

কেজিফার্মস-কেচ টিকেন
জলিবাৰক প্রিজারেটেড নেই
আটিব্যায়োটিক বেসিডিম্যুক
গ্রেসির সংস্থ মুক

স্পাইসি নুডল্স পাকোড়া



স্পাইসি নুডল্স পাকোড়ার জন্য

স্পাইসি সসেজ কুচি ১ কাপ
সেঞ্চু নুডল্স ১ কাপ
পেঁয়াজ কুচি ২ টেবিল চামচ
ধরেপাতা কুচি ১ টেবিল চামচ
আদা কুচি ১ টেবিল চামচ
কাঁচামারিচ ১ টেবিল চামচ
লবণ ১/২ চা চামচ
ময়দা ১/২ কাপ
ডিম ২টি
গোলমারিচ ষাঁড়া ১/২ চা চামচ
ভাজার জন্য তেল পরিমাণ মত

প্রণালি

তেল বাজি বাকি সব উপকরণ একসাথে মিশিয়ে নিন। তারপর গোল গোল করে ডুবো তেলে ভেজে নিন।



শ্রিম্প সমুচা উইথ চিজ



কেজিফার্মস-কেজি কিচেন
গতিকারক প্রজ্ঞানকেটিভ নেই
আর্টিব্যায়োটিক ব্যোডিউম্বুক
প্রেসিয়ার সেট মুক্ত

শ্রিম্প সমুচা উইথ চিজের জন্য

সমুচা ১ প্যাকেট
চিজ ২০০ গ্রাম
গোলমরিচ পুঁড়া ১/২ চা চামচ
লবণ সামান্য
ময়দা ১ কাপ
ডিম ১টি
বেকিং পাউডার ১ চা চামচ
বাটির ১ চা চামচ
ভাজার জন্য তেল পরিমাণ মতো

প্রণালি

ময়দা, ডিম, লবণ, বেকিং পাউডার এবং গোলমরিচ পুঁড়া
একসাথে করে তাতে পরিমাণ মত পানি দিয়ে খামির তৈরি করে
নিন। চিজ পাতলা স্লাইস করে সমুচায় মেখে খামিরের মধ্যে দিন।
এরপর ডুবো তেলে ভেজে সালাদের সাথে পরিবেশন করুন।



চেজিটেবল-ফেড চিকেন
মাতিকাৰক প্রিজারতেটিত নেই
আস্ট্ৰিয়াৰ্থিক বেসিডিউল
গোৱাঁ সংস্কৃত

চিকেন স্ট্রিপ পপকর্ন উইথ কোলণ্ডো সালাদ



চিকেন স্ট্রিপ পপকর্ন উইথ কোলণ্ডো সালাদ-এর জন্য

চিকেন স্ট্রিপ ১ প্যাকেট

ময়দা ১ কাপ

ডিম ৩টি

অরেঞ্জ ক্রিম ১ কাপ

গোলমারিচ ষুঁড়া ১/২ চা চামচ

পেঁয়াজ কিমা

কাঁচামারিচ কিমা

ধনেপাতা কিমা

আদা কিমা

প্রণালি

চিকেন স্ট্রিপ ছোট করে কেটে এর সাথে ডিম, পেঁয়াজ, কাঁচামারিচ ধনেপাতা সব একসাথে মেশান চিকেন স্ট্রিপগুলো ময়দায় মেখে ডিমে চুবিয়ে নিন। এরপর ক্রিম দিয়ে জড়িয়ে ডুবো তেলে ভেজে নিন। সালাদের জন্য সব একসাথে মিশিয়ে মেখে পপকর্ন-এর সাথে পরিবেশন করুন।

সালাদের জন্য

মেওনিজ ২ টেবিল চামচ

ক্রেপ ক্রিম ২ টেবিল চামচ

পাতাকপি ১/২ কাপ

গাজর ১ টেবিল চামচ

লবণ সামান্য

চিনি ১ চা চামচ

গোলমারিচ ষুঁড়া ১/৮ চা

চামচ



কেনাপিজ



কেজিফার্মস-কেচ কিচেন
মাতিকারক প্রজ্ঞানকেটিভ নেই
আর্টিব্যায়োটিক বেসিডিউল
প্রেসিং সেট মুক্ত

কেনাপিজ- এর জন্য

বার্গার পেটি ১ প্যাকেট
সেদ্ব আলু ভর্তা ১ কাপ
দুধ ১ কাপ
বাটার ২ টেবিল চামচ
গোলমরিচের শুঁড়া ১/২ চা চামচ
মাস্টার্ড পেস্টি ২ টেবিল চামচ
টিমেটো ক্যাচাপ ২ টেবিল চামচ
লেটুস পাতা ১ আঁচি
টিমেটো স্লাইস ২টি
লবণ ১/২ চা চামচ
পাউরুটি ৬ পিস

