



## Taste & Trails

### South Indian Egg Curry



[youtube.com/@OWNTasteandTrails](https://youtube.com/@OWNTasteandTrails)

**Egg Curry Recipe:** ললতি কামশ্বেবরীর হাতের তরৈ দক্ষিণ ভারতীয় স্টাইলরে ডমি কারি রসেপি দখে ননি

**Egg Curry Recipe:** দক্ষিণ ভারতীয় স্টাইলরে ডমি কারি রাঁধুন নজিরে রান্নাঘরে

**Egg Curry Recipe:** আমাদরে প্রিয় ফুড জার্নালিস্ট প্রশিকা আবারও একটি নতুন এপসিোড নিয়ে ফরি এসছেনো। তবে এখন তিনি একা নন, তার সঙ্গে রয়েছেন তিনি তার প্রিয় বান্ধবী ললতি কামশ্বেবরী। আজ, ললতি একটি মূল্যবান রসেপি শয়োর করতে প্রস্তুত যা আপনাকে দক্ষিণ ভারতীয় খাবারের স্বাদ দিতে বাধ্য। আজ তিনি রান্না করছেন দক্ষিণ ভারতীয় স্টাইল ডমি কারি আসুন দখে ননি সেই সুস্বাদু রসেপি -

### উষ্ণ স্বাগত জানালনে ললতি

প্রশিকা ললতির বাড়তি যাওয়ার সাথে সাথে তাকে একটি উষ্ণ আলিঙ্গন এবং হাসি দিয়ে স্বাগত জানান। বহুদিন পর ললতি তার বন্ধুকে কাছে পেয়ে গল্প করতে বসলেন। প্রশিকা হসে বলেন, "ললতি, শেষবার যখন আমরা একসাথে রান্না করেছিলাম, তুমি তোর সুস্বাদু রসেপি দিয়ে আমাকে অবাক করে দিয়েছিলি! তাই আমি আবার ফরি এসছি, আবারও একটি রন্ধনসম্পর্কীয় রান্নায় ডুব দিতে। আজকে তুমি আমাদরে কী দিয়ে চমকে দেবে?" ললতি, মৃদু হসে বলেন, "ওহ, আপনি খুব দয়ালু! আজ, আমি আমার দক্ষিণ ভারতীয় ডমিরে কারি শয়োর করব। এই খাবারটি আমার হৃদয়ের কাছাকাছি রয়েছে, আমার স্কুলের দিনের স্মৃতি দ্বারা অনুপ্রাণিত বছরে পর বছর ধরে যখন আমি প্রথম বন্ধুর টিফিনি এমন কিছু খয়েছিলাম, তখন আমি এটিকে দক্ষিণ ভারতীয়

টুইস্ট দয়িছেলিাম এবং এখন এটি আমার পরবারে প্রয়ি।" তারপর তারা রান্নাঘরে দকিে রওনা দনে এবং সেই শশৈবরে জাদুকে আবার তরৈি করতে প্রস্তুত।

## সুস্বাদু ডমিরে কারি করার উপকরণগুলি হল:

ডমিরে কারি তরৈি করতে, আপনার নম্নিনলখিতিগুলরি প্রয়য়োজন হব:

- ২টি বড় পয়োজ (সূক্ষ্মভাবে কাটা)
- ৩-৪টি কাঁচা লঙ্কা (কুচি)
- ১ ইঞ্জি আদা (সূক্ষ্ম করে কাটা)
- ৫-৬টি রসুনের কয়ো (কুচি)
- ২টি মাঝারি আকারের টমটো (কুচি)
- ৫-৬টি কাজু (সমৃদ্ধতা যোগ করে)
- মশলা: ২-৩টি লবঙ্গ, ২-৩টি সবুজ এলাচ, ১-ইঞ্জি দারুচনি স্টিকি
- ৫-৬টি সর্দে ডমি
- ১ চা চামচ হলুদ গুঁড়ো
- ১ চা চামচ লাল লঙ্কা গুঁড়ো
- ২ চা চামচ ধনে গুঁড়ো
- ১০-১২ কারি পাতা
- গার্নশিরে জন্ষ তাজা ধনে পাতা
- ২-৩ টবেলি চামচ গণশে মারকা সরষির তলে (বা আপনার পছন্দরে রান্নার তলে)
- ৩ টবেলি চামচ মাখন
- নুন স্বাদমতো

