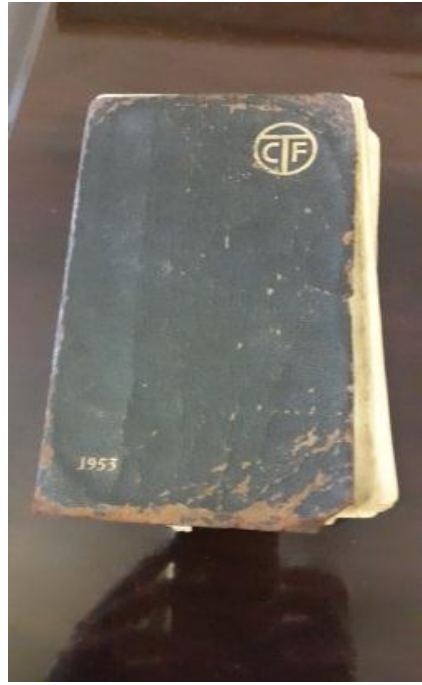


মায়ের রান্নার ডায়েরি



DIARY 1953

रुमारी सुप्रिया रावत

1954

Table of Contents

ভূমিকাঃ.....	10
রেসিপি মাছ.....	11
কই মাছের লবেদান.....	11
চিংড়ীর দো পিঁয়াজা.....	11
মাছ পাথরী.....	11
চিংড়ি মাছের কাটলেট.....	11
চিংড়ি মাছ ভাতে.....	11
মাছের টক (লেবুর রস দিয়ে).....	11
পোনা মাছের ষ্টু.....	11
দই ইলিশ.....	12
চিংড়ি ও পোনা মাছের কাঁচা কোর্মা.....	12
মাছের ঝোল.....	12
বিনা তেলে মাছ রান্না - ১.....	12
বিনা তেলে মাছ রান্না - ২.....	12
বিনা তেলে মাছ রান্না - 3.....	12
বিনা তেলে মাছ রান্না - ৪.....	12
মুড়োর ঘন্ট.....	13
চাল দিয়ে মুড়োর ঘন্ট.....	13
মাছের কালিয়া.....	13
মাছের ঝাল.....	13
রুই মাছের কচুরি.....	13
চিংড়ি মাছের কচুরি.....	13
রেসিপি মাংস.....	14
মাংসের চপ.....	14
মাংসের রোস্ট.....	14
মাংসের দো পিঁয়াজা -১.....	14

মাংসের দো পিঁয়াজী - ২	14
মাংসের অস্থল.....	14
মাংসের ষ্টু.....	14
মাংসের ঝোল.....	14
মাংসের কোর্মা.....	15
মাংসের পোলাও.....	15
মাংস ভাজা.....	15
মাংসের (কিমার) কাটলেট.....	15
কিমার তরকারি.....	15
কিমার মুগরা.....	15
কিমার কাবাব.....	15
মুরগির রোস্ট.....	16
পেঁয়াজের হোসেনকারি.....	16
পাউরুটির স্যানডউইচ.....	16
ডিমের রেসিপি.....	16
ডিমের ডেভিল.....	16
পাউরুটির মামলেট.....	16
ডিমের কচুরি.....	16
ডিমের বুরিভাজা.....	17
নিরামিষ রেসিপি.....	17
ছানার ঝাল.....	17
ছানার কালিয়া.....	17
নারকেলের চপ.....	17
পটলের চপ -১.....	17
পটলের চপ -২.....	17
মোচার চপ.....	18
কড়াইশুঁটির চপ.....	18
ভেজিটেবল চপ.....	18

সিঙ্গাড়া.....	18
গোল আলুর চপ.....	18
ফুলকপির রোস্ট.....	18
কমলা নেবুর দম.....	19
থোড়ের ঘন্ট.....	19
থোড়ের টক.....	19
থোড়ের তরকারী.....	19
ইঁচড়ের কালিয়া.....	19
ইঁচড়ের সাদা ডালনা.....	19
ফুল কপির চড়চড়ি.....	19
কড়াইশুঁটির কচুরি.....	20
বাঁধাকপির কচুরি.....	20
জিরে মরিচের তরকারি.....	20
বড়ির ঝোল.....	20
বড়ি মুলো বিলিতির টক.....	20
কুমড়ো ফুলের তরকারি.....	20
নারকেলের পাছড়ী.....	20
দই পাছড়ী (অথবা দই বেগুন).....	20
চাল কুমড়োর তরকারি.....	21
ওলকপির তরকারি.....	21
মুলোর ঘন্ট.....	21
ভাজি.....	21
বাঁধাকপির ছকা.....	21
শুক্তো.....	21
শাকের ঘন্ট.....	21
অম্বল.....	22
পটলের দোরমা.....	22
পটলের ঘন্ট.....	22

দই পটল	22
সর দিয়ে পটল.....	22
ছেলার ডালের ধাঁকা	22
ফুলকপির ডালনা.....	22
সেদ্ধ আলুর দম	23
মোগলাই আলুর দম.....	23
পুঁই শাকের চড়চড়ি	23
পোস্ত চড়চড়ি	23
বাঁধাকপি পোস্ত	23
লাউএর ঘন্ট.....	23
সরষে বাটার সঙ্গে চিচিঙ্গে.....	23
চিচিঙ্গের ঘন্ট.....	24
পেঁপের ঘন্ট	24
পেঁপের মলাইকারি.....	24
পেঁপে বড়ির তরকারী.....	24
চ্যাঁড়স তরকারি	24
ধনে বাটা দিয়ে চ্যাঁড়স	24
দই কড়ি	25
সুজি অমলেট.....	25
টম্যাটো রোস্ট.....	25
স্যলাড়.....	25
ঘোল বড়া.....	25
মুগডালের পোরো.....	26
মসুর ডালের পোরো.....	26
মিষ্টি.....	26
ছেলার ডালের বরফি	26
ছানার পায়েস.....	26
রাঙ্গা আলুর পিঠে.....	26

ডিমের মিহিদানা.....	26
পাউরুটির পাকুয়া.....	27
পুডিং.....	27
নিরামিষ পুডিং.....	27
মগজ নাড়ু.....	27
পাল নাড়ু.....	27
নারকেলের চন্দ্রপুলি.....	28
নারকেলের মালপো.....	28
নারকেলের প্যানকেক.....	28
কুমড়োর মালপো.....	28
নারকেলের রঙ্গিন বরফি.....	28
কাজুবাদাম ও নারকেলের বরফি.....	29
নারকেল ও ময়দার ভক্তি.....	29
সুজির পোড়পিঠে বা কেক.....	29
দই দিয়ে কেক.....	29
কেক.....	30
লাউ কান্টি.....	30
নান খাটাই.....	30
চাটনি.....	30
পেঁপের চাটনি.....	30
শসার রায়তা.....	30
আচার ইত্যাদি.....	31
আমের আচার - ১.....	31
আমের আচার - ২.....	31
আম তেল.....	31
মিষ্টি আচার.....	31
আমের আচার - ৩.....	31
লেবুর আচার - ১.....	31

লেবুর আচার - ২.....	31
তেঁতুলের আচার - ১.....	32
তেঁতুলের আচার - ২.....	32
লঙ্কার আচার.....	32
আমের আচার - ৪ (সম্বলপুর).....	32
আমের আচার - ৫ (সম্বলপুর).....	32
আমের জেলি.....	32
খাটামিঠে.....	33
আমলকীর মোরঝা বা আচার.....	33
পোলাও ইত্যাদি.....	33
পোলাও.....	33
বাদামের খিচুড়ি.....	33
সন্ধি পোলাও.....	33
পেঁয়াজের পোলাও.....	34
অন্য প্রদেশের রান্না.....	34
দই বড়া.....	34
চারু.....	34
সিমাইএর উপমা.....	34
সাকুটি (গোয়ানিজ রান্না)- মুরগি বা অন্য কোন মাংস দিয়ে হয়.....	34
চিঁড়ে ভাজা (মহারাষ্ট্র).....	35
নারকেলের করঞ্জিয়া (সাউথ).....	35
ডাল সম্বর.....	35
সাবুর পাঁপড়.....	36
মাদ্রাজি খাবার - মুড়ুকু.....	36
মাদ্রাজি খাবার - লেমন রাইস.....	36
মায়ের সিগ্লেচার ডিশ.....	36
ডিমের স্নোবল পায়েস.....	36
ভাপা দই.....	37

মালপোয়া.....	37
মা প্রতি বছর বিজয়ার সময় মালপো বানাত। কিন্তু আমি এর রেসিপিটা ডাইরিতে পাইনি।	37
লবঙ্গলতা.....	37

ভূমিকা:

সন ১৯৫৪। কুমারী সুচিত্রা ঘোষ তখন ১৫ বছরের তরুণী। কেজানে তখন থেকেই হয়তো বিয়ের শখ। এই রান্নার ডায়েরিটা তখনি শুরু।এর দু বছর পরে মায়ের বিয়ে হয় ১৯৫৬ সালে। সব রান্নার রেসিপি এই ডায়েরিতেই মা লিখে রাখত। আমার বিয়ে হয়ে ১৯৯২ সালে। হোস্টেল থেকে সোজা বাড়ি গেলাম ট্রেনে চেপে।এখন ভেবে হাসি পায়। তখনকার দিনে বিয়েতে খালা বাসন, রান্নার সব জিনিস পত্র মেয়েরা পেত। রান্না ঘরে যা কিছু লাগে, সব মা দিয়ে ছিল। তার সাথে দিল এই রান্নার ডায়েরিটা।

আজ সব কিছুর মধ্যে সবচেয়ে দামি আমার কাছে মায়ের নিজের হাতে লেখা ৬০ বছরের পুরনো এই ডায়েরিটা। অনেক পাতা মলিন হয়ে গেছে। লেখাগুলো ভাল করে পড়া যাচ্ছে না।তাই ভাবলাম এটাকে যত্ন করে বাঁচিয়ে রাখি। এটা যে শুধু রান্নার রেসিপি তা নয়, এটা মায়ের স্মৃতি এবং এটা থেকে পুরনো দিনের অনেক ইন্টারেস্টিং ব্যাপার জানা যায়।ষাট বছরের মধ্যে রান্নার দুনিয়াতে কত কিছু ধীরে ধীরে বদলে গেছে। উনুন কড়াই শিলনোড়া থেকে প্রেসার কুকার, মিক্সের, গ্যাস অভেন আর এখন মাইক্রোওয়েভ অভেন। ঘী থেকে রিফাইন্ড তেল। মুড়ির গুঁড়ো থেকে ব্রেড ক্রাম্বস। আবার বাংলা ভাষাটাও (লিখিত এবং কথিত) কত বদলে গেছে।

ডায়েরি টা সেই বদলে যাওয়া সময়র সাক্ষী।

পুনশ্চ - ডায়েরি টা বাংলাতেই লিখলাম। সবকিছু ইংরিজিতে ঠিক ভাল করে অনুবাদ করা যায়না। তাছাড়া হয়েতো একদিন আমার মেয়েরা বাংলা ভাষাটা শিখে এই ডায়েরিটা পড়বে - এই আশায় থাকলাম।

ৰেসিপি মাছ

কই মাছৰ লবেদান

আগে খুব নরম করে কই মাছ ভেজে নাও। পরে খোলায়ে ঘী দিয়ে তেজপাতা , গরম মশলা, ফোঁড়ন দিয়ে আদা পেঁয়াজ বাটা, লক্ষা হলুদ বাটা, নুন এবং মিষ্টি দিয়ে ভেজে জল দাও। নাম্বাবার আগে কিছু আমসি বাটা দেবে। না হলে ভাজবার সময় তেঁতুল গোলা একটু দেবে। নাম্বাবার সময়ে কিসমিস বাটা দেবে।

চিংড়ীৰ দো পিঁয়াজ

আগে চিংড়ী মাছ ছোট ছোট করে কেটে ধুয়ে অল্প নুন হলুদ মাখিয়ে রাখ। এধারে কড়িয়ে ঘী দিয়ে মাছ গুলি ফেলে দাও। তারপর অল্প নাড়া চাড়া করে জল ঢেলে দাও। জল ফুটলেই পেঁয়াজ ফালা ফালা করে কেটে ও কড়াইশুঁটি ছাড়িয়ে ফেলে দাও। তারপর নুন চিনি লক্ষা বাটা দিয়ে জল মরে গেলে নাৰিয়ে রাখ।

মাছ পাথৰী

ইলিশ মাছ চাকা চাকা করে কুটে নাও। গরম ভাত নামিয়ে তার মধ্যে গৰ্ত করে এক খানা কলাপাতা অথবা ছোট টিফিন কাৰিৰ বাটিৰ মধ্যে মাছ দাও। তাতে কাঁচা লক্ষা, সরষে বাটা, নুন, তেল দিয়ে মাছ গুলি বেশ ভাল করে মাখিয়ে নাও। তেল একটু বেশি দেবে। দেখ তেল না পড়ে যায়। সেদিকে লক্ষ্য রাখবে।

চিংড়ি মাছৰ কাটলেট

বাগদা চিংড়িৰ খোলা ছাড়িয়ে নাও। লক্ষা, হলুদ, ধনে,পেঁয়াজ ,আদা, দই, নুন, মিষ্টি দিয়ে থুড়ে নাও (?)।চিংড়ি মাছৰ পিঠেৰ দিকটা কেটে তারপর থুড়বে। পরে ডিমে ডুবিয়ে বিস্কুট মাখিয়ে ভাজ।

চিংড়ি মাছ ভাতে

প্রথমে ছোট চিংড়ি মাছ খোসা ছাড়িয়ে ধুয়ে নিন। পরে একটা জায়গায় কিছু নারকোল বাটা, সরষে বাটা, নুন, কাঁচা লক্ষা, তেল দিয়ে বেশ ভাল করে মেখে একটি কলাপাতায় কিম্বা ঢাকা দেওয়া বাটিতে বসাও। একফোঁটা হলুদ দেবে।

মাছৰ টক (লেবুৰ রস দিয়ে)

মাছ অল্প ভেজে রাখবে। প্রথমে কড়ায় তেল দিয়ে সরষে ,লক্ষা ফোঁড়ন দাও। তাতে মাছ দাও। জল দিয়ে হলুদ, সরষে বাটা, নুন দাও। হয়ে গেলে নাম্বাবার সময় লেবুৰ রস দিয়ে নামাও।

পোনা মাছৰ ষ্টু

বিলা হলুদে অমনি লক্ষা পেটি মাছ রাখ। পরে আদা পেঁয়াজ চাকা চাকা করে কোটা। কড়িয়ে ঘী দিয়ে তেজপাতা, গরম মশলা, গোটা মরিচ, আদা পেঁয়াজ চাকা গুলি ও দই দিয়ে সাঁতলাইবার মত করে নুন মিষ্টি দিয়ে মাছ ফেলে দাও। জল দিয়ে রস রস নামাবে।