প্রণালি

বার্গার পেটি বাটার দিয়ে ফ্রাই করে নিন। সেদ্ব আলুর সাথে বাটার দুধ,
গোলমরিচের শুঁড়া এবং লবণ মিশিয়ে ক্রিমের মত রান্না করে নিন।

সাজানোর জন্য

রুটি, বার্গার পেটির মত করে কেটে নিন
তার উপর মেওনিজ, মাস্টার্ড পেস্টি,
আলু ক্রিম, লেটুস, টিমেটো এবং টিমেটো
সস্ দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করুন।





কেজিফার্মস-কেচ টিকেন
মাতিকাৰক প্ৰজাৱতেটি নেই
আচিব্যায়োগিক বৈশিষ্ট্যমূলক
প্ৰেসিয়ার সংস্থ মুক্ত

ব্ৰেড অ্যাণ্ড সমেজ রোল



ব্ৰেড অ্যাণ্ড সমেজ রোলেৰ জন্য

ব্ৰেড ৪ পিস
সমেজ ৪টি
বাটাৰ ১/২ চা চামচ
গোলমাৰিচ পুঁড়া ১/২ চা চামচ
ময়দা ১/২ কাপ
ডিম ২টি
অৱেজ ক্ৰিম ১/২ কাপ

সম্বৰ জন্য

টিমেটো সস্ ২ টেবিল চামচ
চিলি সস্ ২ টেবিল চামচ
পেঁয়াজ কুচি ২ টেবিল চামচ
কাঁচামাৰিচ কুচি ২ টেবিল চামচ
চিনি ১ চা চামচ
লবণ ১/২ চা চামচ
লেবুৰ রস ১ টেবিল চামচ

প্ৰণালি

ব্ৰেড বেলে সমেজ বাটাৰ দিয়ে ভেজে নিন। গোলমাৰিচ ছড়িয়ে দিন। ব্ৰেড দিয়ে সমেজ মুড়িয়ে নিন। একে একে ময়দা, ডিম এবং ক্ৰিমে মেখে ডুব তেলে ভেজে নিন।



স্টিম শ্রিম্প স্প্রিং রোল উইথ হানি অ্যান্ড মাস্টার্ড সস্

কেজিফার্মস-কেচ কিনে
রাতিকারক প্রজ্ঞানতেও নেই
আর্টিব্যায়োটিক মেনুডিউমুক্ত
প্রেসিং সেট মুক্ত



স্টিম শ্রিম্প স্প্রিং রোল উইথ হানি অ্যান্ড মাস্টার্ড সসের জন্য

শ্রিম্প স্প্রিং রোল ১ প্যাকেট

লেটুস পাতা ১ গোছা

সসের জন্য

মেওনিজ

মধু

মাস্টার্ড পেস্ট

টিমেটো ক্যাচাপ

চিলি সস

গোলমারিচ ষাঁড়া

লেবুর রস

লবণ

চিনি

প্রণালি

শ্রিম্প স্প্রিং রোল ইস্টিম করে লেটুস পাতা দিয়ে পেঁচিয়ে
নিন। সসের সব উপকরণ এক সাথে মিশিয়ে নিন এবং
রোলের উপর সস দিয়ে পরিবেশন করবন।



মিটিবল উইথ রাইস

তেজিটেবল-ফেড চিকেন
রাইসের প্রিজারেটিভ মেই
আর্টিব্যায়োটিক মেসারিউমে
প্রেসিং সেট মুক্ত



মিটিবল উইথ রাইস-এর জন্য

মিটিবল ১ প্যাকেট

সবজি বিভিন্ন কালারের ১ কাপ

পেঁয়াজ খোসা ছড়ানো ১/২ কাপ

কাঁচামারিচ ফালি ৫/৬টি

পেঁয়াজ পাতা ১/২ কাপ

ক্যাপসিকাম ১/২ কাপ

সয়া সস্ ১ টেবিল চামচ

তেল ২ টেবিল চামচ

ঘি ১/২ চা চামচ

লবণ ১ চা চামচ

চিনি ১ চা চামচ

ডিম ২টি

সেদ্ধ করা ভাত ২ কাপ

প্রণালি

একটি প্যানে তেল দিন। মিটিবল হলকা ভেজে সবজি দিন। সেদ্ধ ভাতের মধ্যে একে একে বাকি উপকরণগুলো দিন। আরেকটি প্যানে তেল দিয়ে দুটি ডিম ওমলেট করে নিন। লবণ দিয়ে ভালো করে মিশিয়ে নিন।



কেজিফার্মস-কেচ কিচেন
মাতিকারক প্রজ্ঞানকেটিভ নেই
আর্টিব্যায়োটিক বেসিডিউম্বুক
প্রেসিস সেট মুক্ত

