

মাস্টাৰ্ড চকিনে সগেডৰছি

উপকৰণ :-

সগেডৰছি ব্ৰডে- ৪ টুকুৰা

চকিনে ব্ৰেষ্টে- ২টা

মাখন- ২ টবেলি চামচ

মায়োনজি- ২ টবেলি চামচ

হাং কৰ্ড- ২ টবেলি চামচ

বসুন (মহিলা কৰা)- ½ চামচ

মৰা গুৰা- ১ চামচ

নমিথ- ½ চামচ

গনশে মাস্টাৰ্ড তলে- ২০ মিলি. (স্বাচটে)



পদ্ধতি :-

১. চকিনে মাৰনিটে কৰক কিছু নমিথ, মৰা, আৰু ১ চামচ মাস্টাৰ্ড তলেৰ সতৈ।

২. এখন তৰাত ১ চামচ মাখন গৰম কৰক আৰু চকিনে ব্ৰেষ্টেবোৰৰ পৰা ৰাখক। উচ্চ আঁচত ২ মিনিট বান্ধক আৰু চকিনেটো ঘূৰাই দৰি। উচ্চ আঁচত ২ মিনিট বান্ধক আৰু ¼ কাপ পানী যোগ কৰক। ঢাকনা দিয়ে ঢাকি দৰি।

৩. আঁচ মৃদু কৰা ৫ মিনিটৰ বাবে বান্ধক।

৪. চকিনেৰ বান্ধনি পৰীক্ষা কৰি আঁচৰ পৰা মুকলি কৰক। চকিনেটো ঠাণ্ডা কৰি চৰি কৰা বা সবু সবু টুকুৰা চপে লিওক।

৫. মায়োনজি, হাং কৰ্ড, বসুন, নমিথ, মৰা আৰু গনশে মাস্টাৰ্ড তলে যোগ কৰক। ভালদৰে মহিলাই লিওক। স্বাদ পৰীক্ষা কৰি আৱশ্যক হলে সঠিক কৰক।

৬. সগেডৰছিৰ ব্ৰডেটোৰ এক পৰ্ঠিত মাখন পৰাওক। ½ কাপ চকিনে মশিৰণ লৈ দুটা ব্ৰডেৰ ওপৰত সমানভাৱে মন্থাওক। বাচলোৱা ২টা ব্ৰডেৰ স্লাইচৰে ঢাকি, টমটোৰ কচেআপৰ সতৈ পৰবিশেন কৰক।

৭. চাউল সগেডৰছিৰ পৰা গৰম সগেডৰছিৰ বাবে এক পানে সগেডৰছিটো গ্ৰহণ কৰিব পাৰে।