## রান্নাঘরে গল্প

ধাপ ১: ফলভোর বসে প্রস্তুত করা

প্রথমে ললিতা প্ৰ্যান গরম করে ২ টবেলি চামচ সরষির তলে যোগ করেন। "আমি সবসময় গণশে মারকা সরষির তলে ব্যবহার করি," সে বলেন। "এটি আপনার স্বাস্থ্যেরে জন্য দুর্দান্ত এবং এই খাবারটির খাঁটি স্বাদ নথিয়ে আসে।"

- সুগন্ধি শুরু: গরম তলে ললিতা পুরো মশলা-লবঙ, এলাচ এবং দারুচনি ফোড়ন দিয়ে। রান্নাঘর তাদরে সমৃদ্ধ সুবাসে ভরে ওঠে।
- বসে তরৈ করা: এরপরে, সে কাটা পয়োজ যোগ করে, যতক্ষণ না তারা সোনালা বাদামী হয় ততক্ষণ নাড়তে থাকে। তারপরে, আদা এবং রসুন যোগ করুন

## ধাপ ২: টমটো এবং কাজু - গোপন উপাদান

স্বাদরে একটি বসিফোরণ: একবার পয়োজ সুন্দরভাবে নরম হয়ে গেলে, ললিতা কাটা টমটো যোগ করে এবং সগেলকি সদ্ধ করতে দেয় যতক্ষণ না তারা ভাঙতে শুরু করে, মশিটি ছড়ে দেয়।

ঐশ্বর্যরে একটি মোচড়: "এখানে আমার রহস্য," ললিতা চোখ মলে, এক মুঠো কাজু ছুঁড়ে ফলে। "এই ছোট রত্নগুলি আমাদের তরকারিতে একটি ক্রিমি টেক্সচার যোগ করবে।"

## ধাপ ৩: মসৃণ পস্টে

- ঠান্ডা এবং মশিরন:

ললিতা তাপ থেকে প্ৰ্যানটি নথিয়ে যায় এবং মশিরগটকি ঠান্ডা হতে দেয়। "এখন, আমরা এটকি একটি মসৃণ পস্টে মশিরতি করব," সে বলেন, সাবধানে সবকছু ব্লেন্ডারে স্থানান্তর করে। কয়কে সেকেন্ডরে মধ্য, উপাদানগুলি একটি সমৃদ্ধ, মখমল পস্টে পরণিত হয়েছে। "এটি আমাদের তরকারির হৃদয় হবে," ললিতা ব্যাখ্যা করেন।

## ধাপ ৪: ডিম ভাজার পালা

## • ডিমি ভাজা:

এবার গ্যাসে ললতি একটু বেশি তলে ও মাখন গরম করনো। সো মৃদুভাবে সোধ ডিমি করে যাতো মসলা চুকে যায় সহজহো। "এই ধাপটাই গুরুত্বপূর্ণ," সো ব্যাখ্যা করে। "এটি ডিমিগুলিকে সমস্ত স্বাদ শোষণ করতে সহায়তা করে।"

• গোল্ডনে ফলভোর: ডিমিগুলি মাখনেরে মশিরগে ভাজলে, তারা একটি চমৎকার সোনালী বর্ণে পরিণিত হয়। ললতি সাবধানে প্যান থেকে তাদের তুলে নিয়ে।

## ধাপ ৫: গ্রভে আকৃতি নিয়ে

এখন জাদু একত্রিত হওয়ার সময়

• কারি পাতা এবং আরও অনেকে কিছু: প্যানেরে মধ্যে, ললতি কিছু কারি পাতা এবং কয়েকটি কালো গোলমরিচেরে গুঁড়ো ফলে দেয়, সগোলকি ঝলসাতে দেয়। "কারি পাতার গন্ধ অস্পষ্ট," সো বলেন।

