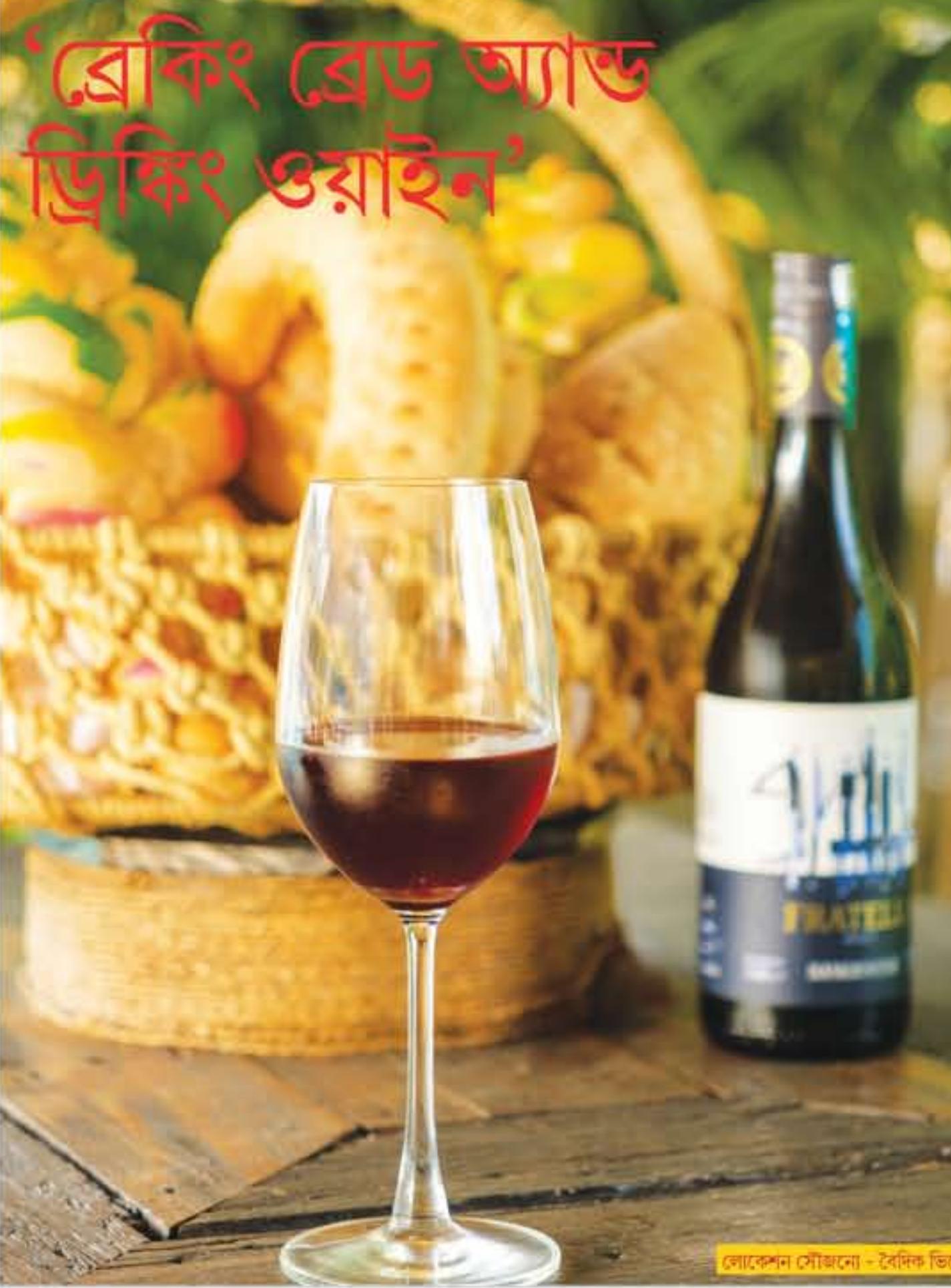


হ্যাঙ্লা হেশেল

৳ ১২০/-

বেকড & গ্রিলড

বেকড আর গ্রিলড খাবারের সম্ভাবনা জমজমাট ডিসেম্বর



চিজি বেকন, পটেটো আভ এগ
কাসারোল (আমেরিকান)

উপকরণ- আলু পোস ভাজিয়ে কিউব করে কাটা (৩টি
বড়), ফেল (২-২ টেবল চাপে), মুন (২ চাপ), পিচি
কেবন কাটা (২৫০ গ্রাম), পেরোজ বিলিবিলি কাটা (১টি),
সুসুম কুকুর (১টি), পেট করা শৈতান চিকি (২ কাপ), চিম
(৩টি), মুখ (আর কাপ), বাইবিং তিস্য (৫/৬ কাপ), মুন (২
চাপড়), মরিচ (১ চাপড়)।

