



সুইট রোল

উপকরণ

কনডেন্সড মিল্ক ২০০ গ্রাম, কর্নফ্লাওয়ার ৩ টেবিল চামচ, মিল্ক ক্রিম ১০০ গ্রাম, তরল দুধ ১ কাপ, ভ্যানিলা এসেন্স ১/৪ টেবিল চামচ, হোয়াইট হুইপ ক্রিম ৫০ গ্রাম, শুকনা নারিকেল গুঁড়া ১০০ গ্রাম।

প্রণালি

একটি প্যানে কনডেন্সড মিল্ক, কর্নফ্লাওয়ার, তরল দুধ, ভ্যানিলা এসেন্স চেলে সবকিছু খুব ভালো করে মিশিয়ে চুলায় বসিয়ে লো হিটে ফুটিয়ে নিতে হবে। একটি ট্রেতে শুকনা নারিকেল গুঁড়া সমানভাবে বিছিয়ে জ্বাল করে রাখা ক্রিম চেলে একটি স্প্যাচুলার সাহায্যে পুরো ট্রেতে মসৃণ করে বিছিয়ে নিতে হবে। এর উপর মিল্ক ক্রিম একইভাবে দিয়ে ৩০ মিনিটের জন্য ফ্রিজে রেখে দিতে হবে। একটি বাটিতে হোয়াইট হুইপ ক্রিম বিট করে নিয়ে ফ্রিজে রাখা ক্রিমের উপর একই পদ্ধতিতে ক্রিম বিছিয়ে দিয়ে কিছুক্ষণ অপেক্ষা করে প্রথমে লম্বা চার লাইন এরপর পাশাপাশি পছন্দমত লাইন কেটে রোল করে নিলেই রেডি সুইট রোল।



ক্রিসমাস ফ্রুটস ব্রেড

উপকরণ

তরল দুধ ৩০০ গ্রাম, বাটার ১০০ গ্রাম, ইস্ট ১ টেবিল চামচ, চিনি ১৫০ গ্রাম, ডিম ২টি, কমলার খোসার গুঁড়া ১ টেবিল চামচ, ভ্যানিলা এসেন্স ১ চা চামচ, ময়দা ৭৩০ গ্রাম, মধু ৪ টেবিল চামচ।

প্রণালি

একটি বাটিতে প্রথমে দুধ, বাটার, ইস্ট, চিনি, ডিম, ভ্যানিলা এসেন্স, কমলার গুঁড়া ভালো করে মিশিয়ে ময়দা অল্প অল্প করে দিয়ে একটি ডো তৈরি করতে হবে। এরপর এই ডো ৪০ মিনিটের জন্য ঢেকে দিয়ে রেস্টে রাখতে হবে। ডো ফুলে উঠলেই মখে নিয়ে চৌকো লম্বা রুটি বেলে নিতে হবে। ২৫ গ্রাম বাটার পুরো রুটির মধ্যে ব্রাস করে নিতে হবে। মিল্ডড ফ্রুট পুরো রুটিতে বিছিয়ে দিয়ে একটি ছুরির সাহায্যে ৫ ইঞ্চি বাদ রেখে দুভাগ করে জিলাপির মতো পেঁচিয়ে নিতে হবে। এবার একটি মোন্ডে পেঁচানো রুটি চেলে দিয়ে ২৫ মিনিট রেস্টে রেখে ৩৫০ ডিগ্রি তাপমাত্রায় বেক করে নিয়ে গরম থাকতেই মধু ব্রাস করে নিলেই রেডি ক্রিসমাস ড্রাই ফ্রুটস ব্রেড।



রন্ধনশিল্পী
অরুণিমা হোসেন

চালের পুলি সেমাই



উপকরণ

চালের গুড়ি ১ কাপ, খেজুর গুড়
১৫০ গ্রাম, দুধ ১ লিটার, চিনি ১
কাপ, এলাচ দারুচিনি ৩-৪টি,
তেজপাতা ১টি, গুঁড়া দুধ ১/২ কাপ,
নারকেল কোরা ১/২ কাপ, কাঠ
বাদাম কুচি ৫টি।

প্রণালি

প্রথমে একটি পাতিলে দেড় কাপ পানি ভালো করে ফুটিয়ে তাতে সামান্য লবণ এবং চালের গুড়ি দিয়ে দিতে হবে। চালের গুড়ি ভালো করে সিদ্ধ করে নিয়ে রুটির কাইয়ের মতো হলে নামিয়ে অল্প ঠান্ডা হলে ভালো করে মখে লম্বা লম্বা লেচি কেটে নিতে হবে। লেচি যেন চিকন হয়। এবার একটি রুটি বেলার পিঁড়িতে ময়দা ছিটিয়ে হাত দিয়ে ছোট ছোট সেমাই লেচি কেটে নিতে হবে। এবার অন্য পাত্রে দুধ, গুঁড়া বা চিনি মাঝারি আঁচে গরম করে সব সেমাইগুলো দিয়ে সেদ্ধ করে নিতে হবে। এ সময়ে চামচ দিয়ে বেশি নাড়বেন না। পাতিল হাতে দিয়ে ঘুরিয়ে ঘুরিয়ে সেমাই সেদ্ধ করে নিতে হবে। ৬-১০ মিনিটে সেমাই সেদ্ধ হয়ে এলে নারকেল কোরা দিয়ে দিতে হবে। দুধ সামান্য ঘন হয়ে এলে বাদাম কুচি দিয়ে দিন। এবার এটি ঠান্ডা করে পরিবেশন করতে হবে।

মুগ পাকন পিঠা



উপকরণ

সোনা মুগ ডাল ২ কাপ, চালের গুড়ি ১ কাপ, ময়দা ১/২ কাপ,
ডিম ১টি, তরল দুধ ১/২ লিটার, চিনি দেড় কাপ, এলাচ গুঁড়া
১/২ চা চামচ, তেল পরিমাণ মতো, ঘি ১ টেবিল চামচ।

প্রণালি

প্রথমে মুগ ডাল ভালো করে ধুয়ে ৪/৫ ঘণ্টা ভিজিয়ে সেদ্ধ করে নিতে হবে। সেদ্ধ হলে পানি বারিয়ে ভালো করে মেখে কাই করে নিতে হবে। এবার অন্য পাতিলে দুধ গরম হলে এতে চালের গুড়ি ও ময়দা ভালো করে মিশিয়ে ৫ মিনিট সেদ্ধ করে নিতে হবে। এবার চালের গুড়ি সেদ্ধ একটু ঠান্ডা করে নিয়ে মাঝারি নরম খামির তৈরি করে নিতে হবে। এবার আগে করে রাখা মুগ ডালের সেদ্ধ কাই ও চালের গুড়ার কাই একসাথে নিয়ে ভালো করে মখে নিতে হবে। সেই সময় একটি ডিম ভেঙে এতে এলাচ গুঁড়া ও লবণ দিয়ে ভালো করে মখে পরটার মতো ডো তৈরি করে নিতে হবে। এবার পিঠার ছাঁচে ফেলে পিঠা তৈরি করে নিতে হবে। গরম ডুবা তেলে ভালো করে মাঝারি আঁচে ভেজে নিয়ে অন্য পাত্রে চিনির সিরি তৈরি করে পিঠাগুলো সিরায় ২ ঘণ্টা ভিজিয়ে রাখতে হবে। এরপর ১ টেবিল চামচ ঘি ছড়িয়ে দিতে হবে। হয়ে গেল মজাদার রসালো মুগ পাকন পিঠা।



রঞ্জন শিল্পী
মোর্শেদ মহিউদ্দিন