

## Recipe of the Finalist Amateur Group



Jobaida Ashraf  
Chittagong

### লাল সবুজের মায়া

#### উপকরণ :

ক-বিভাগ : কচুশাক সিদ্ধ পেস্ট

পালংশাক পেস্ট

পুদিনা পেস্ট

তেজ পাতা

আদা কুচি

পিঁয়াজ কুচি

রসুন কুচি

পাঁচফোড়ন গুঁড়া

লেবুর রস

ঘি

পাম অয়েল

লবণ

খ-বিভাগ : বড় গল্‌দা চিংড়ি

পিঁয়াজ পেস্ট

রসুন পেস্ট

আদা পেস্ট

মরিচ পেস্ট

টক দই

টমেটো সস

লেবুর রস

সরিষার তেল

তন্দুরি মসলা গুঁড়া

ঘি +ক্রিম

লবণ

সাসলিক কাঠি

**প্রস্তুতপ্রণালী :** ক-বিভাগ : প্যানে তেল দিয়ে পিঁয়াজ, রসুন, আদা কষিয়ে তেজপাতা, কচু, পালং, পুঁদিনা, কাঁচামরিচ ইত্যাদির পেস্ট দিয়ে কষাতে হবে। লবণ, লেবুর রস ও চিনি দিতে হবে। এবার পাঁচফোড়নের গুঁড়া ও ঘি দিয়ে নামাতে হবে।

খ-বিভাগ : চিংড়ির পিঠের খোসা ছাড়িয়ে ধুয়ে সিদ্ধ করে নিতে হবে। সিদ্ধ করার আগে সাসলিক কাঠি লম্বালম্বি প্রতিটা চিংড়িতে গেঁথে নিতে হবে। তাহলে চিংড়ি সিদ্ধ হওয়ার পরও সোজা থাকবে। এবার ঘি+ক্রিম ছাড়া বাকি সব উপকরণ দিয়ে চিংড়ি ৪-৫ ঘণ্টা রেখে দিতে হবে। চিংড়িগুলো অতঃপর ১০/১২ মি: তন্দুরে ছেকে নিতে হবে অথবা ছেকা তেলে ননস্টিক প্যানে ভাজতে হবে। ভাজা হলে চিংড়িতে ঘি+ক্রিম মাখিয়ে দিতে হবে। এবার বড় গোল সাদা কাচের ডিসে শাকের সবুজ শ্রেণিসহ চারিদিকে ছড়িয়ে দিতে হবে। টমেটো গাজর দিয়ে সূর্যের মতো ফুল কেটে মধ্যে বসিয়ে দিতে হবে। এবার চিংড়িগুলো সূর্যের রশ্মির মত চারিদিকে সাজিয়ে দিতে হবে। গরম গরম পরিবেশন করতে হবে।

#### পরিমাণ :

০.৫০ কাপ

১ কাপ

১ টেবিল চামচ

১টি

১ চা চামচ

২ টেবিল চামচ

১ চা চামচ

১ চা চামচ

১ টেবিল চামচ

১ টেবিল চামচ

০.২৫ কাপ

পরিমাণমত

৬টি

১ চা চামচ

১ চা চামচ

১ টেবিল চামচ

২ চা চামচ

২ টেবিল চামচ

৪ টেবিল চামচ

১ চা চামচ

১ টেবিল চামচ

১ চা চামচ

২ টেবিল চামচ

পরিমাণমত

৬টি

### Lal S habujer Maya (Affection for Red &

Green)

#### Ingredients :

##### Part -A

Boiled Arum paste

Spinach paste

Spearmint leaves paste

Cassia leaf

Chopped ginger

Chopped onion

Chopped garlic

Assorted spices powder (panchforon)

Lemon juice

Ghee

Palm oil

Salt

##### Part- B

Lobster (Big size)

Onion paste

Garlic paste

Ginger paste

Chilli paste

Yoghourt

Tomato sauce

Lemon juice

Mustard oil

Tandoori spices powder

Ghee+Cream

Salt

Shashlik stick

#### Quantity :

0.5 cup

1 cup

1 tab spoon

1pc

1 tea spoon

2 tea spoon

1 tea spoon

1 tea spoon

1 tab spoon

0.25 cup

to taste

6 pcs

1 tea spoon

1 tea spoon

1 tab spoon

2 tea spoon

2 tab spoon

4 tab spoon

1 tea spoon

1 tab spoon

1 tea spoon

2 tab spoon

to taste

6 pcs

**Cooking Procedure :** Part-A : Put onion, garlic, ginger in hot oil in a pan and saute'. Add cassia leaves, paste of arum, spinach, spearmint leaves, Green chilli and continue to cook. Add salt, lemon juice and sugar into it. Lastly add panchforon (arsorted spices) powder and Ghee and take the pan away.

**Part- B :** Scrape the scales of lobster off, wash and boil. Before boiling, insert one shashlik stick along the length of each lobster so as to keep them straight even after being boiled. Add all other ingredients except ghee + cream and Marinate for 4-5 hours. Sear the lobsters in a oven for 10/12 minutes or fry in oil in nonstick pan. Smear the lobsters with ghee+ cream. Put the vegetable with gravy in a white glass dish and spread uniformly. Cut tomato and carrot in the shape of a sun and put on the vegetable. Now place the lobsters around the pieces of carrot and tomato in such a fashion that will remind the rays of a sun. Serve hot.