



পাকা কলার হালুয়া

উপকরণ

সাগর কলা ১ ডজন, ঘি ১/৪ কাপ, গুড় ৫০০ গ্রাম, এলাচি গুঁড়া ১/৪ চা চামচ, পেস্তা বাদাম রোস্টেড ৩ টেবিল চামচ, পানি ১/৪ কাপ, ঘি ২ টেবিল চামচ।

প্রণালি

প্রথমে কলার খোসা ছাড়িয়ে ছোট ছোট টুকরা করে ব্লেন্ডারে মিহি পেস্ট করে নিতে হবে। চুলায় প্যান বসিয়ে ঘি দিতে হবে। ঘি গরম হলে কলার পেস্ট ঢেলে দিয়ে অনবরত নাড়তে হবে প্রায় ১০ থেকে ১৫ মিনিট। গুড় ছোট ছোট টুকরা করে একটি বোলে নিতে হবে। চুলায় একটি প্যান বসিয়ে লো হিটে গুড়ের সাথে পানি মিশিয়ে তরল করে কলার পেস্টের সাথে গুড় মিশিয়ে অনবরত নাড়তে হবে। প্রথমে ১ টেবিল চামচ ঘি দিয়ে ৫/৭ মিনিট এরপর বাকি ঘি এবং এলাচি গুঁড়া দিয়ে আবারো ৫/৭ মিনিট ভাজতে হবে। যখন হালুয়া প্যান থেকে উঠে আসবে তখন চুলার জ্বাল বন্ধ করে একটি কেক মোন্ডে ঘি ব্রাস করে বেকিং পেপার বিছিয়ে কলার হালুয়া ঢেলে সমান করে সেট করে ঠান্ডা হওয়া পর্যন্ত অপেক্ষা করতে হবে। ঠান্ডা হয়ে গেলে ৩/৪ ঘণ্টা জমাট বাঁধা পর্যন্ত স্বাভাবিক তাপমাত্রায় ফ্রিজে রাখতে হবে। ফ্রিজ থেকে বের চার কোনা কিংবা বরফি আকারে কেটে নিলেই তৈরি মজাদার পাকা কলার হালুয়া।



বাদামের হালুয়া

উপকরণ

কাজু বাদাম ১/২ কাপ, সুজি ১/৩ কাপ, ঘি ১/২ কাপ, জাফরান, দুধ ১ কাপ, চিনি দেড় কাপ, পানি ১ কাপ।

প্রণালি

প্রথমেই কাজু বাদাম ফুটন্ত গরম পানিতে ২/৩ ঘণ্টা ভিজিয়ে রেখে খোসা ছাড়িয়ে ব্লেন্ডারে মিহি গুঁড়া করে নিতে হবে। চুলায় প্যান বসিয়ে মিডিয়াম টু লো হিটে রেখে ঘি দিতে হবে। ঘি গরম হলে সুজি দিয়ে ভেজে নিতে হবে। এরপর পানি, জাফরান ও দুধ দিয়ে ভালো করে মিশিয়ে চিনি দিয়ে ১০/১৫ মিনিট ভেজে সার্ভিং ডিসে ঢেলে কাজু বাদাম কুচি গার্নিশ করে নিলেই পরিবেশনের জন্য তৈরি মজাদার কাজু বাদাম হালুয়া।



রঞ্জনশিল্পী
অরুণিমা হোসেন

সর্ষে ফুলের বড়া

উপকরণ

সর্ষে ফুল ২০০ গ্রাম, পেঁয়াজ কুচি মিহি (পরিমাণ মতো), মরিচ কুচি মিহি (পরিমাণ মতো), ধনিয়া পাতা কুচি মিহি (পরিমাণ মতো), রশুন কুচি মিহি (পরিমাণ মতো), হলুদ অল্প, ধনিয়া গুঁড়া অল্প, জিরা গুঁড়া অল্প, ম্যাগি মশলা ১ প্যাকেট, লবণ স্বাদ মতো, চালের গুঁড়া ৩ টেবিল চামচ, ময়দা ১/২ কাপ।

প্রণালি

প্রথমে সর্ষে ফুলগুলো ভালো করে ধুয়ে পানি ঝরিয়ে নিন। এবার একটি পাত্রে পেঁয়াজ কুচি, মরিচ কুচি, ধনিয়া পাতা কুচি, অল্প লবণ দিয়ে ভালো করে ডলে মেখে নিন। এবার সর্ষে ফুল দিন। এবার এতে একে একে সব মশলা দিন। সবশেষে চালের গুঁড়া ও ময়দা দিয়ে মাখিয়ে বাইন্ডিং হলে বড়া শেপ করে তেলে ভাজলেই হয়ে গেল সর্ষে ফুলের বড়া। এরপর গরম ভাতে পরিবেশন করুন।

উপকরণ

বক ফুল ২০/২৫টি, চালের গুঁড়া ৩ টেবিল চামচ, বেসন ১/২ কাপ, হলুদ ১/২ চা চামচ, ধনিয়া গুঁড়া আধা চা চামচ, জিরা গুঁড়া আধা চা চামচ, লবণ পরিমাণ মতো, রসুন ও আদা বাটা ১/২ চা চামচ, ম্যাগি মসলা ১ চামচ, তেল ভাজার জন্য।

প্রণালি

বক ফুলের ভিতরে লম্বা একটি দণ্ড থাকে সেটা ফেলে দিয়ে আলতো করে কাটুন। এবার পানিতে ধুয়ে ঝরিয়ে নিন। এবার অন্য একটি পাত্রে চালের গুঁড়া ও বেসন মিশিয়ে একে একে সব মশলা দিয়ে মাঝারি একটি ব্যাটার তৈরি করুন। এবার কিছুক্ষণ ব্যাটার রেখে দিন। এবার প্যানে ডুবা তেলে বেসন ব্যাটার ভেজে নিলেই হয়ে যাবে বক ফুলের বড়া। গরম ভাতে বা বিকেলের নাস্তায় পরিবেশন করুন।

বক ফুলের বড়া



রদান শিক্খী
মোর্শেদ মহিউদ্দিন