



## রুটির রকমারি রেসিপি

১০০ গ্রাম আটা, ১২০ গ্রাম মোরব্বা, ৫০ গ্রাম কিশমিশ, ৫০ গ্রাম মাখন, ৫০ গ্রাম কাজু ও পেস্তাবাদাম কুচি ১০০ গ্রাম, বেকিং পাউডার দেড় চা চামচ, দই ৪ টেবিল চামচ, লবণ পরিমাণমতো, চিনি ২ চা চামচ, ডিম ১টি।



### উপকরণ

আটা ২০০ গ্রাম, মোরব্বা ১২০ গ্রাম, কিশমিশ ৫০ গ্রাম, মাখন ৫০ গ্রাম, কাজু ও পেস্তাবাদাম কুচি ১০০ গ্রাম, বেকিং পাউডার দেড় চা চামচ, দই ৪ টেবিল চামচ, লবণ পরিমাণমতো, চিনি ২ চা চামচ, ডিম ১টি।

### প্রণালী

মাখন, চিনি ও ডিম একসঙ্গে ফেটে নিন। বেকিং পাউডার, আটা ও লবণ একসঙ্গে মিশিয়ে রাখুন। অর্ধেক পরিমাণ দই মাখনের মিশ্রণে মেশান। অবশিষ্ট দই আটার মিশ্রণে যোগ করুন। এবার দুই মিশ্রণ একসঙ্গে যোগ করে এতে বাদাম, কিশমিশ ও মোরব্বা ঢেলে ওভেনে ১৮০ ডিগ্রি তাপমাত্রায় ১ ঘন্টা রাখুন।

শুধু ১ লিটার দুধ  
যোগ করলেই হলো।  
ব্যস...



+



=



ক্ষীর মিক্স

স্বাদে মেরা পুষ্টিতে ভরা

স্বাস্থ্যের কনজুমার প্রডাক্টস লিঃ

## ফলের রুটি

### উপকরণ

রকমারি ফল (আপেল, আঙ্গুর ইত্যাদি), কুচি ১০০ গ্রাম, কিশমিশ, মোরব্বা, আলুবোখারার মিশ্রণ ১০০ গ্রাম, আটা ২৫০ গ্রাম, চিনি গুঁড়ো করা ১২০ গ্রাম, লবণ স্বাদমতো, ডিম ১টি, দুধ ১ টেবিল চামচ, চায়ের লিকার পরিমাণমতো।

### প্রণালী

ফলগুলো চায়ের লিকারে ১ রাত ভিজিয়ে রাখুন। এতে অর্ধেক পরিমাণ দুধ মেশান। একটি পাত্রে আটা, লবণ ও চিনি মিশিয়ে ফলের মিশ্রণ দিন। ডিম ও অবশিষ্ট দুধ একসঙ্গে ফেটে ফল ও আটার মিশ্রণে যোগ করুন। সম্পূর্ণটা ভালোভাবে দলাইমলাই করে ৩০০ সেন্টিমিটার তাপমাত্রায় দেড় ঘন্টা ওভেনে রাখুন। স্লাইস করে পরিবেশন করুন।



## দুধ ও মধুর রুটি



### উপকরণ

আটা ২৫০ গ্রাম, লবণ ৫ গ্রাম, গরম দুধ ১০০ মিলিলিটার, মধু ১৫ গ্রাম, মাখন ২৫ গ্রাম, পোস্তদানা ৫ গ্রাম, ডিমের সাদা অংশ ১টি।

### প্রণালী

ফ্রাইংপ্যানে অর্ধেক পরিমাণে দুধ ও মাখন গরম করে এতে আটা, লবণ মেশান। অবশিষ্ট দুধে মধু মিশিয়ে আটার মিশ্রণ দিয়ে দলাইমলাই করে ২০ মিনিট রেখে দিন। আটার ওপর পোস্তদানা, মধু ও ডিমের সাদা অংশ মেখে আরো ২০ মিনিট রাখুন। এবার সম্পূর্ণটা ওভেনে ২২০ সেন্টিমিটার তাপমাত্রায় ৩০ মিনিট রাখুন। চায়ের সঙ্গে গরম গরম পরিবেশন করুন।

## শাকের রুটি

### উপকরণ

আটা ২৫০ গ্রাম, ডিমের সাদা অংশ ১টি, চিনি ৫ গ্রাম, লবণ ৫ গ্রাম, মাখন ১০ গ্রাম, পানি প্রয়োজনমতো, পালংশাক কুচি ২০ গ্রাম, জিরা ১ চা চামচ।

### প্রণালী

আটা, চিনি, ডিম ও পানি একসঙ্গে মিশিয়ে দলাইমলাই করে নিন। মাখন ও লবণ আটার সঙ্গে মেশান। এবার শাক ও জিরা মেশান। এভাবে ৩০ মিনিট রেখে দিন। এবার সম্পূর্ণ আটা তাওয়ার ওপর কিছুক্ষণ ছেকে নিন। এরপর ওভেনে ২৪০ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপমাত্রায় ২০-২৫ মিনিট রাখুন। স্লাইস করে চায়ের সঙ্গে পরিবেশন করুন।

নারগিস নাহার



## আর বাইরে নয় !

রাধুনি চটপটি মশলা  
বাটপটি মজাদার চটপটি



স্বস্ত্যাহার কনজুমার প্রডাক্টস লিঃ