ডিম কষা (4 জনের জন্য)

(রুমা দত্ত, হুগলী)

উপকরন : 4 টি ডিম, পেঁয়াজ বাটা 3 চা চামচ, রসুন বাটা 3 চা চামচ, হলুদ গুঁড়ো 1 আন্দাজ মতো, লঙ্কার গুঁড়ো 2 চা চামচ, আদার রস 2 চা চামচ, কাঁচালঙ্কা চেরা 4 টি, সরষের তেল 50gms, গোটা গরম মশলা 5gms, টোম্যাটো পিউরি 3 চা চামচ, নুন স্বাদ মতো, টোম্যাটো বড় 1 টি আর 5 টি চেরা কাঁচা লঙ্কা (সাজাবার জন্য)

প্রণালী : প্রথমে কড়াই তে তেল দিয়ে ডিম গুলো ভেজে তুলে রাখতে হবে । এবার গরম মশলা ফোড়ন দিয়ে তাতে পেঁয়াজ বাটা, রসুন বাটা আর লঙ্কার গুঁড়ো দিয়ে কষতে কষতে আন্দাজ মতো হলুদ গুঁড়ো আর টোম্যাটো পিউরি দিয়ে ভালভাবে কষতে হবে । এবার আদার রস আর স্বাদ মতো নুন দিয়ে ভালভাবে কষে জল দিতে হবে । একটু ফুটে উঠলে ডিমগুলো দিয়ে আর একটু ফুটিয়ে নামিয়ে নিতে হবে । এবার টোম্যাটো আর কাঁচা লঙ্কা দিয়ে ইচ্ছামতো সাজিয়ে গরম গরম পরিবেশন করুন ।