আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

CHRISTMAS, 2020

BEST RECIPES FOR END OF THE YEAR CELEBRATION

AMADER BANGALIR RANNAGHOR

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

নিত্য নতুন রান্না করতে ও মানুষকে খাওয়াতে যারা ভালবাসেন তাদের জন্য এই গ্রুপ। পরিচিত কয়েক জনকে নিয়ে শুরু হয়েছিলো আমাদের এই পথ চলা আজ থেকে তিন বছর আগে ২০১৭ সালের মার্চ মাসের এক সুন্দর সকালে, আর এখন আমাদের সদস্য সংখ্যা ১ লাখ ২০ হাজারের বেশী। আমাদের চলার পথে যাঁরা আমাদের সঙ্গে যুক্ত হয়েছেন তাদের সবাইকে শুভেচ্ছা আর অভিনন্দন জানিয়ে আমাদের এই প্রচেষ্টা - **রেসিপি বুকলেট (Recipe Booklet)**।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

ধন্যবাদান্তে,

Sumi Dey
(Admin)

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

রসনা পরিতৃপ্তি তালিকা

চিংড়ী মাছের টক
আমলকি জ্যাম
স্যুইট কর্ণ / ভুট্টার পায়েস
মানকচুর মালাই কোপ্তা
বাঁধাকপি চিকেন সামোসা
এগ পনির
কাজু গোলাপ মিষ্টি
কাঁচকলা ও সুজির রিং
এগ চিকেন ফ্লাওয়ার লিভস
চিকেন চীজ মাগ পিৎজা
টোম্যাটো মশলা পুরি
রুটি চচ্চড়ী
লাজে রাঙা পমফ্রেট

কফি রসমালাই
ভাতের কদম ফুল
পাকা পেঁপের হালুয়া
বাটার বাঁধা চিকেন বল
নারকেল মরিচুর
ডালের খিচুরি
চকোলেট ট্যাকো কেক
কবিসম্বর্ধনা
পনির চাঙ্গেজি
গাজরের কাটলেট
মুলোর কাটলেট
পটল মাখানি

SUMI DEY (Admin)

চিংড়ী মাছের টক

চিংড়ী মাছ

নুন - পরিমান মত

হলুদ - ১/২ চা চামচ

চিনি - ১ টেবিল চামচ

তেঁতুলের কাত্থ - ১/২ কাপ জল সহ

শুকনো লঙ্কা গুঁড়ো - ২ চা চামচ

আদা বাটা

চিংড়ী মাছ হালকা করে ভেজে তুলে রাখতে হবে। তেলের মধ্যে হলুদ, আদা বাটা, শুকনো লঙ্কা গুঁড়ো দিয়ে এমন ভাবে কষতে হবে যাতে তেল ভাসে। এবার তেতুলের কাত্থ আর চিনি দিয়ে কিছুক্ষন রাখলেই তৈরী চিংড়ী মাছের টক।

SANGHAMITRA MANDAL

আমলকি জ্যাম

আমলকি - ২৫০ গ্রাম
চিনি - ২.৫ কাপ
এলাচ
দারচিনি গুঁড়ো - অল্প।

আমলকি গরম জলে সেদ্ধ করে নিতে হবে। এরপর ঠাণ্ডা হলে আমলকিগুলো ছাড়িয়ে পেস্ট করে নিতে হবে। পেস্টের সাথে ২.৫ কাপ চিনি মিশিয়ে ২০-৩০ মিনিট ফুটিয়ে কড়াইতে ঘন করে নিতে হবে। নামানোর আগে এলাচ ও দারচিনি গুঁড়ো মিশিয়ে নিতে হবে । তৈরি আমলকির জ্যাম।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

CHHANDA GUHA

স্যুইট কর্ণ / ভুট্টার পায়েস

স্যুইট কর্ণ
চিনি
দুধ
ঘী
ছোটএলাচ
খোয়া ক্ষীর
কাজু
কিসমিস
আমন্ড
পেস্তা
চেরী
(সবটাই নিজেদের পরিমাণ মতো এবং ড্রাইফ্রুটস পছন্দ মতো ব্যবহার করতে পারবেন)

