

## পাকা তেঁতুলের সস

যা যা লাগবে : ১) পাকা তেঁতুল ২৫০ গ্রাম। ২) চিনি ৭৫০ গ্রাম। ৩) ভিনিগার ১ বোতল বা ৬৫০ মিলি। ৪) লবণ  $1\frac{1}{2}$  চা চামচ। ৫) বিট লবণ  $1\frac{1}{2}$  চা চামচ। ৬) আদা বাটা (জল না দিয়ে) ১৫০ গ্রাম। ৭) জিরা (ভাজা) গুঁড়া ১ চা চামচ। ৮) শুকনা মরিচ ভেজে গুঁড়া করে ১ চা চামচ। ৯) সোডিয়াম বেনজুয়েট  $\frac{1}{2}$  (আধা) চা চামচ।

বানাবার নিয়ম : আধা বোতল ভিনিগারে তেঁতুল ভিজিয়ে রেখে কাই বার করে নেব। কাইয়ের মধ্যে জিরা ভাজার গুঁড়া ছাড়া মশলা লবণ, চিনি ও বাকি ভিনিগার মিশিয়ে সিদ্ধ করব। ভালভাবে ফুটলে জিরা ভাজা মিশিয়ে দেন। নামিয়ে আগের নিয়ম মত সোডিয়াম বেনজুয়েট মিশাব।

এই সসে বেশী জ্বাল দেওয়া হবে না। কারণ ঠাণ্ডা হলে এমনিতে জমে যাবে। এই জন্য বেশী ঘন হওয়ার আগেই নামিয়ে নিতে হবে ও বোতলে ঢুকিয়ে আগের নিয়ম মতই বোতলের মুখ ভাল করে লাগিয়ে নিতে হবে।

[ সস বানাতে যে জিনিস যে পরিমাণ বলা হল তার কম বা বেশী হলে সস নষ্ট হয়ে যেতে পারে। কাজেই খুব নিয়ম মত মেপে সব কিছু নিতে হবে। ]