

# एक-प्यान कुखुरा, भात र गेडागुडीहरू (४-६ थाल)



## पाक पदार्थ:

- ४ वटा कुखुराका चौथाइ भागहरू
  - ½ कप चामल
  - २ कप गेडागुडीहरू (मुसुरी दाल, चना वा बोडी)
  - ½ कप सुक्खा फलफूल (किसमिस वा क्र्यानबेरी)
  - १ प्याज (काटिएको)
  - ३ चम्चा जैतूनको तेल
  - सुक्खा मसाला (१ चम्चा दालचिनी वा बेलायती जीराका साथै १ चम्चा बेसार, कर्री वा धनिया)
  - नून र मरीच
- वैकल्पिक\*: ½ कप काटिएको ताजा हरियो धनिया, पार्सली, पुदिना, तुलसी वा डिल

ठूलो कन्तीमा तेल तताउनुहोस्। कुखुरा हाल्नुहोस् र नून र मरीच पनि थप्नुहोस्। ५-१० मिनेटसम्म पकाउनुहोस्। प्लटानुहोस्, नून र मरीच थप्नुहोस्। ५ मिनेटसम्म पकाउनुहोस्। प्लेटमा राख्नुहोस्।

कन्तीमा मध्यम-उच्च रापमा प्याज र सुक्खा मसाला हाल्नुहोस्। १-२ मिनेटसम्म चलाउनुहोस्। चामल हालेर, चलाउनुहोस् र १½ कप पानी हाल्नुहोस्। तेजिलो स्वादको लागि कन्ती वरिपरि टाँस्सिएको मसाला कोट्टाउनुहोस्। गेडागुडी र फलफूल हालेर चलाउनुहोस्। कुखुरा हाल्नुहोस्। उमाल्नुहोस्; त्यसपछि राप कम गर्नुहोस्, ढाकेर पकाइरहनुहोस् - २५-३० मिनेट। आगोबाट हटाउनुहोस् र चामललाई फूर-फूर हुने गरी चलाउनुहोस्। ताजा जडीबुटीहरू छर्किनुहोस्।

तपाईंले यो पाद-तरिका जस्ताको त्यस्तै प्रयोग गर्न सक्नुहुन्छ वा तपाईंसँग भएका वा मनपर्ने पाद पदार्थहरू प्रयोग गर्न सक्नुहुन्छ।



## सुझाव

सुक्खा गेडागुडीहरू प्रयोग गर्नुहोस् - १ कप गेडागुडीलाई ४ कप पानीमा रातभरि भिजनाउनुहोस्।

# #EndFoodWaste

# \$\$\$ बचत गरी फोहोर कम गर्नुहोस्: बाँकी रहेका खाने कुराहरू खानुहोस्



बाँकी रहेका खाने कुराहरूलाई बन्द भाँडोमा खनाएर आफ्नो रेफ्रिजेरेटरमा राख्नुहोस्। सफा सिसा वा प्लास्टिक प्रयोग गर्नुहोस् जसकारण तपाईंले भित्रको कुरा देख्न सक्नुहुन्छ।

तपाईंले २-३ दिनमा समाप्त गर्न सक्नुहुन्न भने फ्रिजरमा राख्नुहोस्।

- एयरटाइट भाँडो वा डबल फ्रिजर झोलाहरू प्रयोग गर्नुहोस्
- यसमा लेबुल र मिति लेख्नुहोस्।
- ६ महिनाभित्र खानुहोस्

क्यानको सट्टामा सुक्खा गेडागुडीहरू प्रयोग गर्नुहोस्

१: ८-१० घण्टासम्म पानीमा भिजाउनुहोस्

२: पानी फाल्नुहोस्

३: जमाएर राख्नुहोस् – २ कप हुने गरी भाग लगाउनुहोस्। छुट्टै भाँडो/झोलाहरूमा राख्नुहोस्।

आधा किलो गेडागुडीहरू प्रयोग गर्नुको सट्टामा आफ्नो फ्रिजरबाट एउटा झोला मात्र निकाल्नुहोस्।

पूरै पगाल्नुहोस्, त्यसपछि पखालेर समान रूपमा पानी फाल्नुहोस्।



OCRRA.org मा "End Food Waste" खोज्नुहोस्

**NEWMOA**  
NORTH EAST WASTE MANAGEMENT OFFICIALS' ASSOCIATION  
NEWMOA.org

**OCRRA**  
OCRRA.org