



Taste & Trails

Rajasthani green chilli pickle



youtube.com/@OWNTasteandTrails

Chilli Pickle recipe: 10 ମିନିଟରେ ମସଲାଯୁକ୍ତ ରାଜସ୍ଥାନୀ ସବୁଜ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ ।

ଆଜିର ଏପିସୋଡରେ, ଆମର ଶକ୍ତିଶାଳୀ ଏବଂ ସର୍ବଦା ଆଗ୍ରହୀ ଆଙ୍କରୁ ପ୍ରିଶିକା ପୁଣି ଥରେ “OWN Taste and Trial” ର ରୋମାଞ୍ଚକର ନୂତନ ରେସିପି ଆବିଷ୍କାର କରିବାକୁ ଯାଉଛନ୍ତି । ଏଥର, ତାଙ୍କ ଦର୍ଶକଙ୍କ ପାଇଁ ତାଙ୍କର ଏକ ବିଶେଷ ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ - ଏକ ଥାଲି ଯାହା କେବଳ ଆକର୍ଷଣୀୟ ନୁହେଁ ବରଂ ସ୍ୱାଦଯୁକ୍ତ ମଧ୍ୟ । ପ୍ରିଶିକାଙ୍କ ଅନୁଯାୟୀ, ସେ ଆଜି ଯେଉଁ ରେସିପି ବାଣ୍ଟିବେ ତାହା ପ୍ରାୟ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଭାରତୀୟ ପରିବାରରେ ଏକ ଅତ୍ୟାବଶ୍ୟକୀୟ ମୁଖ୍ୟ ଅଟେ । ଏହା ବିନା ଆମର ଭୋଜନ ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ହେବ ନାହିଁ ।

ଏହି ସୁସ୍ୱାଦୁ ରେସିପିର ସବିଶେଷ ତଥ୍ୟ ଆବିଷ୍କାର କରିବାକୁ ପ୍ରିଶିକା ଜଣେ ବନ୍ଧୁଙ୍କ ଘରକୁ ଯିବାକୁ ସ୍ଥିର କଲେ । ତାଙ୍କ ବନ୍ଧୁ ସ୍ନେହା ପାରମ୍ପାରିକ ରାଜସ୍ଥାନୀ ପରିବାରର, ଏବଂ ଆଜି ସେ ଆମ ସହିତ ଏକ କ୍ଲାସିକ୍ ରାଜସ୍ଥାନୀ ରେସିପି ବାଣ୍ଟିବେ । ପ୍ରିଶିକା ସ୍ନେହାଙ୍କ ଡରଫ୍‌ରୁ ଏକ ସ୍ୱ warm ାଗତ ଏବଂ ହୃଦୟରୁ ସ୍ୱ welcome ାଗତ ଗ୍ରହଣ କରନ୍ତି ଏବଂ ସ୍ନେହା ତାଙ୍କ ପାଇଁ କେଉଁ ବିଶେଷ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ପଚାରନ୍ତି ନାହିଁ । ସ୍ନେହା ଏହାର ରହସ୍ୟ ପ୍ରକାଶ କରେ: ଏକ ଶୀଘ୍ର ଏବଂ ସ୍ୱାଦଯୁକ୍ତ ଇନଷ୍ଟାଣ୍ଟ ଚିଲି ପିକ୍ ଯାହା ମାତ୍ର 10 ମିନିଟରେ ତିଆରି ହୋଇପାରିବ ।

ସ୍ନେହାଙ୍କ ରାଜସ୍ଥାନୀ ଇନଷ୍ଟାଣ୍ଟ ଚିଲି ପିକ୍ ରେସିପି ।

ସ୍ନେହା ଏବଂ ପ୍ରିଶିକା ସିଧା ରୋଷେଇ ଘରକୁ ଯାଇ ଏହି ତତକ୍ଷଣାତ୍, 10 ମିନିଟର ଚିଲି ଡରକାରୀ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ଆରମ୍ଭ କଲେ । ଏହା ଏକ ସରଳ ରେସିପି, ତଥାପି ସ୍ୱାଦ ସହିତ ପ୍ୟାକ୍ । ଆପଣ ଯାହା ଆରମ୍ଭ କରିବା ଆବଶ୍ୟକ କରନ୍ତି ତାହା ଏଠାରେ ଅଛି:

