পনীর মহারানী

উপকরণ:

পনীর -200 গ্রাম

ময়দা -1 টেবিল চামচ

সুজি - 1চা চামচ

নুন - স্বাদমতো

চিনি - স্বাদমতো

টমেটো সস -2টেবিল চামচ

বিটনুন -1/2 চা চামচ

গোলমরিচ গুঁড়ো -1/2 চা চামচ

কাঁচালঙ্কা কুচি - স্বাদমতো

ধনেপাতাকুচি -1 টেবিল চামচ

পেঁয়াজ -1 টা

টমেটো -2 টো

আদা -1"

রসুন -5-6 কোয়া

কাজুবাদাম -15-20 টা

দুধ -1 কাপ

গোটা গরম মসলা

তেজপাতা -2 টো

লঙ্কাগুঁড়ো -1 টেবিল চামচ

ধোনে গুড়ো - 1টেবিল চামচ

জীরাগুড়ো -1চা চামচ

কসুরি মেথি -1/2 চা চামচ

ঘি -1 টেবিল চামচ

গরম মসলা গুঁড়ো -1/2 চা চামচ

তেল - পরিমাণ মতো

প্রণালী :

1. পনীর টাকে খুব ভালো করে গ্রেট করে হাত দিয়ে মেখে নিতে হবে।

2. পনীর এর সাথে ময়দা , সুজি , নুন, চিনি দিয়ে খুব ভালো করে মাখতে হবে। এক্ষেত্রে মনে রাখতে হবে বেশি ময়দা বা সুজি ব্যাবহার করা যাবে না।

3. অন্যদিকে টমেটো সস , কাঁচা লঙ্কা কুচি , ধনেপাতা কুচি , বিটনুন ,গোলমরিচ গুঁড়ো মিশিয়ে একটা পেস্ট তৈরি করে রাখতে হবে।

4. এবার পনীর এর ডো টা রুটির মতো বেলতে হবে।

5. তার উপরে এই পেস্ট টা ভালো করে ছড়িয়ে দিতে হবে।

6. এইবার পনীরের রুটিটাকে রোল করে নিয়ে গোল গোল করে কেটে নিতে হবে।

7. গ্রেভি বানানোর জন্য প্যানে সামান্য তেল দিয়ে তারমধ্যে পেঁয়াজ , আদা , রসুন , টমেটো , কাজুবাদাম দিয়ে ফ্রাই করে নিয়ে পেস্ট করে নিতে হবে।

8. প্যানে সামান্য তেল দিয়ে তেজপাতা , গোটা গরম মসলা ফোরণ দিয়ে লঙ্কাগুঁড়ো , ধনেগুড়ো, জীরাগুড়ো দিয়ে মিশিয়ে পেয়াজের বানানো পেস্ট টা দিয়ে ভালো করে কষিয়ে  দুধ দিয়ে, পরিমান মতো নুন , চিনি দিয়ে ফুটতে দিতে হবে।

9. ফুটে উঠলে পনীরের রোল গুলো দিয়ে কম আঁচে চাপা দিয়ে রান্না করতে হবে।

10. সিদ্ধ হয়ে এলে কসুরি মেথি , ধনেপাতা কুচি , ঘি , গরম মসলা গুঁড়ো ছড়িয়ে নামাতে হবে।

11. গরম গরম নান , পরোটা , রুটি , বা পোলাওয়ের সাথে জমে যাবে।