

চিলি প্রণ

(পয়লা বৈশাখ স্পেশাল)

শ্রীমতী শুভ্রা জোয়ার্দার

উপকরণ -

- গলদা চিংড়ি (৩০০ গ্রাম)
- ক্যাপসিকাম (২টি টুকরো করে কাটা)
- পেঁয়াজ কুচি (২/৩টি বড়ো)
- টমেটো (৩১৪টি)
- রসুন কুচি(বড় ১ টি)
- ধনে পাতা (পরিমাণ মতো)
- টমেটো সস (২ টেবিল চামচ)
- চিলি সস (২ টেবিল চামচ)
- কাশ্মীরি লঙ্কার গুড়ো (১ টেবিল চামচ)
- লবন (পরিমাণ মতো)
- তেল (পরিমাণ মতো)
- হলুদ গুড়ো (পরিমাণ মতো)
- জিরে গুড়ো (১টেবিল চামচ)
- মাখন (২টেবিল চামচ)
- চিনি (সামান্য)
- জল (পরিমাণ মতো)



প্রণালী

প্রণ গুলি ভালো করে ধুয়ে নুন হলুদ মাখিয়ে ভেজে রাখুন।ভাজা হয়ে গেলে কড়াইতে তেল গরম করুন। তেল গরম হয়ে গেলে তাতে পেঁয়াজ কুচি,ক্যাপসিকাম কুচি, রসুন কুচি, টমেটো কুচি হালকা করে ভেজে

তাতে পরিমান মতো নুন, হলুদ,জিরে গুড়ো সামান্য জল দিয়ে নাড়তে থাকুন।এরপর ভাজা মাছ গুলো ও ধনেপাতা কুচি দিয়ে আবার নাড়তে থাকুন। এবার টমেটোসস ও চিলি সস দিন। এবার পরিমান মতো জল দিয়ে ফুটতে দিন।এবার তাতে ২ টেবিল চামচ মাখন ছড়িয়ে নামিয়ে ইচ্ছা মতো সাজিয়ে পরিবেশন করুন।।