• এটি মশলা তৈরি করুন: ললতি জলের সাথে মশিরতি হলুদ, লাল মরিচ এবং ধনে গুঁড়ো একটি পেস্ট যোগ করে। তিনি এটি সব একসাথে নাড়ান, একটি মশলা মশিরগ তৈরি করেন যা দক্ষিণ ভারতীয় স্বাদেরে গান করে।

## ধাপ ৬: চূড়ান্ত সমাবেশে

• এটি সব একসাথে মশিরতি করুন: মসৃণ পয়াজ-টমটো-কাজু পেস্ট প্যানে যোগ করা হয়, এবং মশিরগটি প্রাণবন্ত রঙ এবং সুগন্ধেরে সাথে জীবন্ত হয়ে ওঠে। ললতি এটিকে ভালভাবে নাড়তে দেয়, গ্রভে ঘন হওয়ার সাথে সাথে স্বাদগুলি আরও গভীর হতে দেয়।

• ডিমি-সলেন্ট ফিনিশি: সো ভাজা ডিমিগুলিকে সুস্বাদু গ্রভেতি রাখে, যতক্ষণ না সগোলি সম্পূর্ণভাবে লেপো হয় ততক্ষণ তাদের উপর দিয়ে চামচ দিয়ে দেয়। "আপনি আপনার পছন্দেরে উপর নির্ভর করে জল দিয়ে গ্রভেরি বধে সামঞ্জস্য করতে পারেন," তিনি যোগ করেন। এক চমিটি লবণ এবং একটি চূড়ান্ত সমিার দিয়ে, ডিমিটি প্রায় প্রস্তুত।

## ফনিশিং টাচ

• সতজেতার ছোঁয়া: ললতিা সেই অতিরিক্ত সমৃদ্ধির জন্য তাজা কাটা ধনে পাতা এবং এক ফোঁটা মাখন দিয়ে ডিশটি শেষ করো।

• ভালবাসার সাথে পরবিশেন করুন: "আজ, আমরা এই তরকারিটি ভাতের সাথে পরবিশেন করব," সবে বললে, তবে নখুঁত সঙ্গী হিসাবে রুটি বা পরোটার পরামর্শ দিয়ে।

চুড়ান্ত ডিশটি অত্যাশ্চর্য দেখোচ্ছে - প্রাণবন্ত হলুদ-কমলা গ্রভে, সঙ্গে ডিম উঁকি দিচ্ছে এবং তাজা সবুজ ধনপোতার ইঙ্গতি চোখেরে জন্য একটি ভোজ তরৈকিরে।

## স্বাদ পরীক্ষা

নিরাময়িশী হিসাবে, প্রশিক্ষিত স্বাদ পরীক্ষা তাদের বিশ্বস্ত ক্যামরোম্যান অঙ্কতিরে কাছে ছড়ে দেয়। সে একটি কামড় দেওয়ার পর বললে, "বাহ! এটি আশ্চর্যজনক!" বাড়তি চেষ্টা করার মতো একটি রসেপি তাই আপনার কাছে এটি আছে, ললতির দক্ষিণ ভারতীয় স্টাইলেরে ডিম কারি, স্বাদেরে একটি বিস্ফোরণ যা মশলার তাপ, ডিমের সমৃদ্ধি এবং অনন্য দক্ষিণ ভারতীয় স্পর্শকে একত্রিত করে। আমরা আশা করি আপনি আপনার রান্নাঘরে এই রসেপিটি ট্রাই করে দেখুন এবং আমাদের মতোই এর হৃদয়গ্রাহী স্বাদেরে প্রমে পড়বেন আপনি। পরের বার পরবন্ত, খুশি রান্না করুন, এবং প্রশিক্ষিত সাথে আরও সুস্বাদু অ্যাডভেঞ্চারেরে জন্য আমাদের সাথে থাকুন!