

For more recipes, please visit <http://bangladeshirecipes.com/>

শসার সালাদ এর রেসিপি

শসার সালাদ তৈরির উপকরণ

- কচি শসা-৩ টি
- চিনি-২ চা চামচ
- টালা শুকনা মরিচ গুঁড়া-১/২ চা চামচ
- সাদা সিরকা- ২ টেবিল চামচ
- লাইট সয়াসস- ১ চা চামচ
- তিলের তৈল- ২ চা চামচ
- লবন-সামান্য

শসার সালাদ তৈরির পদ্ধতি

- শসার খোসা ফেলে ভালভাবে ধুয়ে পানি ঝড়িয়ে নিন।
 - পাতলা স্লাইস করে লবণ মাখিয়ে নিন।
 - তিলের তৈল, চিনি, সয়াসস, সিরকা ও মরিচ গুঁড়া একসাথে মিশিয়ে নিবেন।
 - একটি বাটিতে কাটা শসা নিয়ে শসার উপর ড্রেসিং দিয়ে নেড়েচেড়ে মিশিয়ে ৩০ মিনিট পর পরিবেশন করুন।
-

For more recipes, please visit <http://bangladeshirecipes.com/>