নারগিসি কোফতা উইথ হানি সস্



কোফতার জন্য

বার্গার পেটি ৪টি
সেন্ড ডিম ৪টি
ময়দা ১/২ কাপ
অরেঞ্জ ক্রিম

প্রণালি

একটি বার্গার পেটি-র এক পাশ ময়দাতে জড়িয়ে নিয়ে আরেকটি পেটি-র মাঝে একটি সেন্ড ডিম দিন। তারপর এই দুটো পেটির মাঝে ডিমকে জড়িয়ে বল আকারে বানিয়ে নিন। এরপর ফেটানো ডিমে পেটির বল-টিকে চুবিয়ে তাতে অরেঞ্জ ক্রিম মেখে নিন। এরপর ফ্রাই প্যানের তেলে ভেজে নিন। গরম গরম পরিবেশন করুন।

সম্র জন্য

তেঁতুলের রস
লবণ
মধু
ভাজা জিরা শুঁড়া
ভাজা শুকনা মরিচ শুঁড়া



স্প্রিং রোল উইথ রাশিয়ান সালাদ

কেজিফার্মস-ফেড টিকেন
মাতিকারক প্রজ্ঞানতেক্ষিত নেই
আচিব্যায়োগিক প্রসিডিউলুক
প্রেসিয়ার স্ট্রট মুক্ত



স্প্রিং রোলের জন্য

- স্প্রিং রোল ১ প্যাকেট
- ডিম ২টি
- অরেঞ্জ ক্রিম ১/২ কাপ
- ময়দা ১/২ কাপ
- তেল পরিমাণ মতো

সালাদের জন্য

- আলু সেঁজ কিউব ১ কাপ
- পাতা কপি ১ কাপ
- টিমেটো কিউব ১ কাপ
- ডিম সেঁজ ২টি
- মেওনিজ ১/২ কাপ
- ক্রিম চিজ ২ টে: চামচ

- ফ্রেশ ক্রিম ২ টেবিল চামচ
- লবণ আধা চা চামচ
- চিনি আধা চা চামচ
- লেবুর রস ১ চা চামচ
- লেটুস পাতা ১ ব্রাঞ্চ
- গোলমরিচের শুঁড়া আধা চা চামচ

প্রণালি

স্প্রিং রোলগুলো ময়দায় জড়িয়ে ডিম দিয়ে মেখে নিন।
তারপর ক্রিম দিয়ে মেখে ডুবো তেলে ভেজে নিন। বাকি
উপকরণগুলো দিয়ে সালাদের ড্রেসিং তৈরি করুন। তার
সাথে সবজি এবং আলু মিশিয়ে দিন। উপরে সেঁজ ডিম ও
লেটুস পাতা দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করুন।





কেজিফার্মস-কেচ কিচেন
মাতিকাৰক প্ৰজ্ঞানতেক্ষিত নেই
আচিব্যায়োগিক বৈশিষ্ট্যমূলক
প্ৰেসিয়ার সংস্থ মুদ্র

সসেজ ৰোল



সসেজ ৰোল-এর জন্য

খামিৰ

স্পাইসি সসেজ হালকা ভাজা ৪ পিস
ডিমেৰ কুসুম ১টি
তেল

প্ৰণালি

সসেজগুলোকে খামিৰ দিয়ে পেঁচিয়ে ডুবো তেলে
ভেজে নিন।



কেজিফার্মস-কেচ টিকেন
গতিকারক প্রজায়াটিক নেই
আর্টিব্যায়োটিক বেসিডিম্যুক
প্রেসিং সেট মুক

মিটবল বান



মিটবল বানের জন্য

মিটবল কিমা ১ কাপ
পেঁয়াজ কুচি ২ কাপ
আদা কুচি ১ চা চামচ
কাঁচামরিচ কুচি ১ টেবিল চামচ
ঘি ১ টেবিল চামচ
তেল পরিমাণ মত
লবণ ১/২ চা চামচ
পুদিনা পাতা কুচি ১ টেবিল চামচ

প্রণালি

সব মিশিয়ে খামির তৈরি করে ঢেকে রাখুন।

ফিলিং

মিটবল কিমা করে হালকা করে ভেজে নিন। এর সাথে পেঁয়াজ, কাঁচামরিচ, আদা, পুদিনা পাতা এবং লবণ একসাথে মেখে নিন।

সাজানো

রান্না করা কিমার সাথে পুদিনা পাতা কুচি ও ২ টেবিল চামচ মিহি পেঁয়াজ কুচি এবং টিমেটো সস্ ভাল করে মিশিয়ে নিন। খামির হাতে চেপটা করে তার ভেতরে কিমার পুর দিন এবং বন্ধুটি মত গোল গোল করে তেল মাখানো পাত্রে (গরম জায়গায়) রাখুন। ২০ মিনিট পর ডুবো তেলে মাঝারী আঁচে বাদামী রং হওয়া পর্যন্ত ভেজে নিন। সবশেষে গরম গরম পরিবেশন করুন।



