

মিক্স মসলা রেসিপি (২৫০ গ্রাম)

	গরম মসলা	মুরগি মসলা	গরু মসলা	খাসি মসলা	মাছ মসলা
জিরা	২৫	৩৫	৪০	৩৭.৫	৩০
ধনিয়া	২৫	৪০	৫০	৪৫	৪০
লবঙ্গ	১২.৫	১০	১৫	১২.৫	১০
এলাচ	১৫	১২.৫	১৫	১২.৫	১০
দারুচিনি	২৫	১৫	২০	১৭.৫	১৫
গোলমরিচ	২৫	১৫	২০	১৭.৫	১৫
শুকনা মরিচ	১৫	২৫	৩৫	৩০	২৫
মেথি	১২.৫	১০	১২.৫	১০	৭.৫
হলুদ গুঁড়া	-	২৫	২৫	২০	৩৫
আদা গুঁড়া	-	১২.৫	১০	১৫	১২.৫
রসুন গুঁড়া	-	১২.৫	৭.৫	১০	১২.৫
শাহী জিরা	১৫	-	-	-	-
মিষ্টি জিরা	৩৫	-	-	-	-
কালো এলাচ	১০	-	-	-	-
সরিষা	১০	-	-	-	-
স্টার অ্যানিস	৭.৫	-	-	-	-
জায়ফল	৭.৫	-	-	-	-
জায়ত্রি	৭.৫	-	-	-	-
তেজপাতা	২৫	-	-	-	-

মিক্স মসলা রেসিপি (৫০০ গ্রাম)

	গরম মসলা	মুরগি মসলা	গরু মসলা	খাসি মসলা	মাছ মসলা
জিরা	৫০	৭০	৮০	৭৫	৬০
ধনিয়া	৫০	৮০	১০০	৯০	৮০
লবঙ্গ	২৫	২০	৩০	২৫	২০
এলাচ	৩০	২৫	৩০	২৫	২০
দারুচিনি	৫০	৩০	৪০	৩৫	৩০
গোলমরিচ	৫০	৩০	৪০	৩৫	৩০
শুকনা মরিচ	৩০	৫০	৭০	৬০	৫০
মেথি	২৫	২০	২৫	২০	১৫
হলুদ গুঁড়া	-	৫০	৫০	৪০	৭০
আদা গুঁড়া	-	২৫	২০	৩০	২৫
রসুন গুঁড়া	-	২৫	১৫	২০	২৫
শাহী জিরা	৩০	-	-	-	-
মিষ্টি জিরা	৭০	-	-	-	-
কালো এলাচ	২০	-	-	-	-
সরিষা	২০	-	-	-	-
স্টার অ্যানিস	১৫	-	-	-	-
জায়ফল	১৫	-	-	-	-
জায়ত্রি	১৫	-	-	-	-
তেজপাতা	৫০	-	-	-	-