



চিকেন চাপলি কাবাব

প্রণালি

সমস্ত উপকরণ একটি বোলে নিয়ে আলতো হাতে ভালো করে মেখে নিয়ে আধা ঘণ্টার জন্য নরমাল তাপমাত্রায় ফ্রিজে রেখে দিন ম্যারিনেটের জন্য। হাতের তালুতে তেল মেখে নিয়ে ম্যারিনেট করা কাবাব গোল আকৃতির বড় এবং কিছুটা পাতলা সেপে বানিয়ে একটি ট্রেতে রাখুন। চুলায় ফ্রাইপ্যান বসিয়ে তেল দিন।

এসময় চুলার জ্বাল লো টু মিডিয়াম রেখে কাবাবগুলো ভেজে নিন। সার্ভিং ডিশে পেঁয়াজ, কাঁচা মরিচ সাথে পুদিনার চাটনি দিয়ে পরিবেশন করুন মজাদার চিকেন চাপলি কাবাব।

উপকরণ

মুরগির কিমা ৭৫০ গ্রাম, আদা বাটা ১/২ চা চামচ, রসুন বাটা ১/২ চা চামচ, মিহি পেঁয়াজ কুচি ১ কাপ, কাঁচা মরিচ কুচি ৭/৮টি, ধনিয়া গুঁড়া ১ চা চামচ, গোল মরিচ গুঁড়া ১ চা চামচ, গরম মসলার গুঁড়া ১/২ চা চামচ, বেসন ১ টেবিল চামচ, ফ্রেস ক্রিম ১/৪ কাপ, বাটার ১ টেবিল চামচ, লবণ স্বাদ অনুযায়ী, ধনিয়া পাতার মিহি কুচি ৪ টেবিল চামচ, বিচি ছাড়িয়ে নেওয়া টমাটো ছোট কিউব করে কাটা ১টি, চিলি ফ্লেস্ক ১ চা চামচ।



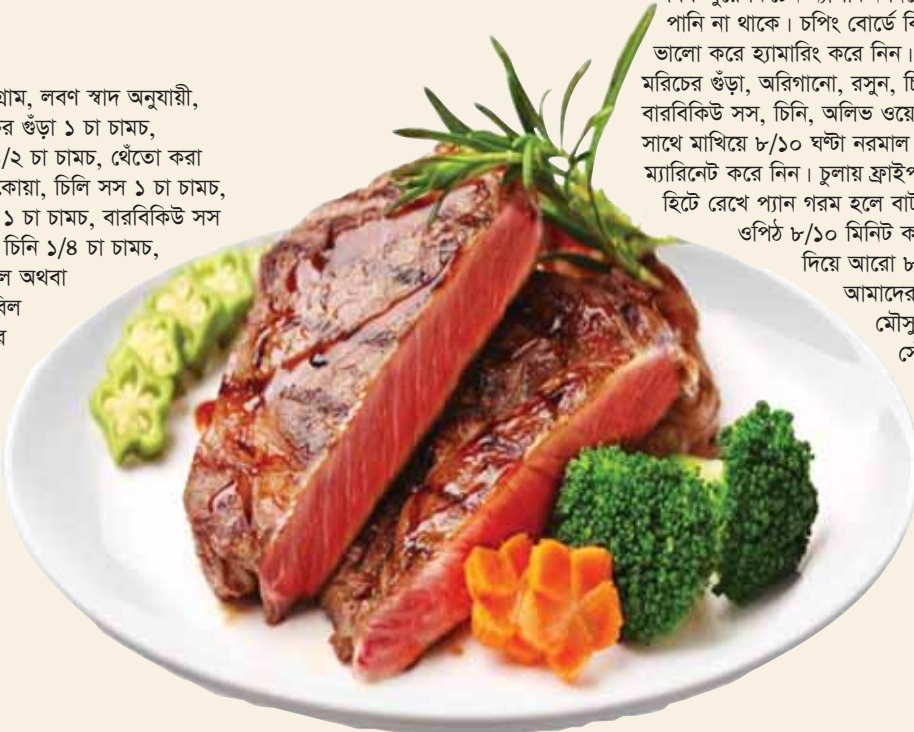
বিফ স্টেক

উপকরণ

বিফ ৫০০ গ্রাম, লবণ স্বাদ অনুযায়ী, গোল মরিচের গুঁড়া ১ চা চামচ, অরিগানো ১/২ চা চামচ, খেঁতো করা রসুন ৪/৫ কোয়া, চিলি সস ১ চা চামচ, টমাটো সস ১ চা চামচ, বারবিকিউ সস ১ চা চামচ, চিনি ১/৪ চা চামচ, অলিভ ওয়েল অথবা তেল ১ টেবিল চামচ, বাটার ২০ গ্রাম।