কেজিফার্মস-কেচ কিচেন
গতিবাসক প্রজ্ঞানকেটিতে নেই
আর্টিব্যায়োটিক মেসিডিউম্যুক
প্রেসিয়ার সেট মুক্ত

চিজি বার্গার



চিজি বার্গারের জন্য

বনরুটি ২ পিস
বার্গার পোটি ২ পিস
সলাইস চিজ ২ পিস
টিমেটো সলাইস ১ কাপ
লেটুস পাতা ২ পিস
মেওনিজ ২ টেবিল চামচ
মোজ্জারেলা চিজ ৪ টেবিল চামচ
সেঞ্চ ডিম ২টি

প্রণালি

বনরুটি বাটার দিয়ে সকে নিন এবং বার্গার পেটি বাটার দিয়ে ভেজে নিন। ২টি রুটির উপর একে একে সব দিয়ে অ্যালমুনিয়াম ফয়েলে পেঁচিয়ে ২/৩ মিনিট সকে গরম গরম পরিবেশন করুন।



কেজিফার্মস-কেচ টিকেন
মাপিকারক প্রিজারেটেড নেই
আর্টিভায়োটিক বেসিডিম্যুক
গ্রেসিং স্ট্র্ট মুক

সাবমেরিন



সাবমেরিনের জন্য

বনরুটি লব্ধা ১টি
সেসেজ স্লাইস ১ কাপ
মাপৰুম স্লাইস আধা কাপ
রসুন কুচি ১ চা চামচ
গোলমারিচ ওঁড়া আধা চামচ
মেওনিজ ৪ টেবিল চামচ
টিমেটো সস্ ২ টেবিল চামচ
চিনি ১ চা চামচ
লবণ আধা চামচ
বাটার ২ টেবিল চামচ
কাঁচামারিচ কুচি ১ চা চামচ
পেঁয়াজ কুচি ৩ টেবিল চামচ
চিজ ১/২ কাপ
লেটুস পাতা
টিমেটো স্লাইস ১টি

প্রণালি

প্যানে সেসেজ স্লাইসগুলো রসুন কুচি এবং লবণ দিয়ে মেথে
ভেজে নিন। এরপর পেঁয়াজ কুচিগুলো সেসেজ স্লাইসের সাথে
ভেজে নিন। বনরুটি মাঝে বরাবর কেঠে বাটার দিয়ে সেকে
নিন। বনরুটিতে মেওনিজ দিন এবং তার উপর সালাদের বাকি
উপকরণ দিন। ফয়েল মুড়িয়ে হালকা সেকে পরিবেশন করুন।



কেজিফার্মস-কেচ কিকেন
জাতিকারক প্রজায়রতেটি নেই
আচিব্যায়োটিক বেসিডিমুক্ত
গোসুই সেট মুক্ত

মিটবল রেড অ্যাণ্ড গ্রিন লেয়ার ম্যাকারনি



মিটবল রেড অ্যাণ্ড গ্রিন লেয়ার ম্যাকারনির জন্য

মিট বল ২ কাপ
সেঙ্গ ম্যাকারনি ১ কাপ
ক্যাপসিকাম, পেঁয়াজ পাতা এবং পালং
শাক ১ কাপ
টিমেটো ১ কাপ
পেঁয়াজ কুচি ১/২ কাপ
জিরা শুঁড়া ১/২ চা চামচ
গরম মশলা পাউডার ১/২ চা চামচ
কাঁচামরিচ কিমা ১ টেবিল চা চামচ
অলিভ ওহেল/ বাটির ৪ টেবিল চামচ
লবণ ১ চা চামচ
টিমেটো সস্
চিলি সস্
আদা পেস্ট ১ চা চামচ

প্রণালি

সবুজ এবং লাল সবজি হালকা সেঞ্চ করে রেঞ্জারে রেঞ্চ করে দুটি
আলাদা পাত্রে রাখুন। প্যানে বাটির দিয়ে মিটবল ভেজে নিন। বাকী
মসলাগুলো দিন। আরেকটি প্যানে মিটবল নিন। একটিতে সবুজ
সবজীর রস দিন আরেকটিতে লাল সবজির রস দিন। দুইটি প্যানে
সমান ভাবে ম্যাকারনি নিন। একটা লাল হবে আরেকটি সবুজ হবে।
একটি রিং মোড়ে প্রথমে সবুজ ম্যাকারনি দিন
তার উপর লাল দিন। এরপর পচ্ছদমত
সাজিয়ে পরিবেশন করুন।



চিকেন নাগেট উইথ কাজু বাদাম সালাদ



চিকেন নাগেট উইথ কাজু বাদামের জন্য

চিকেন নাগেট ১ প্যাকেট

ময়দা ১/২ কাপ

ডিম ১টি

লবণ ১/২ চা চামচ

গোলমরিচ ওঁডা ১/২ চা চামচ

ভজার জন্য তেল পরিমাণ মত

প্রণালি

নাগেট ডুবো তেলে ভেজে নিন। সালাদের সব উপকরন এক সাথে মিশিয়ে তাতে সালাদ ড্রেসিং মেশান। এরপর এর সাথে ভজা মিটিবল দিয়ে পরিবশন করুন।