প্রথমে দুধ ঘন করে ফুটিয়ে নিতে হবে আর স্যুইট কর্ণ মিক্সিতে পেস্ট করে নিতে হবে (তবে একদম যেন মিহি পেস্ট না হয়ে যায় সেটাও খেয়াল রাখতে হবে)। তারপর একটা ফ্রাইপ্যানে ঘী দিয়ে, পেস্টটা দিয়ে নেড়ে চেড়ে গ্রেড করা খোয়া ক্ষীর দিয়ে আবার কিছুটা নেড়ে নিতে হবে। এতে ফুটিয়ে রাখা দুধ দিয়ে বেশ কিছুক্ষণ রান্না করতে হবে। এবার কাজু, আমন্ড কুচি দিয়ে ফুটিয়ে চিনি, কিসমিস, এলাচ গুঁড়ো দিয়ে ঘন করে রান্না করে নামিয়ে সার্ভিং ডিশে এ বেড়ে ঠান্ডা করে উপরে নিজেদের পছন্দ মতো ড্রাইফ্রুটস দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করা যাবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SUCHITRA DEY

মানকচুর মালাই কোপ্তা

কচু
একটা আলু
টমেটো
রসুন
পিয়াজ
আদা
কাঁচা লঙ্কা
লাল লঙ্কা
জিরা
হলুদ
গরম মসলা গুঁড়া
নুন
চিনি
কসুরি মেথি
ধনে পাতা
ক্রিম

প্রথমে কচু ও আলু সিদ্ধ করে নিয়ে তাতে কাঁচালঙ্কা, হলুদ, নুন, ধনে পাতা, কসুরি মেথি দিয়ে ভালো করে মেখে নিয়ে গোল গোল বল তৈরী করে সেগুলো চ্যাপ্টা করে নিয়ে তেলে ভেজে নিতে হবে। তারপর কড়াইতে চার চামচ সর্ষের তেল দিয়ে আদা, পাঁচফোরন দিয়ে পিয়াজ, রসুন পেস্ট, লাল লঙ্কা, জিরা, হলুদ, গরম মসলা, নুন দিয়ে ভালো করে কষিয়ে নিয়ে টমেটো পেস্ট দিয়ে আবারো কষিয়ে অল্প জল দিয়ে তারপর কোপ্তা গুলো দিয়ে অল্প সিদ্ধ করে নিয়ে তার উপর ক্রিম আর ধনেপাতা ছড়িয়ে দিয়ে নামিয়ে নিলে হয়ে যাবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

MOUSHUMI SEN

বাঁধাকপি চিকেন সামোসা

- বাঁধাকপির পাতা
- চিকেন পেস্ট
- পেঁয়াজ
- আদা
- রসুন
- কাঁচা লঙ্কা
- ধনে পাতা
- নুন
- হলুদ
- টোম্যাটো
- গরম মশলা গুড়ো
- বেসন
- চালের গুড়ো
- বেকিং পাউডার
- সাদা তেল

বাধাঁকপির পিছনটা গোল করে কেটে পাতাগুলো খুলে গরমজলে ৫ মিনিট ভাপিয়ে নিতে হবে। এদিকে চিকেন পেস্টগুলো সব মশলা দিয়ে নাড়িয়ে একটা পুর তৈরি করতে হবে তারপর পাতার মধ্যে ভরে সামোসা তৈরি করতে হবে। তারপর বেসন, চালের গুড়ো, বেকিং পাউডার, নুন, তেল দিয়ে ব্যাটার তৈরি করে তার মধ্যে সামোসাগুলো চুবিয়ে ভাজতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

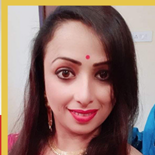
PURABI TALUKDAR

এগ পনির

ডিম - পাঁচটি
এলাচ - তিনটি
দারচিনি - ১ ইঞ্চি
ভিনিগার - এক চামচ
নুন - আধা চামচ
জল - ১ লিটার

