



Recipe of the F inalist Amateur Group



Marufa Hasan
Chittagong

মুরগীর চমক

উপকরণ :

মুরগীর বুকের পিস (ডানাসহ)
লেবুর রস
গোলমরিচ গুঁড়া
লবণ
কর্নফাওয়ার
ডিম

কিমার জন্য :

মুরগীর কিমা
পিঁয়াজ কুচি
কিসমিস
লবণ

রান্নার জন্য :

পিঁয়াজ কুচি
পিঁয়াজ বাটা
আদা বাটা
রসুন বাটা
পোস্তাদানা বাটা
মরিচগুঁড়া
জিরা গুঁড়া
গরম মসলা গুঁড়া
পিঁয়াজ বেরেস্টা
টক দই
মাওয়া
কিসমিস
লবণ
চিনি
পাম তেল
ঘি

পরিমাণ :

৬টি পিস
০.৫ কাপ
১ চা চামচ
সামান্য
২ টেবিল চামচ
১টি

১ কাপ
১ টেবিল চামচ
১০/১২টা
স্বাদমত

২ টেবিল চামচ
১ কাপ
১ টেবিল চামচ
১ চা চামচ
১ চা চামচ
২ চা চামচ
২ চা চামচ
১ চা চামচ
০.৫ চা চামচ
১ কাপ
০.৫ কাপ
১ টেবিল চামচ
১৫টি
স্বাদমত
১ চা চামচ
৩ টেবিল চামচ
১ টেবিল চামচ

প্রণালী : (১) প্রথমে মুরগীর কিমা রান্না করে নিতে হবে। (২) মুরগীর পিস ধুয়ে পানি বারিয়ে লেবুর রস, লবণ ও গোলমরিচ মাখিয়ে ৪ থেকে ৬ ঘণ্টা রাখতে হবে। (৩) মুরগী পিসের এক পাশে চিরে কিমা ভরে নিতে হবে। (৪) কর্নফাওয়ার ও ডিম ফেটে মুরগীর পিসে লাগিয়ে ভেজে নিতে হবে। (৫) এরপর কড়াইএ তেল ও ঘি গরম করে পিঁয়াজ কুচি, পিঁয়াজ বাটা, আদা, রসুন, গুঁড়া মরিচ, জিরা বাটা ও পোস্তা বাটা দিয়ে নেড়ে নিতে হবে। (৬) এবার টক দই ও পিঁয়াজ বেরেস্টা দিয়ে নেড়ে সামান্য পানি ও মুরগীর ভাঁজা পিসগুলো দিয়ে ঢেকে দিতে হবে। ২০ মি. পর গরম মসলা, মাওয়া ও কিসমিস দিয়ে নেড়ে নামতে হবে। প্লেটে সাজিয়ে পরিবেশন করতে হবে।

Murgeer Chamak (Magic of Chicken)

Ingredients :

Chicken breast (with wings) 6 pcs
Lemon Juice 0.5 cup
Black paper powder 1 tea spoon
Sal a bit
Corn flower 2 tab spoon
Egg 1 pc

For minced meat :

Minced chicken 1 cup
Chopped onion 1 tab spoon
Raisin 10/12 pcs

Salt to taste

For cooking :

Chopped onion 2 tab spoon
Onion paste 1 cup
Ginger paste 1 tab spoon
Garlic Paste 1 tab spoon
Poppy seed paste 2 tea spoon
Chile powder 2 tea spoon
Cumin Powder 1 tea spoon
Assorted spices (Garam Mascara) 0.5 tea spoon
Fried onion (Beresta) 1 cup
Yoghourt 0.5 cup
Mawa 1 tab spoon
Raisin 15 pcs
Salt to taste
Sugar 1 tea spoon
Oil 3 tab spoon
Ghee 1 tea spoon

Cooking P rocedure : (1) Cook minced chicken (2) Clean & wash chicken pieces and marinate with Lemon Juice, Salt, black pepper for 4-6 hours. (3) Incise deeply on one side of the chicken piece and fill the gap with minced meat. (4) Smear the chicken pieces with blend egg & corn flour and fry. (5) Heat oil and ghee in a pan Add chopped Onion, Onion Paste, Ginger, Paste, Garlic Paste, Cumin Paste, Poppy seed Pasts, Chilli Powder and Saut. (6) Add Yoghourt, saut onion and simmer. Add some water and fried chicken pieces and cook it covered. After 20 minutes add garam masala, Mawa, raisin and mix. Take away the pan. Garnish and serve on plate.