আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

পয়লা বৈশাখ, ১৪১৮

নববর্ষের খাওয়া দাওয়া

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

দই কেক
রুই পোস্ত
ক্রিস্পি কুনাফা
ডুমুর চিংড়ি
পঞ্চরত্ন ডাল
দই কাতলা
সাজের পিঠে
সরষে পোস্ত দিয়ে চিংড়ি মাছ ভাজা
চিড়া পোট্যাটো ফিঙ্গার ফ্রাই
ফিস ব্যাটার ফ্রাই
গোবিন্দ ভোগের রোলমিষ্টি
হাতে মাখা রুই মাছের ঝাল
দই পটল
চেট্টিনার এঁচোড় চিংড়ি
ভাপা সন্দেশ
চিকেন গোলা কাবাব

চাল পটল
গন্ধরাজ লেবু দিয়ে হাঁসের ডিম
ছানার অম্বল
মোচার ঘন্ট বড়া দিয়ে
ব্রেড ক্ষীর মালাই চমচম
রেড গার্লিক চিকেন
শাহী পনীর
সোয়াবিনের মুইঠ্যা
আম কাসুন্দি
মটরশুঁটির লাড্ডু
কেশর রসগোল্লা
সুজির পান্তুয়া
বেলের কালাকাদ
লাড্ডু
নিমকি পিঠে

SUMI DEY (Admin)

দই কেক

ছানা - এক লিটার দুধের
মিষ্টি দই - এক কাপ
গুঁড়ো দুধ - আধ কাপ
চিনি - ১৫০ গ্রাঃ
ঘি - ২ টেবিল চামচ
কাজুবাদাম কুচি
পেস্তা কুচি
চীনাবাদাম কুচি
আখরোট কুচি
বেকিং পাউডার - ২ চামচ

প্রথমে ১ লিটার দুধের ছানা মিহি করে মেখে নিতে হবে। এতে ২ চামচ বেকিং পাউডার, সামান্য ময়দা, ২ টেবিল চামচ ঘি আর ১৫০ গ্রাঃ চিনি দিয়ে মাখতে হবে। এর সঙ্গে আধ কাপ মিষ্টি দই আর আধ কাপ গুঁড়ো দুধ মিশিয়ে আবার ভালোভাবে মাখতে হবে। এবার একটা কেক মোল্ডের মধ্যে বাটার পেপার দিয়ে এই মিশ্রন সমানভাবে ঢেলে দিতে হবে। উপর থেকে কাজুবাদাম, পেস্তা, চীনাবাদাম আর আখরোট কুচি ছড়িয়ে ২০০°c এ ৪৫ মিনিট বেক করতে হবে। ঠান্ডা হলে ওপরে বাকী আধ কাপ মিষ্টি দই ফেটিয়ে আইসিং করে নিলেই তৈরী দই কেক।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

NAMITA DASGUPTA

রুই পোস্ত

- রুই মাছ
- পোস্ত
- কাজুবাদাম
- সরষে
- নারকেল
- চারমগজ
- পিঁয়াজ
- আদা
- রসুন
- কাঁচা লঙ্কা
- হলুদ
- নুন
- লঙ্কা গুড়ো
- গোটা জিরা
- তেজপাতা
- টক দই
- গরম মশলা
- টমেটো

কড়াইতে তেল গরম হলে মাছটা নুন, হলুদ, লঙ্কা গুড়ো মাখিয়ে হালকা করে ভেজে নিতে হবে। তেজপাতা, গোটা জিরা, দারচিনি, লবঙ্গ, ছোট এলাচ, শুকনো লঙ্কা ফোরণ দিতে হবে। আদা, রসুন, কাঁচা লঙ্কা, পিঁয়াজ, রসুন, লঙ্কা গুড়ো, পোস্ত, কাজুবাদাম, টক দই, নারকেল কোড়া, টমেটো পেস্ট করে কষিয়ে নিতে হবে। তারপর একটু গরম জল দিয়ে ফুটিয়ে নিতে হবে। তারপর ঘন হয়ে এলে নামিয়ে গরম মশলা দিয়ে ঢাকা দিয়ে রেখে দিতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

PURABI TALUKDAR

ক্রিস্পি কুনাফা

ভাজা সেমাই - এক প্যাকেট
কনডেন্সড মিল্ক - এক কাপ
ঘি - এক চামচ
কাজুবাদাম - কয়েকটি
এলাচের গুঁড়ো - অল্প

প্রথমে একটি বাটিতে সেমাইগুলোকে একটু ভেঙে নিতে হবে। একটি কড়াইতে এক চামচ ঘি দিয়ে সেমাইগুলো ভেজে নিতে হবে। তারপর কনডেন্সড মিল্ক দিয়ে একটু ভালোমতো নেড়ে আঠালো ভাব হয়ে আসলে নামিয়ে কাজুবাদাম ছড়িয়ে মিশিয়ে নিয়ে একটি বোতলের ঢাকায় অল্প অল্প করে দিয়ে চেপে চেপে সন্দেশের মত বানিয়ে নিতে হবে। উপরে কাজুবাদাম সাজিয়ে পরিবেশন করতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

