିବାରିକ ପରମ୍ପରା ପ୍ରତି ଭଲ ପାଇବା ପାଇଁ ଜଣାଶୁଣା । ସୋନାଲଙ୍କ ରୋଷେଇ ଘରେ ପ୍ରବେଶ କରିବା ମାତ୍ରେ, ସେ ଏହି ଅତି ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ ପଛର ରହସ୍ୟ ଜାଣିବାକୁ ଆଗ୍ରହୀ ।

ସୋନାଲଙ୍କ ମୁଠାଜିକାଲ ରେସିପିଃ ଆଲୁ ଭାଜିଆ ପଛର କାହାଣୀ । ରୋଷେଇ ଦୁନିଆରେ ସୋନାଲଙ୍କ ଯାତ୍ରା ଏକ ସରଳ କିନ୍ତୁ ସ୍ମରଣୀୟ ଅବସରରୁ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିଲା । ଯେତେବେଳେ ସେ ପ୍ରଥମେ ବିବାହ କରିଥିଲେ ଏବଂ ତାଙ୍କ ନୂତନ ଘରକୁ ଚାଲିଯାଇଥିଲେ, ସେ ତାଙ୍କ ନୂତନ ପରିବାର ଉପରେ ଏକ ସ୍ଥାୟୀ ପ୍ରଭାବ ପକାଇବାକୁ ଚାହୁଁଥିଲେ । ସେ ଏକ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ନିଷ୍ପତ୍ତି ନେଇଥିଲେ ଯାହା ତାଙ୍କ ନିଜ ପରିବାରରେ

ସର୍ବଦା ପ୍ରିୟ ଥିଲା-କୁସିକ୍ ଆଲୁ ଭାଜିଆ ।

ପାରିବାରିକ ସମ୍ପର୍କ ସୋନାଲଙ୍କ ଆଲୁ ଭାଜିଆ ଉଭୟ ମାତୃ ଏବଂ ବୈବାହିକ ଘରେ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ସ୍ଥାନ ଅଧିକାର କରିଛି । ଏହା ଏପରି ଏକ ଖାଦ୍ୟ ଯାହାକୁ ତାଙ୍କ ଭାଇ ଭଲ ପାଆନ୍ତି ଏବଂ ତାଙ୍କ ସ୍ୱାମୀ ଭଲ ପାଆନ୍ତି । ଏହା ସବୁକିଛି ତାଙ୍କ ସ୍ୱାମୀଙ୍କ ଜନ୍ମଦିନରେ ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିଲା ଯେତେବେଳେ ସେ ତାଙ୍କୁ ଭଲ ପାଉଥିବା କିଛି ଜିନିଷ ସହିତ ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ କରିବାକୁ ଚାହୁଁଥିଲେ । ସେ ଆଲୁ ଭାଜିଆ ତିଆରି କରିବାକୁ ନିଷ୍ପତ୍ତି ନେଇଥିଲେ, ଏକ ଖାଦ୍ୟ ଯାହା ସେ ଜାଣିଥିଲେ ଯେ ତାଙ୍କ ଦିନକୁ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର କରିବ । ଏହି ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଖାଦ୍ୟ ସେମାନଙ୍କ ଘରେ ଏକ ମୁଖ୍ୟ ଖାଦ୍ୟ ହୋଇଗଲା, ଯାହା ସମସ୍ତଙ୍କୁ ଭଲ ଲାଗିଲା ।

