আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

পৌষ পার্বন, ১৪২৭

BEST RECIPES FOR THE POUSH PARBON DELICACIES

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 প্রায় চার বছর আগে ২০১৭ সালের মার্চ মাসের এক সুন্দর সকালে, আর এখন আমাদের সদস্য সংখ্যা ১ লাখ ২৪ 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

মুগ পুলি
রসমাধুরী
মালপোয়া
পাটিসাপটা
ফিরনি
ছোলার ডালের পিঠে (নোনতা পিঠে)
খেজুর পুলি
নকষি পিঠে
চকোলেট পাটিসাপটা
পিঠের রসমালাই
দুধ গোকুল পিঠে
সাচের পিঠে
চিঁড়ের পুলি (ক্ষীরের পুর ভরা)
ভাপের পিঠে
নারকেল পুরের সুজির পটল পিঠে

ফুলঝুড়ি পিঠে
সুজির রস ভরা
কমলাপুলি
নলেন গুড়ের ক্ষীর
চিকন পুলির পায়েস
পান্তুয়া পিঠে
গোকুল পিঠে
দুধের রসবড়া
ছোলার ডালের ভাজা পুলি
চিকেন কিমা শুটি পিঠে
আরসে পিঠে
মুগডালের পাটিসাপটা
ভাজা মুগ ডালের পুলি
সরুচাকলি
চুষির পায়েস

SUMI DEY (Admin)

মুগ পুলি

মুগ ডাল – ১/২ কাপ

চালের গুড়ো – ১/২ কাপ

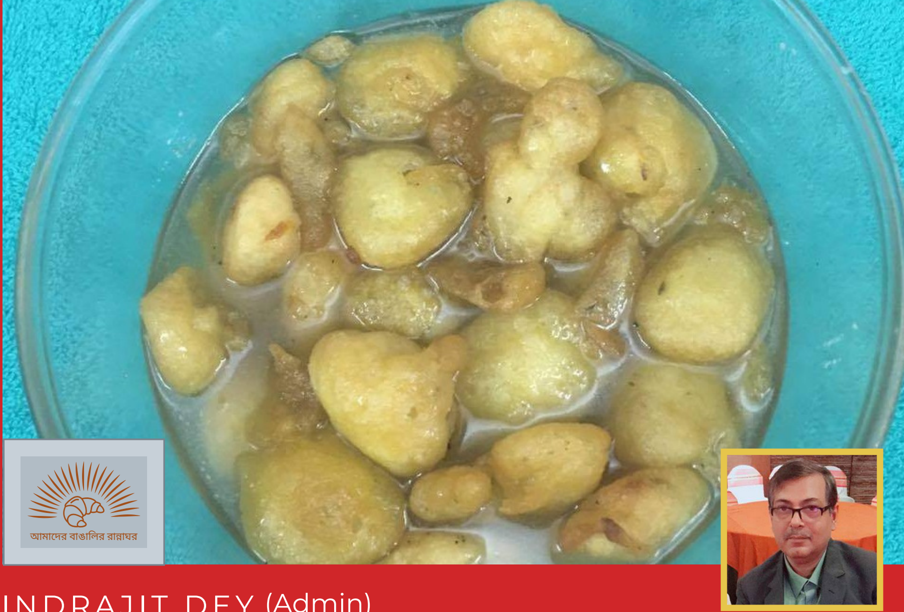
চিনি – ২ কাপ

খোয়া ক্ষীর – ৭৫ গ্রাঃ

ঘি – ভাজার জন্যে

মুগ ডাল ভালো ভাবে ভেজে তারপর ধুতে হবে। ধুয়ে নেওয়া ডাল মিক্সিতে মিহি করে বাটতে হবে। এবার কড়াই কম আঁচে অল্প গরম করে তাতে বেটে নেওয়া ডাল, চালের গুঁড়ো দিয়ে ভালো ভাবে মাখতে হবে। শুখনো হয়ে এলে নামিয়ে মেখে ডো (dough) বানিয়ে ভিজে কাপড়ে মুড়ে রাখতে হবে। খোয়া ক্ষীর মিক্সিতে গুঁড়িয়ে তাতে ১/৩ কাপ চিনি দিয়ে হালকা আঁচে মিশিয়ে পুর বানাতে হবে। এবার ডো থেকে লুচির মতো লেচি কেটে লুচির মতো গোল গোল করে বেলে তার মধ্যে পুর ভরে পুলির আকৃতিতে বানিয়ে রাখতে হবে। এই পুলিগুলো ঘিয়ে ভেজে ঠান্ডা করে চিনির সিরায় ফেলতে হবে। পুলিগুলো সিরার মধ্যে ২ মিনিট রেখে তুলে নিয়ে পরিবেশন করা যাবে। চিনির সিরা বানাবার জন্যে ২ কাপ জলে দেড় কাপ চিনি দিতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর



INDRAJIT DEY (Admin)