প্রথমে একটি কড়াইতে ১ লিটার জল দিয়ে তার মধ্যে ভিনিগার, নুন, এলাচ, দারচিনি দিয়ে জলটা ফুটতে দিতে হবে। তারপর এলাচ, দারচিনি গুলো জল থেকে উঠিয়ে ডিমটা ভালোমতো ফেটিয়ে ওই জলের মধ্যেই দিতে হবে তারপর চামচ দিয়ে নাড়ালে ছানার মতো হয়ে যাবে। এবার একটি ছাঁকনিতে ছেঁকে কাপড়ে বেধে টাইট করে নিয়ে ফ্রিজে ১ ঘন্টা রাখতে হবে। তারপর ফ্রিজ থেকে বের করে পনিরের মত চৌকো করে কেটে নিতে হবে। পনিরের রেসিপি মত সব কিছুই রান্না করা যাবে। এখানে পালং পনিরের মতো রান্না করা হয়েছে। কাউকে না বললে বুঝতেই পারবে না এটা ডিম দিয়ে বানানো হয়েছে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর



APARNA GHOSH

কাজু গোলাপ মিষ্টি

- দুধ - ১ লিটার
- চিনি - ২৫০ গ্রাম
- কাজুবাদাম – ২৫০ গ্রাম
- আমন্ড – ১৫০ গ্রাম
- সুজি - ১ কাপ
- ঘি - ১০০ গ্রাম
- চেরি - ৫ টা
- ভোজ্য রং (Food Grade Colour)

প্রথমে ঘি দিয়ে ১ কাপ সুজি ভেজে নিয়ে তার মধ্যে ১ লিটার দুধ, কাজু বাটা, আমন্ড বাটা ও চিনি দিয়ে নাড়তে হবে। দুধ যখন টেনে আসবে তখন এক চামচ ঘি দিয়ে আবার নাড়তে হবে। যখন শুকিয়ে আসবে তখন আবার এক চামচ ঘি আর একটু রং দিয়ে নেড়ে নিতে হবে। এর পর একটা থালায় ঘি মাখিয়ে ঢেলে ঠান্ডা করতে হবে। তার পর গোলাপ এর মতো করে তার মধ্যে চেরি দিয়ে সাজিয়ে নিতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

CHAMPA BHOWMICK

কাঁচকলা ও সুজির রিং

- কাঁচকলা - ৩ টে
- সুজি - ১ কাপ
- নুন
- তেল
- ধনে পাতা
- শুকনো লঙ্কা
- হলুদ
- আমচুর পাউডার
- কর্নফ্লাওয়ার
- এক কাপ জল

কাঁচকলা সেদ্ধ করে তারপর কড়াইতে অল্প তেল আর এক কাপ জল দিয়ে চিলি ফ্লেক্স, নুন, হলুদ দিয়ে নাড়িয়ে জল ফুটে এলে সুজি দিয়ে নাড়তে হবে। যখন কড়াই থেকে উঠে আসবে, নামিয়ে সেদ্ধ কলাগুলো গ্রেট করে ওর মধ্যে দিয়ে, নামিয়ে রাখা সুজি, ধনেপাতা কুচি, আমচুর পাউডার আর কর্ণফ্লাওয়ার দিয়ে মেখে নিতে হবে। এবার ছোটো ছোটো গোল করে হাত দিয়ে লম্বা রোল করে দুটো মুখ একসাথে লাগিয়ে তেলে ভেজে নিলেই তৈরী হয়ে যাবে কাঁচকলা ও সুজির রিং।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

RAKHI DAS DUTTA

এগ চিকেন ফ্লাওয়ার লিভস

ডিম - ২টো
চিকেন কিমা - ১৫০ গ্রাম
আদা রসুনের পেস্ট -
১ টেবিল স্পুন
গরম মশলা অল্প
পেঁয়াজ - ২টো
কাঁচালঙ্কা - ৪/৫ টা
টমেটো – ১ টা
করে লঙ্কা ও হলুদ গুঁড়ো -
১ চা চামচ
এলাচ - ৪ টে
দারুচিনি একটুকরো
ময়দা - ৩০০গ্রাম
টক দই - ১/২ কাপ
সাদা তেল - ১ কাপ
নুন স্বাদমতো

