



জেলি কেক

উপকরণ

১ম ধাপ: স্ট্রবেরি জেলি পাউডার ৫০ গ্রাম, পানি ৫০০ গ্রাম (স্বাভাবিক তাপমাত্রার)।

২য় ধাপ: স্ট্রবেরি জেলি পাউডার ৫০ গ্রাম, পানি ৫০০ গ্রাম, ক্রিম চিজ অথবা হেবি ক্রিম ২০০ গ্রাম।

প্রণালি

১ম ধাপ: একটি বোলে স্ট্রবেরি জেলি ঢেলে তাতে ৫০০ গ্রাম পানি মিশিয়ে নিয়ে ব্লেডারে ব্লেড করে নিতে হবে। একটি ডিসে তেল ব্রাস করে জেলি ঢেলে দিয়ে অপেক্ষা করতে হবে জমাট বাঁধার জন্য। জমে গেলে একটি ছুরির সাহায্যে কিউব করে কেটে নিতে হবে। কেক মোন্ডে তেল ব্রাস করে কেটে রাখা জেলি কিউব সুন্দর করে বিছিয়ে দিতে হবে মোন্ডের চারপাশে।

২য় ধাপ: ব্লেডারে ৫০০ গ্রাম পানি ও জেলি পাউডার দিয়ে ব্লেড করে নিয়ে ক্রিম চিজ অথবা হেবি ক্রিম দিয়ে পুনরায় মসৃণভাবে ব্লেড করে কেক মোন্ডে কেটে রাখা জেলির উপর ঢেলে দিয়ে ২/৩ ঘণ্টার জন্য ফ্রিজে রেখে দিতে হবে। ফ্রিজ থেকে বের করে একটি ছুরির সাহায্যে কেটে নিয়ে পরিবেশন করুন মজাদার জেলি কেক।



সবজি প্যান কেক



উপকরণ

বাঁধাকপি কুঁচানো ২ কাপ, গাজর জুলিয়ান করে কেটে নেওয়া ১/২ কাপ, ডিম ৩টি, গোল মরিচের গুঁড়া ১/৪ চা চামচ, কাঁচা মরিচ কুঁচানো ২টি, কর্ন ফ্লাওয়ার ও স্বাদ চামচ, কালোজিরা ১ পিন্চ, লবণ স্বাদ অনুযায়ী।

প্রণালি

প্রথমে একটি মিস্রিং বোলে বাঁধাকপি, গাজর এবং ডিম ঢেলে খুব ভালো করে মিশিয়ে নিতে হবে। ঐ মেশানো সবজিতে গোল মরিচ, কাঁচা মরিচ, কর্ন ফ্লাওয়ার ও স্বাদ অনুযায়ী লবণ দিয়ে একটা ব্যাটার তৈরি করে নিতে হবে। চুলায় একটি প্যান বসিয়ে তেল ব্রাস করে লো হিটে রেখে ব্যাটার ঢেলে দিয়ে একপাশ হয়ে গেলে উল্টে কালোজিরা ছিটিয়ে ভেজে নিলেই রেডি সবজি কেক। সস অথবা রায়তার সাথে পরিবেশন করতে পারেন।



রন্ধনশিল্পী
অরুণিমা হোসেন

শিঙাড়া

উপকরণ

আলু ১/২ কেজি, পেঁয়াজ ১/২ কাপ, কাঁচা মরিচ ৪/৬টি, পাঁচ ফোঁড়ন ১ চা চামচ, তেজপাতা ১টি, হলুদ গুঁড়া সামান্য, আদা ও রসুন বাটা ১ চা চামচ, ভাজা জিরার গুঁড়া ১ চা চামচ, দারুচিনি গুঁড়া ১ চা চামচ, ময়দা ২ কাপ, কালোজিরা ১ চা চামচ, তেল (পরিমাণ মতো)।

প্রণালি

প্রথমে আলুর খোসা ছাড়িয়ে কিউবের মতো ছোট টুকরা করে নিন। তারপর কড়াইয়ে পরিমাণ মতো তেল দিন। তেল গরম হলে পাঁচ ফোঁড়ন, পেঁয়াজ, আদা ও রসুন বাটা, কাঁচা মরিচ এবং তেজপাতা দিয়ে ভেজে নিন। ভাজা হলে আলু, লবণ, হলুদের গুঁড়া ও পানি দিয়ে ঢেকে রান্না করুন। আলু সিদ্ধ হয়ে ভাজা ভাজা হলে জিরা ও দারুচিনির গুঁড়া দিয়ে চুলা থেকে নামিয়ে ফেলুন। এবার ময়দায় তেল, পানি, কালোজিরা দিয়ে ময়দা তৈরি করে নিতে হবে। ময়দা ভাগ ভাগ করে, একভাগ ময়দা পুরি বা মোটা লুচির আকার বেলে ছুরি দিয়ে কেটে দু'ভাগ করে লম্বায় না কেটে পাশে কেটে নিতে হবে। একভাগ দু'হাতে ধরে খিলির মতো ভাঁজ করে ভিতরে আলুর পুর ঠেসে দিন। খোলা মুখে পানি লাগিয়ে ভালভাবে মুখ আটকে দিন। নিচের সূঁচালো অংশ মুড়ে দিয়ে সূঁচালো দিক উপরে দিয়ে শিঙাড়া একটি থালায় বসিয়ে দিন। তারপর কড়াইয়ে পরিমাণ মতো তেল অল্প গরম করে নিন। তেল গরম হলে ডুবা তেলে মৃদু আঁচে ১৫-২০ মিনিট ধরে শিঙাড়া ভেজে নিন।



ভেজিটেবল রোল

উপকরণ

সবজির পুর তৈরি: ১ কাপ পেঁপে, ১ কাপ বাঁধাকপি, ১/২ কাপ গাজর, ১ কাপ পেঁয়াজ কুচি, লবণ (পরিমাণ মতো), কাঁচা মরিচ কুচি (পরিমাণ মতো), ১/২ চা চামচ গোল মরিচের গুঁড়া, ১/২ (?) সয়াবিন তেল, চিনি ১ চা চামচ।

কোটিং: ময়দা ২ কাপ, পানি ৪ কাপ, ডিম ২টি, গোল মরিচ গুঁড়া ১ চা চামচ, টোস্ট বিস্কুট গুঁড়া ২ কাপ।

প্রণালি

চুলায় কড়াইয়ে তেল গরম করে পেঁয়াজ কুচি দিয়ে এক এক করে সব সবজি দিয়ে ভাজা ভাজা করে নাড়তে হবে। এর সাথে গোল মরিচ গুঁড়া আর চিনি দিয়ে হালকা নেড়ে নামিয়ে নিতে হবে। এবার ময়দা, পানি, ডিম, গোল মরিচ গুঁড়া দিয়ে ব্যাটার বানিয়ে নিতে হবে। চুলায় একটি ফ্রাই প্যান বসিয়ে এর মধ্যে পাতলা রুটি করে তার উপরে সবজি দিয়ে রোল এর সাইজে ভাঁজ করে নিতে হবে। রোলের গায়ে বিস্কুট গুঁড়া লাগিয়ে ডুবা তেলে ভাজতে হবে।



রঞ্জন শিল্পী
মিথিলা আফরোজ