

ঈদের খাবার...

ঈদ মানেই আনন্দ, ঘোরাঘুরি, খাওয়া-দাওয়া। মজার সব খাবারের আয়োজন ঈদের আনন্দও বাড়িয়ে দেয় শতগুণ। ঈদের দিনটিতে বিশেষ সব খাবার তৈরি হয় প্রতি বাড়িতে। আপনাদের জন্য রইলো তেমনই কিছু মজাদার রেসিপি—



শাহি পোলাও

উপকরণ: পোলাওয়ের চাল ১ কেজি, গরম পানি দেড় লিটার, তরল দুধ ১ কাপ, চিনি ১ চা-চামচ, বাদাম কুচি ২ টেবিল চামচ, কিশমিশ ১ টেবিল চামচ, দারুচিনি ৪ টুকরা, এলাচ ৫-৬টি, লবঙ্গ ১০-১২টি, গোলমরিচ ১০টি, পেঁয়াজ ১ কাপ, আদা বাটা ১ টেবিল চামচ, কাঁচা মরিচ ৫-৬টি, লবণ স্বাদমতো, ঘি ১ কাপ, সাজানোর জন্য সিদ্ধ ডিম ১টা (লম্বালম্বি চার টুকরা করা)।
প্রণালি: সসপ্যানে ঘি দিয়ে তাতে পেঁয়াজ ভেজে বেরেস্তা করে তুলে রাখুন। এবার গরমমসলা, বাদাম, কিশমিশ ও আদা বাটা দিয়ে হালকা করে ভেজে নিতে হবে। পানি ঝরানো চাল দিয়ে একটু ভুনে গরম পানি দিয়ে সিদ্ধ হয়ে এলে তরল দুধ, চিনি ও কাঁচা মরিচ দিয়ে অল্প কিছুক্ষণ দমে রাখতে হবে মৃদু আচে। পরিবেশনের সময় বেরেস্তা ছড়িয়ে দিন পোলাওয়ের ওপর।

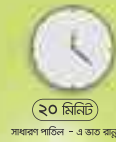
জাফরানি জর্দা

উপকরণ: পোলাওয়ের/বাসমতি চাল ২ কাপ, চিনি ৩ কাপ, ঘি ৫ টেবিল চামচ, কমলার রস আধা কাপ, পেস্তাবাদাম কুচি ২ টেবিল-চামচ, খাবার রঙ সিকি চা-চামচ, কিশমিশ ১০-১২টা, দারুচিনি ৪ টুকরা, এলাচ ৪ টুকরা, গোলাপ পানি এক টেবিল চামচ, মোরব্বা আধা কাপ, মালাই সিকি কাপ, ছোট মিষ্টি এক কাপ।
প্রণালি: গোলাপ পানিতে জাফরান ভিজিয়ে রাখতে হবে। চাল ধুয়ে পানি ঝরিয়ে ২০-২৫ মিনিট পর ফুটানো পানিতে দিয়ে ভাত রান্না করতে হবে। ভাত সিদ্ধ হওয়া মাত্র মাড় ঝরিয়ে নিন। আধা কাপ পানিতে চিনি গুলিয়ে লেবুর রস বা দুধ দিয়ে চিনির ময়লা কাটাতে হবে। এরপর ঘি, এলাচ ও দারুচিনি দিতে হবে। এবার ভাত সিদ্ধ আচে রান্না করুন। কিশমিশ দিন। পানি শুকিয়ে গেলে জাফরান মিশ্রিত গোলাপ পানি দিতে হবে। চুলা থেকে নামিয়ে বাকি উপকরণ দিয়ে পরিবেশন করুন।



TOPPER™
Pressure Cooker

বাঁচবে সময়
সাথে হবে গ্যাসের সাশ্রয় !