রসমাধুরী

বিউলির ডাল - ১ কাপ

মৌড়ী - ১/২ চা চামচ

জল - ২ কাপ

চিনি - ১ কাপ

সরষের তেল - প্রয়োজন মতো

আগের দিন রাতে ডাল ভিজিয়ে রাখতে হবে। ভেজানো ডাল মিক্সিতে বেটে মৌড়ী মিশিয়ে ছোট ছোট বলের মতো করে তেলে ভাজতে হবে। কড়াইতে ২ কাপ জল দিয়ে ফুটতে দিতে হবে। ফুটে গেলে ১ কাপ চিনি দিয়ে সিরা বানাতে হবে। ভেজে রাখা বড়াগুলো ঠান্ডা হয়ে গেলে চিনির সিরায় দিতে হবে। পরিবেশন করার জন্যে তৈরী রসমাধুরী।

SHATABDI DAS (Moderator)

মালপোয়া

ময়দা – ১৫০ গ্রাঃ
সুজি – ১০০ গ্রাঃ
চিনি – ১০০ গ্রাঃ
দুধ – ২৬০ গ্রাঃ
কাজু – ২৫ গ্রাঃ
কিসমিস – ২৫ গ্রাঃ
মৌরি – ১ চামচ
ক্ষীর – ১০০ গ্রাঃ
তেল – ৫০০ গ্রাঃ

প্রথমে ময়দা, সুজি আর চিনি একটি পাত্রে নিয়ে মিশিয়ে নিতে হবে। তার মধ্যে দুধ দিয়ে একটা মাঝারি ঘনত্বের ব্যাটার তৈরি করে কাজু, কিসমিস, মৌরি আর ক্ষীর মিলিয়ে নিতে হবে। প্যানে তেল গরম করে একটি ছোট ডাবু দিয়ে ব্যাটার নিয়ে মালপোয়া ভাজতে হবে। দু পিঠ ভাজা হয়ে গেলে তুলে নিতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

PAMPA SINGHA

পাটিসাপটা

আতপ চাল গুঁড়ো
ময়দা
দুধ
চিনি
ক্ষীর
নুন
সরষের তেল

চাল গুঁড়ো, ময়দা, নুন, সামান্য দুধ আর চিনি দিয়ে ভালো করে ব্যাটার বানিয়ে রাখতে হবে। প্যান গরম করে সরষের তেল ব্রাশ করে ব্যাটার দিয়ে হাতার সাহায্যে গোল করে ছড়িয়ে তার উপরে ক্ষীরের পুর দিতে হবে। এবার সাবধানে রোল করে নিলেই তৈরী পাটিসাপটা।

SASWATI GHOSH

ফিরনি

দুধ – ১ লিঃ
গোবিন্দ ভোগ চালের গুঁড়ো – ৫০ গ্রাঃ
চিনি – ৩ টেবিল চামচ
এলাচ গুঁড়ো – ১ চা চামচ
গোলাপ জল – ১ চা চামচ
চেরি কুচি – ৪ টুকরো
আমন্ড কুচি – ৪ টুকরো
পেস্তা কুচি – ৪ টি
কেশর – ১ চিমটে

দুধ ফুটলে তাতে চালের গুঁড়ো দিয়ে ভালো ভাবে নাড়তে হবে। দুধের পরিমাণ অর্ধেক হয়ে এলে গোলাপ জল, চিনি আর এলাচ গুঁড়ো মিশিয়ে বাটিতে ঢেলে উপর থেকে মনের মত ড্রাই ফ্রুটস ছড়িয়ে ফ্রিজে রেখে ঠাণ্ডা করে পরিবেশন করুন।

MONALISA MUNNA

পাটিসাপটা

চাল
বাটা
ময়দা বা সুজি
নারকেল কোরা
গুড়
সামান্য নুন
একটু সাদা তেল

আগের দিন রাতে চাল ভিজিয়ে সকালে মিক্সিতে বেটে নিতে হবে। এবার চাল বাটার মধ্যে ময়দা বা সুজি, নুন (অল্প), গুড় মিশিয়ে গোলা রেডি করে নিতে হবে। নারকেল কোরা টা ছাঁই মেরে আগে রেখে দিতে হবে। আগুনে চাটু বসিয়ে একটু সাদা তেল ব্রাশ এ করে লাগিয়ে নিয়ে এক হাতা করে গোলা দিয়ে গোল করে দিতে হবে, তারপর একটু করে নারকেল পুর দিয়ে মুড়ে নিতে হবে। এরপর তেল দিয়ে পিঠে গুলো ভেজে নেওয়া যায় আর ভাজার পর চিনির রস করে ডুবিয়ে রাখা যায়। এতে পাটিসাপটা আরো সুস্বাদু হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

MANJUSHRI MISHRA

ছোলার ডালের পিঠে (নোনতা পিঠে)

ছোলার ডাল – ১ কাপ
শুকনো লঙ্কা – ২ টি
রসুন – ৪-৫ কলি
ধনেপাতা
জীরা – ১ চা চামচ
সরষের তেল – ২ চা চামচ
কাঁচা লঙ্কা – ২ টি
আদা – ১ ইঞ্চি
চালের গুঁড়ো – ২ কাপ
নুন
হলুদ

ছোলার ডাল সারারাত ভিজিয়ে রেখে পরের দিন আদা, রসুন, কাঁচালঙ্কা, পরিমান মতো নুন, হলুদ দিয়ে বেটে নিয়ে কড়াইতে তেল গরম হলে জীরা আর শুকনো লঙ্কা ফোরন দিয়ে বেটে রাখা ডাল দিতে হবে। কাঁচা ভাবটা চলে গেলে নামিয়ে নিতে হবে।

