

# আলুর বহমুখী ব্যবহার

সংগ্রহ ও সংকলন

আঞ্চলিক কার্যালয়  
কৃষি বিপণন অধিদপ্তর  
রংপুর।

## ভূমিকা

আলু বর্তমানে অঞ্চলভেদে একটি অর্থকরী ফসল। বাংলাদেশে আলুর উৎপাদন ক্রমান্বয় বৃদ্ধি পাচ্ছে। নব্বইয়ের দশকের শুরুতে দেশে প্রতি বৎসর ১৫-২০ লক্ষ মেঁ টন আলু উৎপাদিত হলেও বিভিন্ন উচ্চফলনশীল জাতের উভাবনের ফলে ২০১৩-২০১৪ উৎপাদন মৌসুমে সারাদেশে প্রায় ৮৯.৫০ লক্ষ মেঁ টন আলু উৎপাদিত হয়। দেশে বর্তমানে আলুর চাহিদা ৪৫-৫০ লক্ষ মেঁ টন। বাংলাদেশে মোট হিমাগারের সংখ্যা ৩৭৩ টি। হিমাগারের ধারণ ক্ষমতা অনুযায়ী মাত্র ২৫-২৬ লক্ষ মেঁ টন আলু হিমাগারে সংরক্ষণ করা সম্ভব হয়। দেশের অভ্যন্তরীন চাহিদা মিটানোর পরও অধিক পরিমাণ আলু উদ্ভৃত থেকে যাচ্ছে। অবশিষ্ট আলু ক্ষক নিজ বাড়িতে নিজস্ব ব্যবস্থাপনায় সংরক্ষণ করে থাকে এবং নগদ অর্থের প্রয়োজনে মৌসুমেই কম মূল্যে বাজারে বিক্রয় করতে বাধ্য হয়।

সাম্প্রতিক সময়ে সরকারের ঐকান্তিক প্রচেষ্টায় কৃষি ও বাণিজ্য মন্ত্রণালয়ের উদ্যোগে সরকারী পর্যায়ে এবং বেসরকারী উদ্যোগেও রাশিয়া, শ্রীলংকা, নেপাল, ভারত, মালয়েশিয়া, সিঙ্গাপুর, কম্বোডিয়া, স্পেন ও মধ্যপ্রাচ্যের কয়েকটি দেশসহ প্রায় ২৮ টি দেশে গ্র্যাণ্ডুলা, কার্ডিনাল, ডায়মন্ট ইত্যাদি জাতের আলু রপ্তানী শুরু হয়েছে। আলু রপ্তানীর জন্য আরও নুতন নুতন বাজার অনুসন্ধানের কাজ চলছে। এমন পরিস্থিতিতে দেশের আলুর অভ্যন্তরীন বাজার সৃষ্টি এবং জনগণের মাঝে নানাবিধ ব্যবহার বৃদ্ধির মাধ্যমে আলুর রকমারী খাবার খাওয়ার অভ্যাস গড়ে তোলা তথা অভ্যন্তরীন চাহিদা বৃদ্ধি প্রয়োজন।

অভ্যন্তরীন চাহিদা বৃদ্ধির জন্য আলুর ভোগ বৃদ্ধি বা আলু হতে স্বল্পমূল্যে বিভিন্ন প্রকারের খাবারের প্রচলন করা জরুরী। গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকারের কৃষি মন্ত্রণালয়াধীন কৃষি বিপণন অধিদপ্তর ভোজ্য পর্যায়ে আলুর ভোগ বৃদ্ধির জন্য আলু হতে প্রস্ততকৃত বিভিন্ন প্রকারের পুষ্টিমানসম্পন্ন স্বল্পমূল্যের খাবারের প্রদর্শনীর আয়োজন করে আসছে।

## আলুর পুষ্টিমান

আলু একটি উচ্চমানের শর্করা জাতীয় খাবার। তবে এতে অন্যান্য খাদ্য উপাদানও বিদ্যমান। বাংলাদেশ কৃষি গবেষণা ইনসিটিউশন কর্তৃক নির্ণিত প্রতি ১০০ গ্রাম আলুর খাদ্য উপাদান নিম্নরূপঃ

