

স্নো কনা

উপাদানসমূহ:

বগুন - ১টা ডাঙৰ

টমটো - ২টা

বসুন (খোসা সহ) - ৪টা

আলু - ১টা সবু (সন্ধি)

পঁয়াজ (কটা) - ১/২

কাঁচা মরিচ (কটা) - ২টা

ধনিয়া পাতা (কটা) - ২ চামচ

নম্বু বস - ১ চামচ

আদা পেষ্ট - ১/২ চামচ

গনশে সরষিৰ তলে - ২০ মিলি সাচে

নুন - সোৱাদ অনুসৰি



প্ৰণালী:

বগুন, টমটো, সন্ধি আলু আৰু বসুন খোলা আঁচত জালৰ ওপৰত ব'ষ্ট কৰক।

পকাই থকাৰ পাছত, আগৰ পৰা আঁতৰাই এক পাত্ৰত ৰাখি ঢাকনাৰে ঢাকি থওক, যাতো তাৰ তাপত সজি যায়।

অলপ ঠাণ্ডা হ'লে, বগুন, টমটো, বসুন আৰু আলু খোসা মৰি ফেলক।

ইয়াক হাতৰ সৈতে মৰি মিলেক (পাৰম্পৰিক পদ্ধতি), অথবা মাচাৰো ব্যৱহাৰ কৰি পাৰে।

পঁয়াজ, কাঁচা মরিচ, ধনিয়া পাতা, আদা, নম্বু বস, সরষিৰ তলে আৰু নুন মশিৰণ কৰক।

ভালদৰে মশিৰণ কৰি লিথি (পাৰম্পৰিক পদ্ধতি)ৰ সৈতে পৰিবেশন কৰক, অথবা পাপড় বা চপিসৰ সৈতে ডপি হিচাপে পৰিবেশন কৰক।