ডিম-আলুর চপটি ঘরে তৈরি হলেও বাইরের দোকানের স্বাদটা একটু ভিন্ন হওয়ার কারনে জনপ্রিয়তা পেয়েছে বেশ। আজকে তবে চলুন শিখে নেয়া যাক জনপ্রিয়  স্পেশাল এই স্ন্যাকস ‘ডিম আলুর চপ’ তৈরির সহজ ও ঝটপট রেসিপিটি।

**যা** **যা** **লাগবে**

– ৪ টি সেদ্ধ ডিম  
– পিষে নেয়া সেদ্ধ আলু ৩ কাপ  
– আধা কাপ মিহি পেঁয়াজ কুচি  
– ১ চা চামচ আদা কুচি  
– ১ টেবিল চামচ কাঁচামরিচ কুচি  
– ২ টি ফেটিয়ে নেয়া ডিম  
– ১ কাপ মিষ্টি ছাড়া টোস্ট বিস্কিটের গুঁড়ো/ ব্রেডক্রাম/ পাউরুটি টোস্ট করে নিয়ে গুঁড়ো করে নেয়া  
– ১ চা চামচ জিরা গুঁড়ো  
– ১ চা চামচ গোল মরিচ গুঁড়ো  
– আধা চা চামচ টেস্টিং সল্ট  
– সরিষার তেল ২ টেবিল চামচ (ইচ্ছা)  
– তেল ডুবো তেলে ভাজার জন্য

**যেভাবে** **বানাবেন**

– একটি ফ্রাইং প্যানে সামান্য তেল গরম পড়ে পেঁয়াজ, কাঁচা মরিচ ও আদা কুচি লালচে করে ভেজে নামিয়ে তেল ঝরিয়ে রাখুন।  
– এরপর পিষে রাখা সেদ্ধ আলুতে ভেজে রাখা পেঁয়াজ, কাঁচা মরিচ, আদা, গোল মরিচ গুঁড়ো, জিরা গুঁড়ো সব দিয়ে ভালো করে মাখিয়ে সরিষার তেল দিয়ে ভালো করে ভর্তার মতো তৈরি করে নিন ও ৮ টি সমান ভাগে ভাগ করুন।  
– ডিম সেদ্ধ মাঝামাঝি অর্ধেক করে কেটে নিন। এক ভাগ আলুতে অর্ধেকটা ডিম নিয়ে ভেতরে দিয়ে আলু দিয়ে ডিম ঢেকে ভালো করে লম্বাটে আকার দিন। অনেকটা চমচমের মতো আকার হবে।  
– এরপর চপগুলো ফেটানো দিমে চুবিয়ে টোস্ট বিস্কিটের গুঁড়ো বা ব্রেডক্রামে গড়িয়ে নিয়ে ডুবো তেলে বাদামি করে ভেজে নিন।  
– ব্যস, এবার গরম গরম পরিবেশন করুন সস বা চাটনির সাথে।