



# আলু পঁপের ডালনা

## উপকরণ

ডুমো করে কাটা আলু ১/২ কাপ, ডুমো করে কাটা কাঁচা পঁপে ১ কাপ, জিরা বাটা ১ চা চামচ, আদা বাটা ১ চা চামচ, হলুদ গুঁড়া ১/২ চা চামচ, শুকনা মরিচ গুঁড়া ১ থেকে দেড় চা চামচ, ঘি ২ চা চামচ, চিনি ১ চা চামচ (অপশনাল), লবণ পরিমাণ মতো, গরম মসলা বাটা/গুঁড়া ১/২ চা চামচ, চেরা কাঁচা মরিচ ৩/৪টি, সরিষার তেল ৩ টেবিল চামচ, পানি পরিমাণ মতো।

ফোড়নের জন্য যা যা লাগবে: গোটা জিরা ১/২ চা চামচ, তেজপাতা ২/৩টি, গোটা শুকনা মরিচ ২টি।

## প্রণালি

রান্নার শুরুতে গরম মসলার গুঁড়া বাদ দিয়ে সব ধরনের মসলা একসাথে মিশিয়ে একটা পেস্ট তৈরি করে রাখতে হবে। এরপর কেটে রাখা পঁপের টুকরা মিনিট পাঁচেক সিদ্ধ করে পানি ঝরিয়ে রাখতে হবে। চুলায় একটা প্যান বসিয়ে তাতে সরিষার তেল দিয়ে কেটে রাখা আলুর টুকরা লালচে করে ভেজে তুলে নিতে হবে। আলু তুলে রেখে ঐ তেলেই শুকনা মরিচ, তেজপাতা দিয়ে একটু নেড়ে গোটা জিরা ফোড়ন দিয়ে আরেকটু নেড়েচেড়ে আগে থেকে তৈরি করা মসলার পেস্ট ঢেলে মাঝারি আঁচে মসলা কষিয়ে নিতে হবে। মসলা কষানো হলে সিদ্ধ করা পঁপের টুকরা আর ভেজে রাখা আলু ঐ কষানো মসলার মধ্যে দিয়ে আরো কিছু সময় কষিয়ে নিতে হবে।

এই সময় পরিমাণ মতো লবণ দিয়ে নেড়েচেড়ে অল্প করে গরম পানি দিতে হবে সবজি সিদ্ধ হবার জন্য। সবজি সিদ্ধ হয়ে তেল মসলার উপর উঠে এলে পরিমাণ মতো ঝোলার জন্য পানি দিতে হবে। এই সময় কাঁচা মরিচ দিয়ে দিতে হবে। ঝোলটা ঘন হয়ে এলে চিনি, গরম মসলা বাটা আর ঘি দিয়ে নেড়েচেড়ে নামিয়ে নিতে হবে। রুটি, পরোটা, লুচি, ভাত সবকিছুর সাথেই বেশ জমে যাবে এই আইটেমটা।



# পটলের তেল পাতুরি

## উপকরণ

খোসা ছাড়ানো পটল ১/২ কেজি, জিরা বাটা ২ চা চামচ, আদা বাটা ২ চা চামচ, হলুদ গুঁড়া ২ চা চামচ, শুকনা মরিচের গুঁড়া ২ চা চামচ, ভাজা জিরার গুঁড়া ১ চা চামচ, লবণ পরিমাণ মতো, চিনি ১ চা চামচ (অপশনাল), কাঁচা মরিচ ৪/৫টি, সরিষার তেল ৪ টেবিল চামচ, পানি পরিমাণ মতো।

ফোড়নে যা যা লাগবে: তেজপাতা ২টি, শুকনা মরিচ ২টি, গোটা জিরা ১/২ চা চামচ।

## প্রণালি

প্রথমে খোসা ছাড়ানো পটল লবণ ও হলুদ দিয়ে মাখিয়ে রাখতে হবে মিনিট পাঁচেকের জন্য। সেই সাথে সব মসলা একসাথে মিশিয়ে একটা পেস্ট বানিয়ে পাশে রেখে দিতে হবে। এরপর চুলায় প্যান বসিয়ে তাতে সরিষার তেল দিয়ে তেলটা গরম হলে মাখানো পটলগুলো তেলে দিয়ে মাঝারি আঁচে ভেজে তুলে নিতে হবে। পটল ভাজা হলে ঐ তেলেই একে তেজপাতা, শুকনা মরিচ আর গোটা জিরা দিয়ে একটু নেড়ে মসলার পেস্ট ঢেলে দিয়ে ভালো করে কষাতে হবে যাতে মসলার কাঁচা গন্ধ না থাকে। এরপর ভেজে রাখা পটলগুলো দিয়ে আরেকটু কষিয়ে অল্প করে পানি দিয়ে ঢেকে দিতে হবে পটল সিদ্ধ হবার জন্য। সাথে লবণটাও দিতে হবে। পটল সিদ্ধ হয়ে তেলের ওপর মসলা উঠে এলে অল্প করে পানি দিতে হবে। সেই সাথে গোটা কাঁচা মরিচ দিয়ে অপেক্ষা করতে হবে ঝোলটা ঘন হবার জন্য। ঝোল ঘন হয়ে এলে চিনি দিয়ে লবণ চেখে নামিয়ে নিতে হবে।