খাদ্য উপাদান	পরিমাণ	খাদ্য উপাদান	পরিমাণ
জলীয় অংশ	৭৪.৭০ গ্রাম	ভিটামিন সি	১০ মি.গ্রাম
আশ	০.৪ গ্রাম	খনিজ পদার্থ	০.৬ গ্রাম
আমিষ	১.৬ গ্রাম	খাদ্যশক্তি	৮৭ কিঃ ক্যাঃ
শর্করা	২২.৬ গ্রাম	চর্বি	০.৬ গ্রাম
লৌহ	০.৭ গ্রাম	ক্যালসিয়াম	১১ মিঃ গ্রাম
ভিটামিন বি-১	০.৩ মিঃ গ্রাম	ভিটামিন বি-২	০.৩ মিঃ গ্রাম
		ক্যারোটিন	নাই

### আলুর ব্যবহার

আলু ভাতের মত একটি পৃষ্ঠিকর খাবার। তাই আলু মাঝে মাঝে নয় সবসময় এমনকি ভাতের সাথে খাওয়া দরকার। আর মৌসুমে বেশী করে খাওয়া প্রয়োজন। কারণ মৌসুমের শুরুতে আলুর দাম সন্তো থাকে এবং স্বাদও বেশী থাকে। অপরদিকে ফলনের পর পরই কৃষকের আলুর সংরক্ষণেও সমস্যা দেখা দেয়। ভোগ বৃদ্ধি পেলে এ সমস্যাও কমে আসবে। আলু ডায়াবেটিক রোগীদের জন্যও উপযোগী। ডায়াবেটিক রোগীরাও নিয়মিতভাবে পরিমিত পরিমাণ আলু খেতে পারে।

### আলুর বিভিন্ন খাবার

আমাদের দেশে আলু হতে বিভিন্ন প্রকারের প্রচলিত খাবার রয়েছে যা অনেক পূর্ব হতেই আমাদের মা-খালারা তৈরী করে আসছেন। কিন্তু বাস্তবে আলু হতে আরো অনেক মজার নাস্তা আইটেম ও মূল খাবার তৈরী সম্ভব। কৃষি বিপণন অধিদপ্তরের উদ্যেগে প্রচলিত আলুর ভর্তা, আলুর রুটি, আলুর সিংগারা, আলুর সমুচা, আলুর দম ইত্যাদির পাশাপাশি আলুর মিস্টি, আলুর রুটি, আলুর পুরি, আলুর বিভিন্ন প্রকারের চপ, আলুর চাক, আলুর ফ্রেন্চ ফ্রাই, আলুর বুনিয়া, আলুর খোরমা, আলুর ম্যাশড, আলুর মচমচ, আলুর চাপাতি, আলুর পরোটা, আলুর খিচুরীর মত খাবারের রেসিপি উন্নয়ন করা হয়েছে।

আলু হতে তৈরীকৃত কতিপয় সুস্বাদু খাবারের সহজ প্রস্ততপ্রনালী উল্লেখ করা হলো :

#### ১। ফ্রেন্চ ফ্রাই



#### উপকরণ :

পরিষ্কার আলু ( বড় হলে ভাল হয় )  
পানি  
তেল অথবা ঘি

৯০০ গ্রাম  
পরিমাণমত  
পরিমাণ মত

#### প্রস্তত প্রণালী :

আলু ধুয়ে পরিষ্কার করে ছিলে পানিতে ভিজিয়ে ( অথবা খোসাসহ আধাসিদ্ধ করে ছিলে ) ও থেকে ৪ ইঞ্চি ফালি করে কেটে লবণ, গোল মরিচ মেখে খানিকক্ষণ রেখে দিন। কড়াইতে ডুবো তেল দিয়ে বাদামী রং করে ভেজে তুলুন। গরম গরম পরিবেশন করুন। সাথে সস দিতে পারেন।

## ২। আলুর রুটি



### উপকরণ :

আলু	৩০০ গ্রাম
লবণ	৩ গ্রাম
ময়দা	৩০০ গ্রাম

### প্রস্তুত প্রণালী :

আলু ধুয়ে সিদ্ধ করে ভালভাবে মথে নেবেন। সাথে ময়দা ও লবণ দিয়ে ভালভাবে মেশাবেন। এবার আটার রুটির মত তৈরি করে তাওয়ায় শেকে নিন। আলুর রুটি খুব মোলায়েম ও খেতে সুস্থান্ত।

