আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

VALENTINES DAY, 2021

BEST RECIPES FOR THE VALENTINES DAY 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 চার বছর আগে ২০১৭ সালের মার্চ মাসের এক সুন্দর সকালে, আর এখন আমাদের সদস্য সংখ্যা ১ লাখ ২৫ 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

ভেটকি মাছের কোপ্তা
মিল্ক পুডিং
রাজশাহী মাটন
মিক্স ছোলা পনির বাটার মসলা
লাল হলুদ চিকেন
গাজর স্ট্র্যবেরি হালুয়া
বালুসাই
বাটার পনির
মিষ্টি আলুর পরোটা
মিনি ড্রাই সামোসা
আলু পনির কাজু পোস্ত
দই পমফ্রেট
চিজ্ বার্স্ট পিজ্জা
মশলা কুলচা
ঘুগনি
কেশর ভাত

ফিস ফ্রাই
ভেজ রোল টিক্কা
চটপটা ম্যাগী
মিক্সড ফ্রুট জ্যুস
চিকেন কাটলেট
গুজরাটি ধোকলা
সিমুই এর পায়েস
বিটরুট কেক
মোগলাই পরোটা
নলেন গুড়ের পায়েস
ক্যারামেলাইজড্ পুডিং
রসে কষা গোল্লা
বিটের মিষ্টি গোলাপ
অমৃতসরি চিকেন মশলা
বেসনের ধোকলা
বিট গাজর ভাজা

SUMI DEY (Admin)

ভেটকি মাছের কোপ্তা

- ভেটকি মাছ
- তেল
- আদা বাটা
- কাঁচা লঙ্কা বাটা
- নুন
- পাতিলেবুর রস
- টক দই
- কর্নফ্লাওয়ার
- ময়দা
- বেসন
- পিঁয়াজ
- রসুন
- হলুদ
- ঘি
- গরম মশলা
- ফ্রেশ ক্রিম

প্রথমে ভেটকি মাছগুলো হালকা করে ভাজতে হবে। ভাজা মাছ ঠান্ডা করে তার মধ্যে থেকে কাঁটা বের করে ফেলতে হবে। আদা বাটা, কাঁচা লঙ্কা বাটা, সামান্য পরিমান নুন ও পাতিলেবুর রস দিয়ে কাঁটা বার করা মাছ চটকে মাখতে হবে। এর সঙ্গে অল্প পরিমানে কর্নফ্লাওয়ার, ময়দা আর বেসন ভালো করে মিশিয়ে মাঝারি মাপের বলের মত করে ভাজতে হবে। এবার কড়াইতে পিঁয়াজ, রসুন, কাঁচা লঙ্কা, আদা বাটা, নুন, সামান্য পরিমানে মিষ্টি ও ২ চামচ টক দই দিয়ে কষতে হবে যতক্ষন না তেল বের হতে শুরু করে। এবার অল্প জল ও হলুদ দিয়ে ফুটতে দিতে হবে। জল ফুটতে শুরু করলে তাতে ভেজে রাখা ভেটকি মাছের বলগুলো দিয়ে দিতে হবে। নামাবার আগে ঘি ও গরম মশলা দিতে হবে। পরিবেশন করার আগে ওপরে ফ্রেশ ক্রিম দেওয়া যেতে পারে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

PURABI TALUKDAR

মিল্ক পুডিং

২ কাপ দুধ
কনফ্লাওয়ার
ভ্যানিলা এসেন্স
সিলভার কালার
চকোলেট বল
বিটের রস

প্রথমে একটি সসপ্যানে দুই কাপ দুধ, কর্নফ্লাওয়ার এক চামচ, ভ্যানিলা এসেন্স এক চামচ, চিনি আধ কাপ দিয়ে ভালো মতন ফোটাতে হবে। তারপর চুলায় বসিয়ে ৩ মিনিটের মত এটাকে জ্বাল দিতে হবে। এই মিশ্রণ নামিয়ে একটি থালায় ঘি মাখিয়ে ঢেলে নিয়ে ছড়িয়ে দিয়ে ফ্রিজে রাখতে হবে। এবার একটি সসপ্যানে দুই কাপ জল, কর্নফ্লাওয়ার এক চামচ, চিনি আধ কাপ, ভ্যানিলা এসেন্স এক চামচ আর বিটের রস এক চামচ দিয়ে ফেটিয়ে চুলায় বসিয়ে ৩ মিনিট জ্বাল দিয়ে নামিয়ে পুডিং এর উপর ছড়িয়ে দিয়ে উপরে চকোলেট বল দিয়ে সাজিয়ে ফ্রিজের মধ্যে ৪ ঘন্টা রেখে তারপর বের করে কুকি কাটার দিয়ে পছন্দ মতো আকারে কেটে নিয়ে পরিবেশন করতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

RATNA DEY

রাজশাহী মাটন

মাটন
পিঁয়াজ বাটা
রসুন বাটা
আদা বাটা
গোটা গরম মশলা
গুঁড়ো গরম মশলা
কাঁচা লঙ্কাবাটা
শুকনো লঙ্কা গুঁড়ো
হলুদ গুঁড়ো
ধনে গুঁড়ো
নুন
চিনি
সোয়া সস্
টমেটো কুচি
তেজপাতা
সরষের তেল
গোটা শুকনো লঙ্কা

