গান যেমন একাকী গায়কের নয়, রান্নাও তেমনই নয় শুধু সূপকারের। রান্না তখনই সার্থক, যখন তা অন্যের রসনায় তোলে পরিতৃপ্তির কল্লোল।

ইন্দিরা দেবী চৌধুরানী নিজে যে রন্ধনপটীয়সী ছিলেন তা নয়, কিন্তু ভালো রান্নার সমঝদার ছিলেন। দেশে বা বিদেশে যখনই কোনও স্বাদু রান্না খেয়েছেন, তখনই জিজ্ঞাসা করে লিখে রেখেছেন তার রন্ধনপ্রণালী। এইভাবে একটি খাতায় জমে উঠতে থাকে তাঁর সারা জীবনের এক অমূল্য সংগ্রহ। সেই খাতাটি পরে তিনি উপহার দিয়ে যান পূর্ণিমা ঠাকুরকে। ইন্দিরা দেবীর সংগৃহীত সেই রান্নার খাতা থেকেই এ-গ্রন্থের অধিকাংশ রন্ধনপ্রণালী আহৃত।

অধিকাংশ, কিন্তু সব নয়। লেখিকার মা, নলিনী দেবী, নিজে খুব ভালো রাঁধতেন। তিনি ছিলেন ঠাকুরবাড়িরই মেয়ে। তাঁর কাছে বহু রান্না শিখেছেন পূর্ণিমা ঠাকুর। সেইসব রান্না ও নিজের সংগ্রহ-করা বৈচিত্র্যময় বেশ কিছু রান্নাও এই বইতে শিখিয়েছেন তিনি। সব মিলিয়ে 'ঠাকুরবাড়ির রান্না' মহামূল্য এক সোনার খনি।

১২·০০

ISBN 81-7066-018-1

পূর্ণিমা ঠাকুর

ঠাকুরবাড়ির রান্না

জন্ম : ১১ আগস্ট, ১৯০৮ খ্রীষ্টাব্দ। পিতা—প্রমথ চৌধুরীর ভ্রাতা ডাঃ সুহৃৎনাথ চৌধুরী। মাতা—মহর্ষি দেবেন্দ্রনাথের জ্যেষ্ঠ পৌত্র দ্বিপেন্দ্রনাথের কন্যা নলিনী দেবী। ১৯২৯ সালে বি. এ. পাশ করেন। রবীন্দ্রনাথের আহ্বানে ১৯৩১ সালে শান্তিনিকেতনে কিছুকাল শিক্ষকতার কাজ করেন।

১৯৩৩-এ বিবাহ, সত্যেন্দ্রনাথ ঠাকুরের পৌত্র, সুরেন্দ্রনাথের পুত্র, সুবীরেন্দ্রনাথ ঠাকুরের সঙ্গে। ১৯৪৬ সাল থেকেই স্থায়ীভাবে শান্তিনিকেতনবাসিনী। ১৯৫৩ সালে, স্বামীর মৃত্যুর পর, বিশ্বভারতীর পাঠভবনের শিক্ষয়িত্রী। ১৯৬৮-তে অবসর।

ঠাকুরবাড়ির বহু অভিনয়ের ও গানের অনুষ্ঠানে বিশিষ্ট ভূমিকায় অবতীর্ণা।
দুই পুত্র, দুই কন্যা।
ঘনিষ্ঠ মহলে 'বুবুদি' নামেই সমধিক পরিচিতা।

প্রমথ চৌধুরীর মৃত্যুর পর ইন্দিরা দেবী চৌধুরানীর শেষ জীবন কেটেছে পূর্ণিমা দেবীর সান্নিধ্যে।

প্রচ্ছদ : নির্মলেন্দু মন্ডল

প্রথম সংস্করণ নভেম্বর ১৯৮৬ মুদ্রণ সংখ্যা ৩৩০০
সংশোধিত ও পরিবর্ধিত
দ্বিতীয় সংস্করণ নভেম্বর ১৯৮৮ মুদ্রণ সংখ্যা ৩৩০০

প্রচ্ছদ নির্মলেন্দু মণ্ডল

ISBN 81-7066-018-1

আনন্দ পাবলিশার্স লিমিটেডের পক্ষে ৪৫ বেনিয়াটোলা লেন
কলকাতা ৭০০ ০০৯ থেকে দ্বিজেন্দ্রনাথ বসু কর্তৃক প্রকাশিত এবং
আনন্দ প্রেস অ্যান্ড পাবলিকেশনস প্রাইভেট লিমিটেডের পক্ষে
পি ২৪৮ সি আই টি স্কিম নং ৬ এম কলকাতা ৭০০ ০৫৪ থেকে
তৎকর্তৃক মুদ্রিত।

মূল্য ১২·০০

boiRboi.net

রুদ্র

www.boiRboi.net

নিবেদন

ন'মা (ইন্দিরা দেবী চৌধুরাণী) একটি লম্বা, মুদির খাতার মত দেখতে, রান্নার হাতেলেখা খাতা আমাকে দিয়ে গিয়েছেন। তার অবস্থা খুবই শোচনীয়—পাতা উল্টোলে মনে হয় খানিকটা ছিঁড়ে হাতে চলে আসবে। সেই খাতাটিকে রক্ষা করার জন্য এই রান্নার বই লেখা।

ন'মা নিজে কোনদিন রান্নাঘরে ঢোকেননি—রান্না করা তো দূরের কথা। নেমন্তন্ন বাড়িতে কিংবা যে রান্নাই তাঁর ভালো লাগত, তখনই সেটি কি করে রাঁধা হয়েছে জেনে নিয়ে সুন্দর করে লিখে রাখতেন। খাতায় কত যে রান্না লেখা আছে কি বলব—সেগুলি যাতে হারিয়ে না যায়, তাই এই বই।

আমার মা (নলিনী দেবী) খুব ভালো রাঁধতেন। তিনি ঠাকুরবাড়ির মেয়ে ও চৌধুরীবাড়ির বউ ছিলেন। তাঁর কাছে অনেক রান্না শিখেছি—সেগুলিও এই বই-এ আছে। তাছাড়া যখনই ভালো রান্না খেয়েছি, রাঁধবার প্রণালী জেনে টুকে রেখেছি—সেগুলিও দিতে ভুলিনি।

পুত্রপ্রতিম পার্থ বসুর তাগাদায় এই বই লিখতে আরম্ভ করি। তাছাড়া আমার স্নেহের শ্রীলেখা চট্টোপাধ্যায় আমাকে নানাভাবে সাহায্য না করলে খুব অসুবিধা হত। আমার বড় ও ছোট বৌমা শুভ্রা আর সুমিত্রা দুই মেয়ে সুপূর্ণা ও ঈশিতার সাহায্যের কথাও মনে পড়ছে।

সব শেষে, পূর্ণানন্দ চট্টোপাধ্যায়কে ভুলতে পারব না। তাঁর উৎসাহে এই বইটি প্রকাশের ব্যবস্থা করা সম্ভব হয়েছে।

এদের সকলকে জানাই আমার আশীর্বাদ।

শান্তিনিকেতন
১১ আগস্ট ১৯৮৬

পূর্ণিমা ঠাকুর

boiRboi.net

ভূমিকা

শোভন হাতের সন্দেশ-পান্তোয়া
মাছ-মাংসের পোলাও ইত্যাদিও
যবে দেখা দেয় সেবামাধুর্যে-ছোঁওয়া
তখন সে হয় কী অনির্বচনীয় !

আধুনিকের প্যাকেটে পোরা এক মিনিটে প্রস্তুত খাবারের যুগে 'সেবামাধুর্যে-ছোঁওয়া' রান্নার অবসর এখন কোথায় ? বহু গৃহকল্যাণের আয়োজনের সঙ্গে রান্নার প্রয়োজনও আজ হারিয়ে যেতে বসেছে । কিন্তু তারই সঙ্গে চলে যাচ্ছে স্নেহ, প্রেম, দয়ামায়া আরও কত কি ।

অনেকটা সময় দিয়ে, ধৈর্যের সঙ্গে, 'মনের মাধুরী' মিশিয়ে যে রান্নার আয়োজন করে, প্রিয়জনের মুখে প্রশংসা-লুব্ধ সেই গৃহবধূর উদ্দেশে এই রান্নার বইটি সংকলিত হল ।

রবীন্দ্রনাথের প্রিয় ভ্রাতুষ্পুত্রী, ইন্দিরা দেবী, আমার ন'মার নিজের হাতে রান্না করার খ্যাতি বিশেষ ছিল না । কখনও কখনও এই কারণে দুঃখ প্রকাশ করতেও তাঁকে শুনেছি । অথচ রান্নার বিষয়ে তাঁর উৎসাহ ছিল অত্যন্ত বেশি । আমাদের দিয়ে রান্নার কত পরীক্ষা-নিরীক্ষা যে তিনি করিয়েছেন তার শেষ নেই ।

নতুন বৌ প্রণাম করতে এলে তাঁকে আশীর্বাদ করেই জিজ্ঞাসা করতেন তার রান্নার ক্ষমতা সম্বন্ধে । কতবার এই প্রশ্নের জন্য তাঁকে অসোয়াস্তিকর পরিস্থিতিতে পড়তে হয়েছে ।

ন'মার একটা রান্নার খাতা ছিল । দীর্ঘ জীবনের সংগ্রহ—কত দেশ-বিদেশের রান্না সেই খাতায় নিজের হাতে তিনি লিখে রাখতেন । নানা সময়ে সেই খাতার রান্না কত ছোট বড় মানুষের মনে আনন্দ জুগিয়েছে ।

এই বইটিতে ন'মার সংগ্রহের থেকে নির্বাচিত কিছু রান্না দেওয়া হল । তার সঙ্গে যুক্ত হল আমার জানা আরও কিছু ।

পাথরের থালায় চারিদিকে বাটি সাজিয়ে, হাতে পাখা নিয়ে সযত্নে খাওয়ার আয়োজনে কোন গৃহবধূকে যদি এই রান্নার বইটি সাহায্য করে তাহলেই বইটি মূল্যবান হয়ে উঠবে ।

১১ অগস্ট, ১৯৮৫
শান্তিনিকেতন

পূর্ণিমা ঠাকুর

www.boiRboi.net CONFIDENTIAL
boiRboi.net

সূচী

ভূমিকা ________________ ৭

নিবেদন ________________ ৫

নিরামিষ তরকারি ________________ ২১-৪০

সুক্তানি
কুমড়ো ছেঁচকি
চাপড়ঘন্ট
পালংশাকের ঘণ্ট
শিম ছেঁচকি
পালংশাক ভাতে
কচুশাকের ঘণ্ট
ঝিঙের ঘণ্ট
মোচার ঘণ্ট
আলু-পটলের ঘণ্ট
বড়ি দিয়ে লাউ ঘণ্ট
লাউ ডাল দিয়ে
আলু-পটলের ডালনা
আলু, কপি ও কড়াইশুঁটির ডালনা
ইঁচড়ের তরকারি
ঝালের ঝোল
শিমের কালিয়া
মাদ্রাজী কাঁচকলা
নিরামিষ চচ্চড়ি
পুঁইডাঁটার চচ্চড়ি
মটর ডালের বড়া দিয়ে তরকারি
নারকোল কোরা দিয়ে তরকারি
আম ও ইঁচড়ের তরকারি
ফুলকপি, বীট ও শিমের চচ্চড়ি
লাউপাতা ভাজা
বীট বাটা

boiRboi.net

বাঁধাকপি টোমাটো দিয়ে
থোড়ের চপ
দই দিয়ে আলুর দম
আলুর দম
সহজ আলুর দম
দই-আলু
দই-ভাত
আলু-দই-মাখা
পটলের তরকারি
বেগুন পোস্ত
পালংশাক ছানা দিয়ে
ইঁচড়ের তরকারি
বাঁধাকপি চাল দিয়ে
ছোলার ডালের কিমা কারি
মোচার পাতারি
ঝিঙে পোস্ত
বেগুন বড়া দিয়ে সুক্তানি
আলুর দম
আলু, পটল, কুমড়োর ডালনা
পটলের রোস্ট
বেগুনের ঝাল পোস্ত
পাঁপড়ের ডালনা
কাঁচকলার দম
কাঁচকলার চপ
থোড়ের বা মোচার পুর
ডুমুরের চপ
মোচার চপ
কাঁচা পেঁপের চপ
কড়াইশুঁটির চপ
মোচার কোপ্তা
পটলের তরকারি
আলুপোহা

boiRboi.net

চাপড়ি ঘণ্ট
আলুর দম
মোচার সাম্মিকাবাব
আলুর বড়া
নারিকেল চচ্চড়ি
ফুলকপির পাতুরি
পটলের ঝাল
দই-পটল
মোচার চপ
পটলের দোলমা
লাউ-পোস্ত
চিড়ার খিচুড়ি
পোস্তর দম
শিমের পুর
বেসনের কাড়ি
ইঁচড়ের দইবড়া
বেগুনের ঘণ্ট
কড়াইশুঁটির ধোঁকা
আলু কড়াইশুঁটির রসা
আলু ও সাবুদানার বড়া
কপি-কড়াইশুঁটির বড়া
মানকচু ভাতে
মরিচের ঝোল
বড়ার ডালনা
বেগুনের পুরভাজা
লাউ-নারকেল
টোমাটো বেক
টোমাটো ভাপে
পেঁপে পোস্ত
লাউয়ের কোপ্তাকারি
সাদা বেগুনের তরকারি
বেগুনের কোর্মা

boiRboi.net

দই বেগুন
পটলের মালাইকারি
বেগুনের তরকারি
নিরামিষ ডিমের ডালনা

ডাল ________________ ৪১-৪৭

ভাজা মুগের ডাল
ভাজা মুগের ডালপোড়ো
মুগের ডাল কারি
নারকেল দিয়ে মুগের ডাল
পেঁয়াজ ও টোমাটো দিয়ে ভাজা মুগের ডাল
কাঁচা মুগের ডাল
তরকারি দিয়ে কাঁচা মুগের ডাল
মুশুর ডাল
মুশুর ডাল টক দিয়ে
তরকারি দিয়ে মুশুর ডাল
নারকোল দিয়ে মুশুর ডাল
ছোলার ডাল
মটর ডাল
ডালফেলা
ছোলার ডাল তেঁতুল দিয়ে
অড়হর ডাল
মাদ্রাজী রসম
টোমাটো দিয়ে অড়হর ডাল
কলাই ডাল
মটর ডাল ভাপে
কড়াইশুঁটির ডাল
মুগের ডাল তরকারি দিয়ে
অড়হর ডাল কাঁঠালবিচি দিয়ে
লাউ ডাল দিয়ে
গোটা মুগ বা মুশুর ডাল
পাঞ্জাবী কলাইয়ের ডাল

boiRboi.net

মুগের ডাল পটল দিয়ে
ভাজা মুগের ডাল টোমাটো দিয়ে

ডিমের কয়েকটি রান্না ____ ৪৭-৫০

ডিমের কারি
ডিমের ভাপে
ডিমের চাওচাও
ডিম বেগুন
ডিমের অম্‌লেট কারি
ডিম আলু পেঁয়াজ দিয়ে
স্টিম্‌ড্‌ এগ
ডিম ফুলকপি
ডিমের সস
ডিম পুরী

মাছ ____ ৫০-৬৪

মাছ চচ্চড়ি
মৌরালার বাটিচচ্চড়ি
কই মাছ পাতারি
নারকোলের ভিতর চিংড়ি মাছ
নারকোল চিংড়ি
মাছের সুক্তো
আদার মাছ-১
আদার মাছ-২
মাছের ঝালফিরেজী
মাছের ঘণ্ট
মাছের ঝুরো
লাউ কাঁকড়া
ইলিশ মাছ সর্ষেবাটা
মৌরালামাছের অম্বল
মাছের শিক্‌কাবাব
মাছ ফ্রাই
তপসির ঘিতপ্‌সী

boiRboi.net

ইলিশ বা রুই মাছের রোস্ট
ইলিশ মাছ নারকোলদুধ দিয়ে
ভেট্‌কি মাছের বেক
টোমাটো দিয়ে মাছ
মাছ দুধ দিয়ে
মাছের মুড়ো দিয়ে পুঁইশাক চচ্চড়ি
মুড়িঘণ্ট
দই মাছ
চিংড়ি মাছের মালাইকারি
ইলিশমাছ ভাপে
রুইমাছের ঝোল
কইমাছের ঝোল
ইলিশমাছের ঝোল
চিংড়িমাছের ঝোল
পথ্যির ঝোল
মাছের কালিয়া
কাঁচকলা দিয়ে কালিয়া
মাগুরমাছের হিঙ্গী
দই মাছ
বীট ও কড়াইশুঁটি দিয়ে মাছের ঘণ্ট
আম শোল
মাছ পোস্তবাটা দিয়ে
কুমড়ো চিংড়ি
শোল বেগুন
মুলো চিংড়ির ঘণ্ট
শশা ও নারকোলদুধ দিয়ে চিংড়িমাছ
তেঁতুল ও নারকোলদুধ দিয়ে মাছ
মাছের বেক
ভিনিগার মাছ
মাছের ঘণ্ট
মাছের পোটলী
চিড়ে দিয়ে মাগুর মাছ

boiRboi.net

রুই কি ভেট্‌কি মাছের মইলু
টোমাটো মাছ
মাছের সসকারী
মাছ ও ম্যাকারনি
মাছ ঘন দুধ দিয়ে
চিংড়িমাছ দই দিয়ে
টোমাটো মাছ
মাছের কারি
মাছের মুড়ো দিয়ে লাউ
লাউ-চিংড়ি
মাছ দিয়ে ভাত বেক্‌

মাংস ———————————————— ৬৫-৭২

মাংসের কারি
পাঁঠার বাংলা
মাংস সর্ষেবাটা দিয়ে
পোস্ত দিয়ে মাংস
মাদ্রাজী কারি
মটন স্ট্যু
আইরিশ স্ট্যু
ব্রাউন স্ট্যু
মুর্গির কোর্মা
মেটের দোপেঁয়াজি
কিমার কোপ্তা কারি
শাহি কোর্মা
মাংস ও মুরগির রসল্লা
পেশোয়ারি মুরগি
টোমাটো দিয়ে মাংস
কিমার দই বড়া
মাংসের বিন্দালু
মাংসের চাওমিন
মাংসের রোস্ট

boiRboi.net

মাংসের পাই
মাংসের কাবাব
ধনেপাতা দিয়ে মাংস
মটনের ঝালফিরেজি
মাংস কোপ্তা
মাংসের সফেদ কোর্মা
কিমার শাম্মী কাবাব
মুরগির কাটলেট
মাদ্রাজী মুরগির কারি
মাংসের বিন্দালু
ফিলিপীনি মুরগি কারি
পালংশাক দিয়ে মাংস

জলখাবার ______ **৭২-৮৪**

সিঙ্গারা
ছোলার ডালের ডালপুরি
কড়াইশুঁটির কচুরি
নিমকি
কলাইডালের কচুরী
আলুর বড়া
বাটাটা পোয়া
চিড়ের পোলাও
উপ্‌মা
চিজ স্ট্র
চিজ টোস্ট
ঘুগনী
লাউয়ের হালুয়া
ডিমের হালুয়া
বাদশাহি টুকরা
পুরণ পুরী
সুজির মালপোয়া
দইয়ের মালপোয়া

boiRboi.net

ভাপা সন্দেশ
কমলপুলি
দামেদো
কালোজাম
পান্তুয়া
রুটির মালপোয়া
মুগের ডালের বরফি
গোকুল পিঠে
রাঙা আলুর পুলি
পাটিসাপটা
সরুচুক্‌লী
মুগ শ্যামলী
দরবেশ মেঠাই
ক্ষীরপোয়া
রুটির পুডিং
প্যারাকি
পরিবন্ধ বা কামরাঙা গজা
বিস্কুট
মৈসুর পাক
ছানার জিলিপি
ভুট্টা দুধ দিয়ে
আলুর চট্‌পটি
পাকা পেয়ারার চাট্‌
ফ্রুট স্যালাড
ভাতের চপ্‌

আচার-চাটনী ____________ ৮৫-৯৩

লঙ্কার আচার
জারক লেবু
লেবুর আচার
লঙ্কার পেটে পোরা
জলপাইয়ের আচার

boiRboi.net

মারাঠী আচার
টোমাটোর মিষ্টি চাট্‌নী
টোমাটোর আচার
টোমাটো পোড়া
পুদিনার চাট্‌নী
শশার রেয়তা
পোস্তর চাট্‌নী
দইয়ের কাড়ি
দই দিয়ে স্যালাড
কুলের আচার
তেঁতুল গোলা
নারকোলের চাট্‌নী
নারকোলের মাদ্রাজী চাট্‌নী
পাঁচফোড়নের মিষ্টি চাট্‌নী
কাঁচা আম ও কিসমিসের চাট্‌নী
আমের চাট্‌নী
আম-রসুনের কাসুন্দি
কুচো আমের আচার
দই বড়া
টোমাটো সস্‌
গুড়চাল্‌তা
পেয়ারার জেলি
কমলালেবুর মার্মালেড
দেশী আমড়ার জ্যাম
পেঁপের প্লাস্টিক চাট্‌নী
পেঁপের আমাদা দিয়ে চাট্‌নী
বেগুনের চাট্‌নী
সাম্বার পাউডার

কয়েক রকমের স্যালাড ________________ **৯৪-৯৫**

বাঁধাকপির স্যালাড
লাউয়ের স্যালাড

boiRboi.net

মাদ্রাজী স্যালাড
শশা-পেঁয়াজের স্যালাড
নারকোল আর শশার স্যালাড
মুলো, গাজর, শশার স্যালাড
কুমড়োর চাটনী।

সংযোজন

নিরামিষ তরকারি ______________________ ৯৬-৯৭

টোমাটো ভাপে
পেঁপে পোস্ত
ছানার ডালনা
ছানার তরকারি
ছানা সর্ষে দিয়ে
ধোঁকার ডালনা

boiRboi.net

নিরামিষ তরকারি

সুক্তানি—১। উচ্ছে, আলু, পটল, শিম, অল্প বেগুন, কাঁচকলা কেটে রাখো। লাউ বা কুমড়ো ডগা দেবে। বড়ি লাগবে। কাঁচকলা হলুদ মাখিয়ে ভেজে তুলবে। বড়ি ভেজে রাখবে। মুলো দেওয়া যায়। দিলে ছোট করে কাটবে।

খুব সামান্য তেল চড়িয়ে গরম হলে তরকারি দিয়ে দেবে। বেশ ভাজা হলে ধনেবাটা জলে গুলে ঢেলে দেবে। ফুটে উঠলে ভাজা কাঁচকলা ও বড়ি দিয়ে দেবে। ঢাকা দিয়ে রাখবে যতক্ষণ না তরকারি ভাল সিদ্ধ হয়। নামাবে অল্প ঘি চড়িয়ে, গরম হলে তেজপাতা ও জিরে (সাদা) ফোড়ন দেবে। তরকারি দেবে। অল্প দুধে সামান্য চিনি দিয়ে ঢেলে দেবে। ফুটে উঠলে আদা বাটা দিয়ে নামাবে।

অনেকে তরকারি দিয়ে ধনে বাটার বদলে মৌরিবাটা দেন।

২। শিম, কাঁচকলা, ঝিঙে, পটল, হেলেঞ্চা শাক, কলাইশুটি, ছোট করে কেটে অল্প জলে সিদ্ধ করতে চড়াও। খানিকটা নরম হলে হলুদ, ধনে, আদাবাটা, নুন ও অল্প চিনি দিয়ে ভাল করে সিদ্ধ করে নাও। নামাও। ঘি চড়িয়ে মেথি, মৌরি ও শুল্প শাক দিয়ে সম্বরা দাও। নামাবার আগে সাদা তিলবাটা দিয়ে নেড়ে চেড়ে নামাও।

