



# মিষ্ক পুডিং

## উপকরণ

তরল দুধ ১ লিটার,  
পানি হাফ কাপ,  
কনডেন্সড মিষ্ক হাফ  
কাপ, ভ্যানিলা এসেন্স ১  
চা চামচ, আগার আগার  
পাউডার ২ টেবিল  
চামচ, কর্নফ্লাওয়ার ২  
টেবিল চামচ।

## রান্নার পদ্ধতি

প্রথমে ছোট একটি বাটিতে আগার আগার পাউডার আর কর্ন ফ্লাওয়ার নিয়ে কাপ হাফ পানি দিয়ে খুব ভালো করে মিশাতে হবে যেন কোনো প্রকার লাম্প না থাকে। একটি প্যানে তরল দুধ মিডিয়াম আঁচে রেখে জ্বাল করে নিতে হবে। দুধ ফুটে উঠলে কনডেন্সড মিষ্ক দিয়ে ভালো করে মিশিয়ে নিয়ে আগে থেকে তৈরি করা আগার আগার পাউডারের মিশ্রণ দিয়ে আবারো মিনিট পাঁচেক জ্বাল করে নিতে হবে। এরপর ভ্যানিলা এসেন্স দিয়ে আরো

পাঁচ মিনিট ভালো করে মিশিয়ে নিয়ে চুলার জ্বাল বন্ধ করে দিতে হবে। একটি কেক মোন্ডে চেলে দিয়ে অপেক্ষা করতে হবে ঠান্ডা না হওয়া পর্যন্ত। ঠান্ডা হয়ে গেলে ৩/৪ ঘণ্টার জন্য ফ্রিজে রেখে দিতে হবে। এরপর একটি ছুরি নিয়ে মোন্ডটির চারপাশ আন মোন্ড করে নিয়ে একটি সার্ভিং ডিসে চেলে উপরে গুঁড়া দুধ ছিটিয়ে পেস্তা কুঁচি দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করুন মজাদার মিষ্ক পুডিং।



# ক্ষীর টোস্ট

## উপকরণ

তরল দুধ ১ লিটার, গুঁড়া দুধ ১/২ কাপ, কনডেন্সড মিষ্ক ১  
কাপ, চিনি ১/২ কাপ, এলাচি গুঁড়া ১ চা চামচ, কাস্টার্ড  
পাউডার ২ টেবিল চামচ, কাজু বাদাম, কিসমিস (সাজানোর  
জন্য)।

## রান্নার পদ্ধতি

**প্রথম ধাপ:** চুলায় প্যান বসিয়ে আড়াই কাপ তরল দুধের সাথে কনডেন্সড মিষ্ক মিশিয়ে ভালো করে ফুটিয়ে নিয়ে ১/২ চা চামচ এলাচি গুঁড়া দিয়ে মৃদু আঁচে রাখতে হবে।

**দ্বিতীয় ধাপ:** একটি সার্ভিং ডিসে দুই লেয়ারে বিস্কুট বিছিয়ে জ্বাল দেওয়া দুধ চেলে ১৫/২০ মিনিট রেস্টে রাখতে হবে।

**তৃতীয় ধাপ:** চুলায় প্যান বসিয়ে দুই কাপ তরল দুধের সাথে হাফ কাপ চিনি, গুঁড়া দুধ ও কাস্টার্ড পাউডার মিশিয়ে মৃদু আঁচে অনবরত নাড়তে হবে। ঘন হয়ে আসলে সার্ভিং ডিসে সাজিয়ে রাখা বিস্কুটের উপর সমান করে চেলে দিয়ে ঠান্ডা হওয়া পর্যন্ত অপেক্ষা করতে হবে। এরপর ৫/৬ ঘণ্টার জন্য ফ্রিজে রেখে কাজু বাদাম, কিসমিস দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করুন ক্ষীর টোস্ট।



রন্ধনশিল্পী  
অরুণিমা হোসেন

# ডালের বড়ি দিয়ে পাবদা মাছের ঝোল

## উপকরণ

বড় সাইজের পাবদা মাছ: ৪টি, আলু: ১টি, বেগুন: ১টি, ডালের বড়ি: ৬/৭টি (ইচ্ছে মতো), হলুদ গুঁড়া: ১ থেকে দেড় চা চামচ, মরিচ গুঁড়া: ১ থেকে দেড় চা চামচ, জিরা বাটা: ১ চা চামচ, লবণ: পরিমাণ মতো, সরিষার তেল: ২ টেবিল চামচ, কালো জিরা: ১/২ চা চামচ, পানি: দেড় কাপ।