প্রথমে মাংসটা ভাপিয়ে নিয়ে জল ঝড়িয়ে তাতে উপরের সব উপকরণ দিয়ে ভালো করে মেখে পনেরো মিনিট রাখতে হবে। এবার কড়াইতে সরষের তেল দিয়ে গোটা গরম মশলা, তেজপাতা আর শুকনো লঙ্কা ফোরণ দিয়ে তাতে পিঁয়াজ বাটা, রসুন বাটা, আদা বাটা দিয়ে একটু ভেজে টমেটো কুচি দিয়ে নেড়ে চেড়ে মশলা মাখানো মাংসটা দিয়ে নুন ও চিনি দিয়েহালকা আঁচে ঢাকা দিয়ে কষিয়ে নিতে হবে। কষানো হয়ে এলে উপরে গরম মশলা ছড়িয়ে নামিয়ে নিলেই তৈরী হয়ে গেল রাজশাহী মটন।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

RINA AICH

মিক্স ছোলা পনির বাটার মশলা

কাবলি ছোলা - ২ বাটি সেদ্ধ করা
পনির - ২৫০ গ্রাম
কাজু বাদাম - ৭/৮ টি
আমন্ড
কিসমিস
লঙ্কা - ১০ টি
আদা বাটা - ১ চামচ
ছোলা মশলা - ২ চামচ
জিরে গুঁড়ো - ১ চামচ
ধনে গুঁড়ো
গরম মশলা গুড়ো
কাশ্মীরি লাল লঙ্কা গুড়ো
কসুরী মেথি - ১ চামচ
তেজপাতা
বাটার
ঘি
নারকেলের দুধ - ২ চামচ
চারমগজ - অল্প পরিমানে
সাদা তিল - অল্প পরিমানে
টমেটো কুচি
সরষের তেল

পনির টুকরো করে কেটে ভেজে নিয়ে তুলে রাখতে হবে। আদা, টমেটো, চারমগজ, কাজু, কিসমিস, আমন্ড, লঙ্কা সব পিসে নিতে হবে। কড়াইতে তেল আর ঘি দিয়ে জিরে, তেজপাতা, লাল লঙ্কা ফোড়ন দিয়ে তাতে পেশা মশলা দিয়ে ভালো করে কষে একে একে গুড়ো মশলা, নুন, মিষ্টি ও হলুদ দিয়ে কষিয়ে নারকেলের দুধ আর সেদ্ধ ছোলা দিয়ে অল্প জল দিয়ে ঢাকা দিয়ে ফুটতে দিতে হবে। সবশেষে পনির, বাটার, কসুরী মেথি দিয়ে নাড়া চাড়া করে নামিয়ে নিতে হবে।

RAMA GHATAK

লাল হলুদ চিকেন

- চিকেন
- লাল হলুদ
- ক্যাপসিকাম
- পেঁয়াজ
- রসুন
- আদা
- শুকনো লঙ্কা
- টক দই
- হলুদ
- নুন
- টমেটো
- লাল লঙ্কা গুঁড়ো
- চিনি
- তেল

আদা রসুন পেস্ট আর টক দই দিয়ে চিকেন আধ ঘন্টা ম্যারিনেট করে নিতে হবে। পাত্রে তেল দিয়ে পেঁয়াজ কুচি, ক্যাপসিকাম অল্প ভেজে ম্যারিনেটেড চিকেন দিয়ে নাড়াচাড়া করে নুন ও হলুদ মিশিয়ে অল্প সময় ঢাকা দিয়ে রাখতে হবে। তারপর পেঁয়াজ, টমেটো, শুকনো লঙ্কা পেস্ট মিশিয়ে ভালো করে রান্না করে স্বাদ মত মিষ্টি দিয়ে নামিয়ে নিতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SUSMITA CHOUDHURY

গাজর স্ট্র্যবেরি হালুয়া

গ্রেট করা গাজর
স্ট্র্যবেরি কুচি করা
আখরোট বাদাম
ক্ষীরের সন্দেশ
ক্ষীর
ঘি

ঘি গরম করে গ্রেট করা গাজর দিয়ে নেড়ে কাঁচা ভাবটা চলে গেলে দুধ দিয়ে ফুটিয়ে ক্ষীর ও ক্ষীরের সন্দেশ ভালো করে মিশিয়ে ঘন হয়ে এলে স্ট্র্যবেরি ও বাদাম এর টুকরো ছড়িয়ে দিলেই তৈরী গাজর স্ট্র্যবেরি হালুয়া।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

MOUSUMI SEN

বালুসাই

চিনি
ময়দা
নুন
বেকিং পাউডার
ঘি
লবঙ্গ
সাদা তেল

কড়াইতে চিনি আর জল দিয়ে ফুটিয়ে সিরা তৈরী করতে হবে। ময়দার মধ্যে সামান্য নুন, চিনি, আধ কাপ ঘি আর বেকিং পাউডার দিয়ে খুব ভালো করে ময়ান দিয়ে মেখে একটা মন্ড তৈরী করতে হবে। মন্ডটা গোল করে হাতে চেপে নিয়ে তারপর ছুরি দিয়ে মাঝখানে কেটে দু'ভাগ করে নিতে হবে। এবার এক একটা অংশকে কয়েকবার করে ভাঁজ করে নিতে হবে। ভাঁজ করা মন্ডটাকে ছুরি দিয়ে লম্বা দু তিনটে ভাগে কেটে লেচি করে হাতে গোল করে মাঝখানে একটা আঙুল দিয়ে চেপে ফুটো করতে হবে। তারপর তেলে ভেজে সিরাতে দিয়ে ২/৪ মিনিট পর তুলে মাঝে লবঙ্গ ঢুকিয়ে দিতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