RAMA GHATAK

ডুমুর চিংড়ি

- ডুমুর
- আলু
- পেঁয়াজ
- চিংড়ি মাছ
- আদা
- টমেটো
- তেজপাতা
- গোটা জিরা
- নুন
- হলুদ
- চিনি
- ছোট এলাচ
- দারচিনি
- লঙ্কা গুঁড়ো
- ঘি
- কাঁচা লঙ্কা

প্রথমে চিংড়ি মাছ ভেজে তুলে রাখতে হবে। ডুমুর অল্প জলে হলুদ দিয়ে কুকারে দুটো সিটি দিয়ে সিদ্ধ করে নিতে হবে। আদা, টমেটো, পেঁয়াজ, কাঁচা লঙ্কা পেস্ট করে নিতে হবে। কড়ায় তেল দিয়ে গোটা জিরা, তেজপাতা দিয়ে আলু ভাজতে হবে। এরপর পেস্ট মশলা দিয়ে ভালো করে কষে নুন, হলুদ গুঁড়ো দিতে হবে। একটু ঢাকা দিয়ে রেখে সিদ্ধ ডুমুর ঢালতে হবে। ভালো করে রান্না করে সামান্য জল দিয়ে চিংড়ি মাছ গুলো দিতে হবে। মাখা মাখা হলে এলাচ, দারচিনি গুঁড়ো করে দিতে হবে। নামিয়ে ঘি দিতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

MONKA DUTTA

পঞ্চরত্ন ডাল

চানার ডাল
মসুর ডাল
মুগ ডাল
অরহর ডাল - ২ টেবিল চামচ
বিউলীর ডাল - ২ টেবিল চামচ
ঘি - ২/৩ টেবিল চামচ
ধনেপাতা কুচি - ২/৩ টেবিল চামচ
গোটা জিরে - ১ চামচ
হলুদ গুঁড়ো - ১ চামচ
ধনে গুঁড়ো - ১ চামচ
লাল লঙ্কা গুঁড়ো - ১/৪ চামচ
টমেটো - ১ টা
আদা - ১ ইঞ্চি
গরম মশলা
এলাচ
লবঙ্গ
কারি পাতা
কাঁচা লঙ্কা - ২ টি
শুকনো লঙ্কা - ২ টি

প্রথমে ডাল গুলো ১ ঘন্টা ভিজিয়ে রেখে প্রেসার কুকারে ২ টা সিটি দিয়ে নামিয়ে নিতে হবে। প্যান গরম করে ঘি দিতে হবে। ফোরনের জন্য গোটা শুকনো লঙ্কা, জিরে দিয়ে ভাজতে হবে। কুচনো লঙ্কা, আদা, টমেটো, কারি পাতা দিয়ে ভাল করে নেড়ে হলুদ, নুন, জিরে, লঙ্কা গুঁড়ো, ধনে গুঁড়ো দিয়ে ভাল করে কষিয়ে নিতে হবে। ধনেপাতা কুচি দিয়ে মিশিয়ে নিতে হবে। এবার সেদ্ধ ডাল গুলো দিয়ে নেড়ে একটু ঘন হয়ে গেলে ঘি, গরম মশলা দিয়ে উপর থেকে ধনে পাতা কুচি দিয়ে পরিবেশন করতে হবে।

KALYANI GON DE

দই কাতলা

কাতলা মাছ - ৫০০ গ্রাঃ
দই - ১৫০ গ্রাঃ (১ টেবিল চামচ ময়দা দিয়ে ফেটানো)
বড়ো পেঁয়াজ বাটা - ২ টি
আদা বাটা - ১ টেবিল চামচ
চিনি - ২ টেবিল চামচ
শুকনো লঙ্কা
তেজপাতা
গোটা গরম মশলা
নুন
হলুদ
লঙ্কা গুঁড়ো
সরষের তেল

প্রথমে কড়াইতে পরিমাণ মতো তেল গরম করে মাছে নুন হলুদ মাখিয়ে ভেজে তুলে নিতে হবে। ঐ তেলে শুকনো লঙ্কা, তেজপাতা, গোটা গরম মশলা ফোড়ন দিয়ে পেঁয়াজ বাটা ও আদা বাটা দিয়ে ভালো করে ভাজতে হবে। তেল ছাড়লে নুন, চিনি, লঙ্কা গুঁড়ো দিয়ে ভাজতে হবে। এবার আঁচ কমিয়ে ফেটানো দই এ একটু লঙ্কা গুঁড়ো দিয়ে অল্প অল্প করে মশলাতে মিশিয়ে নিয়ে পরিমাণ মতো জল দিয়ে ফুটতে দিতে হবে। ফুটে উঠলে মাছগুলো দিয়ে মিনিট খানেক পর ঢাকা দিয়ে গ্যাস বন্ধ করে দিতে হবে। মিনিট ১৫-২০ পর পরিবেশন এর জন্য তৈরী দই কাতলা।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SUCHITRA DEY