দই ইলিশ

আগে ইলিশ মাছ কুটে ধুয়ে নাও। তারপর অল্প ভেজে নাও। এধারে দইকে খুব ফেটিয়ে সরষেবাটা ,নুন ও মিষ্টি মিশিয়ে মাছগুলি তাতে ডুবিয়ে দাও। কেউ বা ঘী বা তেল চড়িয়ে এই গোলা মাছ ফুটিয়ে নেয়।

চিংড়ি ও পোনা মাছের কাঁচা কোর্মা

আগে মাছ বেশ করে ধুয়ে একটি পাত্রে রাখ। তাতে দই, নুন, চিনি, লক্ষা ধনে জিরে হলুদ আদা পেঁয়াজ বাটা দিয়ে দাও। খোলায় ঘী দিয়ে তেজপাতা, গরমমশলা ফোঁড়ন দিয়ে মাছ ফেলে দাও। রস থাকতে থাকতে নামাও।

মাছের ঝোল

মাছ ভেজে রাখ। কড়ায়ে তেল দিয়ে তাতে আলু, বেগুন ফালা ফালা করে কুটে ফেলে দাও। কসা হলে হলুদ, লক্ষা, ধনে জিরে বাটা ও অল্প সরিষা বাটা নুন দিয়ে জল ঢাল। অর্ধেক সেদ্ধ হলে নামাও। কড়ায়ে পাঁচ ফোড়ন পেঁয়াজ দিয়ে ভাজ। তারপর এই ঝোল সাঁতলাও। মাছ ফেলে দাও। ২-৪ বার ফুটলে নাবাও।

বিনা তেলে মাছ রান্না - ১

যে কোনও বড়ো জাতের মাছ প্রথমে সেদ্ধ করে কাঁটা বেছে নিতে হবে।মাছের আন্দাজে দু একটা টম্যাটো সামান্য আদা পেঁয়াজ, একটা দুটো কাঁচা লক্ষা, এক কোয়া রসুন, কিসমিস গোটা কয়েক নাও। খুব মিহি করে সব কুচিয়ে সামান্য নুন, অল্প চিনি, সরষের গুঁড়ো একটু , কিছুটা ভিনিগার সব এক সঙ্গে ভাল করে মিশিয়ে মাছের সঙ্গে মেখে কিছুক্ষণ বাদে পরিবেশন করুন।

বিনা তেলে মাছ রান্না - ২

আধ কিলোটাক চিংড়ি না ছাড়িয়ে ভাল করে ধুয়ে জল ঝরিয়ে শুকনো কাপড়ে মুছে নিন। মাছগুলো তাওয়াতে খুব নরম আঁচে ঝলসে নিন। মাছের দু পাশ সমান ভাবে বেশ পুড়ে যাবে তখন সে গুলো শুকনো কাপড়ে মুছে নিন। মাছ গুলো দুটো মাঝারি পেঁয়াজ, দু একটা কাঁচা লক্ষা ও পরিমাণ মত নুন দিয়ে বেটে নিন। পরে একটা পাত্রে রেখে দু এক ফোঁটা সরষে তেল দিন।

বিনা তেলে মাছ রান্না - ৩

কাটা রুই বা পোনার বড় বড় টুকরো , টম্যাটো দুটি , পাতি লেবু একটা, আদা ও পেঁয়াজের রস সামান্য এবং সময়োপযোগী কোন তরকারি।

প্রথমে মাছ ধুয়ে সেদ্ধ করে নাও। অল্প অল্প জল থাকতে আদা ও পেঁয়াজের রস ও নুনটুকু দাও। এবার নামিয়ে অন্য পাত্রে রাখো। ঝালের মাছের মত মাখা মাখা রস থাকবে। তারপর রুচি অনুযায়ী তরকারি সেদ্ধ করে খুব পাতলা পাতলা করে কুটে সুন্দর করে সাজিয়ে দাও। লেবুর রস ছড়িয়ে দাও। গোলমরিচের গুঁড়ো বা কাঞ্চালক্ষা দেওয়া চলে।

বিনা তেলে মাছ রান্না - ৪

ভেটকি মাছ ফ্রাইএর মত কুটে ধুয়ে শুকনো কাপড়ে মুছে ঢাকা সমেত আলুমিনিয়াম-এর পাত্রে পাত পাত করে সাজাও। তার ওপরে কাঁচা লংকার কুচি, মিহি আদা কুচি, পেঁয়াজ ও টম্যাটো গোল চাকা করে কেটে

মাছের ওপরে ও নীচে সাজাও। নুন ছড়িয়ে দাও। তারপর দুধের (আধকিলো মাছ হলে পৌনে এক কাপ দুধ) সঙ্গে নাম মাত্র ময়দা বা আটা মিশিয়ে মাছের ওপরে ঢাল। দুখানা মাখন দিয়ে বেক করতে দাও। উনুনের মধ্যে রেখে দাও। মাঝে মাঝে দেখবে। ওপরটা লালচে হয়ে গেলে বার করে নেবে।

মুড়োর ঘন্ট

আলু ছোট ছোট কুটে নাও। কড়ায়ে তেল দিয়ে কোটা আলু ফেলে দাও। হলুদ, লক্ষা, ধনেজিরে বাটা, আদা পেঁয়াজ বাটা দই নুন, মিষ্টি দিয়ে মাছের মুড়ো ভেঙ্গে দাও। জল দাও। সেদ্ধ হলে নামিয়ে কড়ায়ে ঘী, তেজপাতা, পেঁয়াজ ফোড়ন দিয়ে সাঁতলাও। গরম মশলা বাটা ও ময়দা গুলে দিয়ে নাবাও।

চাল দিয়ে মুড়োর ঘন্ট

প্রথমে মাছটা ভেজে নাও। পেঁয়াজ দেবেনা। সব মশলা ভাল ভাবে কষে নাও। চাল কিছু বেশি তেলে ভেজে মশলার সঙ্গে মিশিয়ে নাও। আলু, জল ও মাছ দাও। নামাবার সময় ঘী ও গরম মশলা দাও।

মাছের কালিয়া

আলু বড় বড় কুটে রাখ। মাছ ভেজে রাখ। কড়ায় তেল দিয়ে আলু ভাজ। ভাজা হলে তাতে হলুদ, লক্ষা, ধনেজিরে বাটা, আদা পেঁয়াজ বাটা, নুন, মিষ্টি দিয়ে জল দাও। ঝোল ফুটলে মাছ দাও। আলু সেদ্ধ হলে ঝোলটা নাবাও। কড়ায়ে ঘী, তেজপাতা, পেঁয়াজ ফোড়ন দাও। লালচে হলে ঝোল ঢেলে দাও। নামাবার সময় গরমমশলা গুঁড়ো বা বাটা দিয়ে নাবাও।

মাছের ঝাল

কড়ায় তেল দিয়ে পাঁচফোড়ন, পেঁয়াজ কুচো ও একটা লক্ষা চীরে দাও। মাছ ভাজা (বা কাঁচা ঝাল করলে কাঁচা মাছ) দিয়ে দাও। অল্প নেড়ে জল দাও। হলুদ, লক্ষা, সরষে বাটা, নুন দাও। অল্প অল্প ঝোল থাকতে নামাও।

রুই মাছের কচুরি

আগে মাছে অল্প হলুদ নুন মাখিয়ে নরম করে ভেজে কাঁটা বেছে চটকাও। তারপর মাছে আদা, পেঁয়াজ, লক্ষাবাটা মাখাও। কড়ায়ে ঘী দিয়ে চটকানো মাছ ফেলে দাও এবং দই, নুন, মিষ্টি দিয়ে বেশ করে ভেজে নাও। ময়দার মধ্যে পুর দিয়ে বিলিয়ে ঘীয়ে ভাজ।

চিংড়ি মাছের কচুরি

মাছ বেশ করে সেদ্ধ করে চটকে নেবে। পরে তেঁতুলের রস, পেঁয়াজ, নুন, মিষ্টি দিয়ে ভাজ। নামাবার সময় জিরে গুঁড়ো, গরমমশলা গুঁড়ো দিয়ে নাড়বে। ময়দার মধ্যে পুর দিয়ে বিলিয়ে ঘীয়ে ভাজ।

বেসিপি মাংস

মাংসের চপ

আগে কিমা হলুদ বাটা দিয়ে তাতে নুন দিয়ে সেদ্ধ কর। তারপর কড়ায়ে ঘী দিয়ে তেজপাতা ও কিমা বাটা দাও। তাতে কিসমিস, আদা ও পেঁয়াজ বাটা দই মিষ্টি লক্ষা ও মরিচ গুঁড়ো দিয়ে বেশ ভাজা ভাজা করে নাবিয়ে গরম মশলা গুঁড়ো দিয়ে ঢেলে রাখ। তারপর আলুতে নুন, লক্ষা গুঁড়ো, গোল মরিচ গুঁড়ো অল্প দিয়ে চটকে রাখবে। তারপর ডিমে ডুবিয়ে মুড়ি কিম্বা আটার গুঁড়োয় মাথিয়ে তেলে ভাজবে।

মাংসের রোস্ট

আগে পেছলি চোড়ের মাংস বড় বড় করে কুটে অল্প হলুদ দিয়ে সেদ্ধ করতে দাও। মাংসের ওপর চার আঙুল জল দেবে। সেদ্ধ হলে নুন মিষ্টি দিয়ে সমস্ত জল মরাবে। পরে খুব টক দই, লক্ষা, আদা, পেঁয়াজ বাটা ও নুন মিষ্টি দিয়ে গোলা প্রস্তুত করবে। খোলায়ে বেশী ঘী দিয়ে মাংস গুলি গোলায়ে ডুবিয়ে ভেজে গরম গরম খেতে দেবে। ঠাণ্ডা হলে ভালো লাগে না।

মাংসের দো পিঁয়াজ - ১

ঠিক চিংড়ী মাছের দো পিঁয়াজের মত। মাংসের কিমা করে নিয়ে রাঁধিতে হয়ে। এতে কড়াইশুঁটি দিতে নেই। একটু বেশী ঘী ও পেঁয়াজ দিতে হয়।

মাংসের দো পিঁয়াজী - ২

প্রথমে পেঁয়াজ বড় বড় ডুমো করে কাট। তারপর তেলের উপর মাংস ও পেঁয়াজ গুলি দিয়ে ঢাকিয়ে দাও। মাঝে মাঝে নাড়বে। জল যখন মরে যাবে, তখন হলুদ, লক্ষা বাটা ও কিছু বেশি আদা দেবে। ছোট এলাচ ও ডালচিনি দেবে। চিনি দেবেনা। ভাল করে ভাজা হলে জল দেবে। বিলিতিবেগুন দিতে পার। মাখা মাখা হলে নামাবে।

মাংসের অম্বল

সবই মাংসের দো পিঁয়াজের মত। খালি নামাবার সময় লেবুর রস দিয়ে টক করে নিতে হয়।

মাংসের ষ্টু

মাংস কুটে নাও। পেঁয়াজ ও আদা চাকা চাকা করে কুটে নাও। পরে খোলায়ে ঘী দিয়ে মাংস, পেঁয়াজ, আদা ও গোটা গোলমরিচ দিয়ে কষে পরে দই, নুন, মিষ্টি দিয়ে জল দাও। রস রস থাকতে নামাও।

মাংসের ঝোল

প্রথমে মাংস বেশ করে ধুয়ে নাও। তারপর হাঁড়িতে তেল দাও। তেল গরম হয়ে গেলে মাংসের সঙ্গে মসলা মাথিয়ে হাঁড়িতে দাও। (মসলা – হলুদ, লক্ষা, পেঁয়াজ, আদা, ধনেজিরেবাটা ও দই)। তারপর মাংসটা কসে নিয়ে জল দাও। মাংস সেদ্ধ হয়ে গেলে নুন মিষ্টি দেবে। তারপর একটা জেগায়ে ঢেলে রাখবে। তারপর কড়ায়ে ঘী দিয়ে তেজপাতা ও পেঁয়াজ দিয়ে মাংস গুলি ঢেলে দেবে। (আলু যদি দিতে চাও তো দেবে)। নামাবার সময় গরমমশলা বাটা দেবে।

মাংসের কোর্মা

মাংসের কোর্মার মসলাই লাগে। তবে পেঁয়াজ বাটা ও দই একটু বেশী দেবে। রসটা বেশ ঘন ঘন হবে। স্বাদটা একটু টক টক মিষ্টি মিষ্টি হবে। সাঁৎলাবার সময় কিছু গোটা কিসমিস দেবে।

মাংসের পোলাও

আগে মাংসটা রন্ধে নিতে হয়। বেশ ঘন রস হবে। পরে পোলাওটাতে জল দিয়ে সেটা ফুটে উঠলেই এই রান্না মাংস দাও। দমে বসিয়ে বেশ ঝরঝরে করে নিতে হয়ে। মুর্গীর মাংসতে যদি কর তবে মাংসটা যেন একটু শক্ত থাকে। নাহলে পোলাওয়ের সাথে ঘেঁটে যাবে।

মাংস ভাজা

প্রথমে হাঁড়িতে মাংস, কিছু কাটা পেঁয়াজ, আদা, হলুদ, লক্ষা, নুন, মিষ্টি ও বিলিতিবেগুন দিয়ে সেদ্ধ কর। যদি জল দরকার হয় তবে গরম করে আন্দাজ মত দেবে। মাংস সেদ্ধ হয়ে এলে ও জল মরে গেলে ঘী, তেজপাতা দিয়ে ভাজা ভাজা করে নামাও।

মাংসের (কিমার) কাটলেট

কিমা আগে হলুদ দিয়ে সেদ্ধ করে নাও। কিমা সামান্য বেটে নেবে। লক্ষা, আদা পেঁয়াজ বাটা, দই নুন, মিষ্টি দিয়ে বেশ চটকে নাও। অল্প বিস্কুট কিম্বা মুড়ির গুঁড়ো ও ডিম দাও। তারপর হাতের চেটোয় বিস্কুট গুঁড়ো মাথিয়ে চাপড়ে চাপড়ে কাটলেটের মত করে নাও। ডিমে ডুবিয়ে উপরে বিস্কুট গুঁড়ো দিয়ে তেল কিম্বা ঘীয়ে ভাজ।