## ৩। আলু পুরি



### উপকরণ:

আলু	২৫০ গ্রাম
ময়দা	২৫০ গ্রাম
তেল	২৫০ গ্রাম

লবণ

পরিমাণ মত

### প্রস্তুত প্রণালী :

আলু সিদ্ধ করে ছিলে ভর্তাতে পরিণত করুন। ময়দা , লবণ ও তেল একত্রিত করে ভাল করে ডলে কাই বানান। কাই থেকে কতগুলো গোল বলের মত আকার দিয়ে প্রত্যেকটির কেন্দ্রে কিছু আলুর কাই চুকিয়ে দিন। প্রতিটি বলকে বেলুন দিয়ে চ্যাপ্টা গোলাকার পুরিতে পরিণত করুন। মাঝে কিংবা তেলে পুরিগুলো ডুবিয়ে ভাজুন। বাড়তি তেল বারিয়ে নিন।

### ৪। আলু সঙ্গী খিচুড়ী



### উপকরণ :

আলু	৬০০ গ্রাম
জিরা	২০ গ্রাম
তেল	১২৫ গ্রাম
তেজপাতা	২ টি
ফুলকপি	২০০ গ্রাম
পোলাও চাল	৫০০ গ্রাম
পেঁয়াজ	২০০ গ্রাম
ডাল	২০০ গ্রাম
হলুদ গুড়া	পরিমাণমত
মটরশুটি/ ছোলা	২০০ গ্রাম
কাচা মরিচ	৮ টি
লবণ	১০ গ্রাম
পানি	পরিমাণমত

### প্রস্তুত প্রণালী :

আলু পরিষ্কার করে ধুঁয়ে কুচি কুচি করে কেটে নিন। ফুলকপি টুকরো টুকরো করে কেটে নিন। হাঁড়িতে তেল দিন, গরম হলে পেঁয়াজ বাদামী রং করে ভেজে চাল ও ডাল ভাজুন। চাল-ডাল ভাঁজা হলে আলুতে ফুলকপি মটরশুটি দিয়ে আরও কিছুক্ষণ ভাঁজুন। ভাঁজার সময় সামান্য হলুদ গুড়া এবং কাচা মরিচ কেটে দিয়ে পানি ঢেলে দেবেন। হাঁড়ির মুখ বন্ধ করে দেবেন। আধ ঘন্টা জ্বাল দেওয়ার পরে যখন দেখবেন সমস্ত সঙ্গী , চাল, ডাল সিদ্ধ হয়ে গেছে তখন নামিয়ে নিন। সাথে টমেটো, শসা, পিয়াজ, গাজর ইত্যাদির সালাদসহ গরম গরম পরিবেশন করুন।

## ৫। ম্যাশড পটেটো



উপকরণ :

আলু

৫০০ গ্রাম

গরম দুধ

৫০ গ্রাম

তেল

৩০ গ্রাম

লবণ

৪ গ্রাম

প্রস্তুত প্রণালী :

আলু সিন্দ ও ঠাণ্ডা করে খোসা ছাড়িয়ে পিষে রেষারেষা করে ফেলুন। তেল, দুধ ও লবণ আলুতে দিয়ে বেশ করে মিশিয়ে নিন। অপর একটি পাত্রে ফুটন্ট পানি দিয়ে তাতে ম্যাশড পটেটোর পাত্রটি ঢাকনা দিয়ে ঢাকা থাকবে। ম্যাশড পটেটো গরম অবস্থায় পরিবেশন করুন।

## ৬। আলু চাক



উপকরণ :

পরিষ্কার আলু ৬০০ গ্রাম,

লবণ ১০ গ্রাম

বেসন ২৫০ গ্রাম,

পানি পরিমাণ মত

মরিচ গুড়া ২ গ্রাম,

তেল ৮০ গ্রাম

আদা বাটা ৫ গ্রাম।

### প্রস্তুত প্রণালী :

আলু ধূয়ে পরিষ্কার করে ১/৬-১/৪ ইঞ্চি<sup>2</sup> স্লাইস করে কাটতে হবে। আদা বাটা, মরিচ গুড়া, লবণ এবং পরিমাণ মত পানি দিয়ে বেসন গুলতে হবে। গুলানো বেসনের মধ্যে আলুর চাকগুলো ভালভাবে মেখে ডুবো তেলে ভেজে নিবেন যতক্ষণ পর্যন্ত না বাদামী রং হয়। গরম গরম পরিবেশন করুন।