২০ মিনিট
সমস্যা পড়িলে - ৩ ভাত রান্না



৯ মিনিট
টপার প্রেসার কুকার - ৩ ভাত রান্না

এক সেট যত্নে
ফি



টপার প্রেসার কুকারে রান্না হয় ৫৫% পর্যন্ত দ্রুত
যা প্রতি মাসের গ্যাসের খরচ বাঁচায় প্রায় অর্ধেক



চিকেন রেজালা

উপকরণ : মুরগি এক কেজি, পেঁয়াজ কুচি মাঝারি একটি, টকদই আধা কাপ, আদাবাটা দেড় চা-চামচ, রসুনবাটা দেড় চা-চামচ, পেঁয়াজবাটা ৩ টেবিল-চামচ, কাঠবাদাম বাটা এক টেবিল-চামচ, হলুদ গুঁড়া আধা চা-চামচ, মরিচ গুঁড়া এক চা-চামচ, জিরা গুঁড়া ১ চা-চামচ, জায়ফল ও জয়ত্রী বাটা আধা চা-চামচ, এলাচ ৪টি। লবঙ্গ ৩টি, কালো গোলমরিচ ৬টি, দারুচিনি দুই টুকরা, কাঁচামরিচ ৩-৪টি, তেল আধা কাপ থেকে একটু কম, ঘি দুই টেবিল-চামচ, লবণ স্বাদমতো, চিনি আধা চা-চামচ, পেঁয়াজ বেরেসতা আধা কাপ, কেওড়ার জল ১ চা-চামচ, আলু বোখারা ৩-৪টি।

প্রণালি : মুরগির মাংস ৮ থেকে ১০ টুকরা করে কেটে, ধুয়ে পানি বারিয়ে রাখতে হবে। মাংসের সঙ্গে টক দই, আদা, রসুন, পেঁয়াজ বাটা, হলুদ, মরিচ, জিরা ও লবণ দিয়ে মাথিয়ে রাখুন। প্যানে তেল ও ঘি দিয়ে গরম হলে এলাচ, দারুচিনি, লবঙ্গ, গোলমরিচ দিয়ে একটু ভেজে, পেঁয়াজ কুচি দিয়ে ভাজতে হবে। পেঁয়াজ হালকা ভাজা হলে মসলায় মাখানো মুরগির মাংস দিয়ে ভালো করে কিছ্রক্ষণ কষিয়ে নিন। তারপর দেড় কাপ পানি ও আলুবোখারা দিয়ে মাঝারি আঁচে ঢেকে রান্না করতে হবে ৮-১০ মিনিট। মাংস প্রায় সিদ্ধ হয়ে বোল কমে এলে কাঠবাদাম বাটা, জায়ফল ও জয়ত্রী বাটা, কাঁচামরিচ, চিনি, কেওড়ার জল ও অর্ধেক পেঁয়াজ-বেরেসতা দিয়ে নেড়ে, ঢেকে একদম অল্প আঁচে ৫ থেকে ৭ মিনিট দমে রেখে নামিয়ে উপরে পেঁয়াজ-বেরেসতা ছড়িয়ে পরিবেশন করতে হবে।

চিকেন ভেজিটেবল বিরিয়ানি

উপকরণ : বাসমতি চাল ৫০০ গ্রাম, মুরগির মাংস ৫০০ গ্রাম, গাজর ১/২ কাপ, ব্রকলি ১/২ কাপ, ক্যাপসিকাম ১ কাপ (লাল, সবুজ, হলুদ), আদা বাটা ১ টে চামচ, রসুন বাটা ১ টে চামচ, পেঁয়াজ কুচি ১ কাপ, সয়াসস ২ টে চামচ, গোল মরিচের গুঁড়া ১ চা চামচ, টেস্টিং সল্ট ১ চা চামচ, তেল ১ কাপ, লবণ স্বাদমতো, চিনি ২ টে চামচ।

প্রণালি : প্যানে আধা কাপ তেল দিয়ে আধা কাপ পেঁয়াজ কুচি ভেজে বাদামি হলে সব বাটা মসলা এবং মাংস দিয়ে কষাতে হবে। এবার সব সবজি, লবণ, চিনি, সয়াসস, গোল মরিচের গুঁড়া ও টে সল্ট দিয়ে ১ কাপ পানি দিয়ে রান্না করতে হবে। তেল উপড়ে উঠে এলে চুলা থেকে নামাতে হবে।