চালের গুঁড়ো দিয়ে ডো (dough) তৈরী করে লেচি কেটে নিয়ে মনের মতন করে পুলি গড়ে নিতে হবে। একটা পাত্রে গরম ফুটন্ত জলের মধ্যে একটু নুন আর ঘী দিয়ে তার মধ্যে পিঠে গুলো সেদ্ধ করে নিতে হবে। যখন পিঠে গুলো জলের উপরে ভেসে উঠবে, তখন ছেঁকে নিলেই তৈরী নোনতা পিঠে পুলি।

ANINDITA HALDER

খেজুর পুলি

নারকোল কোড়া - ১ বাটি
চিনি - ১/২ বাটি
সুজি - ১ বাটি
খেজুরের গুড় - পরিমাণ মত
দুধ - ১ লিটার
এলাচ - ৪ টি

কড়াইতে নারকেল কোড়া, সুজি, ৪ টি এলাচ আর চিনি দিয়ে আঠালো হওয়া পর্যন্ত নাড়তে হবে। কড়াই থেকে নামিয়ে গরম অবস্থায় একটা মন্ড করে নিতে হবে। তার থেকে ছোটো ছোটো পুলির আকারে গড়ে নিয়ে দুধ জাল দিয়ে ঘন হলে পুলি গুলো গুড় দিয়ে ৫ মিনিট নাড়াচাড়া করে নামিয়ে নিলেই তৈরী খেজুর পুলি।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SANDHYA RABIN BALA

নকষি পিঠে

চালের গুঁড়ো – ১ কাপ

চিনি – ১ কাপ

এলাচ – ২-৩ টি

তেল – পরিমান মতো

চালের গুঁড়ো হালকা করে ভেজে নিয়ে গরম জল দিয়ে ভালো করে মেখে একটা ভেজা কাপড় দিয়ে ঢেকে রাখতে হবে| অল্প করে লেচি কেটে একটু মোটা করে বেলে নিয়ে মন মতো নকসা করে তেলে হালকা করে ভেজে নিয়ে ১-২ ঘন্টা রেখে দিতে হবে|

চিনি, এলাচ গুঁড়ো আর ১/২ কাপ জল দিয়ে সিরা বানাতে হবে| পিঠে গুলোকে এবার হালকা লাল করে ভেজে নিয়ে সিরাতে ৫ মিনিট ডুবিয়ে রাখলেই তৈরী মুচমুচে নকষি পিঠে|

ANURADHA MAJUMDAR

চকোলেট পাটিসাপটা

- নারকেল কোরা
- গুড়
- চালের গুঁড়ো
- চিনি
- ঘি
- কোকো পাউডার
- দুধ
- আমসত্ত্ব
- চেরী

নারকেল কোরা আর গুড় একসাথে মেখে কড়াইতে করে উনুনে বসাতে হবে। কিছু পরে পাক ধরলে নামিয়ে রাখতে হবে। কোকো পাউডার দিয়ে নেড়ে পুরটা বানিয়ে ফেলতে হবে। আর একটা পাত্রে দুধের মধ্যে চালের গুঁড়ো, চিনি আর কোকো পাউডার দিয়ে নেড়ে চেড়ে মিশিয়ে রেখে, তাওয়া গরম করে তাতে অল্প ঘি দিয়ে, অল্প মিশ্রণ দিয়ে গোল আকার দিতে হবে। তার পর পুরটা দিয়ে পাট করলেই তৈরি চকোলেট পাটিসাপটা। আমসত্ত্ব ও চেরী দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করতে হবে। চাটনি সহযোগে পরিবেশন করতে হবে।

DEBOLINA MALAKAR

পিঠের রসমালাই

চালের গুঁড়ো
দুধ
পাটালি গুড়
নারকেল কুচি
কাজু
কিসমিস
ঘি

প্রথমে কড়াইতে ঘি দিয়ে নারকেল, কাজু আর কিসমিস কুচি ভেজে তুলে রাখতে হবে। এবার জল গরম করে চালের গুঁড়ো দিয়ে ভালো করে নেড়ে ৩০ মিনিট ঢাকা দিয়ে রাখার পর আরও একবার চালের গুঁড়োটা ভালো করে মেখে নিয়ে ছোটো ছোটো রসগোল্লা আকারে পাকিয়ে নিতে হবে। এবার গুড়ের রস করে তাতে গোল্লা গুলো ফুটিয়ে নিতে হবে। দুধ জাল দিয়ে ঘন করে তাতে গোল্লা গুলো দিয়ে স্বাদ মতো গুড় দিয়ে ফুটিয়ে ওপরে থেকে ভাজা কাজু-কিসমিস, নারকেল কুচি আর ঘি ছড়িয়ে নামিয়ে নিতে হবে।

