

## বাদলদিনে মচমচে নাশতা



### ক্রিসপি চিকেন ফ্রাই

#### উপকরণ

মুরগির মাংস ৭-৮ টুকরো, সয়াসস, আদা-রসুন বাটা, গোলমরিচ গুঁড়ো আধা চা-চামচ করে; লবণ স্বাদবুঝে, কর্নফ্লাওয়ার ১ চা-চামচ, ময়দা ১ কাপ, তেল ভাজার জন্য।

#### প্রণালী

মুরগির টুকরোগুলো ভালোভাবে ধুয়ে পানি ঝরান। তেল, ময়দা বাদে বাকি সব উপকরণ একসঙ্গে মেশান। ফ্রিজে রাখুন ৩০-৪০ মিনিট। ফ্রিজ থেকে বের করে আরেকবার মেখে শুকনো ময়দায় গড়িয়ে ডুবো তেলে হালকা আঁচে ভাজুন। এবার পরিবেশন করুন।

### চিকেন কারি

#### উপকরণ

হাড়হাড়া মুরগির মাংস ২ কাপ, পেঁয়াজ কুচি ২ টেবিল চামচ, আদা, রসুন ১ চা-চামচ করে; হলুদ সামান্য, গরম মসলা গুঁড়ো, সয়াসস আধা চা-চামচ করে; কাঁচামরিচ ৪-৫টি, লবণ স্বাদবুঝে, কর্নফ্লাওয়ার ১ চা-চামচ, তেল পরিমাণমতো।

#### প্রণালী

প্যানে তেল দিয়ে পেঁয়াজ ভাজুন। পেঁয়াজ নরম হলে মুরগি দিয়ে ভাজুন। সব মসলা পানি দিয়ে গুলিয়ে নিন। এবার ভাজা মুরগির ওপর ছড়িয়ে কষান। ফুটে উঠলে ঢেকে দিন। সেদ্ধ হবে খুব অল্প সময়ে। নামানোর আগে কর্নফ্লাওয়ার গুলে দিন। গরম গরম পরিবেশন করুন।



সব সচেতন দোকানি-ই আপনাকে রাধুনি নিতে বলবে



**রাধুনি**  
গুঁড়া মশলা

খাবার ঘাসের শিকড়





## চিকেন পাকোড়া

### উপকরণ

চিকেন কিমা ১ কাপ, পেঁপে, গাজর (মিহি কুচি) আধা কাপ করে; ক্যাপসিকাম কুচি ১ টেবিল চামচ, পেঁয়াজ মিহি কুচি, কর্নফ্লাওয়ার ২ টেবিল চামচ করে; কাঁচামরিচ কুচি, আদা-রসুন কুচি, গোলমরিচ গুঁড়ো, গরম মসলা আধা চা-চামচ করে; লবণ স্বাদমতো, ডিম ১টি, তেল পরিমাণমতো।

### প্রণালী

চিকেন কিমা ধুয়ে পানি ঝরান। সবজি ও চিকেন কিমায় অল্প লবণ মেখে চটকে নিয়ে পানি ঝরান। এবার সব উপকরণ মেখে তেল গরম করে ডুবো তেলে ভেজে নিন পাকোড়া।

## চিকেন ঝাল ফ্রাই

### উপকরণ

দেশি মুরগি ২টি (টুকরো করা), পেঁয়াজ কুচি ২ টেবিল চামচ, পেঁয়াজ বাটা, পেঁয়াজ বেরেস্টা ১ টেবিল চামচ করে; আদা বাটা দেড় চা-চামচ, রসুন বাটা, মরিচ গুঁড়ো ১ চা-চামচ করে; তেল পরিমাণমতো, হলুদ গুঁড়ো ও জিরা গুঁড়ো আধা চা-চামচ করে; কাঁচা মরিচ ৪-৫টি।



### প্রণালী

মুরগি ধুয়ে পানি ঝরতে দিন। কড়াই চুলায় দিয়ে তেল দিন। তেলে পেঁয়াজ কুচি ভেজে নরম হলে, একে একে সব মসলা দিয়ে কষান। মুরগি দিয়ে কষান। তেল ছাড়লে অল্প পানি দিয়ে ঢেকে দিন, একটু পরপর নাড়ুন। মুরগি সেদ্ধ হলে বেরেস্টা, কাঁচামরিচ দিয়ে ঢেকে রাখুন মিনিট পাঁচেক। এবার নামিয়ে পোলাও-পরোটা-নানের সঙ্গে পরিবেশন করুন।



**ব্যাধুনি**

গুঁড়া মশলা

১৫টি মাসের নিশ্চিন্তা

