



ডাল মোহিনী

উপকরণ

মসুরের ডাল ১ কাপ, আলু বড় সাইজের ২টি, টমেটো ২টি, পেঁয়াজ কুঁচি ২টি, কাঁচা মরিচ ৪/৫টি (ফালি করা), হলুদ গুঁড়া ১/২ চা চামচ, মরিচ গুঁড়া ১ চা চামচ, ধনিয়া গুঁড়া ১/২ চামচ, জিরা গুঁড়া ১/২ চা চামচ, লবণ স্বাদ অনুযায়ী, চিনি সামান্য, সাদা তেল ২ টেবিল চামচ, রসুন ৪/৫ কোয়া (কুচি করা), কালো জিরা ১/২ চামচ, ধনিয়া পাতা সামান্য

প্রণালি

প্রথমে ডাল ধুয়ে ৩০ মিনিট পানিতে ভিজিয়ে রাখুন। আলু কুচিয়ে পানিতে ভিজিয়ে রাখুন। টমেটো স্লাইস অথবা কিউব করে কেটে নিন। একটি প্যানে ডাল, আলু, টমেটো, পেঁয়াজ কুঁচি, হলুদ, মরিচ, ধনিয়া, জিরা গুঁড়া, লবণ দিয়ে ভালো করে মেখে ২ কাপ পানি দিয়ে চুলায় বসিয়ে দিন। এসময় চুলার জ্বাল লো হিটে থাকবে। ডাল সিদ্ধ হয়ে গেলে চুলা বন্ধ করে দিন। ফ্রাইপ্যানে তেল দিয়ে লো হিটে রেখে কালোজিরা, রসুনের ফোঁড়ন করে ডালে ঢেলে কাঁচা মরিচ ও চিনি দিয়ে ঢেকে রাখুন ৫ মিনিট। ধনিয়া পাতা দিয়ে নামিয়ে ফেলুন। ভাত অথবা রুটির সাথে পরিবেশন করুন মজাদার ডাল মোহিনী।



আলুর বাস্কেট

উপকরণ

বড় সাইজের আলু ২৫০ গ্রাম। তেল পরিমাণ মতো, লবণ স্বাদ অনুযায়ী, চিনা বাদাম খোসা ছাড়ানো ১/৪ কাপ, কাজু বাদাম ২ টেবিল চামচ, চিলি ফ্লেব্র ১/২ চা চামচ, কিসমিস ২ টেবিল চামচ।

প্রণালি

আলু খোসা ছাড়িয়ে মিহি কুচি করে নিয়ে সামান্য লবণ দিয়ে ভিজিয়ে রাখুন ১০/১৫ মিনিট। এরপর ভালো করে ধুয়ে নিয়ে ছাঁকনিতে পানি ঝরতে দিন। পানি শুকিয়ে গেলে চুলায় ফ্রাইপ্যান লোহিটে রেখে ৩/৪ ভাগে আলু ভেজে নিন। একই তেলে চিনা বাদাম এবং কাজু বাদাম ভেজে নিন। সাভিং ডিসে প্রথমে আলু ভাজা এরপর দুই রকমের বাদাম চিলি ফ্লেব্র এবং কিসমিস ছিটিয়ে দিয়ে পরিবেশন করুন আলুর বাস্কেট।



রন্ধনশিল্পী
অরুণিমা হোসেন

তালের বিবি খানা পিঠা

উপকরণ

চালের গুঁড়া ৪০০ গ্রাম, ময়দা ১০০ গ্রাম, ডিম ৩টি, গুড়া দুধ ১/২ কাপ (অল্প পানিতে গুলিয়ে ১ কাপ), চিনি ১ কাপ, তালের কুথ ৩ কাপ, লবণ পরিমাণ মতো, সোডা ও বেকিং পাউডার ১ চা চামচ মিশিয়ে, ঘি ১০০ গ্রাম, নারিকেল ও বাদাম কুচানো ১ কাপ, কিসমিস ২০টি

প্রণালি

প্রথমে একটি বড় বাটিতে চালের গুঁড়া, ময়দা এবং বেকিং সোডা মিশিয়ে নিবেন। এরপর তরল দুধ ও তালের কুথ ভালো করে মিশিয়ে নিবেন। এবার ডিম ফেটিয়ে বাকি সব উপকরণ ভালো করে হাত দিয়ে মিশিয়ে নিবেন। মিশ্রণটি যেন বেশি ঘন না হয়। কেকের ব্যাটার মতো হবে। এবার একটি মোল্ডে ঘি ব্রাস করে মিশ্রণটি ঢেলে দিবেন। নারিকেল কুচি, বাদাম ও কিসমিস দিবেন। বাকি বাদাম ও নারিকেল আগেই মিশিয়ে নিবেন। এবার একটি হাঁড়িতে পানি দিয়ে একটি স্টেইন বসিয়ে তাতে মোল্ড বসিয়ে ৫০ মিনিট চেকে রাখুন। প্রায় ৩০ মিনিট পর টুথপিক দিয়ে চেক করে দেখবেন যদি লেগে না যায় তাহলে হয়ে গেল তালের বিবি খানা পিঠা।



তালের মাহালাবিয়া ক্ষীর

উপকরণ

তালের কুথ ৫০০ গ্রাম, তরল দুধ ঘন করা ২৫০ গ্রাম, চিনি ২০০ গ্রাম, চিনা বাদাম ও টেবিল চামচ, কাজু বাদাম কুচি ও টেবিল চামচ, নারিকেল কোরা ও টেবিল চামচ, সুজি ও টেবিল চামচ, কিসমিস ১৫টি, এলাচ গুঁড়া অল্প।

প্রণালি

প্রথমে তালের কুথের সাথে ১ কাপ ২০০ মিলি পানি দিয়ে কুথ ভালো করে জ্বাল করে নিবেন ২০ মিনিট। এরপর একটি পাতলা কাপড় দিয়ে সেই কুথ ঢেলে পানি ঝরিয়ে নিন। ১ ঘণ্টা পর তালের কুথ একটি বাটিতে ঢেলে নিন। প্যানে এক লিটার দুধ জ্বাল দিন। দুধ ফুটে উঠলে কুথ মিশিয়ে অনবরত নাড়তে থাকুন। এবার সুজি, নারিকেল, চিনি ও বাদাম সব কিছু দিয়ে

ভালো করে মিশিয়ে রান্না করুন যতক্ষণ মিশ্রণটি ঘন না হয়। এরপর একটি বাটিতে ঢেলে উপরে পেস্টা বাদাম ও কাঠ বাদাম কুচি দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করুন।



রন্ধন শিল্পী
মোর্শেদ মহিউদ্দিন

