মাছের কোফতা

উপকরণঃ

১।রুই/ কাতলা/ ভেটকি (যেকোনো বড় মাছ) (৩ টুকরা পেট এর দিক আর তেল বাদ)

২।আলু (২ টা ছোট হোলে/১ টা বড় হলে)

৩।বেকিং পাদডার (হাফ চা-চামচ)

৪।কর্ণ ফ্লাওয়ার / ব্রেড ক্রাম (আলু আর মাছ একসাথে ভাল করে আটাতে যতটুকু লাগে)

৫। ধনে গুড়া (১.৫ টেবিল চামচ)

৬।জিরা গুড়া (১ টেবিল চামচ)

৭।গরম মসলা গুড়া (১ টেবিল চামচ)

৮।মরিচ গুড়া (স্বাদমত)

৯।হলুদ গুড়া (১ টেবিল চামচ)

১০।পেয়াজ বাটা (১ টেবিল চামচ)

১১। আদা বাটা (১ টেবিল চামচ)

১২।রসুন বাটা (১ টেবিল চামচ)

১৩।অরিগানো (১/২ চা চামচ)

১৪।মেথি গুড়া (সামান্য)

১৫।হিং গুড়া (সামান্য)

১৬।বিট লবণ (স্বাদমত)

১৭।খাবার লবণ (স্বাদমত)

১৮।রান্নার জন্য তেল

১৯। গোলমরিচ গুড়া (স্বাদমত)

২০। ডিম

প্রস্তুত প্রণালিঃ

মাছের টুকরাগুলো ভাল করে ধুয়ে সিদ্ধ করে নিতে হবে । এরপর মাছের তেল,নরম তেলতেলা অংশ এবং কাঁটা ভাল করে বেঁছে ফেলে দিতে হবে। এরপর আলুর সাথে ভাল করে মেখে নিতে হবে। এরপর এক এক করে পেঁয়াজ বাঁটা, রসুন বাঁটা, আদা বাঁটা, জিরা গুড়া, ধনে গুড়া, গরম মসলা গুড়া, মরিচ গুড়া, হলুদ গুড়া, মেথি গুড়া, হিন গুড়া, অরিগেনো, গোলমরিচ গুড়া, বিট লবণ, খাবার লবণ, বেকিং পাউডার, কর্ণ ফ্লাওয়ার/ ব্রেড ক্রাম, ধনিয়া পাতা দিয়ে ভাল করে মাখিয়ে নিতে হবে।এরপর গোল গোল করে ডিম এ চুবিয়ে ব্রেড ক্রাম দিয়ে কোট করে ডুব তেল এ লাল করে ভেঁজে নিয়ে পরিবেশ করতে হবে।