

Recipe of the Finalist

Amateur Group



Naznin Akhter
Dhaka

বিফরোস্ট

উপকরণ :	পরিমাণ :
গরুর বড় টুকরা একটি	১ কেজি
আদা বাটা	১.৫ টেবিল চামচ
রসুন বাটা	১ চা চামচ
ধনে বাটা	১ চা চামচ
জিরা বাটা	১ চা চামচ
মরিচ গুঁড়া	১ চা চামচ
লবন	পরিমাণমত
সব মিলানো গরম মসলা	১ চা চামচ
ভিনিগার	২ টেবিল চামচ
টমেটো চিলি সস্	৪ টেবিল চামচ

প্রস্তুত প্রণালী : উপরের সব উপকরণ এক সাথে মাখিয়ে কাটা চামচ দিয়ে খুব ভাল করে কেচে নিয়ে ৮ কাপ পানি দিয়ে মাঝারি আঁচে সিদ্ধ করে নিতে হবে। কড়াইতে আধুকাপ পাম অয়েলে ১ কাপ পিঁয়াজ কুচি বেবেরস্তা করে মাংস ঢেলে কষাতে হবে। কষানো পূর্বে মাংসটা পাতলা স্লাইস করে কেটে নিতে হবে। কষানো শেষ হলে মাংসের উপর রান্না মসলা ছড়িয়ে দিতে হবে। লেটুস পাতা, টমেটো, গাজর, কাঁচা মরিচ দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করতে হবে।

Beef Roast

Ingredients :	Quantity :
Beef (one big piece)	1kg
Ginger paste	1.5 tab spoon
Garlic paste	1 tea spoon
Coriander paste	1 tea spoon
Cumin paste	1 tea spoon
Chilli powder	1 tea spoon
Salt	to taste
Assorted spices (garam masala)	1 tea spoon
Vinegar	2 tab spoon
Tomato Chilli sauce	4 tab spoon

Cooking Procedure : Mix all the ingredients together and peck well with a fork. Add 8 cups of water and simmer. Fry chopped onion in half cup of Palm oil in a pan. Put already sliced into thin pieces meat and cook. After the cooking is finished. Put the cooked spices on it and spread uniformly. Garnish with lettuce, tomato, carrot, green chilli and serve.