প্রথমে ডিম, পেঁয়াজ, কাঁচা লঙ্কা আলাদা আলাদা করে ভেজে তুলে রাখতে হবে। এরপর চিকেন ভালো করে কষে নিয়ে ওর মধ্যে ডিম ভূজিয়া, পেঁয়াজ, কাঁচা লঙ্কা ভাজা মিশিয়ে গরমমশলা ছড়িয়ে নামিয়ে নিলেই পুর তৈরী। অপরদিকে ময়দা, টক দই, নুন দিয়ে একটা ডো (dough) তৈরি করে গোল লুচির আকারে বেলে নিয়ে একটি লুচির ওপরে পুর রেখে তার উপর একটি লুচি রেখে ফুলের আকারে মুড়ে ফ্লাওয়ার এবং একটি লেচিতেই পুর ভরে পাতার আকারে মুড়ে লীফ তৈরী করে লো ফ্লেমে লাল করে ভেজে নিতে হবে। ফুলগুলোকে টমেটো সস ও পাতাগুলোকে ধনেপাতার চাটনি দিয়ে সাজিয়ে নিতে হবে। চাটনি সহযোগে পরিবেশন করতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

PIYALI SADHUKHAN

চিকেন চীজ মাগ পিৎজা

ময়দা - ৩ বড় চামচ
বেকিং পাউডার - ২ চিমটি
বেকিং সোডা - ১ চিমটি
নুন - ১ চিমটি
দুধ - ৩ বড় চামচ
পিৎজা সস / টমেটো সস
ক্যাপসিকাম
পেঁয়াজ
চিজ
চিলি ফ্লেক্স
ওরিগ্যানো
বোনলেস চিকেন
নুন
গোলমরিচ গুঁড়ো
লঙ্কা গুঁড়ো
তেল

চিকেন এ নুন, গোলমরিচ গুঁড়ো, লঙ্কা গুঁড়ো, তেল সবকিছু মাখিয়ে ১৫ মিনিট রেখে মাঝারি থেকে কম আঁচে ঢাকনা দিয়ে রান্না করতে হবে।
ময়দা, বেকিং পাউডার, বেকিং সোডা, নুন, দুধ, তেল সবকিছু ভাল করে মেশাতে হবে।
পিৎজা সস / টমেটো সস ওপরে লাগিয়ে ক্যাপসিকাম, পেঁয়াজ, চিকেন, চিজ, চিলি ফ্লেক্স ও ওরিগ্যানো দিতে হবে।
কড়ায় একটু নুন দিয়ে ২ মিনিট প্রি-হিট করে একটা স্ট্যান্ড এর ওপর প্লেট রেখে কাপ রাখতে হবে। ঢাকা দিয়ে কম আঁচে ১৫ - ১৮ মিনিট বেক করতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SANCHITA DAS

টোম্যাটো মশলা পুরি

ময়দা বা আটা - ১.৫ কাপ
লবণ - ১/৩ চা চামচ
সাদা তেল - ১ টেবিল চামচ
ভাজার জন্য তেল
ধনে পাতা কুচি - ১ টেবিল চামচ
টোম্যাটো - ২ টো
লাল লঙ্কা গুঁড়ো - ১/২ চা চামচ
জোয়ান - ১/৩ চা চামচ
রোস্টেড জিরা গুঁড়ো - ১ চা চামচ

১ কাপ জলে টোম্যাটো সেদ্ধ করে ছেঁকে খোসা ছাড়িয়ে পিউরি করে নিতে হবে। এবার ১ টেবিল চামচ তেল ও বাকি উপকরণ ময়দাতে মিশিয়ে তাতে টোম্যাটো পিউরি মিশিয়ে টোম্যাটো সেদ্ধ জল দিয়ে মেখে মন্ড বানাতে হবে। ২০ মিনিট রেখে দেওয়ার পর লুচি ভেজে নিতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SANCHARINI NAIYA