সালাদের জন্য

টিমেটো, শশা, পেঁয়াজ পাতা, পেঁয়াজ পাতা ১/২

কাপ

টিমেটো সস ১/২ কাপ

চিলি সস ১/২ কাপ

লেবুর রস ২ টেবিল চামচ

কাঁচামরিচ কুচি ১ টেবিল চামচ

লবণ ১/২ চা চামচ

চিনি ১ টেবিল চামচ

কাজু বাদাম ১/২ কাপ

পেঁয়াজ পাতা এবং লেটিস পাতা সাজানোর জন্য



বাহারি সঙ্গেজ রোল

তেজিটেবল-ফোড চিকেন
গুটিকাৰক প্রজ্ঞানতেক্ষিত নেই
আচিব্যায়োচিত মেসাইডিম্বুক
গোসৈর সংস্থ মুক্ত



বাহারি সঙ্গেজ রোলের জন্য

সঙ্গেজ ২ পিস
মুরগির কিমা ১/২ কাপ
পালং শাক ১ কাপ
গাজর স্লাইস ৬ পিস
পেঁয়াজ কুঁচি ১ টেবিল চামচ
কাঁচামরিচ কুঁচি ১ চা চামচ
গরম মশলার পাউডার ১/২ চা চামচ
লবণ ১/২ চা চামচ
অরেঞ্জ ক্রিম ১ কাপ
ময়দা ১ কাপ
ডিম ২টি
বাটির ১ টেবিল চামচ
ভাজার জন্য তেল পরিমাণ মত

প্রণালি

বাটির দিয়ে সঙ্গেজ ভেজে নিন। মুরগির কিমা, পেঁয়াজ, কাঁচামরিচ, লবণ, গরম মশলা গুঁড়া, ডিম ও ময়দা দিয়ে মেখে নিন। সঙ্গেজ প্রথমে ভাপ দেয়া আস্ত পালং শাক দিয়ে মুড়িয়ে নিন। এরপর গাজর স্লাইস, মাংসের কিমা, ময়দায় জড়িয়ে ডিমে এবং ক্রিমে মেখে ভেজে কেঠে পরিবেশন করুন।



কেজিফার্মস-কেচ কিচেন
জলিকারক প্রজ্ঞানকেটিভ নেই
আর্টিব্যায়োটিক বেসিডিউম্বুড
প্রেসিং সেট মুক্ত

শর্মা রোল



শর্মা রোলের জন্য

বার্গার পেটি ৪ পিস
পরোটা ২টি
পেঁয়াজ কুচি ১ চা চমচ
কাঁচামরিচ ১ চা চামচ
ধনেপাতা ১ টেবিল চামচ
টমেটো ১/২ কাপ
শশা ১/২ কাপ
লেবুর রস ১ টেবিল চামচ
চিলি সস্ ১ টেবিল চামচ
টমেটো সস্ ১ টেবিল চামচ
চিজ ৪ টেবিল চামচ
বাটার ১ টেবিল চামচ

প্রণালি

বার্গার পেটি সামান্য বাটার দিয়ে ভেজে কুচি কুচি করে নিন। পরোটা ভেজে বার্গার পেটি কুচি, সালাদ এবং তার উপর চিজ দিয়ে পরোটা দিয়ে মুড়ে নিন। এরপর প্যানে ২/৩ মিনিট সেকে নিন।



ব্যানানা প্যান কেক

কেজিফার্মস-কেচ কিকেন
গুতিকাৰক প্ৰজ্ঞানকেটিভ নেই
আন্তিব্যায়োটিক মেসাইডিম্যুলেট
টেস্টিং সেট মুক্ত



ব্যানানা প্যান কেক-এর জন্য

পাকা কলা ২টি
ডিম ২টি
বাটিৰ ৪ টেবিল চামচ
বেকিং পাউডাৰ ১ চা চামচ
চিনি ১/২ কাপ
নারিকেল কুড়ানো ১/২ কাপ
দুধ ২ কাপ
চকলেট সস্/স্ট্ৰিবেৱি সস্ (পৰিবেশনেৰ জন্য)

প্ৰণালি

২ টেবিল চামচ বাটিৰ বাদে বাকি সব উপকৰণ এক সাথে
মিশিয়ে ১/২ ঘন্টা রেখে দিন। প্যানে হালকা বাটিৰ অথবা
তেল দিয়ে ভেজে নিন। উপৰে চকলেট সস্/স্ট্ৰিবেৱি সস্ দিয়ে
পৰিবেশন কৰুন।



কেজিটেবল-কেজ টিকেন
মাতিকারক প্রজ্ঞানেটিভ মেই
আর্টিব্যোটিক মেসিডিম্বুক
গ্রেসিং সেট মুক্ত