কিমার তরকারি

কড়ায়ে তেল দিয়ে কিমা ফেলে কষ। তাতে হলুদ, লক্ষা, ধনেজিরে বাটা, আদা পেঁয়াজ বাটা, দই নুন, মিষ্টি দাও। ফুটলে এবং অল্প সেদ্ধ হলে ডুমো ডুমো আলু ভেজে ফেলে দাও। সেদ্ধ হলে কড়ায়ে ঘী, পেঁয়াজ , তেজপাতা দিয়ে সাঁতলে নাও। নামাবার আগে গরমমশলা বাটা দিও। মিটউলির তরকারিও এইরূপ হবে।

কিমার মুগরা

প্রথমে কিমাকে সেদ্ধ করে নাও। তারপর একটা কড়াতে তেল দিয়ে কিছু বেশী পেঁয়াজ বাদামি করে ভাজ। পেঁয়াজ ভাজা হয়ে গেলে আদাবাটা, লক্ষা, রসুন, হলুদ পরিমাণ মত দিয়ে কস। মশলা কসা হলে আনাজ দাও। (ফুলকপি, বাঁধাকপি, বিন, মটরশুঁটি , আলু, কিছু বিলিতিবেগুন)। আনাজ কসা হলে অল্প জল দিয়ে নুন ও মিষ্টি দাও। কিমা দিয়ে নাড়াচাড়া কর। নামাবার সময় গরমমশলা দেবে।

কিমার কাবাব

মাংসের কিমা, আদাবাটা , লক্ষাবাটা , পেঁয়াজবাটা, কাঁচা লক্ষাকুচি,সরষে তেল, নুন, বেসন বা ডিম গোলা। মাংসের কিমা একটি পাত্রে নুন, আদাবাটা,লক্ষাবাটা,পেঁয়াজবাটা,কাঁচা লক্ষাকুচি দিয়ে সেদ্ধ করে নিন। যেন জল না থাকে। কিমা ঠাণ্ডা হলে কাবাবের মত গোল গোল করে গড়ে রাখুন। ডিমে ডুবিয়ে তেলে লাল করে ভাজুন।

মুরগির রোস্ট

মুরগি আস্ত ছাড়িয়ে নেবে এবং নাড়ি ভুঁড়ি সব বার করে ফেলবে। হাঁড়িতে মুরগি ডোবা জল, অল্প হলুদ দিয়ে সেদ্ধ কর। সেদ্ধ হলে অল্প নুন ও মিষ্টি দিয়ে সমস্ত জলটা মেরে ফেলবে। এধারে একটা জায়েগায় দই, আদা, পেঁয়াজ , লঙ্কাবাটা, কিসমিস এবং গরমমশলা বাটা দিয়ে গোলা প্রস্তুত কর। কড়ায় ঘী দিয়ে এই গোলায় মুরগি ডুবিয়ে দাও। পেতের মধ্যে কিছু মসলা দেবে। ঘীয়র উপর মুরগি ছাড়বে এবং আস্তে আস্তে ওলট পালট করবে যাতে ভেঙ্গে না যায়। যখন ঠিক কোর্মার মত মাখা মাখা রস থাকবে তখন নামিয়ে নিও।

পেঁয়াজের হোসেনকারি

বড় বোম্বাই পেঁয়াজ খোসা ছাড়িয়ে আধাআধি করে কেটে ভেতরটা ছুরি দিয়ে খুলে ফেল। মাংস বা মাছের পুর ভেতরে পুরে সেলাই কর। ঘী বা তেলে ভেজে কালিয়া রাঁধ।

পাউরুটির স্যানডউইচ

চপের মত কিমাটা করে নাও। পাউরুটি পাতলা পাতলা করে কাট। দুখানা স্লাইজে ভেতর দিকে অল্প ডিম গোলা মাখাও। তাতে মাংসের পুর দিয়ে বেস করে চেপে দাও। ডিম জোড়া জায়েগায়ে ও দুপাশে হাতদিয়ে মাখাও। বিস্কুট বা মুরি গুঁড়ো মাথিয়ে তাওয়ায়ে তেল দিয়ে আস্তে আস্তে ভেজে খালায় তুলে রাখ।

ডিমের রেসিপি

ডিমের ডেভিল

ডিম সেদ্ধ করে ছাড়িয়ে আধ ফালা করে কাট। হালদে কুসুম বার করে নাও। চপের পুরের সঙ্গে ডিমের কুসুম দিয়ে চটকে নাও। কিসমিস বাটা ও গরমমশলা দিয়ে নাড়ানাড়ি করে নামাও। এর পর ডিমের মধ্যে পুর ঢুকিয়ে আস্তে চাপ দাও যেমন ফেটে না যায়। বিস্কিট গুঁড়ো ও ডিম মাথিয়ে ভাজ।

পাউরুটির মামলেট

পাউরুটি পাতলা পাতলা করে কেটে নাও। ডিম গুলে তাতে নুন, আদা লঙ্কা বাটা, পেঁয়াজ বাটা দিয়ে গোলা তৈরি কর। এই পাউরুটি ডিমে ডুবিয়ে ঘীয় ভাজ।

ডিমের কচুরি

আগে ডিমগুলি সেদ্ধ করে নাও। পরে ডিমগুলি ছাড়িয়ে ডুমো ডুমো করে কাট। মানে খুব চটকে দেবে না। তারপর চপের পুরের মত কিসমিস, পেঁয়াজ কুচি, আদা কুচি দিয়ে ভাজ। এদিকে ময়দায় অল্প নুন দিয়ে মাখ ও কচুরির মত গড়ে ঘী দিয়ে বা রিফাইন তেলে ভাজ।

ডিমের ঝুরিভাজা

আলু ও পেঁয়াজ সরু সরু করে কেটে নিন। কড়াইয়ে তেল চাপিয়ে আলু ও পেঁয়াজ কুচি ছেড়ে দিন এবং আন্দাজ মত নুন দিয়ে নাড়ুন। এইগুলি নরম হয়গেলে একটি ডিম ভেঙ্গে ওর মধ্যে দিয়ে আবার নাড়তে থাকুন। বেশ ভাজা ভাজা হয়ে গেলে নামিয়ে ওপরে গোলমরিচ গুঁড়ো ছড়িয়ে দিন।

নিরামিষ রেসিপি

ছানার ঝাল

ছানা ডুমো ডুমো করে কেটে নিয়ে আলু ফালা ফালা করে কুটে নাও। ছানার ডুমো তে অল্প হলুদ বাটা মাথিয়ে তেলে অল্প লাল করে ভেজে রাখ। খোলায়ে তেল, পাঁচফোড়ন , লক্ষা ফোড়ন দিয়ে আলু কষে হলুদ, লক্ষা, সরষে বাটা দিয়ে জল দাও। পরে ছানার ডুমো ফেলে দাও। মাথা মাথা হলে নামাও। ওপরে কাঁচা তেল দাও।

ছানার কালিয়া

আলু ও ছানা বড় বড় কালিয়ার মত কুটে তেলে ভেজে রাখ। পরে খোলায় ঘী দিয়ে তেজপাতা লক্ষা জিরা গরমমশলা ফোঁড়ন দাও। আদা বাতা, হলুদ, ধনে বাটা, জিরে বাটা, দই, নুন, মিষ্টি দিয়ে ভেজে আলু ও ছানা ভাজা দিয়ে জল দাও। নাবার সময় গরমমশলা গুঁড়ো দিতে হয়ে।

নারকেলের চপ

আলু সেদ্ধ করে চটকে রাখ। এধারে নারকেল কুরে খোলায় ঘী, তেজ পাতা, কিসমিস, নুন, চিনি দিয়ে নারকেল কোরা দাও। বেশ বাদামি করে ভাজা হলে নামিয়ে ধনে ও জিরে ভাজার গুঁড়ো আল্প করে দাও। এধারে আলু সেদ্ধতে ধনে ও জিরে ভাজার গুঁড়ো ,নুন, চিনি, লক্ষা, মরীচ গুঁড়ো ও চারটি ময়দা দিয়ে মাখ। পুর পুরে চপের মত গড়ে ময়দার গোলায় ডুবিয়ে মুড়ির গুঁড়োয়ে ডুবিয়ে ভাজ।

পটলের চপ -১

আগে কচি পটলের খোসা ছাড়িয়ে বেশ করে বেটে নাও। তারপর কড়ায়ে ঘী দিয়ে এই বাটা পটল ফেলে দিয়ে অল্প নাড়তে থাক। হিং, আদা, লক্ষা বাটা, মিষ্টি, নুন ও কিসমিস বাটা দিয়ে বেশ করে ভাজা ভাজা করে নাবাও। এধারে আলু সেদ্ধ করে চটকে নিয়ে তাতে আদা লক্ষা বাটা , হিং, মিষ্টি,নুন দাও। কড়ায়ে তেল দিয়ে এই চটকানো আলু ফেলে নেড়ে নাও। পরে চপ এর মত গড়ে আরারুটে ডুবিয়ে মুড়ির গুঁড়ো মাথিয়ে ভাজ।

পটলের চপ -২

প্রথমে পটলের সব খোসা ছাড়িয়ে খুব সরু সরু করে কাটা। বড় পেঁয়াজ (একটু বেশী করে) সরু সরু করে কাটা। তারপরে কড়ায়ে তেল দিয়ে নরম আঁচে পেঁয়াজ ভাজ। ভাজা হলে পটল দাও। একটু নেড়ে নিয়ে আদা বাটা, লক্ষা বাটা, হলুদ, দই, নুন, মিষ্টি দিয়ে ভাজা ভাজা হলে নামাও। উপরে গরমমসলা গুঁড়ো দাও। আলুর সঙ্গে কিছু নুন, আদাবাটা, লক্ষাবাটা ও ভাজা পেঁয়াজ দিয়ে চটকে নাও। তারপর চপের মত গড়ে ব্যাসনে ডুবিয়ে ভাজ।

মোচার চপ

মোচা কুটে নাও। যদি কসা হয়ে, অল্প নুন দিয়ে সেদ্ধ করে নাও। তারপর জল নিংড়ে চটকে নাও। খোলায়ে ঘী দিয়ে তেজ পাতা, আদা, নুন, মিষ্টি,হিং দিয়ে ভাজ। হয়ে এলে লক্ষা, মরিচ, গরম মশলা গুঁড়ো দিয়ে নেড়ে নামাও। এধারে আলু তে নুন, মিষ্টি, লক্ষা ও মরিচ গুঁড়ো, এবং চারটি ময়েদা দিয়ে মেখে মোচার পুর পুরে চপের মত ব্যাসনে ডুবিয়ে ভাজ।

কড়াইশুঁটির চপ

আলু সেদ্ধ করে চটকে নাও। তাতে মরিচ গুঁড়ো, হিং,আদা বাটা, কালজিরে ও নুন দিয়ে ময়দা দিয়ে মাখ। কড়াইয়ে ঘী দিয়ে লক্ষা ও তেজপাতা দিয়ে কড়াইশুঁটি বাটা দাও। তাতে লক্ষা, আদাবাটা, হিং, জিরামরিচ বাটা, নুন, মিষ্টি দিয়ে বেশ করে ভাজ। ভাজা হলে নামিয়ে পানমোরি গুঁড়ো ও গরম মশলা গুঁড়ো দিয়ে দেবে। আলুর মধ্যে পুরে পুরে চপের মত গড়ে তেলে ভাজবে।

ভেজিটেবল চপ

প্রথমে ফুলকপি, কড়াইশুঁটি, বাঁধাকপি ছোট ছোট করে কাটা। পরে কড়ায়ে তেল দিয়ে পেঁয়াজ দাও। একটু বেশি পেঁয়াজ দেবে। পেঁয়াজ ভাজা হয়ে গেলে মাংসর মসলা দেবে। বিলিতি বেগুন দিয়ে মসলাটা বেশ কষে নাও। তারপর কিসমিস ও আনাজ দাও। আনাজ বেশ করে কষে অল্প জল দাও। নামাবার সময় উপরে ঘী ও গরমমশলা দেবে। তারপর চপের মত গড়ে বেসনে ডুবিয়ে তেলে ভাজ। পুরটা যেন টক মিষ্টি খেতে লাগে।

সিঙ্গাড়া

আগে আলু ডুমোডুমো করে সেদ্ধ করে নাও। পরে খোলায় অল্প ঘী দিয়ে আলু ফেলে দাও এবং নুন মিষ্টি দিয়ে নাড়ো। পরে হয়ে এলে মরিচ,লক্ষা ও গরমমশলার গুঁড়ো দিয়ে নামাও। ময়দার সিঙ্গাড়া গড়ে ঘী দিয়ে ভাজ।

গোল আলুর চপ

আলু সেদ্ধ করে চটকে নাও। তাতে মরিচগুঁড়ো, হিং, অল্প আদা, কালোজিরে ও নুন দিয়ে ময়দা বা চালের গুঁড়ো দিয়ে মেখে রাখ। এদিকে কড়ায়ে ঘী দিয়ে লক্ষা, তেজপাতা কড়াইশুঁটি বাটা, আদাবাটা , হিং, জিরে বাটা, মরিচ, নুন, মিষ্টি দিয়ে বেশ করে ভাজ। ভাজা হলে নামিয়ে মোরি ও গরমমশলার গুঁড়ো দাও। আলুর মধ্যে এই পুরটা ভরে চপের মত গড়ে লাল করে ভাজ।

ফুলকপির রোস্ট

একটা ফুলকপি নাও এবং গোড়াটা ভাল করে কেটে নাও এবং সেই বাকি গোড়াটা ফুটো ফুটো করে এলাচ, লবঙ্গ চুকিয়ে দাও। তারপর একটা অ্যালুমিনিয়াম পাত্রে কপিটা যেদিকে কপির ফুল আছে সেইদিকে রেখে একটু জল দাও। তারপর দই,আদা,লক্ষা, হলুদ, ঘী, বিলিতিবেগুন,নুন,মিষ্টি দাও। জল মরে গেলে এবং রোস্টের মত মাখা মাখা হয়গেলে গরম গরম খাও।

কমলা নেবুর দম

আগে কমলা নেবুর কোয়ার মুখ গুলি বটিতে কেটে বিচি গুলো আস্তে আস্তে বার করে ফেল যেন রস না বেরয়ে। ঘী দিয়ে নেবুর কোয়া আন্ন করে ভেজে তুলে রাখ। ননিতাল আলু লম্বা লম্বা ফালা ফালা করে কুটে তেলে ভেজে রাখ। তারপর কালিয়ার মত রাঁধো । নামাবার আগে নেবু গুলি দিয়ে একবার ফুটলেই নাবাও।

থোড়ের ঘন্ট

আগে খুব সৰু সৰু করে থোড় কুটে নুন মাখিয়ে জল নিংড়ে রাখ। আলু ছোট ছোট করে কাটা। কড়ায়ে ঘী দিয়ে লক্ষা জিরে তেজপাতা ফোঁড়ন দাও। তাতে আলু ও থোড় ফেলে বেশ করে ধনে , জিরে, লক্ষা বাটা জলে গুলে ঢেলে দাও। নুন, মিষ্টি দিয়ে হয়ে এলে দুধ ও অল্প ময়দা গুলে দাও। নামিয়ে গরম মশলা গুঁড়ো দাও। জল থাকবে না।

