



রান্না

এক প্যাকেজ রান্না

মেহমান এসেছে? কোন সমস্যা নেই! এবার দেয়া
হলো আপ্যায়ন করার এক প্যাকেজ রেসিপি...



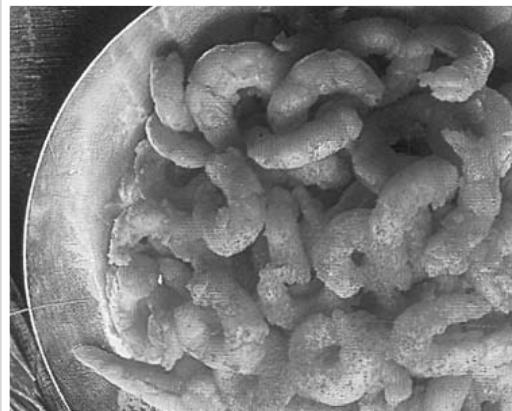
তেহারি

উপকরণ : চাল ২৫০ গ্রাম, মাংস
২৫০ গ্রাম, আদা-রসুন-পেঁয়াজ
বাটা ২ টেবিল চামচ, মরিচের
গুঁড়ো ১ চা চামচ, ধনে গুঁড়ো ২
চা চামচ, বেরেস্তা পরিমাণমতো,
কাঁচামরিচ ২০টি, সরিষার তেল
পরিমাণ মতো, লবণ স্বাদমতো।
প্রণালী : প্রথমে চাল ধূয়ে
হাঁড়িতে গরম তেলে দিয়ে
দু'মিনিট ভাজতে হবে। এ সময়
গরম মসলা ও স্বাদমতো লবণ
দিতে হবে। এরপর রান্না করা
পোলাওর সঙ্গে রান্না করা মাংস,
বেরেস্তা, কাঁচামরিচ ও সরিষার তেল
মিশিয়ে ৫ মিনিট
রাখতে হবে। এরপর কাঠের চামচ দিয়ে ভালো করে নেড়ে চুলা বন্ধ করে দিয়ে একটি সুন্দর
ডিশে সাজিয়ে গরম গরম পরিবেশন করুন।

গরম পানি দিয়ে হাঁড়িতে ঢাকনা দিয়ে চুলার জ্বাল কমিয়ে রাখতে হবে। ১৫ মিনিট পর
দেখবেন বারবারা পোলাও হয়ে গেছে। হাঁড়িতে মাংসগুলো ছোট ছোট টুকরো করে কেটে
বেরেস্তা, কাঁচামরিচ ও সরিষার তেল ছাড়া সব মসলা ও স্বাদমতো লবণ দিয়ে ভালো করে
সেদ্ধ করতে হবে। সেদ্ধ হয়ে গেলে মাংস ভালো করে কষাতে হবে। এরপর রান্না করা
পোলাওর সঙ্গে রান্না করা মাংস, বেরেস্তা, কাঁচামরিচ ও সরিষার তেল মিশিয়ে ৫ মিনিট
রাখতে হবে। এরপর কাঠের চামচ দিয়ে ভালো করে নেড়ে চুলা বন্ধ করে দিয়ে একটি সুন্দর
ডিশে সাজিয়ে গরম গরম পরিবেশন করুন।

চিংড়ির কাবাব

উপকরণ : চিংড়ি ৫০০
গ্রাম, পেঁয়াজ বাটা ২ টেবিল
চামচ, আদা বাটা ২ টেবিল
চামচ, মরিচ বাটা ২ টেবিল
চামচ, লবণ স্বাদমতো, চিনি
পরিমাণমতো, গরম মসলার
গুঁড়ো পরিমাণমতো,
কিশমিশ পরিমাণমতো।