পদ্ধতি- তেলে ১৮০ ডিগ্রি তাপমাত্রায় প্রি-ফিট করুন।
তেল এবং মুন মিয়ে আলু টেবল করুন এবং একটি পেটি মিয়ে
রাখুন। খাজা এবং সোনালী হুকা প্রস্তুত করুন। হুকা
গোলে এবং মধ্যে বেজা খাজা না হওয়া প্রয়োজন করুন।
কেবন কাটুন গুস্তি নিয়ে এবং অবৈর্তনীয় কাসারোল তিস্য
রাখুন। চিম, মুখ, হিল এবং পেরোজ বিলিবিলি আলু
এবং কেবনের ওপর ফেলে নিন। বাইবিং চিম সিয়ে ওপরে
গুড়েন রাখুন। সোনালী বাসনি হওয়া প্রয়োজন ৫০-৬০ মিনিট
কেব করে নিন। আভ থেকে সরান। ৫-১০ মিনিটের জন্য
পরিষেবন করুন।

৭০ হ্যাঙ্লা হেশেল • ডিসেম্বর, ২০২৪

৭০ হ্যাঙ্লা হেশেল • ডিসেম্বর, ২০২৪

টোড ইন দ্য হোল (ত্রিশি)

উপকরণ- চিম (৬টি), মুন (আর কাপ), কালো মোলারিং (আর চাপড়), মদল (১ কাপ), সুসুম (৩/৪ কাপ), মুজা জল (১/৪
কাপ), অলিভ অক্সেল (১/৪ কাপ), চিমেন সুসুম (৬টি)

পদ্ধতি- সামাজির বৈরি করে নিন। একটি বড় পাত্রে মুন ও ২ চিমি মোলারিং সিয়ে মদল এবং কেবনে মেটিয়ে নিন। মদলের মাঝখানে
একটি গোলি করুন। চিম, মুখ এবং পানামু মানুন করে মাথায় জেল নিন এবং সুসুম না হওয়া প্রয়োজন মানুন হয়ে পেটো। তেকে
৫০ মিনিটের জন্য মেটিয়ে উত্তোলন করুন।

কেবন ১২০ ডিগ্রি তাপমাত্রায় প্রিফিট করুন এবং পেটি তিস্য মেলে পেটে প্রস্তুত করুন। (যদি পেটি তিস্য স্বাক্ষর করবেন না।)

বালানি সংস্করণ- প্রাচ্যে মাঝেরি উত্তরাঞ্চল একটি কার্যক্রম যেখানে ১ টেবল চাপে কেবিনেল অয়েল রাখে করুন। কার্যক্রম করে নিন এবং
কেবল রাখা করুন এবং সুসুম মানুন না দুলিয়ে বাসনি হয়ে গোল এবং কেবলের গোল হয়ে গোলে, তিস্য এই
গোলে অসুস্থ। সঙ্গে কালোমু তিস্য মেলে পেটে আসে আসের গোল হয়ে গোল। ৪২৫ ডিগ্রি তাপমাত্রায় কেব করুন এবং স্বাক্ষর
করুন স্বাক্ষর স্বাক্ষর করুন হয়ে আসে। (কেব করুন সময় করবেন করুন স্বাক্ষর করুন।)

বাঙালির কাছে শীতকালটা বড় প্রিয়। আর শীতকাল মানেই ক্রিসমাস, কমলালেবু, পার্ক স্ট্রিটে