RATNA DEY

দুধ গোকুল পিঠে

দুধ
নারকেল
পাটালি গুড়
চালের গুঁড়ো
ময়দা
চিনি
সাদা তেল

আগে নারকেল কুরিয়ে নিয়ে পাটালি গুড় আর নারকেল দিয়ে একটা পুর বানিয়ে রাখতে হবে। চালের গুঁড়ো, ময়দা, চিনি আর দুধ দিয়ে একটা গোলা বানিয়ে নিতে হবে, এবার নারকেলের পুর দিয়ে নারুর মত গোল গোল করে তারপর হাতের তালু দিয়ে চ্যাপ্টা চ্যাপ্টা করে ওই গোলায় ডুবিয়ে করাইতে তেল গরম করে ভালো করে ভেজে নিতে হবে। এদিকে আর একটা করাই তে দুধ আর চিনি জাল দিয়ে ঘন করে ওর ভিতর ভাজা পিঠে গুলো দিয়ে একটু ফুটিয়ে নিলেই তৈরী হয়ে গেল দুধ গোকুল পিঠে।

SOMA MAJUMDER

সাচের পিঠে

চালের গুড়ো
গরম জল
নুন
তেল
বেগুনের বোটা
সরা

প্রথমে চালের গুড়োর মধ্যে পরিমাণ মতো নুন দিতে হবে আর হালকা গরম জল দিয়ে একটা গাঢ় ধরনের পেষ্ট বানিয়ে তিরিশ মিনিট ঢাকা দিয়ে রেখে দিতে হবে। এবার সরাটাকে গ্যাসের উপর বসাতে হবে কিন্তু গ্যাস খুব কম আঁচে রাখতে হবে। সরা একটু গরম হয়ে উঠলে সরায় বেগুনের বোটা দিয়ে তেল লাগাতে হবে। হালকা ধোয়া উঠলে হাতায় করে পেষ্ট সরার প্রতেকটা বাটিতে ঢেলে দিতে হবে আর সরার উপরের ঢাকনাটা দিয়ে ঢেকে দিতে হবে। পাঁচ থেকে সাত মিনিট অপেক্ষা করার পর ঢাকনা খুলে ছুরি বা চামচের পিছন দিয়ে একটা একটা করে পিঠে উঠিয়ে ফেলতে হবে এবং থালায় সাজিয়ে খেজুর গুড় সহযোগে পরিবেশন করতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SIMA SARKAR ROYCHOUDHURY

চিঁড়ের পুলি (ক্ষীরের পুর ভরা)

- চিঁড়ে
- খেজুর গুড়
- নারকেল
- দুধ
- ক্ষীর
- চালের গুঁড়ো
- সাদা তেল
- জল

প্রথমে চিঁড়ে কয়েক ঘণ্টা জল দিয়ে ভালো করে ধুয়ে জল ঝরিয়ে রাখতে হবে। তারপর চিঁড়ে ভালো করে হাত দিয়ে মাখতে হবে। ভালো করে চটকানো চিঁড়ের সঙ্গে চালের গুঁড়ো দিয়ে মেখে গোল গোল করে নিতে হবে। এবার গোল বলগুলোকে বাটির মতো করে পুর ভরে পুলির মতো সেপ দিতে হবে। তারপর কড়াইতে সাদা তেলে একেক বারে তিনটে চারটে করে পুলি দিয়ে কড়া করে ভেজে নিতে হবে। অপরদিকে খেজুর গুড়ের সিরা তৈরী করে নিতে হবে। সিরা ঠান্ডা হলে পুলিগুলো তাতে ছেড়ে দিতে হবে। দুই তিন ঘণ্টা রেখে দিলে প্রস্তুত চিঁড়ের পুলি।

PUJA KARMAKAR

ভাপের পিঠে

চালের গুঁড়ো
গুড়
নারকেল কোড়া
দুধ
নুন

২৫০ গ্রাম চালের গুঁড়ো ৫ চামচ দুধ দিয়ে মাখতে হবে। এই মিশ্রণ চালনীতে চালতে হবে। হাঁড়িতে জল ফুটে গেলে একটা কাপড় বাধতে হবে। এবার একটা বাটিতে অল্প চালের গুঁড়ো দিতে হবে আর নারকেল, গুড় দিয়ে তার উপরে আবার চালের গুঁড়ো দিতে হবে। ভাপে ১০-১৫ মিনিট সিদ্ধ করলেই তৈরী ভাপের পিঠে।