ସୋନାଲଙ୍କ ରୋଷେଇ ଘରକୁ ଯିବା

ଏହି ପ୍ରିୟ ରେସିପି କିପରି ଏକାଠି ହୁଏ ତାହା ଦେଖିବାକୁ ଆଗ୍ରହୀ ହୋଇ, ଉତ୍ସାହର ସହିତ ପ୍ରିସିକା ସୋନାଲଙ୍କ ଘରେ ପହଞ୍ଚନ୍ତି । ଯେତେବେଳେ ସେ ଦ୍ୱାର ଦେଇ ଯାଆନ୍ତି, ସୋନାଲ ତାଙ୍କୁ ଉଷ୍ମତାପୂର୍ବକ ସ୍ୱାଗତ କରନ୍ତି, ଏବଂ ସେମାନେ ତୁରନ୍ତ ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ବୁଡି ଯାଆନ୍ତି । ଆଜି ସେ ସେମାନଙ୍କୁ ଯାଉଥିବା ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଖାଦ୍ୟ ବିଷୟରେ ପ୍ରିସିକା ସୋନାଲଙ୍କୁ ପଚାରନ୍ତି । ସୋନାଲ ବର୍ଣ୍ଣନା କରନ୍ତି ଯେ ଆଲୁ ଭାଜିଆ ତାଙ୍କ ହୃଦୟରେ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ସ୍ଥାନ ଅଧିକାର କରିଛନ୍ତି ଏବଂ ତାଙ୍କ ପରିବାର ସଦସ୍ୟଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ପ୍ରିୟ ।

ସାମଗ୍ରୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ

- ଆଲୁ ଭାଜିଆ ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ଆପଣଙ୍କୁ ଯାହା ଦରକାର ତାହା ଏଠାରେ ଅଛିଃ
- 3 ମଧ୍ୟମ ଆଲୁଃ
- 1 କପ୍ ବେସନ୍ (ତିକେନ୍ ଆଟା)
- 1 ପିଞ୍ଜ ହଳଦୀ ପାଉଡର ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲଧାନିୟା-ମିର୍ଚି ପେଷ୍ଟ କରନ୍ତୁଃ

- 2-3 ସବୁଜ ଲଙ୍କା
- 1/2 ଇଞ୍ଚ ଅଦା (ଇଞ୍ଚା ଅନୁଯାୟୀ)
- କିଛି କଳା ଗୋଲମରିଚ
- 1/2 ଚାମଚ ଜିରାସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ ଲୁଣ

ଧନିଆ-ମିର୍ଚି ପେଷ୍ଟ ତିଆରି କରିବା

- ପେଷ୍ଟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ ଧନିଆ-ମିର୍ଚି ପେଷ୍ଟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ପାଇଁ, ସବୁଜ ଲଙ୍କା, ଅଦା, କଳା ଗୋଲମରିଚ, କମିନ ମଞ୍ଜି ଏବଂ ଲୁଣକୁ ଏକାଠି ଗ୍ରାଭଣ୍ଡ କରନ୍ତୁ। ଏହି ପେଷ୍ଟ ଆଳୁ ଭାଜିଆକୁ ଏହାର ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ସ୍ୱାଦ ଏବଂ ସୁଗନ୍ଧ ଦେବ।
- ବେସନକୁ ମିଶାନ୍ତୁ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ 1 କପ୍ ବେସନ (ଚଣା ଅଟା) ଏବଂ ଏକ ଚିମଟି ହଳଦୀ ପାଉଡର ମିଶାନ୍ତୁ। ଭଲ ଭାବେ ମିଶାନ୍ତୁ।
- ପେଷ୍ଟ ସହିତ ମିଶ୍ରଣ କରନ୍ତୁ ବେସନ ମିଶ୍ରଣରେ ଧନିଆ-ମିର୍ଚି ପେଷ୍ଟ ମିଶାନ୍ତୁ। ଧୀରେ ଧୀରେ ପାଣି ମିଶାଇ ଏପରି ଏକ ବ୍ଯାଟର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ ଯାହା ଅଧିକ ମୋଟା କିମ୍ବା ଅଧିକ ପତଳା ହୋଇନଥିବ। ଆଳୁ ସ୍ଲାଇସ୍ ଫଳପ୍ରଦ ଭାବରେ କୋଟ କରିବା ପାଇଁ ବ୍ଯାଟର ଠିକ୍ ହେବା ଉଚିତ୍ ।