রুটি চচ্চড়ী

- রুটি
- পেঁয়াজ
- আদা
- রসুন
- টমেটো কুচি
- কাঁচা লঙ্কা কুচি
- লঙ্কার গুড়ো
- ডিম
- নুন
- চিনি
- তেল

বাসি রুটি নিজের ইচ্ছা মত টুকরো করে নেবেন। সাথে পেয়াজ কুচি, আদা, রসুন কুচি, টমেটো এবং লঙ্কা কুচি যোগ করবেন। গরম কড়াইতে তেল দেবেন। তাতে ১ টা ডিম ফেটিয়ে আর উপরের উপকরণ গুলো দিয়ে খুন্তি দিয়ে নাড়তে থাকবেন। এবার নুন, মরিচ গুড়ো, লঙ্কা গুড়ো দেবেন আর অল্প চিনিও দিতে পারেন। কড়াই এ নাড়তে থাকবেন, চাইলে অল্প গরম মসলা দিতে পারেন হাতের কাছে যদি থাকে। পরিবেশন করার জন্য তৈরী রুটি চচ্চড়ী।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

INDRAJIT DEY (Admin)

লাজে রাঙা পমফ্রেট

পমফ্রেট মাছ -
কাঁটা ছাড়িয়ে নেওয়া
আদা বাটা - ১/২ চা চামচ
কাঁচা লঙ্কা বাটা - ১ চা চামচ
টোম্যাটো প্যুরি - ১ ছোট বাটী
হলুদ - স্বাদ মত
নুন - স্বাদ মত

পমফ্রেট মাছগুলো হলুদ নুন মাখিয়ে ভাজতে হবে। এরপর ওই তেল কমিয়ে তাতে প্রথমে পিয়াজ ভেজে তারপর এক এক করে আদা বাটা, নুন, হলুদ আর টোম্যাটো প্যুরি দিয়ে কষতে হবে যতক্ষন না তেল ছাড়ে। এবার জল দিয়ে ফুটতে দিতে হবে। এরপর মাছগুলো দিয়ে কিছুক্ষন রেখে দিলেই লাজে রাঙা পমফ্রেট তৈরী।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

KEKA DAS PAUL

কফি রসমালাই

দুধ - ২ লিটার
গুঁড়ো দুধ - ১ কাপ
চিনি - ২ কাপ
কফি - ২ চামচ
ভিনিগার - ৩ চামচ

১ লিটার দুধ ভিনিগার দিয়ে ছানা কাটিয়ে জল ঝড়িয়ে নিতে হবে| জল ঝড়ানো ছানা ভালো করে মেখে রসগোল্লা বানিয়ে নিতে হবে| দেড় কাপ চিনি ৩ কাপ জল দিয়ে চিনির সিরা বানিয়ে ২০ মিনিট চাপা দিয়ে ফুটিয়ে রসগোল্লা বনিয়ে নিতে হবে|

১ লিটার দুধ ঘন করে জাল দিয়ে তাতে গুঁড়ো দুধ, চিনি, কফি দিয়ে ফুটিয়ে তাতে রসগোল্লাগুলো রস চেপে মালাই তে দিয়ে ৩ মিনিট ফুটিয়ে নিতে হবে| ঠান্ডা করে কফি রসমালাই পরিবেশন করতে হবে|

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SUSHMITA CHOUDHURY

ভাতের কদম ফুল

গোবিন্দ
ভোগ চালের ভাত
(সিদ্ধ করার সময় ১ চুটকি নুন দিয়ে সিদ্ধ করা)
কেশর দুধ
নারকেল ও কিশমিশ ঘিয়ে ভাজা
খোয়া ক্ষীর
সুজি
মিষ্টি দই
গুড়
ভাজার জন্য ঘি