MADHUCHANDA DASGUPTA

বাটার পনির

- পনির
- বাটার
- নুন
- হলুদ
- চিনি
- কর্নফ্লাওয়ার
- আদা বাটা
- কাজু বাটা
- টক দই
- চারমগজ বাটা
- কাঁচালঙ্কা বাটা
- কসুরি মেথি গুঁড়ো

পনির চৌকো, চৌকো করে কেটে কনফ্লাওয়ারে ডুবিয়ে সামান্য নুন মিশিয়ে বাটার মেশানো সাদা তেলে ভেজে তুলে রেখে বাকি তেলে টক দই আর সমস্ত বাটা দিয়ে কম আঁচে কিছুক্ষণ রেখে ভেজে রাখা পনির দিয়ে ভালো করে মিশিয়ে ওপরে কসুরি মেথি গুঁড়ো দিয়ে নামিয়ে নিলেই তৈরী বাটার পনির।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

ANITA PAL

মিষ্টি আলুর পরোটা

ময়দা
মিষ্টি আলু / রাঙ্গালু
বিট
গাজর
আলু
কাঁচা বাদাম
কাঁচা লঙ্কা
নুন
চিনি
গোলমরিচ গুঁড়ো
স্যালাডের জন্যঃ
শশা, বিট, গাজর,
টমেটো, যুকিনি

ময়দা, নুন, সাদা তেল আর মিষ্টি আলু দিয়ে মেখে গোল করে বেলে ভেজে নিতে হবে| বিট, গাজর আর আলু গ্রেট করে নিতে হবে। কড়াইতে তেল গরম করে বাদাম ভেজে নিতে হবে। তারপর সব সবজী দিয়ে কাঁচা লঙ্কা, নুন, চিনি, গোলমরিচ গুঁড়ো দিয়ে নেড়ে ঢাকা দিয়ে রান্না করতে হবে। রান্না হয়ে গেলে উপর থেকে বাদাম কুচি ছড়িয়ে দিতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

PUJA KARMAKAR

মিনি ড্রাই সামোসা

ময়দা - ২ কাপ
তেল - ২ কাপ
আলুভুজিয়া - ১ বাটী
নুন
জিরা
লঙ্কা
দারচিনি
মৌরি
ধনে গুঁড়ো
আমচুর
কাজুবাদাম
মটর ডাল - ২ চামচ
জোয়ান - ১ চামচ

প্রথমে ময়দাটা ৪ চামচ তেল আর আধ চামচ জোয়ান দিয়ে মেখে নিতে হবে। মিক্সিং বোলে আলুভুজিয়া আর সব মশলা দিয়ে গুঁড়ো করে নিয়ে তার মধ্যে কাজু মিশিয়ে পুর বানাতে হবে। এবার ছোট ছোট সিঙ্গারা বানিয়ে ভালো করে ভাজলেই তৈরী মিনি ড্রাই সামোসা।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

MONALISA MUNNA

আলু পনির কাজু পোস্ত

- আলু
- পনির
- কাজু বাদাম
- পোস্ত
- মটরশুঁটি
- কাঁচালঙ্কা
- নুন
- চিনি
- সাদা তেল
- গোটা জিরা

প্রথমে আলু ছোট ছোট টুকরো করে কেটে নিতে হবে। মটরশুঁটি ছাড়িয়ে নিতে হবে। আলুগুলো সিদ্ধ করে রাখতে হবে। পনির ছোট ছোট টুকরো করতে হবে। এরপর কড়াইয়ে সাদা তেলে একটু নুন দিয়ে পনিরের টুকরোগুলোকে অল্প করে ভেজে নিতে হবে। আলুগুলো একটু তেলে নাড়তে হবে। এবার তেলে জিরে ফোড়ন দিতে হবে (না দিলেও চলবে)। কাজু, পোস্ত আর কাঁচালঙ্কা একসঙ্গে বেটে নিতে হবে। এটাও তেলে দিতে হবে। দিয়ে একটু জল দিতে হবে। তারপর আলু ও পনির একসঙ্গে ঢেলে দিয়ে ফোটাতে হবে। এরপর মটরশুঁটি গুলো দিয়ে দিতে হবে। একটু চিনি ও নুন দিতে হবে পছন্দমত। ভালো করে ফুটে গেলে একটু ঘন করে নিলেই পনির পোস্ত তৈরী। ভাত, রুটি বা পরোটা সহযোগে গরম গরম পরিবেশন করা যাবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SWATI ROY

দই পমফ্রেট

পমফ্রেট মাছ
নুন
হলুদ
কাঁচালঙ্কা
লঙ্কাগুড়ো
টমেটো
ধনেপাতা
কালোজিরা
দই
পেঁয়াজ
রসুন
আদা বাটা
তেল

