



বাঁধনী রান্না

আলুর রেসিপি

i'ay-r̄ bq, cyógv#bi w`K t_#Kl Avj yAmvavi Y| Zte Avcbv#K
i wa#Z Rvb#Z n#e | GLv#b _vK#j v PgrKvi me Avj j ti v mnc...

আলুর ফেঞ্চ ফ্রাই

উপকরণ

আলু ৪-৫টি (মাঝারি), লবণ
স্বাদমতো, গোলমরিচের গুঁড়ো,
তেল পরিমাণমতো।

প্রণালী

আলু ধুয়ে খোসা ছাড়িয়ে ৫
সে.মি লম্বা ফালি করে কাটুন।
ভালো করে ধুয়ে পানি ঝরিয়ে
নিন। কড়াইয়ে তেল গরম করে
আলু দিয়ে কম আঁচে ১৫-২০
মিনিট ভাজুন। সেক্ষ হয়ে এলে
আঁচ বাড়িয়ে দিন। বাদামি রঙ
হলে তেল ছেকে তুলুন। টিস্যু বা
কাগজের ওপর রাখুন যাতে
বাড়তি তেলটা শুষে যায়। লবণ ও গোলমরিচের গুঁড়ো ভালোভাবে মাখিয়ে গরম গরম
পরিবেশন করুন।



রসা আলু

উপকরণ

ছোট আলু ৫০০ গ্রাম, নারকেল
কুরানো এক বাটি (ছোট), মরিচ
গুঁড়ো ১ চা চামচ, হলুদ গুঁড়ো
আধা চা চামচ, ধনেগুঁড়ো ১ চা
চামচ, জিরা গুঁড়ো ১ চা চামচ,
লবণ স্বাদমতো, ময়দা ১ চা
চামচ, গরম মসলা, চিনি ১ চা
চামচ, তেল পরিমাণমতো।

প্রণালী

আলু সেক্ষ করে খোসা ছাড়িয়ে

নিন। কড়াইতে তেল গরম করে ধনে, জিরা, হলুদ, মরিচ, গরম মসলা সব একসঙ্গে
সামান্য পানি দিয়ে কষিয়ে নিন। কষানো হলে চিনি ও লবণ দিন। এবার সেক্ষ আলু ও
সামান্য পানি দিয়ে ফোটান। ময়দা অল্প পানিতে গুলে দিয়ে দিন। একটু ফুটলে ওপর
থেকে কুরানো নারকেল ছড়িয়ে দিন। এরপর পরোটা-রুটির সঙ্গে পরিবেশন করুন।





আলুর ডাল

উপকরণ

আলু ৫০০ গ্রাম, মরিচ বাটা, হলুদ বাটা, রসুন বাটা আধা চা চামচ করে, আদা বাটা ১ চা চামচ, তেজপাতা ২টি, জিরা গুঁড়ো ২ চা চামচ, লবণ স্বাদমতো, তেঁতুল ১ চা চামচ, কাঁচামরিচ ৫-৬টি, পেঁয়াজ-রসুন ছেঁচা ১ টেবিল চামচ, তেল পরিমাণমতো।

প্রণালী

আলু সেদ্ধ করে খোসা ছাড়িয়ে ছোট ছোট টুকরো করে নিন। আলুর সঙ্গে সবগুলো বাটা মসলা, তেজপাতা, লবণ ও চার কাপ পানি দিয়ে চুলোয় দিন। একটু ফুটে উঠলে গোলা তেঁতুল ও কাঁচামরিচ দিয়ে দিন। খানিকক্ষণ ফুটিয়ে ছেঁচা পেঁয়াজ-রসুন তেলে বাদামি করে ভেজে বাগাড় দিন।

আলু-পেঁয়াজের চচ্চরি



উপকরণ

আলু ৪টি (মাঝারি), পেঁয়াজ ২-৩টি (বড়), হলুদ গুঁড়ো আধা চা চামচ, মরিচ গুঁড়ো আধা চা চামচ, গোলমরিচ গুঁড়ো সিকি চা চামচ, কাঁচামরিচ কুঁচানো ৩-৪টি, তেল পরিমাণমতো।

প্রণালী

আলু ঝুরি ঝুরি করে কেটে নিন। কড়াইতে তেল গরম করে কুচানো আলু হালকা বাদামি করে ভাজুন। কুচানো পেঁয়াজ মিশিয়ে দিন। সব মসলা দিয়ে অল্প পানি দিয়ে কষিয়ে দিন। সেদ্ধ হলে কাঁচামরিচ আর গোলমরিচের গুঁড়ো দিয়ে আরেকটু ভেজে নামিয়ে নিন। এরপর ভাত, রুটির সঙ্গে পরিবেশন করুন।