এবার পোলাও রান্নার জন্য হাড়িতে আধা কাপ তেল দিয়ে পেঁয়াজ কুচি ভেজে বাদামি হলে আগেই ধুয়ে রাখা চাল ভেজে নিয়ে তার মধ্যে পানি (পানি চালের দ্বিগুণ হবে) এবং লবণ দিয়ে চুলা পুরো আঁচে থাকবে। চাল এবং পানি সমান হয়ে এলে রান্না করা মাংস দিয়ে চুলার আঁচ কমিয়ে দিয়ে কিছ্রক্ষণ রাখতে হবে। এবার ৫-৬টা কাঁচামরিচ ফালি দিয়ে তাওয়ার ওপর দমে দিতে হবে।



স্বাস্থ্যকর তাওয়ায় অপূর্ব রুটি

ফুড গ্রেড এলুমিনিয়ামে তৈরি টপার তাওয়ায়
বানানো রুটি হয় সম্পূর্ণ স্বাস্থ্যসম্মত

TOPPER
Ruti Tawa



Hot Line 08007777777 (Toll Free)

এই একটি পণ্য
অনুগ্রহ করে



বিফ কাবাব

উপকরণ : গরুর মাংস ৫০০ গ্রাম, পেঁয়াজ কুচি বেরেসতা ৩ চা চামচ, আদা কুচি ১ চা চামচ, শুকনা মরিচ ১ চা চামচ, দারুচিনি ২টি, এলাচ ৩টি, হলুদ গুঁড়া ১ চা চামচ, টালা জিরা গুঁড়া ১ চা চামচ, লবণ স্বাদমতো, টমেটো সস ১ টেবিল চামচ, লেবুর রস ১ টেবিল চামচ, পাউরুটি ৩ টুকরা, ডিম ১টি, তেল আধা কাপ।
প্রণালি : প্রথমে একটি পাত্রে মাংস ও বাকি সব মসলা দিয়ে ভালো করে কষিয়ে নিতে হবে। এবার মাংস সিদ্ধ হয়ে এলে বেটে নিতে হবে। তারপর পাউরুটি ভিজিয়ে পানি ঝরিয়ে মাংসের সঙ্গে মিশিয়ে নিতে হবে। এরপর লেবুর রস, পেঁয়াজ বেরেসতা আর ডিম দিয়ে ভালোভাবে মেখে গোলা করে ডুবো তেলে ভেজে নিতে হবে। এবার গরম গরম পরিবেশন করুন মজাদার বিফ কাবাব।

মেজবান মাংস

উপকরণ ১ : গরুর মাংস চার কেজি, পেঁয়াজ (অর্ধেক বাটা, অর্ধেক কুচি) ২ কেজি, আদা বাটা ২০০ গ্রাম, রসুন বাটা ২০০ গ্রাম, সাদা সরিষা বাটা ৫০ গ্রাম, চিনাবাদাম বাটা ৫০ গ্রাম, নারিকেল বাটা ২০০ গ্রাম, ধনিয়া গুঁড়া ২ টেবিল-চামচ, জিরা গুঁড়া ২ টেবিল-চামচ, মরিচ গুঁড়া ৩ টেবিল-চামচ, হলুদ গুঁড়া ২ টেবিল-চামচ, গরমমসলা পরিমাণমতো, টমেটো ১ কেজি, সরিষার তেল আধা কেজি, ঘি ৩৫০ গ্রাম, কাঁচামরিচ ১০টি, লবণ স্বাদমতো।

উপকরণ ২ : জিরা ২০ গ্রাম, ধনিয়া ১০ গ্রাম, রাঁধুনি ১৫ গ্রাম, শুকনা মরিচ ১০টি, তেজপাতা ৮টি।