ভাত ভালো করে চটকে তাতে নারকেল, কিশমিশ, ক্ষীর, দুধ ও গুড় ভালো করে মিশিয়ে গোল গোল করে ২ মিনিট রাখতে হবে। দই একটু ফেটিয়ে নিয়ে ভাতের বল গুলো দিয়ে তুলে নিয়ে ভালো করে সুজি মাখিয়ে নিয়ে ঘি গরম করে ভাতের বল গুলো ভেজে তুলে নিলে তৈরি ভাতের কদম ফুল।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

TRINA DUTTA

পাকা পেঁপের হালুয়া

পাকা পেঁপে - ১ টি ছোট মাপের
ঘি - ৪ বড় টেবিল চামচ
চিনি - ৫ বড় টেবিল চামচ
পেঁপে মিষ্টি হলে পরিমাণে কম নেওয়া যায়
কনডেন্সড মিল্ক - ২ টেবিল চামচ
খোয়া ক্ষীর
কাজু
কিসমিস

পেঁপে খুব ভালো করে গ্রেটারে গ্রেট করে নিতে হবে। তারপর কড়াইতে ঘি দিয়ে ওর ভেতরে পেঁপেটা দিয়ে ভেজে নিতে হবে খুব ভালো করে। এবার চিনি মিশিয়ে নিতে হবে। তারপর কাজু, কিসমিস দিয়ে ওর ভেতরে কনডেন্সড মিল্ক আর খোয়া ক্ষীরটা দিয়ে খুব অল্প সময়ের জন্য ফোটাতে হবে। তাহলেই তৈরী পাকা পেঁপের হালুয়া।

RAMA GHATAK

বাটার বাঁধা চিকেন বল

চিকেন কিমা
লঙ্কা
রসুন
আদা
পেঁয়াজ কুচি
ধনে পাতা
কর্নফ্লাওয়ার
লবণ
বাঁধাকপির পাতা
মাখন
টমেটো
চিলি সস

চিকেন কিমা ধুয়ে আদা, রসুন, কাঁচা লঙ্কার পেস্ট, পেঁয়াজ কুচি ও কর্নফ্লাওয়ার দিয়ে ম্যারিনেট করে এক ঘন্টা রেখে দিতে হবে। বাঁধাকপির পাতা ধুয়ে তার মধ্যে ম্যারিনেট করা চিকেন হাতে করে বলের আকারে রেখে পাতা মুড়ে টুথপিক দিয়ে আটকে মাখন মাখিয়ে রাখতে হবে। তাওয়া তে মাখন দিয়ে একেবারে কম ফ্লেম এ রেখে এদিক ওদিক ভেজে তৈরী করতে হবে চিকেন বল। সস আর ধনেপাতা দিয়ে গরম গরম পরিবেশন করতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

MADHUCHANDA DASGUPTA

নারকেল মরিচুর

- নারকেল কোরা
- পোস্ত
- আলু
- টমেটো
- ধনেপাতা
- নুন
- হলুদ
- চিনি
- লঙ্কা গুঁড়ো
- সরষের তেল

সরষের তেল গরম করে তাতে টুকরো করা আলু কেটে নুন, হলুদ, লঙ্কা গুঁড়ো এবং সামান্য চিনি দিয়ে ভেজে তুলে রেখে বাকি তেলে নারকেল, পোস্ত বাটার সাথে নুন, হলুদ, চিনি, লঙ্কা গুঁড়ো মিশিয়ে কড়াইতে নাড়তে হবে। তেল বের হয়ে এলে তাতে আলু, টমেটো কুচি দিয়ে কম আঁচে ঢেকে রান্না করতে হবে সামান্য জল দিয়ে। গা মাখা হয়ে এলে ওপরে ধনে পাতা কুচি আর নারকেল কোরা দিয়ে নামিয়ে নিলেই তৈরী নারকেল মরিচুর।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

KRITIRANI SAHOO

ডালের খিচুরি

ছোলার ডাল
মটর ডাল
মুগ ডাল
নারকেল কুঁচি
কাজুবাদাম
কিসমিস
হলুদ গুঁড়ো
লঙ্কা গুঁড়ো
জিরে গুঁড়ো
আদা বাটা
টমেটো কুঁচি
লবন
চিনি
সাদা তেল
তেজপাতা
শুকনো লঙ্কা
পাঁচফোড়ন
ধনেপাতা কুঁচি
ঘি
গরম মশলা গুঁড়ো