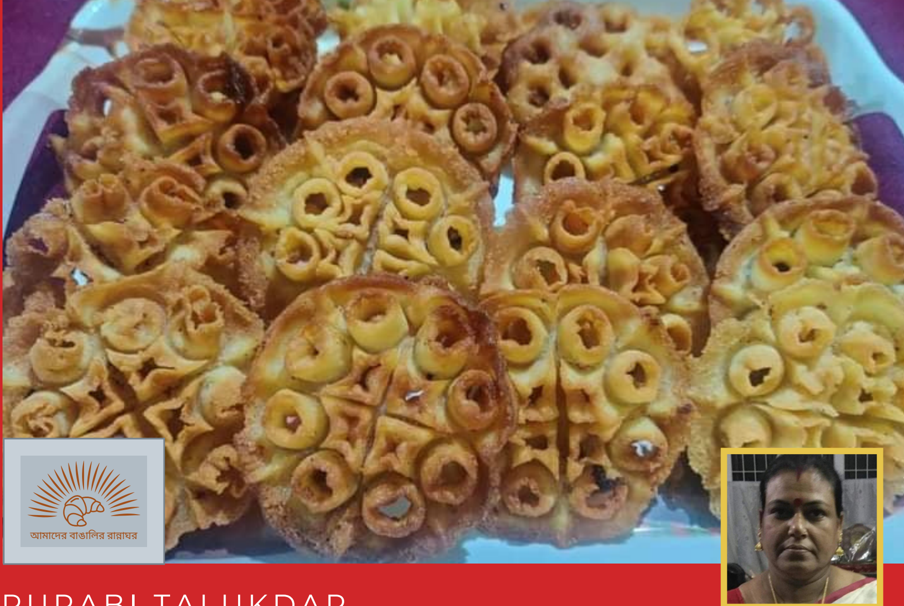
MADHUCHANDA DASGUPTA

নারকেল পুরের সুজির পটল পিঠে

নারকেল কোরা
গুড়
এলাচ গুঁড়ো
চিনি
সুজি
দুধ
সাদা তেল

কড়াইতে নারকেল কোরা আর গুড় মিশিয়ে ওভেনে বসিয়ে একটা পুর তৈরী করে রাখতে হবে। ওই কড়াইতেই দুই চামচ ঘি দিয়ে তাতে সুজি, গুড়, চিনি আর এলাচ গুঁড়ো দিয়ে সুজির একটা ডো (dough) বানিয়ে তার থেকে কতগুলো বল তৈরি করে সেই বলগুলোকে বাটির আকার দিয়ে তাতে নারকেল পুর ভরে পটলের আকার দিয়ে সাদা তেলে ভেজে নিলেই তৈরি নারকেল পুর ভরা সুজির পটল পিঠে। প্লেটে সাজিয়ে ওপরে খেজুর গুড় দিয়ে পরিবেশন করতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর



PURABI TALUKDAR

ফুলঝুড়ি পিঠে

ময়দা – ১ কাপ
চালের গুঁড়ো – ১/২ কাপ
চিনি – ১ কাপ
দুধ – ১ কাপ
ডিম – ২ টি
নুন
অল্প সাদা তেল
একটি সাজ

প্রথমে একটি বাটিতে দুটি ডিম ১ কাপ চিনি দিয়ে ভালো করে ফ্যাটাতে হবে। তারপর ওই মিশ্রণে চালের গুঁড়ো, ময়দা, নুন আর দুধ দিয়ে একটি ব্যাটার বানাতে হবে। তারপর চুলার উপর কড়াই দিয়ে পরিমান মত তেল দিতে হবে যাতে সাজটা যেন ডুবে থাকে। সাজ ভালো মতো গরম হলে ব্যাটারে ডুবিয়ে তেলে ছাড়তে হবে। ছাঁচের থেকে ফুলের মতো তেল বেরিয়ে আসলে এপিঠ ওপিঠ সোনালী কালার করে নামিয়ে নিতে হবে।

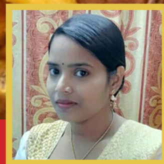
SUCHITRA DEY

সুজির রস ভরা

- সুজি
- দুধ
- চিনি
- ঘি
- কাজুবাদাম

প্যানে ২ চামচ ঘি দিয়ে তাতে ১ কাপ সুজি হালকা ভেজে নিয়ে অল্প অল্প দুধ দিয়ে ঘন ডো (dough) বানিয়ে নিয়ে গোল গোল করে তেলে ভেজে নিতে হবে। তারপর ১ কাপ চিনি ১/২ কাপ জল দিয়ে সিরা বানিয়ে তার মধ্যে ভাজা পিঠে গুলো দিয়ে ১ ঘন্টা ঢাকা দিয়ে রাখতে হবে। তারপর ওপরে কাজু ছড়িয়ে পরিবেশন করতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর



KRITIRANI SAHOO

কমলাপুলি

- কমলালেবু - ১টি
- সুজি - ১কাপ
- চিনি - ২কাপ
- জল - ৩-৪ কাপ
- এলাচ - ২-৩ টি
- সামান্য লবন
- ঘি - ১ চামচ
- গুঁড়ো দুধ - ২ চামচ
- সাদা তেল
- পুরের জন্য বাড়িতে বানানো ক্ষীর

কমলালেবুর খোসার ভেতরের সাদা অংশ ফেলে কমলা অংশ বেটে, ২ কাপ জল মিশিয়ে ছেঁকে, কড়াইতে ঐ জলে সামান্য লবন, ১ চামচ চিনি দিয়ে ফুটিয়ে অল্প অল্প সুজি মিশিয়ে একটা মন্ড তৈরী করতে হবে। গরম অবস্থায় ঘি ও গুঁড়ো দুধ দিয়ে মেখে লেচি কেটে খুলি করে ক্ষীরের পুর ভরে পুলি গড়ে নিতে হবে। ১ কাপের একটু বেশি জলে বাকি চিনি, পুরো কমলার রস ও এলাচ দিয়ে ফুটিয়ে সিরা বানিয়ে নিতে হবে। পুলি গুলো সাদা তেলে ভেজে সিরাতে ডুবিয়ে দিতে হবে।

RUMA GUHA DAS SHARMA

নলেন গুড়ের ক্ষীর

ফুল ফ্যাট ঘন দুধ
– ৩ কাপ
মিল্ক পাউডার
– ১ কাপ
নতুন গুড় / পাটালি
গোবিন্দ ভোগ চালের
গুঁড়ো – ২ চামচ
কাজু বাদাম কুচি

