



ক্রিমি চিংড়ি কারি

উপকরণ

বড় চিংড়ি ১/২ কেজি, পেঁয়াজ বাটা ১/২ কাপ, আদা বাটা ১ চা চামচ, রসুন বাটা ১ চা চামচ, হলুদের গুঁড়া ১ চা চামচ, মরিচের গুঁড়া ১ চা চামচ, ধনিয়ার গুঁড়া ১ চা চামচ, টমেটো সস ২ টেবিল চামচ, তেল ১/৪ কাপ, লবণ স্বাদ মতো, পানি পরিমাণ মতো, হেভি ক্রিম ১/২ কাপ, কালো গোল মরিচ গুঁড়া ১/২ চা চামচ, চিনি ১ চা চামচ।

প্রণালি

প্রথমে একটি বাটিতে চিংড়ি মাছগুলো ভালো করে ধুয়ে তার সাথে লবণ, পেঁয়াজ বাটা, আদা বাটা, রসুন বাটা, হলুদের গুঁড়া, মরিচের গুঁড়া, ধনিয়ার গুঁড়া একসাথে ভালো করে মাখিয়ে ৩০ মিনিট রেখে দিতে হবে। এরপর একটি প্যানে তেল গরম হলে মাখানো চিংড়িগুলো দিয়ে কিছুক্ষণ রান্না করতে হবে। এরপর পরিমাণ মতো পানি ও টমেটো সস দিয়ে চিংড়ি মাছগুলো রান্না করতে হবে। ঝোল ঘন হয়ে এলে চিংড়ি মাছগুলো নামিয়ে নিতে হবে। এখন ক্রিমটা তৈরি করতে হবে। হেভি ক্রিম, কালো গোল মরিচের গুঁড়া ও চিনি একসাথে ব্লেন্ডারে ব্লেন্ড করে রান্না করা চিংড়ি মাছের ওপর ক্রিম দিয়ে পরিবেশন করতে হবে।



সুইট এন্ড সাওয়ার চিকেন

উপকরণ

চিকেন কিউব করে কাটা ১ কাপ, পেঁয়াজ কিউব ১ কাপ, টমেটো কিউব ১/২ কাপ, ক্যাপসিকাম কিউব ১/২ কাপ, আদা বাটা ১/২ টেবিল চামচ, রসুন বাটা ১/২ টেবিল চামচ, লবণ পরিমাণ মতো, তেল ১/৪ কাপ, সয়া সস ১ টেবিল চামচ, চিলি সস ১/২ কাপ, টমেটো সস ১/২ কাপ, কালো গোল মরিচ গুঁড়া ১ চা চামচ, চিনি ১ টেবিল চামচ, লেবুর রস ১ টেবিল চামচ, কাঁচা মরিচ ৭/৮টি।

প্রণালি

প্রথমে একটি বাটিতে কিউব করা চিকেনগুলোর সাথে লবণ, আদা বাটা, রসুন বাটা, গোল মরিচ গুঁড়া, সয়া সস ভালো করে মাখিয়ে ৩০ মিনিট রেখে দিতে হবে। এরপর একটি প্যানে তেল গরম হলে, মাখানো চিকেনগুলো ঢেলে কিছুক্ষণ ভাজতে হবে। চিকেনগুলো ভাজা হলে তার মধ্যে কিউব করে কেটে রাখা পেঁয়াজ, ক্যাপসিকাম, টমেটো দিয়ে এক মিনিটের মতো চিকেনের সাথে ভাজতে হবে। এরপর প্যানে টমেটো সস, চিলি সস ও সাথে অল্প পানি দিয়ে কিছুক্ষণ রান্না করতে হবে। সসগুলো একটু ঘন হয়ে এলে এতে চিনি, লেবুর রস, কাঁচা মরিচ দিয়ে চুলা থেকে নামিয়ে নিতে হবে। খাবারের স্বাদ বাড়ানোর জন্য টেস্টিং সল্ট ব্যবহার করা যেতে পারে।



রন্ধনশিল্পী
শান্তা ইসলাম পিথকি

সুজির রসমালাই

উপকরণ

সুজি ১/৪ কাপ, তরল দুধ ২ কাপ, ঘি ১ চা চামচ, চিনি ১/৪ কাপ+২ টেবিল চামচ, গুঁড়া দুধ ২ টেবিল চামচ, এলাচ গুঁড়া এক চিমটি, পেস্টা কুচি পরিবেশনের জন্য।

প্রণালি

একটি কড়াইতে দুধ, ঘি, চিনি ও সুজি দিয়ে ভালো করে মিশিয়ে নিন। এবার ফুটিয়ে ঘন করুন। ৫ মিনিটের মতো নেড়ে শুকিয়ে নিন। ধরা যায় এমন গরম অবস্থায় হাতে অল্প ঘি মাখিয়ে গোল গোল ছোট মিষ্টির আকারে তৈরি করে নিন। অন্য একটি কড়াইতে দুধ, গুঁড়া দুধ মিশিয়ে চুলায় দিন। এরপর তাতে সুজি দিয়ে তৈরি মিষ্টিগুলো জ্বাল করা দুধের মধ্যে দিয়ে দিন। এবার তাতে মেশান এলাচ গুঁড়া। আরও ২-৩ মিনিট ফুটিয়ে নামিয়ে নিন। উপরে কিছু পেস্টা কুচি ছড়িয়ে দিন। ঠান্ডা করে নরমাল তাপমাত্রায় ২/৩ ঘণ্টা ফ্রিজে রেখে পরিবেশন করুন মজাদার সুজির রসমালাই।



গাজরের সেমাই

উপকরণ

দুধ ২ লিটার, গাজর কুচি ২৫০ গ্রাম, চিনি ৩০০ গ্রাম, কাজু বাদাম কুচি ২ টেবিল চামচ, কিশমিশ ২ টেবিল চামচ, পেস্টা বাদাম গুঁড়া ১ টেবিল চামচ, এলাচ ৪/৫টি, দারুচিনি ৪টি, ঘি ৩ টেবিল চামচ।

প্রণালি

প্রথমে দুধ ঘন করে জ্বাল দিয়ে ১ লিটার করবেন। সঙ্গে এলাচ, দারুচিনি দিয়ে গাজর কুচি ধুয়ে আধা সিদ্ধ করে পানি ঝরিয়ে তুলে রাখবেন। এরপর ঘন দুধে চিনি ও সিদ্ধ গাজর কুচিগুলো দিয়ে সিদ্ধ করবেন এতটা সময়, যাতে সেমাই ঘন হয়ে আসে। সেমাই নামানোর দুই মিনিট আগে ঘি দিয়ে নেড়েচেড়ে নামিয়ে সার্ভিং ডিসে ঢেলে তাতে কিশমিশ, কাজু বাদাম কুচি ও পেস্টা বাদাম দিয়ে ফ্রিজের নরমাল তাপমাত্রায় ২/৩ ঘণ্টা রেখে তারপর পরিবেশন করুন।



রন্ধনশিল্পী
অরুণিমা হোসেন