ଉପାଦାନଗୁଡ଼ିକ:

- 150 ଗ୍ରାମ ଲମ୍ବା ସବୁଜ ଚିଲି ।
- 2-3-tables ଟେବୁଲ୍ ଚାମଚ ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲ (ସ୍ନେହା ଏହାର ସମୃଦ୍ଧ ସ୍ୱାଦ ଏବଂ ପାରମ୍ପାରିକ ସ୍ୱର୍ଗ ପାଇଁ ଏହି ବ୍ରାଣ୍ଡକୁ ପସନ୍ଦ କରେ)

- 2-3 ଟେବୁଲ୍ ଚାମଚ ବେସନ (ଗ୍ରାମ ମଇଦା)
- 1 ଚାମଚ ଜିରା ମଞ୍ଜି (ଜିରା)
- ଲୁଣ, ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ |
- 1 ଲେମ୍ବୁ (ତାଜା ଲେମ୍ବୁ ପାଇଁ) |

ବର୍ତ୍ତମାନ, ଚାଲନ୍ତୁ ଏହି ଶୀଘ୍ର ଏବଂ ସହଜ ଚିଲି ଚାମଚର ପଦକ୍ଷେପରେ ବୁଝିବା |

ଇନଷ୍ଟାଣ୍ଟ ଚିଲି ପିକ୍ ଡିଆରି କରିବା ପାଇଁ ଷ୍ଟେପ୍-ଷ୍ଟେପ୍ ଗାଇଡ୍ |

1 | ଚିଲି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ:

ଲମ୍ବା ସବୁଜ ଚିଲି ନେଇ ଛୋଟ ଛୋଟ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ଦିଅନ୍ତୁ | ଖଣ୍ଡଗୁଡ଼ିକ ଯେତେ ଛୋଟ, ସ୍ୱାଦଗୁଡ଼ିକ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ରୂପେ ଭିଜିବା ନିଶ୍ଚିତ କରିବା ସହଜ ଅଟେ | ଏହି ସବୁଜ ଚିଲି ହେଉଛି ରେସିପିର ତାରା, ଏକ ମସଲାଯୁକ୍ତ କିକ୍ ଯୋଗାଇଥାଏ ଯାହା ଯେକ *any* ଶସି ଭୋଜନକୁ ପରିପୂର୍ଣ୍ଣ କରେ |

ତେଲ ଗରମ କରନ୍ତୁ:

ତୁଲିରେ ଏକ କଦାଳ (ଇଣ୍ଡିଆନ୍ ଝିକ୍) ରଖନ୍ତୁ ଏବଂ ଏହାକୁ ଗରମ କରନ୍ତୁ | ସ୍ନେହା ଏହାର ପ୍ରାମାଣିକ, ପାରମ୍ପାରିକ ସ୍ୱାଦ ପାଇଁ ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲ ଦ୍ୱାରା ଶପଥ କରନ୍ତି | କଦାଳ ଗରମ ହୋଇଗଲେ, 2-3 ଟେବୁଲ୍ ଚାମଚ ତେଲ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗରମ କରନ୍ତୁ |

ଜିରା ବିହନ ମିଶାନ୍ତୁ:

ତେଲ ଗରମ ହୋଇଗଲେ, ଏକ ଚାମଚ ଜିରା ମଞ୍ଜିରେ ପକାନ୍ତୁ | ଜିରା ଏହାର ସୁଗନ୍ଧିତ ସୁଗନ୍ଧକୁ ଛାଣିବା ଉଚିତ୍ | ଏହା ଏକ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ପଦକ୍ଷେପ, ଯେହେତୁ ଜିରା ମଞ୍ଜିର ସ୍ୱାଦ ତେଲରେ ପ୍ରବେଶ କରିବ, ଚାମଚକୁ ଏହାର ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ସ୍ୱାଦ ଦେବ |

4 | ସାଉଥ୍ ଚିଲିଜ୍:

