









छत्तीसगढ़ के प्रमुख व्यंजन

चकोली		यह चावल से बना नमकीन व्यंजन है।
चीला		चीले के दो रूप प्रचलन में है :- मीठा व नमकीन। चावल आटे में नमक डालने से नुनहा (नमकीन) चीला व गुड़ डालने से गुरहा (मीठा) चीला बनता है।
पनपुरवा		यह चावल आटे से बना नमकीन व्यंजन है।
पपरी		यह चावल आटे का पापड़ होता है।
फरा		फरा दो तरह से बनता है:- पहली विधि में फरा में गुड़ का घोल प्रयुक्त होता है और दूसरी विधि में भाप में चावल आटे से निर्मित कर पकाया जाता है तथा इसे बघार लगाकर अधिक स्वादिष्ट बनाया जाता है।
चौसेला / काकड़ा		हरेली,पोला, छेरछेरा, त्योहारों के अवसर पर तलकर तैयार किया जाने वाले यह चावल के आटे से बनाया जाता है एवं गुड़ व आचार के साथ ग्रहण किया जाता है। इसे चावल आटे का पुड़ी भी कहते हैं।
अंगाकर		चावल आटे से निर्मित पत्तों से लिपटी हुई मोटी रोटी जिसके ऊपर-नीचे कण्डे रखकर आग में पकाया जाता है।
पेज		माड़ सहित चावल के पानी को पेज कहते हैं।
मुठिया		चह चावल आटे से निर्मित नमकीन व्यंजन है।
अइरसा		अइरसा, चावल आटा और गुड़ की चाशनी से निर्मित छत्तीसगढ़ी पकवान का स्वादिष्ट रूप माना जाता है।

अनरसा		अनरसा, चावल आटा और शक्कर की चाशनी से बना छत्तीसगढ़ी पकवान है।
थापटी		यह चावल आटे से निर्मित मोटी रोटी है।
देहरौरी		इसे दरदरे चावल तथा दही से बनाकर चाशनी में डूबोकर ग्रहण किया जाता है। इसे "देशी रसगुल्ला" भी कहते हैं। यह विशेष रूप से पितृपक्ष व दीपावली के समय तैयार किया जाता है।
तसमई		यह चावल, शक्कर व दूध से तैयार किया जाता है। जिसे खीर भी कहते हैं।
फेनी		यह चावल आटे से निर्मित मीठा, व्यंजन है। यह सधौरी का एक महत्वपूर्ण व्यंजन है।
खुरमी		गेहूँ तथा चावल आटे के मिश्रण से निर्मित मीठा व्यंजन है।
गुलगुला भजिया		यह गेहूँ आटे में गुड़ डालकर बनाया जाता है।
पपची		यह गेहूँ व चावल आटे से बना मीठा व्यंजन है, जो बालूशाही की तरह लगती है। इसे मुख्यतः शादी के समय बनाया जाता है।
बोबरा		यह गेहूँ आटे से बना मीठा व्यंजन है।
खपुरी		यह गेहूँ आटे से बना रोटी है, जिसे सामान्य भाषा में तवा रोटी भी कहते हैं।
पिड़िया		यह चावल आटे व गेहूँ तथा खोवे से बना मीठा पकवान है। राजीव लोचन मंदिर (राजिम) में यह प्रसाद के रूप में दिया जाता है।

रोठ		यह गेहूँ आटा व गुड़ का मीठा घोल है।
पूड़ी		यह गेहूँ से निर्मित व तलकर बनाया जाने वाला पकवान है।
घुचकुलिया		यह गेहूँ व गुड़ से निर्मित मीठा व्यंजन है, जिसे गोल खुरमी भी कहते हैं।
खुरमी		यह गेहूँ, चावल व गुड़ से बना मीठा व्यंजन है मुख्यतः इसे तीजा व पोला के समय बनाया जाता है।
सैगोड़ा		यह मसालेदार बेसन की सब्जी है।
गलछटका		यह बेसन व दही से निर्मित खट्टी सब्जी है। जिसमें भजिया का भी टुकड़ा डाला जाता है।
भजिया		यह बेसन से निर्मित नमकीन व्यंजन है।
लड्डू		यह बेसन से निर्मित मीठा व्यंजन है।
कढ़ी		यह बेसन व दही से निर्मित खट्टा व्यंजन है।
खडैल		बेसन व दही के घोल में चीला के टुकड़े डालकर बनाया जाता है।
घारी		बेसन से घोल को झारे की मदद से दही में डालकर बनाया जाता है।

बुंदी कढ़ी		बेसन व दही के घोल में बुंदी डालकर बनाया जाता है।
इड़हल		कोचई पत्ते में उड़द दाल का पीठी डालकर तलने के पश्चात् बेसन व दही के कढ़ी में डालकर बनाया जाता है।
नगरा/झोर		केवल दही व बेसन से निर्मित कढ़ी है।
ठेठरी		लंबी या गोल आकृति में यह नमकीन व्यंजन बेसन से बनता है। मुख्यतः यह पोला त्यौहार के समय बनाया जाता है।
करी लड्डू		बेसन व गुड़ के द्वारा यह मीठा लड्डू बनाया जाता है।
घुघरी		यह मसूर से निर्मित सब्जी है, जिसे दाल मखानी भी कहते हैं।
दलिया		यह विभिन्न अनाजों का मिश्रण होता है जिसमें मुख्यतः गेहूँ होता है।
बड़ा		यह उड़द व मुंग दाल से निर्मित नमकीन व्यंजन है।
कथिला		यह चावल के छोटे दाने अर्थात् कनकी व दही से बनता है।
लाटा		यह इमली से बना लालीपॉप है।
बालुसाय		यह मैदे से निर्मित मीठा व्यंजन है।

पियुष		यह दूध से निर्मित मीठा कतरा है।
पनकरी / तीखुर		यह जंगली कंद से निर्मित हलवा है।
तीलगुसिया		यह तिल व गुड़ से निर्मित लड्डू है।
गुजिया / कुसली		यह मैदा, खोवा व सुजी से निर्मित मीठा व्यंजन है।
बटकर		यह मसूर व लाकड़ी (तिवरा) से निर्मित खट्टा सब्जी है।
बोड़ा		यह साल वृक्ष से नीचे उगा हुआ मसरूम है। इसे भारत का सबसे महंगा सब्जी माना जाता है।
करील		यह बाँस के युवावस्था में प्राप्त नरम खाद्य है। वर्तमान में करील की खरीदी-बिक्री को अवैद्य घोषित किया गया है।