উপকরণ ৩ : মুখ চেরা এলাচি ৬টি, দারুচিনি (২ ইঞ্চি) ৩টি, লবঙ্গ ৮টি, গোলমরিচ আধা টেবিল চামচ, মেথি ২ টেবিল-চামচ, জায়ফল একটি, জয়ত্রী এক টেবিল-চামচ, রাঁধুনি আধা টেবিল-চামচ, জোয়াইন এক চা-চামচ।

প্রণালি : মাংস টুকরা ধুয়ে পানি ঝরাতে হবে। গরম পানি ও কাঁচামরিচ ছাড়া ১ নম্বর উপকরণের সব মসলা ও ২৫০ গ্রাম ঘি দিয়ে মাংস মেখে



একটি ভারী সসপ্যানে নিয়ে চুলায় বসাতে হবে। দুই কাপ পানি দিয়ে নাড়ুন। এবার অন্য একটি কড়াইয়ে ২ নম্বর উপকরণের মসলাগুলো ভেজে গুঁড়া করে মাংসে দিন। ঢাকনা দিয়ে চুলায় মাঝারি আঁচে রান্না করতে হবে। মাঝে মাঝে নেড়েচেড়ে দিন। পানি শুকিয়ে এলে সামান্য গরম পানি দিতে হবে, তবে বেশি নয়।

মাখা মাখা ঝোল রাখতে হবে। এর মধ্যে ৩ নম্বর উপকরণের মসলা ভেজে গুঁড়া করে রাখতে হবে। মাংস সিদ্ধ হয়ে উপরে তেল ভেসে উঠলে কাঁচামরিচ এবং ৩ নম্বর উপকরণের গুঁড়া মসলা ও ১০০ গ্রাম ঘি দিয়ে নেড়েচেড়ে নামিয়ে নিতে হবে।



৬০%

স্বস্তি
তেল সঞ্চয়

টপার রাঁধুনির সেবা পারফেকশন!

রান্নায় পারফেক্ট স্বাদ আনাতে কুকওয়্যারের জুমিকা অনেক। তিন স্তর বিশিষ্ট টপার ননস্টিক কুকওয়্যারে ব্যবহৃত হয় উন্নতমানের কোটিং যা আপনার খাবারের স্বাদে আনে পারফেকশন



এর একটি পণ্য

Hot Line 08007777777 (Toll Free)

TOPPER
Nonstick Cookware

তিরামিশু

উপকরণ : ডিমের কুসুম ১০টি, গুঁড়া চিনি আধা কাপ, হেভি ক্রিম ২ কাপ, লেডিস ফিঙ্গার কুকিজ ১০টি, কফি ৩ চা চামচ, পানি এক কাপ, ক্যারামেল সস সিকি কাপ, কোকো পাউডার এক টেবিল চামচ।

প্রণালি : ডিমের কুসুম ও গুঁড়া চিনি একসঙ্গে ভালো করে মিশিয়ে নিন। ডিমের কুসুমের রঙ পাল্টে গেলে এর মধ্যে হেভি ক্রিম মেশান। পরিবেশন পাত্রে লেডিস ফিঙ্গার কুকিজ দিয়ে তাতে কফি ও পানি দিয়ে বানানো সিরাপ ও ক্যারামেল সস দিন। তারপর কুসুমের মিশ্রণ ঢালুন। এভাবে লেয়ারে লেয়ারে ৩ থেকে ৫ বার দিয়ে একেবারে ওপরে কোকো পাউডার ছিটিয়ে হিফে ২ থেকে ৪ ঘণ্টা ঠান্ডা করে পরিবেশন করুন।



খেজুর গুড়ের শাহি ফিরনি

উপকরণ : দুধ এক লিটার, পানি এক কাপ, পোলাওয়ার চাল ১ মুঠো, খেজুরের গুড় আধা কাপ, মাওয়া আধা কাপ, কোরানো নারিকেল আধা কাপ, চিনি এক টেবিল চামচ, এলাচ গুঁড়া ১ চা-চামচ, দারুচিনি ১টা, কাজুবাদাম পেস্ট ১ টেবিল চামচ, বাদাম অল্প পরিমাণ (সাজানোর জন্য)।