ବର୍ତ୍ତମାନ, ଗରମ ତେଲରେ କଟା ସବୁଜ ଚିଲି ମିଶାଇବାର ସମୟ ଆସିଛି | ଚିଲିକୁ ନରମ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କମ୍ ନିଆଁରେ ରଖନ୍ତୁ | ଏଠାରେ ୪ patient ଯ୍ୟବାନ ହୁଅନ୍ତୁ - ଚିଲିକୁ ୪1ରେ ୪1ରେ ରାନ୍ଧିବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ ଯାହା ଦ୍ *they* ାରା ସେମାନେ ତେଲର ସ୍ୱାଦକୁ ଜଳ ନକରି ଗ୍ରହଣ କରନ୍ତି |

5 | ବେସନ (ଗ୍ରାମ ମଇଦା) ଯୋଗ କରନ୍ତୁ:

ଚିଲି ନରମ ହୋଇଗଲା ପରେ 2-3-tables ଟେବୁଲ୍ ଚାମଚ ବେସନକୁ କଦାଳରେ ସିଞ୍ଚନ କରନ୍ତୁ | ବେସନକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାନ୍ତୁ, ଏହା ଚିଲିକୁ ସମାନ ଭାବରେ ଆବରଣ କରେ | ବେସନ ଚାମଚକୁ ଏହାର ମୋଟା ଗଠନ ଦେବ ଏବଂ ଚିଲିର ମସଲାକୁ ସଫ୍ଟଲିତ କରିବାରେ ସାହାଯ୍ୟ କରିବ |

ଲେମ୍ବୁ ରସ ସହିତ ସମାପ୍ତ କରନ୍ତୁ:

ଏହି ରେସିପିର ଅନ୍ତିମ ସ୍ପର୍ଶ ହେଉଛି ସତେଜ ଲେମ୍ବୁ ରସ । ବେସନ ଭଲ ଭାବରେ ମିଳିତ ହୋଇଗଲେ, ଗୋଟିଏ ଲେମ୍ବୁ ରସକୁ ମିଶ୍ରଣରେ ଚିପି ଦିଅନ୍ତୁ । ଏହା ଚାମଚରେ ଏକ ଚାଞ୍ଚି ଜିଙ୍ଗି ଯୋଗ କରିବ, ଏହାର ସାମଗ୍ରିକ ସ୍ବାଦକୁ ବାଞ୍ଛିତ କରିବ ।

7। ଅଳ୍ପ କିଛି ମିନିଟ୍ ପାଇଁ ରାନ୍ଧ:

କଦାଳକୁ ଏକ lid ଲାଗୁଣାରେ ଘୋଡାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ଏବଂ ଅଳ୍ପ ନିଆଁରେ ଅଳ୍ପ କିଛି ମିନିଟ୍ ପାଇଁ ରାନ୍ଧିବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ । ଏହା ସମସ୍ତ ଉପାଦାନକୁ ଏକତ୍ର ମିଶ୍ରଣ କରିବାରେ ସାହାଯ୍ୟ କରେ, ଚାମଚକୁ ଏହାର ଅନ୍ତିମ ସମୃଦ୍ଧ ସ୍ବାଦ ଦେଇଥାଏ । ଏବଂ ସେହି ପରି, ତୁମର ଇନଷ୍ଟାଣ୍ଟ ଚିଲି ପିକ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ!

ଚିଲି ପିକ୍ ସେବନ ଏବଂ ସଂରକ୍ଷଣ ।

ଗରମ ପାରାଥା, ଗରିବ, ଏବଂ ରୋଟିସ୍ ସହିତ ଏହି ଚାମଚ ଚମକାର ଭାବରେ ଯୋଡ଼ି ହୁଏ । ଏହା ଯେକ *any* ଶସି ଭୋଜନ ପାଇଁ ଏକ ଉତ୍ତମ ସାଥୀ, ଏକ ମସଲା ଏବଂ ଚାଞ୍ଚିଆ ଆଣିଥାଏ ଯାହା ମୁଖ୍ୟ ଖାଦ୍ୟର ସ୍ବାଦକୁ ବାଞ୍ଛିତ କରିଥାଏ । ସବୁଠୁ ଭଲ କଥା ହେଉଛି ଏହି ଚିଲି ଚୋପାକୁ ଫ୍ରିଜରେ ଥିବା ଏୟାରଟାଇଟ୍ ପାତ୍ରରେ 10 ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସଂରକ୍ଷଣ କରାଯାଇପାରିବ । ସମୟ ସହିତ ସ୍ବାଦ ଭଲ ହୋଇଯାଏ, ଏବଂ ଚାମଚ ସହଜରେ ନଷ୍ଟ ହୁଏ ନାହିଁ, ଯାହାକି ଏହାକୁ ଆପଣଙ୍କ ରୋଷେଇ ଘରେ ବହୁମୁଖୀ ଯୋଗ କରିଥାଏ ।

