

বৈকলন

ইয়েকেরফ

বৈকেরফ

বাসি মাংস দিয়ে নতুন কী
কী পদ বানাতে পারেন ?

বাসি খাবার যত কম খাওয়া যায়, ততই ভাল। কিন্তু না চাইতেও অনেক সময় খাবার বেঁচে যায়।

ইদানীং জন মেডে খাওয়ার ভয়ে আবার পরিমাণে কম খান অনেকে। ফলে বাইতে যা রামা

চিকেনের এই পুর ভবে দিন। পাতলা করে কেটে শসা, আর মাংস ছিঁড়ে ছিঁড়ে দিয়ে হালকা করে ভেজে নিন। তার চাইলে চিজ দিতে পারেন। তবে পর সেক্ষে করা নূলস দিয়ে ভাল করে মিশিয়ে নিলেই তেরি সুসাদু জলখাবা।

চিকেন পোলাও

আগের রাতের বাসি চিকেন দিয়েই সকলের সুসাদু জলখাবার হতে পারে। মাংসের টুকরোগুলি ছিঁড়ে ময়দার সঙ্গে মেথে নিন।

চাইলে ময়দা মাখার সময়ে জোয়ান ছিঁড়িয়ে দিতে পারেন।

খাওয়ার সময়ে মুখে পড়লে ভাল লাগবে।

চিকেন রোল

আগের রাতের বাসি চিকেন দিয়ে সকলের হেঁশেলেই থাকে। দেঁচে যাওয়া মাংস দিয়ে টুচ্ছজলি বানিয়ে

নিতে পারেন পোলাও। এককু ঘু

ঞে কেজুয়ান দিলেই অনবদ্য স্বাদ হবে।

বর্ষায় মোগালী, রোল থেকে মন নিন। তবে দেকন থেকে কিনে খাওয়ার চেয়ে বাড়িয়েই বানিয়ে নিতে পারেন। বাসি মাংস ফেলে না দিয়ে তা দিয়েই সুসাদু রোল বানিয়ে নিন। শিশুক টিকিনেও দিতে পারেন। শুশি হবে।

চিকেন নূলস

একবারে সাদের নূলসের বদলে ভর্তা মতো করে নিন। তার পর

স্লাইস পাউরটি সেকে নিয়ে মাঝে

পারেন।

পাকা পেঁপে কেটে রাখলেই নষ্ট হয়ে যায় ?

দীর্ঘ ক্ষণ ভাল রাখবেন কোন উপায়ে ?



বাকি অংশটি খবরের কাগজে মুড়িয়ে ফ্রিজে তুলে রাখুন।

খবরের কাগজে মুড়িয়ে রাখলে ২-৩ দিন পর্যন্ত ভাল থাকবে পেঁপে। কাঁচা এবং পাকা দু'রকম পেঁপের ক্ষেত্রেই এই নিয়ম প্রযোজ।

বায়নিয়োৱা কোটোতে রাখুন।

পেঁপে অনেক ক্ষণ টাটকা এবং সতেজ রাখতে চাইলে বায়নিয়োৱা কেনও কোটোতে ভার প্রতি ফ্রিজে রাখুন। যে কোটোতে পেঁপে রাখছেন সেটি পরিষ্কার হওয়া জরুরি। তবে পেঁপে খাওয়ার আগে ফ্রিজ থেকে বার করে ঠাণ্ডা রাখিয়ে নিন। পেঁপে এনিনেই থাণ্ডা। তার উপর সহায়ি ফ্রিজের পেঁপে সেলে সর্বিক্ষণ ঝুঁকি থেকে যাব।

খোসা-সহ রাখুন।

পেঁপে টাটকা রাখতে চাইলে খোসা-সহ রাখুন। খোসাসমেত রাখলে ফল সহজে নষ্ট হয় না।

যাওয়ার ভয় নেই।

খবরের কাগজ জড়িয়ে রাখুন। যাওয়ার আগে খোসা-সহ রাখুন।

সে ক্ষেত্রে পেঁপে দীর্ঘ ক্ষণ টাটকা

রাখতে কয়েকটি নিয়ম মেনে চলা জরুরি।

ফ্রিজে রাখুন।

পেঁপে দীর্ঘ ক্ষণ টাটকা রাখতে হলে ফ্রিজে রাখতে পারেন।

পেঁপেগুলি টিস্যু পেপেরে মুড়িয়ে রেখে আবার করে ক্ষণ টাটকা রাখতে হলে ফ্রিজে রাখতে পারে।

কেবলে মুড়িয়ে রাখলে ফ্রিজে রাখতে পারে।

কেবলে

