



Taste & Trails

Flavourful Egg Kejriwal



youtube.com/@OWNTasteandTrails

Egg Kejriwal Recipe: ৩০ মিনিটিরে মধ্যরে রান্না করা যাবে, এমন কোনও রসেপিরি সন্ধান করছনে? তবে বানয়ি ফলেন ডমি কজেরাওয়াল, রইল রসেপিরি

Egg Kejriwal Recipe: ককিবকসিং কচ এবং ফটিনসে প্রশকিষকপার্থ জরি হাতরে তরৈ মুম্বাই-স্টাইলরে ব্রকেফাস্ট ডশি তরৈ করুন

Egg Kejriwal Recipe: নমস্কার, এখানে আমাদরে প্রয়ি ফুড জার্নালসিট প্রশিকার আরকেটি উত্তজেনাপূর্ণ রসেপিরি নিয়ি হাজরি হয়ছে। পার্থ এখন আমাদরে সাথে এই সহজ এবং সুস্বাদু রসেপিরি শয়োর করছনে যা তনি রিববাররে স্পশোল মনে হিসাবে ব্যবহার করনে। আসুন বশিদ ববিরণ জনে নি এবং একসাথে এই আশ্চর্যজনক খাবারটি পুনরায় তরৈ করি।

ডমি কজেরাওয়াল হল একটি জনপ্রয়ি মুম্বাই-স্টাইল ব্রকেফাস্ট রসেপিরি যাতে টোস্ট করা পাউরুটি উপরে ভাজা ডমি থাকে, একটি মশলাদার ধনপোতার চাটনি এবং খাস্তা বকেন বা সসজেরে সাথে পরবিশেন করা হয়। বাড়তি ডমি কজেরাওয়াল তরৈ করার একটি সহজ রসেপিরি এখানে রয়েছে:

উপকরণ: -

- ৪টি ডমি
- পাউরুটির ৪টি টুকরো (সাদা বা ব্রাউন ব্রডে)
- ১/৪ কাপ সবুজ চাটনি (রসেপিরি জন্ষ নীচে দেখুন)

- ৪ টুকরা বকেন বা ২ সসজে
- স্বাদমতো নুন ও গোলমরিচ গুঁড়ো
- পাউরুটি টোস্ট করার জন্য মাখন বা সাদা তলে

ধনপোতার চাটনি রসেপি:

- ১ কাপ তাজা ধনে পাতা
- ১/২ কাপ তাজা পুদনি পাতা
- ১/২ কাপ কাঁচালঙ্কা
- ১টি ছোট পয়োজ সুক্ষ্মভাবে কাটা
- ২ কোয়া রসুন (কমি করে কাটা)
- ১/২ চা চামচ আদা কুচি
- নুন স্বাদমতো
- ১ টবেলি চামচ লবুর রস
- ১/৪ কাপ জল

নরিদশোবলী:

১. প্রথমে ধনপোতার চাটনি তৈরি করা শুরু করুন। একটি ব্লেন্ডারে ধনে পাতা, পুদনি পাতা, কাঁচালঙ্কা, পয়োজ, রসুন, আদা, নুন, লবুর রস এবং জল মশোন। মসৃণ হওয়া পর্যন্ত ব্লেন্ড করুন।

২. পাউরুটির টুকরোগুলি হালকা বাদামী না হওয়া পর্যন্ত টোস্ট করুন।

৩. ডিমগুলিকে ভাজুন এবং টোস্ট করা রুটির উপরে রাখুন।

৪. ডমিরে উপরে ধনপোতার চাটনি ছড়িয়ে দনি।

৫. বকেন বা সসজেগুলি খাস্তা না হওয়া পর্যন্ত রান্না করুন এবং পরবিশেন করুন।

৬. ডমি কজেরিওয়াল গরম গরম পরবিশেন করুন এবং উপভোগ করুন!

এই রসেপিটি ৪ জনকে পরবিশেন করা যাবে এবং প্রায় ৩০ মিনিটের মধ্যে প্রস্তুতও করা যায়।
আপনি আপনার স্বাদে অনুযায়ী ধনপোতার চাটনি এবং বকেন বা সসজেরে পরিমাণ সামঞ্জস্য
করতে পারেন।



oneworldnews.com