

# সবজির স্ন্যাকস

স্ন্যাকস হিসেবেও রয়েছে শীতের সবজির বাহারী ব্যবহার।  
হাছিনা আক্তার রিপা'র সবজির চারটি মজাদার স্ন্যাকস

## ফুলকপির চপ



### উপকরণ

ফুলকপি টুকরা করা ১টি, আদা বাটা, মরিচ গুঁড়ো ১ চা চামচ করে, জিরা গুঁড়ো, ধনে গুঁড়ো  
আধা চা চামচ করে, বেসন ও ময়দা ১ কাপ করে, লবণ স্বাদমতো, তেল ভাজার জন্য, পানি  
পরিমাণমতো।

### প্রণালী

ফুলকপির টুকরাগুলো লবণ পানিতে ভাপ দিন। তেল বাদে সব উপকরণ একসঙ্গে মেখে বিটার  
তৈরি করুন। ফুলকপির টুকরা বিটারে চুবিয়ে ডুবোতেলে বাদামি করে ভাজুন।

## সবজি কাটলেট



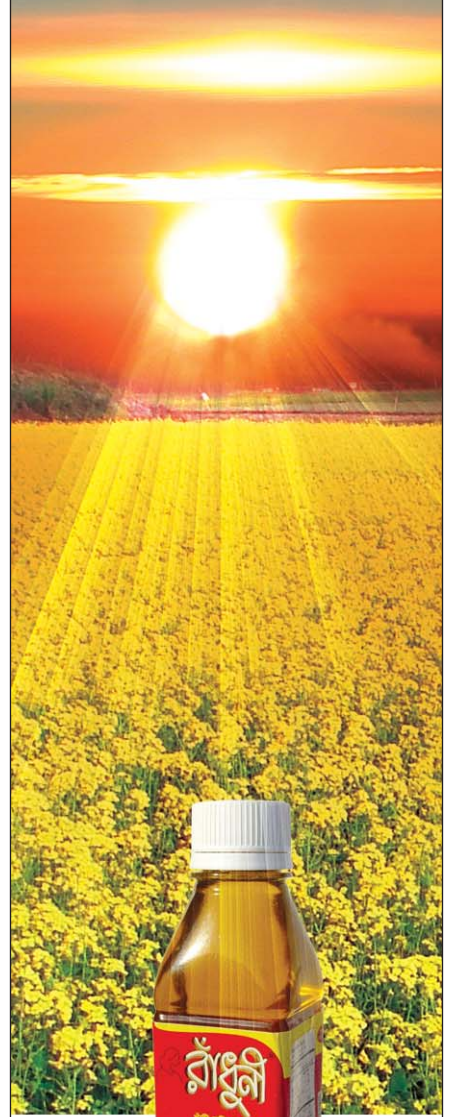
### উপকরণ

সবজি কুচি ২ কাপ [গাজর, ফুলকপি,  
পাতাকপি, মটরগুঁটি], আলু ২টি, আদা  
বাটা ১ চা চামচ, কাঁচামরিচ কুচি ৪/৫টি,  
পিঁয়াজ কুচি ২ টেবিল চামচ, গোলমরিচ  
গুঁড়ো আধা চা চামচ, গরম মসলা গুঁড়ো  
১ চা চামচ, চিনি ও লবণ পরিমাণমতো,  
ডিম ফেটানো ১টি, বিস্কুটের গুঁড়ো ১  
কাপ, তেল ভাজার জন্য।

### প্রণালী

কড়াইতে ১ টেবিল চামচ তেল দিয়ে পিঁয়াজ কুচি, কাঁচা মরিচ, আদা দিয়ে একটু ভেজে সবজি  
কুচিয়ে নিন। আলু সেদ্ধ করে গ্রেট করুন। সবজি ১০ মিনিট রান্না করুন। নামানোর আগে  
গোলমরিচের গুঁড়ো, চিনি, গরম মসলার গুঁড়ো দিন। ঠাণ্ডা হলে গ্রেট করা আলু দিয়ে চটকে  
নিন। এবার কাটলেটের আকারে তৈরি করে ডিম মাখিয়ে বিস্কুটের গুঁড়োয় গড়িয়ে ডুবোতেলে  
কাটলেট ভাজুন। সস দিয়ে পরিবেশন করুন।

সূর্যের সোনারঙ,  
সোনাফলা মাটি



এই সূর্য সোনা বোনে আমার মাটিতে। এই মাটিতেই ধরে  
প্রাণের আগুন। এই সোনার দেশই আমার গর্ব। সেরা জাতের  
দেশী সরিষা থেকে তৈরি রাঁধুনি খাঁটি সরিষার তেল- আপন  
প্রকৃতির ঐশ্বর্যে সত্যিকারের গুরুত্ব।

রাঁধুনি খাঁটি সরিষার তেল

স্বাদ ও সুস্থতা প্রতি ফোঁটায়

স্বাস্থ্যের কনজুমার প্রডাক্টস লিঃ

## সবজি চপ



### উপকরণ

সবজি কুচি [ফুলকপি, পাতাকপি, গাজর, মটরশুঁটি] আধা কেজি, আদা বাটা ১ চা চামচ, রসুন বাটা আধা চা চামচ, পিঁয়াজ কুচি ২ টেবিল চামচ, কাঁচামরিচ কুচি, গোলমরিচ গুঁড়ো, গরম মসলা গুঁড়ো ১ চা চামচ করে, কর্নফ্লাওয়ার ৪ টেবিল চামচ, বেসন ১ কাপ, লবণ পরিমাণমতো, তেল ভাজার জন্য।

### প্রণালী

পাত্রে তেল দিয়ে পিঁয়াজ, কাঁচামরিচ, আদা, রসুন, লবণ ও সবজি দিয়ে ঢেকে ১০ মিনিট রান্না করুন। নামানোর আগে গোলমরিচ গুঁড়ো, গরম মসলা গুঁড়ো, কর্নফ্লাওয়ারগোলা দিয়ে নামিয়ে নিন। বেসন, লবণ ও পানি দিয়ে গোলা তৈরি করুন। সবজি ঠাণ্ডা হলে একটু সবজি নিয়ে গোলায় চুবিয়ে ডুবোতেলে ভাজুন।

## সবজি পাকোড়া



### উপকরণ

সবজি কুচি [গাজর, বরবটি, পাতাকপি, পালংশাক, পেঁপে] ১ কাপ, পিঁয়াজ কুচি ২ টেবিল চামচ, কাঁচামরিচ কুচি ৪/৫টি, গোলমরিচ গুঁড়ো আধা চা চামচ, আদা কুচি ১ টেবিল চামচ, ময়দা ১ কাপ, ডিম ১টি, বেকিং পাউডার আধা চা চামচ, লবণ পরিমাণমতো, তেল ভাজার জন্য।

### প্রণালী

প্রথমে সবজি গরম পানিতে একটু ভাপ দিয়ে নিন। ঠাণ্ডা হলে তেল বাদে সব উপকরণ দিয়ে মাখুন। পিঁয়াজুর মতো করে ডুবোতেলে বাদামি করে ভেজে নিন। গরম গরম সস দিয়ে পরিবেশন করুন।

ঘরের দায়িত্ব এখন  
বউমা'র হাতে



আর খাঁটি মান ও স্বাদের  
দায়িত্বে তো রাঁধুনি-ই আছে



রাঁধুনি® গুঁড়া মশলা

খাঁটি মানের নিশ্চয়তা

স্বাস্থ্যের কনজুমার প্রডাক্টস লিঃ