

Recipe of the F inalist Professional Group



Dil Rowshan Banu
Dhaka

মোগলাই চিকেন বলকারি

বল এর জন্য :

- চিকেন কিমা ১ কেজি
- লেবুর রস ২ টেবিল চামচ
- রসুন বাটা ০.৭৫ টেবিল চামচ
- গোলমরিচ গুঁড়া ১ চা চামচ
- পিঁয়াজ চপ ০.২৫ কাপ
- লবণ ১ টেবিল চামচ/স্বাদ অনুযায়ী
- আদা বাটা ১ টেবিল চামচ
- কর্ন ফাওয়ার ২ টেবিল চামচ
- কাজু গুঁড়া ৩ টেবিল চামচ

পুর এর জন্য :

- মালাই বা সর ০.৫ কাপ
- আলমন্ড ১২টি
- কিসমিস ০.২৫ কাপ
- কেশর ১০/১৫ সুতা (১ টেবিল চামচ-গরম দুধে ভিজানো)
- এলাচ গুঁড়া ০.২৫ চা চামচ
- কাজু বাদাম ৬ টি আন্ত
- পেস্টা ১২টি
- ভাজা পিঁয়াজ বা বেরেস্টা ০.২৫ কাপ
- চিনি ১ চা চামচ

কারির জন্য :

- পিঁয়াজ বাটা ০.৫ কাপ
- রসুন বাটা ১ টেবিল চামচ
- ঘি ০.২৫ কাপ
- পোস্তাদানা বাটা ০.২৫ কাপ
- ক্রিম ০.৫০ কাপ
- চিনি ২ চা চামচ
- আদা বাটা ১ টেবিল চামচ
- লবণ ২ চা চামচ বা স্বাদ অনুযায়ী
- কাজু বাদাম বাটা ০.২৫ কাপ
- টক দই ০.৫ কাপ
- গরম মসলা গুঁড়া সামান্য

ভাজার জন্য :

- ঘি ০.২৫ কাপ
- ময়দা প্রয়োজন অনুযায়ী
- পাম অয়েল ০.২৫ কাপ

সাজাবার জন্য :

- তবক ২ শিট
- পিঁয়াজ বেরেস্টা ২ টেবিল চামচ
- পেস্টা বাদাম কুচি ২ টেবিল চামচ

প্রস্তুত প্রণালী :

পুর : গরম দুধে কেশর ভিজিয়ে রাখতে হবে। সব রকম বাদাম হালকা খেতো করে সব উপকরণ একসাথে মাখিয়ে ১২ ভাগ করতে হবে।

বল : বল তৈরীর জন্য সব উপকরণ একসাথে মাখাতে হবে। মাখা উপকরণ ১২ ভাগ করে প্রত্যেক ভাগের মাঝে পুর ভরে বল বানাতে হবে। কড়াইতে তৈল ও ঘি গরম করে বানানো বলগুলি শুকনা ময়দায় মাখিয়ে নিয়ে ভাজতে হবে। বলগুলি যথাসম্ভব সাদা রাখতে হবে।

কারি : পিঁয়াজ ২ টুকরা করে কেটে সিদ্ধ করে পানি ফেলে গ্ৰাইন্ড করে নিতে হবে। কাজু বাদাম ও পোস্তা বেটে রাখতে হবে। টক দই-এ ২ চামচ চিনি দিয়ে ফেটে নিতে হবে। পাঠে ঘি গরম করে পিঁয়াজ বাটা দিয়ে ভুনতে হবে। ২ মিনিট পর আদা বাটা, রসুন বাটা ও লবণ দিয়ে সুগন্ধি বের হওয়া পর্যন্ত ভুনতে হবে। এরপর আধা কাপ পানি দিয়ে তাতে পোস্তা বাটা ও কাজু বাটা দিয়ে ফুটতে হবে। ফুটে উঠলে তাতে বলগুলো দিতে হবে এবং ঢেকে রান্না করতে হবে। ৮/১০ মিনিট পর টক দই ও চিনির মিশ্রণ দিয়ে ফুটতে হবে। স্বাদ ঠিক হয়েছে কিনা দেখে ক্রিম দিয়ে নেড়ে-চেড়ে গরম মসলার গুঁড়া ছিটিয়ে নামাতে হবে। অতঃপর একটি ডিসে ঢেলে উপরে তবক, বাদাম, পোস্তা কুচি ও পিঁয়াজ বেরেস্টা দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করতে হবে।

Muglai Chicken Ball Curry

For Ball:

- Minced Chicken 1 kg
- Lemon juice 2 tab spoon
- Garlic paste 0.75 tab spoon
- Black pepper powder 1 tea spoon
- Chopped onion 0.25 or 50gm
- Salt 1 tab spoon/to taste
- Ginger paste 1 tab spoon
- Corn flour 2 tab spoon
- Cashew nut powder 3 tab spoon

For P uree:

- Cream of milk 0.5 cup
- Almond 12 pcs.
- Raisin 0.25 cup
- Saffron 10/15 filament (soaked in 1 tab spoon hot milk)
- Cardamon powder 0.25 tea spoon
- Cashew nut 6 pieces (whole)
- Pistachio 12 pcs.
- Fried onion 0.25 cup
- Sugar 1 tea spoon

For Curry :

- Onion paste 0.5 cup
- Garlic paste 1 tab spoon
- Cashew nut paste 0.25 cup
- Yoghourt 0.5 cup
- Assorted spices (Garammasala) powder a bit
- Sugar 2 tea spoon
- Ginger paste 1 tab spoon
- Salt 2 tea spoon or to taste
- Poppy-seed paste 0.25 cup
- Cream 0.5 cup

For frying :

- Ghee 0.25 cup
- Flour as required
- Palm oil 0.25 cup

For G arnishing :

- Silver foil 2 sheets
- Fried onion 2 tab spoon
- Chopped pistachio 2 tab spoon

Cooking procedure :

Puree : Soak saffron in hot milk for sometime. Pound all type of nuts and mix with all other ingredients. Divide into 12 equal portions.

Ball : Mix all ingredients together and divide into 12 equal portions. Make one ball of each portion putting one portion of puree inside of it. Smear the balls with flour and fry in hot oil and ghee. Try to keep the balls as much as possible white.

Curry : Cut onions into two pieces and boil in water. Shed water and pound. Make paste of cashew nut and pistachio. Add 2 spoons of sugar into yoghurt and stir. Put onion paste in hot ghee in a pan and simmer. After 2 minutes add ginger paste, garlic paste, salt and continue to cook until fragrance comes out. Add poppy-seed and cashew nut paste with ½ cup of water and simmer. Put balls, cover with a lid and cook. After 8/10 minutes add mixture of yoghurt and sugar and simmer. Add cream and stir. sprinkle garammasala on it and take away from flame. Put in a dish and garnish with aluminium foil, chopped poppy-seed, chopped onion, fried onion and serve.