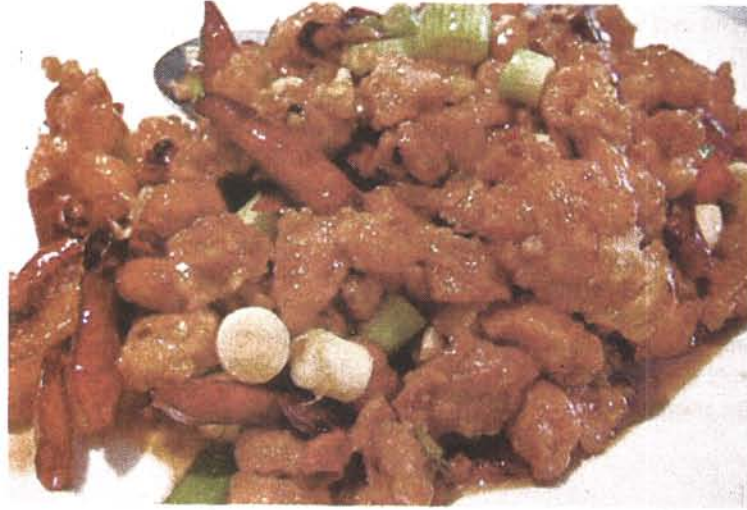


## ঘরেই রাঁধুন চায়নিজ

### কুং পাও চিকেন



#### উপকরণ

হাড়ছাড়া মুরগির মাংস ৪৫০ গ্রাম, ডিম ১টি, লবণ আধা চা-চামচ, কর্নফ্লাওয়ার, তেল ও পানি ২ টেবিল চামচ করে; শুকনো মরিচ ২৫ গ্রাম, রসুন ও তিলের তেল ১ চা-চামচ করে; সয়াসস, ভিনেগার ১ টেবিল চামচ করে; চিনি সামান্য, পেঁয়াজপাতা সামান্য।

#### প্রণালী

ডিমের সাদা অংশ, লবণ ও কর্নফ্লাওয়ার দিয়ে চিকেন ম্যারিনেট করে রাখুন ৩০ মিনিট। তারপর কড়াইতে তেল গরম হলে শুকনো মরিচ ও রসুন কুচি দিন, সুগন্ধ বেরোলে ভাজা চিকেন, সয়াসস, ভিনেগার, চিনি ও তিলের তেল পরপর মেশান। ২ মিনিট নেড়েচেড়ে বাকি কর্নফ্লাওয়ার পানিতে গুলে মেশান। সস ঘন হলে নামিয়ে শুকনো মরিচ ও পেঁয়াজপাতা দিন। এবার পরিবেশন করুন।

### স্কুইড উইথ ড্রায়েড মাশরুম

#### উপকরণ

চায়নিজ ড্রায়েড মাশরুম ৫০ গ্রাম, স্কুইড রিংস ৫৪০ গ্রাম, তেল, সয়াসস ৩ টেবিল চামচ করে; পেঁয়াজপাতা ২টি (মিহিকুচি), আদা কুচি আধা চা-চামচ, বাঁশের কোঁড় ২২৫ গ্রাম, স্ট্রাইস করা কর্নফ্লাওয়ার ২ টেবিল চামচ, ফিশ স্টক ১৫০ মিলি।

#### প্রণালী

মাশরুম গরম পানিতে ৩০ মিনিট ভিজিয়ে রাখুন। তারপর ছেঁকে নিয়ে গোড়াগুলো কেটে ফেলুন। স্কুইড রিংস গরম পানিতে কিছুক্ষণ ভাপিয়ে নিয়ে তুলে রাখুন, প্যানে তেল গরম হলে মাশরুম নেড়েচেড়ে সয়াসস, পেঁয়াজপাতা কুচি, আদা কুচি মেশান, ভালো করে মিশিয়ে স্কুইড, বাঁশের কোঁড় মিশিয়ে ২ মিনিট নেড়েচেড়ে নিন। কর্নফ্লাওয়ার পানিতে গুলে মেশান। আঁচ কমিয়ে রাখুন, গ্রেডি ঘন হলে নামান। এরপর সাজিয়ে পরিবেশন করুন।



সব সচেতন দোকানি-ই আপনাকে রাঁধুনী নিতে বলবে

রাঁধুনী  
গুঁড়া মশলা

খাঁটি মানের মিশ্রণ





## ল্যাম্ব উইথ স্প্রিং অনিয়ন



### উপকরণ

ল্যাম্ব ৩৫০ গ্রাম কিউব করা, সয়াসস, ভিনেগার ও তেল ২ টেবিল চামচ করে; রসুন বাটা ১ চা-চামচ, পেঁয়াজপাতা ৮ পিস, লবণ স্বাদমতো।

### প্রণালী

সয়াসস, তেল ও ভিনেগারে (১ টেবিল চামচ করে) ল্যাম্ব কিউব ম্যারিনেট করে রাখুন। প্যানে বাকি তেল গরম হলে রসুন বাটা দিন। সুগন্ধ বের হলে ম্যারিনেট করা ল্যাম্ব ছেকে নিয়ে ছেড়ে দিন। কয়েক মিনিট নেড়েচেড়ে পেঁয়াজপাতা মেশান। পেঁয়াজপাতা একটু তেলতেলে হলে লবণ, ম্যারিনেশনের সস, বাকি সয়াসস ও ভিনেগার দিন। অল্প নেড়ে নামান। এবার পরিবেশন করুন।

## সয়া ফিশ উইথ অয়স্টার সস

### উপকরণ

মাছের ফালি ৫০০ গ্রাম, তেল ৪ টেবিল চামচ, পেঁয়াজপাতা কুচি ৩টি, আদা কুচি ও চিনি ১ চা-চামচ করে; রসুন আধা চা-চামচ, অয়স্টার সস ৩ টেবিল চামচ, সয়াসস ২ টেবিল চামচ, লবণ, গোলমরিচ স্বাদমতো, ফিশস্টক ১ কাপ।

### প্রণালী

মাছের ফালিতে লবণ, গোলমরিচ মেখে ১০ মিনিট রাখুন। প্যানে তেল গরম হলে সোনালি করে ফালিগুলো ভাজুন। এই তেলে পেঁয়াজপাতা, আদা কুচি, রসুন কুচি দিয়ে নেড়েচেড়ে অয়স্টার সস, সয়াসস ও চিনি মেশান, ফুটে উঠলে ভাজা মাছের ফালি মেশান। মাছ নরম হলে নামিয়ে নিন। এরপর সুন্দর করে সাজিয়ে পরিবেশন করুন।



সব সচেতন দোকানি-ই আপনাকে রাঁধুনি নিতে বলবে



**রাঁধুনি**  
গুঁড়া মশলা  
খাত মাদের সিক্তমতা