প্রণালি : চাল ২ ঘণ্টা পানিতে ভিজিয়ে রেখে পানি ঝরিয়ে আধা ভাঙা করে নিতে হবে। দুধ, পানি ও চাল দিয়ে চুলায় বসিয়ে বারবার নেড়ে দিন। চাল ও

দুধের মিশ্রণ যেন দলা না হয়। এবার এতে নারকেল মিশিয়ে অল্প আঁচে নেড়ে নেড়ে চাল সিদ্ধ করে নিন। সিদ্ধ হয়ে এলে চিনি দিয়ে জ্বাল করুন। তারপর কুচি কুচি করে রাখা গুড় মিশিয়ে দিন। দুধে গুড় মেশাতে গিয়ে অনেক সময় দুধ ফেটে যায়। তাই গুড় মেশানোর আগে অল্প চিনি দিয়ে জ্বাল করে নিয়ে বা চুলা থেকে নামিয়ে গুড় মিশিয়ে নিন। গুড় মেশানো হলে নেড়ে নেড়ে ঘন করে মাওয়া ও কাজুবাদাম পেস্ট মিশিয়ে নামিয়ে পরিবেশন করুন।



এতোটা শক্ত নয়, তবে অক্ষয়

ব্রাইট কুকওয়্যার ১.৮ মি.মি. পুরুত্বের ফুড হেড এলুমিনিয়াম শিট থেকে তৈরি তাই নিশ্চিন্তে চলে বছরের পর বছর।



এর একটি পণ্য



08007777777 (Toll Free)



তেহারি

উপকরণ : গরু বা খাসির মাংস ১ কেজি, পেঁয়াজ কুচি ২ কাপ, পোলাওয়ের চাল আধা কেজি, টক দই ১ কাপ, দুধ ১ কাপ, আদা বাটা ২ টেবিল চামচ, রসুন বাটা ২ চা-চামচ, টমেটো পিউরি ২ টেবিল চামচ, লেবুর রস ১ টেবিল চামচ, মরিচ বাটা ১ টেবিল চামচ, দারুচিনি ৫ টুকরা, এলাচি ৬-৭টি, লবঙ্গ ৮-১০টি, কাঁচা মরিচ ৫-৬টি, পেঁয়াজ বেরেস্তা ১ কাপ, আলু ভাজা ৭-৮ টুকরা, লবণ স্বাদমতো, তেল প্রয়োজনমতো, ঘি আধা কাপ, গরম পানি প্রয়োজনমতো।

প্রণালি : মাংস ছোট ছোট টুকরা করে কেটে ধুয়ে পানি ঝরাতে হবে। সব বাটা মসলা, টক দই, লবণ ও দুই টেবিল চামচ তেল দিয়ে মাংস মাখিয়ে এক ঘণ্টা ম্যারিনেট করে রাখতে হবে। প্রেশার কুকারে মাংস সিদ্ধ হলে ও পানি শুকিয়ে গেলে নামিয়ে নিন। এবার বড় একটি সসপ্যানে তেল বা ঘি গরম করে তাতে তেজপাতা, গরম মসলা ফোড়ন দিয়ে সিদ্ধ করা মাংস ও বেরেস্তা দিয়ে কষিয়ে ভুনা করুন। মাংস ভুনা হলে মসলা থেকে আলাদা করে তুলে রাখুন। চাল ধুয়ে পানি ঝরান। এবার সসপ্যানে ঘি গিয়ে গরমমসলা, কাঁচা মরিচ ও চাল কিছুক্ষণ ভাজুন। ভাজা হলে পরিমাণমতো গরম পানি, লবণ, চিনি ও দুধ দিন এবং কিছুক্ষণ নাড়ুন। ফুটে উঠলে মাংস ও ভাজা আলু দিয়ে একটু নেড়ে ঢাকনা দিয়ে ঢেকে দিন। প্রথম পাঁচ মিনিট মাঝারি আঁচে এবং ১৫ মিনিট মৃদু আঁচে দমে রাখুন। ১০১৫ মিনিট পরে ঢাকনা খুলবেন। পরিবেশনের ঠিক আগে পোলাও বড় চামচ দিয়ে ওপরনিচ করে পোলাও-মাংস মেশাতে হবে। সালাদ দিয়ে পরিবেশন করুন।