থোড়ের টক

প্রথমে থোড়কে খুব সৰু সৰু করে কাটা। তারপর এইগুলি নুন মেখে কিছুক্ষণ রাখ। তারপর থোড়গুলি নিংড়ে নিয়ে সামান্য জল দিয়ে সেদ্ধ কর। আন্দাজ মত নুন দাও। সেদ্ধ হলে নামিয়ে কড়ায়ে তেল সরষে লক্ষা ফোড়ন দিয়ে থোড়কে একটু ভাজা ভাজা করে নাও। এদিকে একটা জায়গায় দই ফেটিয়ে নুন, মিষ্টি ও জিরেভাজার গুঁড়ো দাও। এতে থোড়গুলি ঠাণ্ডা করে মেশাও।

থোড়ের তরকারী

প্রথমে থোড় কুটে নুন মাখিয়ে রাখ। তারপর আলু, বেগুন, সজনে ডাঁটা, কুমড়ো কাটা। কড়ায়ে তেল দিয়ে জিরে, তেজপাতা, লক্ষা ফোড়ন দিয়ে আনাজ গুলি কষ। কষা হলে জল দাও। বড়ি ভেজে ভেঙ্গে দাও। নুন, মিষ্টি ও সামান্য দুধ দাও। জল মরে গেলে ভাজা ভাজা করে নামাও। উপরে জিরেলক্ষা ভাজা গুঁড়ো দাও (বা ঘী দাও)।

ইঁচড়ের কালিয়া

আলু ও ইঁচড় বড় বড় করে কুটে নাও। ইঁচড় সেদ্ধ করে নাও। আলু ভেজে রাখ। মাংস যে রকম করে রান্ধে, সেই রূপ রান্ধিবে।

ইঁচড়ের সাদা ডালনা

আগে ইঁচড় ও আলু ডুমো ডুমো করে কুটে রাখ। ইঁচড় বেশ সেদ্ধ করে নাও ও আলু ভেজে রাখ। খোলায় ঘী দিয়ে তেজপাতা, গোটা গরমমশলা, লক্ষা ফোঁড়ন দাও। তাতে আনাজ সব ফেলে দাও এবং বেশ কষা হলে জিরে ফোঁড়ন দাও। নুন, মিষ্টি দিয়ে অল্প জল ও দুধ দিয়ে ঢেকে দাও। হয়ে এলে চারটি ময়দা ও কিসমিস বাটা দিয়ে নামাবে।

ফুল কপির চড়চড়ি

আলু পাতলা পাতলা করে কুটে ফুলকপি ফালা করে কুটে নাও। কড়ায়ে তেল দিয়ে লক্ষা ১টা ও চারটি পাঁচ ফোড়ন দাও। তারপর কপি ফেল। অল্প কষা হলে আলু দাও। তাতে হলুদ, লক্ষা বাটা, নুন, মিষ্টি দাও। ভাল করে ঝরঝরে হলে নামাও।

কড়াইশুঁটির কচুরি

আগে ময়দা নুন, ময়ন, অল্প হিঙ দিয়ে মাখ। এধারে কড়াইশুঁটি বেটে কড়ায় ঘী দিয়ে এই বাটা দাও। আদা, লক্ষা বাটা, অল্প হিং ও নুন মিষ্টি দিয়ে বেশ করে নাড়ো। অল্প অল্প লালচে হলে নাবাও। তাতে কাঁচা জিরে গুঁড়ো দিয়ে দাও। ময়দায় পুরে ঘী দিয়ে ভাজ।

বাঁধাকপির কচুরি

আগে সরু সরু করে বাঁধাকপি কুটে সেদ্ধ করে নাও। পরে ঘী তেজপাতা লক্ষা জিরে ফোড়ন দিয়ে নুন মিষ্টি ও কপি দিয়ে বেশ ভাজা ভাজা কর। গরমমশলার গুঁড়ো দিয়ে নামাও। ময়দায় পুরে ঘী দিয়ে ভাজ। ফুলকপির কচুরি ঠিক এইরকম হবে।

জিরে মরিচের তরকারি

প্রথমে আলু, বেগুন, কুমড়ো কুটবেন। কড়ায়ে তেল পাঁচ ফোড়ন, লক্ষা, তেজপাতা দিয়ে আনাজ গুলি দেবেন। তারপর কষে হলুদ, নুন ও চিনি দেবেন। বড়ি ভেজে দিতে পারেন। নামাবার সময় ভাজা মশলার গুঁড়ো দেবেন। (ভাজা মশলা – ধনে, জিরে, লক্ষা, গোল মরীচ, এলাচ, লবঙ্গ, ডালচিনি, তেজপাতা)

বড়ির ঝোল

তেলে বড়িগুলো ভেজে নাও। কড়ায়ে তেল দিয়ে সরষে লক্ষা ফোড়ন দাও। তাতে বড়ি, নুন ও জল দাও। বড়ি সেদ্ধ হলে অল্প জল থাকতে থাকতে নামাও।

বড়ি মুলো বিলিতির টক

বড়ি ভেজে নাও। পরে সরষে লক্ষা ফোড়ন, নুন, হলুদ দিয়ে মূল গুলো দাও। মূল সেদ্ধ হলে বিলিতি বেগুন দেবে। নামাবার আগে বড়ি দাও।

কুমড়ো ফুলের তরকারি

ফুল ও আলু গুলি ছোট ছোট করে কাটা। তারপর কড়ায়ে তেল দাও ও পেঁয়াজ, কাঁচা লক্ষা , পাঁচ ফোড়ন ফোড়ন দিয়ে আনাজ গুলি কষ। পরে হলুদ, লক্ষা, সরষে বাটা ও নুন দাও। নামাবার সময় কাঁচা তেল দাও।

নারকেলের পাছড়ী

প্রথমে নারকেল কুরে বেটে নাও। নারকেলের সঙ্গে আদা ও লক্ষা আন্দাজ মত বাটবে। তারপর বাতা নারকেলে লেবুর রস ও দই মিশিয়ে নেবে। এদিকে কড়ায়ে তেলের ওপরে ভুসুঙ্গা পাতা, লক্ষা, সরষে ফোড়ন দিয়ে এই গোলাটা দেবে। একটু ফুটলে নামাবে।

দই পাছড়ী (অথবা দই বেগুন)

প্রথমে দইকে খুব ফেটিয়ে নাও। তাতে নুন, চিনি, জিরে ভাজার গুঁড়ো দাও। বেগুন ভেজে দাও।

চাল কুমড়োর তরকারি

প্রথমে ছোট ছোট করে চাল কুমড়ো ও আলু কুটেবে। তারপর কড়ায়ে তেল দিয়ে জিরে, লক্ষা, তেজপাতা ফোড়ন দিয়ে আনাটল,লি কষে নেবে। তারপর নুন ও জল দেবে। সেদ্ধ হলে নারকেল কোরা ও চিনি দেবে ও চাল বাটা দেবে। হয়ে এলে দুধ দেবে।

ওলকপির তরকারি

ওলকপিগুলি খুব সরু সরু করে কাট। আলুগুলি ছোট ডুমো ডুমো করে কাট। কড়ায়ে তেল, জিরে, লক্ষা ফোড়ন দাও। কপি ও আলু কষ।তারপর অল্প আদা, ধনে জিরে, লক্ষা, পেঁয়াজ ও হলুদ বাটা দাও। কষা হলে জল দাও। অল্প নুন মিষ্টি দাও। তারপর মাখামাখা হলে ঘী ও গরমমশলা দিয়ে নামাও।

মুলোর ঘন্ট

ওলকপির তরকারির মতই হয়। শুধু আগে মুলগুলি সেদ্ধ করে জল বারকরে নিতে হয়।

ভাজি

আলু কুমড়ো, আলু পটল , আলু পটল বেগুন এ হয়।

আলু, কুমড়ো, বা পটল সরু সরু করে কুটে নেবে। অল্প আদা সরু সরু কুচি কর ও একটা কাঁচা লক্ষা কুচো কর। কড়ায়ে তেল দিয়ে গোটা জীরে ফোড়ন ও আদা লক্ষার কুচি তেলে দাও। আনাজ গুলি দিয়ে তাতে অল্প হিং , নুন মিষ্টি দিয়ে চাপা দাও। অল্প জল ছটা দিতে পার। মাঝে মাঝে নেড়ে চাপা দাও। আনাজ গুলি সেদ্ধ ও ঝরঝরে হলে নামাও।

বাঁধাকপির ছকা

বাঁধা কপি খুব সরু সরু করে কাট। আলু ডুমো ডুমো মত কাটো। কড়ায়ে ঘী দিয়ে লক্ষা, জিরা, তেজপাতা ফোড়ন দাও। তাতে কপি দিয়ে কস। কসা হলে তাতে আলু ও ছাডানো কড়াইশুঁটি ফেলে দাও। হলুদ, লক্ষা, ধনে জিরেবাটা ,নুন, মিষ্টি দিয়ে জল দাও। কাদা কাদা হয়ে এলে তাতে গরম মশলা বাটা ও ময়দা গুলে নেড়েচেড়ে নামাও।

শুক্তো

আলু, বেগুন, কাঁচকলা, মুলো, উচ্ছে সব ঝোলের তারকারির মত কুটে নাও। কড়াইয়ে তেল দিয়ে উচ্ছে ভাজ। তারপর সব আনাজ দাও। ধনে জিরেবাটা , সরষে বাটা ও আদা বাটা দাও। জল দিয়ে নুন মিষ্টি দাও। সেদ্ধ হলে নামিয়ে কড়ায়ে ঘী তেজপাতা, পাঁচফোড়ন দিয়ে সাঁতলাইয়া নাও। অল্প ময়দা গুলে নাবাও।

শাকের ঘন্ট

আলু, বেগুন, কাঁচকলা, মুলো, শাক ছোটো করে কুটে অল্প জল দিয়ে ভাপিয়ে নাও। জল নিংড়ে নাও। তাতে ধানে জিরে আদা বাটা নুন মিষ্টি দিয়ে চটকে রাখ। কড়ায়ে ঘী তেজপাতা, জিরেফোড়ন দিয়ে এই চটকানো আনাজ ফেল। নাড়াচাড়া করে অল্প ময়দা দুধ দিয়ে গুলে ঢেলে দিয়ে নাবাও। উপরে বড়ি ভেজে গুঁড়ো করে দেবে।

অম্বল

কুমড়ো বা বেগুন বা কুল প্রভৃতিতে হয়। কড়াইয়ে তেল, সরষে ফোড়ন, একটা লক্ষা ফোড়ন দিয়ে যার অম্বল করবে সেটা দিয়ে কস। হলুদ, লক্ষা, সরিষা বাটা, নুন, বেশি মিষ্টি দিয়ে জল দাও। কুমড়ো বা বেগুনে তেঁতুল গুলে দেবে। রস অল্প অল্প থাকতে ময়দা দিয়ে নাবাবে।

পটলের দোরমা

পটল ছাড়িয়ে ভিতরটা কুরে নাও। ধোঁকার ডাল বাটার মত সব মশলা দিয়ে কিসমিস দাও। পরে পুর পটলের মধ্যে পুরে কাঠি দিয়ে মুখটা বন্ধ করে কালিয়ার মত ভেজে রাঁধ।

পটলের ঘন্ট

আগে পটলের খোসা ছাড়িয়ে খুব সরু সরু করে কাটা। আলু বেশ ছোট ছোট ডুমো করে কাটা। গোটা ভেজানো ছোলা ও পটল ভাপিয়ে নাও। কড়াইয়ে তেল দিয়ে জিরে, লক্ষা, তেজপাতা, গোটা গরম মসলা ফোড়ন দিয়ে আলু কস। অল্প আদা বাটা, হলুদ, চিনি, নুন, নারকেলকোরা দাও। এই ভাপানো পটলটা চেলে দাও। জল দেবেনা। বেশ ভাজা হয়ে গেলে ঘী দিয়ে নামাও।

দই পটল

গোটা পটলের সব খোসা ছাড়িয়ে মুখটা দুপাশে সামান্য চিরে দাও এবং তেলে ভাজ। তারপর তেলে আদা, রসুন, লক্ষা, হলুদ দিয়ে বেশ ভাল ভাবে কসে দইকে ফেটিয়ে ওতে দাও। নুন ও চিনি দেবে। নাম্বাবার সময় গরম মসলা দেবে।

সর দিয়ে পটল

পটলের সব খোসা ছাড়িয়ে মুখটা দুপাশে সামান্য চিরে দাও এবং তেলে ভাজ। সব মসলা (আদা, ধনেজিরে, লক্ষা, নুন, মিষ্টি, দুধের সর বা ঘন দুধ, গোটা গরম মসলা দিয়ে ঢাকা দাও। ঘী দিলে ভাল হয়।

ছোলার ডালের ধোঁকা

প্রথমে ডাল বেটে নাও। কড়াই তেল দিয়ে ডাল বাটা, কালো জিরে, আদাবাটা, নুন মিষ্টি, তেজপাতা ও হিং দিয়ে নাড়তে থাক। একটু ভাজা ভাজা হলে নামিয়ে থালায় চাপড়ে দাও। ঠাণ্ডা হয়ে জমে গেলে খুন্টি বা ছুরি দিয়ে বরফি বা চোকা করে কাটা। কড়াইয়ে তেল দিয়ে লালচে করে ভেজে নাও। আলু ডুমো ডুমো করে কেটে তেল দিয়ে কস। হলুদ, লক্ষা, অল্প ধনেজিরে আদাবাটা, অল্প দই বা তেঁতুলগোলা দিয়ে ভাজ। এবারে জল দাও। আলু সেদ্ধ হলে এই বড়া গুলি ফেলে দাও। দু চার বার ফুটলে নামাও। ঘী, জিরে, তেজপাতা দিয়ে সাঁৎলাও। গরমমশলা বাটা ও আটা গুলে দাও।

ফুলকপির ডালনা

আলু ও কপি তেলে ভেজে নাও। তার সঙ্গে গোটা বা ছাড়ানো কড়াইশুঁটি দাও। কড়াইয়ে হলুদ, লক্ষা, ধনেজিরে বাটা, আদাবাটা ও একটা টম্যাটো দাও। অল্প কষে জল দাও। ফুটলে আন্দাজ মত নুন ও মিষ্টি দাও। সেদ্ধ হলে নাবিয়ে ঘী, তেজপাতা, জিরে ফোঁড়ন দিয়ে তারকারি চেলে দাও। ফুটলে গরমমশলা ও আটা গুলে দাও।