মাছ নুন হলুদ মেখে ভেজে নিতে হবে। এবার কড়াইতে তেল দিয়ে আগে কালো জিরে দিয়ে তারপর পেঁয়াজ, আদা, রসুন বাটা দিয়ে তাতে টমেটো দিয়ে ভালো করে কষিয়ে নুন, হলুদ, লঙ্কা গুড়ো, কাঁচা লঙ্কা সব দিয়ে তারপর ফেটানো দই দিয়ে ভালো করে কষিয়ে জল দিয়ে ফুটে উঠলে তাতে মাছগুলো দিতে হবে। সবশেষে ধনেপাতা দিয়ে নামিয়ে নিতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

JUIN SINGHA

চিজ্ বার্স্ট পিজ্জা

ময়দা মাখার জন্যঃ

- ময়দা - ১০০ গ্রা:
- চিনি - ১ চামচ
- নুন - ১/২ চামচ
- দই - মাখার মতো
- বেকিং সোডা - ১/৪ চামচ
- বেকিং পাউডার - ৩/৪ চামচ
- তেল - ৪ চামচ

টপিংস্ এর জন্যঃ

- পিজ্জা সস্
- সেশ্ওয়ান সস্
- চিজ্
- বাটার
- মনের মতো সবজি

সব দিয়ে ময়দা মেখে ২০ মিনিট রেখে মোটা করে একটা বড় আর একটা ছোট বেলে নিতে হবে। একটা প্লেটে তেল মাখিয়ে বড়ো বেলাটা ফুটো ফুটো করে প্লেটে রেখে চিজ্ দিয়ে ছোট বেলাটাও ফুটো করে চিজের উপর বসিয়ে, বড় বেলাটার সাইডে বাটার মাখিয়ে মুড়ে নিতে হবে। সস্গুলো উপরে বুলিয়ে সবজিগুলো ছড়িয়ে তার উপর চিজ্ দিয়ে রেডি করতে হবে। আগুনে আধ কড়াই নুন দিয়ে, তার ওপর বাটি বসিয়ে পিজ্জা প্লেটটা বসিয়ে ঢাকা দিয়ে দিতে হবে। ২০-৩০ মিনিট পর নামিয়ে অরিগ্যানো, চিলি ফ্লেক্স, সস্ দিয়ে পরিবেশন করা যাবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SIMA SARKAR ROYCHOUDHURY

মশলা কুলচা

এক কাপ ময়দা
আধ কাপ টক দই
এক চামচ বেকিং পাউডার
আধ চামচ বেকিং সোডা
এক চামচ সাদা তেল
কালো জিরা
ধনেপাতা
বাটার
দুধ
সেদ্ধ আলু
পিঁয়াজ
লঙ্কা
টমেটো কুচি
জিরে গুঁড়ো

প্রথমে টক দই, ময়দা, বেকিং পাউডার, বেকিং সোডা, সাদা তেল, স্বাদ মতো নুন দিয়ে সবকিছু ভালো করে মিশিয়ে অল্প গরম দুধ দিয়ে মেখে একটা ডো (dough) তৈরী করে নিয়ে একঘন্টা ঢেকে রেখে দিতে হবে। অপরদিকে সেদ্ধ আলু, পিঁয়াজ কুচি, লঙ্কা কুচি, ধনেপাতা, টমেটো কুচি, জিরে গুঁড়ো, আদা কুচি, পরিমাণ মতো নুন, সামান্য হলুদ দিয়ে ভালো করে একটা মশলা তৈরী করতে হবে। এবার ডো আবার ভালো করে মেখে গোল গোল করে লেচি করে তার মধ্যে আলুর মশলা দিয়ে পুর ভরে একটু বেলে তার উপর কালো জিরা ও ধনেপাতা দিয়ে আবার বেলে নিতে হবে। গ্যাসে চাটু বসিয়ে লেচির নীচে সামান্য জল দিয়ে চাটুর উপর দিতে হবে। তারপর চাটু উল্টো করে ভালো করে সেঁকে নিতে হবে। দেখা যাবে খুব সুন্দর ফুলে উঠেছে। ভালো করে সেকা হলে প্রস্তুত মশলা কুলচা।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SUCHITRA DEY

ঘুগনি

মটর
নুন
পেঁয়াজ
রসুন
আদা
হলুদ
জিরা
লাল লঙ্কা
গরম মশলা
টমেটো
কাচা লঙ্কা
ধনেপাতা
আলু

মটর গুলো পেশার কুকারে ৫ টা সিটি দিয়ে নিতে হবে। আদা, রসুন, পেঁয়াজ পেস্ট করে নিতে হবে। কুকারে তেল দিয়ে পেঁয়াজ কুচি দিয়ে একটু নেড়ে নিয়ে তারপর আলু গুলো দিয়ে একটু ভেজে নিয়ে একে একে সব মশলা গুলো দিয়ে একটু নেড়ে নিয়ে টমেটো গুলো দিয়ে আবারও একটু নেড়ে নুন ও একটু চিনি দিয়ে নেড়ে নিয়ে পরিমাণ মতো জল দিয়ে ১ টা সিটি দিয়ে নিলেই ঘুগনি তৈরী। উপরে গরম মশলা ও ধনেপাতা ছড়িয়ে গরম গরম পরিবেশন করা যাবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

