



বাঁধনী রান্না

লাল ঝাল রেসিপি

মাংস বা সবজি যাই হোক, ঝাল দিয়ে হলে স্বাদটাই হবে অন্যরকম। শীতের শুরুতে এমন ঝাল রেসিপি তৈরি করতত পারেন স্বদ বদলাতে ...নারগিস নাহার



হট জেজেবেল

উপকরণ

খুবানি ৩৬০ গ্রাম, লাল মুলা ৩০ গ্রাম, সরিষার তেল ৩০ গ্রাম, গোলমরিচের গুঁড়ো স্বাদ অনুযায়ী, পনির ২৪০ গ্রাম।

প্রণালী

লাল মুলা কুচি করুন। খুবানি ছোট ছোট করে কাটুন। মুলা, খুবানি, গোলমরিচের গুঁড়ো ও সরিষার তেলের সঙ্গে ভালোভাবে মিশিয়ে ফ্রিজে ১২ ঘন্টার জন্য রেখে দিন। একটি সার্ভিং প্লেটে পনির রেখে তার ওপর মুলা, খুবানি ও সরিষার মিশ্রণ ঢেলে পরিবেশন করুন।

মেক্সিকান চিলি কর্ন পাই

উপকরণ

কর্ন অয়েল ৩০ মিলি, রসুন বাটা ২ কোয়া, শুকনো মরিচ কুচি ১টি, পেঁয়াজ কুচি ১টি, টমেটো কুচি ৪টি, কর্ন/ভুট্টা ৪২৫ গ্রাম, ধনেপাতা কুচি ৩০ গ্রাম, ডাঁটা শাকের দন্ড কুচি ১টি, কর্ন ফ্লাওয়ার ১২৫ গ্রাম, ময়দা ১৫ গ্রাম, লবণ স্বাদমতো, ডিম ফেটানো ১টি, পনির ১২০ গ্রাম, গোলমরিচের গুঁড়ো স্বাদ অনুযায়ী, বেকিং পাউডার পরিমাণমতো।



প্রণালী

অর্ধেক পরিমাণ তেল ফ্রাইং প্যানে নিয়ে গরম করুন। এতে রসুন, শুকনো মরিচ, পেঁয়াজ ও ডাঁটা শাকের কুচি ৫-৬ মিনিট ভাজুন। এরপর এতে কাঁচা মরিচ, টমেটো ও কর্ন ঢেলে দিন। এবং ভালোভাবে নাড়ুন। সম্পূর্ণটা ফুটতে শুরু করলে আঁচ কমিয়ে ১০ মিনিট গরম করুন। এখন এর মধ্যে ধনেপাতা ঢেলে ভালোভাবে নেড়ে নামিয়ে ফেলুন।

আরেকটি পাত্রে কর্ন ফ্লাওয়ার, ময়দা, লবণ ও বেকিং পাউডার ভালোভাবে মিশিয়ে কিছুক্ষণ রেখে দিন। এরপর এতে ডিম, দুধ ও অবশিষ্ট তেল ভালোভাবে মিশিয়ে নিন। টমেটো ও কর্নের মিশ্রণের ওপর কর্ন ফ্লাওয়ার, ময়দা ও দুধের মিশ্রণ ঢেলে ওপর দিয়ে পনির ছিটিয়ে দিন। তারপর ওভেনে ২২ ডিগ্রি সেন্টিমিটার তাপমাত্রায় ২৫-৩০ মিনিট রান্না করুন। এটা খয়েরি রঙ ধারণ করলে সালাদের সঙ্গে পরিবেশন করুন।

ইদিচা মিলাগাই উরুলাই

উপকরণ

গোল আলু ১৫০ গ্রাম, তেল ১৫ মি. লিটার, সরিষা ৫ গ্রাম, মাশকলাই ডাল ৫ গ্রাম, গুঁড়ো মরিচ ৪০ গ্রাম, গরম মসলা ১০ গ্রাম, পেঁয়াজ কুচি ৪০ গ্রাম, টমেটো কুচি ৪০ গ্রাম, ধনে গুঁড়ো ১০ গ্রাম, আদা বাটা ১০ গ্রাম, রসুন বাটা ১০ গ্রাম, সফ ১০ গ্রাম, লবণ স্বাদ অনুযায়ী, অল্প একটু হলুদের গুঁড়ো, পানি পরিমাণমতো।

প্রণালী

হলুদ ও লবণের সঙ্গে আলু সেদ্ধ করুন। একটি পাত্রে তেল গরম করে সরিষা, গরম মসলা, সফ ও গুঁড়ো মরিচ ভাজুন। এরপর পেঁয়াজ চেলে দিন। পেঁয়াজ খয়েরি রঙ ধারণ করলে রসুন ও আদা যোগ করুন। কিছুক্ষণ এভাবে ভাজার পর মাশকলাই, ধনেগুঁড়ো, টমেটো ও পানি চেলে ভালোভাবে নাড়ুন। এরপর এতে আলু চেলে নাড়তে থাকুন। আলু সম্পূর্ণ রান্না হয়ে গেলে নামিয়ে ভাতের সঙ্গে গরম গরম পরিবেশন করুন।



ঝুরা মাংস

উপকরণ

তেল ৩০ মি. লিটার, শুকনো মরিচ বাটা ৩০০ গ্রাম, লেবু পাতা আধা বাটা ৫-৭টি, তেজপাতা ১টি, মুরগির মাংস দেড় কেজি বা ৮ পিস, লবণ স্বাদমতো, গোলমরিচের গুঁড়ো আড়াই গ্রাম, নারকেলের দুধ ১ লিটার।

প্রণালী

একটি প্যানে তেল গরম করে শুকনো মরিচ চেলে অল্প আঁচে ২ মিনিট ভাজুন। লেবু পাতা, তেজপাতা ও মুরগির মাংস যোগ করে ২ মিনিট ভাজুন। এখন লবণ ও গোলমরিচের গুঁড়ো যোগ করুন। এবার নারকেলের দুধ চেলে দিন। সম্পূর্ণটা ফুটতে শুরু করলে আঁচ কমিয়ে দিন এবং ঘন হয়ে উঠলে নামিয়ে গরম রাইসের সঙ্গে পরিবেশন করুন।

