

Recipes by Khazana

MURGH KALI MIRCH

Ingredients

500g chicken
1/3 cup yoghurt
1/8 tsp turmeric
11 tbsp ginger garlic paste
3/4 tsp crushed pepper or powder
1 cup onions chopped finely
Fistful of mint leaves, chopped
3/4 to 1 tsp garam masala
Salt to taste

A few tbsp of oil
1 bay leaf
4 cardamoms
6 cloves
2-inch cinnamon stick

Method

Marinate the chicken with yoghurt, salt, turmeric and 1/4th teaspoon pepper powder, and set aside for about 20 minutes. Heat oil in a pan, add the dry spices (bay leaf, cardamoms, cloves, cinnamon) and fry till they sizzle. Add mint leaves, fry till they turn crisp. Add onions and salt and fry them till they turn golden. Add the ginger garlic paste and fry till the raw smell disappears.

Add the marinated chicken, mix well.



Cover and cook till the chicken releases moisture; this takes around 5 minutes.

Continue to cook on a medium flame, keep stirring for even cooking.

When the chicken is fully cooked, add garam masala and rest of the pepper powder. Switch off now when it reaches a thick consistency like gravy.

If you want to have a dry chicken, fry on high flame constantly flipping the chicken pieces for even caramelisation. This takes

around 5 minutes. Take care not to burn it. Serve hot with rice, roti or pulao or biryani.

CHICKEN MALAI KABAB

Ingredients

14 small chicken pieces
1 cup sour cream (You can substitute it with hung curd)
1 tsp ginger paste
1 tsp garlic paste
A pinch of nutmeg powder
1 tsp green cardamom powder
1/2 tsp black pepper powder
2 tbsp lemon juice
1 cup cream cheese

2 tbsp grated mozzarella cheese
1 tbsp cornflour
Salt to taste, Oil to cook

Method

Preheat the oven at 180 degrees Celsius. Place chicken pieces in a bowl. Add ginger paste, garlic paste, nutmeg powder, green cardamom powder, black pepper, salt and lemon juice. Mash the cream cheese and mozzarella cheese, add corn flour and mix well. Add the chicken and mix it well.

Add sour cream and mix lightly. Now marinate for 1 hour.

Next, string the chicken pieces onto skewers and place them on baking tray lined with aluminium foil. Drizzle the remaining marinade on them and drizzle little oil over the chicken. Now place the tray in the preheated oven for about 20 minutes or until evenly golden. Transfer the chicken onto a serving plate and serve with coriander chutney.

Recipe by: Chef Imran of Khazana

Photo: Sazzad Ibne Sayed

Food: Khazana

ক্রেত্রে সেই অসাধারণ?

জমজমাট লড়াইয়ের প্রতিশ্রুতি নিয়ে শুরু হচ্ছে দেশের সবচে' বড়
কুকিং রিয়্যালিটি শো সেরা রাঁধুনী ১৪২৪।
রান্নায় নিজেকে অসাধারণ প্রমাণ করে যে কেউ জিতে নিতে পারেন
১৫, ১০ কিংবা ৫ লক্ষ টাকা।
সাথে সম্মান, তারকাখ্যাতি তো আছেই।

সেরা রাঁধুনী

রান্নায় শ্রেষ্ঠত্বের লড়াই

১৪২৪

আয়োজক: **স্কয়ার ফুড অ্যান্ড বেভারেজ লিমিটেড**

পার্টনার: bdnews24.com

প্রয়োজনীয় তথ্য: • নাম, বয়স, জন্ম তারিখ, ঠিকানা, টেলিফোন (বাসা), মোবাইল নম্বর, পেশা, ইমেইল • জাতীয় পরিচয়পত্র / জন্ম নিবন্ধনপত্র / পাসপোর্ট নম্বর • এর আগে কখনো সেরা রাঁধুনীতে অংশগ্রহণ করেছেন কি? করলে সাল এবং অর্জিত অবস্থান উল্লেখ করুন • সেরা রাঁধুনী ১৪২৪ প্রতিযোগিতায় আপনি কেনো অংশ নিতে চান?
অংশগ্রহণের নিয়মাবলি: • অংশগ্রহণের জন্য নিজস্ব একটি রান্নার লিখিত রেসিপি, সাথে আপনার ৩টি ভিন্ন প্রিআর (3R) সাইজ ছবি এবং উপরে উল্লেখিত তথ্যগুলো লিখে পাঠিয়ে দিন ১৪ নভেম্বর ২০১৭'র মধ্যে • রেসিপি, ছবি ও তথ্য পাঠানোর ঠিকানা: সেরা রাঁধুনী ১৪২৪, স্কার সেন্টার, ৪৮ মহাখালী বা/এ, ঢাকা ১২১২ অথবা, ইমেইল করুন: sheraradhuni1424@gmail.com এই ঠিকানায় • এছাড়া থেকে অ্যাপ নামিয়েও যে কেউ খুব সহজেই রেজিস্ট্রেশন করতে পারবেন • আরো তথ্য জানতে ডায়াল করুন বিশেষ হটলাইন নম্বর: ০৯৬১২১১১৩৩৩ (প্রতিদিন সকাল ৯টা থেকে বিকাল ৫টা) অথবা, ভিজিট করুন: www.sheraradhuni1424.com; [f/SheraRadhuni](https://www.facebook.com/SheraRadhuni) • অংশগ্রহণকারীকে অবশ্যই বাংলাদেশি হতে হবে • অংশগ্রহণকারীর বয়স ১৮ বছরের বেশি হতে হবে • সেরা রাঁধুনী ১৪২২-এর স্টুডিও রাউন্ডে অংশ নেয়া প্রতিযোগীরা এবারের সেরা রাঁধুনী ১৪২৪-এ রেজিস্ট্রেশন করতে পারবেন না।