রদ্বান শিল্পী  
মনিকা সাহা

# ভাপা ডিমের ঝালকারি

## উপকরণ

ডিম ৫টি, ধনিয়া পাতা মিহি কুচি ১ টেবিল চামচ, পেঁয়াজ মিহি কিমা কুচি ২ টেবিল চামচ, তেল ১ টেবিল চামচ, সামান্য লবণ, সামান্য গরম মসলা, ছোট সসপেন বা গোল সমান বাটি, বেকিং শিট, সামান্য তেল (ব্রাশ করার জন্য)।

## প্রণালী

প্রথমে বাটিতে ডিম ফেটে নিতে হবে। এরপর একে একে সব উপকরণ দিয়ে ভালো করে বিট করতে হবে। সসপ্যানে তেল ব্রাশ করে তাতে বেকিং শিট বসিয়ে দিতে হবে। একটি বড় হাড়িতে ৩ মগ পানি দিয়ে তাতে নিচে স্ট্রাইনারের উপর সেই ডিমসহ সসপ্যান বসিয়ে উপরে ঢাকনা দিয়ে স্টিম করে নিতে হবে। যা ২০/২৫ মিনিটে হয়ে যাবে। এরপর একটু ঠাণ্ডা করে সেই পাত্র থেকে বের করে সুন্দর করে পুড়িয়ে শেপ করে কেটে নিতে হবে। যেভাবে অন্য মসলা দিয়ে তরকারি রান্না করা হয় সেভাবে অল্প খ্রাতি রেখে রান্না করতে হবে। এরপর নামিয়ে নিতে হবে। এই সময়ে চামচ বা স্প্যাচুলা দিয়ে নাড়া যাবে না। কড়াই দুই হাতল ধরে ঘুরিয়ে ঘুরিয়ে নাড়তে হবে। হয়ে গেল মজাদার ভাপা ডিমের ঝাল কারি। এটা আপনি ইচ্ছে করলে কোরমা স্টাইলে রান্না করতে পারেন। আবার চাইনিজ স্টাইলেও রান্না করতে পারেন।



# বেসন ডিম কোফতা

## উপকরণ

বেসন ১/২ কাপ, মশুর ডাল বাটা ১/২ কাপ (বাটা যেন পাতলা না হয়), ডিম সেক ৩টি (১টি ডিম ৪ টুকরা করা), পেঁয়াজ কুচি ১/২ কাপ, কাঁচা মরিচ ফালি ৬টি, পোস্ত বাটা ১ টেবিল চামচ, টক দই ১/২ কাপ, ঘন দুধ ১/২ কাপ, জিরা বাটা ১/২ চা চামচ, ধনিয়া গুঁড়া ১/২ চা চামচ, পেঁয়াজ বাটা ১ কাপ, চিনি ১ চা চামচ, ঘি ২ টেবিল চামচ, আস্ত গরম মসলা (পরিমাণ মতো)।

## প্রণালী

প্রথমে বেসন ভালো করে চেলে সামান্য লবণ, হলুদ ও বাটা মশুর ডাল দিয়ে অল্প পানি দিয়ে একটি ঘন গোলা তৈরি করুন। যেন পাতলা না হয়। এবার সেক ডিমের ফালিগুলো বেসন ডালে মাথিয়ে ডুবো তেলে ভেজে নিন। দেখবেন গোল কোফতার মতো ফুলে উঠবে। বাদামি রঙ হলে নামিয়ে নিন সব। এবার অন্য পাত্রে তেল দিন। আস্ত গরম মসলা দিন। এরপর একে একে পেঁয়াজ কুচি, আদা, রশুন, জিরা ও ধনিয়া দিয়ে ভালো করে কষিয়ে টক দই এবং পোস্ত বাটা দিন। অল্প পানি দিয়ে কষিয়ে নিন। তেল উপরে ভেসে উঠলেই ডিম বেসনের কোফতাগুলো দিয়ে দিন। মাঝারি আঁচে ১০ মিনিট রান্না করুন। মাখা মাখা হয়ে এলে তেল ভেসে উঠলে ২ টেবিল চামচ ঘি ছড়িয়ে দিন। পোলাও, ভাত পরোটার সাথে পরিবেশন করুন।



রঞ্জন শিল্পী  
মোর্শেদ মহিউদ্দিন