



তরমুজের পুডিং

উপকরণ

বড় সাইজের লাল তরমুজ ৩/৪ পিস, চিনি হাফ কাপ অথবা স্বাদ অনুযায়ী, কর্ন ফ্লাওয়ার হাফ কাপ, পানি ১/৪ কাপ।

প্রণালি

প্রথমে তরমুজ ধুয়ে ছোট কিউব করে কেটে নিন। বিজ ছাড়িয়ে একটি বোলে রাখুন। ব্রেডারে তরমুজ দিয়ে জুস করে নিন। চুলায় প্যান বসিয়ে লো হিটে জুস জ্বাল করে নিন। ফুটে উঠলেই চিনি দিয়ে অনবরত নাড়তে থাকুন, এসময় চুলার জ্বাল কোনোভাবেই বাড়ানো যাবে না। এভাবে ৮/১০ মিনিট নেড়ে নিয়ে কর্ন ফ্লাওয়ার পানিতে গুলিয়ে তরমুজের জুসের সাথে মিশিয়ে আবারো অনবরত নাড়তে হবে। মিশ্রণটি যখন আঠালো হয়ে আসবে চুলা বন্ধ করে দিন। একটি ব্যাকিং মোন্ডে ঘি অথবা তেল ব্রাস করে তরমুজের মিশ্রণটি ঢেলে দিয়ে ৩/৪ বার ট্যাপ খাইয়ে নিতে হবে যাতে করে কোনো বাবল না থাকে। ঠান্ডা হয়ে গেলেই নরমাল ফ্রিজে রেখে দিন ৮/১০ ঘণ্টা। তৈরি হয়ে গেল গরমের প্রশান্তি মজাদার তরমুজের পুডিং।



কাঁচা আমের জেলি

উপকরণ

বড় সাইজের কাঁচা আম ৫/৬টি, চিনি ১ কাপ, পানি ৩ কাপ, ফুড কালার সামান্য (সবুজ)।

প্রণালি

আম খোসা ছাড়িয়ে ছোট কিউব করে কেটে ধুয়ে নিন। চুলায় হাঁড়ি বসিয়ে আমের সাথে পানি মিশিয়ে লো টু মাঝারি হিটে জ্বাল করে নিন। আম সিদ্ধ হয়ে গেলে ছাঁকনিতে ছেকে পানিটুকু নিন। চুলায় প্যান বসিয়ে আম সিদ্ধ পানি লো হিটে জ্বাল করে নিন। ফুটে উঠলেই চিনি, ফুড কালার মিশিয়ে অনবরত নাড়তে থাকুন, আঠালো হয়ে আসলেই নামিয়ে ঠান্ডা করুন। কাঁচের বোয়ামে ঢেলে নিন। ব্রেডের সাথে খেতে তৈরি কাঁচা আমের জেলি।



রন্ধনশিল্পী
অরুণিমা হোসেন

পুদিনার শরবত

উপকরণ

পুদিনা পাতা ১/২ কাপ, চিনি ২/৩ টেবিল চামচ, লেবুর রস ১ টেবিল চামচ, বিট লবণ ১/৪ চা চামচ, বরফ কিউব ৫/৬ টুকরা, ঠান্ডা পানি ১/২ কাপ, পুদিনা পাতা ৫/৬টি (পরিবেশনের জন্য), লেবু স্লাইস ৩/৪টি, স্প্রাইট পরিমাণ মতো।

প্রণালি

পুদিনা পাতা ধুয়ে পাতা ছাড়িয়ে নিন। ব্লেন্ডারে পুদিনা পাতা, চিনি, লেবুর রস, বিট লবণ, ঠান্ডা পানি দিয়ে ভালো করে ব্লেন্ড করে নিন। একটি গ্লাসে প্রথমেই ব্লেন্ড করা জুস ঢেলে নিন। এরপর ২/৩টি পুদিনা পাতা, ২ পিস লেবুর স্লাইস দিয়ে পরিমাণ মতো স্প্রাইট ঢেলে দিয়ে ভালো করে মিশিয়ে নিন। পরিবেশনের আগে পুদিনা পাতা ও গ্লাসের সাইডে লেবু দিয়ে ডেকোরেশন করে নিলেই তৈরি করবে পুদিনা পাতার শরবত।



বাদাম দুধের শরবত

উপকরণ

তরল দুধ ১ লিটার, পেস্তাবাদাম ৪ টেবিল চামচ, কাজুবাদাম ৪ টেবিল চামচ, কাঠবাদাম ৪ টেবিল চামচ, জাফরান সামান্য, গুঁড়া দুধ ২ টেবিল চামচ, চিনি স্বাদ অনুযায়ী।



প্রণালি

প্রথমেই কিছু বাদাম মিহি স্লাইস করে নিন। অবশিষ্ট বাদাম ২/৩ টেবিল চামচ তরল দুধ দিয়ে ব্লেন্ডারে পেস্ট করে নিন। চুলায় একটি প্যান বসিয়ে তরল দুধ জ্বাল করে নিন। বাদাম পেস্ট ঢেলে দিয়ে অনবরত নাড়তে থাকুন। এ পর্যায়ে চিনি দিন এবং নাড়তে থাকুন। জাফরান ও বাদাম স্লাইস দিয়ে ভালো করে মিশিয়ে নিয়ে গুঁড়া দুধ ঢেলে দিন। চুলার জ্বাল লো হিটে রেখে অনবরত নাড়তে থাকুন যেন দলা পাকিয়ে না যায়। দুধ মিশে গেলে চুলা থেকে নামিয়ে ঠান্ডা করে নিন। একটি গ্লাসে ঢেলে নিন। পরিবেশনের সময় চাইলে বরফ কিউব দিতে পারেন। এই গরমে প্রশান্তি দিবে বাদাম দুধের শরবত।



রন্ধনশিল্পী
রিজওয়ানুল ইসলাম