সাজের পিঠে

বাসমতি চাল - ৫০০ গ্রাঃ
পাটালি গুড় - ২৫০ গ্রাঃ
নারকেল গুঁড়ো - ১ কাপ
পানমৌরি - ১ চামচ
ডিজাইনার সাজ

প্রথমে চাল শুকনো কড়াইতে ভেজে গুঁড়ো করে নিতে হবে। পানমৌরিও ভেজে গুঁড়ো করে নিতে হবে। তারপর কড়াইতে আধ কাপ জল, এক কাপ গুড় ভালো করে মিশিয়ে সিরা বানিয়ে নিয়ে একটা থালাতে চালের গুঁড়ো, নারকেল গুঁড়ো, পানমৌরি গুঁড়ো দিয়ে মিশিয়ে অল্প অল্প গুড় দিয়ে মেখে নিয়ে অল্প করে সাজে দিয়ে চেপে চেপে বানিয়ে নিলেই তৈরী সাজের পিঠা।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SWAPNA DUTTA

সরষে পোস্ত দিয়ে চিংড়ি মাছ ভাজা

চিংড়ি মাছ
সর্ষের তেল
চিনি
নুন
হলুদ
কাঁচা লঙ্কা
সরষে
পোস্ত

মাছ ভাল করে ছড়িয়ে ধুয়ে নিতে হবে। সরষে, পোস্ত, কাঁচা লঙ্কা একসাথে পেস্ট করে মাছ এর সাথে নুন, হলুদ, অল্প চিনি, সর্ষের তেল, গোটা কাঁচা লঙ্কা দিয়ে ভালো করে মাখিয়ে ৩০ মিনিট রেখে দিতে হবে। তারপর মাইক্রোওভেনে ১০ মিনিট দিতে হবে। এবার মাইক্রোওভেন বন্ধ করে নামিয়ে নিলেই তৈরি সরষে পোস্ত দিয়ে চিংড়ি মাছ ভাপা।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

RINA AICH

চিড়া পোট্যাটো ফিঙ্গার ফ্রাই

- চিড়ে - ১০০ গ্রাঃ
- বড় আলু সিদ্ধ - ৪ টি
- লঙ্কা কুচি - ৪ টি
- চিলি ফ্লেক্স - ১ চামচ
- চাট মশলা - ১ চামচ
- আদা কুচি
- ধনে পাতা কুচি
- সাদা তেল
- স্বাদ মতো নুন

চিড়ে গুঁড়ো করে নিতে হবে। আলু ভাল করে চটকে তাতে চিড়ে গুঁড়ো আর সব উপকরন একে একে দিয়ে ভালো করে মেখে হাতের তালুতে তেল মাখিয়ে শেপ দিয়ে ডুবো তেলে ভাজতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

ANURADHA MAJUMDAR

ফিস ব্যাটার ফ্রাই

- ভেটকী মাছের ফিলে
- কাঁচা লঙ্কা
- আদা
- রসুন
- লেবুর রস
- মাখন
- সাদা তেল
- ডিম
- ময়দা
- নুন

প্রথমে মাছে নুন ও লেবুর রস মাখিয়ে ধুয়ে রেখে দিতে হবে। এবার মাছগুলো একটা থালায় লেবুর রস, আদা ও রসুনের রস মাখিয়ে ২ ঘন্টা রাখতে হবে। ব্যাটার তৈরী করার জন্যে ডিমের সাদা অংশ ও ময়দা খুব ভালো করে মিশিয়ে নিতে হবে। তার মধ্যে মাখন, বেকিং পাউডার ও নুন দিয়ে ফেটিয়ে রাখতে হবে। কড়াইতে তেল গরম করে মাছটা ব্যাটারের মধ্যে ডুবিয়ে ভাজতে হবে।

RATNA DEY

গোবিন্দ ভোগের রোলমিষ্টি

গোবিন্দ ভোগ চাল
সুজি
চিনি
নারকেল
ঘি
আমসত্ত্ব
কাজু
কিসমিস

গোবিন্দ ভোগ চাল অল্প সিদ্ধ করে নিতে হবে। সুজি কড়াইতে কাঠখোলায় ভেজে নিয়ে সিদ্ধ করা চাল, সুজি, চিনি, নারকেল ভলো করে মেখে কড়াইতে দু'চামচ ঘি দিয়ে ঐ মাখাটা দিয়ে ভালো করে নাড়তে হবে। আঠালো হয়ে এলে নামিয়ে অল্প ঠান্ডা হলে হাতের তালুতে রোলের মত গড়ে নিয়ে তার ওপর আমসত্ত্ব এবং কাজু, কিসমিস আর নারকেল কোরা দিয়ে পরিবেশন করা যাবে গোবিন্দ ভোগের রোলমিষ্টি।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