৩। আলু, পটল, বেগুন, উচ্ছে, শিম, কাঁচকলা মাঝারি রকম করে কুটে রাখো। তেল বা ঘি চড়াও—তরকারি দিয়ে খুব ভাল করে কষবে। জল দিয়ে সিদ্ধ করে নেবে। পোস্তবাটা বেশি করে দিয়ে ফোটাবে।

boiRboi.net

ঘি চড়িয়ে কালোজিরে ফোড়ন দিয়ে সাঁতলাবে। আদাবাটা দিয়ে নামাবে। দুধ, মিষ্টি দেবে নামাবার আগে।

নুন ও অল্প চিনি সিদ্ধর সময় দেবে।

৪। আলু, বেগুন, শিম, কাঁচকলা, উচ্ছে, ছোট করে কুটে ভেজে রাখবে। বড়ি ভেজে রাখবে। ঘি চড়িয়ে তেজপাতা, পাঁচফোড়ন সর্ষে গুঁড়ো দিয়ে ভাজা তরকারি দিয়ে দেবে। একটু কষে নিয়ে জল দেবে। সিদ্ধ হয়ে গেলে নুন, অল্প চিনি ও আদাবাটা দিয়ে নামাও। উপর থেকে বড়িভাজা গুঁড়ো করে দাও।

কুমড়ো ছেঁচকি—লাল কুমড়ো কুচিয়ে রাখো। তেল চড়িয়ে কাঁচালঙ্কা ও সরষে ফোড়ন দাও। কুমড়ো ছেড়ে খুব ভাল করে ভাজ। সর্ষেবাটা ও অল্প চিনি দিয়ে নামাও। ভাজবার সময় অল্প জলের ছিটে দিতে পার। নামাবে বেশ শুক্‌নো হলে।

উপর থেকে নারকোল কোরা বা ধুনেপাতা দিতে পার।

একই রকম করে থোড়, পটল বা মুলোর ছেঁচ্‌কি করা যায়। তবে এইগুলি করার আগে তরকারি অল্প ভাপিয়ে নেবে।

চাপড়ঘণ্ট—বেগুন, কুমড়ো, পটল, আলু, রাঙালু, শিম সব সরু করে কুচিয়ে রাখবে। শসা কুচিয়ে অল্প নুন দিয়ে আলাদা পাত্রে রাখবে।

আগের দিন রাত্রে কিছুটা মটর ডাল ভিজিয়ে রাখবে। পরের দিন সকালে অল্প নুন দিয়ে ডালটা বেটে নেবে। খুব ভাল করে ফেটিয়ে, ডালবাটা তেলে বড় বড় বড়ার মত (চাপড়) ভেজে তুলবে। সর্ষে, পাঁচফোড়ন অল্প গরম করে গুঁড়িয়ে রাখবে।

ঘি বা তেল চড়িয়ে এই গুঁড়ো মশলা ফোড়ন দিয়ে তরকারি দিয়ে দেবে—শসা বাদে। নুন দেবে। খুব ভাল করে ভাজবে। বেশ ভাল ভাজা হয়ে এলে, শসার জল চিপে নিয়ে দেবে। আবার ভাজবে। কাঁচালঙ্কা, অল্প চিনি দেবে। জল একেবারে দেবে না। তরকারি সিদ্ধ হলে চাপড় ভেঙে মেশাবে। বেশি করে আদাবাটা দিয়ে নামাবে। ভাল ঘি উপর থেকে দেবে।

পালংশাকের ঘণ্ট—পালংশাক কুচিয়ে রাখবে। আলু, বেগুন, রাঙালু, মুলো, কুমড়ো—ছোট করে কেটে রাখবে। বড়ি ভাজবে। শাক ভাপিয়ে নেবে। তরকারি সাঁতলে রাখবে। মৌরি লঙ্কা আদাবাটা লাগবে।

ঘি বা বাদাম তেল চড়িয়ে কালোজিরে কাঁচালঙ্কা ও তেজপাতা ফোড়ন দেবে। শাক ছাড়বে। লঙ্কাবাটা, মৌরিবাটা ও অল্প চিনি দিয়ে নাড়াচাড়া করে সাঁতলান তরকারি দিয়ে দেবে। কষতে থাকবে। নুন দেবে। জলের ছিটা দিয়ে নাড়তে থাকবে। যখন দেখবে তরকারি সিদ্ধ হয়ে গিয়েছে—নামাবে।

বাদাম তেল অল্প চড়িয়ে তাতে হিং ফোড়ন দিয়ে তরকারি ঢেলে দেবে। দু'একবার নেড়ে আদাবাটা মিশিয়ে নামিয়ে নেবে।

উপর থেকে বড়িভাজার গুঁড়ো দেবে। নারকোল কোরা দিলেও চলে।

শিম ছেঁচকি—শিমের ধারের সুতোটা বার করে আস্ত রাখতে হবে। তেল চড়িয়ে পাঁচফোড়ন দাও। শিম ছাড়ো, খুব ভাল করে ভাজো। নুন দাও। শিম নরম হলে সর্ষেবাটা জলে গুলে দিয়ে নাড়তে থাকো। একটু চিনি ও কাঁচালঙ্কা দিও। সামান্য জল দিয়ে ঢেকে দাও। ঘন ও গামাখা হলে নামাও।

সর্ষেবাটার সময় সামান্য নুন ও দু'একটা কাঁচালঙ্কা দিও।

এইভাবে সজনেডাঁটা করলে খুব ভাল হয়।

পালংশাক ভাতে—পালংশাক ভাপিয়ে বা অল্প জলে সিদ্ধ করে নেবে। ঠাণ্ডা হলে জল খুব টিপে বার করে বেশ করে মেখে নেবে। এই শাক মাখার সঙ্গে সর্ষেবাটা, কাঁচালঙ্কা কুচি, ও বেশি করে নারকোল কোরা মেশাবে। অল্প সর্ষের তেল দেবে।

কচুশাকের ঘণ্ট—কচুশাক ভাপিয়ে নাও। ঘি চড়িয়ে কালোজিরে ও কাঁচালঙ্কা ফোড়ন দাও। শাক ছেড়ে—ধনে, লঙ্কা ও জিরে মরিচবাটা দাও। খুব ভাল করে কষবে। মাখো মাখো হলে নারকোল কোরা দিয়ে নামাবে। কাঁচালঙ্কা, নুন ও অল্প চিনি দিও ভাজার সময়।

ইলিশ মাছ দিয়ে করলে—তেলে করবে। হলুদ দেবে। মাছ ভেজে ভেঙে দেবে। মুড়ো দিয়ে করলে ভাল হয়।

ঝিঙের ঘণ্ট—ঝিঙে কুচিয়ে ও নারকোল কুরে রাখবে। ঘি বা বাদাম তেল চড়িয়ে কাঁচালঙ্কা ও জিরে ফোড়ন দেবে। ঝিঙে ছেড়ে অল্প লঙ্কা, ধনে ও জিরেবাটা দিয়ে বেশ ভাজা ভাজা করবে। নুন দিলে ঝিঙের জল বেরবে—তাতেই সিদ্ধ হবে। কাঁচালঙ্কা ও সামান্য চিনি দেবে। ঝিঙে সিদ্ধ হলে নারকোল কোরা দিয়ে একটু ভাজবে। শুক্‌নো হলে নামাবে।

মোচার ঘণ্ট—মোচা সিদ্ধ করে নাও হলুদ জল দিয়ে। সিদ্ধ হলে জল চিপে নেবে। আলু ছোট ডুমো করে কেটে ভেজে রাখবে। বড়ি ভেজে রাখবে।

আন্দাজমতো দইয়ে হলুদ, লঙ্কা, ধনে, জিরেমরিচ বাটা দিয়ে মিশিয়ে নেবে। এইসঙ্গে মোচাটি খুব ভাল করে চট্‌কে নেবে।

ঘি চড়াও—এই মশলা মাখা মোচা দিয়ে খুব ভাল করে ভাজ। অল্প জল দাও। আলু ও কাঁচালঙ্কা ও অল্প চিনি দাও। বেশ মাখো মাখো হলে নামাও। নুন দিতে ভুল না।

আবার সামান্য ঘি চড়াও ও হিং ফোড়ন দাও। মোচাটা সাঁতলে নাও।

নামিয়ে বড়ি ভাজার গুঁড়ো দাও। ইচ্ছা হলে বড়ির বদলে নারকোল কোরা দিতে পার।

আলু-পটলের ঘণ্ট— আলু, পটল কুচিয়ে রাখো। ঘি চড়িয়ে তেজপাতা ও সাদাজিরে ফোড়ন দাও। তরকারি দাও—খুব ভাল করে ভাজো। ধনে, লঙ্কা ও অল্প জিরেমরিচ বাটা দিয়ে খুব ভাল করে কষবে। সিদ্ধ হবার মত জল দেবে কষা হলে। কিস্‌মিস্ ধুয়ে, কাঁচালঙ্কা ও চিনি দাও। বেশ শুকিয়ে এলে ভাল ঘি ও গরমমশলা বাটা দিয়ে নামাবে।

কচি থোড় ও আলুর ঘণ্ট এইভাবে করা যায়।

বড়ি দিয়ে লাউঘণ্ট— ১। লাউঘণ্ট একেবারে সাদা করা যায়। লাউ কুচিয়ে ভাল করে ভাপিয়ে নেবে। ঘি চড়িয়ে সাদাজিরে ফোড়ন দিয়ে লাউ দেবে। কাঁচালঙ্কা দেবে। ভাল করে কষবে। বেশ শুকিয়ে এলে অল্প দুধ ও চিনি দেবে। খানিক নাড়াচাড়া করে নামাবে। উপর থেকে বড়িভাজার গুঁড়ো বা নারকোল কোরা দেবে।

২। **লাউ ডাল দিয়ে**—তেলের উপর মুগডাল একটু ভেজে কুচনো লাউ দিয়ে নাড়াচাড়া করে অল্প জল দাও। একটু পরে ধনে, জিরে, হলুদ ও লঙ্কাবাটা দাও। কাঁচালঙ্কা ও চিনি, নুন দাও। বেশ ভাল করে কষবে। জল মরে এলে—লাউ ও ডাল সিদ্ধ হলে নামাও। ঘিয়ে জিরে ও তেজপাতা দিয়ে সাঁতলাও। নারকোল কোরা মিশিয়ে একটু নেড়েচেড়ে নামাবে।

৩। লাউয়ের মালাইকারী খুব ভাল হয়। লাউ ডুমো করে কেটে ভাপিয়ে নেবে। আলু চার টুকরো করে কেটে ভেজে রাখবে। ঘি চড়িয়ে হলুদ, লঙ্কা, আদা, পেঁয়াজবাটা খুব ভাল করে কষবে। একটু চিনি ও কাঁচালঙ্কা, নুন দেবে। এই সঙ্গে লাউ ও আলু কষবে। সব সিদ্ধ হলে নারকোল দুধ দিয়ে ফুটিয়ে নেবে। ঘন হলে নামাবে। গরমমশলা বাটা দেবে।

আদা-পেঁয়াজের বদলে লঙ্কা, ধনে, জিরেমরিচ বাটা দিয়েও করা যায়।

আলু-পটলের ডালনা—আলু পটল বড় করে কেটে, ভাল করে ভেজে নেবে।

ঘি চড়িয়ে সাদাজিরে, তেজপাতা, কাঁচালঙ্কা ফোড়ন দিয়ে তরকারি দাও। খুব ভাল করে ভাজ। একটু পর লঙ্কা, ধনে ও জিরেমরিচ বাটা দাও। নুন ও অল্প চিনি দিয়ে আবার ভাজতে থাক। মাঝে মাঝে জলের ছিটে দিও। কষা হলে সিদ্ধ হবার মত জল দাও। ঘন হলে নামাও। উপর থেকে ভাল ঘি একটু দাও।

আলু, কপি ও কড়াইশুঁটির ডালনা—আগের মতই করবে। কেবল নামাবার আগে, ভাল ঘি ও গরমমশলা বাটা দেবে।

ইঁচড়ের ডালনা —মশলা একই। করবার আগে ইঁচড় ভাপিয়ে নেবে,আলু ভেজে নেবে। ধনে জিরে বাটার বদলে আদা পেঁয়াজ বাটা দিয়ে করলেও খুব ভাল হয়।

ঝালের ঝোল—আলু, বেগুন, থোড়, ঝিঙে, কুমড়ো, লাউ বা কুমড়ো ডাঁটা লাগবে। বড়ি ভেজে নেবে। তরকারি বড় করে কেটে ভেজে নাও।

ঘিয়ে তেজপাতা, পাঁচফোড়ন ও কাঁচালঙ্কা ফাটিয়ে দাও। ধনে, হলুদ ও জিরেমরিচ বাটা ফোড়নের উপর জলে গুলে দাও। ফুটে উঠলে তরকারি দাও। বড়ি একটু পরে দিও। ঢাকা দিয়ে সিদ্ধ কর। ঘন হলে নামাও।

শিমের কালিয়া—ঘিয়ে পেঁয়াজকুচি লাল করে ভাজ। এতেই হলুদ, লঙ্কা, আদা, ধনেজিরে, গরমমশলা বাটা কষবে। শিম ও ধনেশাক ছাড়বে। নাড়াচাড়া করে জল ও নুন দেবে। মাখো মাখো হলে নামাবে।

মাদ্রাজী কাঁচকলা—কাঁচকলা মোটা ডুমো করে কেটে হলুদ জলে সিদ্ধ করে জল ফেলে দেবে। ঘি চড়াবে—তাতে জিরা, ধনে, কাঁচালঙ্কা, নারকোল কোরা একসঙ্গে বেটে খুব ভাল করে কষবে। সিদ্ধ কাঁচকলা ও তেঁতুলের জল দেবে। জল শুকিয়ে মাখো মাখো হলে নামাবে। সামান্য হিং মশলার সঙ্গে দিতে পার। পরে অল্প ঘিয়ে সামান্য সর্ষে ফোড়ন দিয়ে সাঁতলাবে। কারিপাতা দেবে।

নিরামিষ চচ্চড়ি—সব রকম তরকারি বড় করে কাটবে। ডাঁটা দেবে। তেল চড়িয়ে পাঁচফোড়ন ও কাঁচালঙ্কা দাও। তরকারি দাও। খুব ভাল করে ভেজে সর্ষে ও লঙ্কাবাটা দিয়ে অল্প জলের ছিটে দিয়ে আবার ভাজ। অল্প জল দাও—ঢাকা দিয়ে—সিদ্ধ ও শুক্‌নো হলে নামাও। তরকারি ঘেঁটে না যায় যেন।

পুঁইডাঁটার চচ্চড়ি—নিরামিষ হলে উপরের নিয়মে করবে। ইলিশমাছের মুড়ো বা চিংড়ি মাছ দিলে এইভাবে করবে।

তেল চড়িয়ে পেঁয়াজ ও রসুন কুচি দিয়ে ভাজাভাজা করে তরকারি দিয়ে দেবে। খুব ভাজবে। মাছের মুড়ো ভাল করে ভেজে রাখবে ও চিংড়ি মাছ কষে রাখবে। তরকারি ভাজার সময় ভাজা মুড়ো ভেঙে বা চিংড়ি মাছ দিয়ে দেবে। হলুদ, লঙ্কা ও সর্ষেবাটা দিয়ে ভাজবে। খুব ভাল ভাজা হলে অল্প জল দিয়ে ঢাকা দেবে। সব সিদ্ধ ও তেল-কাটা হলে নামাবে।

মটরডালের বড়া দিয়ে তরকারি—আলু, পটল, কুমড়ো, অল্প বেগুন, শিম বড় করে কেটে রাখবে। আগের দিন রাত্রে মটর ডাল ভিজিয়ে রাখবে। সকালে ডালের জলটা ফেলে দিয়ে ধুয়ে নেবে, ভাল করে বেটে ফেলবে। বাটা ডালে অল্প নুন ও বাটা লঙ্কা দিয়ে খুব ভাল করে ফেটাবে। বেশ হাল্কা হয়ে এলে,

তেলে মাঝারি আকারের বড়া ভেজে তুলে রাখবে।

ঘি বা বাদাম তেল চড়াবে। জিরে ও তেজপাতা ফোড়ন দিয়ে তরকারি দিয়ে দেবে। নুন ও কাঁচালঙ্কা দেবে। বেশি করে পোস্ত বাটা মেশাবে। তরকারি খুব ভাজা ভাজা করবে—প্রায় সিদ্ধ হয়ে এলে খানিকটা জল দেবে। বড়া দিয়ে ঢাকা দিয়ে দেবে। ঘন হলে নামাবে। উপর থেকে একটু ভাল ঘি দেবে।

নারকোল কোরা দিয়ে তরকারি—আলু, পটল, কুমড়ো, বেগুন, শিম ঝিঙে—খুব ভাল করে কুচিয়ে রাখবে।

তেল বা ঘি চড়াবে। পাঁচফোড়ন ও তেজপাতা দেবে। তরকারি দিয়ে দেবে। নুন ও কাঁচালঙ্কা দেবে। খুব ভাল করে ভাজবে। অল্প জলের ছিটে দেবে। বেশ ভাজা ভাজা হয়ে সিদ্ধ হয়ে গেলে—নারকোল কোরা দিয়ে দেবে। খানিক নাড়াচাড়া করে নামাবে।

উপরে ভাল ঘি দিতে পার।

আম ও ইঁচড়ের তরকারি—ইঁচড়, আলু ও পটল লাগবে। ইঁচড় বড় করে কাটবে, আলু লম্বাদিকে বড় চার টুকরো করবে। পটল একেবারে ছাড়িয়ে আধখানা করে কাটবে। কাঁচা আম ছাড়িয়ে ছোট করে কেটে রাখবে। তরকারি সব ভাপিয়ে রাখবে।

তেল চড়িয়ে হিং ফোড়ন দিয়ে কাঁচা আম দিয়ে দেবে। আম বেশ গলে গেলে তরকারি দেবে। কাঁচালঙ্কা, নুন ও মিষ্টি দেবে। তরকারি খুব ভাজা ভাজা করবে। প্রয়োজন হলে জলের ছিটে দিয়ে ভাজবে। তরকারি ঘেঁটে যাবে না। জিরে ও দু'একটা শুকনো লঙ্কা তাওয়ায় গরম করে গুঁড়িয়ে, তরকারির উপর দিয়ে নামাবে।

ফুলকপি, বীট ও শিমের চচ্চড়ি—ফুলকপি, আলু, আস্ত শিম, বীট লাগবে। ফুলকপি ও আলু বড় করে কাটবে। শিম গোটা থাকবে ও বীট কেটে ভাপিয়ে রাখবে। ধনেপাতা কুঁচিয়ে রাখবে। সর্ষে বেটে রাখবে। তরকারি অল্প ভাপিয়ে নিতে পার।

তেল চড়িয়ে কাঁচালঙ্কা ও পাঁচফোড়ন দিয়ে সব তরকারি দিয়ে দেবে। খুব ভাজা ভাজা করবে। সর্ষেবাটা দেবে। ঢাকা দিয়ে রাখবে —নুন দেবার পর। সব সিদ্ধ হলে নামাবে। ধনেপাতা দেবে।

বাঁধাকপি বড় করে কেটে ফুলকপির বদলে দিলেও চলে।

লাউপাতা ভাজা—কুমড়ো, ঝিঙে, পটল, আলু খুব ছোট করে কেটে কুচিয়ে তেলে ভাজবে। নারকোলকোরা ও সর্ষে বাটা মেশাবে। বেশ নরম হবে যখন নামাবে। কচি লাউপাতা ধুয়ে নেবে। ময়দায় অল্প ময়ান দিয়ে পোড়ভাজার

গোলার মত গুলে রাখবে। লাউপাতার মধ্যে তরকারি দিয়ে মুড়ে নিয়ে—গোলায় ডুবিয়ে তেলে ভাজবে।

খেতে অতি উপাদেয়।

বীটবাটা—বীট ছাড়িয়ে ভাল করে ধুয়ে সিদ্ধ করে নিয়ে কাঁচালঙ্কা ও পোস্ত দিয়ে বাটবে। অল্প সর্ষেও এই সঙ্গে দিতে পার।

তেল চড়িয়ে সর্ষে ফোড়ন দিয়ে এই বীটবাটা ভেজে শুক্‌নো করে নেবে।

বাঁধাকপি টোমাটো দিয়ে—বাঁধাকপি সরু করে কুচিয়ে ভাপিয়ে রাখবে। আলু ছোট ডুমো করে কেটে ভেজে তুলবে। পেঁয়াজকুচো অনেকটা, আদাবাটা অল্প লাগবে। বেশি করে টোমাটো কেটে রাখবে। ধনেপাতা কুচিয়ে রাখবে।

ঘি চড়িয়ে পেঁয়াজকুচি খুব ভাল করে ভাজবে। বেশ লাল রঙ হবে, পুড়বে না। ভাজার শেষে আদাবাটা, কাঁচালঙ্কা ও টোমাটো দিয়ে আবার ভাজবে। বাঁধাকপি, আলু, নুন ও মিষ্টি দেবে। সুন্দর গন্ধ বেরলে নামিয়ে ধনেপাতা কুচি দেবে।

থোড়ের চপ—থোড় কুচিয়ে সিদ্ধ করে জল ঝরিয়ে ফেলবে। ঘি চড়িয়ে পেঁয়াজ ভাজবে—থোড় দেবে। বাঁধনের জন্য ছোলার ছাতু দিয়ে খুব ভাজবে। নামিয়ে লঙ্কাকুচি ও গরমমশলা গুঁড়ো দেবে। পরে চপের মত গড়ে ঘিয়ে ভাজবে।

দই দিয়ে আলুর দম—আলু সিদ্ধ করে ছাড়িয়ে রাখবে। তেল চড়িয়ে সিদ্ধ আলুগুলি বেশ লাল করে ভেজে নেবে। আগের থেকে বেশ খানিকটা দই—লঙ্কাবাটা দিয়ে খুব ভাল করে ফেটিয়ে নেবে। এই দই ভাজা আলুর উপর দিয়ে দেবে। নুন দেবে। টকদই হলে মিষ্টি দেবে। ইচ্ছে করলে কাঁচালঙ্কা দিতে পার। বেশ ফুটবে—ঘন হলে নামাবে। অল্প ঘি চড়িয়ে হিং ফোড়ন দিয়ে সাঁতলাবে। নামিয়ে জিরেভাজার গুঁড়ো দেবে।

এক কিলো আলুতে ৫০০ দই দেবে। মিষ্টি বা টকদই সেটা রুচির উপর নির্ভর করে। জিরে আগে তাওয়াতে গরম করে গুঁড়োবে। সাধারণত এর স্বাদ একটু মিষ্টিই হয়। কম আঁচে ফোটান ভাল।

আলুর দম—আলু সিদ্ধ করে ছাড়াও। ঘি চড়িয়ে আলু ভেজে তুলে নাও। অল্প চিনি এই ঘিয়ে ছাড়—লাল হলে আদাবাটা দিয়ে নাড়ো—একটু পরে হলুদ ও লঙ্কাবাটা দিয়ে কষো। ধনেবাটা ও হিংয়ের গুঁড়ো এই সঙ্গে দিয়ে কষবে। বেশ লাল করে কষা হলে দই, নুন, গোটা গরমমশলা ও তেজপাতা দিয়ে নাড়ো। এবার আলু ছেড়ে দু'চারবার নেড়েচেড়ে সামান্য জল দাও। জল সরে ঘিয়ের উপর এলে নামাও।

সহজ আলুর দম—আলু সিদ্ধ করে নেবে। তেল চড়িয়ে সিদ্ধ আলু দেবে। একটু ভাজা ভাজা হলে হলুদ, লঙ্কা, ধনেজিরে ও আদাবাটা দিয়ে বেশ কষবে। নুন, মিষ্টি ও কাঁচালঙ্কা দেবে। ভাল গন্ধ বেরলে অল্প তেঁতুল জল দেবে। কয়েক ফুট ফুটলে ও ঘন হলে নামিয়ে জিরে ভাজার গুঁড়ো দেবে।

ধনেজিরের বদলে—আদাপেঁয়াজ দিলেও ভাল হয়। আবার তেঁতুলের জলের বদলে টকদই দিতে পার। নামিয়ে জিরেভাজার গুঁড়োর বদলে গরমমশলা বাটা দিতে পার।