প্রথমে দুধটা কড়াইতে দিয়ে হালকা গরম করে তার মধ্যে গুঁড়ো দুধ আসতে আসতে মেশাতে হবে যাতে খুব ভালো ভাবে গুলে যায়। এবার এই গরম দুধটা কিছুটা নিয়ে পাটালির মধ্যে মিশিয়ে রেখে দিতে হবে। ২ চামচ মতো দুধ নিয়ে চালের গুঁড়োর সাথে মিশিয়ে রাখতে হবে।

এবার ওই দুধ মেশানো চালটা কড়াই এর দুধ এর মধ্যে দিয়ে খুব ভালো ভাবে মেশাতে হবে। ঘন হয়ে এলে গুড় মেশানো দুধটা মিশিয়ে আরো কিছুক্ষণ ফুটিয়ে তার মধ্যে আগে থেকে কুচানো কাজু বাদাম কুচি মিশিয়ে নিলেই নলেন গুড়ের ক্ষীর তৈরী হয়ে যাবে। এবার শুধু ঠান্ডা করে খাওয়ার অপেক্ষা।

DIPIKA SENGUPTA

চিকন পুলির পায়েস

- গোবিন্দ ভোগ চালের গুঁড়ো
- নারকেল
- গুড়
- দুধ
- কাজু
- কিসমিস

চালের গুঁড়ো গরম জলে মেখে একটা মন্ড তৈরি করতে হবে। তারপর মন্ড থেকে সরু সরু করে পুলির আকারে করে নিয়ে একটু হালকা শুকিয়ে নিতে হবে। তারপর গরম দুধের মধ্যে পুলিগুলি দিয়ে দিতে হবে। পুলি গুলো সিদ্ধ হয়ে এলে তার মধ্যে নারকেল কোরা আর গুড় দিয়ে একটু ফুটিয়ে নামিয়ে নিতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

CHAMPA BHOWMICK

পান্তুয়া পিঠে

ডিম
চিনি
ময়দা
চালের গুঁড়ো
আমুল দুধ
লিকুইড দুধ
নুন

একটা বাটিতে ১ কাপ চালের গুঁড়ো, ২ কাপ ময়দা, ১ কাপ চিনি, ছোটো চামচের ১ চামচ বেকিং পাউডার, অল্প নুন আর ৩ চামচ পাউডার মিল্ক দিয়ে দুধে গুলে নিতে হবে। তারপর প্যানে অল্প তেল দিয়ে ডিম ফাটিয়ে পোঁচ করে নিতে হবে। কড়াইতে তেল দিয়ে ওই ডিমের পোঁচটাতে ব্যাটার মাখিয়ে তেলে দিয়ে হালকা আঁচে লাল করে ভেজে নিতে হবে। তারপর আবার ওই ভাজা পিঠেটাকে তেল থেকে তুলে ব্যাটারের মধ্যে ডুবিয়ে এরকম ৬ বার করে ভেজে নিয়ে ছুরি দিয়ে কেটে নিলেই তৈরী হয়ে যাবে পান্তুয়া পিঠে।

NAMITA DASGUPTA

গোকুল পিঠে

নারকেল কোরা
গুড়
দুধ
সাদা তেল
চালের গুঁড়ো
ময়দা
এলাচ গুঁড়ো

নারকেল কোরা ও গুড় একসঙ্গে মিশিয়ে ওভেনে বসিয়ে পাক দিয়ে তার থেকে কতগুলো তক্তি বানিয়ে রাখতে হবে। এই তক্তিগুলো ময়দা আর অল্প চালের গুঁড়ো দিয়ে তৈরী ব্যাটারে ডুবিয়ে ছাঁকা তেলে ভেজে তুলে রাখতে হবে। অন্য একটি পাত্রে দুধ ফুটিয়ে তাতে গুড় দিয়ে ঘন করে ঐ তক্তি গুলো দিয়ে কম আঁচে কিছুক্ষণ রেখে দিতে হবে। শেষে এলাচ গুঁড়ো দিয়ে নামিয়ে নিলেই তৈরি গোকুল পিঠে।

SUNAYANI HALDER

দুধের রসবড়া

- সুজি
- ডিম
- গুঁড়ো দুধ
- বেকিং পাউডার
- চিনি
- দুধ
- তেজপাতা
- দারুচিনি
- কাজু
- কিসমিস
- ফুড কালার (কেশর)
- সাদা তেল

প্রথমে সুজি অল্প আঁচে ভেজে নিয়ে সেই সুজির সাথে ডিম, গুঁড়ো দুধ আর পরিমাণ মতো বেকিং পাউডার মিশিয়ে ব্যাটার তৈরি করে নিতে হবে। এই ব্যাটার দিয়ে গরম তেলে হালকা আঁচে ছোট ছোট বড়া তৈরি করে নিতে হবে। অন্যদিকে দুধ ফুটিয়ে তাতে চিনি, একটা তেজপাতা, এক টুকরো দারুচিনি ও সামান্য ফুড কালার মিশিয়ে তৈরী করা বড়া গুলো দুধের মধ্যে দিয়ে ভালো করে ফুটিয়ে কাজু কিসমিস দিয়ে পরিবেশন করলেই তৈরি দুধের রসবড়া।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