সেদ্ধ আলুর দম

প্রথমে আলু সেদ্ধ কর। তারপর সেদ্ধ আলুগুলি দমের মত কাটা। একটা আলুমিনিয়ামের পাত্রে ঘী গরম করে আন্দাজ মত দই, পেঁয়াজ বাটা, আদা লক্ষা, হলুদ, গরমমশলা বাটা, তেজপাতা, নুন ও কিছু বেশী চিনি দিয়ে কষো। এর মধ্যে আলু গুলি দাও। যদি দরকার হয় এক হাতা মত জল দাও।

মোগলাই আলুর দম

বড় বড় নইনিতাল আলু ছাড়িয়ে ভিতর কুরে নাও। কড়ায়ে ঘী, তেজপাতা দিয়ে কিমা দাও এবং লক্ষা, পেঁয়াজ, আদা, নুন, মিষ্টি, দই দিয়ে ভাজ। হয়ে এলে জিরে ভাজার গুঁড়ো ও গরমমশলা গুঁড়ো দিয়ে ঢেলে ফেল। আলুর খোলগুলি তেলে বেশ করে ভেজে এই পুরগুলি পুরে মুখ গুলি কাঠি দিয়ে গাঁথ। খোলায় ঘী দিয়ে তেজপাতা, জিরে ফোঁড়ন, হলুদ, লক্ষা, ধনেজিরে বাটা, আদা পেঁয়াজবাটা, দই, নুন, মিষ্টি দিয়ে ভাজ। গন্ধ বেরলে জল দাও। ফুটলে এই আলুভাজাগুলি ফেলে দাও। হয়ে এলে নামিয়ে গরমমশলা গুঁড়ো দিয়ে ঢেলে রাখ।

পুঁই শাকের চড়চড়ি

আলু, বেগুন, কুমড়া, মুলো, ঝিঙে ও পুঁইশাক কুটে নাও। কড়ায়ে তেল, পাঁচফোড়ন ও একটা লক্ষা ফোড়ন দাও। তাতে সব আনাজ ফেলে কষা হলে জল দাও। হলুদ, লক্ষা, সরষে বাটা, নুন ও অল্প মিষ্টি দিয়ে চাপা দাও। সেদ্ধ হয়ে জল মরে গেলে নামাও। এতে মাছের কাঁটা, মুড়ো প্রভৃতি দিলে ভাল হয়।

পোস্ত চড়চড়ি

পোস্ত বেটে রাখ। আলু ডুমো ডুমো করে কেটে নাও। কড়ায় তেল, পাঁচফোড়ন দিয়ে আলু দাও। কষা হলে হলুদ, লক্ষা বাটা, নুন দিয়ে জল দাও। আলু সেদ্ধ হয়ে এলে তাতে পোস্ত বাটা দাত ও নাড়তে থাক। নাহলে তলা ধরে যাবে। ভাজা ভাজা হলে নামাও।

বাঁধাকপি পোস্ত

প্রথমে বাঁধাকপি কাটবে। আলু কিছু ছোট ছোট করে কাটবে। কিছু বেশি পোস্ত, আন্দাজ মত আদালক্ষা একসঙ্গে বেটে রাখ। তারপর কড়ায়ে তেল দিয়ে পেঁয়াজ, লক্ষা, পাঁচফোড়ন দাও। কপি কষে নিয়ে এই পোস্ত বাটা দাও। তারপর জল দাও। তারপর জল দাও। হলুদ, নুন দাও। তারপর বেশ ভাজা ভাজা হলে নামাও।

লাউএর ঘন্ট

লাউ সরু সরু কুটে নাও। হাঁড়িতে অল্প জল দিয়ে লাউগুলি সেদ্ধ কর। সেদ্ধ হয়ে এলে তাতে নুন মিষ্টি দাও। অল্প জল থাকতে থাকতে নামাও। কড়ায় ঘী, পাঁচ ফোড়ন, তেজপাতা দিয়ে এই লাউ ঢেলে দাও। দুধ ও অল্প ময়দা গুলে দিয়ে নেড়েচেড়ে কাদাকাদা হলে নামাও।

সরষে বাটার সঙ্গে চিচিঙ্গে

চিচিঙ্গে কুচি কুচি করে কেটে নুন মেখে রাখুন এবং জল বের হলে চিপে তুলে নিন। সামান্য কুমড়া কুচি করুন। তারপর সরষে, লক্ষা বাটা, কাঁচা লক্ষা, নুন, নারকেল কোরা (অল্প) ও তেল চিচিঙ্গে ও কুমড়োর

সঙ্গে মিশিয়ে মাখন। তারপর আন্দাজ মত ময়দা দিন, যেন একটু বাঁধা হয়। আধ ইঞ্চিটাক পুরু করে গোল গোল করে তাওয়ায়ে সঁকে নেবেন। ধারগুলি বেশ লালচে হয় উঠলে অন্য দিকটা ভাজুন।

চিচিঙ্গের ঘন্ট

উপকরণ – চিচিঙ্গে এবং ঘন্টের মশলা। (হিং, জিরে, ধনে, আদা, লক্ষা, নুন, গরম মশলা, ইচ্ছে মত আলুর কুচি, বড়ি বা ভিজিছোলা)

তেলে হিং, জিরে ফোড়ন দিয়ে চিচিঙ্গে,আলু এবং ছোলা বা বড়ি দিন। তারপর ঘন্টের মশলা দিন। মাখা মাখা হলে নামাবেন।

পেঁপের ঘন্ট

পেঁপে আগে কুরে নাও। আলু ছোট ছোট ডুমো করে কাটো। অল্প মুগের ডাল (এক মুঠো)ভেজে নাও। মুগের ডাল ও পেঁপে এক সঙ্গে জলে ভাপাতে দাও। কড়াইয়ে তেল দিয়ে জিরে, লক্ষা, তেজপাতা, গোটা গরম মসলা ফোড়ন দিয়ে আলু কসা। অল্প আদা বাটা , হলুদ, চিনি,লক্ষাবাটা, নুন, নারকেলকোরা দাও। এই ভাপানো পেঁপে ও ডাল ঢেলে দাও। জল দেবেনা। বেশ ভাজা হয়ে গেলে ঘী দিয়ে নামাও।

পেঁপের মালাইকারি

কাঁচা পেঁপে ডুমো ডুমো করে কেটে সেদ্ধ কর। আলুগুলি ভেজে রাখ। খোলায় ঘী দিয়ে গোটা গরমমশলা, জিরে, তেজপাতা ফোড়ন দিয়ে হিং, আদালক্ষা বাটা ও চিনি দিয়ে বেশ করে ভেজে নাও। ১টা নারকেল কুরে তার সব দুধ বের করে নাও। মশলা ভাজাতে নারকেলের দুধ ঢেলে দাও। ফুটলে পেঁপেসেদ্ধ ও আলুভাজা গুলি দিয়ে দাও। এতে টম্যাটো বা অল্প তেঁতুল গোলা দেবে। পাতলা পাতলা রস থাকতে নামাবে।

পেঁপে বড়ির তরকারী

প্রথমে পেঁপে ও আলুগুলি ছোট ছোট করে কাট। তারপর কড়ায়ে তেল দিয়ে জিরে,তেজপাতা ফোড়ন দাও। আনাজগুলি কসা হয়ে গেলে হলুদ,লক্ষা,ধনেজিরে, আদাবাটা, নুন মিষ্টি দাও ও জল দাও। বড়ি ভেজে ভেঙ্গে দাও। হয়েগেলে নামাবার সময় ঘী, গরমমশলা ও সামান্য আটা গুলে দাও।

চ্যাঁড়স তরকারি

চ্যাঁড়স ও আলু পাতলা পাতলা কুটে রাখ। কড়ায়ে তেল, পাঁচ ফোড়ন দিয়ে আনাজ ফেলে কসা। কসা হলে হলুদ, লক্ষা, সরষে বাটা, নুন, অল্প মিষ্টি ও অল্প জল দাও। জল মরে গেলে নামাও।

ধনে বাটা দিয়ে চ্যাঁড়স

প্রথমে চ্যাঁড়সের মুখটা কেটে নাও। (কিঞ্চা ছোট ছোট গোটা চ্যাঁড়সের মুখটা চিরে তার ভেতর মশলা ভর্তি কর।) তেলে চ্যাঁড়স, ধনেবাটা,লক্ষা, হলুদ, নুন, মিষ্টি দিয়ে চাপা দিয়ে দিয়ে ভাজ।সামান্য জলের ছিটে দিতে পার।

দই কড়ি

প্রথমে চ্যাঁড়স কাটাখুব টক দই ফেটিয়ে রাখা। কিছু চাল বেটে রাখা। কড়ায়ে তেল দিয়ে সর্ষে, লক্ষা ও ভুসঙ্গ পাতা ফোঁড়ন দাও। তাতে চ্যাঁড়স গুলি অল্প কষে জল দাও। আন্দাজ মত নুন ও হলুদ দাও। চ্যাঁড়স সেদ্ধ হলে দই ও চাল বাটা দাও এবং হাতায় ঘাঁটা।

সুজি অমলেট

সুজি একপো, অল্প টক দই (আধপো), পেঁয়াজ এক ছটাক, চারটে লক্ষা, কিছু কাটা আদা, এক ছটাক গাওয়া ঘী। এক চামচ চিনি, অল্প নারকোল কোরা, এলাচ গুঁড়ো এবং নুন।

প্রথমে সুজি, দই এবং জল দিয়ে গোল। তারপর কাটা পেঁয়াজ, লক্ষা ও আদাকে মেশাও। এরপর চিনি, নারকোল কোরা, এলাচ গুঁড়ো ও নুন দিয়ে ফেটাও। এটা ঠিক পিঠের গোলার মত হয়ে। উনানে তাওয়াএ এক চামচ ঘী দিয়ে এই গোলা দাও। পিঠের মত একপাশ হয়ে গেলে উল্টে দাও। অল্প লাল হলে নামিয়ে রাখা।

টম্যাটো রোস্ট

কিছু টম্যাটো এনে মুখ গুলি পাতলা গোল চাকা করে কেটে নিন (যেমন করে পটলের দোরমা করার সময় পটলের মুখ কাটা হয়)। টম্যাটো যেন বড় সাইজের হয়। এখন টম্যাটো গুলি গরম জলে ভাপিয়ে নিন। কিছুটা মাছ বা মাংসের কিমা সেদ্ধ করে নিয়ে আদা, পেঁয়াজ ও লক্ষাবাটা এবং পরিমাণ মত নুন মিষ্টি দিয়ে মেখে নিন। এখন কড়াতে একটু ঘী দিয়ে তেজপাতা ও আস্ত গরমমসলা ছেড়ে দিন। এবার এই মাথাটি কড়ায়ে দিয়ে নেড়েচেড়ে নামান। একটু ঠাণ্ডা হলে টম্যাটোগুলির মধ্যে যতটা ধরে ভরে ফেলুন। এখন ডিম ও বিস্কুট মাথিয়ে ভেজে ফেলুন।

স্যানাড়

(১) বাঁধাকপির কচিঅংশের কুচি, পাকা টম্যাটোর চাকা চাকা, অল্প আলু সেদ্ধ, পেঁয়াজ চাকা, লক্ষা কুচি, কিসমিস, নুন, মিষ্টি দিয়ে মাখুন।

(২) কচি শশা, টম্যাটো, সেদ্ধ আলুর চাকা, নুন, মিষ্টি, লক্ষা, পেঁয়াজ ও ধনেপাতা সব একসাথে মাখুন।

ঘোল বড়া

মাষকলাই ডাল আধপোয়া সরষের তেল একছটাক, নুন, আদা হিং জিরে আন্দাজ মত, তিনপোয়াটাক ঘোল, আর একটি বা দুটি শুকনো লক্ষা।

মাষকলাই ডাল ভিজতে দেবেন। আদা মিহি কুচি করে কাটুন। হিং অল্প জলে গুলে নিন। সামান্য হিং, জিরে, আর শুকনো লক্ষা সঁকে গুঁড়ো করবেন। ঘোলে নুন মিলিয়ে রাখবেন। ডাল মিহি করে বেটে নুন, আদাকুচি হিং গোলা মেলাবেন। এবার বড়ির ডালের মত খুব ফেটাবেন। যখন দেখবেন যে ডালটা জলে ফেললে ভাসছে তখন তেল চড়িয়ে বড়া ভেজে ঘোলে ফেলুন। তার উপরে হিং জিরে লক্ষা গুঁড়ো ছড়িয়ে দিন।

মুগডালের পোরো

উপকরন-ডাল একপোয়া , জল তিনপোয়া, কাঁচা লক্ষা ৬টি, এক ছটাক সরশে তেল ও নুন

প্রণালী – পাত্রে জল চড়িয়ে জল ফুটলে ডাল দেবেন। কাঁচা লক্ষা চিরে দেবেন। ডাল ভালভাবে সেদ্ধ হলে কাঁচা তেল উপরে দিয়ে নামাবেন। ডালটা যেন শুকনো হয়ে।

মসুর ডালের পোরো

উপকরন- মসুরডাল একপোয়া , দুধ এক ছটাক, কাঁচালক্ষা ৬টি, ঘী এক ছটাক, আদা, এক সের জল ও নুন।

কাঁচালক্ষা চারটি পিষে রাখুন। বাকি দুটি কুচি করে রাখুন। আদাও কুচি করে রাখুন। পাত্রে জল চড়িয়ে গরম হলে ডাল দিন। সেদ্ধ হলে দুধে কাঁচালক্ষা বাটা গুলে দিয়ে দিন। নুন দিন। হাতা দিয়ে ঘুঁটে দিন ও দু চার ফুট হলে নামান। কড়ায়ে ঘী চড়িয়ে আদা ও কাঁচা লক্ষা কুচি ফোঁড়ন দিয়ে ডাল সান্তার দিন।

মিষ্টি

ছোলার ডালের বরফি

ডালটা বেশ মিহি করে বেটে নাও।এ দিকে চিনির রস বেশ গারো করে রাঁধো। কড়ায়ে ঘী দিয়ে ডাল বাটা দাও। বেশ করে ভাজা হলে রস দাও। শক্ত হয়ে এলে পেস্তা বাদাম বড় এলাচ দিয়ে নেড়ে নামাও।থলাতে ঢেলে একটু গরম থাকতে বরফি মত করে কাট।

(ডাল - ১, ঘী - ১, চিনি - ১১ ভাগ। বাদা, পিস্তা, কিসমিস , বড় এলাচ)

