

Mustard Chicken Sandwich: বাড়তিে বানান সুস্বাদু মাস্টার্ড চকিনে স্যান্ডউইচ, দখেে ননি রসেপি

Mustard Chicken Sandwich: মাস্টার্ড চকিনে স্যান্ডউইচ বানয়িে ফলেন বাড়তিে

হাইলাইটস:

এখন বাড়তিে নতিষ নতুন স্যান্ডউইচ বানানোে খুব সহজ ব্রকেফাস্টে বানাতে পারনে মাস্টার্ড চকিনে স্যান্ডউইচ কী ভাবে বানাবনে জনেে ননি নীচরে প্রতবিদনে

Mustard Chicken Sandwich: স্যান্ডউইচ খতেে বড় থেকেে ছোট সকলেই পছন্দ করেে। যদি একঘয়েে চকিনে কংবা ভজেটিবেলি স্যান্ডউইচ খতেে ভালোে না লাগেে, তবেে খুব সহজেে বানয়িে ফলেন মাস্টার্ড চকিনে স্যান্ডউইচ। রইল রসেপি -

মাস্টার্ড চকিনে স্যান্ডউইচ তরৈরি উপকরণ:

- স্যান্ডউইচ ব্রডে ৪টি স্লাইস
- চকিনে ব্রসেট ২টি
- মাখন ২ টবেলি চামচ
- ময়েোনজি ২ টবেলি চামচ
- জল ঝরানোে টক দই ২ টবেলি চামচ
- রসুন (কমিা করেে কাটা) ১/২ চা চামচ
- গোোলমরচি গুঁড়োে ১ চা চামচ
- নুন ১/২ চা চামচ
- গণশে মারকা সরষিার তলে ২০ মলিা প্যাকটে

মাস্টার্ড চকিনে স্যান্ডউইচ তরৈরি পদ্ধতি:

- ১) প্রথমতে চকিনে নুন, গোোলমরচি গুঁড়োে এবং ১ চা চামচ সরষিার তলেে দয়িে ম্যারনিটে করুন।
- ২) তারপর একটি প্যানেে ১ চা চামচ মাখন গরম করুন এবং চকিনেটি ভাজুন।
- ৩) ২ মনিটি ধরেে উচ্চ আঁচেে রান্না করুন এবং ভালোে করেে উল্টেপোল্টেে রান্না করেে ননি।
- ৪) এবার অল্প কাপ জল যোগ করুন আর ঢাকনা দয়িে তকেে দনি।
- ৫) আঁচ মাঝারি করেে ৫ মনিটি ধরেে রান্না করুন।
- ৬) রান্না হয়ছেে কনিা তা পরীক্ষা করেে ননি এবং আঁচ থেকেে নাময়িে ননি।
- ৭) চকিনে ঠান্ডা হললেে মর্হি করেে কটেে ননি।

- ৮) ময়েনজি, টক দই, রসুন, গোলমরিচি গুঁড়ো এবং গগশে সরষিার তলে যোগ করুন এবং ভালো করে মশিয়ে ননি
- ৯) এবার মশলা পরীক্ষা করে ননি এবং প্রয়োজনে সামঞ্জস্য করুন।
- ১০) তারপর ব্রডেরে টুকরোগুলি একটি চপটি বোর্ডে রাখুন এবং একপাশে মাখন দনি।
- ১১) তার পর অল্প করে চকিনে ননি এবং দুটি ব্রডেরে উপর সমানভাবে ছড়িয়ে দনি। বাকি ২টি ব্রডেরে টুকরো দিয়ে তকে টমটেো কচোপ দিয়ে পরবিশেন করুন।
- ১২) মাস্টার্ড চকিনে স্যান্ডউইচরে জন্য স্যান্ডউইচটি একটি প্য়ানে গ্রলি করত পারণে।

এই রকম নতি্য নতুন রসেপি পতে ওয়ান ওয়ার্ল্ড নডিজ বাংলার সাথে যুক্ত থাকুন।

