মৌরলা মাছের বড়া –

উপকরন – মৌরলা মাছ ২৫০ গ্রাম, মিহি করে কুচোনো পেঁয়াজ ১ কাপ, বেসন ১ কাপ, লঙ্কার কুচি ৫ ছা চামচ, আদার কুচি ৩ ছা চামচ, কনফ্লাওয়ার ১/২ কাপ, সর্ষের তেল ২০০ গ্রাম, নুন আন্দাজ মত, জল অল্প।

সাজাবার জন্য – একটি বড় পিঁয়াজ গোল করে কাটা ও চেরা কাঁচালঙ্কা ।

প্রণালী – প্রথমে ১ টি পাত্রে মৌরলা মাছ গুলো দিয়ে তাতে পিঁয়াজ কুচি, বেসন, লঙ্কার কুচি, আদার কুচি, কনফ্লাওয়ার আর নুন আন্দাজ মত দিয়ে ভাল করে মাখতে হবে অল্প জল দিয়ে। মাখা হয়ে গেলে মিশ্রণ টি থেকে হাতে করে বড়ার আকারে গড়ে তেলে লাল করে ভেজে তুলুন। পাত্রে রেখে গোল করে কাটা পিঁয়াজ আর চেরা কাঁচালঙ্কা দিয়ে সাজিয়ে গরম গরম পরিবেশন করুন।