CHIRASHREE BAGCHI

কেশর ভাত

বাসমতি চাল - ১ কাপ
চিনি - আধ কাপ
দুধে ভিজানো কেশর - সামান্য
এলাচ - ২ টো
লবঙ্গ - ৪ টে
চক্রফুল - ১ টা
কাজু ও কিশমিশ - ৫০ গ্রাম
ঘি - ২ টেবিল চামচ

বাসমতি চালের ঝরঝরে ভাত বানিয়ে নিতে হবে। কড়াইতে ঘি গরম করে কাজু ভেজে তুলে রাখতে হবে। ওই ঘি এর মধ্যে এলাচ, লবঙ্গ, চক্রফুল অল্প ভেজে ভাত ও কেশরদুধ দিয়ে ভালো করে মেশাতে হবে। চিনি ও কাজু কিশমিশ দিয়ে ভালো করে পাক দিতে হবে। চিনি গলে ভাতের সঙ্গে মিশে গেলেই তৈরী হয়ে যাবে কেশর ভাত।

RUMA GUHA DAS SHARMA

ফিস ফ্রাই

ভেটকি মাছের ফিলে
নুন
গোলমরিচ গুঁড়ো
লেবুর রস
আদা রসুন বাটা
ধনেপাতা
কাঁচালঙ্কা বাটা
কর্নফ্লাওয়ার
একটা ডিম
বিস্কুট এর গুঁড়ো
সাদা তেল

প্রথমে ভেটকি মাছের ফিলে গুলো নুন, গোলমরিচ গুঁড়ো আর লেবুর রস দিয়ে ম্যারিনেট করে ২ ঘন্টার মতো রেখে দিতে হবে। তার পর আদা রসুন এর পেস্ট আর ধনেপাতা কাঁচালঙ্কার পেস্ট দিয়ে আরো আধ ঘন্টার মতো রাখতে হবে। এবার একটা বাটিতে ডিম আর কর্নফ্লাওয়ার এর একটা মিশ্রণ বানিয়ে নিতে হবে আর একটা পাত্রে পরিমান মতো বিস্কুট এর গুঁড়ো নিতে হবে। এবার মাছের ফিলে গুলোকে প্রথমে কর্নফ্লাওয়ার এর মিশ্রণে চুবিয়ে, বিস্কুট এর গুঁড়ো দিয়ে কোটিং করে আধা ঘন্টার জন্য ফ্রিজে রেখে দিতে হবে যাতে ভালো ভাবে সেট হয়ে যায়। ভাজার কিছুক্ষন আগে এগুলো বার করে রাখতে হবে। এবার কড়াইতে তেল গরম করে মিডিয়াম আঁচে ফিশ ফ্রাই গুলো ভেজে নিতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SANDHYA RABIN BALA

ভেজ রোল টিক্কা

আটা - দেড় কাপ
সুজি - ১/২ কাপ
নুন
তেল - ১ কাপ
বেকিং সোডা
জোয়ান অল্প পরিমানে
গাজর - ১ টা
বিনস
বাধাকপি
ফুলকপি
মটরসুটি
আদা কুচি
লঙ্কা কুচি
চাটমশলা
ভাজা মশলাঃ
জিরে, ধনে, লঙ্কা, গরম মশলা

আটা, সুজি, বেকিং সোডা, নুন, তেল ও জোয়ান দিয়ে মেখে ৩০ মিনিট রেখে দিতে হবে। সব সবজি ১/২ কাপ করে কুরিয়ে নিয়ে চাট মশলা, ভাজা মশলা, আদা লঙ্কা কুচি ও নুন দিয়ে মেখে নিতে হবে। আটা দিয়ে রুটি বানিয়ে সবজি দিয়ে রোল বানিয়ে ছোট ছোট করে পিস করে নিতে হবে। হাতে করে চাপ দিয়ে চেপটা করে টিক্কা বানিয়ে বাদামি করে ভেজে নিতে হবে। মোমো চাটনি দিয়ে পরিবেশন করা যাবে।

ANINDITA HALDER

চটপটা ম্যাগী

ম্যাগী - ১ টা
ডিম - ১ টা
গাজর বীনস্ কুচি
কাঁচা লঙ্কা কুচি
পেঁয়াজ কুচি
টমেটো সস
চিলি সস
সোয়া সস
ম্যাগী মশলা
তেল
নুন

ম্যাগী গরম জলে দিয়ে ফুটে উঠলে জল ঝরিয়ে নিয়ে রাখতে হবে। প্যানে সামান্য তেল দিয়ে গাজর বীনস্ কুচি দিয়ে একটু নরম হয়ে গেলে তাতে পেঁয়াজ কুচি লঙ্কা কুচি নাড়াচাড়া করে তাতে ডিম দিয়ে একটু ভাজা হলে জল ঝরানো ম্যাগী দিয়ে ভালোভাবে মিশিয়ে নিয়ে তাতে চিলি সস্, সোয়া সস্ ও ম্যাগী মশলা দিয়ে ভালোভাবে নাড়াচাড়া করে নামিয়ে গরম গরম টমেটো সস্ দিয়ে পরিবেশন করতে হবে।