আলোর রোশনাই, সোয়েটার, মাছি কাপ, কেক... এবং অবশ্যই সুরা পান। আমরা কারণ

জানতে যতটা না উৎসুক, তার থেকে বছ অংশে উৎসাহের জোয়ারে ভেসে যাওয়ার পক্ষপাতা।

শেফ কলিমার হাওল
কেকিং চিমেন

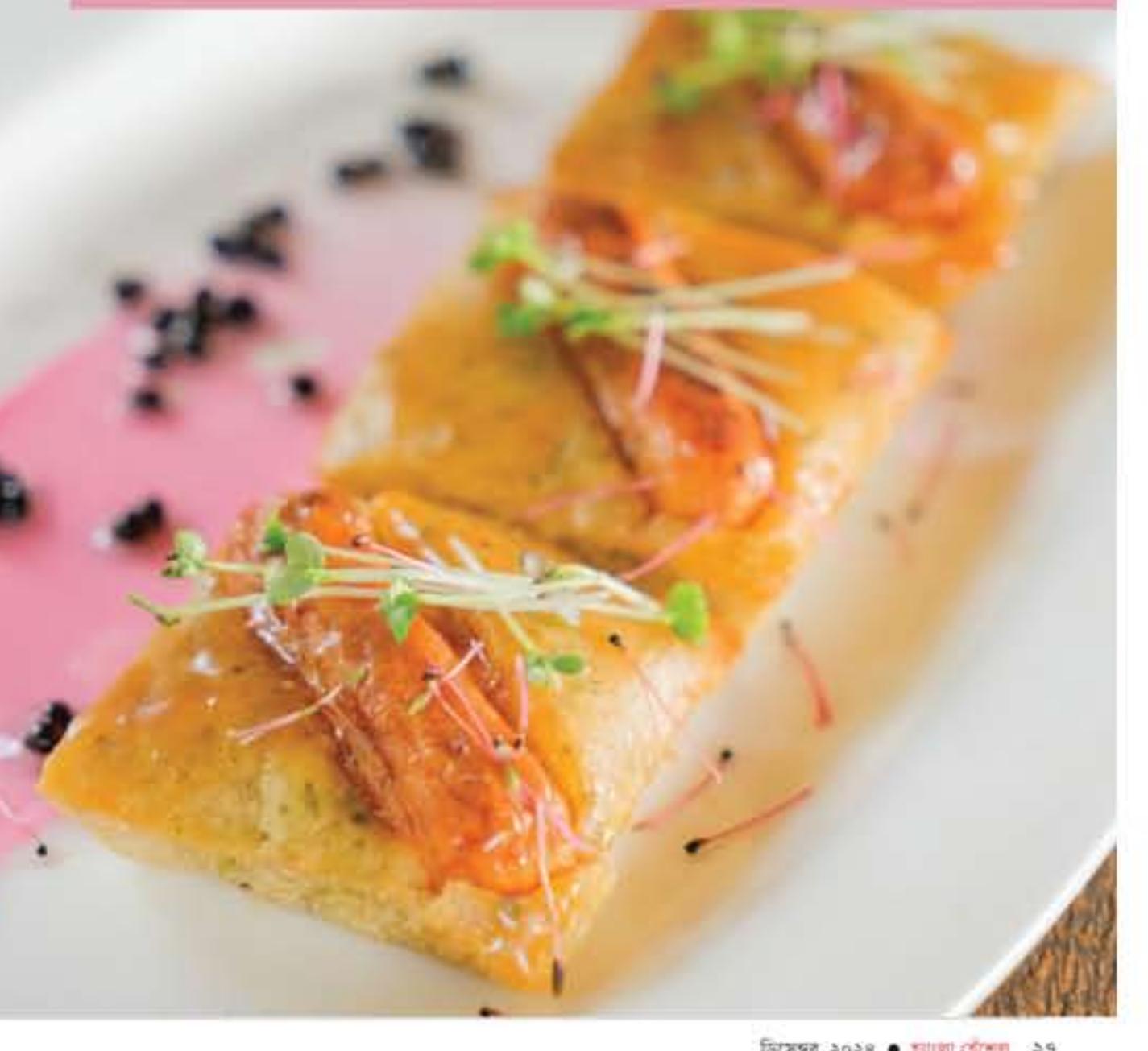
বেকিং ব্রেকফাস্ট

বাশিয়ান ত্রিশি চিমি ভাতরশুকা বানান

উপকরণ- মুন (১ কাপ), মদল (প্রাচুর কাপ), পানামু মানুন (৪ চাপড়), চিম (৬টি), চিমি (অর্ধ কাপ), চিম (২ টেবল চাপে), প্রক্রিয়া কাপ (১ প্রাচুর), তেক (২ চাপড়), মুন (আর
চাপড়), চিম চিক (১৫০ গ্রাম)।

বাশিয়ান কেবন- চিম (১টি), ভাসিয়ান এসেল (১ টেবল চাপড়), চিমি (১-২ টেবল চাপড়), মদল (১-২ টেবল চাপড়), কিশোর ইয়েল চাপে।

