

বিশেষ দিনে বিশেষ খাবার

মাটন বল

উপকরণ

মাটন ৩০০ গ্রাম, আদা-রসুন বাটা আধা টেবিল চামচ, কাঁচামরিচ ১টি, হলুদ, মরিচ গুঁড়ো ১ টেবিল চামচ করে; কর্নফ্লাওয়ার ও চালের গুঁড়ো ১ চা-চামচ, বেকিং পাউডার আধা চা-চামচ, ডিম ১টি, লবণ স্বাদবুঝে, তেল ভাজার জন্য।

প্রণালী

মাটনে লবণ মেখে সেদ্ধ করুন। অন্য পাত্রে বাকি উপকরণগুলো মিশিয়ে গোলা তৈরি করুন। তারপর এক টুকরো করে মাংস গোলায় ডুবিয়ে ভাজুন। এবার পরিবেশন করুন।



দই মাটন

উপকরণ

মাংস ২৫০ গ্রাম, টকদই ১০০ গ্রাম, পেঁয়াজ বাটা ১ কাপ, আদা-রসুন বাটা আধা চা-চামচ করে; কাঁচামরিচ বাটা, মরিচ গুঁড়ো ১ চা-চামচ করে; তেজপাতা ২টি, মাখন ১ টেবিল চামচ, লালমরিচ সাজানোর জন্য, লবণ ও চিনি স্বাদমতো।

প্রণালী

আধা কাপ পেঁয়াজ বাটা, আদা-রসুন বাটা, কাঁচামরিচ বাটা, লবণ ও চিনি দিয়ে মাংস, ম্যারিনেট করুন। প্রেসার কুকারে মাখন ঢেলে, তেজপাতা দিয়ে ফোড়ন দিন। এরপর কষান। কষানো হলে প্রেসার কুকারে কয়েকটা আওয়াজ হলে মাংস সেদ্ধ হয়েছে বুঝবেন। মাংস সেদ্ধ হলে বাকি পেঁয়াজ বাটা দিন। দই অল্প চিনি দিয়ে ফেটে মাংসে ঢালুন। ফুটলে লাল মরিচ দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করুন।

সব সচেতন দোকানি-ই আপনাকে রাঁধুনি নিতে বলবে



রাঁধুনি
গুঁড়া মশলা
কাঁচি মানের মিশ্রণ



পলান্ন

উপকরণ

গরুর মাংস ছোট ছোট টুকরো করে কাটা ৫০০ গ্রাম, আদা-রসুন বাটা ৪ টেবিল চামচ, বাসমতি চাল ২৫০ গ্রাম, দারুচিনি ২ টুকরো, লবঙ্গ ৪টি, ছোট এলাচ ৪টি, ঘি ৩ টেবিল চামচ, গোলমরিচ গুঁড়ো ১ টেবিল চামচ, জায়ফল জয়ত্রি গুঁড়ো সামান্য, মাওয়া ২০০ গ্রাম, লবণ স্বাদমতো।

প্রণালী

মাংস ধুয়ে ভালো করে আদা, রসুন বাটা মেখে নিন। একটি পাতলা কাপড়ে গরম মসলা বেঁধে নিন। মাংস আর গরম মসলা পানিতে সেদ্ধ করুন। মাংস ভালোভাবে সেদ্ধ হলে মাংস এবং

গরম মসলা তুলে আলাদা করুন। পানি ফেলে দেবেন না। মাংসের স্টক আলাদা করে তুলে রাখুন। বাসমতি চাল ভালোভাবে ধুয়ে নিন। মাংসের স্টকের মধ্যে চাল এবং গরম মসলা দিয়ে সেদ্ধ হতে দিন। যদি স্টক কম পড়ে তবে গরম পানি দেয়া যাবে। ভাত ফুটলে গরম মসলা তুলে নিন। এবার ভাতের মধ্যে সেদ্ধ মাংস, ঘি, জায়ফল-জয়ত্রি গুঁড়ো, গোলমরিচ গুঁড়ো, লবণ দিয়ে ভালো করে মেশান। মাওয়া ছড়িয়ে পাত্রটি ঢাকুন। মাইক্রোওভেনে হাইটেম্পারেচারে রেখে ২ মিনিট ফিঙ্গ করুন। পোলাও বের করলে দেখবেন চমৎকার বিরিয়ানির রঙ হয়েছে। এবার পরিবেশন করুন।



বিফ চিলি

উপকরণ

বিফ (চর্বি ছাড়া ছোট টুকরো) ২৫০ গ্রাম, আদা-রসুন বাটা, মরিচ গুঁড়ো, গোলমরিচ গুঁড়ো আধা চা-চামচ করে; টমেটো সস ১ টেবিল চামচ, লাল ও হলুদ বেলপেপার ১টি করে; কাঁচামরিচ ও পেঁয়াজ ৪টি করে; তেল ২ টেবিল চামচ, লবণ ও চিনি স্বাদমতো।

প্রণালী

বিফে অল্প লবণ মেখে সেদ্ধ করুন। কড়াইয়ে তেল দিন। তেল গরম হলে পেঁয়াজ, আদা-রসুন বাটা দিন। সামান্য কষানোর পর সেদ্ধ মাংস ও বাকি মসলা দিন। নেড়েচেড়ে দিন। নামানোর আগে বেলপেপার, মরিচ এবং গোলমরিচ গুঁড়ো ছড়িয়ে নানুন। এরপর পরিবেশন করুন।

সব সচেতন দোকানি-ই আপনাকে রাঁধুনী নিতে বলবে



রাঁধুনী
গুঁড়া মশলা

খাতি মানের নিশ্চয়তা