DEBJANI PAUL

মিক্সড ফ্রুট জ্যুস

আঙুর - ২৫০ গ্রাম
স্ট্র্যবেরি - ২৫০ গ্রাম
কমলালেবু - ২ টি
চিনি গুড়ো - ১০০ গ্রাম
বিট নুন - ২ চামচ
চাট মশলা - ১ চামচ

ফলগুলো ধুয়ে কেটে নিয়ে মিক্সিতে বেটে নিয়ে ছেঁকে রাখতে হবে। বাকি উপকরন মিশিয়ে ভাল করে নেড়ে উপরে ক্রিম ছড়িয়ে পরিবেশন করতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

MOUMITA DAS

চিকেন কাটলেট

চিকেন কিমা
আদাবাটা
রসুনবাটা
পেঁয়াজবাটা
লঙ্কা কুচি
ধনেপাতা কুচি
লঙ্কা গুঁড়ো
জিরে গুঁড়ো
গোলমরিচ গুঁড়ো
গরম মশলা গুঁড়ো
পাতিলেবু
সাদা তেল
ডিম
ব্রেডক্রামস
নুন

প্রথমে চিকেন কিমাতে লেবুর রস, আদাবাটা, রসুনবাটা, পেঁয়াজবাটা, লঙ্কা কুচি, ধনেপাতা কুচি, লঙ্কা গুঁড়ো, জিরে গুঁড়ো, গোলমরিচ গুঁড়ো, গরম মশলা গুঁড়ো, স্বাদমতো নুন ও সামান্য তেল মিশিয়ে তিরিশ মিনিট চাপা দিয়ে রেখে দিতে হবে। তিরিশ মিনিট পর ম্যারিনেট করে রাখা চিকেন থেকে খানিকটা করে নিয়ে কাটলেট আকারে তৈরী করে নিয়ে প্রথমে ডিম ও কর্নফ্লাওয়ারের মিশ্রনে ডুবিয়ে তারপর ব্রেডকামস মাখিয়ে তেলে ভালো ভাবে ভাজলেই তৈরী চিকেন কাটলেট। টমেটো সস্ কিংবা কাসুন্দির সাথে পরিবেশন করা যাবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

CHAITALI DAS

গুজরাটি ধোকলা

বেসন - ২ কাপ
সুজি - ১ কাপ
আদাবাটা - ১ চামচ
হলুদ গুঁড়ো - ১ চামচ
নুন, চিনি - স্বাদমতো
তেল - ১ চামচ
হিং - আধ চামচ
ইনো - ১ প্যাকেট
কাঁচালঙ্কা কুচি ও গোটা - ৬ টা
ধনেপাতা কুচি - ২ চামচ
গোটা শুকনো লঙ্কা - ২ টো
সরষে - ১ চামচ
কারি পাতা - ৬ টা
জল - পরিমাণমতো
পাতিলেবুর রস - ৫ চামচ

সরষে, শুকনো লঙ্কা ও কারিপাতা বাদে সব উপকরণ একসঙ্গে মিশিয়ে তাতে ১ চামচ চিনি ও ১ চামচ লেবুর রস দিয়ে একটা ব্যাটার বানিয়ে কড়াইতে কিছুটা জল দিয়ে তাতে একটা স্ট্যান্ড দিয়ে একটা বাটিতে তেল ও ময়দা গুঁড়ো মাখিয়ে, তৈরী করে রাখা ব্যাটারে ইনো দিয়ে একটু নেড়ে বাটিতে ঢেলে স্ট্যান্ডের উপর বসিয়ে উপরে ঢাকা দিয়ে ২০ মিনিট কম আঁচে রেখে ফুলে উঠলে নামিয়ে চৌকো করে কেটে, তেলে সরষে, শুকনো লঙ্কা, কারি পাতা ফোরণ দিয়ে জল, চিনি, নুন ও লেবুর রস দিয়ে ফুটিয়ে ধোকলার উপর ঢেলে কিছুক্ষণ রেখে কাঁচালঙ্কা, ধনেপাতা ও চাটনি সহযোগে পরিবেশন করতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

BANHI SEN

সিমুই এর পায়েস

- দুধ
- সিমুই
- পাটালী গুড়
- কাজু
- কিসমিস
- এলাচ
- তেজপাতা

প্রথমে দুধ ঘন করে জ্বাল দিতে হবে। দুধ জ্বাল দেবার সময় এলাচ আর তেজপাতা দিয়ে দিতে হবে। দুধ ঘন হয়ে গেলে পাটালী গুড় দিয়ে দিতে হবে। গুড় গলে গেলে তাতে প্রথমে সিমুই দিয়ে তারপর কাজু কিসমিস দিয়ে ভালো করে নেড়ে নিয়ে ঢাকা দিয়ে রাখতে হবে। ঠান্ডা করে পরিবেশন করতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

CHAMPA BHOWMICK

বিটরুট কেক

- ময়দা
- নুন
- চিনি
- বিট
- ডিম
- দুধ
- অলিভ ওয়েল
- বেকিং পাউডার
- বেকিং সোডা
- ভ্যানিলা এসেন্স

