



নান রুটি

উপকরণ

ময়দা ২ কাপ, ইস্ট ১ টেবিল চামচ, ঘি ১ টেবিল চামচ, তেল ১ টেবিল চামচ, লবণ স্বাদ অনুযায়ী, পানি পরিমাণ মতো

প্রণালি

সমস্ত উপকরণ একটি বোলে নিয়ে ভালো করে মিশিয়ে অল্প অল্প পানি দিয়ে একটি মসৃণ ডো তৈরি করতে হবে। র‍্যাপিং পেপার দিয়ে বোলটি ঢেকে ১ ঘণ্টার জন্য রেস্ট রাখতে হবে। এই সময়ে ডোটি ফুলে দ্বিগুণ হয়ে যাবে। একটি চপিং বোর্ডে ডো রেখে মখে নিতে হবে। ৪/৫টি ভাগে ভাগ করে একটু মোটা আকারের রুটি বেলে নিতে হবে। চুলায় একটি ফ্রাই প্যান বসিয়ে মিডিয়াম হিটে প্রিহিট করে নান রুটি প্যানে দিয়ে লো হিটে ভেজে নিলেই তৈরি আমাদের নান রুটি।



রায়তা

উপকরণ

প্রথম ধাপ: টক দই ১/২ কাপ, ধনিয়া পাতা ১/৩ কাপ (কুচানো), পুদিনা পাতা ১০/১২টি। উপরের সমস্ত উপকরণ একটি ব্লেন্ডারে মিহি পেস্ট করে নিতে হবে।

দ্বিতীয় ধাপ: শশা কুচি ১ কাপ, টমাটো কুচি ১/২ কাপ, ভাজা জিরার গুঁড়া ১/২ চা চামচ, চিনি ১/২ চা চামচ, পেঁয়াজ কুচি ১ চা চামচ, লবণ স্বাদ অনুযায়ী

প্রণালি

একটি সার্ভিং বাটিতে সব উপকরণ ঢেলে আগে থেকে তৈরি করা পেস্ট ঢেলে ভালো করে মিশিয়ে নিলেই হয়ে গেল আমাদের রায়তা।



রফান শিল্পী
রিজওয়ানুল ইসলাম



চিকেন নাগেট



উপকরণ

মুরগির বুকের মাংস ১ পিস, সেন্দ্র আলু ১টি, পেঁয়াজ ১টি, কর্নফ্লাওয়ার ২ টেবিল চামচ, ডিম ১টি, গোল মরিচ গুঁড়া ১ চা চামচ, কাঁচামরিচ ১টি, লবণ স্বাদ মতো, তেল সামান্য (স্প্রে করার জন্য)

প্রণালি

প্রথমে পেঁয়াজ এবং কাঁচা মরিচ মিহি করে কুচিয়ে নিতে হবে। বাকি উপকরণ এক সাথে মিশিয়ে ব্লেন্ডারে পেস্ট করে নিতে হবে। এরপর পেস্টের সাথে পেঁয়াজ এবং কাঁচা মরিচ কুচি মিশিয়ে একটা ডো করে নিয়ে ছোট ছোট লেচি কেটে হাতের তালুতে সামান্য তেল মেখে গোল অথবা ওভাল সেইপ দিয়ে এয়ার ফায়ারে একটি বেকিং পেপার বিছিয়ে নাগেটগুলো সাজিয়ে তেল স্প্রে করে ১৮০ ডিগ্রি তাপমাত্রায় ২০ মিনিট বেক করে নিলেই তৈরি আমাদের মজাদার চিকেন নাগেট।



চিকেন কাঠি কাবাব

উপকরণ

মুরগির বুকের মাংস ২ পিস (কিউব করে কাটা), লাল সবুজ হলুদ ক্যাপসিকাম ১টি করে (কিউব করে কাটা), পেঁয়াজ ২টি (কিউব করে কাটা), প্যাপরিকা পাউডার ১ চা চামচ, গোল মরিচ গুঁড়া ১ চা চামচ, রসুন গুঁড়া ১ চা চামচ, অলিভ ওয়েল ১ টেবিল চামচ, লবণ স্বাদ অনুযায়ী

প্রণালি

প্রথমেই মুরগির মাংসে সমস্ত মসলাস সাথে সামান্য লবণ এবং অলিভ ওয়েল মিশিয়ে ১০/১৫ মিনিট ম্যারিনেট করতে হবে। একটি বোলে কেটে রাখা ক্যাপসিকাম এবং পেঁয়াজ ঢেলে ১ চিমটি পরিমাণ লবণ, গোলমরিচ গুঁড়া এবং সামান্য অলিভ ওয়েল দিয়ে মেখে রেখে কাবাব কাঠিতে প্রথমে মাংস এরপর তিন রঙের ক্যাপসিকাম এবং পেঁয়াজ দিয়ে পর পর তিনটি লেয়ারে গেঁথে একটি ট্রেতে রাখুন। এয়ার ফায়ারের নিচের পটে একটি ফয়েল পেপার বিছিয়ে দিন। উপরের স্ট্রেইনারে কাবাব কাঠিগুলো পর পর বিছিয়ে তেল স্প্রে করে ১৯০ ডিগ্রি তাপমাত্রায় প্রথমে ৬ মিনিট বেক করে কাঠিগুলো উল্টে আবার তেল স্প্রে করে ৬ মিনিট মোট ১২ মিনিট বেক করে নিলেই তৈরি আমাদের বাটপট বামেলা বিহীন চিকেন কাঠি কাবাব।



রন্ধনশিল্পী
অরুণিমা হোসেন