BANHI SEN

হাতে মাখা রুই মাছের ঝাল

রুই মাছ
পিঁয়াজ - ২ টি কুচি করা
রসুন - ৭ টি
টমেটো - ২ টি কুচি করা
কাঁচা লঙ্কা - ৪ টি
সরষের তেল - ২ চামচ
নুন
হলুদ
লঙ্কা গুঁড়ো
গরম মশলা গুঁড়ো

একটা বাটিতে মাছ, পিঁয়াজ কুচি, রসুন, টমেটো কুচি, কাঁচা লঙ্কা , স্বাদমত নুন, হলুদ, সরষের তেল, অল্প লঙ্কা গুড়ো, সামান্য গরম মশলা গুড়ো দিয়ে ভালো করে মেখে রেখে দিতে হবে।

১০ মিনিট পরে কড়াইতে মশলা সমেত মাছ সাজিয়ে দিয়ে বাটি ধুয়ে অল্প জল দিয়ে টিমে আঁচে ঢাকা দিয়ে বসিয়ে দিতে হবে। ৪ মিনিট পর ঢাকা তুলে হাল্কা করে মাছ উল্টে আর একটু জল দিয়ে ঢাকা দিয়ে দিতে হবে। ১০ মিনিট পর ঢাকা তুলে মাখা মাখা হলেই তৈরী হাতে মাখা রুই মাছের ঝাল।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

MADHUCHANDA DASGUPTA

দই পটল

- পটল
- টক দই
- কাজু
- নুন
- হলুদ
- চিনি
- লঙ্কা গুঁড়ো
- আদাবাটা
- সরষের তেল

পটলের খোসা ছাড়িয়ে নুন, হলুদ দিয়ে ভেজে তুলে রেখে বাকি তেলে টক দই, কাজু বাটা, নুন, হলুদ, চিনি, লঙ্কা গুঁড়ো, আদা বাটা দিয়ে কিছুক্ষণ কষিয়ে তেল বের হলে ভাজা পটল দিয়ে কম আঁচে কিছুক্ষণ রেখে দিলেই তৈরি দই পটল।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

PAYEL SINHA

চেট্টিনার এঁচোড় চিংড়ি

এঁচোড় - ১ টি
চিংড়ি মাছ - ১৫ টি
আলু - ২ টি
জিরে গুঁড়ো
লঙ্কা গুঁড়ো
সম্বর মশলা গুঁড়ো
পেঁয়াজ কুচি
রসুন কুচি
আদা বাটা
গোটা জিরা
গোটা গরম মশলা
তেঁতুল এর পাল্প - আধ বাটি
আনুন
চিনি
কারি পাতা
সরষের তেল
ঘি
গরম মশলা গুঁড়ো
হলুদ গুঁড়ো

এঁচোড় কেটে নুন হলুদ দিয়ে সিদ্ধ করে নিতে হবে। আলু নুন, হলুদ দিয়ে টুকরো করে কেটে ভেজে নিতে হবে। তেল গরম করে তাতে গোটা গরম মশলা, গোটা জিরা, কারি পাতা ফোরণ দিয়ে গন্ধ বেরোলে পেঁয়াজ কুচি ও রসুন কুচি দিয়ে ৩ মিনিট ভেজে তাতে আদা বাটা, জিরে গুঁড়ো, লঙ্কা গুঁড়ো, সম্বর মশলা, নুন, হলুদ, চিংড়ি মাছ দিয়ে ভালো করে ৭ মিনিট কষাতে হবে। তেল ছেড়ে এলে এতে এঁচোড় সিদ্ধ আর আলু ভাজা মিশিয়ে একটু কষে ২ কাপ জল দিয়ে তেঁতুল পাল্প আর চিনি মিশিয়ে ১০ মিনিট কষে আলু সিদ্ধ হয়ে এলে ঝোলটা গা মাখা মাখা হলে ঘি গরম মশলা দিয়ে নামিয়ে নিতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SULEKHA ROY

ভাপা সন্দেশ

দুধ - ১ লিটার
চিনি - আধ কাপ
বড় এলাচ - ৩ টি
কেশর - অল্প
ঘি - অল্প

এক লিটার দুধ ছানা করে কাপড়ে বেঁধে ঝুলিয়ে রেখে দিতে হবে দশ মিনিট। আধ কাপ চিনি আর তিনটে এলাচের দানা মিশিয়ে ব্লেন্ডারে ব্লেন্ড করে নিতে হবে, প্রয়োজনে অল্প দুধ দেওয়া যেতে পারে। এবার একটা পাত্রে সামান্য ঘি ব্রাশ করে ব্যাটার টা ঢেলে তার উপর কিছু কেশর ধাগা ছড়িয়ে জলে জালি দিয়ে ভাপে বসিয়ে রাখতে হবে আধ ঘণ্টা। একটু নরমাল হলে বাটি উল্টে বের করে নিয়ে ফ্রিজে রেখে ঠাণ্ডা করে পরিবেশন করা যাবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SAMOYITA CHAKRABORTY