### ০৭। আলুর চমচম



### উপকরণ :

আলু	৫০০ গ্রাম
ময়দা	১০০ গ্রাম
চিনি	১০০০ গ্রাম
তেল	৫০০ গ্রাম
এলাচ	৮ টি

### প্রস্তুত প্রণালী :

আলু ধূয়ে সিদ্ধ করে খোসা ছাড়িয়ে খুব ভালভাবে চটকে নিন। ময়দা ১০০ গ্রাম ও এলাচ গুড়ো ৫০ গ্রাম তেল দিয়ে ভালভাবে মেখে নিয়ে চমচমের আকার তৈরী করুন। একটি কড়াইয়ে তেল ঢেলে দিন, হালকা গরম হলে উপকরণ গুলি ছেড়ে দিয়ে হালকা বাদামী রং করে ভেজে নিয়ে পূর্বে তৈরীকৃত চিনির সিরাতে ডুবিয়ে রাখুন। ঠান্ডা অথবা গরম পরিবেশন করতে পারেন।

### ০৮। আলুর কালজাম



### উপকরণ :

আলু	৫০০ গ্রাম
ময়দা	১০০ গ্রাম
চিনি	১ কেজি
গুড়োদুধ	৫০ গ্রাম
তৈল	৫০০ গ্রাম
এলাচ	৮ টি

### প্রস্তুত প্রণালী :

আলু ধুঁয়ে সিন্দ করে খোঁসা ছাড়িয়ে খুব ভালভাবে চটকে নিন। ময়দা ১০০ গ্রাম, এলাচ গুঁড়ো ৫০ গ্রাম ও তৈল দিয়ে ভালভাবে মেখে নেয়ে মিষ্টির আকার তৈরী করুন। একটি কড়াইয়ে তৈল ঢেলে দিন। হালকা গরম হলে উপকরণ গুলি ছেড়ে দিয়ে লাল করে ভেজে নিয়ে সিরাতে ডুবিয়ে রাখুন। ঠাণ্ডা অথবা গরম পরিবেশন করতে পারেন।

### ০৯। আলুর খোরমা



### উপকরণ :

আলু	৫০০ গ্রাম
ময়দা	২০০ গ্রাম
তৈল	৫০০ গ্রাম
চিনি	৪০০ গ্রাম
কালজিরা	৪ চিমটি
লবণ	৫ গ্রাম

### প্রস্তুত প্রণালী :

আলু ধুঁয়ে সিন্দ করুন। খোঁসা ছাড়িয়ে চটকে নিন। ময়দা, লবণ, কালজিরা দিয়ে ভালভাবে মেখে নিন। এবপর সম্পূর্ণ একটি গোলাকার তৈরী করে বেলন দিয়ে চেপ্টা করে চার কোনা সাইজে কেটে গরম তৈলে ভেঁজে রাখুন। অন্য একটি পাত্রে চিনির সিরা তৈরী করে খোরমাটা ঢেলে দিয়ে নারুন শুকিয়ে গেলে তুলে নিন। ঠাণ্ডা অথবা গরম পরিবেশন করতে পারেন।

## ১০। আলুর পোয়াপিঠা



### উপকরণ :

সিদ্ধ আলু	৫০০ গ্রাম
ময়দা	২০০ গ্রাম
তেল (ভাজার জন্য)	৫০০ গ্রাম
চিনি	৫০০ গ্রাম
পানি	৬০০ গ্রাম
ঘি	পরিমাণমত

### প্রস্তুত প্রণালী :

আলু ধুয়ে সিদ্ধ করে খোসা ছিলে ভালভাবে চটকে নিন। ময়দা সংযুক্ত করে মেখে নিন। ঘি মেখে গোলকার তেলী করে হাত দিয়ে চেপে গরম তেলে ছেড়ে ভেজে বাদামী রং করে তুলুন। এর পর চিনির সিরাতে ডুবিয়ে রাখুন। ঠান্ডা হলে পরিবেশন করুন।

## ১১। আলুর বড়া



### উপকরণ :

আলু	৩০০ গ্রাম,
বেশন	১০০ গ্রাম,
তেল ভেজার জন্য -	পরিমানমত
পিয়াজ, মরিচ, আদা, রসুন, লবণ ও জিরা বাটা পরিমানমত।	