ছানার পায়েস

আগে বেশ ভাল করে ছানা কেটে রাখ। এদিকে কড়ায়ে দুধ চাপিয়ে দাও। দুধ দু চার বার ফুটে এলে ছানা বাটা, পরিমাণ মত চিনি দিয়ে নাড়তে থাক। বেশ ঘন ঘন হলে গোলাপ জল দিয়ে নামিয়ে রাখ।

রাঙ্গা আলুর পিঠে

রাঙ্গালু সেদ্ধ করে ময়দা দিয়ে চটকে নেবে। ভিতরে কিসমিস , ক্ষীর বা নারকেল পুর দিয়ে গড়ে ঘীয় ভাল করে ভেজে রসে ফেল।

ডিমের মিহিদানা

উপকরণঃ খাঁটি দুধ আধ সের, ৬টি মুরগীর ডিম, চিনি সের ছটাক, আধ ছটাক ঘী, চার পাঁচটা এলাচ ও সামান্য গোলাপ জল।

প্রথমে এই আধ সের দুধে ৬টি ডিম দিয়ে তাকে উত্তম রূপে ফ্যাটাবে। (প্রায়ে দশ মিনিট) ভাল রূপে ফ্যাটান হলে উনানে ডেকচি বসিয়ে ঘী দাও। ঘী গরম হয়ে গেলে এলাচের দানা ছাড়িয়ে এই ঘীয় ফেল।

তারপর এই দুধ ডেকচিতে ঢেলে দাও। তারপর চিনি দাও। নরম আঁচে বসিয়ে ঘাঁটতে থাকবে। কিছু সময় পরে জলের অংশ মরে আসবে ও ছোট ছোট মিহিদানার মত হয়ে যাবে। সম্পূর্ণ জল মরে গেলে নামিয়ে আন এবং সামান্য গোলাপ জল দিয়ে পাঁচ মিনিট ঢাকিয়ে রাখ।

পাউরুটির পাক্তয়া

একটি পাউরুটি ছোট ছোট চৌকা করে নিয়ে এবং এক্তি দুধ ও ময়দার গোলায় ডুবিয়ে নিংড়ে নিন। (যেন না ভাঙ্গে) । পরে ঘী দিয়ে বেশ লালচে করে ভেজে রসে ফেলুন। রসটা পাতলা হবে।

পুডিং

দুধ আধ সের একটু ঘন করে নাও। ৪ টে ডিম চামচে করে খুব ফেটিয়ে নাও। একটা অ্যালুমিনিয়াম পাত্রে মাখন কিম্বা ভাল ঘী গরম করে মাখিয়ে রাখ। ঘন দুধে এই ডিম দাও। আন্দাজ মত চিনি দাও। ১০-১৫ ফোঁটা ভ্যানিলা ও কিসমিস দিয়ে এই পাত্রে ঢেলে দাও। নিভন্ত আঁচে বসাও। ১০-১৫ মিনিটের মধ্যে ওটা জমে যাবে। তখন নামিয়ে স্লাইস কেটে নাও।

নিরামিষ পুডিং

২ সের দুধ, টকদই, ৩ ছটাক চিনি, কিসমিস, বাদাম, পেস্তা ও ভ্যানিলা

প্রথমে দুধকে ঘন কর। তারপর দইকে অল্প জলে গুলে দুধের সঙ্গে মেশাও। একটা সিল্ভারের বাটিতে দই মেশানো দুধ রেখে চিনি, বাদাম প্রভৃতি দাও ও ঢাকনাটা বন্ধ কর। একটা কড়াই কিম্বা ডেকচিতে অর্ধেক দূর জল দিয়ে উনুনে চাপাও। জল ফুটলে আধঘন্টার পর দেখবে দুধ জমে গেছে।

মগজ নাদু

উপকরণ – এক কাপ আটা, এক কাপ চিনি, কিছু এলাচ গুঁড়ো এবং আধ কাপ ঘী।

প্রথমে চিনিকে শীলে ভাল ভাবে গুঁড়ো করে রাখ। তারপর কড়ায়ে ঘী দিয়ে আটাকে লাল করে ভাজ। ভাজা হলে একটা খালায় ঢেলে তাতে এলাচ ও চিনি মেশাও। চিনি আটার সঙ্গে মিশে গেলে গরম থাকতে থাকতে নাদুর মত পাকাও।

পাল নাদু

উপকরণ – এক কাপ সুজি, এক কাপ আটা, পানমোরি, গোলমরিচ, বড় এলাচ, নারকেল কোরা, চিনি, ঘী ও খাবার সোডা।

প্রথমে সুজি ও আটা মেশাও। পরে বেশী ঘী দিয়ে ভাল করে মেশাও। সামান্য জল দিয়ে মাখ। এই মাখাতে নারকেল কোরা, সোডা, গোটা পানমোরি, কিছু বড়এলাচ ও গোলমরিচ খেঁতো করে দাও। ছোট ছোট নাদুর মত করে গড়ে নরম আঁচে লাল লাল করে ভাজ। চিনির পাক করে নাদুর পাক কর যেন শুকনো হয়।

নারকেলের চন্দ্রপুলি

প্রথমে নারকেল কুরে নেবে। দেখবে যাতে লাল আংশ গুলি না কোরা হয় যায়ে। দেখতে একেবারে সাদা থাকে। তারপর খুব চিকন করে বেটে নেবে। একটুও জল দেবেনা। আন্দাজ মত চিনি মেশাবে। যেমন মিষ্টি হয়। তারপর উনুনে বসিয়ে কড়া পাক করবে। এদিকে কিছু খোয়া দলে তার সঙ্গে বড় দানার চিনি অথবা মিছরির গুঁড়ো মিশিয়ে রাখ। কলাপাতায় খোয়ার পুর দিয়ে পেরাকির মত গড়। তারপর গরম থাকতে থাকতে ওর ওপরে পেস্তা, বাদাম, বড় এলাচের দানা বসাও। নানা ফুল লতা পাতা তৈরি কর।

নারকেলের মালপো

একটা বড় নারকেল কুরে একপো চিনি মেশান এবং কড়ায়ে পাক করুন। তারপর চটচটে হলে নামিয়ে ছোট এলাচ গুঁড়ো দিয়ে মেখে মালপোর আকারে খালায়ে রাখুন। ময়দা ও দুধ গুলে এইগুলি ডুবিয়ে ঘীয়ে ভেজে রসে ফেলুন।

নারকেলের প্যানকেক

উপকরণ – নারকেল ১ টি, চিনি আধ পেয়ালা, ময়দা দেড় কাপ, দুধ এক কাপ, চায়ের চামচে আধ চামচ নুন, চারটে ডিম, এলাচ তিন চারটি, ঘী

নারকেল কুরে নিন ও এলাচ গুঁড়ো করুন। চিনি ও নারকেল কোরাতে সামান্য জল দিয়ে পাক দিন ও এলাচ গুঁড়ো দিন। ময়দা স্চূপ করে মাঝে আঙ্গুল দিয়ে গর্ত করুন। এই গর্তে নুন ও ডিম কটা ভেঙ্গে দিন। আস্তে আস্তে মেশাতে থাকুন ও পরে দুধ মেশান। দুধ মেশাবার সময় সাবধান যেন গোলাতে ডিম ডিম না হয়। কোথায় যেন ডেলা না থাকে। গোলা ঠিক পাটিসাপটার গোলার মত হবে।

গোলা পনেরো মিনিট রেখে দেবেন। তাওয়াতে ঘী দিয়ে এক হাতা এই গোলা দিয়ে পাতলা ও গোল পিঠের মত করুন। ভিতরে নারকেলের পুর দিয়ে পাটিসাপটার মত মুড়ে তুলুন। সম্ভব হলে একটু মাখন ওপরে দিয়ে দেবেন।

কুমড়োর মালপো

আগে মিষ্টি কুমড়ো ছাড়িয়ে সরু সরু কুটে হাঁড়িতে সেদ্ধ কর। বেশ সেদ্ধ হলে অল্প নুন দিয়ে হাতাদিয়ে নেড়ে মোহনভোগের মত করে নামাও। পরে তাতে পাতলা ফীর এবং অল্প ময়দা দিয়ে খুব ফেনিয়ে তাতে বড় এলাচ ও মৌরি গুঁড়ো দিয়ে ঘীয়ে ভেজে রসে ফেল।

নারকেলের রঙ্গিন বরফি

পরিমাণ – যতটা নারকেল, ততটা দুধ ও ঠিক ততটাই চিনি। একটু খাবার সোডা, সামান্য তেল খালায় মাখাবার মত, খাবারের উপযুক্ত যেকোনো রং।

প্রণালী – চিনি ও দুধ জ্বালে চড়িয়ে দিন ও একটু ঘন হলে নারকেল ও সোডা দিয়ে খুব নাড়তে থাকুন। বেশ ভাল করে যেন মিশে যায়ে। তেল মাখানো খালায় অর্ধেক ঢালুন। বাকিটাতে সামান্য রং মেশান ও খালায় ঢালা নারকেলের উপর দিন। এবার ঠাণ্ডা হলে বরফির মত কাটুন।

কাজুবাদাম ও নারকেলের বরফি

পরিমাণ - ১/২ কিলো কাজুবাদাম, ১/৪ কিলো নারকেল কোরা, ১/২ কিলো চিনি, ১/২ কিলো খোয়া ফীর, ৩০০ গ্রাম ঘী, বাদাম ও তবক সামান্য পরিমাণ সাজাবার জন্য।

প্রণালী - ফুটন্ত জলে মিনিট কুড়ি কাজুবাদাম ভিজিয়ে রাখবেন। তারপর জলথেকে তুলে বেটে ফেলুন। বড় কড়ায়ে ঘী গরম করে নারকেল, খোয়া ফীর, কাজুবাদাম ও চিনি দিন। হালকা আঁচে পাকাতে থাকুন যতক্ষণ না পাত্রের গা থেকে বেশ আলাগা না হয়। এবার নামিয়ে ফেলুন। যদি পছন্দ করেন তো দু ফোঁটা গোলাপ জল বা কটা এলাচদানা দেবেন। এবার ঘী মাখানো থালায় ঢেলে যতটা মোটা চান সেরকম করে চেপে দিন ও উপরে বাদাম ও তবক দিন (গোলাপ পাপড়ি দিলেও চলবে)। ঠাণ্ডা হলে কেটে রাখুন।

নারকেল ও ময়দার তক্তি

পরিমাণ - ১/২ কিলো ময়দা, বড় চামচের দুই চামচ ঘী (ময়দা মাখবার জন্য), আন্দাজ মত ঘী ভাজবার জন্য। পাঁচটি এলাচ, ৫-৬ টি পেস্তা, বড় চামচের দু চামচ নারকেল কোরা, একটি ডিম, ১/২ কাপ চিনির রস, ১/২ কাপ জল।

প্রণালী - ময়দা ঘীয়ে ময়ন দিয়ে ঠেসে নিন। তাতে চিনির রস দিন (ও দরকার হলে জল ব্যবহার করুন)। এবার ডিম, নারকেল কোরা, এলাচ ও পেস্তা কুচো দিন। এবার ছোট ছোট লেচি পাকিয়ে ১/২ ইঞ্চি পরিমাণ পূরু করে বেলে নেবেন। লম্বাটে করে কেটে কেটে তার উপর কাঁটা দিয়ে নক্সা মত করে ভাজুন। গরম গরম পরিবেশন করবেন। ইচ্ছে হলে চিনি ছড়িয়ে দেবেন।

সুজির পোড়পিঠে বা কেক

উপকরণঃ সমান পরিমাণ সুজি, চিনি, ময়দা, দই ও দুধ নাও। তার সাথে কিছু বাদাম, কিসমিস ও ছোট এলাচ গুঁড়ো।

প্রথমে যত সুজি নেবে, ঠিক সেই পরিমাণ ময়দা, দই প্রভৃতি নেবে। প্রথমে দইকে ফেটিয়ে নাও। একটা পাত্রে সব ভাল করে মেশাও। মেশাবার সময় আন্দাজ মত বেকিং পাউডার দেবে। তারপর একটা জায়গায় বেশ ভাল করে ঘী দিয়ে এই গোলাটা ঢেলে দাও। নরম আঁচে বসাবে। যখন দেখবে বেশ লাল কেকের মত হয়েছে তখন নামিয়ে নেবে।

দই দিয়ে কেক

উপকরণঃ দু কাপ চিনি, দু কাপ ময়দা, দই ও এক কাপ ঘী, ৬টা ডিম, কিসমিস, বাদাম, ৪ চামচ বেকিং পাউডার

প্রথমে ঘীয়ে সঙ্গে চিনি মেশাবে। চিনি মিশে গেলে একটা আলাদা জায়গায় ডিম খুব ফেটিয়ে ওর সঙ্গে মেশাও। তারপর দই মেশাও। সবথেকে পরে বেকিং পাউডার ৪ চামচ দেবে। ময়দা অল্প অল্প করে মেশাও। তারপর উনুনে নরম আঁচে একটা কড়ায়ে বালি ভর্তি করে গরম কর। একটি ডেকচিত্রে খুব ভাল করে ঘী মাখিয়ে এই গোলাটা ঢেলে দাও ও উপর থেকে কিসমিস ছড়িয়ে দাও। ডেকচির মুখ ভাল করে ময়দা দিয়ে বন্দ করে এই বালির উপরে বসাও। প্রায় দু ঘন্টার পর খুলে পরিবেশন কর।

কেক

আধপো ময়দা, আধপো চিনি, ৩টি ডিম ও কিছু কিসমিস। প্রথমে ডিম খুব ফেটিয়ে তারপর এই ফেটানি তে চিনি মেশাও। তারপর ঘী ও ময়দা মেশাও। তারপর একটা পাত্রে ভালভাবে ঘী মাখিয়ে এই গোলাটা দাও এবং মুখটা বন্দ কর। তারপর নরম আঁচে বসাও। কিসমিসগুলি উপরে ছড়িয়ে দাও।

লাউ কান্দি

এক সের ওজনের একটি কচি লাউ, চিনি আধ সের, ফীর এক সের, যেকোনো ঘী একপো, পেস্তা, বাদাম, কিসমিস কিছু। (বেশি বা কম এই অনুপাতে করতে পার)।

প্রথমে লাউএর খোসা ছাড়িয়ে নেবে। কুমড়ো কুরনি দিয়ে কুরে নেবে। বিচিগুলি বারকরে দেবে। তারপর কড়ায়ে দুধ দিয়ে সেদ্ধ করে নেবে। বাদাম, পেস্তাকে খুব ছোট ছোট করে কাট। কিসমিস গুলি ভালকরে ধুয়ে কাঠিগুলি বেছে দাও। একটা কড়ায়ে ঘী দাও। সেদ্ধ করা লাউকে ঘী গরম হলে ছেড়ে দাও। চিনি বাদাম প্রভৃতি দিয়ে অল্প আঁচে হাতায় নাড়। বেশ ঝরঝর হয়ে গেলে নামিয়ে ঠাণ্ডা কর।