প্রণালি

বিফ ধুয়ে কিচেন ন্যাপকিন দিয়ে পানি মুছে নিন যেন এতটুকুও পানি না থাকে। চপিং বোর্ডে বিফ রেখে স্টেক হাতুড়ি দিয়ে ভালো করে হ্যামারিং করে নিন। একটি বোলে লবণ, গোল মরিচের গুঁড়া, অরিগানো, রসুন, চিলি সস, সয়া সস, টমাটো সস, বারবিকিউ সস, চিনি, অলিভ ওয়েল অথবা তেল দিয়ে বিফের সাথে মাথিয়ে ৮/১০ ঘণ্টা নরমাল তাপমাত্রায় ফ্রিজে রেখে ম্যারিনেট করে নিন। চুলায় ফ্রাইপ্যান বসিয়ে মিডিয়াম টু লো হিটে রেখে প্যান গরম হলে বাটার দিন। বিফ দিয়ে এপিঠ ওপিঠ ৮/১০ মিনিট করে ভেজে নিন। এবার ঢাকনা দিয়ে আরো ৮/১০ মিনিট ভেজে নিলেই তৈরি আমাদের বিফ স্টেক। পেঁয়াজ সাথে মৌসুমি সবজি স্যালো ফ্রাই করে স্টেকের সাথে পরিবেশন করুন।



রন্ধনশিল্পী
অরুণিমা হোসেন

সেমাইয়ের লাড্ডু

উপকরণ

সেমাই বা লাচ্ছা সেমাই, ঘি, গুঁড়া দুধ, কনডেন্সড মিল্ক, বাদাম কুচি।

প্রণালি

প্রথমে কড়াইয়ে ঘি দিতে হবে। তারপরে সেমাই দিয়ে ভাজতে হবে। একটু গুঁড়া দুধ দিব, তারপরে আবার ভাজব। ভাজা হলে কনডেন্সড মিল্ক দিয়ে অনবরত নাড়তে হবে। এমনভাবে নাড়তে হবে যেন সব সেমাইয়ের মধ্যে লাগে। তারপরে বাদামকুচি দিয়ে দিব। এরপরে একটি পাত্র নিয়ে তাতে একটু ঘি মাখিয়ে সেমাই ঢেলে দিব। হাতে ঘি মাখিয়ে ছোট ছোট লাড্ডুর মতো শেপ করে নিতে হবে। এটা খুব দ্রুত করতে হবে তা না হলে শক্ত হয়ে গেলে শেপ করা যাবে না। লাড্ডুর শেপ ছাড়া অন্য কিছুর শেপও করা যাবে।



ডিমের মিহিদানা

উপকরণ

ডিম, চিনি, লিকুইড দুধ, গুঁড়া দুধ, ফুড কালার, এলাচ, দারুচিনি, ঘি, পেস্তা বাদাম, কাঠ বাদাম।

প্রণালি

প্রথমে একটি পাত্রে ডিম ভেঙে ভালমতো ফেঁটাতে হবে। তারপরে এরসাথে চিনি আর ঘন লিকুইড দুধ দিয়ে ভালমতো মিল্লড করতে হবে। ফুড কালার ব্যবহার করা যাবে যদি কেউ কালার করতে চায়। এবার আর একটি পাত্রে ঘি দিয়ে তাতে দারুচিনি আর এলাচ (খোসা খুলে) ভাজতে হবে। এরপরে ডিম আর দুধের মিশ্রণ দিয়ে অনবরত নাড়তে হবে। নাড়তে নাড়তে দানাদার হয়ে যাবে। এখন গুঁড়া দুধ দিয়ে আবার নাড়তে হবে। ভাজা ভাজা হলে আবার ঘি দিয়ে নামিয়ে ফেলতে হবে। তারপরে বাদাম কুচি করে দিয়ে দিতে হবে। হয়ে গেল ডিমের মিহিদানা।



রফনশিহী
আফরোজা ইসলাম চৌধুরী