সঙ্গে ভেজিটেবল পাকোড়া



সঙ্গে ভেজিটেবল পাকোড়া-র জন্য

সবজি কুচি ১ কাপ
সবজি পছন্দমত (পাতাকপি, গাজর, ফুলকপি,
বরবটি) ১ কাপ
পেঁয়াজ কুচি ২ টেবিল চামচ
কাঁচামরিচ কুচি ১ টেবিল চামচ
আদা কুচি ১ টেবিল চামচ
পুদিনা পাতা কুচি ২ টেবিল চামচ
গরম মশলা পাউডার ১/২ চা চামচ
লবণ ১/২ চা চামচ
ময়দা ১/২ কাপ
ডিম ২টি
বেকিং পাউডার ১ চা চামচ
ভাজার জন্য তেল পরিমাণ মত

প্রণালি

সবজি কুচি করে নিন। তেল বাদে বাকি সব উপকরণ এক
সাথে মেখে নিন। এরপর ডুবো তেলে ভেজে পরিবেশন
করুন।



কেজিফার্মস-কেচ টিকেন
মাতিবালক প্রিজারতেটিত নেই
আর্টিভায়োটিক বেসিডিউল
প্রেসিস সেট মুক্ত

নাচোস



নাচোসের জন্য

ডাল পুরি ২ পিস
স্পাইসি সসেজ কিমা ১ কাপ
টিমেট্রো কিউব করে কাটা ১/২ কাপ
পেঁয়াজ ২ টেবিল চামচ
কাঁচামরিচ ১/২ চা চামচ
অরিগানো ১/২ টেবিল চা চামচ
বাটার ২ টেবিল চামচ
মোজ্জারেলা চিজ ১/২ কাপ
ফ্রেশ চিজ ১/২ কাপ
লবণ আধা চা চামচ
টিমেট্রো সস্ ২ টেবিল চামচ
চিলি সস্ ২ টেবিল চামচ

প্রণালি

প্যানে ১ টেবিল চামচ বাটার দিয়ে তার মধ্যে সসেজ কিমা দিন। একটু ভেজে বাকি উপকরণগুলো দিয়ে দিন এরপর নামানোর আগে ২ টেবিল চামচ মোজ্জারেলা চিজ দিন। এরপর সার্কিং ডিশে চেলে উপরে চিজ দিয়ে মাইক্রওয়েভে ৫ মিনিটি রাখুন। অন্য পাত্রে ঘি দিয়ে ডাল পুরি মুচমুচে করে ভেজে নিন এবং দুটো এক সাথে মিশিয়ে পরিবেশন করুন।



কেজিফার্মস-চিকেন
জাতিকারক প্রিজারেটিভ নেই
আর্টিব্যায়োটিক ব্যোডিউম্বুক
প্রেসিং সেট মুক্ত

সসেজ চাওমিন



সসেজ চওমিনের জন্য

সসেজ সলাইস ১ কাপ
চিকেন খোসা ছাড়ানো ১ কাপ
পেঁয়াজ জুলিয়ান ১/২ কাপ
গাজর জুলিয়ান ১/২ কাপ
পাতা কপি জুলিয়ান ১/২ কাপ
পেঁপে ১/২ কাপ
নুডল্স সেদ্ধ ১ প্যাকেট
তেল ২ টেবিল চামচ
ক্যাপসিকাম সলাইস (লাল, সবুজ, হলুদ) ১ কাপ
চিনি ১ টেবিল চামচ
লবণ পরিমাণ মত
গোলমরিচের গুঁড়া ১/২ চা চামচ
পেঁয়াজ পাতা ২ টেবিল চামচ
সয়া সস্ ১ টেবিল চামচ

প্রণালি

নুডল্স গরম পানিতে সেদ্ধ করে রেখে দিন। সামান্য চিকেন
এবং পেঁয়াজ তেলে ভেজে নিন। এরপর সলাইস সসেজ এর
সাথে সবজী মিশিয়ে সেদ্ধ করে রান্না করে নিন। এখন রান্না করা
সবজির মধ্যে নুডল্স ছেড়ে দিয়ে পেঁয়াজ পাতা, সয়া সস্ ও
গোলমরিচের গুঁড়া দিয়ে ৫-৬ মিনিট নেড়েচেড়ে নামিয়ে
ফেলুন।



কেজিফার্মস-কেচ টিকেন
মাতিকারক প্রজ্ঞানতেও নেই
আর্টিব্যায়োটিক বেসিডিউল
গ্রেসির সেট মুক্ত

স্পাইসি সেজ পিংজা



পিংজার জন্য

ময়দা ১ কাপ
ইষ্ট ১ চা চামচ
চিনি ১ চা চামচ
গুঁড়ো দুধ ১ চা চামচ
লবণ ১/২ চা চামচ
ডিম ২ টেবিল চামচ
তেল ১ চা চামচ
পানি পরিমাণ মত