দই-আলু—একপোয়া টক দইয়ে বড় দুই চামচ সর্ষেতেল ও আদা-পেঁয়াজবাটা দিয়ে খুব ভাল করে ফেটিয়ে নেবে। সিদ্ধ আলু মোটা চাকা করে ও কাঁচালঙ্কা দিয়ে দইয়ে দেবে। পরে উনুনে চড়িয়ে ফুটিয়ে নিয়ে, দমে রাখবে।

দই-ভাত—ঘি চড়িয়ে তাতে ভাল চাল, পেস্তাবাদাম ও কিস্‌মিস্‌ ও দু'একটি শুকনো লঙ্কা কষে নেবে। পরে তাতে টকদই, নারকোল কোরা, হিং ও কারিপাতা দেবে। এবার আন্দাজমত জল দেবে। পোলাওয়ের মত হবে। সিদ্ধ হলে নামাবে।

আলু-দই-মাখা—আলু সিদ্ধ করে চটকে নেবে। তাতে টকদই, কাঁচালঙ্কা কুচি, নুন মেখে নেবে। ঘি চড়িয়ে হিং ফোড়ন দিয়ে এই আলুমাখা সাঁতলে নেবে।

পটলের তরকারি—পটল খোসা ছাড়িয়ে নিয়ে—লম্বা দিকে অল্প চিরে নেবে। হাঁড়িতে পটল, তেজপাতা, কাঁচালঙ্কা চিরে ও ছোটএলাচ দিয়ে সিদ্ধ করবে। ঘি চড়িয়ে আদা ও পোস্তবাটা কষবে। গন্ধ বেরলে পটল জলশুদ্ধ ঢেলে দেবে। একটু দুধ ও মিষ্টি দেবে। জল মাখোমাখো হলে নামাবে। লেবুর রস ও লঙ্কার গুঁড়ো দেবে।

বেগুন পোস্ত—বেগুন লম্বার দিকে মোটা করে কাটবে। একটু চিনি ও হলুদ মাখিয়ে বেগুন ঘণ্টা খানেক রেখে দেবে। তেল চড়াবে। অল্প মেথি ফোড়ন দেবে। বেগুন দিয়ে ভাজবে। অল্প ভাজা হলে রসুন ও পোস্তবাটা দিয়ে কষতে থাক। কষা হলে অল্প জল দিয়ে ঢাকা দাও। মাখোমাখো হলে নামাও। বেগুন দেবার আগে পোস্তবাটা কষে নিলে বেগুন ঘেঁটে যাবে না।

পালংশাক ছানা দিয়ে—পালংশাক ভাপিয়ে বেটে নেবে। ছানা ডুমো করে কেটে ভেজে নেবে।

তেলের উপর আদা ও কাঁচালঙ্কা বাটা কষবে। ছানা ও শাক দেবে। নুন, মিষ্টি ও কাঁচালঙ্কা দেবে। ঘন হলে নামাবে।

ইঁচড়ের তরকারি—ইঁচড় সিদ্ধ করে ভেজে তুলবে। ঘিয়ে জিরে, লঙ্কা ও

আদাবাটা ভাল করে কষবে। ইঁচড় দিয়ে নাড়াচাড়া করে—নারকোল দুধ দেবে। নুন, মিষ্টি ও কাঁচালঙ্কা দেবে। ঘি বাটা হলে গরমমশলাবাটা দিয়ে নামাবে।

বাঁধাকপি চাল দিয়ে—বাঁধাকপি ভাপিয়ে জল ফেলে দেবে। তেল ও ঘি মিশিয়ে চড়াবে। আন্দাজমতো চাল ধুয়ে দেবে,শুকনো করে খানিকটা নাড়াচাড়া করে জিরে, আদা, লঙ্কা ও হলুদবাটা দিয়ে কষবে। কষা হলে কপি দেবে ও এইসঙ্গে নুন, মিষ্টি ও কাঁচালঙ্কা দেবে। আবার ভাল করে কষবে। গন্ধ বেরলে একটু জল দিয়ে ঢাকা দাও। সব সিদ্ধ হলে গরমমশলা বাটা দিয়ে নামাও।

মাঝারি বাঁধাকপি হলে আধপোয়ার কম চাল দেবে। এই রকম করে থোড় ও ফুলকপি করাও চলে।

ছোলার ডালের কিমা কারি—ছোলার ডাল, আলু, ক্যাপসিকাম, টোমাটো, বীট, গাজর, ধনেপাতা, পেঁয়াজ ও রসুন লাগবে।

তেল ঘি মিশিয়ে চড়াও—তাতে একটু পেঁয়াজকুচি ও রসুনকুচি লাল করে ভাজো। ভাজা হলে পেঁয়াজ, হলুদ ও লঙ্কাবাটা এতেই কষবে। ছোলার ডাল ও বীট দু'তিন ঘন্টা ভিজিয়ে আধবাটা করে অল্প ভেজে রাখো। বাকি তরকারি ছোট করে কেটে রাখ। মশলা কষা হলে তরকারি দাও। ডাল ও বীটবাটা দাও। ভাল করে কষে সিদ্ধ হবার মত জল দিয়ে ঢাকা দাও। ঘন হলে নামাও। ধনেপাতাকুচি উপর থেকে দাও।

মোচার পাতারি—মোচা কুচিয়ে তেঁতুল জলে ভিজিয়ে রাখো। খানিকক্ষণ ভিজিয়ে জল থেকে মোচা তুলে ধুয়ে সিদ্ধ করে নাও। সিদ্ধ হলে খুব ভাল করে চট্‌কে নেবে। এই মোচার সঙ্গে নারকোল, সর্ষে ও লঙ্কাবাটা খুব ভাল করে মাখবে। এই সঙ্গে অল্প তেল ও নুন দেবে। এই মাখা মোচা কলাপাতায় দিয়ে খুব ভাল করে সুতো দিয়ে বেঁধে ফেলবে। উনুনে তাওয়া চড়াবে—খুব গরম হলে নরম আঁচে মোচাবাঁধা সেঁকে নেবে। সেঁকবার সময় অল্প করে তেল দেবে।

ঝিঙে পোস্ত—ঝিঙে ও আলু ছোট করে কেটে রাখবে। তেল চড়িয়ে পেঁয়াজকুচি ভাজবে। ভাজা হলে তরকারি দেবে। নুন ও কাঁচালঙ্কা দেবে। খুব ভাল করে কষা হলে পোস্তবাটা দেবে। ভাজা ভাজা করে নামাবে।

বেগুন বড়া দিয়ে সুক্তোনি—বেগুন লম্বা করে কেটে ভেজে নেবে। মটরডাল আগের রাত্রে ভিজিয়ে পরদিন বেটে তেলে বড়া ভেজে রাখবে। ডালে নুন মেশাতে ও খুব ভাল করে ফেটাতে ভুলো না।

ঘি চড়িয়ে আন্দাজ ও রুচিমত নিমপাতা দিয়ে ভাজবে। বেগুন ও বড়া দিয়ে বেশি করে পোস্তবাটা দেবে। ভাজা ভাজা করে অল্প জল দেবে। ঘন হলে

নামাবে। আদাবাটা দেবে নামাবার আগে।

আলুর দম—আলু সিদ্ধ করে নেবে। আলুতে হলুদ মেখে রাখবে। ঘি তেল মিশিয়ে চড়াবে। জিরে, সর্ষে ও হিং ফোড়ন দিয়ে আলু দেবে। একটু ভেজে আদাবাটা, ধনে জিরে ভেজে বাটা ও লঙ্কাবাটা দিয়ে কষবে। তেঁতুল জলে গুলে জলটা দেবে। ফুটে উঠলে ধনেপাতা কুচি, চিনি, নুন ও কাঁচালঙ্কাকুচি দিয়ে, ঘন হলে নামাবে।

আলু, পটল, কুমড়োর ডালনা—আলু পটল কুমড়ো ডুমো করে কেটে রাখবে। বেশি পোস্তবাটা লাগবে। ধনে ও জিরে গরম করে গুঁড়িয়ে রাখবে।

ঘি চড়িয়ে তেজপাতা ও কাঁচালঙ্কা ফোড়ন দিয়ে তরকারি দিয়ে দেবে। একটু ভেজে জল দিয়ে ঢাকা দেবে। খানিকটা সিদ্ধ হলে বেশি করে পোস্তবাটা দিয়ে ভাল করে ভাজবে। ভাজা ভাজা হলে আরো একটু জল দিয়ে ঢাকা দেবে। নুন দেবে। ঘন হলে নামিয়ে ঘিয়ে গুঁড়োমশলা ফোড়ন দিয়ে তরকারি সাঁতলাবে।

পটলের রোস্ট—

বড় সাইজের পটল—১ কিলো

পেঁয়াজ—৫০০ গ্রাম

আদা—১২৫ গ্রাম

লঙ্কা—৪টা

একটু চিনি

একটু তেঁতুলের জল

তেল—১২৫ গ্রাম

পটলের খোসা ভাল করে ছাড়িয়ে নেবে। মুখ দুটো কেটে খানিকটা চিরে নেবে। পেঁয়াজ খুব সরু করে কুচতে হবে—আদা লঙ্কা বেটে রাখবে। একটি পাত্রে তেল দিয়ে তার উপর অর্ধেক পেঁয়াজকুচি দেবে। পটলগুলি এই পেঁয়াজের উপর সাজিয়ে রেখে তার উপর বাকি অর্ধেক পেঁয়াজ দেবে। পরিমাণ মত নুন দেবে—চিনি দেবে ও আদা-লঙ্কাবাটা দেবে। একটু জল দিয়ে পাত্রটি চাপা দেবে। কিছুক্ষণ পর দেখতে হবে পটলগুলি পুড়ে না যায়। জল মরে গেলে তেঁতুলের জল দিয়ে একটু ফুটলে নামিয়ে নিতে হবে। বেশ সুসিদ্ধ হয় যেন।

বেগুনের ঝাল পোস্ত—

দু'তিনটি বড় বেগুন

পোস্ত—২ ছটাক

কয়েকটি কাঁচালঙ্কা ও শুকনো লঙ্কা। সামান্য মিষ্টি

boiRboi.net

বেগুনগুলি বড় করে কেটে নাও। পোস্ত বেটে রাখো। শুকনো লঙ্কাও বেটে নিও।

একটি পাত্রে বেগুন, পোস্তবাটা, পরিমাণ মত নুন দিয়ে মেখে রাখো। কাঁচালঙ্কা ফাটিয়ে দাও। একটু বেশি সর্ষের তেল—আন্দাজমত জল দিয়ে ঢাকা দিয়ে পাত্রটি উনুনে চড়াও। বেগুন সিদ্ধ হলে মিষ্টি দাও। আবার উপর থেকে সামান্য তেল দিয়ে নামাও।

পাঁপড়ের ডালনা—

পাঁপড় আন্দাজ—১২৫ গ্রাম

আলু—৫০০ গ্রাম

পরিমাণমত জিরে, ধনে, লঙ্কা, হলুদবাটা। কিছু গরমমশলা বাটা বা গুঁড়ো বা বাটা। ১ চামচ চিনি—২ খানি তেজপাতা।

আলু ডুমো করে কেটে নাও। তেল চড়িয়ে আলু ভেজে তোল। পাঁপড় ভেজে নাও—তুলে রাখ।

কড়াতে তেল দিয়ে সাদাজিরে ও তেজপাতা দাও। এর উপর বাটামশলা কষে নাও। খুব ভাল কষা হলে পরিমাণমত জল ও চিনি দাও। খানিকক্ষণ ফুটলে পাঁপড় হাতে ভেঙে দিয়ে দাও। আলু সিদ্ধ হলে—মাখোমাখো ঝোল থাকতে নামিয়ে গরমমশলা দাও।

কাঁচকলার দম—

আলু—৫০০ গ্রাম; কাঁচকলা—৫০০ গ্রাম

কাঁচকলা ছোট করে কেটে অল্প সিদ্ধ করে নাও। পরে এই সিদ্ধ কাঁচকলা খুব লাল করে ভেজে নিতে হবে।

তেল চড়িয়ে সাদাজিরে ফোড়ন দাও। পেঁয়াজ, আদা, হলুদ, লঙ্কাবাটা খুব ভাল করে কষে নাও। কষবার সময় আলু, কাঁচালঙ্কা, নুন ও চিনি দাও। ভাল কষা হলে জল দাও। ফুটলে ভাজা কলা দাও। সব সিদ্ধ হলে নামিয়ে গরমমশলাবাটা দাও।

কাঁচকলার চপ—আট-দশটি পুষ্ট মোটা কাঁচকলা হলুদ, নুন দিয়ে সিদ্ধ করে নাও। খোসা ছাড়িয়ে সিদ্ধ কাঁচকলা বেশ ভাল করে মাখবে। মাখবার সময় গরমমশলা গুঁড়ো, আটা বা ছোলার ছাতু ময়ানের মত করে মেখে নাও। এই মাখা চপের মত গড়ে থোড় বা মোচার পুর ভিতরে দিতে হবে।

থোড়ের বা মোচার পুর—এইভাবে করবে। থোড় বা মোচা কুচিয়ে নুন হলুদ দিয়ে সিদ্ধ করে ঠাণ্ডা করে নেবে। এবার খুব ভাল করে চটকে নিতে হবে। এই সঙ্গে সামান্য জিরেমরিচ বাটা, আদাবাটা, টকদই, নুন ও চিনি মিশিয়ে

নেবে। কড়ায় তেল বা ঘি দিয়ে এই মাখাটি কষে নিতে হবে। কষবার আগে হিং দিলে আরও ভাল হয়।

ডুমুরের চপ—ডুমুর খুব পাতলা করে খোসা ছাড়িয়ে, অর্ধেক করে কাঁটা দিয়ে ভিতরের বীচিগুলি বার করে নিতে হবে। এই ডুমুর এবার শিলে আধবাটা করে নাও। খানিকটা নারকোলকোরা মিহি করে বেটে, একটু টকদই, নুন, চিনি ডুমুরবাটার সঙ্গে মেশাও। কড়ায়ে তেল চড়িয়ে জিরেমরিচ ও আদাবাটা দিয়ে ডুমুরবাটা কষে নিতে হবে। প্রয়োজন হলে একটু আটা ছড়িয়ে মেখে নেবে।

আলু সিদ্ধ করে মেখে ডুমুরবাটার পুর দিয়ে চপ গড়বে। বেসন বা ময়দার গোলা করে তাতে ডুবিয়ে চপ ভাজবে। ভাজবার আগে মুড়ি বা ক্রাসগুঁড়ো মাখিয়ে নিলে খুব ভাল হয়।

মোচার চপ—উপকরণ—মোচা, আলু, ঘি, নুন, চিনি, কিস্‌মিস্‌, অল্প আটা, বেসন বা ডিম, বিস্কুট বা মুড়ির গুঁড়ো, টকদই, হিং, গরমমশলা। অল্প ভাজা চিড়ে গুঁড়ো।

প্রণালী—মোচার ভিতরের অংশ ভাল করে কেটে সিদ্ধ করে জল নিংড়ে রাখতে হবে। কড়ায় তেল চড়িয়ে লবঙ্গ থেঁতো করে ফোড়ন দিয়ে সামান্য হলুদ, লঙ্কা ও আদাবাটা, গুঁড়ো হিং, অল্প টকদই—ভাল করে কষে নেবে। সিদ্ধ মোচা দিয়ে আবার কষবে। ভাজা ভাজা হলে চিনি, নুন ও ভাজা চিড়ের গুঁড়ো, কিস্‌মিস্‌ ও গরমমশলা মিশিয়ে নাড়াচাড়া করে নামাবে।

যে পরিমাণ মোচা তার দ্বিগুণ আলু সিদ্ধ করে ছাড়িয়ে নেবে। আলুর সঙ্গে গরমমশলা ও নুন মেখে—লেচি করে—মোচার পুর দিয়ে চপ গড়বে। ডিম বা বেসনের গোলায় ডুবিয়ে ভাজবে। মুড়ি বা বিস্কুটের গুঁড়ো আগে মাখিয়ে নেবে।

কাঁচা পেঁপের চপ—উপকরণ—কাঁচা পেঁপে, আদা, সা-জিরা, সা-মরিচ, গরমমশলা, ঘি, নুন, চিনি, কিস্‌মিস্‌। বেসন, মুড়ি বা বিস্কুটের গুঁড়ো।

প্রণালী—পেঁপে ছাড়িয়ে সিদ্ধ করে নেবে। ঠাণ্ডা হলে মাখবে। এর সঙ্গে আদার রস, নুন, চিনি, কাঁচা সাজিরে, সা-মরিচ গুঁড়ো, গরমমশলা গুঁড়ো মেশাবে। ঘি চড়িয়ে পেঁপে মাখা কিস্‌মিস্‌ দিয়ে ভাল করে কষে নেবে।

আলু সিদ্ধ চট্‌কে মেখে লেচি গড়ে মধ্যে পেঁপের পুর দিয়ে চপ গড়ে নিতে হবে। বেসন বা ময়দার গোলায় ডুবিয়ে গুঁড়ো মাখিয়ে ভেজে তুলবে।

কড়াইশুঁটির চপ—

আলু—১৫০০ কিলো, মটরশুঁটি—৫০০ গ্রাম, বিস্কুটের গুঁড়ো, তেল বা ঘি, হিং, গরমমশলা, আদা, শুকনো লঙ্কাবাটা। এরারুট। মটরশুঁটি ছাড়িয়ে মিহি করে বেটে নিতে হবে। ঘি চড়িয়ে হিং ফোড়ন দেবে। মটরশুঁটি বাটা, আদা ও

লঙ্কাবাটা দিয়ে খুব ভাল করে কষে নিতে হবে। নুন ও চিনি দিতে ভুল না হয়। কষা হলে নামিয়ে গরমমশলা গুঁড়ো বা বাটা মেশাবে।

আলু সিদ্ধ ছাড়িয়ে গরম থাকতে থাকতে খুব ভাল করে মেখে নেবে। আলুতে নুন ত দেবেই—অল্প লঙ্কাবাটা দিতে পার।

এরারুট ঘন করে গুলে রাখতে হবে। আলুর খোলের মধ্যে পুর দিয়ে—চপের মত গড়ে এরারুটের গোলায় ডুবিয়ে ভেজে তুলবে। ভাজবার আগে মুড়ি বা বিস্কুটের গুঁড়ো মেশাবে।

মোচার কোপ্তা—মোচা একটি হলে আধসের আলু লাগবে। হিং পরিমাণমত লঙ্কা, আদা, জিরেবাটা, চিনি, দই লাগবে। এক ছটাক ছোলার ডাল বেটে রাখতে হবে।

মোচা ছোট করে কেটে সিদ্ধ করে নাও। সিদ্ধ মোচা ভাল করে চট্‌কে ডালবাটার সঙ্গে মেশাতে হবে। এরই সঙ্গে সামান্য হিং, লঙ্কা, আদা, জিরেবাটা, নুন, চিনি মেখে নিতে হবে। আলু ছোট করে কেটে ভেজে রাখ।

একটি পাত্রে জল চড়িয়ে—অন্য একটি পাত্রে মোচামাখা দিয়ে জলের উপর বসিয়ে দিতে হবে। জল ফুটলে মোচা শক্ত হলে নামাও। ধোঁকার মত হবে। এবার একটি থালার উপর ঢেলে ডুমো করে কেটে নেবে। মোচার ধোঁকাগুলি তেলে ভেজে নেবে।

কড়ায় তেল চড়াবে। জিরে, তেজপাতা ফোড়ন দিয়ে আদা, লঙ্কা, হলুদ, জিরেবাটা—এই তেলে খুব ভাল করে কষবে। দই, চিনি ও নুন দেবে। কষা হলে অল্প জল দেবে। ফুটে উঠলে মোচার ধোঁকা, ভাজা আলু দেবে। গা মাখা হলে নামাবে। উপর থেকে গরমমশলা বা জিরেভাজার গুঁড়ো ছড়িয়ে দেবে।

পটলের তরকারি—পটলের খোসা ভাল করে ছাড়িয়ে লাল করে ভেজে নিতে হবে। কড়ায় তেল বা ঘি দিয়ে কিছু পেঁয়াজ খুব সরু করে কেটে বাদামি রঙ করে ভাজতে হবে। এই সময় একটু চিনি দেবে। একটু পরে আদাবাটা, দই বা টোমাটো দিয়ে মশলা ভাল করে কষতে হবে। কষা হলে—ভাজা পটল নুন দিয়ে নাড়াচাড়া করে অল্প জল দেবে। জল কমে গেলে নারকোল দুধ দিতে হবে। বেশ ভাল করে ফুটে উঠলে নামাবে।

আলুপোহা—যতটা চিড়ে, ততটা আলু—অল্প পেঁয়াজকুচি, কাঁচালঙ্কাকুচি, সর্ষের তেল, সামান্য চিনি।

তেল চড়িয়ে পেঁয়াজ ও কাঁচালঙ্কাকুচি দাও। আলু খুব ছোট ডুমো করে কেটে—এই সঙ্গে ভাজো। চিড়ে ধুয়ে জল ঝাড়িয়ে রাখবে। আলু বেশ ভাজা হলে চিঁড়ে দেবে। নুন ও চিনি দাও। ভাল করে ভাজা হলে নামাও।

চাপড়ি ঘণ্ট—আলু, ফুলকপি, সীম, কুমড়ো, মুলো, উচ্ছে, থোড়—সরু করে কুচিয়ে রাখো। মটর ডাল আগের দিন ভিজিয়ে বেটে রাখো। মরিচ খানিকটা গুঁড়িয়ে রাখো, আদা বেটে রাখো।

অল্প তেল চড়িয়ে ডালবাটা ঢেলে বেশ মুচমুচে করে ভেজে নাও।

আবার তেল চড়িয়ে ২/৩টা শুকনো লঙ্কা, তেজপাতা ও মরিচগুঁড়ো ফোড়ন দাও। এবার সব তরকারি ও আদাবাটা দাও। ডালভাজা ভাল করে ভেঙে দাও। সব বেশ ভাল করে ভাজো। নুন ও চিনি দাও। সব সিদ্ধ হলে—ভাল ঘি দিয়ে নামাও।

আলুর দম—আলু সিদ্ধ কর। ঘি চড়িয়ে কাঁচালঙ্কা দাও। এবার একটু দই, আদা ও পোস্তবাটা দাও। বেশ ভাল করে কষে—আলু দাও। নুন, চিনি ও একটু জল দাও। জল মরে গেলে নামাও। বেশ গা মাখা হয় যেন।

মোচার সাম্মিকাবাব—মোচা—১—ছোলার ডাল ১২৫ গ্রাম, পেঁয়াজ ২টি, অল্প আদা, সর্ষের তেল, নুন ও অল্প চিনি।

মোচা ছাড়িয়ে, সিদ্ধ করে বেশ মিহি করে বেটে নিতে হবে। ছোলার ডাল আগের দিন রাত্রে ভিজিয়ে বাটতে হবে। পেঁয়াজ, আদা বাটা লাগবে।

সব একসঙ্গে মেখে নুন ও চিনি দেবে। তেল চড়াবে—ছোট ছোট কাটলেটের মত গড়ে এই মোচামাখা ভেজে তুলবে।

আলুর বড়া—আলু ২৫০ গ্রাম, পেঁয়াজ—১২৫ গ্রাম, সামান্য আদা—তিন-চারটি কাঁচালঙ্কা, কয়েকটি কারিপাতা, অল্প সর্ষে, অল্প কড়াইডাল, আধখানা লেবুর রস—বেসন।

ঘি বা বাদামতেল চড়িয়ে পেঁয়াজ কুচিয়ে ছাড়ো। বেশ বাদামি রঙ হলে আদা কুচি ও কারিপাতা ও সর্ষে দাও। এবার সিদ্ধ আলু ভাল করে মেখে দিয়ে দাও। কাঁচালঙ্কা কুচি ও নুন দাও। খুব ভাল করে নাড়াচাড়া করে নামাও। লেবুর রস মেশাও।