ছোলা ও মটর ডাল ৪ ঘন্টা ভিজিয়ে রাখতে হবে। মুগ ডাল ধুয়ে জল ঝরিয়ে রাখতে হবে। কড়াইতে তেল গরম করে মুগ ডাল ভেজে জল ঢেলে বাকি ডালগুলো দিতে হবে। ডাল পুরোপুরি গলাতে হবে না। অন্যপাশে কাজু - কিসমিস ও নারকেল ভেজে রেখে গরম তেলে ফোড়নগুলো দিয়ে বাটা ও গুঁড়ো মশলা, টমেটো কুঁচি দিয়ে খুব ভালো করে কষিয়ে সেদ্ধ ডালের সঙ্গে মশলা, লবন, চিনি, কাজু -কিসমিস, নারকেল, ধনেপাতা কুঁচি, ঘি ও গরম মশলা মেশাতে হবে। এর স্বাদ, texture সাধারণ খিচুরির মতোই।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

CHANDANA PAL

চকোলেট ট্যাকো কেক

ময়দা - ১ কাপ
কোকোয়া পাউডার - ১/৪ কাপ
গুড়ো চিনি - ১ কাপ
ভ্যানিলা এসেন্স - ১ চামচ
বেকিং পাউডার - ১/২ চামচ
নুন - ১ চিমটি
ডিম - ১ টি
তেল - ১/২ কাপ
হুইপড ক্রিম
গলানো চকোলেট
বাদাম

ডিম, তেল, ভ্যানিলা এসেন্স একসাথে ফেটাতে হবে। এতে শুকনো উপকরণ মিসিয়ে ঘন মিশ্রণ তৈরি করতে হবে। প্যানে তেল মাখিয়ে এক হাতা মিশ্রণ ঢেলে প্যান কেক বানাতে হবে। এখন কেক গুলোকে দুটো গ্লাসের মাঝে রেখে ট্যাকো শেল বানাতে হবে। ক্রিমকে ফেটিয়ে শেলগুলোতে ভরে ১০ মিনিট ফ্রিজে রাখতে হবে। এবার ক্রিমের দিকটা চকোলেটে ডুবিয়ে নিয়ে তার উপরে বাদাম ছড়িয়ে দিলেই চকোলেট ট্যাকো কেক তৈরি।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

BABITA DUTTA

কবিসম্বর্ধনা

- ফুলকপি
- খোয়া
- চিনি
- এলাচ
- ড্রাই ফ্রুটস কুচি
- সিলভার পেপার

এটা মহাকবি রবীন্দ্রনাথ ঠাকুরের প্রিয় মিষ্টি। প্রথমে ফুলকপি সেদ্ধ করে নিয়ে সিল এ বেটে নিতে হবে। তারপর কড়াইতে ঘী গরম করে তাতে ফুলকপি বাটা, খোয়া আর চিনি দিয়ে ভালো করে ভেজে নিতে হবে। ওপর থেকে এলাচ গুড়ো আর ড্রাই ফ্রুটস কুচি দিয়ে সার্ভ করতে হবে ।

SHATABDI DAS (Moderator)

পনির চাঙ্গেজি

পনির - ২৫০ গ্রাঃ
দই - ১০০ গ্রাঃ
ক্রিম - ২ চা চামচ
বেসন আর গ্রেটেড আদা - ২ চা চামচ
গোলমরিচ গুঁড়ো আর হলুদ - ১ চা চামচ
কাশ্মীরি মির্চ - ১ চা চামচ
গোটা গরম মসলা, দারচিনি, লং, এলাচ - ১ টি করে
শুকনো লাল লঙ্কা – ১ টি
টমেটো - ২ টো (পিষে রাখা)
নুন আর গরম মসলা - ১ চা চামচ
সাদা তেল - ৪ চামচ