প্রণালি

একটি ছড়ানো পাত্রে ময়দা নিন। ময়দা মাঝখান থেকে সরিয়ে ইষ্ট, চিনি, লবণ, গুঁড়ো দুধ মিশিয়ে অল্প পানি দিয়ে মাথিয়ে অর্ধেক ডিম দিন। অল্প অল্প পানি দিয়ে খুব ভাল করে ৫/৬ মিনিট মাঝখান। খামীর খুব নরমও হবে না আবার শক্তও হবে না, মাঝামাঝি হবে। মাঝানো হয়ে গেলে একটা ডিপ পাত্রে তেল মাথিয়ে খামীর দিয়ে খামীরের উপর হাত দিয়ে তেল মাথিয়ে দিন। তারপর খামীর ফুলে ডাবল হওয়া পর্যন্ত গরম জায়গায় ঢেকে রাখুন ২ ঘণ্টা।

ফিলিং

পিংজা সস্ এর জন্য ফ্রাই প্যানে তেল দিয়ে তাতে রসুন কুচি, পেঁয়াজ কিমা, টিমেটো পাল্লা, টিমেটো সস্, কাঁচামরিচ কিমা, চিলি সস্, চিনি এবং লবণ দিয়ে হালকা ভেজে নিন। এরপর পিংজা সস্ পিংজার উপর ঢেলে তার উপর সেজ, মাশরুম, পেঁয়াজ ও ক্যাপসিকাম দিন। তার উপর আবার সস্ এবং মোজ্জারেলা চিজ দিন সাথে অরিগানো মসলা ১/৪ চা চামচ ছিটিয়ে দিন। পাত্রটি ঘুরিয়ে ঢাকনা দিয়ে ঢেকে রাখুন। ২০০ ডিগ্রি তাপে ২০ মিনিট বেক করুন।

স্পাইসি সেজের জন্য

সেজ ১৫/২০ পিস
পেঁয়াজ কুচি ১ টেবিল চামচ
রসুন কুচি
আদ পেস্টি ১ চা চামচ
কাঁচামরিচ কুচি ১ টেবিল চামচ
মোজ্জারেলা চিজ ১/২ কাপ
চিলি সস ২ টেবিল চামচ
টিমেটো সস ২ টেবিল চামচ
অরিগানো সামান্য
মাশরুম ১/২ কাপ
ক্যাপসিকাম ১/২ কাপ



আমেরিকান চপ সুয়ে

কেজিফার্মস-কেচ কিচেন
গুড়িকার প্রিজারেটেড নেই
আর্টিব্যায়োটিক বেসিডিউল
গ্রেসিং সেট মুক্ত



আমেরিকান চপ সুয়ে-র জন্য

নুডল্স সেদ্ধ ২ কাপ

ডিম ২টি

সস-এর জন্য

পাতা কপি জুলিয়ান ১ কাপ

মিটবল স্লাইস করা ১ কাপ

পেঁয়াজ জুলিয়ান ১/২ কাপ

গাজর জুলিয়ান ১/২ কাপ

পেঁয়াজ খোসা ছাড়ানো ১ কাপ

চিলি সস্ ১/২ কাপ

টমেটো সস্ ১/২ কাপ

পেঁয়াজ পাতা ১/২ কাপ

সাদা গোলমারিচ ১/২ চা চামচ

লবণ ১/২ চা চামচ

সয়া সস্ ১ চা চামচ

প্রণালি

সেদ্ধ নুডল্স ডুবে তেলে ক্রিস্পি করে ভেজে নিন (খেয়াল রাখবেন নুডল্সটি যেনো ছড়িয়ে না যায়)।

সাজানো

প্যানে তেল দিয়ে বাকী সব উপকরণ ভেজে নিন। তারপর সার্কিং ডিসে ভাজা নুডল্সের উপর মিশ্রণটি দিয়ে উপরে সেদ্ধ ডিমের স্লাইস দিয়ে পরিবেশন করুন।





তেজিটেবল-কেত লিখন
জটিলতাৰ প্ৰিজাবাতেটি মেই
আমিন্দিয়াটিক মেসিডিউমক
টেস্টিং সেট মুক্ত

স্পাইসি সেজ চোস্ট



স্পাইসি সেজের চোস্টের জন্য

স্পাইসি সেজ কিমা ১ কাপ
পাউড্রি চিপি ৪ মিসি
কর্ণ ফ্লাওয়ার ২ টেবিল চামচ
সয়া সস ১ টেবিল চামচ
পেঁয়াজ মিহি কুচি ২ টেবিল চামচ
কাঁচামরিচ কুচি ১ টেবিল চামচ
সাদা গোলমরিচের শুঁড়া ১/২ চা চামচ
ধনেপাতা কুচি ১ টেবিল চামচ
কাজু ক্রাম ১ চা চামচ
চিনি ১ চা চামচ
লবণ পরিমাণ মতো
ডিম ২টি
ভাজার জন্য তেল পরিমাণ মত

প্ৰণালি

একটি পাত্রে বুটি এবং তেল বাদে বাকী সব উপকৰণ মিশিয়ে নিন।
প্যানে তেল গৰম কৰুন। পাউড্রি চিপি এক পিঠে মিশ্রণ দিয়ে প্যানের
তেলে বাদামী কৰে ভেজে তুলে নিন। কেটে পরিবেশন কৰুন।



চিকেন নাগেট উইথ নুডল্স

তেজিটেবল-ফেড চিকেন
গুতিকাৰক প্রজ্ঞানতেক্ষিত মেই
আর্টিব্যায়োটিক বেসিডিউম্বুক
প্রেসিং সেট মুক্ত



চিকেন নাগেট উইথ নুডল্সের জন্য

নাগেট ১ প্যাকেট
পাতা কপি জুলিয়ান ২ টেবিল চামচ
গাজর ২ টেবিল চামচ
পেঁপে ২ টেবিল চামচ
নুডল্স ১/৪ প্যাকেট
পেঁয়াজ পাতা ২ টেবিল চামচ
সয়া সস্ ১ টেবিল চামচ
চিনি ১ চা চামচ
তেল ২ টেবিল চামচ
সাদা গোলমরিচ ১/৪ চামচ
লবণ পরিমান মত
ডিম ১/২টি
ক্যাপসিকাম ১ কাপ
পাতা কপি কুচি ১/২ কাপ

প্রণালি

নাগেট তেলে ভেজে লষ্বা করে কেটি নিন। সেদ্বা নুডল্সের সাথে পেঁপে, গাজর, ক্যাপসিকাম, পাতাকপি, সামান্য চিনি এবং লবণ দিয়ে গরম তেলে ভেজে নেয়। ডিম লবণ দিয়ে ওমলেটের মত করে ভেজে নিন। তারপর ডিম এবং নুডল্স একসাথে ভেজে তার সাথে পেঁয়াজ পাতা দিয়ে সবশেষে নাগেটিসগুলো গোল করে ফিতার মত কেটি নিয়ে নডুল্স মিশিয়ে দিন। গরম গরম পরিবেশন করুন।



স্পাইসি সসেজ ক্রাব স্যাঙ্গুইচ

কেজিফার্মস-কেভ টিকেন
মাতিকাৰক প্রজ্ঞানতেক্ষিত নেই
আণ্ডিবায়োটিক বেসিডিউল
গোস্ট মুক্ত



স্পাইসি সসেজ ক্রাব স্যাঙ্গুইচের জন্য

পাউরুটি / সলাইস ২টি

স্পাইসি সসেজ

বহেল চিকেন ২ টেবিল চামচ

শশা ৪ সলাইস

টিমেটো ৪ সলাইস

সালাদ পাতা ১টি

সাদা গোরমারিচ পরিমাণ মত

লবণ পরিমাণ মত

চিনি ১/২ চা চামচ

মেওনিজ ২ চা চামচ

বাটার ২ টেবিল চামচ

মাস্টার্ড পেস্ট ১ টেবিল চামচ

ডিম ২টি

প্রণালি

সসেজগুলো পাতলা সলাইস করে কেটে নিয়ে তা বাটার দিয়ে ভেজে নিন। কুসুম শক্ত করে ডিম পোজ করুন। পাউরুটিতে বাটার লাগিয়ে তার উপর লেটুস পাতা দিন, এরপর সসেজ বসিয়ে তার উপর আরেকটি পাউরুটি দিন। উপরের পাউরুটিতে মেওনিজ মেখে, শশা, টিমেটো এবং ডিম পোজ দিন। শেষে আরেকটি পাউরুটিতে (তৃতীয় পাউরুটি) সস্ লাগিয়ে তা স্যাঙ্গুইচ-এর উপর বসিয়ে দিন। এরপর পুরো সলাইসটি কেটে সস্র সাথে পরিবেশন করুন।





কেজিফার্মস-কেচ টিকেন
মাতিকারক প্রজ্ঞানতেক্ষিত নেই
আর্টিব্যায়োটিক বেসিডিউল্যুক
প্রেসিং সেট মুক্ত



বারমি চিলি পুডিং-এর জন্ম

ডিম ৬টি

কনডেসড মিষ্টি ১ কাপ

লাচ্ছা সেমাই ২ কাপ

দুধ ১ কাপ

এলাচ পাঁড়া ১/২ চা চামচ

ফ্রেশ ক্রিম ১ কাপ

নারিকেল কুচি ১/২ কাপ

প্রণালি

সব একসাথে মিশিয়ে মাহিক্রোওভেনে ৮ মিনিট রাখুন এরপর^১
বের করে পছন্দ মতো সাজিয়ে পরিবেশন করুন।