ঠাণ্ডা হলে, গোল করে গড়ে—বেসনে ডুবিয়ে ভাজো।

নারিকেল চচ্চড়ি—একটি ছোট ঝুনো নারিকেল—আলু ৫০০ গ্রাম, নারিকেল কুরে নাও। কড়ায় তেল দিয়ে পাঁচফোড়ন ও কাঁচালঙ্কা দাও। আলু ছোট ডুমো করে কেটে ছাড়ো। এবার অল্প জল দিয়ে নারিকেল কোরা দাও। নুন, চিনি ও হলুদবাটা দিয়ে ঢেকে দাও।

আলু সিদ্ধ হলে জল মরে গেলে বেশ ভাজা ভাজা করে নামাও।

ফুলকপির পাতুরি—ফুলকপি, সর্ষেবাটা, কাঁচালঙ্কা বাটা, তেল, হলুদ, নুন, কালোজিরে।

ফুলকপি বড় করে কাটতে হবে। তেল চড়িয়ে কালোজিরে ফোড়ন দাও। কপি দাও। বেশ ভাজা ভাজা হলে সর্ষে, লঙ্কা ও হলুদবাটা দাও। জল মরে গেলে বেশি করে কাঁচাতেল দিয়ে নামাও।

পটলের ঝাল—৫০০ গ্রাম পটল ছাড়িয়ে লম্বাভাবে আধখানা করে চিরে রাখ। তেল চড়িয়ে পটল কষবে। কষা হলে পরিমাণমত কাঁচাতেল, কাঁচালঙ্কা বাটা ও সর্ষেবাটা দাও। নুন দিও। গামাখা হলে নামাও।

দই-পটল—পটল—১ কিলো, দই ২৫০ গ্রাম, পেঁয়াজ—১২৫ গ্রাম, আন্দাজমত আদাবাটা, রসুনবাটা, ধনেবাটা, হলুদ, লঙ্কাবাটা, গরমমশলা, ঘি ১২৫ গ্রাম।

পটল আস্ত থাকবে। দূরে দূরে খোসা ছাড়াও। তেলে ভাল করে কষে নাও। ঘি চড়িয়ে খুব সরু করে পেঁয়াজ কুচিয়ে তাতে ভাজো। বেশ লাল হলে সব বাটা মশলা দিয়ে কষতে থাকো। মধ্যে মধ্যে একচামচ করে দই মেশাও। মশলা বেশ কষা হলে বাকি দই ও চিনি দাও। পটল এবার ছাড়ো। নরম আঁচে বেশ ভাল করে ফুটিয়ে গরমমশলা দিয়ে নামাও। পটল নরম হবে—গা-মাখা হবে।

মোচার চপ—মোচা কুটে নুন হলুদ দিয়ে সিদ্ধ করে নাও। সিদ্ধ হলে আধবাটা কর। কড়াতে তেল চড়িয়ে সামান্য হিং ফোড়ন দিয়ে মিহি করে আদাবাটা, গরমমশলা বাটা দিয়ে কষবে। কষা হলে সিদ্ধ মোচা দাও—আবার ভাল করে কষতে হবে। নামিয়ে চপের মত গড়ে ঘিয়ে ভাজবে।

পটলের দোলমা—পটলের খোসা পাতলা করে ছাড়িয়ে মাঝখান দিয়ে চিরে ভেতরের বীচি বার করে নেবে। অল্প আলু সিদ্ধ, নারকোল বাটা, কিছু কিস্‌মিস্‌ বাটা এবং ইচ্ছামত মশলা দিয়ে পুর করে নেবে। সেই পুর পটলের মধ্যে পুরে ভেজে রাখবে।

তেল বা ঘি চড়িয়ে কাঁচালঙ্কা, মেথি ফোড়ন দেবে। আদা পেঁয়াজ হলুদ লঙ্কাবাটা একটু চিনি দিয়ে এই ফোড়নের সঙ্গে কষে নেবে। সামান্য জল দেবে। জল ফুটে উঠলে ভাজা পটল দেবে। তেল মাখোমাখো হলে নামিয়ে ঘি গরমমশলা দাও।

ইচ্ছে করলে চিংড়ি বা রুইমাছের পুর করে দিতে পার।

লাউ-পোস্ত—লাগবে লাউ, লঙ্কা, সর্ষের তেল, পোস্ত, আদা, বড়ি।

লাউ ছোট করে কেটে রাখবে। ইচ্ছা করলে লাউডগা ও কচিপাতাও দেওয়া চলে। ভাল করে সব সিদ্ধ করে নেবে। সিদ্ধ হলে জল ঝরিয়ে রাখবে।

তেল চড়িয়ে কয়েকটি লাল লঙ্কা ফোড়ন দাও। লাউ দাও। একটু নাড়াচাড়া করেই পোস্ত ও আদাবাটা দাও। খুব ভাল করে কষবে। প্রয়োজনমত জল দেবে। ফুটে উঠলে ভাজা বড়ি আধভাঙা করে মেশাও। নুন ও চিনি দাও। জল

মরে গেলে নামাও। ভাল ঘি উপর থেকে দাও।

চিড়ার খিচুড়ি—চিড়া, ঘি, পেঁয়াজকুচি, সরু করে আদার কুচি, কাঁচালঙ্কা চিরে রাখো। কিস্‌মিস্‌, বাদাম, ছোটএলাচ গুঁড়ো, একটু দারচিনির টুকরো, তেজপাতা, ভাজামুগের ডাল (চিড়ের অর্ধেক) লাগবে।

ডাল বেছে ভাল করে ভেজে নাও। একটু হলুদ দিয়ে সিদ্ধ কর। অল্প সিদ্ধ হলে নামিয়ে জল ঝরিয়ে রাখবে। চিড়ে ধুয়ে জল ঝরিয়ে নেবে। সিদ্ধ ডাল চিড়ার সঙ্গে মেশাবে, নুন, চিনি দেবে। ঘি চড়িয়ে পেঁয়াজ, আদাকুচি ও তেজপাতা ছাড়ো। পরে ছোটএলাচ ও দারচিনি গুঁড়ো, কিস্‌মিস্‌ ও বাদাম দিয়ে নাড়াচাড়া কর। এবার চিঁড়ে ও ডাল দাও। হাল্কাভাবে নাড়বে ঘেঁটে না যায়। অল্প ভাজা হলে এক চামচ ভাল ঘি দিয়ে হাঁড়ি ঢেকে দাও।

এর সঙ্গে নারকেল কোরাও চলে।

পোস্তর দম—পোস্ত—২৫০ গ্রাম আধবাটা কর। এর সঙ্গে সামান্য আদা পেঁয়াজ বাটা, জিরে ও লঙ্কাবাটা মেশাও। অল্প মশলা রেখে দিও। একটা ডিম ভাল করে ফেটিয়ে এর সঙ্গে মেশাও। নুন দাও। এবার তেলে ছোট ছোট বড়া করে এই পোস্তবাটা ভাজো।

৫০০ গ্রাম আলু কেটে রাখো। তেলে এই আলু, বাকি মশলা, একটু চিনি দিয়ে কষে জল দাও। আলু প্রায় সিদ্ধ হয়ে এলে জল দাও।

নামাবার আগে ঘি গরমমশলা দাও।

শিমের পুর—লাগবে কয়েকটা চওড়া শিম, পরিমাণমত কাঁচালঙ্কা ও সর্ষেবাটা, খানিকটা চালের গুঁড়ো বা ময়দা, নুন, হলুদ ও সর্ষের তেল।

শিমগুলি একটু ভাপিয়ে নিতে হবে। এবার শিমের একদিক ছিঁড়ে বিচিগুলি বার করে নাও। বিচিগুলির সঙ্গে সর্ষেবাটা কাঁচালঙ্কাবাটা ও নুন মাখো। মশলা মাখা বিচিগুলি আবার শিমের মধ্যে পুরে দাও।

চালের গুঁড়ো বা ময়দা দিয়ে আন্দাজমত নুন ও হলুদ দিয়ে বেশ ঘন গোলা তৈরি কর। এই গোলায় এক একটা করে শিম ডুবিয়ে ভাজো।

যাঁরা সর্ষে পছন্দ করেন না তাঁরা পোস্ত ব্যবহার করতে পারেন।

বেসনের কাড়ি—হলুদবাটা, রসুনবাটা, কাঁচালঙ্কাকুচি, কারিপাতা, দই, বেসন লাগবে। মটর ডাল বা বেসনের বড়া করে রাখবে।

দইয়ে বেসন গুলে নাও। এর সঙ্গে হলুদ, আদা ও রসুন বাটা, নুন, চিনি, যথেষ্ট পরিমাণে জল দিয়ে ছেঁকে ফেলো। ঘোলের মত হবে।

ঘি চড়াও, মেথি, অল্প জিরে ও সর্ষে ফোড়ন দাও। ঘোল ঢেলে দাও। কারিপাতা ও কাঁচালঙ্কাকুচি মেশাও। ফুটবার সময় বড়া দাও। ঘন হলে

নামাও।

ইঁচড়ের দইবড়া—ইঁচড় সিদ্ধ কর। অল্প কাঁচামুগের ডাল ইঁচড় একসঙ্গে বাট। আদাবাটা, ধনেবাটা লাগবে। ইঁচড় ও ডালবাটা চিনি নুন দিয়ে বড়ার মত ভাজো।

তেল চড়িয়ে আদা ধনে জিরেবাটা কষতে হবে। কষার সময় দই দাও। চিনি ও নুন দাও। বড়াগুলি দাও। একটু জল দিও। ফুটে উঠলে নামাও। ঘিয়ে সাঁতলাও। গরমমশলা গুঁড়ো দিয়ে নামাও।

বেগুনের ঘন্ট—বেগুন কুচি করে রাখো। নুন ও হলুদ মেখে এই বেগুন ভাজো। একটু চিড়ে এইসঙ্গে ভাজো।

তেল চড়াও, তেজপাতা দাও। হলুদ, লঙ্কা, আদা পেঁয়াজ বাটা দিয়ে খুব ভাল করে কষতে হবে। কষা হলে জল দাও। ফুটে উঠলে বেগুন ও চিড়ে দাও। ঝোল কমে এলে জিরেবাটা দাও। নামাবার আগে ঘি ও গরমমশলা বাটা দাও।

কড়াইশুঁটির ধোকা—কড়াইশুঁটি ছাড়িয়ে বেটে নাও। ঘিয়ে আদা ও লঙ্কাবাটা দিয়ে কষে নাও। নামাও। ঠাণ্ডা হলে বরফির মত কাটো। ভেজে নাও।

ঘি চড়িয়ে জিরে ও তেজপাতা দাও। ডুমো করে কাটা আলু দিয়ে ভাজো। ভাজা হলে এতেই আদা পেঁয়াজ বাটা ভাল করে কষবে। জল দেবে। ধোকা দাও। নামাও।

আলু কড়াইশুঁটির রসা—টোমাটো, আলু, কড়াইশুঁটি লাগবে। ধনে, জিরে ও লঙ্কা বাটা রাখবে। ঘি চড়িয়ে সাদা জিরে ফোড়ন দেবে। এতেই বাটামশলা ও টোমাটো খুব ভাল করে কষবে। কষা হলে ছোট ডুমো করে কাটা আলু ও কড়াইশুঁটি দেবে। বেশ ভাল করে কষা হলে সিদ্ধর মত জল দেবে। নুন, চিনি ও কাঁচালঙ্কা দেবে। সিদ্ধ ও ঘন হলে নামাবে।

আলু ও সাবুদানার বড়া—অল্প গরমজলে সাবুদানা ভিজিয়ে রাখো। সিদ্ধ আলু খুব ভাল করে মেখে পেঁয়াজকুচি লঙ্কাকুচি সাবুদানা ও কারিপাতা মেশাও। তেলে বড়া ভেজে তোল।

কপি-কড়াইশুঁটির বড়া—মাঝারি কপি—১টি, কড়াইশুঁটি ১২৫ গ্রাম, পেঁয়াজ ২টি—সব এমনভাবে সিদ্ধ করবে যাতে জল শুকিয়ে মরে যায়। কপি ছোট করে কাটবে ও পেঁয়াজ কুচিয়ে নেবে। ২টি ডিম ভাল করে ফেটিয়ে নেবে। তিন ছটাক দুধ ও বড় চামচের ৫ চামচ ময়দা, নুন ও কাঁচালঙ্কাকুচি, ধনেপাতা কুচি—সব একসঙ্গে খুব ভাল করে মেশাবে। ঘি চড়িয়ে চামচে করে, গোল করে, গোলাটা ফেলবে। লাল করে ভাজবে।

মানকচু ভাতে—মানকচু বেটে খুব ভাল করে জল ঝরিয়ে নেবে। এই সঙ্গে লঙ্কাকুচি, নারকোলবাটা, সর্ষেবাটা ও লেবুর রস, নুন ও চিনি দিয়ে মেখে নেবে।

মরিচের ঝোল—আলু, কুমড়ো, পটল, মুলো, ঝিঙে, শিম, কুমড়ো বা লাউডগা ডুমো করে কেটে রাখো।

তেল, ঘি মিশিয়ে চড়াও। কালোজিরে ও কাঁচালঙ্কা চিরে ফোড়ন দাও। সব তরকারি দাও। নুন দাও। খুব ভাল করে কষতে থাক। তরকারি সিদ্ধ হবে অথচ জল থাকবে—তখন কালোজিরে ও কাঁচালঙ্কা বেটে দুধে গুলে মেশাও। একফুট্ ফুটলে নামাবে।

বড়ার ডালনা—লাগবে—ধনে, সর্ষে, হলুদ ও লঙ্কাবাটা ও অল্প জিরে-গোলমরিচ বাটা। আগের রাত্রে মটর ডাল ভিজিয়ে রেখে পরদিন খুব ভাল করে বাটবে। বাটবার আগে বেশ ভাল করে ফেটিয়ে নেবে। তারপর তেলে বড়া ভেজে তুলবে।

আলু ডুমো করে কাটবে। ভেজে রাখবে। ধনে, সর্ষে হলুদ ও লঙ্কাবাটা জলে গুলে ছেঁকে রাখবে। এই গোলাটা উনুনে চড়াবে। ফুটলে ভাজা আলু ও নুন দেবে। আলু সিদ্ধ হলে ভাজা বড়া দেবে। বড়া সিদ্ধ হলে, ঘন হয়ে এলে, দুধ জিরে-গোলমরিচ বাটা গুলে ফেটাবে। একটু মিষ্টি দেবে। এক ফুট্ ফুটলে নামাবে। সিদ্ধর সময় কাঁচালঙ্কা দেবে।

বেগুনের পুর ভাজা—বেগুন একটু মোটা গোল-গোল করে কাটবে। এবার এক-একটি টুকরো এমনভাবে চিরবে যাতে আলাদা না হয়। সর্ষে, নারকোল, কাঁচালঙ্কা একসঙ্গে বাটবে। এই বাটা মশলাতে নুন আর তেল মেখে রাখবে।

এবার বেগুনের একটি টুকরো সরিয়ে এই বাটামশলা পুরে অন্যটা চাপা দিয়ে দেবে। বেসন, নুন, কালোজিরে ও জল দিয়ে খুব ভাল করে ফেটাবে। গোলাটা ঘন হবে।

তেল চড়িয়ে বেগুন এই গোলায় ডুবিয়ে বেশ লাল করে ভাজবে।

লাউ-নারকোল—লাউ ডুমো করে কেটে নুন দিয়ে সিদ্ধ করে রাখো। নারকোল কুরে আধবাটা করবে। সিদ্ধ লাউয়ে নারকোলবাটা মেশাবে।

কড়ায় অল্প তেল চড়াবে। অল্প মেথি দেবে। তারপর সর্ষে ও কাঁচালঙ্কা দিয়ে ভেজে মশলাগুলি নামিয়ে ভাল করে বেটে লাউয়ের সঙ্গে মাখো। খানিকটা দই ফেটিয়ে দাও। এবার লাউ উনুনে চড়িয়ে দু-একবার ফুটলে নামাও।

তেল চড়িয়ে সর্ষে ও কারিপাতা ফোড়ন দিয়ে লাউ সাঁতলাও।

টোমাটো বেক—টোমাটোর মাথা ছুরি দিয়ে গোল করে কেটে রাখো। চামচে করে ভিতর থেকে বিচি ও শাঁস বার করে নেবে। পেঁয়াজ, আদা ও লঙ্কা কুচি

করে রাখো। খানিকটা বেসন শুকনো ও লাল করে ভেজে নাও। বেসনের সঙ্গে কুচিগুলি মেশাবে। নুন দেবে। এবার এই মাখা বেসন টোমাটোর মধ্যে পুরে দেবে। মুখটা বন্ধ করবে টোমাটোর মাথা দিয়ে।

ঘি চড়াও, গরমমশলা দাও। টোমাটোগুলি মুখ নিচু করে অল্প আঁচে বসাও। ঢেকে রাখো। একটু পরে উল্টে দাও। ভাজা ভাজা করে নামাও।

টোমাটো ভাপে—আলু সিদ্ধ করে চট্‌কে নাও। এর সঙ্গে ধনেপাতাকুচি, পেঁয়াজকুচি, লঙ্কাকুচি ও নুন মাখো।

টোমাটোর মাথা কেটে, চামচ দিয়ে শাঁসটা বার করে দিয়ে আলুসিদ্ধ-র সঙ্গে মাখো। এবার এই টোমাটো মাখা খালি করা টোমাটোর মধ্যে ভরে দাও। প্রেসার কুকারে দিয়ে ভাপিয়ে নাও। কুকার না থাকলে হাঁড়িতে জল বসাও, তার উপর কাঁধাতোলা থালাতে টোমাটো সাজিয়ে বসিয়ে উপর থেকে ঢাকা দাও। নরম হলে নামাও।

পেঁপে পোস্ত—পেঁপে কুরে নেবে। তেলে কালোজিরে ফোড়ন দিয়ে পেঁপে দেবে। নুন দিয়ে সিদ্ধ করে নেবে। সিদ্ধ হলে অনেকখানি পোস্তবাটা দিয়ে ভাল করে কষবে। কাঁচালঙ্কা দেবে, মিষ্টি দেবে। যতক্ষণ না বেশ ভাজা ভাজা হয় নামাবে না।

লাউয়ের কোপ্তাকারি—লাউ কুচিয়ে সিদ্ধ করে নেবে। সিদ্ধর সময় পেঁয়াজবাটা দেবে। হয়ে গেলে নামিয়ে খুব ভাল করে চট্‌কে নেবে। এই সঙ্গে বেসন, লঙ্কাকুচি ও নুন মাখবে। তেলে বড়া ভাজবে।

কারি যেমন করে করতে হয় করে—নামাবার আগে বড়া দেবে।

আদা, পেঁয়াজ, হলুদ, লঙ্কাবাটা কষে করতে পার—আবার ধনেজিরে বাটা দিয়েও করা চলে। নামাবার আগে গরমমশলা বাটা দিও।

সাদা বেগুনের তরকারি—সাদা, ছোট বেগুন বোঁটা না কেটে চিরে নাও। চেরার মধ্যে নুন ও অল্প হলুদ দিয়ে গরম আঁচে অল্প তেলে ভেজে রাখ।

তেল চড়িয়ে জিরে ও পেঁয়াজকুচো ভেজে বেগুন দাও। পরে সাম্বর পাউডার, লঙ্কার গুঁড়ো ও আন্দাজমত নুন দাও। একটু টোমাটো সস্ দিতে পার। মাখো মাখো হলে নামাও।

বেগুনের কোর্মা—লাগবে—বেগুন, গরমমশলা, তেজপাতা, হিং, আদাবাটা, দই, চিনি, হলুদ ও লঙ্কাবাটা। ২ – ১টি টোমাটো, তেল কিছু সাজিরে, জয়িত্রী, একটু ঘি।

বেগুন লম্বা করে কেটে ভেজে তুলবে। তেলে গরমমশলা, তেজপাতা ও হিং দেবে। সব বাটা মশলা দিয়ে দই দিয়ে কষতে থাকবে। চিনি দেবে। সামান্য

জল দেবে। ফুটে উঠলে ভাজা বেগুন দেবে। মাখো মাখো হলে নামাবে। উপর থেকে সাজিরে ও জয়িত্রী গুঁড়ো দেবে। একটু ভাল ঘিও দেবে।

দই বেগুন—বেগুন পুড়িয়ে মেখে নেবে। এই সঙ্গে একটু দই, পেঁয়াজকুচি, কাঁচালঙ্কা কুচি, নুন ও চিনি মাখবে। ঘি চড়িয়ে তাতে মাখা বেগুন ভাল করে ভেজে নেবে।

পটলের মালাইকারি—

বড় পটল—১ কিলো

নারকোল—১ (মাঝারি)

আলু—৫০০ গ্রাম

সর্ষেরতেল, সামান্য ঘি, লঙ্কা, হলুদ, আদাবাটা, হিং ও গরমমশলা, সামান্য দই।

পটল ছাড়িয়ে আস্ত রাখবে। আলুর দমের মত কাটবে। নারকোল কুরে বেটে রাখবে।

তেল চড়িয়ে হিং ও গরমমশলা ফোড়ন দাও। আদা, হলুদ ও লঙ্কাবাটা কষে নাও। সামান্য দই দাও। মশলা কষা হলে আলু পটল দাও। খুব ভাল করে কষতে থাকো। কষা হলে নারকোলবাটা, নুন ও চিনি দাও। অল্প জল দিও। আলু পটল সিদ্ধ হলে নামিয়ে উপর থেকে ভাল ঘি দাও।

বেগুনের তরকারি—বেগুন ২৫০ গ্রাম, কয়েকটি কাঁচালঙ্কা, দুটি পেঁয়াজ, আন্দাজমত সর্ষেবাটা, নুন, চিনি, তেল।

বেগুন ডুমো করে কেটে ধুয়ে রাখো। পেঁয়াজ কুচিয়ে ও লঙ্কা চিরে রাখো।

তেল চড়াও। পেঁয়াজকুচি ছেড়ে বাদামী রঙ করে ভাজো। বেগুন দাও। অল্প নাড়াচাড়া করে সর্ষেবাটা, নুন, লঙ্কা ও সামান্য চিনি দাও। একটু জল দিয়ে ঢেকে দাও। সিদ্ধ ও ঘন হলে নামাও।

নিরামিষ ডিমের ডালনা—আলু—১ কিলো, ছোলার ডাল—২৫০, আন্দাজমত আদা, পেঁয়াজ, লঙ্কা, হলুদ ও গরমমশলা বাটা। নুন, সামান্য চিনি, তেল, ঘি।

আলু ছাড়িয়ে মাঝামাঝি দুই টুকরো কর। এবার ছুরি দিয়ে কুরে মাঝখানটা খালি করে দাও। ডিমের মত দেখতে হবে। ভিতরের আলু বার করে নেবে। ডাল আগের দিন ভিজিয়ে রেখে, মিহি করে বেটে নেবে। এই সঙ্গে একটু নুন, চিনি মেশাও। এই ডালবাটা এবার আলুর মধ্যে ভরে দাও। ডিমের কুসুমের মত দেখতে হবে। খুব সাবধানে তেলে এইগুলি ভাজো।

তেল চড়িয়ে আদা, পেঁয়াজ, হলুদ ও লঙ্কাবাটা কষে নাও। খুব ভাল কষা হয়

যেন। একটু জল দাও। ফুটলে আলুগুলি দাও। নুন, চিনি দাও। আলু সিদ্ধ হলে ঘি ও গরমমশলা বাটা দিয়ে নামাও।

একেবারে নিরামিষ করলে আদা, পেঁয়াজ না দিয়ে ধনে জিরে বাটা দিতে পার।

ডাল

ভাজামুগের ডাল—ডাল গোটা কাঁচালঙ্কা দিয়ে সিদ্ধ করবে। ঘি চড়িয়ে তেজপাতা ও সাদা জিরে দিয়ে সাঁতলিয়ে নেবে। নামাবার সময় একটু বেশি আদাবাটা দেবে।