ଆଳୁ ଭାଜିଆ ରନ୍ଧନ।

- ତେଲ ଗରମ କରନ୍ତୁ ଯୋନାଲ ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲ ବ୍ଯବହାର କରିବାକୁ ପସନ୍ଦ କରନ୍ତି, ଯାହା ତାଙ୍କ ପରିବାରରେ ଏକ ପ୍ରିୟ । ଏକ କଡ଼ାଇ (ଝାକ) ରେ ତେଲକୁ ଯଥେଷ୍ଟ ଗରମ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗରମ କରନ୍ତୁ। ଆଳୁ ଭାଜିଆ କ୍ରିସ୍ପି ଏବଂ ଗୋଲ୍ଡେନ୍ ବ୍ରାଉନ୍ ହେବା ସୁନିଶ୍ଚିତ କରିବା ପାଇଁ ତେଲ ସଠିକ୍ ତାପମାତ୍ରାରେ ରହିବା ଉଚିତ୍ ।
- ଆଳୁ ଗୁଡ଼ିକୁ ଭାଙ୍ଗି ଦିଅନ୍ତୁ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଆଳୁ ଖଣ୍ଡକୁ ବେସନ୍ ବ୍ଯାଟରରେ ବୁଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତୁ, ନିଶ୍ଚିତ କରନ୍ତୁ ଯେ ଏହା ଭଲ ଭାବେ ଲେପିତ ହୋଇଛି। ଗରମ ତେଲରେ ଲେପିତ ଖଣ୍ଡଗୁଡ଼ିକୁ ଯତ୍ନ ସହିତ ସ୍ଲାଇଡ୍ କରନ୍ତୁ।

- ଗୋଲ୍ଡେନ୍ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଫ୍ରାଏ କରନ୍ତୁ ଆଳୁ ସ୍ଲାଇସ୍ ଗୁଡ଼ିକୁ କ୍ରିସ୍ପି ଏବଂ ଗୋଲ୍ଡେନ୍ ବ୍ରାଉନ୍ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବ୍ଯାଟ୍ ରେ ଫ୍ରାଏ କରନ୍ତୁ। ଏକ ସ୍ଲାଟେଡ୍ ଚାମଚ ଦ୍ୱାରା ସେଗୁଡ଼ିକୁ ବାହାର କରନ୍ତୁ ଏବଂ କାଗଜ ଟାୱେଲରେ ନିଷ୍କାସନ କରନ୍ତୁ । ଚଟଣୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ।

ଆଳୁ ଭାଜିଆକୁ ପରିପୁରକ କରିବା ପାଇଁ ସୋନାଲ ଏକ ଟେଞ୍ଜି ଚଟଣୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ

ସାମଗ୍ରୀ 12

- 2 ମଧ୍ୟମ ଚମାଟୋ
- ଧନିଆ ଏକ ଛୋଟ ଗୁଚ୍ଛ
- 2 ସବୁଜ ଲଙ୍କା
- ଅଦା ଏକ ଛୋଟ ଖଣ୍ଡ (optional)
- ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ ଲୁଣ

ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ ଚମାଟୋ, ଧନିଆ ପତ୍ର, ଲଙ୍କା ଗୁଚ୍ଛ, ଅଦା ପେଷ୍ଟ ଏବଂ ଅଳ୍ପ ଲୁଣ ପକାଇ ଭଲ ଭାବେ ଗୋଳାଇ ଦିଅନ୍ତୁ। ଏହି ଚଟଣୀ ନରମ ଆଳୁ ଭାଜିଆ ସହିତ ଏକ ତାଜା ଏବଂ ମସଲାଯୁକ୍ତ ବ୍ୟୋଗ୍ୟ ଯୋଗ କରେ ।

ଡିଙ୍ ସେବା କରୁଛି

ଆଳୁ ଭାଜିଆ ଏବଂ ଚଟଣୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବା ପରେ ସୋନାଲ ପ୍ରିଣ୍ଟିକାଙ୍କୁ ଖାଦ୍ୟ ପରିବେଷଣ କରନ୍ତି। ଖସିଆସି, ସୁବର୍ଣ୍ଣ-ବାଦାମୀ ଆଳୁ ଭାଜିଆ ସୁନ୍ଦର ଭାବରେ ଟେଞ୍ଜି ଚଟଣୀ ଦ୍ୱାରା ପରିପୁରକ । ପ୍ରିଣ୍ଟିକା ଏହି ଖାଦ୍ୟର ସ୍ୱାଦ ଚାଖନ୍ତି ଏବଂ ଏହାର ସ୍ୱାଦ ଦ୍ୱାରା ତୁରନ୍ତ ପ୍ରଭାବିତ ହୁଅନ୍ତି । ସେ ଉଲ୍ଲେଖ କରିଛନ୍ତି ଯେ ଆଳୁ ଭାଜିଆ କିପରି ବାହାରେ କ୍ରିସ୍ପି ଏବଂ ଭିତରେ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ମସଲା ହୋଇଛି ।

