



কর্নফ্লাওয়ার পুডিং

উপকরণ

চিনি ২০০ গ্রাম, পানি ১১০ মিলিমিটার, কনডেন্সড মিল্ক ৩৯৫ গ্রাম, কর্নফ্লাওয়ার ৬ টেবিল চামচ, ভেনিলা এসেন্স ১/২ চা চামচ, ক্রিম ২০০ গ্রাম, তরল দুধ ৮০০ মিলিমিটার

প্রণালি

লোহিটে সসপ্যানে চিনি ঢেলে জ্বাল করে নিন বাদামি রঙ হওয়া পর্যন্ত। চিনি কেরামেল হলে পানি মিশিয়ে ফুটিয়ে নিন। পুডিং মোন্ডে কেরামেল ঢেলে চারপাশে ঘুরিয়ে নিন। এই কাজটি খুব দ্রুত করতে হবে। দ্বিতীয় ধাপে লোহিটে সসপ্যান রেখে কনডেন্সড মিল্ক ও কর্নফ্লাওয়ার দিয়ে ভালো করে মিশিয়ে নিন। এরপর ভেনিলা এসেন্স, ক্রিম ও তরল দুধ দিয়ে অনবরত নাড়তে থাকুন ঘন না হওয়া পর্যন্ত। তৃতীয় ধাপে কেরামেল করা মোন্ডে মিশ্রণটি ঢেলে দিয়ে ঠান্ডা হতে দিন। সম্পূর্ণ ঠান্ডা হলে ৩/৪ ঘণ্টার জন্য ফ্রিজে রেখে দিন। এরপর সুন্দর করে কেটে পরিবেশন করুন মজাদার নো বেকিং কর্নফ্লাওয়ার পুডিং।



নিউট্রেলা কুকিজ

উপকরণ

বিস্কুট ২০০ গ্রাম, চিনি ১ কাপ, কলা ২ পিস, নিউট্রেলা চকলেট ২/৩ টেবিল চামচ, কাজু বাদাম কুচি ৩ টেবিল চামচ, শুকনা 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 শুকনা নারকেল গুঁড়া ছিটিয়ে দিয়ে ডোটি নারকেলের সাথে মিশিয়ে লম্বা শেপ দিন। ফয়েল পেপারে মুড়িয়ে নিন ৪/৫ ঘণ্টার জন্য নরমাল ফ্রিজে রেখে দিন। গোল গোল করে কেটে নিয়ে পরিবেশন করুন মজাদার নিউট্রেলা কুকিজ।



রন্ধনশিল্পী
অরুণিমা হোসেন

মিষ্টি আলুর সন্দেশ



উপকরণ

প্রথম স্টেপ: মিষ্টি আলু ৪টি, ঘি 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 চেলে নিন যাতে কোনো আঁশ না থাকে। চুলায় প্যান বসিয়ে লোহিটে রেখে ঘি 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 চেলে কিছুটা ঠান্ডা হলে কাজু-বাদাম গুঁড়া দিয়ে রোল শেপ দিন। একটি বোলে শুকনা নারকেল গুঁড়া, গুঁড়া দুধ, চিনি, এলাচি গুঁড়া মিশিয়ে নিন। ফলের জুস অল্প পরিমাণে চেলে একটি ডো তৈরি করে নিন। চপিং বোর্ডে ডো নিয়ে রুটির বেলুনি দিয়ে একটি পরোটা তৈরি করুন। এবার মিষ্টি আলুর রোলটা রেখে পরোটা দিয়ে মুড়িয়ে নিয়ে কেটে পরিবেশন করুন মজাদার মিষ্টি আলুর সন্দেশ।



বানানা পুডিং

উপকরণ

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



প্রণালি

কলা স্লাইস করে কেটে নিন। ব্লেন্ডারে কলা, দুধ, ডিম দিয়ে ভালো করে ব্লেন্ড করে নিন। একটি প্যানে বসিয়ে লোহিটে চুলায় জ্বাল দিন। চিনি দিয়ে অনবরত নাড়তে হবে। চিনি বাদামি হয়ে গেলে পানি মিশিয়ে নাড়তে থাকুন তরল না হওয়া পর্যন্ত। একটু পুডিং মোল্ডে চিনির সারা চেলে চারপাশে ছড়িয়ে দিন। ব্লেন্ড করা কলা দুধ মোল্ডে চেলে দিন। ফয়েল পেপার দিয়ে মুড়িয়ে ৪০/৪৫ মিনিট গরম পানিতে ভাপিয়ে নিলেই তৈরি বানানা পুডিং।



রফান শিক্কা
রিজওয়ানুল ইসলাম