উপকরণ : মুরগির কিমা ২৫০ গ্রাম, আদা ১৫ গ্রাম, বেসন ৬০ গ্রাম, পোস্তদানা ৫ গ্রাম, টক দই ২৫০ গ্রাম, এলাচ ৪টি, গোলমরিচের গুঁড়া আধা চা চামচ, বাদাম বাটা এক চা চামচ, পুদিনাপাতা দুটি, ডিম একটি, রসুন ১৫ গ্রাম, মরিচের গুঁড়া এক চা চামচ, ঘি দুই টেবিল চামচ, লবঙ্গ চারটি, জিরা আধা টেবিল চামচ, পেঁয়াজ দুটি, তেল পরিমাণমতো, লবণ স্বাদমতো।

প্রণালি : প্রথমে আদা ও রসুন ভালো করে ব্ল্যান্ড করে নিন। একটি প্যানে জিরা, পোস্তদানা, লবঙ্গ ও এলাচ হালকা ভেজে নিন। এবার এগুলো ব্ল্যান্ডারে গুঁড়া করে নিন। অন্য একটি প্যানে তেল দিয়ে তাতে পেঁয়াজ কুচি দিয়ে ভাজতে থাকুন। পেঁয়াজ বাদামি হয়ে এলে এতে টক দই দিয়ে কষিয়ে নিন। পেঁয়াজের এই মিশ্রণ ঠান্ডা করে ব্ল্যান্ডারে ভালো করে ব্ল্যান্ড করুন। মুরগির কিমার সঙ্গে

অর্ধেকটা আদা-রসুনের মিশ্রণ, অর্ধেকটা মসলার গুঁড়া, বেসন, গোলমরিচের গুঁড়া, ডিম ও লবণ একসঙ্গে মিশিয়ে গোলাকৃতির কোণ্ডা তৈরি করে নিন। এবার ডুবো তেলে কোণ্ডাগুলো বাদামি করে ভেজে নিন। এখন অন্য একটি প্যানে ঘি দিয়ে তাতে পেঁয়াজের মিশ্রণ, বাকিটা আদা রসুনের মিশ্রণ, বাকি মসলার গুঁড়া, মরিচের গুঁড়া ও লবণ দিয়ে ভালো করে কষিয়ে নিন। সামান্য টক দই ও বাদাম বাটা দিয়ে নেড়ে নিন। এবার এতে ভাজা কোণ্ডাগুলো দিয়ে নেড়ে পাঁচ মিনিট রান্না করুন। এরপর চুলা থেকে নামিয়ে বাটিতে ঢেলে পুদিনাপাতা দিয়ে সাজিয়ে গরম গরম পরিবেশন করুন স্পাইসি চিকেন কোণ্ডা।

চিকেন কোণ্ডা

TOPPER™
Auto Glass Gas Stove
Safe Cook, Save Money

তাপ ছুঁড়ে সমানভাবে
রান্নাটা দ্রুত হবে

এতে আছে সর্বাধুনিক প্রযুক্তির ডাবল টিউব বার্নার
যা তাপ ছুঁড়ায় সমানভাবে। ফলে রান্না হয় দ্বিগুণ গতিতে।



APL -এর একটি প্যা
সব এক ধর

কাটা মসলায় খাসির মাংস

উপকরণ : খাসির মাংস এক কেজি, আদা কুচি দুই চা চামচ, রসুন কুচি দুই চা চামচ, পেঁয়াজ কুচি এক কাপ, আস্ত জিরা এক চা চামচ, মরিচ গুঁড়া এক টেবিল চামচ, হলুদ গুঁড়া এক টেবিল চামচ, দারুচিনি তিন টুকরা, এলাচ তিনটি, লবঙ্গ তিনটি, আস্ত গোলমরিচ ছয়-সাতটি, তেল পরিমাণমতো, লবণ স্বাদমতো।