ଯେହେତୁ ପ୍ରିଣ୍ଟିକା ଉତ୍ତମ ସହିତ ପିକେଲର ସ୍ବାଦ ଚାହୁଁଛନ୍ତି, ସେ ଏହାକୁ ଏକ ହିଟ୍ ବୋଲି ଘୋଷଣା କରିଛନ୍ତି । ନରମ, ମସଲାଯୁକ୍ତ ଚିଲି, ଚାଞ୍ଚି ଲେମ୍ବୁ ରସ, ଏବଂ ବେସନର ସମୃଦ୍ଧତା ମିଶ୍ରଣ ସ୍ବାଦର ଏକ ସମନ୍ବିତ ସୃଷ୍ଟି କରେ । ସେ ପରାମର୍ଶ ଦେଇଛନ୍ତି ଯେ ସମସ୍ତେ ଅନ୍ତତଃ *least* ପକ୍ଷେ ଥରେ ଏହି ରେସିପି ଚେଷ୍ଟା କରିବା ଉଚିତ କାରଣ, ସତ କହିବାକୁ ଗଲେ - ପ୍ରତ୍ୟେକ ଭାରତୀୟ ଘରେ ଚାମଚ ଏକ ପ୍ରିୟ ଉପାଦାନ!

ଗୁପ୍ତ ଉପାଦାନ: ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲ ।

ସ୍ନେହାଙ୍କ ସହ କଥାବାର୍ତ୍ତା ସମୟରେ ପ୍ରିଣ୍ଟିକା ତରକାରିର ସୁସ୍ବାଦୁ ସ୍ବାଦ ଏବଂ ସୁଗନ୍ଧ ବିଷୟରେ ଆଗ୍ରହୀ ଥିଲେ । ସେ ସ୍ନେହାକୁ ସେ ବ୍ୟବହାର କରୁଥିବା ତେଲ ବିଷୟରେ ପଚାରିଲେ, ଏବଂ ସ୍ନେହା ଗର୍ବର ସହିତ ଅଂଶୀଦାର କରନ୍ତି ଯେ ସେ ସର୍ବଦା ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି, ବିଶେଷ ଭାବରେ ସେମାନଙ୍କର ସୋରିଷ ତେଲ ପ୍ରକାର । ସେ ବ୍ୟାଖ୍ୟା କରିଛନ୍ତି ଯେ ଏହି ତେଲର ସ୍ବାଦ ଏବଂ ସୁଗନ୍ଧ ଯେକ *dish* ଶସି ଆଳିରେ ଏକ ବିଶେଷ ସ୍ପର୍ଶ ଯୋଗ କରିଥାଏ ଏବଂ ଏହା ତାଙ୍କ ପରିବାରରେ ପି *generations* ଠିକ୍ ପରେ ଏକ ପ୍ରିୟ ଅଟେ ।