চিকেন গোলা কাবাব

চিকেন কিমা
পেঁয়াজ কুচি
আদা রসুন বাটা
লঙ্কা কুচি
গোল মরিচ গুঁড়ো
বেসন
গোটা জিরে
ধনে গুঁড়ো
কাশ্মীরি লঙ্কা গুঁড়ো
ভিনিগার

চিকেন কিমার সাথে পেঁয়াজ কুচি, আদা রসুন বাটা, লঙ্কা কুচি, গোল মরিচ গুঁড়ো, বেসন, গোটা জিরে, ধনে গুঁড়ো, কাশ্মীরি লঙ্কা গুঁড়ো আর ভিনিগার মিশিয়ে একটা ব্লেন্ডারে সব ভালো করে মিহি করে মিক্স করে ১ ঘন্টা ফ্রীজে রেখে দিতে হবে। এরপর একটা পাতলা cling rap এ চিকেন মিক্স রেখে মাঝখানে কাবাব স্টিক দিয়ে মুড়ে সুতো দিয়ে দুটি প্রান্তের মাঝখানগুলো বেঁধে নিতে হবে। এরপর কোনো বড় কড়াইতে জলভর্তি করে স্ট্যান্ডে রেখে তারপর কাবাব স্টিকগুলো সাজিয়ে ১০ মিনিট সিদ্ধ করে নিতে হবে। ঠান্ডা করে অল্প তেলে হালকা বাদামি করে ভেজে নিলেই তৈরি লোভনীয় কাবাব।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

ANINDITA HALDER

চাল পটল

গোবিন্দ ভোগ চাল
- ১ কাপ
পটল
আলু
আদা
কাঁচা লঙ্কা
তেজপাতা
গরম মশলা
চিনি
হলুদ
লঙ্কা গুঁড়ো
জিরে গুঁড়ো
ঘি
নুন
সাদা তেল

চাল ভালো করে ধুয়ে জল ঝড়িয়ে নিয়ে তাতে নুন, হলুদ দিয়ে ভালোভাবে মাখিয়ে কিছুক্ষণ রেখে দিতে হবে। আলু ও পটল ডুমো করে কেটে নিতে হবে। কড়াইতে তেল দিয়ে পটলগুলো ভেজে তুলে নিয়ে ঐ তেলে গোটা গরম মশলা ও তেজপাতা ফোড়ন দিয়ে তাতে আলু দিয়ে কিছুক্ষন নাড়াচাড়া করে আদা বাটা, জিরে গুঁড়ো, লঙ্কা গুঁড়ো, হলুদ, নুন, চিনি, কাঁচা লঙ্কা দিয়ে নাড়াচাড়া করে ভাজা পটলগুলো দিয়ে একটু নাড়াচাড়া করে তাতে চাল দিয়ে কষিয়ে পরিমাণ মতো জল দিয়ে ঢাকা দিয়ে কিছুক্ষন রাখতে হবে। মাখা মাখা হয়ে এলে গরম মশলা ও ঘি দিয়ে ভালোভাবে মিশিয়ে নামালেই তৈরী চাল পটল।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

APARNA GHOSH

গন্ধরাজ লেবু দিয়ে হাঁসের ডিম

হাঁসের ডিম
গন্ধরাজ লেবুর পাতা
আদা
লঙ্কা গুঁড়ো
গরম মশলা
টমেটো
পিঁয়াজ
ধনে গুঁড়ো
পোস্ত বাটা
স্বাদমতো নুন
সামান্য চিনি

প্রথমে ডিমগুলো সিদ্ধ করে রাখতে হবে। পিঁয়াজ লাল করে ভেজে নিয়ে তারপর ডিমগুলো হাল্কা ভেজে নিয়ে তুলে রাখতে হবে। এরপরে আদা বাটা, ধনে গুঁড়ো, লঙ্কা গুঁড়ো, হলুদ, নুন, তেজপাতা, পিঁয়াজ ভাজা দিয়ে ভালো করে কষিয়ে লেবু পাতা, নুন আর সামান্য চিনি দিয়ে কষানো হয়ে গেলে তার মধ্যে দু'চামচ পোস্ত বাটা দিয়ে অল্প সামান্য জল দিয়ে ঢাকা দিয়ে রাখতে হবে। ফুটে উঠলে হাঁসের ডিমগুলো দিয়ে কিছুক্ষণ ফুটিয়ে নিয়ে নামানোর আগে গরম মশলা আর লেবুপাতা উপর থেকে ছিটিয়ে দিয়ে নামাতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