ভাজামুগের ডাল পোড়ো—কাঁচালঙ্কা দিয়ে মুগের ডাল সিদ্ধ করে নেবে।

ভাল ঘি বেশি করে চড়িয়ে তাতে তেজপাতা দাও, খানিকটা আদাবাটা অল্প ভেজে সিদ্ধ ডালটা ঢেলে দেবে। এককিলো ডাল হলে ২৫০ গ্রাম দুধ দেবে ডালটায়। অল্প চিনিও দিয়ে বেশ করে ফুটিয়ে নেবে। ঘন হলে নামাবে।

মুগের ডাল কারি—(ভাজা) ঘিয়ের উপর তেজপাতা দিয়ে হলুদ, লঙ্কা ও আদা পেঁয়াজবাটা ভাল করে কষবে। ডাল দেবে। খানিকটা কষা হলে অল্প জল দেবে। গোটা কাঁচালঙ্কা, আলু, পেঁয়াজ (ডুমো করে কেটে) ও অল্প চিনি দিয়ে দেবে। ডাল ও তরকারি সিদ্ধ হবে ও বেশ ঘন হলে নামাবে। উপর থেকে গরমমশলা বাটা ও ভাল ঘি দেবে।

এই ডালটি মুড়ো দিয়ে করলে খুব সুস্বাদু হয়। মাছের-মুড়ো ভাল করে ভেজে নেবে, ডাল ফোটবার সময় মিশিয়ে দেবে। আলু, পেঁয়াজ দেবার দরকার নেই মুড়ো দিলে।

মাংস দিয়েও করা চলে। মশলা কষবার সময় মাংস কষে নিতে হয়। মাংস হলে রসুনবাটা মশলার সঙ্গে দিলে খুব ভাল হয়।

নারকোল দিয়ে মুগের ডাল—কাঁচালঙ্কা, ছোট আস্ত পেঁয়াজ ও একটু চিনি দিয়ে ভাজা মুগের ডাল চড়িয়ে দাও। ফুটে উঠলে নুন দাও। সিদ্ধ হয়ে জল কমে এলে নামাও।

ঘি চড়িয়ে লঙ্কা, আদা ও বেশি করে পেঁয়াজবাটা ভাল করে কষে নিয়ে ডাল ঢেলে দাও। একটু ফুটে উঠলে নারকোল দুধ মেশাও। ফুটে উঠে ঘন হলে নামিয়ে উপর থেকে পেঁয়াজ সরু করে কেটে, ভেজে ছড়িয়ে দাও।

ভাজা মুগের ডাল সিদ্ধ করে ঘি চড়িয়ে সাদাজিরে ফোড়ন দিয়ে ও নারকোল কোরা ভেজে ডালটা ঢেলে দেবে। নামাবার আগে আদাবাটা ও ভাল ঘি দেবে। সিদ্ধর সময় কাঁচালঙ্কা, চিনি দেবে। ফুটে উঠলে নুন দেবে।

পেঁয়াজ ও টোমাটো দিয়ে ভাজা মুগের ডাল—ডাল বেশ ভাল করে সিদ্ধ

করে নেবে। ঘেঁটে না যায় যেন। ঘি চড়িয়ে পেঁয়াজ কুচো ভাল করে ভেজে নেবে—লাল হবে না। টোমাটো কেটে এতেই দিয়ে আবার ভাজবে। কাঁচালঙ্কা দেবে। টোমাটো মিশে গেলে ডালটা ঢেলে দেবে। নুন ও চিনি দেবে। ফুটে উঠে ঘন হলে নামাবে।

কাঁচামুগের ডাল—কাঁচামুগের ডাল সিদ্ধ করে নামাবে। ঘি চড়িয়ে সর্ষে ফোড়ন দিয়ে সিদ্ধ ডাল সাঁতলে. বেশি করে আদাবাটা দিতে হবে। সিদ্ধর সময় কাঁচালঙ্কা দেবে। নুন ও চিনি দেবে।

তরকারি দিয়ে কাঁচামুগের ডাল—শিম, লাউ ও ডেঙ্গোডাঁটা লাগবে। ডালটা আধসিদ্ধ হলে গোটা শিম ডুমো করে কেটে লাউ ও ডাঁটা দেবে। সব সিদ্ধ হলে নামাবে। ঘিয়ে তেজপাতা, সর্ষে, অল্প মৌরি ফোড়ন দিয়ে ডাল সাঁতলাবে। নামাবার আগে বেশি করে আদাবাটা ও অল্প ভাল ঘি দেবে।

উচ্ছে দিয়ে কাঁচামুগের ডাল খুব ভাল হয়। সিদ্ধর সময় উচ্ছে ভেজে দেবে। ইচ্ছেমত শুল্পশাক দিতে পার। নারকোল কোরাও দিলে ভাল হয়।

মুশুর ডাল—ডাল সিদ্ধ করে নেবে। ঘি চড়িয়ে পেঁয়াজ কুচো ভাল করে ভেজে ডাল ঢেলে দেবে। সিদ্ধর সময় গোটা কাঁচালঙ্কা দেবে। ডাল ফুটে উঠলে নুন ও অল্প চিনি দেবে। ঘন হলে নামাবে। সাঁতলাবার সময় অল্প হলুদ পেঁয়াজ কুচোর সঙ্গে কষে নেবে। নামাবার আগে কারিপাতা কয়েকটা ফেলে দিলে খুব সুন্দর গন্ধ হয়। ধনেপাতাও চলে।

আর একরকম করে সাঁতলান চলে। ঘিয়ের উপর তেজপাতা, কাঁচালঙ্কা ও কালোজিরে দেবে—গন্ধ বেরলে সিদ্ধ ডালটা ঢেলে দেবে। নুন ও অল্প চিনি দিতে ভুলো না।

ভাজামুগের ডাল পোড়ো যেমন করতে হয়—মুশুর ডাল পোড়োও সেইরকম করে করা চলে। কেবল ডাল সিদ্ধ করবার সময় ৪/৫টি পেঁয়াজ কুচিয়ে দেবে।

মুশুর ডাল টক দিয়ে—আমড়া বা চালতা বা কাঁচা আম দিয়ে করবে। ডাল সিদ্ধ করবার সময় যে টক দিতে চাও, ডালের সঙ্গে দেবে। অল্প হলুদ দেবে। সিদ্ধ হবে ও পাতলা থাকতে থাকতে নামাবে। তেল চড়াবে, তার উপর শুক্‌নো লঙ্কা ও সর্ষে ফোড়ন দেবে। যেমন টক রাখতে চাও রেখে—আন্দাজমত চিনি দিয়ে নামাবে। নুন দিতে ভুলো না।

তরকারি দিয়ে মুশুর ডাল—ছোট আলু, পেঁয়াজ, পটোল, বিলিতি বেগুন লাগবে। ঘিয়ের উপর লঙ্কা, হলুদ ও অল্প ধনে, জিরে একসঙ্গে বাটা কষবে।

তার উপর ডালও অল্পক্ষণ কষবে। একটু কষে জল দাও। ডাল সিদ্ধর মুখে টোমাটো, আলু, বেগুন, পটল, পেঁয়াজ কেটে দাও। নুন, চিনি ও কাঁচালঙ্কা দাও। সিদ্ধ হলে নামাও। অল্প ঘি চড়িয়ে রসুন থেঁতো দিয়ে একটু ভাজো। গন্ধ বেরলে ডালটা ঢেলে দাও।

নারকোল দিয়ে মুশুর ডাল—ডাল কাঁচালঙ্কা দিয়ে সিদ্ধ করবে। অল্প ধনে, আদা, নারকোলকোরা আন্দাজমত বেটে রাখবে। তেঁতুল অল্প গুলে রাখবে।

ঘি চড়িয়ে বাটা মশলাগুলি ভাল করে কষবে। এই সময় আন্দাজমত চিনি ও নুন দেবে। কষা হলে তেঁতুলের জল দিয়ে একবার ফুটিয়ে নেবে। তারপর সিদ্ধ ডালটা ঢেলে দেবে। ভাল করে ফুটলে ও ঘন হলে নামাবে। উপর থেকে কয়েকটা কারিপাতা দিয়ে ঢেকে রাখবে।

সহজ উপায়ে মুশুর ডাল করা যায়—খেতে খুব ভাল হয়। ডালটা ভাল করে ধুয়ে নেবে। আন্দাজমত আলু ডুমো করে কাটবে। কয়েকটা পেঁয়াজ ডুমো করে কাটবে। ডাল, কাটা আলু, পেঁয়াজ ও কিছুটা গরমমশলা একসঙ্গে হাঁড়িতে দিয়ে সিদ্ধ হবার মত জল দেবে। কাঁচালঙ্কা কয়েকটা, নুন ও চিনি দিয়ে সিদ্ধ করে নেবে। নামিয়ে ভাল ঘি দেবে। পেঁয়াজ না দিয়েও করা চলে।

ছোলার ডাল—ডাল সিদ্ধ করে নেবে। সিদ্ধর সময় কাঁচালঙ্কা দেবে। ঘি চড়িয়ে আলু ছোট ডুমো করে কেটে ভেজে তুলে নেবে। ঐ ঘিয়েই তেজপাতা সাদাজিরে ফোড়ন দিয়ে খানিকটা নারকোলকোরা ভেজে ডালটা ঢেলে দেবে। ফুটে উঠলে নুন ও অল্প চিনি দেবে। ঘন হলে নামাবে। গরমমশলা বাটা ও ভাল ঘি দিয়ে ঢেকে রাখবে। ইচ্ছে করলে গরমমশলা বাটা না দিয়ে জিরেভাজার গুঁড়ো দিতে পার।

ছোলার ডাল মাছের মুড়ো দিয়ে করলেও খুব ভাল হয়। ভাজামুগের ডাল যেমন করে মুড়ো দিয়ে কর—ঠিক সেইরকম করে করবে।

মটর ডাল—রোজকার জন্য মটর ডাল করলে সিদ্ধ করে নামাবে। ঘি চড়িয়ে পাঁচফোড়ন, কাঁচালঙ্কা, তেজপাতা দিয়ে ডালটা ঢেলে দেবে। ঘন হলে নামিয়ে ভাল ঘি দেবে।

ডালফেলা—মটর ডাল লাগবে। বড় করে আলু, পটল, কুমড়ো, শিম, রাঙাআলু কাটবে। মুলো ছোট করে কেটে নেবে। লাউ বা কুমড়ো ডগা ভেঙ্গে

ডাঁটা কেটে রাখবে। সমস্ত তরকারি আগে ভেজে নিলে ভাল হয়। ডালটা সকাল থেকে ভিজিয়ে রেখে সিদ্ধ করতে চড়াবে। আধসিদ্ধ হলে তরকারি ও ডাঁটা দিয়ে দেবে। কাঁচালঙ্কা দেবে। নুন ও অল্প চিনি এই সময় দিয়ে সব কিছু ভাল করে সিদ্ধ করে নেবে। নামাবে। ঘি চড়িয়ে পাঁচফোড়ন দিয়ে ডালটা সাঁতলাবে। ঘন হলে আদাবাটা দিয়ে নামাবে।

যদি তরকারি আগে না ভেজে নিতে চাও, ডাল সিদ্ধ হবার সময় তরকারি দিয়ে চড়াবে। লক্ষ্য রাখবে তরকারি যেন না ঘেঁটে যায়।

ছোলার ডাল তেঁতুল দিয়ে—ছোলার ডাল সিদ্ধ করে নেবে কাঁচালঙ্কা দিয়ে। সাদাজিরে ও শুক্‌নো লঙ্কা তাওয়ায় গরম করে গুঁড়িয়ে রাখবে। তেঁতুল (আন্দাজমত) গুলে রাখবে। পেঁয়াজ ও রসুন কুচিয়ে রাখবে।

বাদাম তেল চড়াবে—গরম হলে পেঁয়াজ ও রসুন ভেজে নিয়ে সিদ্ধ ডালটা ঢেলে ফোটাবে। খানিকটা ফুটলে তেঁতুলগোলা, নুন ও অল্প চিনি দেবে। ঘন হয়ে ভাল গন্ধ বেরলে নামাবে। গুঁড়ো মশলাটা উপর থেকে ছড়িয়ে দেবে। ইচ্ছে করলে গরমমশলা বাটা ও ভাল ঘি দিতে পার।

অড়হর ডাল—ডালটা ভাল করে ধুয়ে রাখবে। বাদাম তেল চড়াবে—তার উপর তেজপাতা দিয়ে ডালটা দেবে। অল্প নাড়াচাড়া করে হলুদ, ধনে, জিরে ও লঙ্কাবাটা দিয়ে খুব ভাল করে কষবে। তাতে গোটা কাঁচালঙ্কা, গোটা ছোট আলু ও পেঁয়াজ দেবে। ভাল করে কষা হলে অল্প তেঁতুলের জল দেবে। নুন ও চিনি এই সময় দেবে। বেশ ঘন হলে নামাবে। অল্প বাদাম তেল চড়িয়ে তাতে হিং ফোড়ন দিয়ে সাঁতলাবে। উপর থেকে ভাল ঘি দেবে।

হিং না খেলে, সাদা জিরে দিয়ে সাঁতলাবে।

মাদ্রাজি রসম—অড়হর ডাল লাগবে। ডাল ধুয়ে জল দিয়ে চড়াবে। ১০০ গ্রাম ডাল হলে ৫০০ গ্রাম জল লাগবে। সিদ্ধ হলে ছেঁকে রাখবে। অল্প হলুদ, সর্ষে, জিরে, মরিচ, শুকনো লঙ্কা আর তিন-চার কোয়া রসুন—সব একসঙ্গে ভাল করে বেটে রাখবে।

হাঁড়িতে ডালছাঁকা জল—সব বাটা মশলা, বড় চামচের এক চামচ তেঁতুলের মাড়ি, নুন—আরও কিছুটা জল দিয়ে উনুনে চড়াও। মিনিট পনের ফুটিয়ে নামাও।

আর একটা হাঁড়িতে ঘি চড়াও। গরম হলে সর্ষে মেথি ও জিরে দিয়ে সাঁতলাও। কয়েকটি কারিপাতা দাও।

টোমাটো দিয়ে অড়হর ডাল—হাঁড়িতে জল চড়াও। জল গরম হলে ডাল ও অল্প হলুদবাটা দাও। ডাল সিদ্ধ হয়ে গেলে নুন, চিনি ও টোমাটো ছোট করে কেটে ছাড়ো। একটু পরে হাতায় করে টোমাটোগুলি বেশ করে ডালের সঙ্গে ঘেঁটে দাও। নামিয়ে নাও ঘন হলে।

ঘি বা বাদাম তেল চড়াও। গরম হলে শুক্‌নো লঙ্কা ও রসুন থেঁতো করে ফোড়ন দাও। জলটা ঢেলে দাও। কাঁচালঙ্কা দাও। দু'চারবার ফুটলে নামাও।

কলাই ডাল—ডাল একটু বেশি জল দিয়ে সিদ্ধ চড়াও। সিদ্ধ হবার মুখে, চামচ দিয়ে ডালটা জলের সঙ্গে ভাল করে মিশিয়ে দাও। আধসিদ্ধ হলে খানিকটা মৌরীবাটা ও আদাবাটা মেশাও। নুন দাও। মশলা ডালের সঙ্গে মিশে গেলে পরে ডাল ভাল' সিদ্ধ হলে নামাও।

বাদাম তেল বা ঘি চড়াও। হিং ফোড়ন দাও। সুগন্ধ বেরলে ডাল ঢেলে দাও। অল্প ফুটিয়ে নামাও।

এই ডাল গরম খেতে নেই—বেশ ঠাণ্ডা করে নেবে। ঘন হবে না।

আরেক রকম করে সাঁতলানো চলে—ডালসিদ্ধ হলে রসুন কুচি ও শুক্‌নো লঙ্কা ফোড়ন দিয়ে ডাল ঢেলে দেবে।

মটর ডাল ভাপে—রাত্রে মোটর ডাল ভিজিয়ে রাখবে। সকালে ডালের জল ফেলে ভাল করে বেটে নেবে। ডাল বাটার সঙ্গে অল্প সরষেবাটা, নারকোল বাটা, নুন, কাঁচালঙ্কা কুচে মাখবে।

একটি হাঁড়িতে জল দিয়ে উনুনে চড়াবে। একটি পাত্র (থালা) নেবে যার পাশটা উঁচু। অল্প তেল এই পাত্রে মাখিয়ে ডালবাটা বেশ ছড়িয়ে দিয়ে দেবে। পাত্রটি হাঁড়ির মুখে বসিয়ে উপর থেকে ঢাকা দেবে। জল খুব ফুটবে। মাঝে মাঝে ঢাকা খুলে ডাল দেখবে। খানিকটা শক্ত হয়ে এলে—সুগন্ধ বেরলে নামাবে। ডাল মাখার মত ঠাণ্ডা হয়ে এলে—অল্প সর্ষের তেল দিয়ে মেখে নেবে।

এই ডালমাখা খেতে অতি উপাদেয়। যে পাত্রে ডাল সিদ্ধ চড়াবে, সেটি হাঁড়ির মুখে ভাল করে বসে যেন।

কড়াইশুঁটির ডাল—কড়াইশুঁটি ছাড়িয়ে নেবে। মটর গোটা রাখতে পার, আবার খোসা ছাড়িয়ে ভিতর থেকে কেবল মটরগুলি বার করে নিতে পার।

ঘি চড়িয়ে গোটা গরম মশলা, তেজপাতা ও হিং ফোড়ন দাও। ছাড়ান

কড়াইশুঁটি অল্প হলুদবাটা দিয়ে খুব ভাল করে কষবে। জল বেরিয়ে শুঁটিগুলি নরম হলে খানিকটা টকদই ফেটিয়ে দেবে ও খুব ভাল করে কষতে থাকবে। সুগন্ধ বেরলে সিদ্ধ হবার মত জল দেবে। ফোটবার মুখে কাঁচালঙ্কা চিরে দেবে। আন্দাজমত নুন দেবে। ঘন হলে হাতায় করে ডালগুলি ভেঙে মিশিয়ে দেবে। নামিয়ে নেবে।

ইচ্ছেমত লঙ্কাবাটা দিতে পার।

মুগের ডাল তরকারি দিয়ে—ঝিঙে, কুমড়ো, বেগুন লাগবে। মুগের ডাল ভাল করে ভেজে নেবে।

কড়ায় তেল দিয়ে—তেজপাতা, জিরে ও শুক্‌নো লঙ্কা ফোড়ন দেবে। তরকারি বড় করে কেটে দিয়ে দেবে। নুন, মিষ্টি দিয়ে ঢাকা দেবে। কিছুক্ষণ পর ওরই মধ্যে ডালটা দেবে। কষতে কষতে তরকারি ও ডাল সব সিদ্ধ হবে। এবার একটু জল দেবে। কাঁচালঙ্কা দেবে। বেশ ঘন হলে ভাল ঘি দিয়ে নামাবে।

কাঁচামুগের ডাল তরকারি দিয়ে করলে খুব ভাল হয়। তরকারির মধ্যে গাজর, বীন ও কড়াইশুঁটি লাগবে। তরকারি সব মাঝারি সাইজের কাটবে। একই রকম করে করবে।

অড়হর ডাল কাঁঠালবিচি দিয়ে—তেলে ডাল কষে নেবে। সিদ্ধ করবে। সিদ্ধ হবার আগে অর্ধেক করে কাঁঠালবিচি দেবে। নুন, মিষ্টি, কাঁচালঙ্কা ও ভাল ঘি দিয়ে ঘন হলে নামাবে।

আলু দিয়েও অড়হর ডাল করা যায়। আলু ডুমো করে কেটে ভেজে দেবে। বাদাম তেলে হিং ফোড়ন দিয়ে সাঁতলাবে।

লাউ ডাল দিয়ে—তেলের উপর মুগের ডাল একটু ভেজে নেবে। কুচিয়ে লাউ দিয়ে নুন দেবে, ঢাকা দেবে। লাউয়ের জল বেরলে ধনে, জিরে ও লঙ্কাবাটা দেবে। এই সময় চিনি ও কাঁচালঙ্কা দেবে। নাড়াচাড়া করবে—জল কমে গেলে ও লাউ সিদ্ধ হলে নামাবে। বাদাম তেলে জিরে, তেজপাতা ফোড়ন দিয়ে সাঁতলাবে। নামাবার আগে নারকোল কোরা দেবে।

গোটা মুগ বা মুশুর ডাল—গোটা মুগ বা মুশুর ডাল আদাকুচি ও কাঁচালঙ্কা দিয়ে সিদ্ধ করবে। বাদাম তেলে জিরে, হলুদ, লঙ্কা, রসুন ও পেঁয়াজ ভাল করে ভাজবে। চিনি নুন দেবে। কষা হলে সিদ্ধ ডাল ঢেলে দেবে। জল দেবে। ফুটে উঠলে ও ঘন হলে নামিয়ে ভাল ঘি উপর থেকে দেবে।

পাঞ্জাবী কলাইয়ের ডাল—লাগবে কলাইডাল ২৫০ গ্রাম, হলুদ, ধনে, শুক্‌নো লঙ্কা, রসুনবাটা, কাঁচালঙ্কা, তেজপাতা, ঘি বা বাদাম তেল, অল্প হিং গুঁড়ো।

বেশ খানিকটা জলে ডাল সিদ্ধ করতে চাপাও। ডাল আধসিদ্ধ হলে বাটা মশলা দিয়ে দাও। গুঁড়ো হিং দাও। নুন, তেজপাতা ও কাঁচালঙ্কা দাও।

সিদ্ধ ও বেশ ঘন হলে নামিয়ে ভাল ঘি উপর থেকে দাও।

মুগের ডাল পটল দিয়ে—পটলের খোসা ছাড়িয়ে নিয়ে দু' টুকরো করে কেটে নিতে হবে। বড় পটল্ হলে তিন টুকরো করবে। মুগ ডাল ভেজে নিয়ে পটল, কাঁচালঙ্কা দিয়ে সিদ্ধ বসাতে হবে। সিদ্ধ হলে নামাবে। বাদাম তেলে সাদাজিরে ফোড়ন দাও। ডাল ঢেলে দাও—ফুটতে দাও। নামাবার আগে আদা, জিরে মরিচ বাটা, দুধ ও মিষ্টি দিতে হবে। ফোটবার সময় নুন দিও।

ভাজা মুগের ডাল টোমাটো দিয়ে—ডাল ভেজে হলুদ দিয়ে সিদ্ধ করবে। বাদাম তেলে জিরে, তেজপাতা দাও—গন্ধ বেরলে বেশি করে টোমাটো দাও। নাড়তে থাক। টোমাটো একেবারে গলে মিশে যাবে। এবার সিদ্ধ ডাল দাও। নুন, মিষ্টি ও আদাবাটা দাও। একফুট ফুটলে নামাও।

উপর থেকে ভাল ঘি দিতে পার।

ডিমের কয়েকটি রান্না

ডিমের কারি—মুর্গি বা হাঁসের ডিম সিদ্ধ করে নেবে। খোসা ছাড়িয়ে তেলে ভেজে রাখবে। আলু বড় ডুমো করে কেটে ভেজে তুলবে। ভাজা ডিমের গা একটু করে কেটে দেবে।

তেল-ঘি মিশিয়ে চড়াবে। গরম হলে হলুদ, লঙ্কা, আদা, পেঁয়াজ ও রসুন বাটা—খুব ভাল করে কষবে। কষবার সময় একটু চিনি দিলে লাল রঙ হয়। কষা হলে আলু দিয়ে নাড়াচাড়া করে জল দেবে। অল্প নুন দেবে। জল মরে ঘন হলে ডিম দেবে। দু-এক মিনিট ফুটিয়ে নামাবে। নামাবার আগে একটু ভিনিগার দিলে ভাল হয়।

ডিমের ভাপে—ডিম একটি পাত্রে ভেঙে কাঁটা দিয়ে খুব ভাল করে ফেটাবে। এর সঙ্গে নুন, পেঁয়াজ ও লঙ্কাকুচি মেশাবে। এবার এই ফেটান ডিম একটি ঢাকনাওয়ালা পাত্রে নেবে। হাঁড়িতে জল ফোটাতে দেবে—তার মধ্যে এই পাত্রটি বসাবে। খানিক পরে খুলে দেখবে বেশ জমে গিয়েছে,তখন নামাবে। ডিম পাত্রে