### প্রস্তুত প্রণালী :

আলু ধূয়ে ছুলে নিবেন। কুচিকুচি করে কাটবেন। পিয়াজকুচি, কাঁচামরিচ কুচি, মসল্লা, বেশন একত্র করে মেখে নিন। একটি কড়াইয়ে তেল গরম করে বড়াগুলো ভেজে তুলুন। মচমচে হবে। গরম গরম পরিবেশন করুন।

### ১২। আলুর সমুচ্চা



### উপকরণ :

আলু	২৫০ গ্রাম
ময়দা	২৫০ গ্রাম
তেল	পরিমানমত
পিয়াজ	১০০ গ্রাম
আদা	৫০ গ্রাম
রসুন	৫০ গ্রাম
গরম মসল্লা	পরিমাণমত

### প্রস্তুত প্রণালী :

আলু ধূয়ে কুঁচি করুন। অথবা ছোট ছোট চার কোন করুন সবজির মত রান্না করুন। তেল দিয়ে ময়দা মেখে নিন। ছোট ছেট আকার তৈরী করে সমুচারমত তৈরী করে তেলে ভেজে নিন। গরম গরম পরিবেশন করুন।

### ১৪। আলুর ডিম চপ



### উপকরণ :

আলু	২৫০ গ্রাম,	ধনেপাতা	পরিমানমত
ডিম	২ টা ,	গরম মসল্লা	পরিমাণমত
বেশন	১০০ গ্রাম	রসুন	,,
আদা	পরিমাণমত	লবণ	,,
তেল	পরিমান মত		

### প্রস্তুত প্রণালী :

আলু সিদ্ধ করে চটকে নিন। ডিম সিদ্ধ করে ছুলে নিয়ে ৮ টুকরো অথবা ৪ টুকরো করুন। কড়াইয়ে সামান্য তেল দিয়ে পিয়াজ বাদামি রং করে ভেজে বাকি মসল্লা দিয়ে ভালভাবে নেড়েচেড়ে নিন। আলু চটকানো দিয়ে মেখে নামিয়ে রাখুন। আলুর গোকার তৈরী করে মাঝে খানে ডিম পুরে বেশন ঘুলে গরম তৈলে ভেজে নিন। এটি একটি সুস্বাদু খাবার। গরম গরম ভাত বা মুড়ি বা সালাদসহ পরিবেশন করুন।

### ১৫। আলুর বেশন চপ



### উপকরণ :

আলু	২৫০ গ্রাম
তেল	১০০ গ্রাম
ডিম	২ টি
বেশন	১০০ গ্রাম
গরম মসল্লা	পরিমানমত
আদা	"
রসুন বাটা	"
ধনেপাতা	"

### প্রস্তুত প্রণালী :

প্রথমে আলু ধূয়ে সিদ্ধ করে ছিলে চটকে নিন। কড়াইয়ে সামান্য তেল দিয়ে পিয়াজ কুচি বাদামী রং করে ভেজে তুলে রাখুন। যাবতীয় মসল্লা দিয়ে কষিয়ে আলু দিয়ে নেড়ে চেড়ে নামিয়ে রাখুন। ঠাণ্ডা হলে গোলাকার তৈরী করুণ। একটি পাত্রে ডিম ফেটে রাখুন আলুর গোলাকার বল গুলো হাত দিয়ে চেপে ডিমে চুবিয়ে বেসনের সাথে মেখে নিন। এরপর ফ্রাইপেনে ডুবো তেল দিয়ে ভেজে নিন। সসদিয়ে পরিবেশন করতে পাবেন।

### ১৬। আলুর বুনিয়া



### উপকরণ :

আলু	৫০০ গ্রাম
বেসন	১০০ গ্রাম
তেল	৫০০ গ্রাম
চিনি	৮০০ গ্রাম
তেজপাতা	৮-৫ টি।

### প্রস্তুত প্রণালী :

প্রথমে আলু সিদ্ধ করে খোসা ছাড়িয়ে ভালো ভাবে চটকিয়ে নিয়ে বেসন সহকারে ঘণ লিকুইডের মত তেরী করুন। অন্য একটি পাত্রে তেজপাতাসহকারে চিনির সিরাতেরী করে রাখুন। গরম তেলে আলুর পান্থটি ঝাঁঝার দিয়ে বুন্ধিয়া আকৃতিতে ভাজুন। বাদামী রং হলে তুলে চিনির সিরাতে ডুবিয়ে রাখুন। গরম গরম বা ঠাণ্ডা করে পরিবেশন করুন।