মিক্সিতে একটা বিট টুকরো করে কেটে নিয়ে তার মধ্যে ৩ টে ডিম ফাটিয়ে দিয়ে ১ কাপ চিনি, আধ কাপ তেল মিক্সড করে নিয়ে একটা বাটিতে ১ কাপ ময়দা, অল্প নুন, ১ চামচ বেকিং পাউডার, আধ চামচ বেকিং সোডা, ভ্যানিলা এসেন্স, মিক্সিতে করা মিশ্রণ আর ৩-৪ চামচ দুধ দিয়ে কেকের ব্যাটার করে একটা কেক টিনের মধ্যে তেল লাগিয়ে ব্যাটারটা দিয়ে হালকা আঁচে ঢাকনা দিয়ে ৩০-৪০ মিনিট বেক করে নিলে তৈরী হয়ে যাবে বিটরুট কেক।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SOMA MAJUMDAR

মোগলাই পরোটা

ময়দা
বিস্কুটের গুঁড়ো
ডিম
আদা
পিঁয়াজ
রসুন
কাঁচা লঙ্কা
ধনেপাতা
নুন
হলুদ
গোলমরিচ গুঁড়ো
চাটমশলা
জল
তেল

প্রথমে ময়দা নুন, তেল ও জল দিয়ে মেখে ঢাকা দিয়ে রাখতে হবে। বাটা পিঁয়াজ রসুন আদা ভালো করে ভেজে তাতে নুন, হলুদ, চাটমশলা, গোলমরিচ গুঁড়ো ও বিস্কুটের গুড়ো দিয়ে মশলা বানিয়ে রাখতে হবে। ময়দা লেচি কেটে নিয়ে বড়ো করে রুটির মতো বেলতে হবে। এদিকে অল্প মশলা, একটা ডিম, কুচো পিঁয়াজ, লঙ্কা, ধনে পাতা, নুন দিয়ে ভালো করে ফ্যাটাতে হবে। তারপর বেলে রাখা রুটির উপর মাখিয়ে দিয়ে চারদিক দিয়ে মুড়ে দিয়ে তেলে ভালো করে ভেজে সস্ ও স্যালাড দিয়ে পরিবেশন করা যাবে মোগলাই পরোটা।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

LAKSHMI GHOSH

নলেন গুড়ের পায়েস

- গোবিন্দ ভোগ চাল
- দুধ
- নলেন গুড়
- কাজু
- কিসমিস
- ইলাচিদানা
- নুন

দুধ ফুটে উঠলে গোবিন্দভোগ চাল ধুয়ে দিয়ে দিতে হবে। চাল সেদ্ধ হয়ে গেলে গুড়, ইলাচিদানা, কাজু, কিসমিস ও অল্প নুন দিয়ে ফুটিয়ে নামিয়ে নিতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SOMA ROY

ক্যারামেলাইজড্ পুডিং

ডিম - ৪ টে
দুধ - ১ লিটার
চিনি - স্বাদ অনুসারে
মাখন - ১ টেবিল চামচ

প্রথমে এক লিটার দুধকে ঘন করে ফুটিয়ে অর্ধেক করে নিতে হবে। দুধ ঠান্ডা করে চিনি ও ডিম ভালো করে মেশাতে হবে। টিফিন বক্সে অল্প বাটার ব্রাশ করে বক্সে বাটার গরম করে চিনি দিয়ে ক্যারামেল কালার এলে তার উপর দুধের মিশ্রণ দিয়ে ঢেকে দিতে হবে। গরম ফুটন্ত জলে টিফিন বক্স বসিয়ে ৩০ / ৩৫ মিনিট ঢিমে আঁচে রান্না করলেই তৈরী ডিম ও দুধের স্পেশাল ক্যারামেলাইজড্ পুডিং।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

NAMITA DASGUPTA

রসে কষা গোল্লা

দুধ
ভিনিগার
কাজুবাদাম
পোস্ত
টমেটো
কাঁচা লঙ্কা
গোটা জিরা
তেজ পাতা
জিরে গুঁড়ো
লঙ্কা গুঁড়ো
নুন
হলুদ
গরম মশলা
সাদা তেল

গরম দুধে তিন চামচ ভিনিগার দিয়ে ছানা তৈরী করে সেই ছানার বল তৈরী করে নিতে হবে। ছানার বলগুলো হালকা করে সাদা তেলে ভেজে নিতে হবে।

এবার গোটা জিরা, তেজ পাতা ফোরণ দিয়ে কাজুবাদাম, পোস্ত, টমেটো, কাঁচা লঙ্কা পেস্ট করে কড়াইতে ঢেলে দিতে হবে। জিরে গুঁড়ো, লঙ্কা গুঁড়ো, নুন ও হলুদ দিয়ে জল ঢেলে দিতে হবে। ফুটে উঠে ঘন হয়ে এলে ছানার বল দিয়ে ওপরে গরম মশলা গুঁড়ো ছড়িয়ে নামিয়ে নিতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SOMA KUNDU CHOWDHURY

বিটের মিষ্টি গোলাপ

বিট বাটা - একটা
ময়দা – দু'কাপ
ঘি - তিন চামচ
নুন - আধ চামচ
চিনি - এক কাপ
সাদা তেল - এক কাপ
জল - এক কাপ
গোলাপজল