ସ୍ନେହା କୁହନ୍ତି, “ମୋ ଶାଶୁ ଏହି ତେଲ ବ୍ୟବହାର କରୁଥିଲେ, ଏବଂ ମୁଁ ବର୍ତ୍ତମାନ ମୋର ରୋଷେଇ ଘରେ ପରମ୍ପରା ଜାରି ରଖୁଛି । ଏହାର ବହୁ ସ୍ବାସ୍ଥ୍ୟ ଉପକାରିତା ଏବଂ ପ୍ରାମାଣିକ ସ୍ବାଦ ଦର୍ଶାଇ ସେ ସମସ୍ତ ଦର୍ଶକଙ୍କୁ ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲକୁ ସୁପାରିଶ କରନ୍ତି । ତେଲର କଞ୍ଚା, ସୋରିଷ ସ୍ବାଦ ହିଁ ରାଜସ୍ଥାନୀକୁ ସେମାନଙ୍କର ସ୍ବତନ୍ତ୍ର ସ୍ବାଦ ଦେଇଥାଏ । ସ୍ନେହା ବିଶ୍ୱାସ *believes* ଯେ ଯଦି ଆପଣ ଏପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହି ତେଲ ଚେଷ୍ଟା କରିନାହାଁନ୍ତି, ତେବେ ଆପଣ ଏହାକୁ ଏକ ବର୍ଦ୍ଧିତ ରୋଷେଇ ଅଭିଜ୍ଞତା ପାଇଁ ଦେବା ଉଚିତ୍ ।

କାହିଁକି ପ୍ରତ୍ୟେକ ଭାରତୀୟ ଘର ଏକ ଭଲ ପିକ୍ ରେସିପି ଆବଶ୍ୟକ କରନ୍ତି ।

ପ୍ରିଣ୍ଟିକା ଏବଂ ସ୍ନେହା ସେମାନଙ୍କର ଆଲୋଚନା ଶେଷ କରିବାବେଳେ ଗୋଟିଏ କଥା ସ୍ପଷ୍ଟ ହୋଇଛି: ପାର୍ଶ୍ୱରେ କ *le* ଶସି ଚାମଚ ବିନା କ *Indian* ଶସି ଭାରତୀୟ ଭୋଜନ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ନୁହେଁ । ଏହା ଏକ ନମ୍ର ଆଲୁ ପରାଥା ହେଉ

କିମ୍ବା ରବିବାର ମଧ୍ୟାହ୍ନ ଭୋଜନ, ଏକ ଭଲ ଚାମଚ ଯେକ meal ଶିକ୍ଷା ଖାଦ୍ୟକୁ ଏକ ସ୍ୱାଦଯୁକ୍ତ ଭୋଜିରେ ପରିଣତ କରିପାରେ ।

ପିକଲେସ୍ କେବଳ ଭାରତରେ ଏକ ପୋଷାକ ନୁହେଁ; ସେଗୁଡ଼ିକ ହେଉଛି ଏକ ସାଂସ୍କୃତିକ ଧନ ଯାହାକି ପି generations ୍ରେ ପରେ ଚାଲିଆସିଛି । ମସଲାଯୁକ୍ତ ଆମ୍ଳ ପିକଲେସ୍ ଠାରୁ ଚାଙ୍ଗା ଲେମ୍ବୁ ଏବଂ ଚିଲି ଭେଦ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ, ଭାରତର ପ୍ରତ୍ୟେକ ଅଞ୍ଚଳର ନିଜସ୍ୱ ନିଆରା ପରମ୍ପରା ରହିଛି । ରାଜସ୍ଥାନରେ, ଯେଉଁଠାରେ ସ୍ନେହ ଆସିଛନ୍ତି, ଚାମଚ ଭୋଜନର ଏକ ଅବିଚ୍ଛେଦ୍ୟ ଅଙ୍ଗ, ପ୍ରାୟତଃ ba ବାଜ୍ରା ରୋଟି କିମ୍ବା ଡାଲ ବାଟି ସହିତ ପରିବେଷଣ କରାଯାଏ ।

ସ୍ନେହାଙ୍କ ଇନଷ୍ଟାଣ୍ଟ ଚିଲି ପିକ୍ ପରି ଏକ ରେସିପିର ସ beauty ନିର୍ମୟ ହେଉଛି ଏହାର ସରଳତା ଏବଂ ଗତି । ଏହା ପାରମ୍ପାରିକ ରାଜସ୍ଥାନୀ ସ୍ୱାଦର ଆଭିମୁଖ୍ୟକୁ କାବ୍ୟ କରିଥାଏ କିନ୍ତୁ ଆଜିର ଦ୍ରୁତ ଗତିଶୀଳ ଜୀବନଶୈଳୀ for ଲୀ ପାଇଁ ଏହାକୁ ଉପଲବ୍ଧ କରାଏ । ମାତ୍ର ୧୦ ମିନିଟ୍ରେ, ଆପଣ ଏକ ସତେଜ ବ୍ୟାଚ୍ ଚାମଚକୁ ଚକ୍କର ଦେଇପାରିବେ ଯାହାକି କିଛି ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହିଥାଏ ଏବଂ ଆପଣଙ୍କ ଭୋଜନରେ ସେହି ଆବଶ୍ୟକୀୟ ମସଲା ଯୋଗ କରିଥାଏ ।