### ১৭। আলুর সিংগারা



### উপকরণ :

আলু	৩৫০ গ্রাম
ময়দা	২৫০ গ্রাম
তেল	৩৫০ গ্রাম
গরম মসল্লা	স্বাদমত
হলুদ	স্বাদমত
লবণ	স্বাদমত
ধনেপাতা ও বাদাম	পরিমানমত

### প্রস্তুত প্রণালী :

প্রথমে আলু চার কোন অথবা ভর্তার মত উপকরণ গুলি দিয়ে তৈরী করতে পারেন। ময়দা একটি পাত্রে দিয়ে ৫০ গ্রাম তেল ও চার চিমটি লবণ দিয়ে সামান্য পানি দিয়ে শক্ত করে মেখে গোলাকার করে বেলন দিয়ে পাতি তৈরী করে সিংঙ্গারার মত তৈরী করে কড়াইয়ে তেল দিয়ে সিংঙ্গারা ছেড়ে দিন। বাদামী রং হলে সিংঙ্গারা গরম গরম পরিবেশন করুন।

## ১৮। আলুর মচমচ



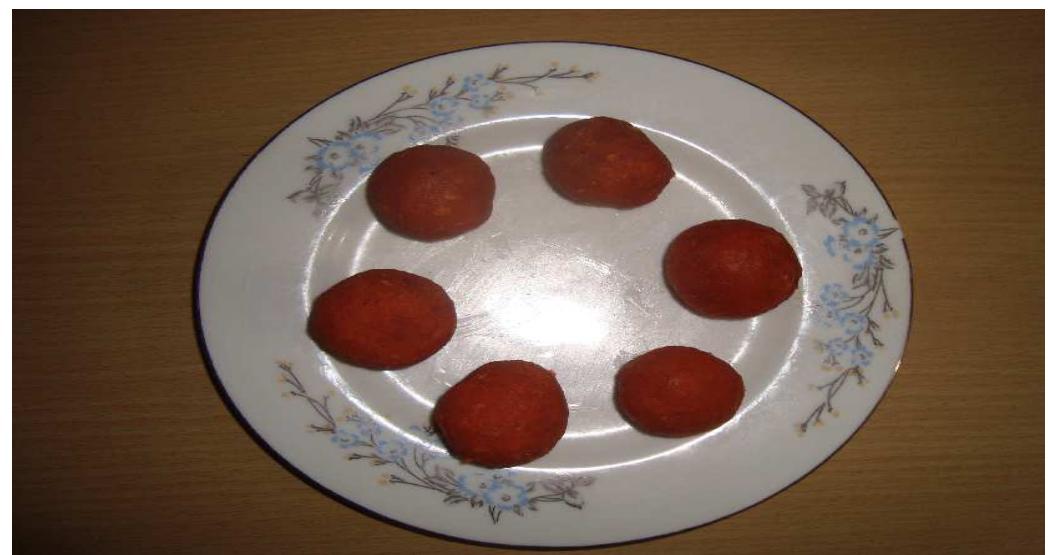
### উপকরণ :

পরিষ্কার আলু	৪০০ গ্রাম
পনির	১২০ গ্রাম
মাখন	৬০ গ্রাম
বিস্কুট অথবা পাউরংটি গুড়	পরিমাণ মত
ফেটানো ডিম	৮০ গ্রাম
ঘি অথবা তেল	পরিমাণ মত
ধনেগুড়ো	৬০ গ্রাম

### প্রস্তুতপ্রণালী :

আলু পরিষ্কার করে সিদ্ধ করে নিন। ঠাণ্ডা হলে ছিলে খুব ভালভাবে মেখে নিন। এবার আলুর সাথে মাখন ভালভাবে মেখে নিন। ফেটানো ডিম, ধনে গুড়ো ও পনির আলুর সাথে মেখে নিন। মাখানো আলু বলের আকারে তৈরি করে বিস্কুটের গুড়ো মাখিয়ে রাখুন। কড়াইতে তেল অথবা ঘি গরম করে বাদামী রং করে ভেজে তুলুন। ছোট ছোট বলের মধ্যে টুথ পিক লাগিয়ে পরিবেশন করুন। ইচ্ছে করলে তেঁতুলের চাটনি সহযোগে পরিবেশন করতে পারেন।