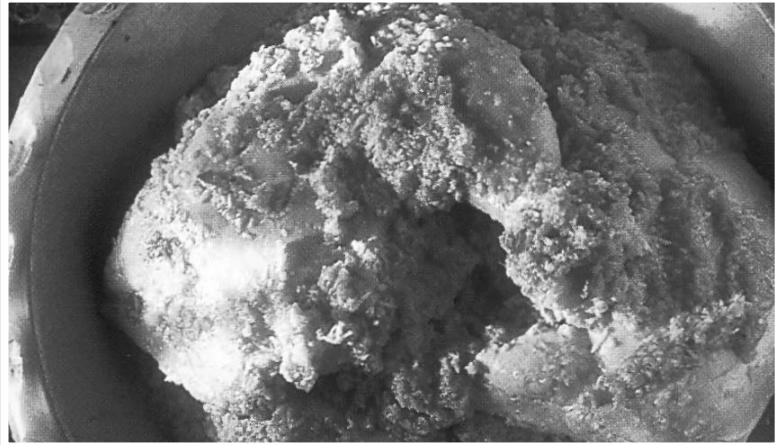


প্রণালী : চিংড়ি মাছের
খোসা ছাড়িয়ে ধূয়ে অল্প
পানি দিয়ে ভাপে সেদ্ধ
করুন। এবার পাত্রে তেল
দিয়ে ওতে পেঁয়াজ, আদা ও মরিচ বাটা, লবণ, চিনি, কিশমিশ মিশিয়ে দিন ও একটু
পানি দিন। কিছুক্ষণ নাড়াচাড়া করে ওতে মাছগুলো দিন। নাড়তে নাড়তে পানি শুকিয়ে
মাথা মাথা হলে গরম মসলা দিয়ে নামিয়ে নিন।



ঝঁঝুলী
খাটি সরিষার তেল

স্বত্ত্বার কর্জুমাৰ প্রডাক্ট্স লি:



চিকেন রোজলা

উপকরণ : মুরগি বড় বড় টুকরো করা ১ কেজি, টকদই ৪ টেবিল চামচ, পেঁয়াজ-রসুন-আদা বাটা ৩ টেবিল চামচ, শুকনো মরিচ ৪টি, গোলমরিচ ১০টি, গরম মসলা পরিমাণমতো, গোলাপজল ২ চা চামচ, কাঁচা পেঁপে বাটা ৩ টেবিল চামচ, তেল পরিমাণমতো, লবণ স্বাদমতো ।

প্রণালী : প্রথমে মুরগির টুকরোগুলো ধূয়ে, পেঁয়াজ, রসুন, আদা বাটা, দই, লবণ, পেঁপে বাটা সব একসঙ্গে মাখিয়ে দুই ঘন্টা রেখে দিন। কড়াইতে তেল গরম করে গরম মসলার ফোড়ন দিয়ে, মসলা মাখা মুরগি ও লবণ দিন। পাঁচ মিনিট পর শুকনো মরিচ, গোলমরিচ ও দই কড়াইতে ঢেলে জুল কমিয়ে ঢেকে দিন। দশ মিনিট পর গোলাপজল ছিটিয়ে নামিয়ে নিন। গরম গরম পরিবেশন করুন।

বিফ রোস্ট

উপকরণ : গরুর মাংস (হাড় ছাড়া লম্বা ২ টুকরো) ৫০০ গ্রাম করে ১ কিলোগ্রাম; আদা-রসুন-পেঁয়াজ বাটা ৬ টেবিল চামচ, দই ২ টেবিল চামচ, সয়া সস্ ২ টেবিল চামচ, তন্দুরি চিকেন মসলা ২ টেবিল চামচ, ঘি ২০০ মি.লি, লবণ স্বাদমতো ।

প্রণালী : প্রথমে গরুর মাংসের টুকরোগুলো ভালোভাবে ধূয়ে নিন। এরপর আদা, রসুন, পেঁয়াজ বাটা, দই, সয়া সস্, তন্দুরি চিকেন মসলা ও স্বাদমতো লবণ দিয়ে একসঙ্গে মিশিয়ে নিন। এবার ভালোভাবে সেদ্ধ করে নিন। সেদ্ধ হয়ে গেলে কড়াইতে ঘি দিন। এরপর ভালো করে ভেজে তুলুন। তৈরি হয়ে গেল বিফ রোস্ট। এরপর ডিশে সাজিয়ে পোলাওর সঙ্গে পরিবেশন করুন।

ফারহানা লাবনী



রঁপুর
পাঁচফোড়ন

স্বাদেই বুজবেন
পার্থক্যটা কোথায়



রঁপুরি পাঁচফোড়ন। যে কোনো সবজি,
আচার বা ডাল এখন আরো সুস্বাদু।
পরীক্ষা করেই দেখুন রঁপুরি পাঁচফোড়ন-এর জাদু।

 **রঁপুর কলজুমাৰ প্ৰডাক্টস লিঃ**