



Recipe of the Finalist Professional Group



Raisuddin
Dhaka

বিফ কসানী

উপকরণ :

গরুর মাংস
পাম অয়েল
আদা বাটা
রসুন বাটা
বাদাম বাটা
পোস্তাদানা বাটা
হলুদের গুঁড়া
মরিচের গুঁড়া
রসুন ও লাল মরিচ পেস্ট
গরম মসলা গুঁড়া
পিঁয়াজ কুচি
স্টক পানি
চিনি
তরল দুধ
লবণ

পরিমাণ :

৫০০ গ্রাম
১ কাপ
২ টেবিল চামচ
২ টেবিল চামচ
২ টেবিল চামচ
২ টেবিল চামচ
১ চা চামচ
১ চা চামচ
২ টেবিল চামচ
১ টেবিল চামচ
২ কাপ
১ কাপ
২ টেবিল চা চামচ
২ কাপ
পরিমাণমত

Beef Kashani (Singed Beef)

Ingredients :

Beef (boneless)	500gm
Palm oil	1 cup
Ginger paste	2 tab spoon
Garlic paste	2 tab spoon
Nut paste	2 tab spoon
Poppy-seed paste	2 tab spoon
Turmeric powder	1 tea spoon
Chilli powder	1 tea spoon
Garlic & red Chilli paste	2 tab spoon
Assorted spices (Garam masala)	1 tab spoon
Chopped onion	2 cup
Stock water	1 cup
Sugar	2 tea spoon
Liquid milk	2 cup
Salt	to taste

Quantity :

প্রস্তুত প্রণালী : প্রথমে কড়াইয়ে তেল দিতে হবে। তেল গরম হলে পিঁয়াজ কুচি বাদামী রং না হওয়া পর্যন্ত ভাজতে হবে। এরপর সমস্ত মসলা দিয়ে কষাতে হবে। কষানোর পর গরুর মাংস দিয়ে আবার কষাতে হবে। কষানোর সময় স্টক পানি (স্টক পানি না থাকলে সাধারণ পানি) ব্যবহার করতে হবে। কিছুক্ষণ পরে দুধ দিয়ে আরও কিছু সময় আঁচে রাখতে হবে। টেস্ট করে নিয়ে নামাতে হবে। এরপর পরিবেশন করতে হবে।

Cooking P rocedure : Fry chopped onion in oil until it turns brown. Add all spices and saute'. Add beef and singe. Preferably use stock water for cooking. After the beef is singed add milk and cook further for some time on gentle flame. After tasting garnish and serve.