TITLI ACHARYA

ছানার অম্বল

ছানা (ঘরে বানানো)
- ১৫০ গ্রাঃ

পাঁচফোড়ন
তেঁতুলের কাত্থ
শুকনো লঙ্কা
হলুদ
লঙ্কা গুঁড়ো
ময়দা
চিনি
লবন
তেল
জল

ছানা জল ঝড়িয়ে এক চামচ ময়দা দিয়ে ভাল করে মেখে নিতে হবে। এরপরে ছোট ছোট বল বানিয়ে কড়াইতে তেল গরম করে লাল লাল করে ভেজে নিতে হবে। ওই তেলে পাঁচফোড়ন, শুকনো লঙ্কা আর তেঁতুলের কাত্থ দিয়ে নাড়াচাড়া করে নুন, হলুদ, লঙ্কা গুঁড়ো, চিনি দিয়ে নাড়াচাড়া করে এক কাপ জল দিয়ে ফুটিয়ে ছানার বলগুলো দিয়ে আরো ৫ মিনিট ঢেকে কম আঁচে ফুটিয়ে নিলেই তৈরী ছানার অম্বল।

MONALISA MUNNA

মোচার ঘন্ট বড়া দিয়ে

মোচা - ১ টি
আলু
পিয়াঁজ
টমেটো
আদা
শুকনো লঙ্কা
তেজপাতা
বেসন
গোটা জিরে
নুন
হলুদ
চিনি
তেল
ঘি
জিরে গুঁড়ো
লঙ্কা গুঁড়ো
গরম মশলা

মোচা ছাড়িয়ে পরিষ্কার করে ছোটো ছোট করে কেটে নিতে হবে। আলু ছোটো ছোটো টুকরো করে নিতে হবে। পিয়াঁজ টমেটো কেটে রাখতে হবে। অল্প আদা বেটে নিতে হবে। এবার কড়াইতে তেল গরম করে জিরে, শুকনো লঙ্কা, তেজপাতা ফোড়ন দিয়ে আলুগুলো ভেজে নিতে হবে। এরপর টমেটো ও পিয়াঁজ একটু ভেজে নিতে হবে। তার আগে মোচা সিদ্ধ করে রাখতে হবে। বেসনের বড়াও ভেজে নিতে হবে। সিদ্ধ মোচা কড়াইতে দিয়ে নুন, হলুদ, জিরে গুঁড়ো, লঙ্কা গুঁড়ো আর চিনি দিয়ে ভালো করে কষে নিতে হবে। একটু জল দিয়ে বড়াগুলো দিয়ে ভালো করে ফুটিয়ে নিয়ে ঘি ও গরম মশলা দিয়ে নামাতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

TANDRA SARKAR

ব্রেড ক্ষীর মালাই চমচম

- পাউরুটি
- দুধ
- খোয়া ক্ষীর
- কাজু
- কিসমিস
- এলাচ
- গোলাপজল
- বাতাসা

পাউরুটির চারপাশ কেটে বেলে নিতে হবে। কড়াইতে ক্ষীর, এলাচ, কিসমিস দিয়ে পুর করে পাউরুটির ওপর দিয়ে মুড়ে রোল করে নিতে হবে। দুধ ফুটিয়ে ঘন হলে রোলগুলো দিয়ে ফুটিয়ে গোলাপ জল ও ছোট এলাচ দিয়ে নামিয়ে দিতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SUMITA SEN SHARMA

রেড গার্লিক চিকেন

চিকেন
ভিনিগার
রসুন বাটা
আদা কুচি
টমেটো সস
রেড চিলি সস
গোল মরিচ গুঁড়ো
কাশ্মীরি লঙ্কা গুঁড়ো
মধু
নুন
সাদা তিল

চিকেনে ভিনিগার, টমেটো সস, রেড চিলি সস, নুন, রসুন বাটা দিয়ে আধঘণ্টা রেখে দিতে হবে। কড়াইতে তেল দিয়ে চিকেন গুলো ভেজে নিতে হবে। ঐ তেলেই রসুন কুচি, আদা কুচি, টমেটো সস, রেড চিলি সস, নুন, কাশ্মীরি লঙ্কা গুঁড়ো আর সামান্য চিনি দিয়ে নেড়ে ভাজা চিকেনটা দিয়ে কষিয়ে সিদ্ধ হলে মধু ও সাদা তিলদিয়ে নামিয়ে নিলেই তৈরী রেড গার্লিক চিকেন।

SOMA MAJUMDAR

শাহী পনীর

আদা
কাঁচা লঙ্কা
টমেটো
পিঁয়াজ
চিনি
ঘি
নুন
পোস্ত
চারমগজ
বাদাম
এলাচ
দই
দুধ
তেল
পনীর