ସିଦ୍ଧାନ୍ତ: ପ୍ରିଶିକାଙ୍କ ସହିତ ଏକ ସ୍ୱାଦଯୁକ୍ତ ରେସିପି ହୁଏ ।

ପ୍ରିଶିକା ତାଙ୍କ ରେସିପି ହୁଏକୁ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖୁଥିବାରୁ ସେ ଆଜି ଯାହା ଶିଖିଛନ୍ତି ଏବଂ ସ୍ୱାଦ ପାଇଛନ୍ତି ସେଥିରେ ସେ ଅତ୍ୟନ୍ତ ଆନନ୍ଦିତ । ଇନଷ୍ଟାଣ୍ଟ ଚିଲି ପିକ୍ କେବଳ ତାଙ୍କ ଆଶା ପୂରଣ କରିନଥିଲା ବରଂ ସେଗୁଡ଼ିକ ଅତିକ୍ରମ କରିଥିଲା । କେବଳ କିଛି ମ basic ଲିକ୍ ଉପାଦାନ ଏବଂ ଗଣେଶ ମାର୍କା ସୋରିଷ ତେଲର ଏକ ତ୍ୟାସ୍ ସହିତ, ସେ ଏକ ରେସିପି ଆବିଷ୍କାର କରିଛନ୍ତି ଯାହା ଶୀଘ୍ର, ସହଜ ଏବଂ ସ୍ୱାଦ ସହିତ ପ୍ୟାକ୍ ହୋଇଛି ।

ପ୍ରିଶିକା ତାଙ୍କ ପରିବାରର ରେସିପି ବାଣ୍ଟିଥିବାରୁ ସ୍ନେହାଙ୍କୁ ହୃଦୟରୁ ଧନ୍ୟବାଦ ଦେଇ ଏପିସୋଡ୍ ଶେଷ କରନ୍ତି ଏବଂ ଦର୍ଶକଙ୍କୁ ଏହି ଚିଲି ଚୋପା ତିଆରି କରିବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କରିବାକୁ ମନେ ପକାନ୍ତି । ସେ ସମସ୍ତଙ୍କୁ ନିଜର ରୋଷେଇ ପରମ୍ପରା ଅନୁସନ୍ଧାନ କରିବାକୁ ଏବଂ ନୂତନ ସ୍ୱାଦ ସହିତ ପରୀକ୍ଷା କରିବାକୁ ଉତ୍ସାହିତ କରନ୍ତି ।

ପ୍ରିଶିକା କୁହନ୍ତି, “ଖାଦ୍ୟ ସବୁ ପ୍ରେମ ଏବଂ ବାଣ୍ଟିବା ବିଷୟରେ । “ଏବଂ ଏହି ରେସିପି, ଏହାର ସମୃଦ୍ଧ ସ୍ୱାଦ ଏବଂ ସରଳ ଉପାଦାନ ସହିତ ପ୍ରମାଣ କରେ ଯେ କେତେକ ଉତ୍ତମ ଖାଦ୍ୟ ହେଉଛି ହୃଦୟରେ ତିଆରି ।

ଏହା ସହିତ ପ୍ରିଶିକା ତାଙ୍କ ଦର୍ଶକଙ୍କୁ ବିଦାୟ ଦେଇ ଅନ୍ୟ ଏକ ରୋମାଞ୍ଚକର ରେସିପି ଶିକାର ସହିତ ଶୀଘ୍ର ଫେରିବାକୁ ପ୍ରତିଜ୍ଞା କରିଥିଲେ । ପରବର୍ତ୍ତୀ ସମୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ, ଖୁସି ରାନ୍ଧିବା!