নান খাটাই

এক কাপ সুজি, এক কাপ আটা এবং এক কাপ চিনি নাও। প্রথমে এইগুলি একসাথে মেশাবে। তারপর দুটো ডিম ওর সাথে মাখবে। জল দেবেনা। খুব ঠেসতে হবে। তারপর নানা রকমের গড়ে ঘীয়ে ভাজ। লাল হয়ে গেলে নামাও।

চাটনি

খেজুর ও বিলিতিবেগুন, কিসমিস (অথবা শুধু বেগুনেও হয়)

প্রথমে কড়ায়ে তেল দিয়ে বিলিতিবেগুন অল্প কসে নাও। তারপর জল, খেজুর, কিসমিস দাও। হলুদ, নুন, সামান্য লঙ্কা, আন্দাজ মত গুড় ও চিনি দেবে। তাতে রঙটা লাল হবে।

যদি বেগুনের কর তবে নামাবার একটু আগে তেঁতুলের রস দেবে। একটু আটা দিলে রসটা মাখা মাখা হবে।

পেঁপের চাটনি

আগে কাঁচা পেঁপে পাতলা পাতলা করে কুটে জল দিয়ে সেদ্ধ করে নেবে। পেঁপে সেদ্ধ হলে জলটা ফেলে দেবে। কাঁচা তেঁতুল সেদ্ধ করে তার রসটা একটা জায়গায় রাখবে। যদি কাঁচা তেঁতুল না পাওয়া যায় তবে পাকা তেঁতুল রস করে দেবে। কড়াতে তেল দিয়ে সেদ্ধ পেঁপে ফেলে নাড়ো। কিছু কিসমিস দিও। জল দিয়ে, এই তেঁতুলের রস চিনি ও নুন দাও। বেশি জল দেবেনা। রস মরে এলে চারটি ময়দা গুলে নামাও। ঝাল করতে হলে লঙ্কা বাতা দিও নাহলে একটা লঙ্কা ফোড়ন দিও।

শসার রায়তা

শসা ছাড়িয়ে সরু সরু করে কাটুন। অল্প নুন মাখান। কিছু পরে জল নিংড়ে অল্প দই, চিনি, সাদা সরষে বাটা মাখান।

আচার ইত্যাদি

আমের আচার - ১

প্রথমে আম গুলি কেটে নুন মাখিয়ে রোদে শুকান। বেশ কিছু দিন রোদে দেওয়ার পর যখন দেখবেন যে আমগুলি বেশ নরম হয়েছে এবং নুন জলগুলি শুকিয়ে এসেছে তখন একটি কড়ায়ে আন্দাজ মত চিনির রস করুন। রসটা যেন গাঢ় হয়। এদিকে কড়ায়ে তেল দিয়ে জিরে লক্ষা গুঁড়ো (কাঁচা)তেলের উপর দিন। তারপর এই রসে ঢেলে দিন। বেশ মাখা মাখা হলে নামান। রোদে দেবেন না।

আমের আচার - ২

আম একসের খোসা ছাড়িয়ে ঘন্টাখানেক চুনের জলে ভিজিয়ে রাখবেন। তারপর ধুয়ে নুন হলুদ মাখিয়ে রোদে দু তিন ঘন্টা রাখবে। চিনি আধসের কড়ায়ে চাপিয়ে এক ছটাক জল দেবে। রস হয়ে গেলে আমগুলি ঢেলে দিয়ে ভাল করে নাড়বে। নিচে এনে তাতে আদাবাটা, গোটালক্ষা দিয়ে ঢাকা দেবে ও ঠাণ্ডা করবে।

আম তেল

মাঝারী ২০টা আম কেটে তেলে ভেজাবে ও রোদে দেবে। দুদিন বাদে আন্দাজ মত নুন দেবে। ১০/১২ দিন পর আধছটাক হলুদ, আধছটাক লক্ষাগুঁড়ো ও একছটাক সরিষা গুঁড়ো দেবে। ১০/১২ দিন ফের রোদে দেবে। পরে চারটি মেথি খোলায় অল্প ভেজে গুঁড়ো করে দেবে। পাঁচ ছয় দিন পরে চেখে দেখবে তেঁতো আছে কিনা। যখন তেঁতো থাকবে না তখন হয়েছে জানবে।

মিষ্টি আচার

আম ছাড়িয়ে ৪ ফালা করে কুটে জলে ভেজাবে। দু ঘন্টা পরে জল হতে তুলে নেবে। হাঁড়িতে গুড় ফুটতে দেবে। তাতে নুন পাঁচ ফোঁড়ন ও সামান্য লক্ষাগুঁড়ো দেবে। গুড় ফুটলে আম ফেলে দেবে এবং কাঠের বা সিল্ডারের হাতায় নাড়বে। আম সেদ্ধ হলে এবং গুড়টা বেশ মরে মরে এলে নামাবে। যদি রস বেশি থাকে রোদে ২/৪ দিন দিলে শুকিয়ে যাবে।

আমের আচার - ৩

প্রথমে আম কেটে জলে ধুয়ে কিছুক্ষণ রোদে শুকিয়ে নাও। তারপর একটা ডেকচিতে সর্ষে, লক্ষা, নুন, হলুদ, গোটা মেথি, অল্প তেল, হিং, আদা দাও। অল্প গুড় রস করে দাও। মসলাটা একটু বেশি দেবে। যেন মাখা মাখা হয়। তারপর বোতলে রেখে সামান্য রোদে দিয়ে রাখ।

লেবুর আচার - ১

প্রথমে লেবু চার ফালা করে কাটবে। তারপর লেবুর ভেতরে লক্ষা গুঁড়ো, হলুদ, নুন, হিং দেবে। কিছু মেথি ও জিরে ভেজে গুঁড়ো করে দেবে। দেবার আগে মসলা গুলি অল্প তেল দিয়ে মেখে নেবে। তারপর শিশিতে অল্প তেল দিয়ে সাজিয়ে রাখবে। রোদে দেবে না।

লেবুর আচার - ২

প্রথমে লেবুগুলি ধুয়ে কাপড়ে মুছে শুকিয়ে নেবে। তারপর একটা ডেকচিতে কিছু নুন ছাড়িয়ে দাও। তারপর লেবুগুলি ছোট ছোট টুকরো করে কেটে এই ডেকচিতে রাখ। প্রায় ২৫টা লেবুতে ১ পোয়া নুন লাগে। দু

চারটে লেবু কাটবে ও একটু করে নুন ওপরে ছড়াবে। যখন সব লেবু কাটা হয়ে যাবে তখন সমপরিমাণে সরষে, লক্ষা ও মেথি গুঁড়ো ওর সঙ্গে মাখাও। তারপর কড়ায়ে অল্প তেল গরম করে ওতে একটু গোটা সরষে ও অল্প হলুদ দাও। পরে তেলটা ঠাণ্ডা করে এই লেবুর সঙ্গে ভালভাবে মেখে বোতলে রাখা।রোদে দেবেনা।

তেঁতুলের আচার - ১

কিছু ছড়া তেঁতুল নাও। সেই তেঁতুলের সঙ্গে অল্প সরষে, লক্ষা, তেল ও নুন দাও। আন্দাজ মত গুড় রস করে দাও। ঠাণ্ডা হলে বোতলে রাখ। কিছুদিন বাদে ব্যবহার কর।

তেঁতুলের আচার - ২

প্রথমে সামান্য জলে তেঁতুল ভেজান।(যেমন তেঁতুলগুলো জলে ডুবে যায়)।তারপর যেমন তেঁতুলগুলি ভালভাবে চটকে চালুনিতে ছেকে নিন। পাথরের থালায় রোদে দিন।তিনচার দিন রোদে দেবার পরে আন্দাজ মত নুন দেবেন ও মাঝে মাঝে কাঠিতে ঘেঁটে দেবেন। এই রসটা যখন বেশ মাখা মাখা হয়ে আসবে, তখন একটু বেশি জীরে, ২-৩ টে লক্ষা, অল্প পাঁচ ফোড়ন তাওয়এ ভেজে গুঁড়ো করে দেবে। তার সাথে অল্প গুড় জ্বাল দিয়ে রস করে দেবে। তারপর বেশ ভালভাবে ঘেঁটে বোতলে রাখ এবং দু তিন দিন রোদে দিয়ে খাও।

লক্ষার আচার

প্রথমে লক্ষাগুলি সামান্য চিরে নাও। কিছু সর্ষে গুঁড়ো, হিং ও মেথি ভেজে গুঁড়ো করে নাও ও লক্ষার ভেতর ভর্তি করে দাও। তেল অল্প গরম করে ঠাণ্ডা করে দেবেন। কাগজি লেবুর রস দেবেন। কিছু দিন রোদে দেওয়ার পর খান।

আমের আচার - ৪ (সম্বলপুর)

প্রথমে আমগুলি খোসা ছাড়িয়ে কুরে নিন। একটা গর্ত মত বাটি হলে ভাল হয়। নুন ও হলুদ মাখিয়ে একটা দিন আখবা রাতির রাখুন। পরে আম গুলি চেপে নিংড়ে নিন যেন একটুও জল না থাকে। তারপর একটা বোতলে যত আম, ঠিক ততটা চিনি নেবেন। কিছু লক্ষা গুঁড়ো , জীরে ভাজা গুঁড়ো, ও একটু সামান্য নুন দিয়ে মেখে ওর ভেতরে রাখ। প্রতিদিন রোদে দেবে। বেশ মাখা মাখা ও লাল হয়ে গেলে ব্যবহার করবে।

আমের আচার - ৫ (সম্বলপুর)

আমের খোসা ছাড়িয়ে কুরে নাও। পরে একটা জায়গায় নুন ও হলুদ মাখিয়ে একটা বেলা রাখ। পরে নিংড়ে নিয়ে একটা জায়গায় রাখ। আন্দাজ মত তেল, গোটা সর্ষে, হলুদ, লক্ষা গুঁড়ো, জোয়ান, ছোলা নুন দিয়ে মেখে বোতলে রাখ। দু চার দিন রোদে দাও।

আমের জেলি

আম খোসা ছাড়িয়ে কেটে জলদিয়ে অর্ধেক সেদ্ধ কর ও জলটা ফেলে দাও। পরে হাঁড়িতে অল্প জল দিয়ে রস করার মত বেশি চিনি দাও। চিনি গলে গেলে আমগুলি দাও এবং চামচে করে নাড়। মাখা মাখা হলে নামিয়ে জিরে ভাজার গুঁড়ো অল্প দাও।

থাডামিঠে

আম ফালা ফালা করে দু ঘণ্টা জলে ভিজিয়ে রাখ। পরে হাঁড়িতে গুড় দিয়ে আমগুলি জল থেকে তুলে গুড়ে ফেল। ফুটলে লক্ষাগুঁড়ো, পাঁচফোড়ন ও অল্প নুন দাও। মাখা মাখা হলে নামাও।

আমলকীর মোরঝা বা আচার

আমলকীর মোরঝাতে খুব ভাল এবং পুষ্ট ফল দরকার। আমলকী কাঁটা দিয়ে খুঁচিয়ে ফুটো ফুটো করে চুন গোলা জলে ৩ দিন ভিজিয়ে রাখবেন। চুনের জল খুব হালকা হয় যেন। তৃতীয় দিনে জলথেকে তুলে সামান্য ভাপিয়ে নেবেন। যতটা ফলের ওজন তার দেড়গুণ চিনি চাই। এবার তিন দিন ১৫ মিনিট করে চিনির রসে ফুটিয়ে রাখবেন।

পোলাও ইত্যাদি

পোলাও

আগে সরু আলো চাল হাত বাছা করে ধুয়ে কুলায় শুকিয়ে নাও। পরে হলুদ, লক্ষা, ধনেজিরে আদা বাটা, ঘী, নুন, মিষ্টি দিয়ে মেখে নাও। এধারে হাঁড়িতে ঘী দিয়ে আদা সরু সরু করে কুটে ভাজ। বাদামি রঙ হলে এবং বেশ গন্ধ বেরলে গোটা গরম মশলা, তেজপাতা, কিসমিস দিয়ে এই মাখা চাল দাও। একটু ভেজেই জল দাও। ফুটলে তাতে অল্প দই ও ক্ষীর দাও। না দিলেও ক্ষতি নেই। জল কমে এলে মুখ ঢেকে আঁচ কমিয়ে দিয়ে দমে বসাও। মাঝে মাঝে নেড়ে দেবে।

বাদামের খিচুড়ি

আলু আধসের, কাঁচা চিনাবাদাম আধসের, হলুদ, নুন, ধনেপাতা, কাঁচা লক্ষা, জিরে, শুকনো লক্ষা। আলু ডুমো ডুমো করুন। বাদাম ছাড়িয়ে লাল ছাল শুদ্ধ হামানদিস্তা দিয়ে গুঁড়িয়ে নিন। মিহি করবেন না। এবারে উনুনে তেল চাপান। গোটা জিরে, লক্ষা ফোড়ন দিয়ে আলু ও বাদাম দিন। হলুদ ও নুন দিয়ে নেড়ে অল্প জল দিন। বেশ মাখা মাখা হলে ধনেপাতা ও কাঁচালক্ষা দিয়ে নামান। এতে নারকেল কুচো ও গোলমরিচের গুঁড়ো দিতে পারেন। খাবার সময় লেবুর রস দিয়ে দেবেন।

সন্ধি পোলাও

ইহাতে বাঁধাকপি, ফুলকপি, কড়াইশুঁটি, বিলিতিবেগুন, আলু এবং যদি অন্য কোন আনাজ দিতে চাও তো দিতে পার।

প্রথমে বাঁধাকপি প্রভৃতি আনাজ গুলি তারকারির মত কাটা। টম্যাটো গুলি আধখানা করে কাটা। ইহাতে বেশি টম্যাটো ও পেঁয়াজ লাগে। প্রথমে কড়ায়ে তেল দিয়ে কিছু কাটা পেঁয়াজ দাও। পেঁয়াজ ভাজা হয়ে গেলে আনাজ দাও এবং কস। মাংসর যা মসলা তা ইহাতেও লাগে। আন্দাজ মত মসলা ও নুন, মিষ্টি অল্প বিলিতিবেগুন দিয়ে কসে জল দাও। আনাজ গুলি সেদ্ধ হয় কিন্তু ঘেঁটে যেন না যায়। মাখা মাখা হলে নামিয়ে দাও। এদিকে হাঁড়িতে ঘী দিয়ে মসলা আন্দাজ মত দিয়ে কস। (তেজপাতা, কিসমিস, বাদাম, এলাচ,

