

SWEET STUFFED LEG OF LAMB**Ingredients:**

Take a leg of lamb and cut it up to open it into one large flap of meat or butterfly style
 250g garlic (diced) and enough garlic paste to smear the leg of lamb for marinating
 250g black gram lentils (kalo boot, which have been boiled with some salt)
 250g spinach
 1 cup lemon juice
 4-5 red chillies, deseeded and skin removed
 4 red onions (make a paste from 2 onions and dice other 2)
 ½ bottle gourd (lau) cut into thin round slices
 1 tbsp rosemary
 1 tbsp thyme
 2 tbsp basil (dried)
 2 tbsp oregano
 ½ cup raisins
 ½ cup feta cheese
 ½ cup almonds (blanched then take the peel off and cut thin long strands)
 ¼ cup walnuts (dry roasted)
 ½ cup brown sugar
 1 cup olive oil

Method:

Marinate the leg of lamb overnight with a coating of the lemon juice and garlic paste. Use ½ teaspoon olive oil and start frying the black gram in them then add the 2 tbsp sugar and let it melt and thus caramelize the lentils. Make sure the sugar does not burn but only reaches a brown colour. Sauté the spinach with 1 tbsp garlic in 1 tbsp olive oil.

Smear the lau with some garlic paste,



olive oil, salt, rosemary and leave aside for half an hour. Mix all the ingredients in a bowl and add half cup lemon juice, 2 tbsp olive oil, salt and pepper to taste.

Remember the red chillies will be giving off some spice so check for your preferred taste. In a large, oil smeared tray, lay the leg

of lamb then along its length start filling it up with the mix and roll it up then use a thread or kitchen thread to tie it together. In a pre-heated oven at 200°C for 15 minutes, bring it down to 180°C then place the tray with the leg of lamb inside for about 15 minutes. After this intense heat, cover it

with foil and reduce heat to about 150° and cook for an hour or till you can dig in a fork and feel it is cooked.

Serving:

Serve it with a raita and sautéed bed of assorted veggies or plain rice.

Photo: Collected



বাড়ায় রান্নার স্বাদ ও ঈদের খুশি!

বিফ বলে
MAGGI স্বাদ-এ ম্যাজিক

কি কি লাগবে:

MAGGI স্বাদ-এ ম্যাজিক - ১ প্যাকেট, গরুর মাংসের কিমা - ১ কাপ, জিরার গুঁড়া - ১/২ চা চামচ, আদা বাটা - ১ চা চামচ, রসুন বাটা - ১/২ চা চামচ, মরিচ গুঁড়া - ১/২ চা চামচ, ধনে গুঁড়া - ১/২ চা চামচ, গরমমশলা গুঁড়া - ১ চা চামচ, গোলমরিচ গুঁড়া - ১/২ চা চামচ, ময়দা - ২ টেবিল চামচ, পেঁয়াজ কিমা - ২ টেবিল চামচ, কাঁচামরিচ কিমা - ১ চা চামচ, ধনেপাতা কুচি - ১ চা চামচ, ডিম - ১টি, লবণ - ১/২ চা চামচ, তেল (ভাজার জন্য) - পরিমাণ মতো, ব্রেডক্রাম - ১/২ কাপ

কিভাবে তৈরি করবেন:

- ১। প্রথমে ডিমের সাদা অংশ ও তেল বাদে বাকি সব উপকরণ একসাথে ভালোভাবে মেখে রাখুন।
- ২। মাখানো কিমা দিয়ে ছোট ছোট বল তৈরি করুন।
- ৩। ডিমের সাদা অংশ ফেটে নিন। ডিমের সাদা অংশে চুবিয়ে ব্রেডক্রাম জড়িয়ে ডুবো তেলে বাদামি করে ভাজুন।
- ৪। এবার গরম গরম পরিবেশন করুন মজাদার বিফ বলে।



Good Food, Good Life™