## রান্নার পদ্ধতি

প্রথমে আলু আর বেগুন ডুমো ডুমো করে কেটে ধুয়ে পানি ঝরিয়ে নিতে হবে। এরপর মাছগুলো ভালো মতো ধুয়ে লবণ হলুদ দিয়ে মাখিয়ে পাঁচ মিনিটের জন্য রাখতে হবে। এরপর চুলায় একটি পাত্র বসিয়ে তাতে তেল দিয়ে মাছগুলো হালকা করে ভেজে তুলতে হবে। এখন ঐ তেলেই ডালের বড়ি সোনালি করে ভেজে মাছের সাথে রেখে দিতে হবে।

ঐ তেলের পাত্রে কালো জিরা ফোড়ন দিয়ে নেড়েচেড়ে কেটে রাখা আলু বেগুন দিয়ে নেড়েচেড়ে কষিয়ে একে একে সবগুলো মসলা দিয়ে সেই সাথে লবণ দিয়ে আরেকটু কষিয়ে আধা কাপ পানি দিয়ে ঢেকে দিতে হবে যেন সবজিগুলো ভালোভাবে সেদ্ধ হয়।



পানি শুকিয়ে গেলে ভালোমতো কষিয়ে তারপর এক কাপ পানি দিয়ে দিতে হবে। ঝোলটা উথলে গেলে তাতে ভেজে রাখা মাছ আর ডালের বড়ি একসাথে দিয়ে দিতে হবে। ঝোলটা গাচ হলে লবণ চেখে নামিয়ে সার্ভিং ডিশে ঢেলে নিতে হবে। ধোঁয়া ওঠা গরম ভাতে দুর্দান্ত লাগে এই ডালের বড়ি দিয়ে পাবদা মাছের ঝোল।

# পোস্ত কাতলা

## উপকরণ

কাতলা মাছের টুকরা ৪টি, পোস্ত বাটা ১ টেবিল চামচ, কাঁচা মরিচ বাটা ১ চা চামচ, হলুদ গুঁড়া ১ চা চামচ, ভাজা জিরা গুঁড়া ১ চা চামচ, গোটা জিরা ১/২ চা চামচ, লবণ পরিমাণ মতো, চিনি ১/২ চা চামচ, ঘি ১ চা চামচ, সরিষার তেল ২ টেবিল চামচ, পানি ১/৩ কাপ

## রান্নার পদ্ধতি

প্রথমে মাছের টুকরাগুলো ভালো করে ধুয়ে পানি ঝরিয়ে লবণ হলুদ দিয়ে মাখিয়ে নিতে হবে। এখন চুলায় একটি পাত্র বসিয়ে তাতে সরিষার তেল দিয়ে তেলটা গরম করে মাছগুলো ভেজে তুলতে হবে। সব ধরনের মসলা এবং লবণ একসাথে মিশিয়ে গরম পানি দিয়ে একটা পেস্ট তৈরি করে রাখতে হবে। এখন ঐ তেলেই গোটা জিরা ফোড়ন দিয়ে নেড়েচেড়ে সব মসলার পেস্ট ঢেলে দিয়ে ভালোমতো কষাতে হবে। এরপর ঝোলের জন্য পানি দিয়ে দিতে হবে। ঝোল ফুটে উঠলে ভাজা মাছগুলো দিয়ে দিতে হবে। ঝোল মাছের গা মাখা হলে চিনি আর ঘি দিয়ে লবণ চেখে নামিয়ে নিতে হবে। গরম ভাত বা পোলাও দিয়ে দারুন লাগে এই পোস্ত কাতলা।



রন্ধন শিল্পী  
মনিকা সাহা



# কাঁচা কাঁঠালের জিঞ্জার কাটলেট

## উপকরণ

কাঁচা কাঁঠাল সেদ্ধ ১ বাটি (২৫০ গ্রাম), পেঁয়াজ বেরেস্তা ১/২ কাপ, কাঁচা মরিচ কুঁচি ৫/৬টি, আদা কুঁচি (মিহি লম্বা) ২ টেবিল চামচ, পুদিনা বা ধনিয়া পাতা পরিমাণ মতো, রসুন বাটা ১/২ চা চামচ, জিরা গুঁড়া ১ চা চামচ, ধনিয়া গুঁড়া ১/২ চা চামচ, কর্ন ফ্লাওয়ার ১/২ কাপ, ব্রেড ক্রাম ২ কাপ, আলু সেদ্ধ ২টি (মাঝারি), চিনি ১ চা চামচ, লেবুর রস ২ টেবিল চামচ, লবণ পরিমাণ মতো।