ଅନ୍ତିମ ଚିନ୍ତାଧାରା

ପ୍ରିଣ୍ଟିକା ଏବଂ ସୋନାଲ ଏହି ରେସିପି ବିଷୟରେ କଥାବାର୍ତ୍ତା କରନ୍ତି, ଏବଂ ସୋନାଲ ସେୟାର କରନ୍ତି ଯେ ଏହି ଖାଦ୍ୟ

କେବଳ ପରିବାରର ପ୍ରିୟ ନୁହେଁ ବରଂ ତାଙ୍କ ରୋଷେଇ ସଂଗ୍ରହର ଏକ ପ୍ରିୟ ଅଂଶ । ସେ କିପରି ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି ସେ ବିଷୟରେ ସେ ଏକ ଅନନ୍ୟ ସ୍ୱାଦ ଯୋଗ କରନ୍ତି ଯାହା ଆଳୁ ଭାଜିଆର ସ୍ୱାଦକୁ ବୃଦ୍ଧି କରେ । ଅଧିକନ୍ତୁ, ସୋନାଲ ସୁସ୍ଥ, ଚମକୁଥିବା କେଶର ରହସ୍ୟ ପ୍ରକାଶ କରନ୍ତି-ସେ ତାଙ୍କ କେଶ ଯତ୍ନ ରୁଟିନ୍ ପାଇଁ ସେହି ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି, ଯାହା ତାଙ୍କ କେଶ ଝଡ଼ିବା ହ୍ରାସ କରିଛି ।

ଉପସଂହାର

ପ୍ରିସିକା ସୋନାଲଙ୍କ ଆଳୁ ଭାଜିଆକୁ ପ୍ରଶଂସା କରିବା ଏବଂ ଦର୍ଶକମାନଙ୍କୁ ନିଜ ରୋଷେଇ ଘରେ ଏହି ଯାଦୁକରୀ ରେସିପି ଚେଷ୍ଟା କରିବାକୁ ଉତ୍ସାହିତ କରିବା ସହିତ ଏପିସୋଡ୍ ସମାପ୍ତ ହୁଏ । ଏହି ଖାଦ୍ୟ ହେଉଛି ଏକ ପ୍ରମାଣ ଯେ କିପରି ଏକ ସରଳ ରେସିପି ଏକ ପ୍ରିୟ ପାରିବାରିକ ପରମ୍ପରାରେ ପରିଣତ ହୋଇପାରେ, ଯେଉଁମାନେ ଏହାକୁ ସ୍ୱାଦ କରନ୍ତି ସେମାନଙ୍କ ପାଇଁ ସ୍ମୃତି ଏବଂ ଆନନ୍ଦ ସୃଷ୍ଟି କରନ୍ତି । 'ଆଳୁ ଭାଜିଆ' ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ଏବଂ ନିଜର ଅନୁଭୂତି ବାଣ୍ଟିବା ପାଇଁ ପ୍ରିଶିକା ଦର୍ଶକଙ୍କୁ ନିମନ୍ତ୍ରଣ କରିଥାଏ । ସେ ଭବିଷ୍ୟତର ଏପିସୋଡ୍‌ଡିକରେ ଅଧିକ ରୋମାଞ୍ଚକର ରେସିପି ପ୍ରତିଶ୍ରୁତି ଦିଅନ୍ତି ଏବଂ ଏକ ଉଷ୍ଣ ବିଦାୟ ସହିତ ସାଇନ୍ ଅଫ୍ କରନ୍ତି, ଯାହା ଦର୍ଶକମାନଙ୍କୁ ସୋନାଲ ଆଳୁ ଭାଜିଆର ଯାଦୁ ନିଜ ଘରେ ପୁନଃ ସୃଷ୍ଟି କରିବାକୁ ପ୍ରେରଣା ଦେଇଥାଏ ।

oneworldnews.com