MOUSUMI SEN

ছোলার ডালের ভাজা পুলি

ছোলার ডাল
চালের গুড়ো
ময়দা
নুন
হলুদ
লঙ্কা গুঁড়ো
পেঁয়াজ
আদা
রসুন
সাদা তেল
ঘি

ছোলার ডালকে সারারাত ভিজিয়ে রাখতে হবে। কড়াইতে খুব সামান্য তেলে পেঁয়াজ কুচি দিয়ে নেড়ে অল্প আদা রসুন পেস্ট, নুন, সব গুড়ো মশলা আর ডালটা দিয়ে এমন ভাবে নাড়তে হবে যাতে কোনো জল না থাকে আবার ডালটাও ভালো ভাবে সেদ্ধ হয়ে যায়। এবার কড়াইতে আধ মগ জল দিয়ে তার মধ্যে নুন, লঙ্কা, গুঁড়ো হলুদ দিয়ে একটু ফুটলে এক কাপ করে চালের গুড়ো, ময়দা, ঘি দিয়ে নেড়ে একটা মন্ড বানাতে হবে। এবার মন্ডটা ভালো করে মেখে লেচি কেটে তার মধ্যে ডালটা দিয়ে হাত দিয়ে চেপে অর্ধচন্দ্রাকৃতি আকার দিতে হবে। একটা কাটা চামচে দিয়ে ধারগুলো চেপে ডিজাইন করে সাদা তেলে ভেজে নিতে হবে।

RAMA GHATAK

চিকেন কিমা শুঁটি পিঠে

চালের গুঁড়ো
মটরশুঁটি
কাঁচালঙ্কা
চিকেন কিমা
নুন
আদা
পেঁয়াজ
বাঁধাকপি কুচি
সাদা তেল

মটরশুঁটি, কাঁচালঙ্কা আর নুন দিয়ে মিক্সিতে পেস্ট বানিয়ে নিতে হবে। এই মিশ্রণ অল্প গরম জল দিয়ে চালের গুঁড়োর সাথে মেখে লেচি করে কেটে রাখতে হবে। আদা, পেঁয়াজ পেস্ট করে নিতে হবে। কড়ায় সাদা তেল দিয়ে বাঁধাকপি কুচি, আদা পেঁয়াজ পেস্ট, নুন আর চিকেন কিমা দিয়ে ভেজে পুর বানিয়ে নিতে হবে। লেচির মাঝখানে পুর দিয়ে পিঠের আকারে গড়ে নিতে হবে। পাত্রে গরম জল বসিয়ে উপরে স্টীলের জালি থালা দিয়ে তার উপর একটা শুকনো কাপড় বিছিয়ে তার উপর পিঠে গুলো দিয়ে, একটা থালা ঢাকা দিয়ে দশ মিনিট ভাপে রাখলেই তৈরী চিকেন কিমা শুঁটি পিঠে।

SWATI ROY

নকষি পিঠে

চালের গুঁড়ো
নুন
চিনি
জল
সাদা তেল

প্রথমে দেড় কাপ জল, পরিমান মত নুন দিয়ে ভালো করে গরম করতে হবে। ১ কাপ চালের গুঁড়ো দিয়ে ৫ মিনিট ঢেকে কম আঁচে রেখে দিতে হবে। ভালো করে মিশিয়ে নিয়ে নামিয়ে মেখে নিতে হবে। এবার মোটা রুটির মতো বেলে নিয়ে নকশা বানিয়ে সাদা তেলে ভেজে নিতে হবে। ১ কাপ চিনি আর ১ কাপ জল দিয়ে একটা চিনির সিরা বানিয়ে তাতে ডুবিয়ে নিলেই তৈরী নকশি পিঠে।

BABITA DUTTA

আরসে পিঠে

চাল গুঁড়ো - ১ কাপ
খেজুর গুড় - ১/৪ কাপ
তেল
তিল

রাতে ভেজানো গোবিন্দভোগ চাল জল ছেঁকে মিহি গুঁড়ো করে নিতে হবে। এই চালের গুঁড়ো খেজুরগুড়ের সঙ্গে ভালোভাবে মেখে নিতে হবে। ছোট ছোট লুচির আকার করে এপাট ওপাট তিল লাগিয়ে গরম তেলে ছেঁকে নিতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর
AMADER BANGALIR RANNAGHOR

MOUMITA DAS

মুগডালের পাটিসাপটা

মুগডাল – এক কাপ
ময়দা – এক কাপ
নুন
ঘি
নারকেল কোড়া
খোয়া
চিনি
এলাচ গুড়ো

প্রথমে নারকেলকোড়া, খোয়া, চিনি আর এলাচগুড়ো একসাথে মিশিয়ে কড়াইতে নেড়ে নিয়ে পুর বানাতে হবে। ভিজিয়ে রাখা মুগডাল বেটে নিয়ে তাতে ময়দা, পরিমানমতো নুন আর জল দিয়ে একসাথে মিশিয়ে একটা পাতলা মিশ্রণ বানাতে হবে। তারপর গ্যাসে তাওয়া গরম করে নিয়ে তাতে তেল ব্রাশ করে খানিকটা করে মিশ্রনটা দিয়ে গোল করে ছড়িয়ে দিতে হবে। এবার ওটার ওপর পরিমাণমতো পুর সাজিয়ে দিয়ে পাটিসাপটার আকারে মুড়ে নিয়ে ওপর থেকে ঘি দিয়ে ভাজলেই তৈরী নারকেলের পুর ভরা মুগডালের পাটিসাপটা। শীতের সন্ধ্যায় ক্ষীরের সাথে পরিবেশন করা যেতে পারে গরম গরম পাটিসাপটা।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SHATABDI DAS (Moderator)

ভাজা মুগ ডালের পুলি

নারকেল – ১ টি
গুড় – ১৫০ গ্রাঃ
চিনি – ১০০ গ্রাঃ
মুগ ডাল – ২০০ গ্রাঃ
চাল গুঁড়ো – ৪ চামচ
ঘি – ২ চামচ
তেল – ভাজার মতন

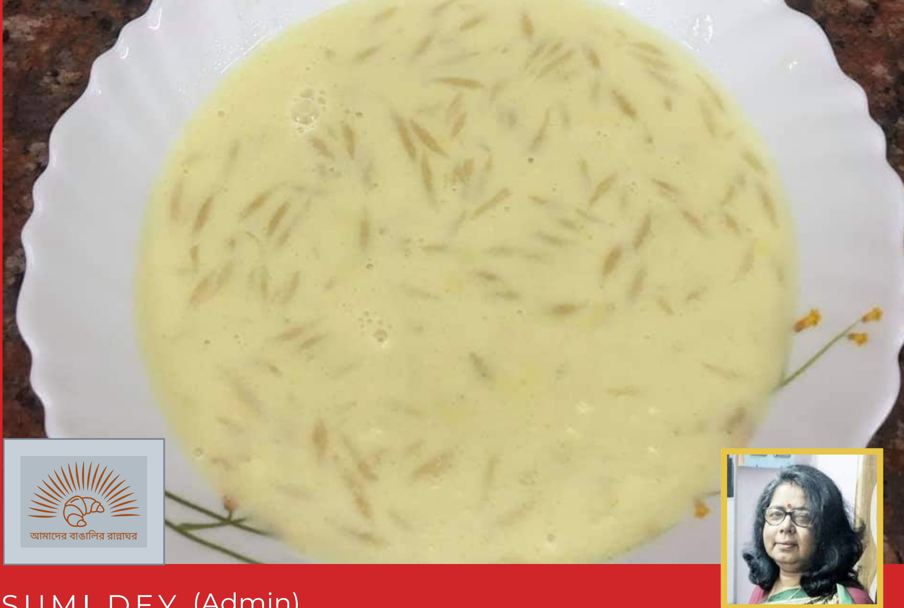
প্রথমে নারকেল কুড়িয়ে ঠিক নারকেল নাড়ুর মতন পুর তৈরি করে নিতে হবে। মুগডাল ভেজে পিষে নিতে হবে। ফ্রাইং প্যানে এক কাপ জল ফুটিয়ে তার মধ্যে চালের গুঁড়ো নাড়তে হবে। কিছুক্ষন পরে এর মধ্যে মুগডাল ভাজা আর ৪ চামচ চিনি দিয়ে নেড়ে যেতে হবে। মিশ্রন ঘন হয়ে এলে এক চামচ ঘি দিয়ে আটার মতন মেখে নিতে হবে। এবার লেচি বানিয়ে তাতে নারকেলের পুর দিয়ে পুলি বানিয়ে ভেজে নিতে হবে। প্যানে এক কাপ জল আর ৫ চামচ চিনি দিয়ে চাষণী বানিয়ে তার মধ্যে পুলি গুলো দিয়ে তুলে নিয়ে পরিবেশন করা যাবে।

INDRAJIT DEY (Admin)

সরুচাকলি

চালের গুঁড়ো
ঘি
ময়দা
দুধ

১ কাপ চালের গুঁড়োর সাথে ১/৪ কাপ ময়দা মিশিয়ে তাতে এমন পরিমানে দুধ দিতে হবে যাতে একদম পাতলা ব্যাটার তৈরী হয়। এবার ইন্ডাকশনে নন-স্টিক প্যান বসিয়ে তাতে ঘি ব্রাশ করে এক হাতা করে ব্যাটার ছাড়তে হবে। ৪০ সেকেন্ড ঢাকা দিয়ে রেখে উল্টে আবার ৪০ সেকেন্ড রাখতে হবে, তারপর তুলে নিতে হবে। সরুচাকলি নলেন গুড়ের সাথে পরিবেশন করতে হবে।



SUMI DEY (Admin)

চুষির পায়েস

চালের গুঁড়ো
দুধ
চিনি
ঘি

চুষি তৈরী করার জন্যে প্রথমে আধ কাপ চালের গুঁড়ো গরম জলে মাখতে হবে। দু আঙ্গুলের সাহায্যে ধানের মতো চুষির আকার দিতে হবে। তৈরী করা চুষিগুলো কয়েকদিন রোদে শুখিয়ে রাখতে হবে। পায়েস তৈরীর জন্যে এক লিটার দুধকে ফুটিয়ে অর্ধেক করে আনতে হবে। ১/৪ কাপ চুষি ঘিতে ভেজে ওই দুধের মধ্যে দিয়ে হালকা আঁচে ফোটাতে হবে। চুষি নরম হয়ে এলে ১/২ কাপ চিনি দিতে হবে। চিনি গুলে গেলেই তৈরী চুষির পায়েস।