## রান্নার পদ্ধতি

প্রথমে কাঁচা কাঁঠাল টুকরা করে হলুদ-লবণ দিয়ে সেদ্ধ করে পানি ঝরিয়ে নিন। এবার এতে আলু চটকে দিন। বাকি সব উপকরণ দিয়ে ভালো করে মেশান (চাইলে কাঁচা কাঁঠালগুলো সেদ্ধ অবস্থায় ব্লেন্ড করে নেওয়া যাবে। এতে মিশ্রণটি ভালো পেস্ট হয়)। একটি খামির তৈরি করে নিন। এবার সেখান থেকে অল্প করে হাতে তেল মেখে কাটলেট শেপ দিয়ে ডিমে চুবিয়ে ব্রেড ক্রাম গুঁড়া দিয়ে গড়িয়ে ডুবো তেলে ভেজে নিন। গরম গরম পরিবেশন করুন।



# কাঁঠালের মাছ কোরমা

## উপকরণ

কাঁচা কাঁঠাল সেদ্ধ ২ কাপ (৩০০ গ্রাম মতো), পেঁয়াজ বেরেস্তা ১/২ কাপ, কাঁচা মরিচ কুঁচি ৩/৪টি, পাউরুটি ৪ পিস (থ্রেড করা ১ কাপ), আলু সেদ্ধ ৩টি (মাঝারি সাইজের ম্যাশ করা), কর্ন ফ্লাওয়ার ৩ টেবিল চামচ, লবণ পরিমাণ মতো, ধনিয়া পাতা কুঁচি (পরিমাণ মতো), ১/২ চা চামচ টমেটো সস, আদা ও রসুন বাটা ১ চা চামচ, চিনি সামান্য (ইচ্ছা)।

**১ম ধাপ:** এই সব কিছু দিয়ে সেদ্ধ করা কাঁচা কাঁঠাল ভালো করে মাখিয়ে একটা খামির করে নিবেন। এর পর মাছ কাটার পর যেমন চাক চাক হয় তেমন করে শেপ দিয়ে নিবেন। এরপর সেগুলো হালকা বাদামি রং করে ভেজে নিবেন।



রজন শিল্পী  
মোর্শেদ মহিউদ্দিন

**কোরমা রান্নার জন্য যা যা লাগবে:** বাদাম বাটা ১ কাপ সাথে ১৫টি কিশমিস দিয়ে ব্লেন্ড করে নিবেন। দারচিনি এক টুকরা, লবঙ্গ ৩/৪টি, এলাচ ৩/৪টি। কাঁচা মরিচ ৪টি, পেঁয়াজ কুঁচি ১/২ কাপ, তেজপাতা ২টি, শুকনা মরিচ ৩টি, জিরা গুঁড়া ১ চা চামচ, ধনিয়ার গুঁড়া ১ চা চামচ, টক দই ১/২ কাপ, গরম মসলা ১/২ চা চামচ, তেল ১/২ কাপ ও ঘি ২ চা চামচ।

## রান্নার পদ্ধতি

কড়াইতে তেল গরম হলে তাতে এলাচ দারচিনি তেজপাতা দিন। এবার পেঁয়াজ কুঁচি দিয়ে একটু বাদামি করে ভেজে নিয়ে তাতে শুকনা মরিচ দিন। এবার আদা, রসুন দিয়ে কষিয়ে কাঁচা গন্ধ দূর করে, এতে বাদাম বাটা, টক দই, জিরা গুঁড়া, লবণ, চিনি দিয়ে ভালো করে নেড়ে কষিয়ে নিন। তেল ভেসে উঠলে এতে ১.৫ কাপ পানি দিন। বোল ফুটে উঠলে কাঁঠালের ফিস কাবাবগুলো দিয়ে নেড়ে ১৫ মিনিট মাঝারি আঁচে রান্না করে পেঁয়াজ বেরেস্তা দিয়ে নামিয়ে পোলাও বা ভাতের সঙ্গে পরিবেশন করুন।