প্রথমে বাদাম, চারমগজ ও পোস্তর পেষ্ট তৈরী করতে হবে। আদা ও লঙ্কার পেষ্টও বানাতে হবে। দই ভালো করে ফেটিয়ে রেখে দিতে হবে। তেল গরম করে পনীর হালকা ভেজে নিতে হবে। ওই গরম তেলে এলাচ ফাটিয়ে দিতে হবে আর পিঁয়াজ দিয়ে ভাজতে হবে। কিছুক্ষণ পর বাটা আদা ও লঙ্কা দিয়ে ভালো করে ভাজতে হবে। এবার বেটে রাখা পেষ্ট দিতে হবে এবং খুব ভালো করে নাড়তে হবে। নুন ও দই দিতে হবে। নাড়তে নাড়তে মশলার থেকে তেল ছেড়ে গেলে দুধ ও অল্প একটু চিনি দিয়ে ফোটাতে হবে। এবার পনীরগুলো ঢেলে ঘি দিয়ে ভালো করে নেড়েচেড়ে নামিয়ে নিয়ে পরিবেশন করা যাবে শাহী পনির।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

DIPIKA SENGUPTA

সোয়াবিনের মুইঠ্যা

সোয়াবিন
আলু - সিদ্ধ করা
পিঁয়াজ কুচি
রসুন কুচি
আদা কুচি
নুন
চিনি
হলুদ
গরম মশলা গুঁড়ো
ধনে গুঁড়ো
সাদা তেল - ভাজার জন্য

সোয়াবিন কুকারে সিদ্ধ করে জল ঝরিয়ে নিতে হবে। মিক্সিতে সিদ্ধ করা সোয়াবিন, পিঁয়াজ কুচি, রসুন কুচি, আদা কুচি দিয়ে পেস্ট করে নিতে হবে। কড়াইয়ের মধ্যে সাদা তেল গরম করে তাতে সোয়াবিনের পেস্টের মধ্যে আলু সিদ্ধ, নুন, হলুদ, চিনি, গরম মশলা গুঁড়ো, ধনে গুঁড়ো দিয়ে ভালো করে মেখে নিতে হবে। এই মিশ্রন দিয়ে হাতে চেপে বড়া বানাতে হবে (মুইঠ্যা)। তারপর আলু দিয়ে বড়াগুলোর ঝোল মাখা মাখা করে নিলেই তৈরী সোয়াবিনের মুইঠ্যা ।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

DEBJANI PAUL

আম কাসুন্দি

কাঁচা আম - ৫০০ গ্রাঃ
চিনি - ২০০ গ্রাঃ
তেল - ২ চামচ
সরষে - ২ চামচ
পাঁচফোরণ - ১ চামচ
কাসুন্দি - ৪ চামচ
নুন - ২ চামচ

মশলাগুলো শুকনো খোলামেলা ভেজে গুঁড়িয়ে নিতে হবে। কাঁচা আমগুলো ধুয়ে খোসা ছাড়িয়ে কেটে রাখতে হবে। কড়াইতে তেল গরম করে তার মধ্যে শুকনো লঙ্কা দিয়ে, চিনি দিয়ে তার পরে আম দিয়ে নাড়তে হবে। চিনি গলে গেলে নুন দিতে হবে আর নাড়তে হবে যতক্ষণ না আম সিদ্ধ হয়ে যায়। কাসুন্দি আর ভাজা মশলা দিয়ে নেড়ে নামিয়ে রাখতে হবে। ঠান্ডা হলে পরিবেশন করা যাবে।

RANJU CHANDRA

মটরশুঁটির লাড্ডু

মটরশুঁটি বাটা
গাওয়া ঘি - ২ চামচ
মেওয়া (ক্ষীর)
চিনি
এলাচ
কাজু বাদাম
কিশমিশ

প্রথমে ঘি গরম করে, তাতে এলাচ দিয়ে, মটরশুঁটি বাটা দিয়ে নাড়তে হবে ভালো করে। এরপর পরিমাণ মতন চিনি দিয়ে নাড়তে থাকতে হবে। এবার ক্ষীরটা দিয়ে দিতে হবে আর নেড়ে যেতে হবে। অবশেষে কাজু, কিশমিশ আর পেস্তা বাদাম কুচি দিয়ে লাড্ডু পাকিয়ে ফেলতে হবে। লাড্ডু বানাবার সময়ে হাতে ঘি মাখিয়ে নিতে হবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

MADHUMITA MUNTI

কেশর রসগোল্লা

দুধ - দেড় লিটার
ভিনিগার - দুই চামচ (বড়)
চিনি - এক কাপ
ময়দা - দেড় চামচ (ছোট)
এলাচি - ৩ টে
কেশর - এক চুটকি

দুধ গরম করে ভিনিগারে দুই চামচ (বড়) জল মিশিয়ে ছানা কেটে জল দিয়ে ধুয়ে দুই ঘণ্টা ঝুলিয়ে রেখে একটি পাত্রে হাতের তালুর সাহায্যে ৫ মিনিট ডলে নিয়ে ময়দা আর ১/৪ চামচ (ছোট) মিশিয়ে আবারও ৫ মিনিট ডলে নিয়ে রসগোল্লার বল বানাতে হবে। অন্যদিকে ১ কাপ চিনি আর ৫ কাপ জল দিয়ে ফোটাতে হবে। রস ফুটতে শুরু করলে রসগোল্লার বল দিয়ে ৫ মিনিট ঢাকনা ছাড়া, তারপর ঢাকনা দিয়ে ১০ মিনিট ফোটাতে হবে। এই ১০ মিনিটের মধ্যে ৫ মিনিট পর এলাচ থেঁতো আর কেশর দিয়ে ফুটিয়ে নিলেই তৈরি কেশর রসগোল্লা।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

