৪২ আইটেম মাস্টার মসলা ব্যবহারের নিয়ম

৪২ আইটেম মাস্টার মসলা দিয়ে সহজেই তৈরি করুন সুস্বাদু ঘুগনি, চটপটি, ঝালমুড়ি, তেঁতুলের টক ও হালিম।

১. ঘুগনি তৈরির নিয়ম

১ কেজি বুটের ডাল ২ কেজি পানি দিয়ে সেদ্ধ করুন। সেদ্ধ হওয়ার সময় লবণ, মরিচের গুঁড়া, টেস্টি সল্ট ও বিট লবণ দিন। ডাল সেদ্ধ হয়ে গেলে ৪০ গ্রাম ৪২ আইটেম মাস্টার মসলা দিয়ে ভালোভাবে মিশিয়ে নিন। এরপর ধনেপাতা, শসা, কাঁচামরিচ ও পেঁয়াজ দিয়ে পরিবেশন করুন।

২. চটপটি তৈরির নিয়ম

১ কেজি বুটের ডাল ৪ ঘণ্টা পানিতে ভিজিয়ে রাখুন। এরপর ২ কেজি পানি দিয়ে সেদ্ধ করুন। রান্নার সময় লবণ, মরিচের গুঁড়া, হলুদের গুঁড়া ও টেস্টি সল্ট দিন। সেদ্ধ আলু ও অন্যান্য উপকরণ দিয়ে রান্না করুন। সবশেষে ৪২ আইটেম মাস্টার মসলা দিয়ে ভালোভাবে মিশিয়ে নিন।

৩. ঝালমুড়ি তৈরির নিয়ম

সয়াবিন তেল, সরিষার তেল, রসুন বাটা, আদা বাটা, এলাচ ও দারুচিনি একসঙ্গে মিশিয়ে নিন। এরপর ১০০ গ্রাম ৪২ আইটেম মাস্টার মসলা দিয়ে ২০ মিনিট রান্না করুন। প্রস্তুত মসলা ব্যবহার করে সুস্বাদু ঝালমুড়ি তৈরি করুন।

৪. তেঁতুলের টক তৈরির নিয়ম

১ লিটার পানিতে ১০০ গ্রাম তেঁতুল মিশিয়ে নিন। এরপর মরিচের গুঁড়া, বিট লবণ ও ২০ গ্রাম ৪২ আইটেম মাস্টার মসলা দিয়ে ভালোভাবে মিশিয়ে নিন। পছন্দ অনুযায়ী আম বা তেঁতুল ব্যবহার করে বিভিন্ন ধরনের টক তৈরি করতে পারবেন।

৫. হালিম রান্নার নিয়ম

বিভিন্ন ধরনের ডাল, গম ও সুগন্ধি চাল একসঙ্গে মিশিয়ে আধাভাজা করে নিন। এরপর ৩ কেজি পানি দিয়ে প্রায় ১ ঘণ্টা রান্না করুন। লবণ, টেস্টি সল্ট, মরিচের গুঁড়া ও হলুদের গুঁড়া দিয়ে দিন। সবশেষে ৫০ গ্রাম ৪২ আইটেম মাস্টার মসলা দিয়ে ভালোভাবে মিশিয়ে ঘন হওয়া পর্যন্ত রান্না করুন।

> বিশেষ নির্দেশনা: রান্নার স্বাদ অনুযায়ী লবণ, মরিচ ও অন্যান্য উপকরণের পরিমাণ কম-বেশি করতে পারেন।