দেবার আগে অল্প তেল বা ঘি পাত্রের গায়ে মাখিয়ে নেবে। ডিম জমে গেলে থালায় বার করে ডুমো করে কেটে নেবে।

আগের পদ্ধতিতে ডিমের কারি করে আস্ত ডিমের বদলে জমান কাটা ডিমের টুকরো দেবে।

ডিমের চাওচাও—মুর্গি বা হাঁসের ডিম—৪
বড় পেঁয়াজ—৬
শুক্‌নো লঙ্কা গোটা—৪, রসুন—৪ কোয়া

অল্প হলুদ, জিরে, সামান্য নুন, ঘি-হলুদ, জিরে, শুক্‌নো লঙ্কা ও রসুন বেটে নাও। ছয়টি পেঁয়াজ খুব সরু করে কুচিয়ে নাও।

ঘি চড়াও, পেঁয়াজকুচি ভাল করে ভাজো। ভাজা হলে বাটা মশলা ভাল করে কষবে। কষা হলে ডিম চারটে ভেঙে মেশাও। কম আঁচে ক'রো। ভাজা হয়ে লালচে রঙ হলে অল্প জল ও নুন দাও। জল মরে গেলে নামাও।

ডিম বেগুন—লাগবে—ডিম, বেগুন, গরমমশলা, কিস্‌মিস্‌, বাদাম তেল, আদা, পেঁয়াজ, রসুন। কাঁচালঙ্কাও লাগবে।

বেগুন সিদ্ধ করে ছাল ছাড়াবে। বাদাম তেল চড়িয়ে রসুন ভেজে, গরমমশলা দেবে। এতেই আদা, পেঁয়াজ, হলুদ, অল্প লঙ্কাবাটা কষে বেগুন সিদ্ধ সাঁতলে নেবে।

একটু পরে ডিম সিদ্ধ করে ভেঙে ভেঙে ঐ বেগুনের সঙ্গে মেশাবে। কাঁচালঙ্কা ও নুন দেবে।

অল্প বাদাম তেলে পেঁয়াজকুচি ও কিস্‌মিস্‌ আলাদা করে ভেজে বেগুনের সঙ্গে মেশাবে।

ডিমের অম্‌লেট কারি—আম্‌লেট করতে নিশ্চয় সকলে জান। তাও বলে দিই। ডিম ভেঙে খুব ভাল করে কাঁটা দিয়ে ফেটাবে। তাতে অল্প নুন সরু পেঁয়াজকুচি কাঁচালঙ্কাকুচি মেশাবে। এবার ফ্রাইপ্যান চড়াবে। সামান্য বাদাম তেল দিয়ে বেশ গরম করে নেবে। এরই উপরে ফেটান ডিম ঢেলে দেবে। বেশ ভাল করে সমস্ত ফ্রাইপ্যানে ডিমটি ছড়িয়ে দেবে। একটু রঙ ধরলে পাটিসাপ্‌টা যেমন করে মোড়ে সেইরকম করে মুড়ে নেবে। দুই দিক বেশ ভাল ভাজা হলে অন্য পাত্রে ঢেলে দেবে।

এই রকম অম্‌লেট মাঝারি টুকরো করে কেটে রাখবে। ডিমের কারি যে পদ্ধতিতে করলে, সেই রকম করে কারি করে নামাবার আগে কাটা অম্‌লেটের টুকরো দিয়ে দেবে।

ডিম আলু পেঁয়াজ দিয়ে—কড়ায় বাদাম তেল দিয়ে বেশ খানিকটা পেঁয়াজকুচি দিয়ে অল্প ভাজবে। আলু লম্বা লম্বা করে কেটে রাখবে। এই ভাজা পেঁয়াজের উপর আলু দিয়ে ভাজতে থাকবে। লঙ্কা কুচিয়ে দেবে। আলু ভাল ভাজা হলে এরই উপর ডিম ভেঙে দিয়ে নাড়তে থাকবে। নুন দেবে। ডিম মিশে গেলে নামাবে।

৪টি মাঝারি আলু নিলে একটি বড় পেঁয়াজ ও ২টি ডিম দেবে।

স্টিমড্ এগ্—লাগবে—ডিম, কুচা চিংড়িমাছ, নুন, কাঁচালঙ্কা, পেঁয়াজকুচি, আদাকুচি, ঘি বা মাখন।

ডিম নিয়ে একটি পাত্রে খুব ভাল করে ফেটিয়ে রাখতে হবে। চিংড়িমাছ খোলা ছাড়িয়ে, ধুয়ে, ডিমের সঙ্গে মেশাতে হবে। পেঁয়াজ, আদা, কাঁচালঙ্কা কুচিয়ে ও নুন এই ডিম ও মাছে মেশাবে।

এবার একটি কানা উঁচু বাসন নেবে। খানিকটা ঘি বা মাখন ভাল করে এই বাসনের ধারে ও তলায় মাখিয়ে দিয়ে গরম করে নেবে। ডিমের গোলা এই পাত্রে ঢেলে দেবে। একটি ডেক্‌চিতে খানিকটা জলের মাঝখানে ডিমের পাত্রটি রেখে, ঢাকা দিয়ে পাঁচ মিনিট রাখলে দেখা যাবে ডিম বেশ জমে গিয়েছে। ওপরে ধনেপাতা কুচো দেবে। খাবার আগে ছুরি দিয়ে কেটে নেবে।

ডিম ফুলকপি—লাগবে—ডিম, ফুলকপি, নুন, মরিচগুঁড়ো, আদা, পেঁয়াজ, ঘি বা তেল।

ফুলকপির ফুল বোঁটাশুদ্ধ কেটে ধুয়ে রাখবে। যেকটি আন্দাজ ডিম লাগবে ফেটিয়ে রাখবে। নুন, আদা-পেঁয়াজের রস, মরিচগুঁড়ো ডিমের গোলায় মেশাবে। ভাল করে ফেটিয়ে নেবে।

এবারে এক একটি করে ফুল ডিমের গোলায় ডুবিয়ে, বিস্কুটের গুঁড়ো মাখিয়ে চপের মত লাল করে ভেজে নেবে।

ডিমের সস্—এই সস্‌টি ফুলকপি বেক করার সময় উপর থেকে দেওয়া চলে। এছাড়া নানা রকম সবজি যেমন বীট, গাজর, বীন, আলু, কড়াইশুঁটি ইত্যাদি সিদ্ধর উপরে ঢেলে খাওয়া চলে। কিম্বা মাছ বা মাংসর সূপেও দেওয়া যেতে পারে।

লাগবে—(৪ জনের জন্য) ডিম—২টি, জল তিন মাঝারি চামচ ও **মাখন**—তিন মাঝারি চামচ, লেবুর রস—১ চা-চামচ, পরিমাণমত নুন।

একটু ভারী ফ্রাইপ্যান বা সস্প্যান ঢিমে আঁচে বসিয়ে ডিমের হলুদ অংশ ফেটিয়ে ঢেলে তার মধ্যে জলটুকু দিয়ে নাড়তে হবে। একটু ফুটলে নুন ও মাখন দিয়ে নাড়তে নাড়তে ঘন হবে। নামানোর আগে লেবুর রস দিতে হবে।

ডিম পুরী—মাথাপিছু একটা করে ডিম নিয়ে ভাল করে সিদ্ধ কর। এবার লম্বার দিকে চিরে হলুদ অংশটি বার করে নাও। বিভিন্নভাবে রান্না করা চলে। নিচে দুই প্রথার বিবরণ দিলাম।

১। হলুদ অংশের সঙ্গে পেঁয়াজ, কাঁচালঙ্কা কুচি ও নুন মেখে সাদা অংশগুলির মধ্যে ভরে একটি একটি করে ময়দার গোলায় ডুবিয়ে ভেজে তুলে রাখ। এই বড়া দিয়ে কারিও করা চলে। তেলে গরমমশলা ফোড়ন দিয়ে রসুন, পেঁয়াজবাটা (পরিবর্তে কুচিয়ে) কষে নুন, হলুদ, মিষ্টি ও টকদই বা ভিনিগার দিয়ে নেড়েচেড়ে জল দাও। ফুটে উঠলে ডিমগুলি ছাড়। ঘন হলে অল্প ভাল ঘি দিয়ে নামিয়ে নাও।

২। হলুদ অংশ মেখে রাখ। বাদাম তেল চড়িয়ে তাতে পেঁয়াজ কুচি ছাড়, রঙ ধরলে টোমাটো কুচি দাও, নরম হয়ে গেলে হলুদ অংশ ও নুন দাও। একটু শুক্‌নো হলে নামিয়ে এই পুর দিয়ে সাদা অংশ ভর্তি কর।

এবার একটি বেকিং ডিশ-এ বাদাম তেল মাখিয়ে ডিমগুলি পাশাপাশি সাজিয়ে রাখ। এবার আধপেয়ালা দুধে একটা ডিম ভাল করে ফেটিয়ে উপর থেকে ঢেলে দাও। চিজ কুরে দাও, একটু মাখনও দিতে পার। মিনিট পনের বেক কর। এই ভাবেই কিমার পুর দিয়েও করা চলে। সেক্ষেত্রে কিমা সিদ্ধ করে, ভাল করে মেখে, কষে নিতে হবে প্রথমে।

মাছ

মাছ চচ্চড়ি—মাছ ভেজে নাও। আলু, পেঁয়াজ লাগবে। তেল চড়িয়ে প্রথমে পেঁয়াজ ভেজে আলু দেবে। আলু ভাজা ভাজা হলে হলুদ ও লঙ্কা দিয়ে কষবে। নুন ও কাঁচালঙ্কা দেবে। ইচ্ছে করলে পেঁয়াজ ভেজে টোমাটো দিতে পার। কষা হলে তাতে জল দিয়ে ঢাকা দেবে। ফুটে উঠলে মাছ দেবে। ঘন ও তেল কাটা হলে নামাবে।

রুই, কাতলা, টেংরা এই ধরনের মাছের চচ্চড়ি ভাল হয়।

মৌরলার বাটিচচ্চড়ি—মাছ, পেঁয়াজ, কাঁচালঙ্কা, বেশি করে তেল ও সর্ষে, লঙ্কা, হলুদ, নুন ভাল করে মেখে কড়ায় দিয়ে উনুনে চড়াও। অল্প জল দিও। ঢাকা দাও। জল মরে তেলের উপর এলে নামাও।

কড়ায় বা হাঁড়িতে জল দিয়ে উনুনে চড়াও। তার মধ্যে একটি বাটিতে ঢাকা দিয়ে মাছমাখা দিলে—ভাপে ভাল হয়। এই পদ্ধতিতে কুচো চিংড়ি বা ইলিশ মাছ করা চলে। কেবল ইলিশমাছে পেঁয়াজ দেবে না।

কইমাছ পাতারি—কইমাছ, লঙ্কা, হলুদ, সর্ষেবাটা, নুন, কাঁচালঙ্কা, তেল দিয়ে মেখে পুরু কলাপাতায় বেঁধে তাওয়ায় তেল দিয়ে সেঁকতে পার কিম্বা কড়ায় জল দিয়ে ফুটে উঠলে তাতে ছেড়ে দিতে পার। ঘণ্টাখানেক পর বের করে নেবে।

চিংড়িমাছ সিদ্ধ করে এই রকম করে করতে পার। কেবল নারকোলবাটা মেশালে আরও ভাল হয়।

নারকোলের ভিতর চিংড়িমাছ—নারকোলের একদিকটা একটু ফাটিয়ে রাখ যাতে তার মধ্যে মাছ দেওয়া যায়। কুচোচিংড়ি খোসা ছাড়িয়ে তাতে হলুদ, লঙ্কা ও সর্ষেবাটা, রসুনকুচি মাখাবে। নুন, কাঁচালঙ্কা ও বেশি করে তেল দেবে। এইসব নারকোলের মধ্যে ঢুকিয়ে দেবে। ফাটা ভাল করে বন্ধ করে উপরে মাটি লেপে উনুনের মধ্যে দাও। ঘণ্টা দুই পর বের করলে দেখবে নারকোলের সবটা এইসঙ্গে মিশে গিয়েছে।

নারকোল চিংড়ি—মোচা চিংড়ি ৫০০ গ্রাম, নারকোল একটা, রসুন থেঁতো, হলুদ, লঙ্কা ও সর্ষেবাটা, তেঁতুল লাগবে। চিংড়ি সিদ্ধ করে ডুমো করে কাটবে। নারকোল কুরে রাখবে।

একটু বেশি করে তেল চড়াবে। সর্ষে ও রসুন থেঁতো ও কাঁচালঙ্কা ফোড়ন দিয়ে নারকোল দেবে। খুব ভাজা ভাজা করবে। চিংড়ি মেশাবে, বাটা মশলা মেশাবে। নুন ও তেঁতুল গোলা ও একটু চিনি দেবে। অল্প অল্প তেল দিয়ে ভাজবে। জল একেবারে দেবে না। ঝুরঝুরে হলে নামাবে।

মাছের সুক্তো—বেগুন ও ঝিঙে ডুমো করে কাটো। রুইমাছ ভেজে ভেঙে রাখো। কাঁটা না থাকে যেন। সর্ষে ও পাঁচফোড়ন গরম করে গুঁড়িয়ে রাখো।

তেল চড়িয়ে কাঁচালঙ্কা ও গুঁড়োমশলা ফোড়ন দাও। ঝিঙে, বেগুন দিয়ে নাড়াচাড়া করে মাছ দাও। হলুদ, লঙ্কাবাটা দিয়ে ভাল করে কষবে। একটু জল দেবে। মাখোমাখো হলে বেশি করে আদাবাটা দিয়ে নামাও।

আদার মাছ ১—রুইমাছ ভেজে, ভেঙে কাঁটা বেছে রাখো। আলু, পেঁয়াজ ও

বেগুন ডুমো করে কাটো।

তেল চড়িয়ে পেঁয়াজ দাও। বাদামি রঙ হলে বেগুন (অল্প) ও আলু দিয়ে ভাজ। এই সঙ্গে হলুদ, লঙ্কা ও ধনেবাটা দাও, খুব কষতে থাক। চিনি নুন ও কাঁচালঙ্কা দাও। মাছ দাও। খুব ভাল করে ভেজে ও তরকারি সিদ্ধ হলে নামাও। অল্প জলের ছিটে দিয়ে ভাজলে ভাল হয়।

ঘি চড়াও। জিরে ও তেজপাতা দিয়ে তরকারি দিয়ে দাও। বেশি করে আদাবাটা দিয়ে নামাও।

আদার মাছ ২—পটলের সমস্ত খোসা ছাড়িয়ে চিরে ছোট ডুমো করে কেটে রাখো। রুইমাছ ভেজে কাঁটা ছাড়িয়ে টুকরো কর। পটলের টুকরোগুলি তেলে কষে তুলে নাও। হলুদ, লঙ্কা, ধনে জিরে ও সরষেবাটা পরিমাণমত জলে গুলে ছাক্‌নাটা চড়াও। জল ফুটলে তাতে পটলগুলি দাও। নুন ও মিষ্টি আন্দাজমত দাও। পটল সিদ্ধ হবার সঙ্গে সঙ্গে জলও মরে আসবে। এইবার মাছের টুকরোগুলি দাও। সব বেশ সিদ্ধ হয়ে যখন জল মরে যাবে তখন নামাবে। ঘিয়ের উপর তেজপাতা, কাঁচালঙ্কা ও পাঁচফোড়ন দাও। পটল ও মাছ এই ঘিয়ে বেশ ভাজা ভাজা করে নাও। নামাবার আগে আদাবাটা মিশিয়ে নেবে।

মাছের ঝালফিরেজী—উপকরণ: চিংড়ি বা রুইমাছ, পেঁয়াজকুচি, আদা-পেঁয়াজবাটা, লেবুর রস।

ঘি চড়িয়ে লঙ্কা, হলুদ ও আদা-পেঁয়াজবাটা, অল্প চিনি, খুব ভাল করে কষবে। মাছ সিদ্ধ করে ডুমো ডুমো করে কেটে রাখবে। মশলা কষা হলে মাছ দেবে। ভাল করে ভাজো। নুন দেবে। কষা হলে নামাবে।

আগের থেকে সাজিরে, সামরচি, গরমমশলা, শুক্‌নোলঙ্কা, গরম করে গুঁড়িয়ে রাখবে। কুচো পেঁয়াজ ভেজে রাখবে।

মাছ নামিয়ে এই গুঁড়োমশলা ও পেঁয়াজ কুচি ভাজা উপর থেকে ছড়িয়ে মিশিয়ে দাও। আন্দাজমত লেবুর রস দাও।

মাছের ঘণ্ট—আলু, পেঁয়াজ, রুই বা কাত্‌লা মাছ, কড়াইশুঁটি, ফুলকপি, বিলিতি বেগুন।

আলু, ফুলকপি, কড়াইশুঁটি কষে রাখবে। মাছ ভেজে কাঁটা বেছে ডুমো করে রাখবে

ঘি চড়াবে, পেঁয়াজকুচি দিয়ে ভাল করে ভাজবে। তার উপর লঙ্কা, হলুদ ও

আদা-পেঁয়াজবাটা দিয়ে খুব ভাল করে কষবে। এই সময় বিলিতি বেগুন, নুন, মিষ্টি ও কাঁচালঙ্কা দেবে। কষা হলে তরকারি মাছ সব দিয়ে নাড়াচাড়া করে—অল্প জল দিয়ে ঢাকা দেবে। জল মরে গেলে নামাবে। উপর থেকে লঙ্কাকুচি ও গরমমশলা গুঁড়ো দেবে।

গরমমশলার বদলে ধনেপাতা কুচি চলে।

মাছের ঝুরো—(১) আলু, পেঁয়াজ, মাছ সব কষে রাখো। তেল চড়িয়ে তেজপাতা ও পাঁচফোড়ন দিয়ে আলু ও পেঁয়াজ দাও—ভাজাভাজা কর। মাছ দাও। পরে অল্প কিস্‌মিস্‌, কাঁচালঙ্কা, লঙ্কা-হলুদবাটা দিয়ে কষতে হবে। সিদ্ধ হলে নামাবে। মাছ ভেঙে দেবে।

(২) আলু লম্বার দিকে মোটা করে কাটবে। মাছ ভেজে কাঁটা বেছে রাখবে। পেঁয়াজ কুচিয়ে রাখবে। আদা বেটে রাখবে। আলু ভাপিয়ে নেবে।

তেল চড়িয়ে পেঁয়াজকুচি ভাজবে। ভাল ভাজা হলে ভাপান আলু দিয়ে দেবে। নুন ও কাঁচালঙ্কা দেবে। বেশ খানিকটা নাড়াচাড়া করে মাছ দেবে। আবার ভাজবে। হয়ে এলে খানিকটা আদাবাটা দিয়ে নামাবে।

লাউ কাঁকড়া—তেল চড়াবে। কাঁকড়া খুব ভাল করে ভাজবে। ভাজা হলে লাউ কুচিয়ে দেবে। নাড়াচাড়া করে লঙ্কা, হলুদ ও জিরেমরিচ বাটা দিবে। সিদ্ধ হলে নামাও। ঘি চড়াও পাঁচফোড়ন দাও। তাতে পেঁয়াজ ও আদাবাটা কষে নাও। লাউ এতেই সাঁতলে নাও।

ইলিশমাছ সর্ষেবাটা—তেল চড়িয়ে দাও। একটি পাত্রে সর্ষে ও হলুদ লঙ্কাবাটা জলে গুলে তেলের উপর দাও। ফুটে উঠলে কাঁচা ইলিশ, কাঁচালঙ্কা, নুন দিয়ে ঢাকা দাও। মাছ নরম হলে নামাও। ঝোল থাকবে। এতে ঝিঙে দিলে ভাল হয়।

মৌরলা মাছের অম্বল—তেলে মাছগুলি একটু কষবে, হলুদ দেবে। কষা হলে কাঁচা তেঁতুলের সিদ্ধ করা মাড়ি মেশাবে। চিনি ও নুন দেবে। ঘন হলে নামাবে। পাকা তেঁতুলের মাড়িও দেওয়া চলে।

মাছের শিক্‌কাবাব—পাকা রুইমাছ—২৫০ গ্রাম

পেঁয়াজ—৩টা

আদা খানিকটা

boiRboi.net

রসুন—৫ কোয়া
শুক্‌নো লঙ্কা—২/৩টি
গরমমশলা গুঁড়ো—
গোলমরিচগুঁড়ো একটু
নুন, সামান্য ঘি, দই—১০০ গ্রাম

মাছ কাঁটা বেছে ডুমো ডুমো করে কেটে রাখবে। দুটি পেঁয়াজ কুচি করে ভাল করে ভাজবে ও তুলে রাখবে। বাকি সব মশলা একসঙ্গে বাটবে। এবার এই বাটা ও গুঁড়ো মশলা দই ও মাছে মাখো। নুন দাও।

একটি পরিষ্কার লোহার সিক্‌ লাগবে। এই সিকে মাছগুলি গেঁথে নিয়ে কাঠকয়লার আগুনে ভাল করে সেঁকে নেবে। ঘুরিয়ে ফিরিয়ে সেঁকবে আর উপর থেকে চামচে করে সামান্য ঘি মাখিয়ে দেবে। মাছ হয়ে গেলে সিক্‌ থেকে নামিয়ে নেবে।

মাছ ফ্রাই—ভেট্‌কি মাছের ভাল হয়। কেনবার সময় ফ্রাই করা হবে বললে সেইরকম পাতলা করে কেটে দেবে। এই মাছ আদা ও পেঁয়াজবাটার রসে ঘণ্টা খানেক ভিজিয়ে রাখবে। ডিম ও ক্রাম্ব লাগবে। ক্রাম্ব গুঁড়িয়ে রাখবে। ঘি চড়িয়ে মাছ একটা একটা করে তুলে ডিমে প্রথমটা, তারপর ক্রাম্বে ডুবিয়ে ভাজবে।

তপ্‌সে মাছের ফ্রাই খুব ভাল হয়।

তপ্‌সীর ঘিতপ্‌সী—মাছ তেলে কষে রাখো।

ঘি চড়াও। ঘি গরম হলে পেঁয়াজ, আদা ও লঙ্কা, হলুদবাটা খুব ভাল করে কষে নাও। কষবার সময় একটু চিনি দিলে রঙটা লাল হয়। কষা হলে মাছ দাও, সামান্য জল ও কাঁচালঙ্কা ও নুন দাও। বেশ ফুটে উঠলে একটু ভিনিগার দাও। ঘি কাটা হলে নামাও।

ইলিশ বা রুইমাছের রোস্ট—মাছ বড় টুকরো করে কেটে, ধুয়ে রাখো। পেঁয়াজ, আদা, রসুন ও লঙ্কা বেশ মিহি করে বেটে কাটা মাছে মাখো। নুন, চিনি ও ভিনিগার এই সঙ্গে মিশিয়ে একঘণ্টা রেখে দাও। ঘি চড়াও, গরম হলে মাছগুলি একটা একটা করে তুলে নরম করে ভেজে রাখো। তারপর ঐ ঘিয়েই বাকি মশলা ভাজ। ভাজার সময় সামান্য জল দাও। বেশ গন্ধ বেরলে মশলা ঘিশুদ্ধ মাছের উপর ঢেলে দাও।

ভিনিগারের বদলে একটু দই ব্যবহার করতে পার।

ইলিশমাছ নারকোল দুধ দিয়ে—লাগবে ইলিশমাছ—৫০০ গ্রাম
পাতিলেবু—১
নারকোল—১
পেঁয়াজ, আদা, লঙ্কাবাটা
২টি পেঁয়াজ কুচি, গরমমশলা,
কাঁচালঙ্কা, ঘি

