

Recipe of the Finalist Professional Group



Moushumi Ahmed
Dhaka

তিলের ইলিশ (দাদীমা'র স্টাইলে)

উপকরণ :

ইলিশ মাছ
তিল বাটা
সরিষা বাটা
কাঁচামরিচ বাটা
রসুন বাটা
পিঁয়াজ বাটা
কচি কুমড়ার পাতা
কুমড়ার ফুল
তেল
হলুদ
ধনিয়া

পরিমাণ :

৬ টুকরা
২ টেবিল চামচ
১ টেবিল চামচ
০.৫ টেবিল চামচ
০.৫ টেবিল চামচ
২ টেবিল চামচ
৬ পিস
৬ পিস
১ কাপ
০.৫ চা চামচ
০.৫ চা চামচ

প্রস্তুত প্রণালী : প্রথমে ইলিশ মাছগুলো গাদা ও পেটি মিলিয়ে বড় করে কাটতে হবে। তারপর তেলে তিল বাটা, সরিষা বাটা, কাঁচামরিচ বাটা, রসুন বাটা, পিঁয়াজ বাটা, হলুদ গুঁড়া ও ধনিয়া গুঁড়া সব দিয়ে অর্ধেক কষিয়ে নামিয়ে নিতে হবে। ঠাণ্ডা হলে মাছের টুকরাগুলো কষানো মসলা দিয়ে মাখিয়ে কুমড়ার ফুল দিয়ে মুড়িয়ে নিতে হবে। অতঃপর আবার এগুলোকে কুমড়া পাতা দিয়ে মুড়িয়ে ভাপে দিতে হবে। গরম গরম কাটারি ভোগ চালের ভাতের সাথে পরিবেশন করতে হবে।

Teeler I lish (Dadimar style)

Hilsha with Sesame (Grand mom's Style)

Ingredients :

Hilsha
Sesame paste
Mustard paste
Green Chilli paste
Ginger paste
Onion paste
Green pumpkin leaves
Pumpkin flower
Oil
Turmeric powder
Coriander powder

Quantity :

6 pcs
2 tab spoon
1 tab spoon
0.5 tab spoon
0.5 tab spoon
2 tab spoon
6 pcs
6 pcs
1 cup
0.5 tea spoon
0.5 tea spoon

Cooking P rocedure :

Cut the Hilsha Transversely into 6 big pieces. Get all the spices half cooked in oil. Take the pan away from the flame and let it become cold. Smear hilsha pieces with the singed spices and wrap each piece with the petals of pumpkin flower. Once more wrap each hilsha piece with pumpkin leaves and steam. Garnish and serve.