



Recipe of the Finalist Professional Group



Motaleb Hossain
Dhaka

ভেজিটেবল শবনাম কারী

উপকরণ :	পরিমাণ :
ফুল কপি	১ কাপ
গাজর	১ কাপ
পেঁপে	১ কাপ
আলু (নতুন)	১ কাপ
মাশরুম	৬ পিছ
বেবীকর্ন	৬ পিছ
পনির	০.৫ কাপ
তপু	০.৫ কাপ
রসুনের (কোয়া বড়)	০.৫ কাপ
পিঁয়াজ কুচি	২ টি
পিঁয়াজ ব্রাউন পাউডার	২ টেবিল চামচ
শাহী জিরা	১ চিমটি
দুধ পাউডার	১ টেবিল চামচ উঁচু
পাম অয়েল	০.৭৫ কাপ
বাটার	১ টেবিল চামচ
ক্রীম + মালাই	১+১ টেবিল চামচ
গরম মসলা পাউডার	০.৫ চা চামচ
ছোট এলাচ, লবঙ্গ, দারুচিনি	৪টি করে।
লবণ	পরিমাণমত

প্রস্তুত প্রণালী : সবজি একটু বড় সাইজে তিন কোণা করে করে কেটে ফুটন্ত লবণ পানিতে ভাল করে সিদ্ধ করে পানি ঝরাব। পনির, মাশরুম, তেলে হালকা ভেজে ঐ সবজির সঙ্গে রাখবো।

প্যানে তেল গরম করে, জিরা, পিঁয়াজ হালকা ভেজে ঐ সবজি তেলে লবণ ও বাকি উপকরণ (গরম মসলা পাউডার, ধনিয়া পাতা ছাড়া) দিয়ে পানি ছাড়া হালকা আঁচে ১২-১৫ মিনিট ধরে রান্না করতে হবে। ডিসে রান্না করা খাবার তেলে তার উপরে নারিকেল পাউডার ও টক দই দিয়ে ছোট ছোট বরফের পাহাড়ের ন্যায় তৈরি করতে হবে। ডিসের চার কোণে বিনস্পট ও এক পাশে আস্ত লেটুস পাতা ও ব্রকলি দিয়ে সাজিয়ে দিয়ে স্টিমরাইস, পোলাও, রুটির সাথে পরিবেশন করতে হবে।

Vegetable S hobnam Curry

Ingredients :	Quantity :
Cauli flower	1 cup
Carrot	1 cup
Papaya	1 cup
Potato (recently harvested)	1 cup
Mushroom	6 pcs
Baby corn	6 pcs
Cheese	0.5 cup
Topu	0.5 cup
Big cloves of garlic	0.5 cup
Chopped onion	2 pcs
Brown onion powder	2 tab spoon
Shahee cumin	a bit
Milk powder	1 full tab spoon
Palm oil	0.75 cup
Butter	1 tab spoon
Cream + cream of milk	1+1 tab spoon
Powder of assorted spices (garam masla)	0.5 tea spoon
Small size cardamon, clove, cinamon	4 pcs each
Salt	to taste

Cooking P rocedure : Boil the big triangular sized pieces of vegetables in salt water. Take them out and shed water. Saute' cheese, mushroom in oil and keep with the boiled vegetables.

Saute' cumin, onion in hot oil and add the earlier boiled vegetables, salt and other ingredients (excepting garam masla powder and coriander leaves). Cook for 12/15 minutes on gentle flame. Put the cooked dish on a tray. Create small figures with coconut powder and yoghurt which should remind small snow hillocks. Garnish with Bean spot at corners and lettuce, broccoli on one side of the dish. Serve with steam rice, pilau and bread.