



পমফ্রেট তন্দুরী

উপকরণ

গোটা জিরা ১ টেবিল চামচ, জয়ফল ১/২ পিস, জয়ত্রী ১/২ পিস, কালো গোলমরিচ ১/২ চা চামচ, লবঙ্গ ৪/৫টি, দারুচিনি ১টি, গোটা ধনিয়া ১ টেবিল চামচ, আজওয়াইন ১/২ চা চামচ, মেথি ১ টেবিল চামচ (সমস্ত উপকরণ ব্লেডারে দিয়ে পাউডার করে নিন)।

আস্ত আদা ১ ইঞ্চি পরিমাণ, রসুন ৬/৮ কোয়া, কাঁচা মরিচ ২/৩টি, লেবুর রস ৩/৪ টেবিল চামচ (ব্লেডারে মিহি পেস্ট করে নিন)।

হলুদ গুঁড়া ১/২ চা চামচ, টক দই ১/২ কাপ, সরিষার তেল দেড় টেবিল চামচ, তন্দুরি মশলা আড়াই টেবিল চামচ, বেসন দেড় টেবিল চামচ (সবকিছু একটি বোলে মিশিয়ে নিন)।



প্রণালি

প্রথমেই মাছ ভালো করে ধুয়ে নিয়ে পানি ঝরিয়ে কিচেন টিস্যু দিয়ে মুছে নিন। একটি ধারালো ছুরি দিয়ে আড়াআড়িভাবে মাছের দুই পিঠে দাগ কেটে নিন। হলুদ, লবণ, তন্দুরি মসলা ও ব্লেড করা পেস্ট দুই টেবিল চামচ দিয়ে মাছের দুই পিঠে ভালো করে মেখে নিন। ৩০ মিনিটের জন্য নরমাল ফ্রিজে রাখুন। এবার একটি বোলে টক দই, ব্লেড করা মসলার পেস্ট, সরিষার তেল, তন্দুরি মসলা, বেসন দিয়ে ভালো করে মিশিয়ে নিন। ম্যারিনেট করা মাছের দুই পিঠে খুব ভালো করে মিশিয়ে নিন। চুলায় তন্দুরি খিল বসিয়ে মাছ দিয়ে এপিঠ ওপিঠ তেল ব্রাস করে খিল করে নিয়ে সার্ভিসিং ডিশে ঢেলে লেবুর স্লাইস পুদিনা পাতা দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করুন মজাদার পমফ্রেট তন্দুরি।

পোড়া মশলার মুরগি কারি

উপকরণ

মুরগি ১০০০ গ্রাম, আলু ৫টি কিউব করে কাটা, টমেটো ৪টি, পেঁয়াজ ৬/৭টি, রশুন ৪টি, আদা বাটা ১ টেবিল চামচ, শুকনা মরিচ ৮টি, কাঁচা মরিচ ৬/৭টি, হলুদ গুঁড়া ২ চা চামচ, গরম মশলার গুঁড়া ১ চা চামচ, কাজু বাদাম ৮/১০টি, টক দই ম্যারিনেটের জন্য ১/২ কাপ, লেবুর রস অথবা ভিনেগার ২ চা চামচ, লবণ স্বাদ অনুযায়ী, সাদা তেল ১/২ কাপ, বাটার ৩ টেবিল চামচ, টক দই ৪ চা চামচ, চিনি সামান্য।

প্রণালি

মুরগি ছোট পিস করে নিন। ধুয়ে নিয়ে পানি ঝরিয়ে টক দই, সামান্য লবণ ও লেবুর রস অথবা ভিনেগার দিয়ে ভালো করে মেখে নিয়ে দুই ঘণ্টার জন্য ম্যারিনেট করুন। চুলায় একটি নেট বসিয়ে খোসা ছাড়ানো পেঁয়াজ পুড়িয়ে নিন। এরপর গোটা রশুন, টমেটো, শুকনা মরিচ, কাঁচা মরিচ পুড়িয়ে নিন। ব্লেডারে প্রথমে পোড়া পেঁয়াজ পেস্ট করুন। এরপর রসুন এবং টমাটোর খোসা ছাড়িয়ে রসুন টমেটো, শুকনা মরিচ, কাঁচা মরিচ পেস্ট করে নিন। কাজু বাদাম, দই মিশিয়ে একটি পেস্ট তৈরি করুন। চুলায় কড়াই বসিয়ে মিডিয়াম টু লো হিটে লাল লাল করে আলু ভেজে নিন। ভেজে রাখা আলু একটি বোলে রাখুন। একই তেলে ম্যারিনেট করে রাখা মুরগি হাই হিটে ভেজে নিয়ে একটি বোলে তুলে রাখুন। একই তেলে পেঁয়াজ পেস্ট দিয়ে কষিয়ে নিয়ে রশুন, টমাটো, কাঁচা মরিচ, শুকনা মরিচের পেস্ট দিয়ে ভালো করে কষাতে হবে। আদা বাটা, হলুদের গুঁড়া দিয়ে মিশিয়ে নিন। এরপর কাজু বাদাম ও দইয়ের পেস্ট দিয়ে আবারও ভালো করে সমস্ত উপকরণ মিশিয়ে নিয়ে লবণ দিন। ভেজে রাখা আলু মুরগি দিয়ে ৫/৭ মিনিট নাড়ুন। পরিমাণ মতো গরম পানি দিয়ে ফুটিয়ে নিয়ে গরম মশলার গুঁড়া ও চিনি মিশিয়ে পরিবেশন করুন মজাদার পোড়া মশলার মুরগি কারি।



