



রাজদোল্লা পিঠা

উপকরণ

চালের গুঁড়া ৩ কাপ, পাউডার মিক্স ১/২ কাপ, নারিকেল কোরা ১/২ কাপ, গুড় ২৫০ গ্রাম, তরল দুধ ১/২ কাপ, লবণ স্বাদ অনুযায়ী।

প্রণালি

একটি মিক্সিং বোলে চালের গুঁড়া, পাউডার মিক্স, লবণ সব শুকনো উপকরণগুলো স্প্যাচুলার সাহায্যে মিশিয়ে নিতে হবে, এরপর নারিকেল কোরা দিয়ে আবারো ভালো করে মিশিয়ে নিতে হবে। এবার গুড় দিয়ে মিশিয়ে নিয়ে অল্প অল্প করে তরল দুধ দিয়ে হাতের সাহায্যে মেখে নিতে হবে। ১০ থেকে ১৫ মিনিট রেস্টে রাখতে হবে। চুলায় একটি স্টিমার বসিয়ে মিডিয়াম জ্বালে পানি গরম করে নিতে হবে। এরপর ছোট ছোট লাড্ডুর শেপে পিঠা বানিয়ে স্টিমারে একটি কাপড় বিছিয়ে পিঠাগুলো একই কাপড়ে ঢেকে ঢাকনা দিয়ে ৩০ থেকে ৩৫ মিনিট স্টিম করে নিলেই তৈরি আমাদের বিক্রমপুরের ঐতিহ্যবাহী রাজদোল্লা পিঠা।



সুজির ভাপা পিঠা

উপকরণ

সুজি দেড় কাপ, চিনি ১ কাপ, টক দই ১ কাপের একটু বেশি, ড্রাই ফ্রুটস ১/৪ কাপ, গরম দুধ হাফ কাপ, বেকিং পাউডার ১/২ চা চামচ, লবণ ২ চিমটি, ঘি অথবা তেল সামান্য (মোল্ড ব্রাস করার জন্য)

প্রণালি

প্রথমে একটি মিক্সিং বোলে সুজি, চিনি, লবণ, টক দই দিয়ে ভালো করে মিশিয়ে গরম দুধ দিয়ে একটি সফট ব্যাটার তৈরি করে ১০ থেকে ১৫ মিনিট রেস্টে রাখতে হবে। মোল্ডে ঘি বা তেল ব্রাস করে নিতে হবে। এবার ড্রাই ফ্রুটস এবং বেকিং পাউডার ভালো করে মিশিয়ে নিয়ে মোল্ডে ঢেলে দিবো। একটি প্যানে ২ কাপ পানি দিয়ে স্ট্যান্ড বসিয়ে মোল্ডটি সেট করে ঢাকনা দিয়ে ৩০ থেকে ৪০ মিনিট ভাপিয়ে নিলেই তৈরি মজাদার সুজির ভাপা পিঠা।



রন্ধনশিল্পী
অরুণিমা হোসেন





দুধ খেজুর পিঠা

উপকরণ

চালের গুঁড়া (মিহি) ২৫০ গ্রাম, নারিকেল (মিহি করে বাটা, ১টা নারিকেলের অর্ধেক), ঘন দুধ ৫০০ গ্রাম, পানি দেড় লিটার, খেজুরের গুড় ১ কেজি, তেল (ভাজার জন্য পরিমাণ মতো)।

প্রণালি

প্রথমে একটা স্প্যানে ৫০০ গ্রাম পানি দিয়ে এর সাথে নারিকেল বাটা মিশিয়ে ভালোভাবে নাড়িয়ে নিন। এরপর ফুটে উঠলে এর সাথে চালের গুঁড়া দিয়ে সিদ্ধ করতে হবে। সিদ্ধ করার সময় ঢেকে ২/৩ মিনিট চুলার আঁচ কমিয়ে রাখতে হবে। সিদ্ধ হয়ে এলে ভালোভাবে ময়ান করে খামির করে নিতে হবে। এবার খামির হাতে নিয়ে লম্বাকৃতির মিডিয়াম সাইজ করে একটা জালির উপর রেখে হাতের চাপ দিয়ে একটা ডিজাইন করে নিতে হবে। এরপর সবগুলো পিঠা বানিয়ে গরম তেলে বাদামি করে ভেজে তুলতে হবে। ভাজা হয়ে গেলে প্লেটে তুলে রাখতে হবে। এবার অন্য একটা পাত্রে ১ লিটার পানির সাথে গুড় মিশিয়ে সারা তৈরি করে ফুটে উঠলে পিঠাগুলো সিরার মধ্যে দিয়ে ৫ মিনিট ঢেকে রাখতে হবে। ৫ মিনিট পরে ঢাকনা খুলে গরম ভাব কমে গেলে ঘন করে রাখা দুধ ঢেলে দিতে হবে। এ পর্যায়ে চুলা বন্ধ করে দিতে হবে। এরপর ৩০ মিনিট ঢেকে রেখে ঠাণ্ডা করে পরিবেশন করতে পারেন। আবার এই পিঠা সারারাত ভিজিয়ে রাখতে পারেন। ব্যাস হয়ে গেলো আমাদের অতি সুস্বাদু দুধ খেজুর পিঠা।

ইলিশের কাচ্চি

উপকরণ

ইলিশ মাছ ১টা, মরিচের গুঁড়া ১ টেবিল চামচ, পেঁয়াজ বাটা ২ টেবিল চামচ, টক দই ২ টেবিল চামচ, ঘি ২ টেবিল চামচ, বাদাম বাটা ২ টেবিল চামচ, লবণ পরিমাণ মতো, কাঁচা মরিচ ৮/১০টি, আলু বোখারা ৭/৮টি, গুঁড়া দুধ বা মাওয়া ২ টেবিল চামচ, পেঁয়াজ বেরেস্টা ২ টেবিল চামচ, দারুচিনি ৩/৪টি, এলাচ ৩/৪টি, তেজপাতা ৩/৪টি, কালো এলাচ বড় ২টি, শাহী জিরা ১ টেবিল চামচ, নারিকেলের দুধ ২ কাপ, জর্দা রঙ ১ চিমটি, পোলাও চাল ৫০০ গ্রাম।

প্রণালি

প্রথমে মাছের মধ্যে পেঁয়াজ বাটা, মরিচের গুঁড়া, বাদাম পেস্ট, ঘি, টক দই, লবণ নিয়ে মাছটাকে ম্যারিনেট করে রাখতে হবে। এরপর অন্য একটা পাতিলে পানির মধ্যে দারুচিনি, এলাচ, তেজপাতা, কালো এলাচ ও শাহী জিরা দিয়ে পানি ফুটলে তার মধ্যে চাল দিয়ে আধা সিদ্ধ হলে পানি বরাতের হবে। এরপর পাতিলে মাছ বিছিয়ে মাছের উপর পেঁয়াজ বেরেস্টা, কাঁচা মরিচ, আলু বোখারা, গুঁড়া দুধ বা মাওয়া দিয়ে উপরে চাল দিয়ে ঢেকে দিতে হবে। এরপর দমে দিয়ে চালের উপর আস্ত কাঁচা মরিচ, আলু বোখারা, ঘি, নারিকেলের দুধ, জর্দার রঙ দিয়ে পাতিলের মুখ ঢাকনা দিয়ে আটকিয়ে দিতে হবে।

অথবা আটা ঘন করে মেখে পাতিলের চারপাশে মুখ আটকাতে হবে। পরিবেশনের সময় উপরে পেঁয়াজ বেরেস্টা দিতে হবে।



রকনা শিক্কা
জিনাত ইকবাল

