

আলুৰ বড়া

উপকৰণ -

আলু ২৫০ গ্ৰাম
পাউৱাৰটি ৪ পিস
ডিম ১টি
কালিজিৰা ১ চা চামচ
তেল ভাজাৰ জন্য

পেঁয়াজ কুচি ২ টেবিল চামচ
মরিচ কুচি ১ টেবিল চামচ
ধনেপাতা ১ টেবিল চামচ
লবণ স্বাদমতো

প্ৰস্তুত প্ৰণালী -

আলু সিদ্ধ কৰে চটকে নিন। পাউৱাৰটি পানিতে ভিজিয়ে চিপে আলুৰ সঙ্গে মেশান। সব উপকৰণ মিশিয়ে ডুবো তেলে বাদামি কৰে ভাজুন। সসেৰ সঙ্গে গৰম গৰম পৰিবেশন কৰুন।

সহজ পদ্ধতিৰ ফুল কপিৰ পাকোড়া

উপকৰণঃক) ১টি ফুল কপি ছোট টুকুৰা কৰে লবণ পানিতে ৩মিনিট সিদ্ধ কৰে নিতে হবে ।
খ) ডিম-২টি,
বেসন- ২টে:চাঃ,
কাঁচা মরিচ-৩টা মিহি কুচি কৰা ,
ধনিয়া পাতাকুচি-২টে:চাঃ,মিহি কুচি কৰা,
লবণ-সামান্য ।ভাজাৰ জন্য পৰিমাণ মত সয়াবিন তেল ।
গ) ময়দা বা ৰিফাইন্ড কৰন ফ্লাওয়ার-১/২কাপ ,

প্ৰণালীঃখ-বিভাগেৰ সব উপকৰণ একসাথে মিশিয়ে বেটাৰ কৰে নিতে হবে। তাৰপৰ একটা একটা সিদ্ধ ফুল কপি বেটাৰে ডুবিয়ে কৰ্ণ ফ্লাওয়ার ছড়িয়ে ট্ৰে-তে নিতে হবে সব গুলো।এখন ২০ মিনিট পরে ডুব তেলে ভেজে সোনালী ৰং হলে প্লেটে তুলে নিবেন।