

পাঁচমিশালী খিচুড়ি

১. চাল : ১৫০ গ্রাম
২. পাঁচ করমের ডাল : ১৫০ গ্রাম
৩. হলুদ গুড়ো : হাফ চা চামচ



৭. গরম মশলা : পরিমাণ মতো
৮. গরম পানি : ৭৫০ গ্রাম
প্রণালী : চাল ও ডাল ভালো করে এক সাথে ধুয়ে নিয়ে ৭৫০ গ্রাম ফুটন্ত পানি দিয়ে চুলায় একটু হাড়িতে খিচুড়ি বসাতে হবে। তারপর ঘি ছাড়া সব মশলা ও পরিমাণ মতো লবণ গরম মশলা দিয়ে ভালো মতো নাড়তে থাকুন। এবং ১৫ মিনিটের জন্য একটু ঢাকনা দিয়ে ঢেকে দিন। ১৫ মিনিট পর ঢাকনা খুলে ঘি দিবেন। পরিবেশন পাত্রে ঢেলে পরিবেশন করুন।

৪. মরিচ গুড়ো : হাফ চা চামচ
৫. ঘি : ৫ টেবিল চামচ
৬. লবণ : পরিমাণ মতো

বাদশাহি চিকেন

১. মুরগী : ১টি
২. তন্দুরী চিকেন মশলা : ১ টেবিল চামচ
৩. টক দই : আন্দাজ মতো
৪. আদা বাটা : ১ চা চামচ
৫. চিনি : পরিমাণ মতো
৬. লবণ : পরিমাণ মতো
৭. তেল : পরিমাণ মতো

প্রণালী : মুরগীর বড় বড় টুকরো করে কেটে ধুয়ে রাখুন। এর সাথে লবণ, তন্দুরী চিকেনের মশলা ও আদা বাটা এক সাথে মুরগীতে মাখিয়ে ৮ থেকে ৯ ঘণ্টা মেরেনেভ করুন। একটি পাত্রে তেল গরম করে একটু চিনি দিন। চিনি লাল হতেই মুরগী দিন। জ্বাল কমিয়ে ভেজে নিন। ঘির রসে অল্প আঁচে সেদ্ধ করুন।



চুলা বন্ধ করে নামিয়ে ফেলুন। পোলাওর সাথে পরিবেশন করুন।

শাহী মিষ্টি

১. রুটি : ১ পাউন্ড
 ২. দুধ : ১ লিটার
 ৩. চিনি : পরিমাণ মতো
 ৪. কিসমিশ কুচি : ১ চা চামচ
 ৫. এলান দানা : ৫/৬টি
- প্রণালী : প্রথমে রুটির স্টিফিংসগুলো তিন কোণা করে কেটে সোনালী করে ভেজে রাখুন। দুধটা চিনি দিয়ে ফুটিয়ে অর্ধেক করে ভেজে রুটির টুকরোগুলো ভিজিয়ে রাখুন। টুকরোগুলো পেট্রি সাজিয়ে নিয়ে বাকী দুধটুকু ঢেলে দিন। তারপর পেস্টা কিসমিশ এলাচ দানা ছড়িয়ে দিন। ঠাণ্ডা হলে পরিবেশন করুন।



মিষ্টান্ন : ফিরনি

১. দুধ : ১ লিটার
 ২. পোলাওর চালের গুড়া : হাফ কাপ
 ৩. বাদাম কুচি ও পেস্টা : সাজাবার জন্য (পরিমাণ মতো)
 ৪. চিনি : হাফ কাপ
 ৫. পানি : পরিমাণ মতো
- প্রণালী : প্রথমে ১ লিটার দুধ চুলায় জ্বাল দিয়ে ঘন করে আধা লিটার করে নিন। তারপর দুধের মধ্যে চালের গুড়া দিয়ে নাড়াচাড়া করে নিন। ঘন হয়ে এলে চিনি দিন ভালো ভাবে নাড়াচাড়া করুন। ঘন হয়ে গেলে নামিয়ে পছন্দ অনুযায়ী পাত্রে ঢেলে পরিবেশন করুন ঠাণ্ডা করে ফ্রিজে।



