

ৰাছিয়ান পটটো চলোড

উপাদানসমূহ:

আলু (সদিধ, খোসা মৰ্চা ঠাণ্ডা কৰি কাটা) - ২টা

চলোৰী (কটা) - ১/২ কাপ

পয়িজ (কটা) - ১টা

আপলে (কটা) - ১টা

সদিধ মটৰ (পৰমাণ অনুসাবে) - ১/২ কাপ

গাৰ্কনিছ (কটা) - ২ চামচ

পাৰ্সলী (কটা) - ২ চামচ

মায়োনজি - ২ চামচ

হাঙ কুৰ্দ - ২ চামচ

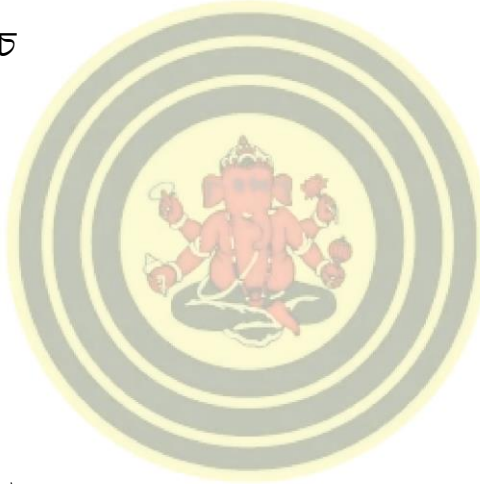
নম্বু বস - ১ চা চামচ

মধু - ১ চামচ

মাৰ্চি কাঁচা মৰিচি - ১ চা চামচ

নুন - সোৱাদ অনুসৰি

গনশে সৱষিৰ তলে - ২০ মিলি স্ফাচটে



প্ৰণালী:

মায়োনজি, হাঙ কুৰ্দ, নম্বু বস, সৱষিৰ তলে, নুন, মৰিচি, মধু মলাই এক মসৃণ ড্ৰচেং তৈয়াৰ কৰক।

সকলো সূঁৱল আৰু আপলে মশিৰতি কৰক, ভালদৰে মলোনা।

ৰফেৰজিৰটেৰত ঠাণ্ডা কৰি পৰবিশেন কৰক।