বিট বাটায় একটু গরমজল মিশিয়ে ছেঁকে নিয়ে ঐ জল, ঘি ও নুন দিয়ে ময়দা মেখে বেলে ছোট ছোট গোল গোল করে কেটে জল দিয়ে পরপর রেখে গোল করে পাকিয়ে গোলাপ বানিয়ে সাদা তেলে ভেজে সমপরিমাণ জল ও চিনি রসে ফেলে কিছুক্ষণ পর তুলে একটু গোলাপজল ঢেলে দিলেই তৈরী বিটের মিষ্টি গোলাপ।

ANJANA GON

অমৃতসরি চিকেন মশলা

চিকেন - ১ কেজি
পেঁয়াজ - ৪ টি কুচিয়ে নেওয়া
টমেটো - ৩টি পেস্ট করে নেওয়া
আদা ও রসুন বাটা - ৩ চামচ
হলুদ ও লঙ্কা গুঁড়ো,
কাশ্মীরি লঙ্কা গুঁড়ো,
ধনে গুঁড়ো - ১ চামচ
জিরে গুঁড়ো - ১ চামচ
গরম মশলা গুঁড়ো
গোলমরিচ গুঁড়ো - সামান্য
নুন ও চিনি - আন্দাজ মত
সাদা তেল ও মাখন - স্বাদ অনুযায়ী
ধনেপাতা কুচি

চিকেনগুলো ১/২ চামচ আদা ও রসুন বাটা, ২ চামচ ধনে গুঁড়ো, অল্প জিরে গুঁড়ো, হলুদ-লঙ্কা গুঁড়ো ও নুন দিয়ে ১ ঘণ্টা ম্যারিনেট করে রাখতে হবে। কড়াইয়ে সাদা তেল ও মাখন দিয়ে চিকেনগুলো ভেজে নিতে হবে। তারপর পেঁয়াজ কুচি দিয়ে ভাজতে হবে। ভাজা হলে আদা ও রসুন বাটা দিয়ে কষে, টমেটো পেস্ট দিয়ে ভালো করে নেড়ে নিতে হবে। হলুদ ও লঙ্কা গুঁড়ো, ধনে গুঁড়ো ও জিরে গুঁড়ো দিয়ে চিকেন ভালো করে কষে জল দিতে হবে। চিকেন সেদ্ধ হয়ে এলে তাতে গরম মশলা, গোলমরিচ গুড়ো দিয়ে গা মাখা গ্রেভি বানিয়ে নামালেই তৈরী অমৃতসরি চিকেন।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

AMADER BANGALIR RANNAGHOR

MANJUSHREE MISHRA

বেসনের ধোকলা

বেসন - ১ কাপ
তেল - ১ টেবিল চামচ
হলুদ
নুন
চিনি
ইনো সল্ট
গোটা সরষে
কারী পাতা
কাঁচা লঙ্কা
ধনে পাতা
নারকেল কোরা
লেমন জুস
জল

বেসনের সাথে পরিমান মত নুন, চিনি, হলুদ, ইনো সল্ট আর অল্প জল দিয়ে ফেটিয়ে নিতে হবে। কড়াইতে জল গরম করতে দিয়ে তার মধ্যে একটা জালি স্ট্যান্ড দিয়ে জলটা গরম করতে হবে। এবার বেক টিনে তেল বুলিয়ে ফ্যাটানো বেসনটা টিনের মধ্যে দিয়ে কড়াইতে স্ট্যান্ডের উপরে বসিয়ে ২০ মিনিট ভাপিয়ে নিতে হবে।

প্যানের মধ্যে ১ টেবিল চামচ তেল গরম করে সরষে, কারী পাতা, নুন, চিনি, কাঁচা লঙ্কা ফোরণ দিয়ে জল ও লেমন জুস দিয়ে ফুটিয়ে নিতে হবে। এবার ওই জলটা আলাদা প্লেটে বার করে ধোকলার ওপরে ছড়িয়ে দিতে হবে। ১০ মিনিট পরে ধনেপাতা আর নারকেল কোরা দিয়ে পরিবেশন করা যাবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SHATABDI DAS (Moderator)

বিট গাজর ভাজা

বিট - ২ টি
গাজর - ৩ টি
মটর সুটি - পরিমান মতন
নুন - ১/২ টেবিল চামচ
হলুদ - ১/২ টেবিল চামচ
কালো জিরে - ১/২ টেবিল চামচ
রসুন - ৬ কলি
কাঁচা লঙ্কা - ২ টি
ধনে পাতা কুচি - অল্প পরিমানে
তেল - ৪ বড় চামচ

প্রথমে বিট, গাজর ধুয়ে ছাড়িয়ে কুরিয়ে নিতে হবে। কড়াইতে তেল গরম করে রসুন, কাঁচা লঙ্কা আর কালো জিরে ফোরণ দিতে হবে। তার মধ্যে কুরিয়ে রাখা বিট, গাজর দিয়ে দিতে হবে। নুন আর হলুদ দিয়ে চাপা দিয়ে রাখতে হবে। সেদ্ধ হয়ে গেলে একদম শুকনো করে ভেজে অল্প ধনে পাতা কুচি দিয়ে নামিয়ে নিতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

AMADER BANGALIR RANNAGHOR