ভুনা গোশত

১. গরুর মাংস : ১ কেজি
 ২. শুকনা মরিচ গুড়া : ১ চা চামচ
 ৩. হলুদ গুড়া : ১ চা চামচ
 ৪. ধনিয়া জিরা : ১ টেবিল চামচ
 ৫. আদা, রসুন ও পেঁয়াজ বাটা : ১ টেবিল চামচ
 ৬. লবণ : পরিমাণ মতো
 ৭. গরম মশলা : পরিমাণ মতো
 ৮. ঘি : সামান্য
 ৯. পেঁয়াজ কুচি : ১টা
- প্রণালী : তেলে পেঁয়াজ ছেঁড়ে অর্ধেক বেরেস্টা রেখে বাকী অর্ধেকটা তেলে একে একে মশলা দিয়ে ভালো মতো কষাণ। তারপর মাংস ছেঁড়ে দিয়ে কষিয়ে পানি দিয়ে সিদ্ধ করে মাংশের উপরে তেল উঠলে ঘি বেরেস্টা ছেঁড়ে খিচুড়ির সাথে পরিবেশন করুন।

ঈদের রান্না

ঈদে আমরা সবাই সহজ এবং মুখরোচক কিছু রান্না করতে পছন্দ করি। তাই এবার একুশে কেকা ফেরদৌসি কলাম থেকে কিছু রান্নার রেসিপি প্রকাশ করা গেলো। অনুবাদ আরা আহমেদ :

ভেজিটেবল পোলাও

১. চাল : ৫০০ গ্রাম
২. বরবটি : ১০টি
৩. আলু : বড়ো ১টি
৪. মটরগুটি : ১০০ গ্রাম
৫. গরম মশলা : পরিমাণ মতো
৬. লবণ : স্বাদ মতো
৭. ঘি : ২ টেবিল চামচ
৮. পানি : ৭৫০ মি. লি.
৯. বেরেস্টা : পরিমাণ মতো

প্রণালী : পোলাওর চাল ধুয়ে নিতে হবে। তারপর ৭৫০ মি. লি. ফুটন্ত পানিতে পোলাও তৈরি করে নিতে হবে। তারপর বরবটি, আলু, মটরগুটি পছন্দ অনুযায়ী কেটে ধুয়ে নিয়ে অল্প আঁচে সবজিগুলো ভাপিয়ে নিতে হবে। ভাপানো সবজিগুলো পোলাওর সাথে মিশিয়ে পরিমাণ মতো ঘি বেরেস্টা দিয়ে ভালোভাবে নাড়াচাড়া করে নামিয়ে ফেলুন। তৈরি হলো ভেজিটেবল পোলাও।