হাঁড়িতে ঘি চড়াও। গরম হলে পেঁয়াজকুচি, কাঁচালঙ্কাকুচি ও গরমমশলা বেশ লাল করে ভাজো। পরে বাটামশলা সব এতেই দিয়ে বেশ কষবে। নারকোল দুধ ও নুন দাও। ফুটে উঠলে মাছ দাও। দমে দাও কিছুক্ষণ ফোটবার পর। মাছ সিদ্ধ হলে নামাও।

চিংড়িমাছও এইভাবে করলে ভাল হয়। চিংড়িমাছ একটু ভাপিয়ে নিও আগেই।

ভেট্‌কি মাছের বেক—আস্ত ভেট্‌কি মাছের ল্যাজা মুড়ো কেটে আলাদা রাখবে। মাছটা সিদ্ধ করে সমস্ত কাঁটা বেছে ফেলবে। একটু ভেঙে ভেঙে দেবে মাছটা।

ঘিয়ে পেঁয়াজকুচি লাল করে তাতে মাছ ছেড়ে ভাজবে। নামিয়ে এই মাছ ঠাণ্ডা হলে তাতে দুটো ডিম মিশিয়ে, নুন, গোলমরিচ, রাই, সস্‌ ও একটু মাখন দিয়ে মাখবে। বেক করবার ডিসের মধ্যে দিয়ে উপরে ভাজা ক্রাম ছড়িয়ে দেবে। একবার বেক করবে। বেশ ভাল রঙ হলে নামাবে।

বেক করবার ব্যবস্থা না থাকলে গরম জলে ভাপিয়ে নিতে পার।

টোমাটো দিয়ে মাছ—কাঁচা মাছের সঙ্গে আদাবাটা, পেঁয়াজবাটা (খুব সামান্য মিহি করে), টোমাটো ছোট ছোট করে কেটে নুন, মিষ্টি, লঙ্কাকুচি, ধনেপাতাকুচি ও ঘি মেখে অল্প আঁচে বসাবে। মাছ সিদ্ধ হলে নামাবে।

মাছ দুধ দিয়ে—অল্প তেলে মাছ কম ভেজে তুলবে। কিছুটা কাঁচা তেল, আন্দাজমত দুধ, (প্রতি জনের জন্য তিন চামচ) সামান্য হলুদ, লঙ্কা ও সামান্য ময়দা দিয়ে খুব ভাল করে ফেটাও। কড়ায় অল্প তেল দিয়ে পাঁচফোড়ন ও কাঁচালঙ্কা দিয়ে গোলাটা ঢেলে দাও। একটু জল দেবে। ফুটে উঠলে মাছ দেবে। আবার ফুটিয়ে নামাবে।

মাছের মুড়ো দিয়ে পুঁইশাক চচ্চড়ি—আলু, বেগুন, কুমড়ো, শিম, ঝিঙে,

মুলো বড় করে কেটে রাখবে। পুঁইশাক লাগবে, ডাঁটাও দেবে। পিঁয়াজ বেশি করে কুচোবে। রসুন থেঁতো করবে। লঙ্কা, হলুদ ও সর্ষেবাটা লাগবে। মাছের মুড়ো ভেজে রাখবে।

তেল চড়িয়ে পেঁয়াজ লাল করে ভাজবে ও রসুনবাটা দেবে। ভাজা হলে তরকারি ও ডাঁটা দিয়ে দেবে। নুন, কাঁচালঙ্কা দেবে। খুব ভাজবে। জলের ছিটে দেবে। ঢাকা দিয়ে ভাজতে থাকবে। অল্প একটু নরম হলে, ভাজা মুড়ো মেশাবে ও হলুদ, লঙ্কা দিয়ে ভাজতে থাকবে। সব যখন সিদ্ধ হয়ে যাবে অথচ ঘেঁটে যাবে না—সর্ষেবাটা জলে গুলে মেশাবে। দু-একবার নাড়াচাড়া করে নামাবে। বেশ তেলকাটা হবে।

মুড়িঘণ্ট—আতপ চাল বেছে ধুয়ে থালায় মেলে রাখবে। আলু ছোট ডুমো করে কেটে ভেজে রাখবে। বেশ বড় মুড়ো, রুই বা কাত্‌লা মাছের, খুব ভাল করে ভেজে রাখবে। চাল ২৫০ গ্রামের কিছু কম দেবে।

তেল, ঘি মিশিয়ে চড়াবে। বেশি করে পেঁয়াজকুচি লাল করে ভাজবে। তাতেই চালটা দিয়ে ভাজা ভাজা করবে। এবার আদা, হলুদ ও লঙ্কাবাটা দিয়ে ভাজতে থাকবে। ভাজা আলু, নুন ও কাঁচালঙ্কা দেবে। মুড়ো ভাজা ভেঙে মেশাবে। খুব কষবে। চাল নরম হবার মত জল দিয়ে ঢাকা দেবে। মাঝে মাঝে ঢাকা খুলে নেড়ে দেবে। কারণ, তলা ধরে যেতে পারে। জল মরে গেলে ও চাল সিদ্ধ হলে নামিয়ে, ভাল ঘি ও গরমমশলা বাটা দেবে।

পেঁয়াজকুচির বদলে পেঁয়াজবাটা দেওয়া চলে। তাহলে তেল-ঘিয়ের উপর প্রথমেই চালটা দিয়ে নাড়াচাড়া করে—হলুদ, লঙ্কা, আদা পেঁয়াজবাটা দিয়ে কষবে।

দইমাছ—লাগবে—পাকা রুইমাছ, টক দই, পেঁয়াজ, আদাবাটা, পেঁয়াজ কুচনো, কাঁচালঙ্কা, আলু, চিনি, নুন, তেল, গরমমশলা, তেজপাতা।

মাছ বড় টুকরো করে কাটবে। আলু সিদ্ধ করে খোসা ছাড়িয়ে গোল চাকা করে কাটবে।

মাছ, আলু, পেঁয়াজকুচি, আলাদা করে অল্প ভেজে তুলবে। পেঁয়াজটা কেবল লাল করে ভাজবে।

দই খুব ভাল করে ফেটিয়ে তাতে পেঁয়াজ, আদাবাটা মেশাবে। কাঁচালঙ্কা ছিঁড়ে দেবে।

কড়াই-এ তেল চড়াবে—তাতে দইমাখা ছাড়বে। তার আগে তেজপাতা ও গরমমশলা দেবে। খানিকটা ফোটাবে। পেঁয়াজভাজা, মাছ ও আলু মেশাবে। চিনি ও নুন দিয়ে খানিকটা ফুটিয়ে নামাবে।

চিংড়িমাছের মালাইকারি—(১) বড় চিংড়ি ভাপিয়ে রাখবে। আলু বা লাউ বড় করে কেটে রাখবে। নারকোল কুরে গরমজল দিয়ে দুধ বার করে রাখবে।

ঘি চড়াবে। আলু একটু কষে তুলে নেবে। ঐ ঘিয়ে হলুদ, লঙ্কা, আদা ও পেঁয়াজবাটা খুব ভাল করে কষবে। একটু চিনি দেবে কষবার সময় তাহলে রঙটা লাল হবে। আলু দিয়ে নাড়াচাড়া করে একটু জল দেবে। ফুটে উঠলে মাছ দেবে ও নুন দেবে। বেশ ফুটলে নারকোল দুধ দিয়ে ঢাকা দেবে। ঘন হলে নামিয়ে গরমমশলাবাটা দেবে।

আলুর বদলে লাউ দাও ত ফোটবার সময় দেবে।

(২) বড় চিংড়ি মাছ বেশ খানিকটা দই, লঙ্কা, হলুদ ও আদাবাটা দিয়ে ঘণ্টাখানেক ভিজিয়ে রাখবে।

ঘি চড়িয়ে অনেকটা পেঁয়াজকুচি বেশ লাল করে ভাজবে। ভাজা হলে দই-এ মাছ মাখা এতে ঢেলে দেবে। খুব কষবে। কষা হলে বেশি করে নারকোল দুধ, নুন, চিনি ও কাঁচালঙ্কা দিয়ে ঢেকে দেবে। মাছ নরম হলে নামাবে। গরমমশলাবাটা দেবে। ঘি কাটা হবে।

ইলিশ মাছ ভাপে—একটি পাত্রে কাঁচা ইলিশ মাছ, সর্ষে বাঁটা, হলুদ, লঙ্কা বাঁটা ও খানিকটা নারকেল বাঁটা দেবে। এই সঙ্গে নুন, কাঁচা লঙ্কা ও বেশ অনেকটা সর্ষের তেল দিয়ে মাখবে। সামান্য একটু জল দিও। এমন পাত্র নেবে যার ঢাকা আছে। অন্য একটি হাঁড়িতে জল দিয়ে উনুনে চড়াবে। তার মধ্যে ঐ মাছের পাত্রটি দেবে। জল এমন পরিমাণে দেবে, যাতে পাত্রটির উপরে না যায়। জল ফুটবে খানিকক্ষণ। বেশি মাছ থাকলে একঘণ্টা রাখলেই চলবে। নামিয়ে নেবে। প্রেসার কুকার-এ করা চলে।

রুইমাছের ঝোল—আলু, পটল, বড়ি ভেজে নেবে। মাছ ভেজে নেবে।

তেল চড়িয়ে হলুদ, লঙ্কা ও ধনেবাটা জলে গুলে দিয়ে দাও। ফুটে উঠলে তরকারি, কাঁচালঙ্কা ও নুন দাও। তরকারি সিদ্ধ হলে মাছ দাও। খানিকক্ষণ ফুটিয়ে নামাও। আবার অল্প খানিকটা তেল দিয়ে তাতে তেজপাতা, পাঁচফোড়ন দিয়ে ঝোল সাঁতলাও। নামাবার আগে আদাবাটা বা জিরেমরিচ (খুব সামান্য) দাও।

কইমাছের ঝোল—সবই আগের মতন করবে—কেবল ধনেবাটার বদলে সর্ষেবাটা দেবে।

ইলিশমাছের ঝোল—করলে কাঁচা মাছ দেবে। বেশি করে সর্ষেবাটা দেবে। সাঁতলাবে না। নামাবার আগে অল্প সর্ষের তেল দিয়ে নামাবে।

চিংড়িমাছের ঝোল—তেল বা ঘি চড়িয়ে পেঁয়াজকুচি ভেজে নেবে। তাতে মাছ ছাড়বে। একটু নাড়াচাড়া করে হলুদ, সর্ষে, আদা ও কাঁচালঙ্কাবাটা জলে গুলে দেবে। সিদ্ধ হলে ঝোল থাকতে নামাবে।

পথ্যির ঝোল—মাগুর বা সিঙ্গী মাছ। কাঁচকলা ও আলু লাগবে। ধনে, হলুদ জলে গুলে ছেঁকে চড়াবে। তরকারি ও মাছ সামান্য তেলে সাঁতলে রাখবে। মশলা জলে গুলে চড়াবে। ফুটলে তরকারি ও মাছ দেবে, নুন দেবে। খুব সিদ্ধ হবে। নামাবার আগে আদার রস দিয়ে নামাবে।

মাছের কালিয়া—(১) আলু ও পটল তেলে ভেজে রাখ। মাছও ভেজে রাখ।

ঘি চড়িয়ে হলুদ, লঙ্কা ও আদা, পেঁয়াজবাটা দই দিয়ে খুব ভাল করে কষে নাও। জল দাও। ফুটে উঠলে মাছ ও তরকারি দাও। ঘন হলে নামাও। গরমমশলাবাটা দাও।

(২) **কাঁচকলা দিয়ে কালিয়া**—আলু ও কাঁচকলা ভেজে রাখবে। মাগুর মাছ ভেজে নেবে।

হলুদ, লঙ্কা, ধনে, জিরেমরিচ গুলে চড়াবে। সিদ্ধর মুখে তেজপাতা ও কাঁচালঙ্কা দেবে। নুন দেবে। ফুটে উঠলে আলু, কাঁচাকলা দেবে। বেশ কিছুক্ষণ ফুটলে মাছ দেবে ও দইয়ে আদাবাটা ফেটিয়ে দেবে। ঘন হলে নামাবে। ঘিয়ে জিরে ও হিং ফোড়ন দিয়ে সাঁতলাবে।

(৩) একটু বেশি ঘিয়ে পেঁয়াজকুচি লাল করে ভাজবে। তাতে বেসন, নারকোলবাটা, হলুদ, লঙ্কা, ধনে, জিরে (একটু কম) আদা ও গরমমশলাবাটা কষে নেবে। জলও দেবে। মশলা অনেকক্ষণ সিদ্ধ হলে আলু ও ভাজা মাছ ছাড়বে। ভাল সিদ্ধ হয়ে গেলে—টোমাটো দেবে—দমে রাখবে।

মাগুর মাছের হিঙ্গী—আলু ও কাঁচকলা ডুমো করে কেটে ভেজে রাখবে। মাগুর মাছ ভেজে রাখবে। বাটা মশলা লাগবে—সর্ষে সব থেকে বেশি—হলুদ, ধনে, জিরে ও গরমমশলাবাটা।

সর্ষে, হলুদ, ধনে, জিরেবাটা জলে গুলে উনুনে চড়াবে। কিছুক্ষণ ফুটলে ভাজা তরকারি দেবে। সিদ্ধ হলে মাছ দেবে। সব সিদ্ধ হবার আগে নুন, মিষ্টি (সামান্য) ও অল্প দুধ দেবে। সিদ্ধ হয়ে গেলে ও বেশ ঘন হলে নামাবে। বাদাম তেলে হিং ফোড়ন দিয়ে সবটা সাঁতলে নেবে।

দইমাছ—(১) খুব পাকা রুইমাছ। মাছ ও তেজপাতা জলে দিয়ে সিদ্ধ করে নেবে। টুকরো বেশ বড় হয় যেন আর খুব বেশি সিদ্ধ করবে না। মাছ ভেঙে না যায় যেন। ৫০০ গ্রাম মাছ হলে ৫০০ দই লাগবে। টক বা মিষ্টিদই—দুই চলে—যার যেমন রুচি। তবে টক দই হলে একটু মিষ্টি দিয়ে নেবে।

দই নুন দিয়ে খুব ভাল করে ফেটাবে। একটুও খিচ্ না থাকে যেন। ফোটান হয়ে গেলে কাঁচালঙ্কাকুচি ও আদা খুব মিহি করে কেটে দইয়ে মেশাবে। অনেকে আদাবাটা দিতে পছন্দ করেন। এই সব ভাল করে মিশিয়ে—সিদ্ধ মাছ দেবে। উপর থেকে জিরেভাজার গুঁড়ো ও অল্প ভাল ঘি দেবে।

(২) মাছ ভেজে নেবে। দইয়ে কাঁচালঙ্কাকুচি, নুন ও টকদই হলে একটু মিষ্টি দিয়ে ভাল করে ফেটিয়ে রাখ। ঘি চড়াও, একটা গরমমশলা থেঁতো করে দাও। হলুদ, লঙ্কা ও আদা, পেঁয়াজবাটা দিয়ে খুব ভাল করে কষবে। কষা হলে ফেটান দই ঢেলে দাও, মাছ দাও। একবার ফুটলেই নামাও।

বীট ও কড়াইশুঁটি দিয়ে মাছের ঘণ্ট—বীট মোটা করে কুচিয়ে রাখ। ফুলকপির ফুলগুলি কুটে ও কড়াইশুঁটি ছাড়িয়ে রাখ। মাছ ভেজে কাঁটা বেছে ভেঙে নাও। আলু মোটা করে কুচিয়ে রাখ।

ঘি চড়িয়ে বেশি করে পেঁয়াজকুচি ভেজে নাও। তাতেই তরকারি সব দিয়ে খুব ভাজ। ভাজার সময়ই লঙ্কা, হলুদবাটা, আদাবাটা, নুন, মিষ্টি ও কাঁচালঙ্কা দাও। জল ছিটে দিয়ে ভাজো। মাছ দাও ও নাড়াচাড়া করে সামান্য জল দিয়ে ঢাকা দাও। সিদ্ধ হলে নামিয়ে ধনেপাতা কুচি দাও। ধনেপাতা দেবার আগে ঘিয়ে পাঁচফোড়ন দিয়ে সাঁতলাবে।

আমশোল—শোলমাছ ভেজে কাঁটা বেছে রাখবে। কাঁচা আম ছোট করে কুটে রাখবে। বেশি করে তেল চড়িয়ে পাঁচফোড়ন দেবে। আম দিয়ে খুব নাড়বে। নুন দেবে। আম নরম হয়ে এলে মাছ দেবে। হলুদবাটা দিয়ে ভাজতে থাকবে। আন্দাজমত চিনি দিয়ে একটু জল দেবে। জল মরে গেলে ঘন হলে নামাবে। পাঁচফোড়নের গুঁড়ো দেবে। তেল কাটা হবে।

মাছ পোস্তবাটা দিয়ে—রুই বা টেংরা মাছ লাগবে। আলু ছোট ডুমো করে কেটে রাখবে। রসুন থেঁতো করবে। বেশ খানিকটা পোস্ত বেটে রাখবে। রুইমাছ ছোট টুকরো করলে ভাল হয়।

মাছ ভাল করে ভেজে নেবে। তেল চড়িয়ে তাতে রসুন থেঁতো দেবে। একটু ভাজা ভাজা করে আলু দিয়ে দেবে। বেশ ভাল করে ভাজতে থাকবে। নুন ও

কাঁচালঙ্কা দেবে। খানিক পরে পোস্তবাটা দিয়ে নাড়তে থাকবে। পোস্ত লাল হলে একটু জল দেবে ও ফুটে উঠলে মাছ দেবে। আলু সিদ্ধ হয়েছে ও জল মরে গিয়েছে দেখলে নামাবে। উপর থেকে কারিপাতা দেবে।

কুমড়ো চিংড়ি—কুমড়ো মোটা করে কুচিয়ে রাখবে। কুচো চিংড়ি বেছে হলুদ ও নুন দিয়ে রাখবে। বেশি করে পেঁয়াজকুচো করবে ও রসুন থেঁতো করে রাখবে।

তেল চড়িয়ে পেঁয়াজ ও রসুন ভাজবে। বেশ ভাজা ভাজা হলে কুমড়ো ও চিংড়ি দিয়ে দেবে। নুন ও সামান্য হলুদ ও কাঁচালঙ্কা দেবে। জল ছিটে দিয়ে ভাজা ভাজা করে যখন দেখবে কুমড়ো ও চিংড়ি সিদ্ধ হয়ে গিয়েছে, নামাবে। তেলকাটা হবে।

চিংড়ি মাছ না দিয়ে কেবল কুমড়ো এইভাবে করলে ভাল হয়।

শোল বেগুন—বেগুন পুড়িয়ে ছাল ছাড়িয়ে রাখ। শোলমাছ সিদ্ধ করে চট্‌কে নাও।

ঘি অথবা তেলে গরমমশলা ফোড়ন দিয়ে আদা, পেঁয়াজ, হলুদ ও লঙ্কাবাটা কষে নাও। মাছটা এইবারে দাও। বেশ ভাজা হলে বেগুনপোড়া মেশাও। একটু চিনি, নুন ও কাঁচালঙ্কা দাও। মাখো মাখো হলে উপর থেকে পেঁয়াজভাজা এই সঙ্গে মেশাও।

মুলো চিংড়ির ঘণ্ট (কুচা চিংড়ি)—মুলো ছাড়িয়ে ধুয়ে কুরে নাও। চিংড়িমাছ হলুদ দিয়ে রাখবে। আলু ডুমো করে কেটে ভেজে রাখবে।

তেলে মেথি, শুক্‌নো লঙ্কা ও তেজপাতা দেবে। চিংড়িমাছ দাও। হলুদ ও লঙ্কাবাটা দিয়ে খুব ভাজা ভাজা কর। আলু ও মুলো কোরা দাও। বেশ ভাজা হলে তেলকাটা হলে নামাবে।

চিংড়ির বদলে নারকোল কোরা দিয়ে করতে পার। তাহলে জিরে ফোড়ন দেবে।

শশা ও নারকোল দুধ দিয়ে চিংড়িমাছ—

আধখানা নারকোল
৫০০ গ্রাম মাঝারি চিংড়ি
দুটি শশা
ধনে, হলুদ ও একটি পেঁয়াজকুচি
আদা, রসুন কয়েক কোয়া, লঙ্কা তিনটি, নুন—

চিংড়িমাছ ভাল করে ধুয়ে নাও। নারকোল দুধ আগে ঘনটা বার করে তারপর জল দিয়ে পাতলাটা বার করে নেবে। শশা চৌকা করে কাটতে হবে। ধনে, হলুদ

বেটে পাংলা নারকোল দুধের সঙ্গে মিশিয়ে রাখবে। এবার ঐ দুধে পেঁয়াজকুচি, লঙ্কা, জিরে, আদার কুচি, রসুনকুচি, শসা ও মাছ মেশাতে হবে। ঢিমে আঁচে, ঢাকা দিয়ে এইটি চড়াবে। আধঘণ্টা রাখবে। এবার ঘন দুধ মেশাবে। ঢাকা খুলে রাখবে। নুন দেবে। মাছ সিদ্ধ হলে নামাবে।

তেঁতুল ও নারকোল দুধ দিয়ে মাছ—যে কোন কাঁটা কম বড় মাছ লাগবে। মাছ ভেজে রাখবে। পম্‌প্লেট হলে ভাল হয়। লাগবে—৪–৫টি শুক্‌নো লঙ্কা, একটি পেঁয়াজ, কয়েক কোয়া রসুন, ১২টি গোলমরিচ, এক চায়ের চামচ জিরে, হলুদ, খানিকটা নারকোল, অল্প তেঁতুল, অল্প চিনি।

নারকোল ও সব মশলা একসঙ্গে বাটবে। ঘি বা তেলে পেঁয়াজকুচি লাল করে মশলা ও বড় চামচের এক চামচ তেঁতুলের রস দেবে। চার পাঁচটি কারিপাতা দিয়ে জল দাও। ভাল করে ফুটলে মাছ দাও। মাছের গায়ে মশলা মেখে গেলে ও সিদ্ধ হলে নামাও।

মাছের বেক—বড় মাছ, বীট, গাজর ও আলু সিদ্ধ কর। অল্প ঘিয়ে মাছটা ভেজে নাও। পুডিং ডিস-এ মাখন মাখিয়ে অর্ধেকটা মাছ দাও। তাতে বীট, গাজর, আলু চাকা করে কেটে দাও। নুডলস্ থাকলে সিদ্ধ করে মেশাও। উপরে বাকি মাছটা দাও। মাছের সঙ্গে একটি ডিমের হলদেটা মেখে নিও। ডিমের সাদা ভাল করে ফেটিয়ে উপরে ঢেলে দাও। এবার ক্রামগুঁড়ো করে উপরে ছড়াও। একটু দুধ দাও, ক্রাম দেবার আগে।

এবার বেকিং বাক্সে বেক কর। উপরটা লালচে হবে।

ভিনিগার মাছ—কাঁচা মাছ ভিনিগারে ভিজিয়ে রাখ। ঘি চড়িয়ে পেঁয়াজবাটা বেশ লাল করে কষবে। তাতেই ভিনিগারে ভেজানো মাছ দেবে। খুব সরু করে আদাকুচি, কাঁচালঙ্কাকুচি, চিনি ও নুন দেবে। আন্দাজমত জল দেবে। ফুটে জল মরে গেলে দমে দেবে। ঘিকাটা হলে নামাবে।

মাছের ঘণ্ট—আলু, পেঁয়াজ, বড় মাছ, ফুলকপি, কড়াইশুঁটি, টোমাটো লাগবে। পেঁয়াজ, রসুনবাটা, কাঁচালঙ্কা, হলুদ ও ধনেপাতা লাগবে। মাছ ভেজে, ভেঙে, কাঁটা বেছে রাখবে।

