



# কড়াই চিকেন

## উপকরণ

দেড় কেজি মুরগির মাংস, ২৫০ গ্রাম টমেটো, বড় সাইজের পেঁয়াজ হাফ কেজি, আদা বাটা, রসুন বাটা, পেঁয়াজ পাতা, ক্যাপসিকাম, ১২৫ গ্রাম টক দই, শান কড়াই চিকেন মসলা, কাঁচা মরিচ, হাফ লিটার তেল, লবণ, সামান্য চিনি।

## প্রণালি

প্রথমে মাংস ছোট ছোট করে কেটে নিয়ে ভালমতো ধুতে হবে। তারপরে কড়াইতে তেল দিয়ে মাংসগুলি ভাজতে হবে। এবার আরেকটি পাত্রে টক দই, আদা, রসুন বাটা, কড়াই চিকেন মসলা একসাথে ভালোভাবে মেশাতে হবে। টমেটো, ক্যাপসিকাম কিউব করে কেটে নিতে হবে, পেঁয়াজও কিউব করে কেটে নিতে হবে। মাংস ভাজা হয়ে গেলে কড়াইতে আরও তেল দিয়ে দইয়ের সাথে মেশানো মসলাটা দিয়ে দিতে হবে। তারপরে লবণ দিয়ে অনবরত নাড়তে হবে। এরপরে এতে টমেটো আর পেঁয়াজ দিয়ে ভাজতে হবে। বেশ কিছুক্ষণ কষান হয়ে গেলে মাংস দিয়ে নাড়তে হবে। এতে অল্প একটুখানি চিনি দিলে স্বাদটা অনেক বেড়ে যাবে।

দইয়ের মিশ্রণ থেকে পানি পাওয়া যাবে আর পানি লাগবে না। যদি প্রয়োজন হয় তাহলে অল্প পানি দেওয়া যাবে। চুলার আঁচ কমিয়ে দিয়ে আস্তে আস্তে নাড়াচাড়া করে ১০/১৫ মিনিট রান্না করতে হবে। এরমধ্যে পেঁয়াজ পাতা আর ক্যাপসিকাম দিয়ে নাড়তে হবে। মাংস সিদ্ধ হয়ে এলে কাঁচা মরিচ দিয়ে নামিয়ে নিতে হবে। এরপরে সুন্দর করে পরিবেশন করতে হবে। ঝালের পরিমাণ নিজেদের ইচ্ছামতো দিতে পারেন।



# ডিমের ঝাল কোরমা

## উপকরণ

ডিম, পেঁয়াজ কুচি, পেঁয়াজ বাটা, তরল দুধ ১ মগ, টক দই ১ টেবিল চামচ, বাদাম বাটা ১ টেবিল চামচ, শুকনা মরিচ গুঁড়া, কাশ্মীরি মরিচের গুঁড়া, আদা-রসুন বাটা ১ চামচ, ভাজা জিরার গুঁড়া, ধনিয়া গুঁড়া, দারুচিনি, এলাচ, তেজপাতা, কালো গোল মরিচ, ঘি, কাঁচা মরিচ, লবণ, চিনি।



## প্রণালি

প্রথমে ডিম সেদ্ধ করে নিতে হবে। কড়াইতে ঘি দিয়ে বেরেস্তা ভেজে নিতে হবে। তারপরে সিদ্ধ ডিম, কাশ্মীরি মরিচ আর লবণ দিয়ে মাখিয়ে ভেজে নিতে হবে। ডিম ভাজা হলে তুলে নিয়ে এতে পেঁয়াজ কুচি দিতে হবে। তারপর একে একে তেজপাতা, দারুচিনি, সাদা এলাচ, কালো গোলমরিচ দিয়ে ভাজতে হবে। চুলার আঁচ মিডিয়াম হিটে থাকবে। পেঁয়াজ বাদামি করে ভেজে নিতে হবে। তারপরে পেঁয়াজ বাটা দিয়ে কষাতে হবে। পেঁয়াজের কাঁচা গন্ধটা চলে গেলে হাফ চামচ আদা বাটা, হাফ চামচ রসুন বাটা, অল্প জিরা গুঁড়া, অল্প ধনিয়া গুঁড়া, লাল মরিচ গুঁড়া, অল্প কাশ্মীরি মরিচের গুঁড়া (কালারের জন্য), বাদাম বাটা, টক দই দিয়ে ভালো করে কষাতে হবে। অল্প লবণ দিতে হবে। মসলাটা ভাজা হলে তরল দুধ দিয়ে আবার কষাতে হবে। তারপরে ডিমগুলি দিয়ে দিতে হবে। এরপরে বাকি দুধ আর অল্প চিনি স্বাদের জন্য দিতে হবে। নাড়াচাড়া করে ঢেকে দিয়ে ১৫ মিনিট রান্না করতে হবে। সবশেষে দিতে হবে কাঁচা মরিচ। ব্যাস হয়ে গেল ঝাল ডিমের কোরমা। নামানোর আগে আবার ঘি দিতে হবে। এবার বাটিতে ঢেলে পেঁয়াজ বেরেস্তা দিয়ে নামাতে হবে।