রন্ধনশিল্পী
অরুণিমা হোসেন

মিষ্টি মরিচের টক-ঝাল আচার



উপকরণ

হাটহাজারির বা কাশ্মীরি লাল মিষ্টি মরিচ বড় ৫০০ গ্রাম, গুড় ১০০ গ্রাম, তেতুল ক্বাথ ৩০০ গ্রাম, টালা পাঁচ ফোড়ন গুঁড়া ১ টেবিল চামচ, মেথি গুঁড়া আধা চা চামচ, সাইট্রিক এসিড ১/২ চা চামচ, ঝাল মরিচ গুঁড়া ১ টেবিল চামচ, গোল মরিচ ১ চা চামচ, সরিষার তেল ২০০ মিলি বা ১ কাপ, লবণ পরিমাণ মতো।

প্রণালি

প্রথমে আস্ত মিষ্টি মরিচ বোটা ফেলে অল্প পানিতে সিদ্ধ করে নিবেন। সঙ্গে সিরকা দিবেন ১ কাপ। এবার সিদ্ধ মরিচ ব্লেণ্ডারে মিহি করে পেস্ট করে নিন। এবার চুলায় বড় কড়াইতে সেই মরিচের পেস্ট দিয়ে নেড়ে পানি শুকিয়ে নিন। তারপর সেটি অন্য পাত্রে ঢেলে কড়াইতে তেল দিন। সঙ্গে ফোড়ন দিয়ে এতে আদা, রশুন বাটা ১ চা চামচ দিয়ে সঙ্গে অল্প সরিষা বাটা দিয়ে ভালো করে কষিয়ে একে একে হলুদ মরিচ লবণ তেঁতুল ক্বাথ, মরিচ পেস্ট, গুড় দিন। সব কিছু ভালো করে মিশিয়ে পানি শুকিয়ে নিন। যখন দেখবেন হাতে নিয়ে বল বানানো যায় তখন চুলা থেকে নামিয়ে ঠান্ডা করে ছোট বলের শেপ দিয়ে রোদে দুই দিন শুকাবেন। এরপর কাচের জারে ফোঁড়ন দেওয়া সরিষা তেল ঢেলে বলগুলো ছেড়ে দিন। মাঝে মাঝে রোদে দিয়ে ১ বছর বেশি সময় রেখে খাওয়া যাবে।



ঝাল কাঁকড়া ভুনা

উপকরণ

বড় সাইজের কাঁকড়া ২ কেজি, হলুদ ১ চা চামচ, মরিচ ২ চা চামচ, গোল মরিচ গুঁড়া, এলাচ দারুচিনি ১ চা চামচ, খেতো করে নেওয়া ১ টেবিল চামচ, আদা রশুন বাটা ১ চা চামচ, পেঁয়াজ বাটা ১ কাপ, গুঁড়া দুধ ৩ টেবিল চামচ অল্প পানিতে গুলানো, লবণ ১ চা চামচ, চিনি ১ টেবিল চামচ, কাঁচা মরিচ বাটা ১ টেবিল চামচ, গরম মসলার গুঁড়া ১ টেবিল চামচ।

প্রণালি

প্রথমে কাঁকড়া ভালো করে কুসুম গরম পানিতে ধুয়ে নিয়ে পরিষ্কার করে নিয়ে এর পর কাঁকড়ার খোলস ছাড়িয়ে পাগুলো ভেঙে ভালো করে কুসুম গরম পানিতে ধুয়ে পানি ঝরিয়ে এতে হলুদ, ঝাল মরিচ, টেস্টিং সল্ট, জিরার গুঁড়া দিয়ে ভালো করে মাথিয়ে কড়াইতে তেল দিয়ে ভেজে তুলে

নিবেন। এরপর সেই তেলে সব মসলা কষিয়ে কাঁকড়া দিয়ে দিবেন। এবার ভালো করে মাথিয়ে কষিয়ে নিবেন। সব মসলা মাখা মাখা হলে ঘন দুধ দিয়ে দিবেন। সঙ্গে মেওয়া দিবেন, যদি থাকে। এরপর গরম গরম পরিবেশন করবেন।



রফান শিল্পী
মোর্শেদ মহিউদ্দিন