

Jhal Muri Recipe: বাড়তিে বানান কলকাতা স্টাইল ঝাল মুড়ি, রইল রসেপি

Jhal Muri Recipe: খুব সহজে বাড়তিে বানিয়ে ফলেন ঝাল মুড়ি

হাইলাইটস:

কলকাতা স্টাইল ঝাল মুড়ি সারা বশ্বে বখ্টিয়াত
কলকাতা স্টাইল ঝাল মুড়ি বাড়তিে খুব সহজে বানিয়ে ননি
অল্প কছ্টি উপকরণ দয়িহে এটি বানানো সম্ভব

Jhal Muri Recipe: কলকাতার একটি জনপ্রিয় স্ট্রিট ফুড হল ঝাল মুড়ি। প্রতিটি বাঙালির কাছে এর স্বাদ অতুলনীয়। বাড়তিে কী ভাবে বানাবনে ঝাল মুড়ি, জনে ননি সম্পূর্ণ রসেপি -

ঝাল মুড়ি তৈরি উপকরণ :-

- মুড়ি ১ কাপ
- ছোলার জল ১/২ কাপ (গরম)
- আলু ভাজা ১/২
- টমটো ১টি (কুচি করা)
- আলু সন্দেশ ১টি (ছোট সাইজের)
- নারকলে কুচি ২ টবেলি চামচ
- ধনে পাতা ১ টবেলি চামচ
- লবুর রস ১ চা চামচ
- চাট মশলা ১ চা চামচ
- জরি গুড়ো ১/২ চা চামচ
- ধনে গুড়ো ১/২ চা চামচ
- মৌরি গুড়ো ১/২ চা চামচ
- এলাচ গুড়ো ১/২ চা চামচ
- গগশে মারকা সরষির তলে ২০ মলি প্যাকটে
- নুন স্বাদ মতো

ঝাল মুড়ি তৈরি পদ্ধতি :-

- ১) প্রথমে একটি বড় পাত্রে সমস্ত উপকরণ একসঙ্গে মশিয়ে ননি।
- ২) তারপর ভালো করে মশোন।
- ৩) এবার সুন্দর করে পরবিশেন করুন।

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