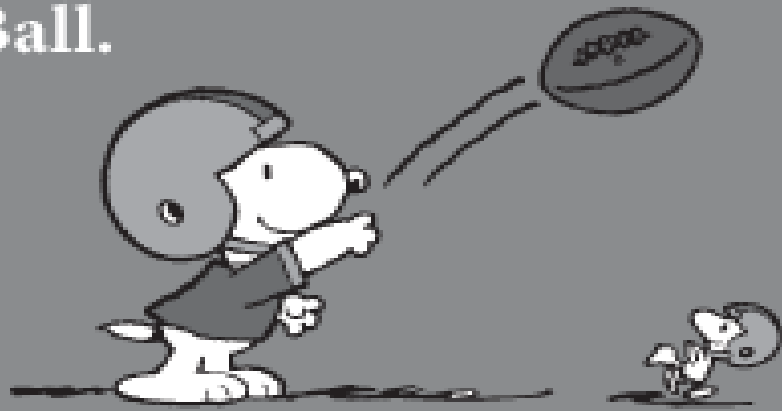


ঈদে ব্ল্যাক ডায়মন্ড বেবী নাজনীনের ডাকপিয়ন



এবারের ঈদে রেকর্ড সংখ্যক অ্যালবামের মাঝে জনপ্রিয় কণ্ঠশিল্পী বেবী নাজনীনের একটি একক অ্যালবাম বাজারে আসছে। 'ডাক পিয়ন' নামক অ্যালবামটিতে থাকছে বৈচিত্র্যবর্ধক ১০টি গান। গানগুলোর কথা লিখেছেন প্রদীপ সাহা এবং সুর করেছেন রাজেশ। বেবী নাজনীনের 'ডাক পিয়ন' প্রদীপ এবং রাজেশের কথা ও সুরে আমার প্রথম একক অ্যালবাম। আমি গানে বৈচিত্র্যতা রাখার চেষ্টা করেছি যাতে করে সবশ্রেণীর শ্রোতাদের ভালো লাগে। আশা করছি আমার অন্যান্য অ্যালবামের মতো 'ডাক পিয়ন' অ্যালবামটিও গ্রহণ করবে। এসএমএসের যুগে ডাকপিয়ন শিরোনামে কেন অ্যালবাম করলেন এ প্রশ্নে তিনি জানান, আমরা যতোই বিজ্ঞানের দিকে ধাবিত হই, যান্ত্রিকতার আওতে পুষ্ঠ বাধা পড়ি কিন্তু প্রতিটি মানুষের হৃদয়ে একটি রিয়ালিটির জায়গা আছে, সেটা আমাদের শেকড়। সেটা কেউ কোনোদিন ভুলতে পারে না। আমি মনে করি 'ডাক পিয়ন'ও তেমনি একটি জায়গা যা আমাদের হৃদয়ে লুকিয়ে আছে। আমি তা স্মরণ করে দিতে চেষ্টা করছি। বেবী নাজনীনের ৩২তম অ্যালবামের গানগুলোর শিরোনাম হলো পথচর্যে বসে আছি তুমি আসনা, কে তুমি তুমি কে, দিন চলে যায়, যেওনা যেওনা চলে কখন বৃষ্টি নেমে এলো, পুতুল খেলার ছলে বন্ধু কি যে ভালো লাগে, ও ডাকপিয়ন ভাই, কে বাঁশি বাজায়েরে সখি প্রভৃতি গান নিয়ে অ্যালবামটি সংগীতার ব্যানারে বাজারে আসছে।

A Good Insurance Company Is Always On The Ball.



PEANUTS © United Feature Syndicate, Inc., www.snoopy.com

At MetLife, we'll rush to your service and tackle your insurance and other financial needs.

Don't fumble around with anyone else.

Salam Bahar
Financial Services Representative
International Financial Group (95L)
17800 Castleton Street, Suite 518
City-of Industry, CA 91748

Bus: (626) 854-8886 ext. 161
Cell: (626) 833-0511
Fax: (626) 854-8883
E-mail: sbahar@metlife.com
CA State License # 0F02094

have you met life today?

MetLife

Metropolitan Life Insurance Company, 200 Park Avenue, New York, NY 10166 L0608AP8V1anp0308/MLIC-LD

SHANAZ ENTERTAINMENT

বাঙালীর সেবায় বাঙালী প্রতিষ্ঠান

www.shanazentertainment.com

- SPECIAL EVENTS & PARTIES
- Photography & Videography
 - TV Commercial
 - News Papers Advertisement
 - News / Media Services
 - Entertainment Show

CERTIFIED & PROFESSIONAL OFFICIAL PARTNERS NEWS & MEDIA



PLEASE CALL US FOR APPOINTMENT

info@shanazentertainment.com
Mobile: (626) 354-1330
Fax: (626) 356-9144

শাহনাজ এন্টারটেইনমেন্ট