



Recipe of the Finalist Professional Group



Niranjan Chandra Das
Dhaka

শাহী বাগদা চিংড়ি মালাই কারী ও লেবু ভাত

উপকরণ :	পরিমাণ :
কিং চিংড়ি মাছ	৭০০ গ্রাম
পাম অয়েল	১০০ গ্রাম
পিঁয়াজ	১০০ গ্রাম
আদা বাটা	২ টেবিল চামচ
রসুন বাটা	১ চা চামচ
পোস্তা বাটা	২০ গ্রাম
কাঠ বাদাম বাটা	৩০ গ্রাম
কাঠ বাদাম আস্ত	৫ গ্রাম
গুঁড়ো দুধ	৫০ গ্রাম
ঘি	৫০ গ্রাম
তেজপাতা	১ পিস
নারিকেল বাটা	০.৫ কাপ
কিসমিস	৫ গ্রাম
গোলাপ জল	১ চামচ
লবণ	পরিমাণমত
পানি	পরিমাণমত
কাঁচামরিচ	৬টি
কালিজিরার চাল	১ কেজি
লেবু	১টি
বাটার	১০০ গ্রাম
তেল	২০০ গ্রাম
পিঁয়াজ	১০০ গ্রাম

প্রস্তুত প্রণালী : প্রথমে প্যান উনুনে চড়িয়ে তাতে তেল দিয়ে গরম করতে হবে এবং তাতে পিঁয়াজ কুচি দিয়ে ব্রাউন কালার হওয়া পর্যন্ত ভাজতে হবে। অতঃপর আদা বাটা, রসুন বাটা ও সামান্য পানি দিয়ে কষাতে হবে। একটু কষানো হলে তাতে পোস্তাদানা বাটা ও বাদাম বাটা দিয়ে ভালভাবে ভুনা করতে হবে তারপর চিংড়ি মাছ দিয়ে ১০ মিনিট জ্বাল দিতে হবে। পরিমাণমত নারিকেল বাটা দুধ ও পানি দিয়ে আরো ১৫ মিনিট জ্বাল দিতে হবে। কিসমিস, তেজপাতা, গোলাপ জল দিয়ে ৫ মিনিট পর নামাতে হবে। গরম গরম লেবু ভাতের সঙ্গে পরিবেশন করতে হবে।

লেবু ভাত : ভাত রান্না করে নিতে হবে। কড়াইতে তেল গরম করে পিঁয়াজ দিতে হবে। পিঁয়াজ আধাভাজা হলে বাটার ও ভাত দিয়ে নাড়াচাড়া করে ১ মিনিট রান্না করে লেবুর রস ও লবণ পরিমাণমত দিয়ে ২ মিনিট জ্বাল দিতে হবে। তারপর পরিবেশন করতে হবে।

Shahee Bagda Chingri Malai Curry o Lebu bhat

King Prawn Malai Curry & Lemon rice

Ingredients :	Quantity :
King size prawn	700 gm
Palm oil	100gm
Onion	100gm
Ginger past	2 tab spoon
Garlic paste	1 tea spoon
Poppy-seed paste	20 gm
Almond paste	30 gm
Almond (whole)	5 gm
Milk powder	50 gm
Ghee	50 gm
Cassia leaf	1 pc
Coconut paste	0.5 cup
Raisin	5 gm
Rose water	1 spoon
Salt	to taste
Water	as required
Green Chilli	6 pcs
Rice (Kalizira)	1 kg
Lemon	4 pcs
Butter	100 gm
Oil	200 gm
Onion	100 gm

Cooking Procedure : Fry chopped onion in hot oil until it turns brown. Subsequently add ginger paste, garlic paste, water and simmer. Add poppy-seed paste, nut paste. Later put king prawns and cook for 10 minutes. Add coconut paste, milk, water and cook for another 15 minutes. Add Raisin, cassia leaf, rose water. Take the pan away from flame after 5 minutes.

Lemon rice : Cook rice. Put onion in hot oil of a pan and half fry it. Add butter and rice and mix. After a minute add lemon juice and salt and heat for another 2 minutes. Now it is ready to serve.