পনির চৌকো টুকরো করে বেসন, দই, গোলমরিচ আর হলুদ দিয়ে মেরিনেট করে ৩০ মিনিট ফ্রিজে রাখতে হবে। কড়াইতে তেল গরম করে একটা একটা করে পনির ভেজে তুলে রাখতে হবে। ওই কড়াইতেই গোটা গরম মসলা, শুকনো লঙ্কা আর টমেটো দিয়ে ভাজতে হবে। তাতে দিতে হবে ক্রিম, দই আর কাশ্মীরি মির্চ, ভালো করে কষে নিতে হবে। এবার অল্প জল দিয়ে ৩ মিনিটের জন্য ঢেকে দিতে হবে। ৩ মিনিট পর পনির গুলো দিয়ে আবার কিছুক্ষন ঢাকা দিয়ে রাখতে হবে। নামানোর আগে কসুরি মেথি আর গরম মসলা দিতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SHINY DAS (Moderator)

গাজরের কাটলেট

৩ টে গাজর গ্রেট করা
২ টো পেঁয়াজ কুচি
৪ কলি রসুন কুচি
৩ টে কাঁচা লঙ্কা কুচি
১ চা চামচ জিরে গুঁড়ো
১ কাপ ছোলা ডাল শুকনো খোলায় ভেজে গুঁড়ো করে নেওয়া
স্বাদমতো নুন

এই রান্না Air Fryer এ তেল ছাড়া করা হয়। সব উপকরণ একসঙ্গে মিশিয়ে নিয়ে ইচ্ছেমতো আকারে গড়ে air fryer এ ভেজে নিতে হবে। চাইলে প্যানে তেল দিয়ে shallow fry করা যায়।

SNIGDHA CHATTERJEE (Moderator)

মুলোর কাটলেট

- মুলো
- আলু
- পেঁয়াজ
- ধনেপাতা
- বেসন
- সুজি
- চালের গুঁড়ো
- ছাতু
- লঙ্কা গুঁড়ো
- নুন
- চিনি
- বিস্কুট গুঁড়ো

প্রথমে মুলো সরু সরু করে কেটে ৫ মিনিট এর মতো সময় নিয়ে ভাপিয়ে নিতে হবে. তারপর সরু সরু করে কাটা আলু, পেঁয়াজ, ধনেপাতা, ভাপানো মুলো, বেসন, সুজি, চালের গুঁড়ো,ছাতু, লঙ্কা গুঁড়ো, নুন, মিষ্টি. সব দিয়ে ভালো করে মেখে কাটলেট আকারে গড়ে বিস্কুট গুঁড়ো মাখিয়ে ডিপ ফ্রাই করা যায়। অথবা বিস্কুট গুঁড়োর সাথে মেখে কাটলেট আকারে গড়ে ডিপ ফ্রাই করা যায়।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SUMI DEY (Admin)

পটল মাখানি

পটল - ১০ টি
ধনে গুঁড়ো - আধ চা চামচ
জিড়ে গুঁড়ো - ১ চা চামচ
আদা বাটা - ১/৪ চ চামচ
হলুদ - পরিমান মত
টোম্যাটো প্যুরি - ২ টেবিল চামচ
টক দই - ২ টেবিল চামচ
ফ্রেশ ক্রিম - ১ টেবিল চামচ
চিনি - ১ টেবিল চামচ
নুন - স্বাদ মত

পটল ছাড়িয়ে মুখের দু'দিক কেটে ভাপিয়ে নিয়ে হালকা করে ভাজতে হবে। ভাজা পটল তুলে রেখে সেই তেলেই সব মশলা এক এক করে দিতে হবে। হলুদ, জিড়ে গুঁড়ো, টম্যাটো প্যুরি, শুকনো লঙ্কা গুঁড়ো, চিনি আর টক দই একটু ময়দায় ফেটিয়ে নিয়ে এমন ভাবে কষতে হবে যাতে তেল বের হয়। এবার ভাজা পটলগুলো দিয়ে নেড়েচেড়ে ফ্রেশ ক্রিম দিয়ে নেড়ে গ্যাস অফ করে দিতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর