

কর্ণফুলাওয়ার পুড়িং

উপকরণ

চিনি ২০০ গ্রাম, পানি ১১০ মিলিলিটার, কনডেসেড মিল্ক ৩৯৫ গ্রাম, কর্ণফুলাওয়ার ৬ টেবিল চামচ, ভেনিলা এসেস ১/২ চা চামচ, ক্রিম ২০০ গ্রাম, তরল দুধ ৮০০ মিলিলিটার

প্রণালি

লোহিটে সমস্যানে চিনি ঢেলে জ্বাল করে নিন বাদামি রঙ হওয়া পর্যন্ত। চিনি কেরামেল হলে পানি মিশিয়ে ফুটিয়ে নিন। পুড়িং মোড়ে কেরামেল ঢেলে চারপাশে ঘূরিয়ে নিন। এই কাজটি খুব দ্রুত করতে হবে। দ্বিতীয় ধাপে লোহিটে সমস্যান রেখে কনডেসেড মিল্ক ও কর্ণফুলাওয়ার দিয়ে ভালো করে মিশিয়ে নিন। এরপর ভেনিলা এসেস, ক্রিম ও তরল দুধ দিয়ে অনবরত নাড়তে থাকুন ঘন না হওয়া পর্যন্ত। তৃতীয় ধাপে কেরামেল করা মোড়ে মিশ্রণটি

ঢেলে দিয়ে ঠাণ্ডা হতে দিন। সম্পূর্ণ ঠাণ্ডা হলে ৩/৪ ষষ্ঠ্রার জন্য ফ্রিজে রেখে দিন। এরপর সুন্দর করে কেটে পরিবেশন করুন।
মজাদার নো বেকিং কর্ণফুলাওয়ার পুড়িং।



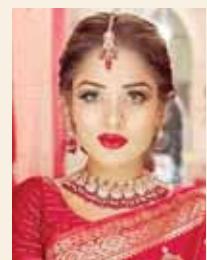
নিউট্রেলা কুকিজ

উপকরণ

বিস্কুট ২০০ গ্রাম, চিনি ১ কাপ, কলা ২ পিস, নিউট্রেলা চকলেট ২/৩ টেবিল চামচ, কাজু বাদাম কুচি ৩ টেবিল চামচ, শুকলা নারকেল গুঁড়া ১৫০ গ্রাম।

প্রণালি

একটি বোলে বিস্কুট দানা রেখে গুঁড়া করে নিন। চিনি, কলা নিউট্রেলা চকলেট, কাজু বাদাম মিশিয়ে ডো তৈরি করুন। এর পর চপিং বোর্ডে শুকলা নারকেল গুঁড়া ছিটিয়ে দিয়ে ডোটি নারকেলের সাথে মিশিয়ে লম্বা শেপ দিন। ফয়েল পেপারে মুড়িয়ে নিন ৪/৫ ষষ্ঠ্রার জন্য নরমাল ফ্রিজে রেখে দিন। গোল গোল করে কেটে মিয়ে পরিবেশন করুন।
মজাদার নিউট্রেলা কুকিজ।



রঞ্জনশঙ্কী
অরুণদিমা হোসেন

মিষ্টি আলুর সন্দেশ

উপকরণ

প্রথম স্টেপ: মিষ্টি আলু ৪টি, ধি ২ টেবিল
চামচ, চিনি ১ কাপ, গুঁড়া দুধ ১ কাপ।

দ্বিতীয় স্টেপ: শুকনা নারকেল গুঁড়া ১ কাপ,
গুঁড়া দুধ ১ কাপ, পাউডার চিনি ১ কাপ, এলাচি
গুঁড়া ১/৪ চামচ, ফলের জুস (প্রয়োজন মতো)।

প্রণালি

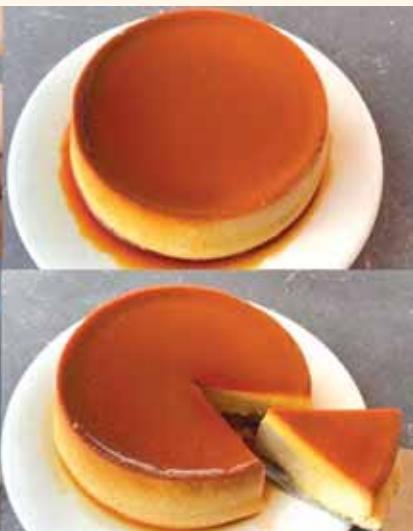
আলু সিদ্ধ করে ছাঁকনিতে ঢেলে নিন যাতে
কোনো আঁশ না থাকে। চুলায় প্যান বসিয়ে
লোহিটে রেখে ধি দিন। আলু দিয়ে ৩/৪ মিনিট
জাল করে নিয়ে তরল দুধ দিয়ে ফুটিয়ে নিন।
চিনি ও গুঁড়া দুধ দিয়ে একটি ডো তৈরি করে
নিন। একটি চপিং বোর্ডে ঢেলে কিছুটা ঠাণ্ডা
হলে কাজু-বাদাম গুঁড়া দিয়ে রোল শেপ দিন।
একটি রোলে শুকনা নারকেল গুঁড়া, গুঁড়া দুধ,
চিনি, এলাচি গুঁড়া মিশিয়ে নিন। ফলের জুস
অঙ্গ পরিমাণে ঢেলে একটি ডো তৈরি করে
নিন। চপিং বোর্ডে ডো নিয়ে রুটির মেরুনি দিয়ে
একটি পরোটা তৈরি করুন। এবার মিষ্টি আলুর
রোলটা রেখে পরোটা দিয়ে মুড়িয়ে নিয়ে কেটে
পরিবেশন করুন মজাদার মিষ্টি আলুর সন্দেশ।



বানানা পুড়ি

উপকরণ

কলা ৩ টি, তরল দুধ ২ কাপ, ডিম ২টা,
চিনি ১ কাপ, পানি ১/২ কাপ



রফন শিল্পী
রিজওয়ানুল ইসলাম