

AAPPAYON
BY SHAWKAT OSMAN



Eid specials

Brain masala

The first items which come to the kitchen from the butcher are the offal. Along with the liver, the brain is the choice of the housewife to cook for lunch. The meat will require a longer time to cook. So it is an ideal starter for the hungry family members to start the meal, followed by the bhunakaliji. Use this recipe to cook the liver, but omit the mint. And cut the liver into bite sized chunks. The beef salon will follow.

Ingredients:

1 oxbrain
½ cup soybean oil
½ cup ghee
4 onions, chopped
10 green chillies
1 tbsp ginger paste
2 tbsp garlic paste
1 tbsp coriander powder
1 tsp red chilli powder
6 cardamom pods, cracked
5 cm long cinnamon stick
8 cloves
10 black peppers, pounded
1½ tsp salt
½ cup mint (pudina), chopped

Method:

Soak the brain in water for an hour. Take it out of the water and pick out with your fingers all the membranes and veins. Place brain on a wire strainer and wash thoroughly under running water.

Heat oil and ghee in a korai (wok); when smoking hot, lob in onion and cook until onion turns red.

Take korai (wok) off the flame and using a slotted spoon, strain out the fried onions (baresta).

In a stone mortar, grind the following: baresta, 1 tablespoon water, and 10 green chillies. Set mosla aside. Return korai (wok) to



flame, and then add: ginger and garlic. Sauté stirring and scrapping constantly for a minute.

Add: coriander, red chilli powder, gorommossa, pepper and 2 tablespoon water. Continue sautéing the mosla stirring for another minute. To prevent catching and burning sprinkle with 2 tablespoon water and cook stirring frequently, until water dries off. Repeat and cook till the mosla releases its aroma.

Chuck in the brain; stir with a wooden khunti, breaking the lumps into small pieces. Cook until the oil separates.

Stir in the baresta mix and mint. Mix up and cover tightly. Lower heat and cook over very low flame for 10 minutes.

Beef salon

The serving is for 40 persons, keeping in mind that you will cook with the Kurban Gosth, which is available in large quantities during this time. And the leftovers can be made into "Jhura-Gosth" by boiling the salon twice every day till the meat fibres separate.

Ingredients:

10 kg beef, miscellaneous cuts, 15 pieces per kg
2 litre mustard oil
2 kg onions, quartered
1 kg garlic crushed



½ kg ginger sliced
20 tejapata
3 tbsp cumin seeds
3 tbsp yellow mustard seeds
7 tbsp coriander seeds
100g dry red chillies
1 tbsp dry turmeric root
20 cardamom pods, gently cracked
10 cinnamon stick, 5 cm long
1 tbsp cloves
1 tbsp black pepper corns

10tbsp salt

Method:

Heat a tawa (griddle) over medium flame, and toss in: tejapata, cumin seeds, mustard, coriander seeds, dry red chillies, turmeric powder, cardamom, cinnamon, cloves and black pepper. Roast shaking the griddle frequently until the mosla releases their flavour.

Transfer the roasted mosla to a mortar and pound them to a rough crush. Set aside.

Into a large 'patil' (large metal pot), chuck in the following: meat, onions, garlic, ginger, pounded mosla, oil and salt. Using 'kopir' (a large metal spatula) turn the meat around until the mosla coats all the meat pieces evenly.

Cover the pot with a lid. Place it over a high flame. Lead contents to a sizzle, stirring



frequently.

As the meat releases its fluid, lower the flame and gently simmer uncovered, until meat is tender.

Hari kabab

For the next morning breakfast, you may prepare the Hari Kabab. A meat concoction cooked in a sealed hari (earthen pot), which is left overnight resting on the dying ambers of a grand feast. It is consumed the



অতিরিক্ত ঝাঁজের নামে আপনার প্রিয়জনদের 'বিষাক্ত কেমিক্যাল' খাওয়াচ্ছেন না তো?

আপনি জানেন কি, সরিষার তেলের কৃত্রিম ঝাঁজ বাড়াতে গিয়ে দেশের অধিকাংশ সরিষার তেলেই মেশানো হচ্ছে স্বাস্থ্যের জন্য মারাত্মক ক্ষতিকর

'সিনথেটিক এ.আই.টি.সি.' সহ বিভিন্ন বিষাক্ত কেমিক্যাল? এইসব বিষাক্ত ও ভেজাল সরিষার তেলে এখন বাজার সয়লাব! বেশি ঝাঁজযুক্ত কেমিক্যাল মিশ্রিত ভেজাল তেল খেয়ে সারাদেশের মানুষের স্বাস্থ্য হুমকির সম্মুখীন।

কেমিক্যাল মিশ্রিত ভেজাল তেল ব্যবহারে ক্ষতি:

বেশি ঝাঁজ মানেই ভালো সরিষার তেল নয়। অতিরিক্ত ঝাঁজ বিষাক্ত কেমিক্যাল ব্যবহারের কারণে হতে পারে, যার ফলে এলার্জি, চুলকানিসহ চোখ, ত্বক ও শ্বাসনালীর সমস্যা দেখা দিতে পারে।

নির্ভেজাল খাঁটি সরিষার তেল কীভাবে চিনবেন?

ভেজাল ও কেমিক্যালমুক্ত সরিষার তেল কিনতে হলে বেছে নিতে হবে সঠিক মাত্রার ঝাঁজ ও স্বাদের পারফেক্ট ব্যালেন্স।

একমাত্র রূপচাঁদা সরিষার তেলই দিতে পারে সম্পূর্ণ কেমিক্যালমুক্ত প্রাকৃতিক ঝাঁজ যা ঘানিভাঙা প্রাকৃতিক পদ্ধতিতে প্রস্তুত। তাই স্বাস্থ্যের জন্য সবচেয়ে নিরাপদ।

রূপচাঁদা সরিষার তেল-এর বিশেষত্ব:

একমাত্র রূপচাঁদা সরিষার তেলেই আছে অ্যালাইল স্কেলে পরিমাপকৃত ০.২৫ মাত্রার প্রাকৃতিক ঝাঁজ, যা নির্ভেজাল ও স্বাস্থ্যের জন্য সম্পূর্ণ নিরাপদ।

বাছাইকৃত সেরা দানাকে সঠিক আর্দ্রতা ও তাপমাত্রায় মজুত করে অভিজ্ঞ গুস্তাদের মাধ্যমে তেঁতুল কাঠের ঘানিতে তেল ভাঙিয়ে হালাল প্রক্রিয়ায় বৈজ্ঞানিক মাত্রার প্রাকৃতিক ঝাঁজ বজায় রেখে উৎপাদন করা হয় এই তেল। তাই এখন থেকে ব্যবহার করুন স্বাস্থ্যের জন্য নিরাপদ রূপচাঁদা সরিষার তেল।



*ঝাঁজের সর্বোচ্চ মাত্রা ০.২৫%

BEOL | **adani wilmar**
Bangladesh Edible Oil Limited



BEOL হলো ADANI WILMAR LTD -এর একটি সাবসিডিয়ারি প্রতিষ্ঠান