পদ্ধতি- কুকুরে খাবিল চিমিনি সামে কালুক গুড়ে নিন ও মেলান। ১৫ মিনিট আলোচ করে গাঢ়ুন
যাবাট খাদিয়ে ফুলকে গুড় করুন। এবারে একটি বড় পাত্রে মু ও পাখিগুলির চিমা, চিমি, পানামু মানুন,
চিম ও কেবলের মানুন। মদল মেলান এবং তারপর মুম নিয়ে বাজি মানুন। চিমিগুলির ওপর
মদল নিন, কেবলের সিয়ে কেবল মুন। তার পেটে কেবলের সাথে এবং কেবলে নিয়ে পেটে। প্রিফিটে
কেবলে ১৮০ ডিগ্রি তাপমাত্রায় প্রাচ তুমিনি কা সোনালী কালামি হওয়া প্রয়োজন কেব করুন। গুড়ে
গুড়ের পরিষেবন করুন।



ক্রিসমাসের সময়ই প্রচলিত প্রথা 'ব্রেকিং ব্রেড অফ' কাটি খাওয়া এবং প্রোসেভার থেকে, যা
যাওয়া হিংস্ট প্রিস্টেন পাসেজেল পাসেজ পান করুন এবং প্রচলিত হিংস্ট
ভীষণভাবে।

ওসম ধার্মিক, তাহিনি কথা ধার্ম। আটপোরে কাটি শীতকালটা বড় প্রিয়। আর
ভার্টেস সাপেলি' বাসে এই প্রথা দিবার নামা জায়গায় সম্মানৃত। প্রিস্টেন ধর্মবিলীরা বিশ্বাস
করে যে এই পরিত্র প্রথা চালু করেছেন স্বাধ যিশু
প্রিস্ট, তার শিশানের তার বালিদানের কথা স্মরণ
করার জন্য প্রস্তুত উরেয়খোগা, এখনে কৃটি
হাজ প্রস্তুত শরীরের প্রতীক, আর ভোজন
হচ্ছে তাঁর রক্ত। আগেই বলেছি, ইউকারিস্ট
প্রভু যিশু কীলন, কর্ম এবং বাসী স্বরূপ করার
উদ্দেশ, প্রিস্টেন ধর্মবিলীর একে অপরের সাথে
বিশ্বাস-ভালবাসা আরও সুস্থির করা অনুরূপ।

আমরা লাগান জাত আনন্দে মাত্র, তাজারের জন্যে প্রেসে করে কেবল আর কেবলের স্বাক্ষর করাই পান। আপনি কাপ করবেন না কিছুই।
মনে রাখবেন আপনি মধ থেকে খোরাক হবার
জন্যে স্বেচ্ছাপ হচ্ছে। তাই বলি বি, একটু আসে
খালি পেটে বাসেন না। নেশা করে বিলস
বায়োল করার মাঝ উদ্দেশ্য নিয়ে আপনি জিমে
বেওয়ার জন্যে সুরা পান করবেন না কিছুই।

মনে রাখবেন আপনি মধ থেকে খোরাক হবার
জন্যে স্বেচ্ছাপ হচ্ছে। অধিক মাঝারি সেবন করলে
শুরীরত খাবাপ হচ্ছে আপনারাই। আপনি শাহিদ হলে
আপনার স্থৃতি জীবন রাখার জন্য কেবল প্রয়োজন।

আর এসব কেবল কথাই আপনার পছন্দ না হলে
জানেন, এই স্বেচ্ছাই এই লাল গোল কিন্তু
অবেক, আনেক মানুনের কাছে ভীম ভাবে পরিষেব।

অস্ত দেখবেন তাদের খৰ্মেগে টেস পৌরীয়া,
ওয়াইল করিল করা বোধহয় সুমিত্র নয়।

ওয়াইল, বিশেষ করে রেড ওয়াইল, স্টিক
মারান সেবন করালে তা শীর্ষের পক্ষে উপকারী—
একখানা ব্রাচি ব্রাচি বালু। আর শীতকালের সঞ্চারা,
ব্রহ্মদেশ আসের কথা যা আপনাজনের সঙ্গে
কাটানে তিমারে এই ওয়াইল যোগ করতে পারে
এক নন্দ মারা। শীতকালের বাজি জীবনে এই
ওয়াইলের মাহারী বর্ণনা করার মতো ভাষার দখল
আমার নেই। মৌতাদের কথা না হয় হেডেই
দিলাম। প্রাণের একটি কথা না বললেই নয়।
ওয়াইল বা যে-কেবল আলকেলের ক্রিপ্ট,
খাবারের সঙ্গে আকস্মানিমেট হিসেবে পান
করাটাই শোর। কিন্তু আমাৰ কি তা কৰিব? মৌতাদেই
আমরা আলকেলের সেবন করিব কৰিব না। আমের কাপ
নেশা করার উদ্দেশ্যে, বিল-এর আশা। আর যত