ANITA PAL

সুজির পান্তুয়া

সুজি - আধ কাপ
দুধ - ১ কাপ
চিনি - ১ কাপ
জল - ১ কাপ
খাবার সোডা
এলাচ
ঘি

কড়াইতে ১ চামচ ঘি গরম করে তাতে ১ কাপ দুধ দিয়ে ফুটে উঠলে অল্প অল্প করে সুজি দিয়ে নাড়তে হবে। ডো (dough) তৈরি হয়ে গেলে নামিয়ে একটু ঠান্ডা করে তাতে এক চিমটি খাবার সোডা, ১ চামচ ঘি আর এলাচের দানা গুড়ো দিয়ে মেখে গোল গোল লেচি করে নিতে হবে। অন্যদিকে ১ কাপ চিনি, ১ কাপ জল ও এলাচ দিয়ে সিরা তৈরি করে নিতে হবে। কড়াইতে তেল গরম করে সুজির বল গুলো ভেজে তুলে রসের মধ্যে ৪ ঘন্টা রাখলেই তৈরি সুজির পান্তুয়া।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SANDHYA RABIN BALA

বেলের কালাকাদ

বেল - ১ টি
চিনি - ১ কাপ
ছানা - ১ কাপ
ময়দা - ২ চামচ
এলাচ - ২ টি
নুন - অল্প পরিমানে

বেল ভালো করে চটকে নিয়ে ছেকে নিতে হবে। কড়াইতে বেল আর চিনি, ময়দা, ছানা দিয়ে নাড়তে থাকতে হবে। যখন বেল শুকিয়ে আসবে তখন এলাচ ও নুন দিয়ে নেড়ে নামিয়ে নিতে হবে। একটা থালায় তেল মাখিয়ে বেলের পুর ঢেলে ঠান্ডা করে পিস করে কেটে নিতে হবে। অবশেষে উপর থেকে গুঁড়ো চিনি আর কাজু ছড়িয়ে পরিবেশন করা যাবে।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

SOMA KUNDU CHOWDHURY

লাড্ডু

বেসন - দেড় কাপ
চিনি - দেড় কাপ
সাদা তেল - দু'কাপ
ভাঙা কাজু, কিশমিশ
 - এক মুঠো করে
এলাচ – দুটি
গোলাপজল - এক চামচ
কেওড়াজল - এক চামচ
কেশর - এক চিমটে
মিঠা আতর - দু'ফোটা
লেবুর রস - এক চামচ
নুন - এক চিমটে
ঘি

দেড় কাপ বেসন চেলে নিয়ে এক কাপ জলে এক চিমটে নুন দিয়ে গুলে কড়াইতে তেল গরম করে ছোট ছিদ্রযুক্ত ছান্তা / ছাঁকনি দিয়ে তেলে ছেড়ে কম আঁচে অল্প ভেজে ছাঁকনি দিয়ে তুলে নিয়ে মতিগুলো ঠান্ডা করে নিতে হবে।

দেড় কাপ চিনি, এক কাপ জল, কেশর, এলাচের দানা একসাথে ফোটাতে হবে। ফুটে উঠলে লেবুর রস, কেওড়া, গোলাপ জল মিশিয়ে ভেজে রাখা মতি ও কাজু কিশমিশ দিয়ে নেড়েচেড়ে কম আঁচে ঢাকা দিয়ে ৫-১০ মিনিট রেখে নামিয়ে ঠান্ডা করে মিঠা আতর মিশিয়ে হাতে ঘি লাগিয়ে গোলগোল করে পাকিয়ে নিলেই তৈরি লাড্ডু।

আমাদের বাঙালির রান্নাঘর

MADHUMITA CHAKRABORTY

নিমকি পিঠে

- ময়দা
- চিনি
- নুন
- সাদা তেল
- কালো জিরে

এক কাপ ময়দা নিয়ে সব উপকরণ মিশিয়ে ময়াম দিয়ে মেখে নিতে হবে। তারপর ২০ মিনিট ভেজা কাপড় দিয়ে ঢেকে রাখতে হবে। লেচি কেটে ছোট ছোট করে বেলে নিয়ে একটার উপর একটা রেখে বড় করে রুটির মতো বেলে নিয়ে ছুরি দিয়ে কেটে রোল করে নিয়ে সাদা তেলে ভেজে নিতে হবে। এক কাপ চিনি আর জল দিয়ে এক তার সিরা বানিয়ে ভেজে রাখা পিঠেগুলো ৫ মিনিট সিরাতে রেখে তুলে নিলেই তৈরী নিমকি পিঠে।