## ১৯। আলুর লাড্ডু



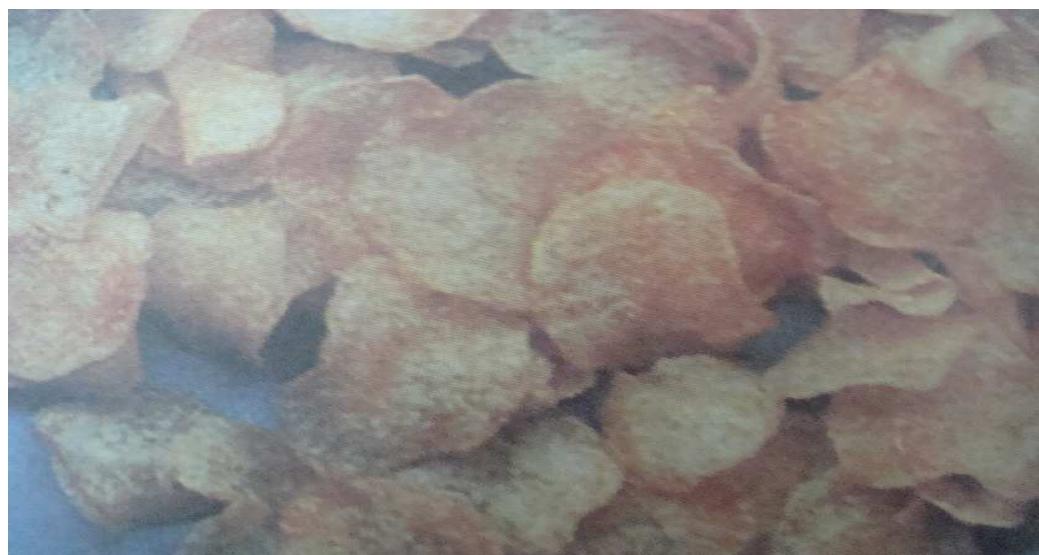
### উপকরণ :

আলু	৫০০ গ্রাম
বেসন	১০০ গ্রাম
চিনি	৪০০ গ্রাম
তেল	৫০০ গ্রাম
কিসমিস	৫০ গ্রাম

### প্রস্তুতপ্রণালী :

প্রথমে আলু ধূয়ে সিন্দ করে গ্রাইভার দিয়ে মিহি করে নিন। বেসন সংযুক্ত করে পানি দিয়ে খুব ভালভাবে ফেটাতে হবে যেন মিশ্রণটি ঘন থাকে। এবার কড়াইয়ে তেল গরম করে মিশ্রণটি কাপে করে ঝাঁঝড়ে দিয়ে ভেজে নিন। শক্ত করে তার পর সিরাতে চুবিয়ে বাখুন। সব ভাজা হলে সিরাতে শুকিয়ে যাবে। স্বাদের জন্য ৫০ গ্রাম কিসমিস দিয়ে ভালভাবে মেখে গোল গোল আকার তৈরী করুন। ঠাণ্ডা/গরম দুটোই সুস্থানু হবে।

### ২০। আলুর চিপস



### উপকরণ :

পরিষ্কার আলু	৩০০ গ্রাম
তেল	৩০০ গ্রাম
লবণ	২ গ্রাম

### প্রস্তুত প্রণালী :

আলু পরিষ্কার করে ধূয়ে  $1/15-1/30$  ইঞ্চি আকারের পাতলা স্লাইজ করে কাটতে হবে। কিছুক্ষণ পানিতে ভিজিয়ে রেখে চালুনিতে ঢেলে দিন। পানি বারে গেলে কড়াইতে তেল গরম করে ভালভাবে ভেজে নিন যতক্ষণ পর্যন্ত না বাদামী রং হয়। তৈরীকৃত গরম চিপস্-এর উপর সাধারণ বা বীট লবণ ছিটিয়ে দিন পরিবেশন করুন।

(বাড়িতে তৈরীর সময় মূল উপকরণ, আলুর পরিমাণের তারতম্যের ভিত্তিতে অন্যান্য উপকরণের পরিমাণ সমানুপাতে পরিবর্তন বা স্বাদ-রূচি অনুযায়ী পার্থক্য করা যাবে)