ডালচিনি ছেঁচে দাও)। জল চালের দুগুন দেবে। নুন, মিষ্টি সব দেবে। জল ফুটলে চাল দাও। পোলাও হয়ে গেলে তরকারিটা দাও। উপরে ভাজা পেঁয়াজ ও ভালো ঘী দিয়ে নামাও।

পেঁয়াজের পোলাও

এক সের আতপ চাল, আধ সের বড় পেঁয়াজ, তেজপাতা, লক্ষা তিন চারটে ও ঘী। প্রথমে পেঁয়াজ সরু সরু করে কাটা। ডেকচিতে ঘী দিয়ে পেঁয়াজ দাও। পেঁয়াজ লাল হলে অল্প জল দিয়ে ঘাঁট যেমন পেঁয়াজগুলি সব ঘেঁটে যায়। তারপর যত চাল তার দুগুন জল দেবে। তেজপাতা, লবঙ্গ নুন দাও। তারপর চাল ধুয়ে জল ঝরিয়ে নাও। জল ফুটলে চাল দাও। পোলাও হয়ে গেলে নিচে নামিয়ে এনে ঢাকনির উপরে সামান্য আগুন দাও।

অন্য প্রদেশের রান্না

দই বড়া

প্রথমে বিরি বেটে রাখা। তারপর নুন ও আন্দাজ মত আদা ছেঁচে দাও। এই বাটা বিরি বেশ করে ফেনিয়ে নাও। এদিকে এক জায়গায় কিছু দই ফেটিয়ে জল মেশাও। অনেকটা ঘোলের মত কর। আন্দাজ মত নুন দাও। কিছুক্ষণ পর সরষে তেলে বড়া ভাজ এবং জলে ফেল। বড়া ঠাণ্ডা হয়ে গেলে দইতে দাও। উপরে ভাজামশলার গুঁড়ো দাও।

চারু

প্রথমে কিছু বেশি জলে তেঁতুল সেদ্ধ কর এবং তাতে হলুদ নুন দাও। তেঁতুল সেদ্ধ হলে একটা জায়গায় ঢেলে রাখা। কড়ায়ে তেল দিয়ে পেঁয়াজ রসুন, ভুশুং পাতা সরষে ফোড়ন দিয়ে এই জল ঢেলে দাও।

সিমাইএর উপমা

প্রথমে সিমাইকে ভেজে নেবে। তারপর অল্প জলে সেদ্ধ করে ছাঁকনি বা অন্য কিছুতে ছেঁকে নেবে যাতে জল না থাকে। তারপর কড়ায়ে ফুলকপি, গাজর, কড়াইশুঁটি, বিস্ম, আলু ঘী বা তেল দিয়ে ভেজে নাও। একটু টম্যাটো দেবে। হয়ে গেলে এই সিমাই মিশিয়ে নাও এবং যেমন করে উপমা করে সে রকম কর। মোটা সিমাইতে ভাল হয়ে। পেঁয়াজ দেবে না।

সাকুটি (গোয়ানিজ রান্না)- মুবগি বা অন্য কোন মাংস দিয়ে হয়

আধকিল থেকে তিন পোয়া মাংসে লাগবে ১.৫ খানা নারকেল, এক ইঞ্চি পরিমাণ হলুদ, ১০ টি শুকনো লক্ষা, (যদি ঝাল কম খান তো কম করতে পারেন), চায়ের চামচে এক চামচ পোস্ত দানা, আধ চামচ জিরে, পাঞ্চ চামচ ধনে, দু কোয়া রসুন, এক ইঞ্চি পরিমাণ আদা, ১০-১৫ টা গোলমরিচ, ১০-১৫ টা লবঙ্গ, এক টুকরো বড় দালচিনি, সামান্য জায়ফল, এক পোয়া পেঁয়াজ, সামান্য তেঁতুল, তিনটি ছোট এলাচ, গোটা তিনেক আলু, ২টি কাঁচা লক্ষা।

প্রনালী – প্রথমে মাংস ছোট করে টুকরো করে নাও। তারপর ধুয়ে, চেপে জল বের করে নুন মেখে আলাদা রাখা।

তাওয়াতে একটা নারকেল কুরে ঘী দিয়ে ভাজুন।ধনে, পোস্ত দানা, কুচি করে কাটা পেঁয়াজের অর্ধেক – সবই আলাদা আলাদা ভাজুন।

এবারে একসঙ্গে বাকি মশলা ভাজতে পারেন।

সমস্ত মশলা, নারকেল ভাজা, পেঁয়াজকুচি ভাজা একত্র খুব মিহি করে ভিনিগারে পিশবেন।

বাকি যে অর্ধেক নারকেল আছে তার দুধ বারকরে নেবেন। তাতে তেঁতুল গুলে তার ছাঁকা ফেলে দেবেন।

অর্ধেক পেঁয়াজ ঘীতে লাল করে মাংসের টুকরো গুলি দিয়ে ২-৫ মিনিট ভাজুন।এবার নারকেল দুধ ও তেঁতুল ও পেশা মশলা দিন। মাংস শক্ত থাকবে এরকম আশঙ্কা থাকলে জল দেবেন। মশলা যদি গাঢ় মনে হয় তো জল দেবেন। আধ ঘণ্টা রান্না করুন। মধ্যে মধ্যে বেশ করে নেড়ে দেবেন। নাহলে মশলা লেগে যাবে। মাংস নরম হয় গেলে আলু দেবেন। পরে নুন ও চেরা কাঁচালক্ষা দেবেন।

চিঁড়ে ভাজা (মহারাস্ট্র)

প্রথমে খুব সৰু চিঁড়েকে কড়ায়ে শুকনো ভেজে নেবে। যখন দেখবে যে চিঁড়েভাজাটা মড়মড় করছে তখন নামাবে। চিনাবাদাম ভাজা ছাড়িয়ে রাখবে। পেঁয়াজ একটু বেশি খুব সৰু সৰু করে কুটে দুদিন আগের থেকে রোদে শুকিয়ে রাখবে। কড়ায়ে তেল দিয়ে সর্ষে, কাঁচালক্ষা কুচি ফোড়ন দাও। তারপর চিনাবাদাম ও পেঁয়াজ দাও। শুকনো নারকেল কুচিও দিতে পার। লাল হয়ে গেলে একটু হলুদ ও চিঁড়ে ঢেলে নাড়ো।নুন ও অল্প লক্ষাগুঁড়ো দাও।

নারকেলের করঞ্জিয়া (সাউথ)

উপকরন – একটি নারকেল, আধকাপ চিনি, সামান্য ক্ষীর, দেড় পেয়ালা ময়দা, ১০-১২টি কাজু বাদাম, ৫টি ছোট এলাচ, সামান্য চালের গুঁড়ো, এক চিমটে লবণ, ভাজাবার জন্য ঘী।

প্রণালী – নারকেল কুরে অল্প আঁচে শুকনো পাত্রে নাড়াচাড়া করবেন। কাজু বাদাম কুচিয়ে ও এলাচ গুঁড়ো করে ক্ষীরে বেশ করে মিশিয়ে দেবেন। এবার এই ক্ষীরটা নারকেলে ঢেলে চিনি দিয়ে পাক করুন। তিন চামচ ঘী চালের গুঁড়োর সঙ্গে বেশ ফেটিয়ে মেশান। ময়দার সঙ্গে একচিমটে নুন দিয়ে ভাল করে মাখুন। ময়দার লেচি করে পাতলা করে বেলুন। তার ওপরে একটু করে চালের গুঁড়ো মেশানো ঘী মেখেদিন। এবার রোল করে পাকান। একইশ্ৰি পরিমাণ করে রোলটি কাটুন। টুকরো গুলি খাড়া ভাবে রেখে আবার বেলুন। বড় চামচের এক চামচ করে নারকেল পুর দিন। কিনারায় জলের হাত একটু লাগিয়ে অর্ধ – চন্দ্রাকারে মুড়ে দিন। গরম ঘীতে ভাল করে ভেজে তুলুন। একে বেশ কিছুদিন রেখে খাওয়া যায়ে।

ডাল সম্বর

প্রথমে হরড ডাল বসাও। ভাল করে ডাল সেদ্ধ হয়ে গেলে তাতে আনাজ দাও(চ্যাঁড়স, কুমড়া,বিলিতিবেগুন প্রভৃতি)। পরে অন্য একটা কড়ায়ে ভুশুং পাতা, পেঁয়াজ, রসুন, সরষে ও পাঁচফোঁড়ন দিয়ে সাঁতলাও। কিছু তেঁতুলের রস করে তাতে ঢেলে দাও। নামাবার সময় উপরে সম্বর পাউডার দিয়ে নামাও।

সাবুর পাঁপড়

সাবু ঘন করে সেদ্ধ করে নাও। তাতে নুন, জিরে, লক্ষা গুঁড়ো দাও। একটি পাত্রে ঘী মাখিয়ে হাতায় করে ঢেলে দাও। বেশ ছোট ছোট গোল করে দেবে। পরে রোদুরে শুকাও। পরে ঘী দিয়ে ভাজ।

মাদ্রাজি খাবার - মুড়ু

উপকরণ: চালের গুঁড়ো, সুজি, নারকেল, ঘী, জিরে, হিং, লক্ষা, বাদাম তেল ও পরিমাণ মত নুন।

প্রথমে নারকেলের সঙ্গে জিরে, হিং, লক্ষা (একটু বেশি), নুন খুব মিহি করে বাটা। তারপর যত চালের গুঁড়ো নেবে ঠিক ততটা সুজি নেবে। তারপর শুকনো কড়ায়ে সুজিকে নেড়ে নেবে। যখন দেখবে ভাজা ভাজা গন্ধ বেরোচ্ছে তখন নামিয়ে নেবে। চালটাও ভাজবে। যখন হালকা লাগবে তখন নামাবে। পরে কড়ায়ে একটু বেশি পরিমাণ ঘী নিয়ে খুব গরম করবে ও এই সুজি ও চালের গুঁড়োর সঙ্গে মেশাবে। ভাল ভাবে মেশানো হলে নারকেল বাটাটা মেশাও। পরে অল্প জল দিয়ে ঠেস। কড়ায়ে তেল দিয়ে গোল রিঙের মত গড়ে লাল করে ভাজ।

মাদ্রাজি খাবার - লেমন রাইস

প্রথমে ভাতটা (আতপ চালের) করে নেবে। তারপর একটা কড়ায়ে ঘী দাও। ঘী গরম হয় গেলে তাতে চিনাবাদাম, সর্ষে, ছোলার ডাল ভাজা, বিরি, কাজুবাদাম, কাঁচালক্ষা কুচি ও সামান্য হলুদ দাও। একটু নেড়ে নিয়ে নীচে নামিয়ে রাখ। তারপর একটা জায়গায় কাগজি লেবুর রস কর আন্দাজ মত। যেন ভাতটা একটু টক টক খেতে লাগে। আন্দাজ মত নুন ভাতের পরিমাণ দেখে দেবে। শুকনো নারকেল (মানে যাতে একটুও জল থাকবে না) কুরে নাও। তারপর সব একসঙ্গে মিশিয়ে নেবে ভাল ভাবে। ঘীটা দেবে যাতে ভাতের গায়ে অল্প অল্প লেগে থাকে।

মায়ের সিঙ্গেচার ডিশ

ডিমের স্লোবল পায়েস

প্রথমে দুধটা অর্ধেক ঘন কর চিনি দিয়ে। দুধটা বেশি ঘন করবেনা। দুধ দেখে আন্দাজ মত ৪-৬টা ডিম নাও। ডিমের মধ্যে হলুদ কুসুমটা সাবধানে বার করে নাও। ডিমের সাদা অংশটাকে ফেটিয়ে সাবানের ফেনার মত কর। ফেটান হয়ে গেলে দুধটা গ্যাসে ফুটতে দাও। একটা ছড়ানো পাত্রে নিলে ভাল হয়ে। তারপর একটা চামচ করে এই ফ্যাটানো ডিমটা দুধের ওপর একটু একটু করে দাও। এবং আঁচটা অল্প কর। ঠিক রসগোল্লার মত ভাসতে থাকবে। একটা পাশ হয়ে গেলে আস্তে করে উল্টে দাও। দুপাশ হয়ে গেলে চামচ করে সরিয়ে দাও। অন্য গুলি এইরকম করে দুধের ওপরে দাও। যদি দেখ ডিমের ফ্যনাটা মরে যাচ্ছে তবে আবার ফেটিয়ে নাও। যদি ডিমের বলগুলি বেশি হয়ে যাচ্ছে তবে এইগুলি আস্তে আস্তে উঠিয়ে অন্য জায়গায় রেখে দাও। সব হয়ে গেলে পরে মিশিয়ে দেবে। ফ্রিজে কিছুক্ষণ রেখে ঠাণ্ডা কর। উপরে ছোট এলাচ গুঁড়ো ছড়িয়ে দাও।

ভাপা দই

প্রথমে এক লিটার দুধকে ঘন কর। যখন এক পোয়া আন্দাজ থাকবে, তখন উনান থেকে নামিয়ে খুব ঠাণ্ডা কর। তারপর এই দুধে দু চামচ কাস্টাড পাউডার মেশাও এবং দু হাতা টকদই মেশাও। একটা কাপড়ে (বা একটা বড় ছাঁকনিতে) ছেঁকে নাও। তারপর আন্দাজ মত চিনি মেশাও। দুধের সঙ্গে আগে মেশালেও চলবে। একটা বন্ধ বাটিতে ঘী হাত লাগিয়ে দুধটা ঢেলে বন্দ করে দাও এবং প্রেসারে এক ঘন্টা রাখ। প্রেসারে দেবার আগে এলাচ গুঁড়ো করে দিতে পার। তারপর ঠাণ্ডা হলে এবং বসে গেলে ফ্রিজে রেখে আবার ঠাণ্ডা কর। খাবার আগে আগে কেটে পরিবেশন কর।

মালপোয়া

মা প্রতি বছর বিজয়ার সময় মালপো বানাত। কিন্তু আমি এর রেসিপিটা ডাইরিতে পাইনি।

লবঙ্গলতা

নারকেল কুরে চিনির রসে পুর করো। পুর হয়ে এলে উপর থেকে এলাচ, ডালচিনির গুঁড়ো ছড়িয়ে দাও। ময়দা মেখে লেটী কাটা। গোল করে বেলে তার মধ্যে নারকেলের পুর ভরে চার ধার থেকে চৌক করে মোড়ো। একটা লবঙ্গলতা দিয়ে (পিনের মত করে) মাঝখান টা আটকে দাও। তারপর তেলে ভাজ।