রন্ধনশিল্পী  
মিমি চৌধুরী

# পপকর্ন শ্রিম্প টেম্পুরা ম্যাকি

## উপকরণ

সুশি রাইস ৮০-৯০ গ্রাম, শসা ৮০ গ্রাম, অ্যাভোকাডো ৩০ গ্রাম, তিলের বীজ ৫ গ্রাম, ডিনামাইট শ্রিম্প ৮০ গ্রাম, শিসো পঞ্জু সস ৩০ মিলি, গার্নিশের জন্য সাকুরা মিস্ত্র, মরিচের কুচি ১ গ্রাম।



## প্রণালি

প্রথমে শসাকে পাতলা স্লাইস করে নিতে হবে ২০-২৫ পিস। একটি ম্যাকি বানানোর জন্য প্রয়োজন ব্যাম্পসেট এবং এক পিস নলি। ব্যাম্পসেটের উপর সুশি রাইস নিতে হবে এবং নলিতে বসাতে হবে, খালি রাখা যাবে না। তার উপরে তিলগুলে ছিটিয়ে দিতে হবে। শসা এবং অ্যাভোকাডো দিয়ে রোল করতে হবে। রোলকে সমানভাবে ৮ পিস করতে হবে। ডিনামাইট শ্রিম্প দিয়ে মিস্ত্র করে ম্যাকির উপরে বসাতে হবে। এরপর কিছু হার্ডস এবং শুকনা মরিচ কুচি ম্যাকির চারদিকে সাজিয়ে দিলেই পরিবেশনের জন্য তৈরি পপকর্ন শ্রিম্প টেম্পুরা ম্যাকি।

# ফায়ার ফ্রেকার রোলস



## উপকরণ

পাতলা স্লাইস সালমন মাছ ৬ পিস, সুশি রাইস ৬০ গ্রাম, কিউব করা সালমন মাছ ৬০ গ্রাম, স্পাইসি মেয়োনিজ ২০ গ্রাম, তেরিয়াকি সস ১৫ গ্রাম, পেঁয়াজ কলি ২ গ্রাম, টেম্পুরা ক্রাম ১০ গ্রাম, পাতলা কুচি মরিচ ১ গ্রাম।

## প্রণালি

প্রথমে পাতলা করে কাটা ৬ পিস সালমন মাছ নিতে হবে। এরপর সুশি রাইস ১০ গ্রাম করে বল তৈরি করতে হবে ৬ পিস। রাইস বলগুলোকে স্লাইস মাছের পিস দিয়ে রোল করে নিতে হবে। এরপর একটি সুন্দর প্লেটে রাখতে হবে। কিউব সালমন মাছ ও পেঁয়াজ পাতা কুচি পাতা এবং স্পাইসি মেয়োনিজ মিস্ত্র করে নিয়ে সালমন মাছ রোলগুলোর উপর ১ চামচ করে দিতে হবে। এরপর ১ ড্রপ স্পাইসি মেয়োনিজ রাইস এবং ১ ড্রপ তেরিয়াকি সস দিয়ে তার উপর কিছু টেম্পুরা ক্রাম দিতে হবে। টেম্পুরা ক্রাম দিয়ে সাজিয়ে নিলে তৈরি ফায়ার ফ্রেকার রোলস।



শেফ আরিফুল ইসলাম