প্রণালি : প্রথমে খাসির মাংসের সঙ্গে আদা কুচি, রসুন কুচি, পেঁয়াজ কুচি, আস্ত জিরা, মরিচ গুঁড়া, হলুদ গুঁড়া, দারুচিনি, এলাচ, লবঙ্গ, আস্ত গোলমরিচ, তেল ও লবণ মিশিয়ে মেরিনেটের জন্য এক ঘণ্টা ফ্রিজে রেখে দিন। এরপর প্যানে ঢেলে ঢাকনা দিয়ে ঢেকে মাঝারি আঁচে রান্না করুন। সিদ্ধ হয়ে এলে এবং পানি শুকিয়ে গেলে চুলা থেকে নামিয়ে বাটিতে ঢেলে গরম গরম পরিবেশন করুন কাটা মসলায় খাসির মাংস।



মিষ্কড খিচুড়ি

উপকরণ ১ : পোলাওয়ার চাল ৩০০ গ্রাম, ভাজা মুগ ডাল (সিদ্ধ করা) ২০০ গ্রাম, আদা বাটা ১ টেবিল চামচ, রসুন বাটা ১ চা-চামচ, পেঁয়াজ বেরেসতা ১ কাপ, দারুচিনি ৪ টুকরা, এলাচ (খেঁতো করা) ৪টি, তেজপাতা ২টি, কাঁচা মরিচ ৪-৫টি, চিনি ১ চা-চামচ, লবণ স্বাদমতো, ঘি আধা কাপ, তেল ১ কাপ, পানি প্রয়োজনমতো।

উপকরণ ২ : খাসির কলিজা ৫০০ গ্রাম, আলু ৪টি (মাঝারি), পেঁয়াজ বাটা ২ টেবিল চামচ, আদা বাটা ১ চা-চামচ, হলুদ গুঁড়া ১ চা-চামচ, মরিচ গুঁড়া ১ চা-চামচ, দারুচিনি ২ টুকরা, এলাচ (খেঁতো করা) ৪টি, তেজপাতা ২টি, দুধ আধা কাপ, কাঁচা মরিচ ৩-৪টি, লবণ স্বাদমতো, তেল প্রয়োজনমতো।

প্রণালি ১ : প্রথমে কলিজা ডুমো করে কেটে ভালো করে ধুয়ে দুধ ও লবণ দিয়ে মাখিয়ে রাখুন ১০ মিনিট। আলু ডুমো করে কেটে হলুদ, লবণ ও মরিচ গুঁড়া মেখে লাল করে ভেজে তুলে রাখতে হবে। এবার প্যানে তেল দিন। সব মসলা কখনো হলে দুধসহ কলিজা মসলায় দিয়ে একটু নাড়াচাড়া করে আলু দিয়ে ঢেকে দিতে হবে। কলিজা ভুনা ভুনা হলে নামিয়ে নিন।

প্রণালি ২ : পোলাওয়ার চাল ধুয়ে পানি বরান। হাঁড়িতে তেল ঢেলে তাতে গরম মসলা ও তেজপাতা দিয়ে একটু নাড়াচাড়া করে চাল, ডাল, আদা, রসুন অর্ধেক পেঁয়াজ বেরেসতা দিয়ে ভাজতে হবে। পরিমাণমতো গরম পানি ও লবণ দিয়ে খিচুড়ি ঢেকে দিন। (যদি ১ কাপ চাল ও ডালের মিশ্রণ হয় তবে দেড় কাপ গরম পানি দেবেন)। নামানোর আগে ভুনা করা কলিজা দিয়ে কাঁচা মরিচ চিনি দিয়ে ৫ মিনিট দমে রেখে ওপরে পেঁয়াজ বেরেসতা ও ঘি ছড়িয়ে সালাদের সঙ্গে পরিবেশন করুন মিষ্কড খিচুড়ি।