আলু, কপি সব ছোট করে কেটে ভাজবে। ঘি চড়িয়ে পেঁয়াজ, রসুন, হলুদ ও লঙ্কাবাটা খুব ভাল করে কষবে। এই সময় টোমাটো, চিনি ও কাঁচালঙ্কা মেশাবে। টোমাটো খুব ভাল করে মিশে যাবে ও মশলা ভাজা হলে আলু, কপি ও কড়াইশুঁটি দেবে। তরকারি সিদ্ধ হলে মাছ দেবে। খুব ভাল করে কষতে থাকবে। সব সিদ্ধ হলে নামাবে। ধনেপাতাকুচি উপর থেকে দেবে।

ঘি চড়িয়ে জিরে, তেজপাতা ও হিং ফোড়ন দিয়ে সাঁতলাবে। নামিয়ে উপর থেকে গরমমশলাবাটা ও ঘি দেবে।

মাছের পোটলী—শোল মাছেরই ভাল হয়—অভাবপক্ষে রুই মাছ চলে। মাছ ভেজে কাঁটা বেছে রাখবে। পরে ঘিয়ে আদা, পেঁয়াজ ও লঙ্কাবাটা দিয়ে মাছ কষে রাখবে। নুন ও গরমমশলাবাটা দিয়ে দেবে নামাবার আগে।

পটল লম্বাদিকে আধখানা করে, বিচি বার করে তেলে ভাজবে। ময়দাতে ঘিয়ের অল্প ময়ান ও নুন দিয়ে গোলা তৈরি করে রাখবে। তারপর আধখানা পটলের ভিতর মাছের পুর দিয়ে অন্য আধখানা ভাল করে চাপা দিয়ে দেবে। খুলে না যায় যেন। এবার ময়দার গোলায় ডুবিয়ে ভাজবে। গোলাটা যেন বেশি পাতলা না হয়।

চিড়ে দিয়ে মাগুর মাছ—মাগুর মাছ ভেজে রাখবে। আলু ডুমো করে কেটে ভেজে নেবে। চিড়ের বদলে চাল দিয়েও করা যায়।

ঘি বা তেল ছড়িয়ে আন্দাজমত চিড়ে দিয়ে একটু ভাজবে। তাতেই হলুদ, লঙ্কা, আদা, পেঁয়াজবাটা খুব ভাল করে কষবে। একটু চিনি ও নুন দেবে। মশলা কষা হলে আলু ও মাছ দিয়ে নাড়াচাড়া করে একটু জল দেবে। কাঁচালঙ্কা দেবে। জল মরে গিয়ে মাখোমাখো হলে নামাবে। উপর থেকে ঘি ও গরমমশলাবাটা দেবে।

রুই কি ভেট্‌কি মাছের মইলু—মাছ, বেশি করে পেঁয়াজকুচি, রসুনকুচি, কাঁচালঙ্কা, লঙ্কা, হলুদবাটা, একটু চিনি, ভিনিগার, জল ও নারকোলের দুধ মিশিয়ে ঘিয়ের উপর চড়িয়ে দাও। জল মরে গেলে ও ঘন হলে নামাও।

টোমাটো মাছ—কাঁচা রুইমাছের সঙ্গে আদাবাটা, পেঁয়াজের রস, টোমাটো ছোট করে কেটে, নুন, মিষ্টি, কাঁচালঙ্কাকুচি, ধনেপাতার কুচি ও ঘি মেখে অল্প আঁচে চড়াবে। মাছ সিদ্ধ হলে নামাবে। কিছু টোমাটো (খুব পাকা) টিপে রস করে দিলে ভাল হয়।

মাছের সস্‌কারী—মাছ ভেজে রাখো। তেল, ঘি মিশিয়ে চড়াও। তেজপাতা ও গোটা গরম মশলা ফোড়ন দাও। আদা, পেঁয়াজ, হলুদ, লঙ্কা বাটা দিয়ে খুব ভাল করে কষ। কষা হলে টোমাটো সস্ ও অল্প জল দাও। ফুটলে মাছ, কাঁচা লঙ্কা, নুন ও চিনি দাও। ঘি কাটা হলে নামাও।

মাছ ও ম্যাকারনি—একটু নুনজলে ম্যাকারনি সিদ্ধ করবে। নরম হলে নামিয়ে জল ফেলে দেবে। মাছ সিদ্ধ করে কাঁটা বেছে রাখবে। ম্যাকারনি আবার একটু দুধে (১০০ গ্রাম মতন) ফুটিয়ে নেবে।

একটি পুডিং ডিসে মাখন মাখাবে। তাতে দুধ ও ম্যাকারনি ঢালবে। সিদ্ধ মাছগুলি উপর থেকে সাজিয়ে দেবে। একটা ডিমের সাদা ও হলদে আলাদা করে ফেটাবে। খুব হাল্কা হলে উপর থেকে দিয়ে দেবে। খানিকটা ক্রাম উপর থেকে ছড়িয়ে দেবে। ডিমের সঙ্গে অল্প চিজের গুঁড়ো মেশালে ভাল হয়। এবার সব শুদ্ধ বেক করবে।

একটি ছুরি উপর থেকে নীচ অবধি চালিয়ে যখন দেখবে, তাতে কিছু লাগছে না, বুঝবে হয়ে গিয়েছে।

মাছ ঘন দুধ দিয়ে—বড় পাকা মাছ বড় করে কাটবে। মাছের সঙ্গে আদা, পেঁয়াজ ও রসুনের রস, লঙ্কার গুঁড়ো, গরমমশলা গুঁড়ো দিয়ে মেখে নেবে। এককিলো মাছে আধ কিলো দুধ লাগবে। দুধ ঘন করে রাখবে। বাদাম তেল গরম করে ঠাণ্ডা করবে—মাছের সঙ্গে মেশাবে।

মাছ একটি ছড়ানো পাত্রে ঢেলে অল্প আঁচে বসাবে। এক ফুট ফুটলে ঘন দুধ উপর থেকে ঢেলে দেবে। নুন আগেই দেবে।

মাছ সিদ্ধ হলে নামাবে।

চিংড়ি মাছ দই দিয়ে—বড় চিংড়ি মাছ—অনেকখানি দই ও অনেক কাঁচালঙ্কা চিরে মেশাবে। বাদাম তেলে গরমমশলা ফোড়ন দিয়ে মাখা মাছ ঢেলে দেবে। সিদ্ধ হলে তেল কাটা হয়ে নামাবে।

টোমাটো মাছ—বড় মাছ লাগবে।

তেল চড়াবে। কালোজিরে ও বেশি করে রসুন ফোড়ন দেবে। হলুদ দেবে। টোমাটো বেশি করে দেবে। খুব ভাল করে কষবে। নুন, চিনি ও কাঁচালঙ্কা দেবে।

কষা হলে মাছ দেবে। একটু জল দিয়ে ফুটে উঠলে ঢাকা দেবে। ঘন হলে নামাবে।

মাছের কারি (কেরালা মতে)—বড় মাছ লাগবে। জিরে, হলুদ, লঙ্কা, নারকোল (খানিকটা) একসঙ্গে বাটবে। তেঁতুল গুলে রাখবে। দুটো কাঁচা আম ছোট করে কেটে রাখবে। এক পেয়ালা দই লাগবে। কারিপাতা ধুয়ে রাখবে।

boiboi.net

সামান্য আদা-পেঁয়াজকুচি ও কাঁচালঙ্কা কুচিয়ে রাখবে।

এই সবকিছু মাছের সঙ্গে মেশাবে। সিদ্ধ করতে চড়াবে। একটু জল দেবে সিদ্ধর সময়।

তেল চড়াবে। সিদ্ধ মাছ তেল হলে ঢেলে দেবে। কিছুক্ষণ ফুটলে নামাবে।

তেল লাল রঙ হবে। (মাংসও এই রকম করে করা চলে)

মাছের মুড়ো দিয়ে লাউ—লাউ ভাপিয়ে নেবে। মাছের মুড়ো ভেজে নেবে। বাদাম তেল চাড়িয়ে আদা পেঁয়াজ, হলুদ ও লঙ্কাবাটা কষবে। একটু পরে লাউ ও মাছের ভাজা মুড়ো ভেঙে দেবে। নুন, চিনি, কাঁচালঙ্কা দিয়ে খুব কষবে। সামান্য জল ছিটে দিতে পার। ঘন হলে নামিয়ে, গরমমশলা বাটা দেবে। একটু ভাল ঘিও দিতে পার।

লাউ-চিংড়ি—লাউ ছোট ডুমো করে কেটে ভাপিয়ে নেবে। চিংড়িমাছ বড় হলে সামান্য ভাপিয়ে টুকরো করে কেটে নেবে। ছোট হলে একটু সাঁতলিয়ে রাখবে।

বাদাম তেল চড়াবে। হলুদ, লঙ্কা, জিরেমরিচ ও ধনেবাটা দিয়ে খুব কষবে। লাউ ও মাছ দেবে। ইচ্ছে করলে এই সঙ্গে আলু ছোট ডুমো করে কেটে, ভেজে দিতে পার। সব সিদ্ধ হলে ও জল মরে গেলে নামাবে।

অল্প ঘি চাড়িয়ে পাঁচফোড়ন বা সাদাজিরে দিয়ে সাঁতলিয়ে গরমমশলা বাটা দেবে।

আদা, পেঁয়াজ, হলুদ, লঙ্কাবাটা দিয়েও করতে পার। তাহলে সাঁতলাবার দরকার নেই—কেবল গরমমশলা বাটা দেবে।

মাছ দিয়ে ভাত বেক—আতপ চালের ভাত একটু ঝরঝরে করে থালায় ছড়িয়ে রাখবে। মাথাপিছু একটুকরো (বড়) করে মাছ (পাকা মাছ বা কাঁটা-ছাড়া হলেই ভাল) ভাল করে ভেজে নাও। এবার বেকিং ডিস বা ঐ ধরনের পাত্রে বাদাম তেল বা ঘি ভাল করে মাখিয়ে নাও। প্রথমে গোল করে কাটা পেঁয়াজ, ইচ্ছে হলে ঐভাবে কাটা সিদ্ধ আলু দিয়ে কিছুটা ভাত দিয়ে আধভাজা করে কিছুটা মাছ দাও (কাঁটা বেছে নিয়ে)। এইভাবে ভাত ও মাছ সাজিয়ে উপরে আবার পেঁয়াজকুচি ও অল্প ঘি বা মাখন দিয়ে বেক কর। মিনিট দশেক পরে নামিয়ে নাও। একে ইচ্ছেমত চিজ্, চিংড়িমাছ ভাজা, মেটের টুকরো ভাজা ইত্যাদি দিয়ে আরো সুস্বাদু করে নেওয়া যায়।

মাংসের কারি—পেঁয়াজ ঘিয়ে ভেজে তুলে রাখ। ঐতেই হলুদ, লঙ্কা, আদা, পেঁয়াজ, রসুনবাটা খুব ভাল করে কষবে। আগে হলুদবাটা একটু চিনি দিয়ে কষলে খুব ভাল রঙ হয়। বেশ কষা হলে মাংসও নুন দিয়ে আবার কষতে থাক। মাংসের জল বেরিয়ে শুক্‌নো হয়ে গেলে জল দাও আন্দাজমত। ফুটে উঠলে আলু দাও। দমে রাখলে ভাল হয়। মাংস সিদ্ধ হলে ও ঘন হলে নামাও। উপর থেকে পেঁয়াজভাজা ছড়িয়ে দাও।

পাঁঠার বাংলা—ঘি চড়াবে। তাতে হলুদ, লঙ্কা, আদা, পেঁয়াজবাটা ও বেশি করে ধনেবাটা, দই দিয়ে কষবে। অল্প কষা হলে নুন ও চিনি দেবে। সেই সময় মাংস দিয়ে নাড়াচাড়া করে জল দেবে। পেঁয়াজ ডুমো করে কেটে দেবে। ঢাকা দিয়ে ফুটতে দেবে। আলু দেবে। মাংস ও আলু সিদ্ধ হলে নামাবে। ঝোল থাকবে। এবার উপর থেকে জিরেভাজার গুঁড়ো দিয়ে দেবে।

মাংস সর্ষেবাটা দিয়ে—মাংস দই ও রসুনবাটা দিয়ে এক ঘণ্টা রাখো। ঘণ্টা কাটলে মাংস সিদ্ধ করে নাও। এমনভাবে জল দিয়ে সিদ্ধ করবে যে হয়ে গেলে জল থাকবে না। এবার এই সিদ্ধ মাংসে সর্ষেবাটা, কাঁচা তেল, কাঁচালঙ্কা, নুন মেখে দমে বসিয়ে রাখো বা ভাপে বসাও। বেশ তেল কাটা হলে নামাও।

পোস্ত দিয়ে মাংস—মাংসে পেঁয়াজ, রসুন ও আদাবাটা মাখবে। তেল চড়িয়ে তাতে গোটা গরমমশলা, সাজিরেবাটা ও পোস্তবাটা দাও। একটু কষে মাংস দাও। কষা হলে অল্প জল দিয়ে সিদ্ধ কর। মাখো মাখো হলে নামাও।

মাদ্রাজী কারি—মাংস কেটে রাখবে। তেল চড়িয়ে দাও। হলুদ, লঙ্কা, ধনে, জিরে, পোস্ত ও নারকেল বাঁটা দিয়ে খুব ভাল করে কষবে। একটু পরে মাংস দেবে ও নুন, চিনি (অল্প) দেবে। খুব কষতে থাক—বেশ শুকনো হয়ে এলে অল্প তেঁতুল সিদ্ধ জলে ঢেলে দাও। নাড়াচাড়া করে জল দাও। ফুটে উঠলে দমে বসাও যাতে মাংস সিদ্ধ হয়ে যায়। ঘন হবে। নাবিয়ে কারিপাতা দাও।

বাটা মশলার মধ্যে নারকেল বাটা একটু বেশি দিলে ভাল হয়।

মটন স্ট্যু—বাঁধাকপি, আলু, কড়াইশুঁটি, শালগম ও সেলেরি বড় করে কেটে ঘিয়ে বেশ করে কষবে। একটু পরে পেঁয়াজ চারখানা করে কেটে ও মটন এই সঙ্গে মেশাবে। নেড়েচেড়ে কয়েকটা টোমাটো থেঁতলে নিয়ে দিয়ে দেবে। নুন

দিয়ে ঢাকা দিয়ে দেবে। মাঝে মাঝে জলের ছিটে দেবে। হয়ে এলে গোটাকতক গোলমরিচ ও পাঁউরুটির (গরম করে) গুঁড়ো দিয়ে নামাও।

আইরিশ স্ট্যু—ডুমো করে মাংস ও চাকা চাকা করে আলু ও পেঁয়াজ কেটে রাখবে। আদা কুচিয়ে রাখবে। এই সব একসঙ্গে নুন দিয়ে খুব ভাল করে সিদ্ধ করে নেবে। নামিয়ে রাখবে। ঠিক খাবার আগে—খানিকটা দুধে একটু ময়দা গুলে মাংসর সঙ্গে মেশাবে। ফোটাবে—নামাবার আগে মাখন বা ভাল ঘি মিশিয়ে দেবে।

ব্রাউন স্ট্যু—লাগবে মাংস, আলু, বীট, গাজর, কড়াইশুঁটি, টোমাটো, পেঁয়াজ, আদা। ঘি চড়াও, পেঁয়াজ কুচি করে ভাজ, আদা কুচিও দাও। লাল হলে সব তরকারি ও মাংস দিয়ে খুব কষবে। টোমাটো থেঁতো করে নিও। নুন ও চিনি দিও। কষা হলে জল দিয়ে সিদ্ধ কর। ঘন হলে নামাও। নামাবার আগে একটু দুধে ময়দা গুলে দিয়ে ফুটিয়ে নিও।

মুর্গির কোর্মা—(মাংসরও হয়) মুর্গি বড় করে কেটে, দই ও আদা, রসুন, লঙ্কা ধনেবাটা মেখে ঘন্টাখানেক রেখে দাও। ঘি চড়াও, বেশি করে পেঁয়াজকুচি লাল করে ভাজ। ভাজা হলে খানিকটা তুলে রাখ। বাকিটার উপর দই, মশলা মাখা মুর্গি ঢেলে দাও। কষতে থাক। নুন, মিষ্টি দাও। কষা হলে অল্প আঁচে বসাও। দই অনেকটা লাগবে—কারণ এই দইয়ের জলেই মাংস সিদ্ধ হবে।

মাংস নরম হলে গরমমশলাবাটা দিয়ে নামাও। পেঁয়াজভাজা উপরে ছড়িয়ে দাও।

মেটের দোপেঁয়াজি—মেটে অল্প সিদ্ধ করে ছোট ডুমো করে কেটে রাখো। পেঁয়াজ কুচো করে রাখো। আদা, রসুন ও শুক্‌নোলঙ্কা বেটে রাখো। ধনে, জিরে তাওয়ায় গরম করে ভেজে পরে বেটে নাও।

ঘি চড়াও। পেঁয়াজ অর্ধেকটা নিয়ে ভেজে তুলে রাখো। এইবার বাকি পেঁয়াজকুচো, আদা, লঙ্কা ও রসুনবাটা বেশ লাল করে কষে নাও। কষা হলে ধনে, জিরে বাটা দাও। হলুদবাটাও দিও। বেশ ভাজা ভাজা হলে নুন, চিনি ও তেজপাতা দাও। মেটে দিয়ে দু' চারবার নাড়াচাড়া করে জল দাও। জল শুকিয়ে ঘিকাটা হলে নামাও। উপর থেকে পেঁয়াজভাজা ছড়িয়ে দাও।

কিমার কোপ্তাকারি—কিমা ২০০ গ্রাম, পেঁয়াজ দুইটি, অল্প আদা, রসুন ৪ কোয়া, হলুদ, সামান্য ধনেজিরে। গরমমশলা একটু, পুদিনাপাতা ২ ডাল। চিনি, নুন।

একটি পেঁয়াজ, আদা, রসুন, হলুদ, ধনেজিরে মিহি করে বেটে রাখো। অন্য পেঁয়াজটি মিহি করে কুচিয়ে নাও, পুদিনাপাতা কুচি করো।

কিমার সঙ্গে পেঁয়াজকুচি, পুদিনাপাতা, লঙ্কা কুচনো, সামান্য নুন মেখে ছোট ছোট কোপ্তা গড়ে রাখো।

এবার হাঁড়িতে ঘি চড়াও। ঘি গরম হলে গরমমশলা বাটা বাদে সব বাটা মশলা বেশ লাল করে কষবে। কষা হলে আধ লিটার আন্দাজ জল দাও। নুন ও চিনি দাও। ফুটে উঠলে কাঁচা কোপ্তাগুলি ছাড়ো। খুন্তি দিয়ে নাড়বে না। মিনিট পনের ফুটলে নামাও। গরমমশলাবাটা দাও।

শাহি কোর্মা—লাগবে—৫০০ গ্রাম মাংস, আদা, ৭ কোয়া রসুন, জিরে, গোলমরিচ, গরমমশলা, দই ৫/৬ চামচ, লঙ্কা, পেঁয়াজ, দুধ।

মাংস ধুয়ে রাখো। আদা, পেঁয়াজ ও রসুন বেটে নাও। দই ও বাটামশলা দিয়ে মাংস মেখে একঘণ্টা রেখে দাও।

তেল চড়াও। পেঁয়াজকুচি খয়েরি রঙ করে ভাজো। মাখা মাংস দাও। খুব ভাল করে কষো। নুন দাও। এবার সামান্য জল দিয়ে মাংস সিদ্ধ কর। সিদ্ধ হলে দুধ মেশাও। একটুক্ষণ ফোটাও। ঘন হলে নামাও। উপর থেকে লঙ্কাগুঁড়ো, গরমমশলা গুঁড়ো সামান্য গোলমরিচ গুঁড়ো মেশাও।

মাংস বা মুরগীর রসল্লা—মটন ৭৫০ গ্রাম কিম্বা বড় মুরগী একটি। ভাল দই ৫০০ গ্রাম। রসুনবাটা অল্প, লঙ্কাবাটা আন্দাজমত। আট দশটি কাঁচালঙ্কা চিরে নেবে। পেঁয়াজ ৫০০ গ্রাম কুচি করবে। তেজপাতা ৪ খানা। ঘি ১০০ গ্রাম।

মাংস টুকরো করে কাটো। একটি পাত্রে মাংস, ঘি, দই, পেঁয়াজকুচি, কাঁচালঙ্কা, রসুনবাটা, লঙ্কাবাটা, নুন, তেজপাতা—সব একসঙ্গে বেশ করে মিশিয়ে নরম আঁচে হাঁড়ি চড়াও। মুখটা ভাল করে চাপা দিও। মাঝে মাঝে ঢাকা খুলে নেড়ে নাও। মাংস দইয়ের জলে সিদ্ধ না হলে অল্প জল দিতে পার। জল মরে ঘিয়ের উপর এলে হাঁড়ি নামাও।

পেশোয়ারী মুরগি—মাংস ছোট করে কাটবে। ঘি চড়াও। গরম হলে বেশি করে পেঁয়াজকুচি ভাজো। মাংস দিয়ে নাড়াচাড়া করে ঢাকা দাও। জল দিও।

জল বেরলে ভাজতে থাকবে যতক্ষণ না সব জল মরে গিয়ে শুক্‌নো হয়ে যায়। এবার আদা ও রসুনবাটা দিয়ে অল্প জলের ছিটে দিয়ে ভাজো। টোমাটো দাও—ঢাকা দাও। ঘন হলে লঙ্কাবাটা দিয়ে নাড়তে থাকো। দই খুব ফেটিয়ে মেশাও। প্রেসারে দাও। এমনিও দমে দিয়ে রাখতে পার।

টোমাটো দিয়ে মাংস—মাংস সিদ্ধ করে নেবে।

হাঁড়িতে ঘি ও ডেক চড়িয়ে বেশি করে পেঁয়াজকুচি দেবে। বেশ বাদামী রঙ হলে আদা ও রসুনবাটা দিয়ে কষবে। খানিকটা কষা হলে বেশি করে টোমাটো কেটে, নুন, চিনি, হলুদ ও লঙ্কাবাটা দিয়ে ভাজতে থাকবে। মাংস সিদ্ধ মেশাবে। সিদ্ধর জল অল্প অল্প দিয়ে কষতে থাকবে। বেশ তেল-ঘিকাটা হলে ধনেপাতা কুচি দিয়ে নামাবে। শুক্‌নো হবে।

কিমার দই বড়া—কিমার সঙ্গে পেঁয়াজ, কাঁচা লঙ্কা কুচি, আন্দাজমত আলু (আলু সিদ্ধ করবে), নুন দেবে। সব সিদ্ধ হলে এক সঙ্গে বাঁটবে। বাঁটা হলে একটা ডিম ও গরম মশলা গুঁড়ো/বাঁটা মেশাবে। যদি নরম থাকে ত পাঁউরুটির ভিতরটা একটু মেখে নেবে। কোপ্তা গড়ে লাল করে ভাজবে।

দই অনেকটা (আন্দাজ ৫০০) খুব ভাল করে ফেটিয়ে নেবে অল্প নুন দিয়ে। লঙ্কা ও জিরে গরম করে ভাল করে গুঁড়ো করে দই-এ মেশাবে। বড়াগুলি দেবে। ভাল ঘি দেবে। কিমার আন্দাজে দই নেবে।

মাংসের বিন্দালু—লাগবে— হলুদ, লঙ্কা, আদাবাটা, জিরে-গোলমরিচ ধনেগুঁড়ো (ভেজে)।

মাংস ছোট করে কেটে সব মশলা, বেশি করে তেল, চিনি, নুন, ভিনিগার মেখে চড়িয়ে দাও। এই রান্না প্রেসার কুকারে দিলে ভাল হয়। সিদ্ধ হলে নামাবে। যদি তেল কাটা না হয় ত উনুনে চড়িয়ে করে নেবে।

মাংসের চাওমিন—লাগবে—মাংস, বীট, গাজর, পেঁয়াজকলি, রসুনকলি, নুডুল্‌স, স্যালাড অয়েল, ডিম, পেঁয়াজ।

স্যালাড অয়েল চড়াও। পেঁয়াজ কুচি করে ভাজো। নুডুল্‌স সিদ্ধ করে জল

ফেলে রাখবে। মাংস, বীট, গাজর সিদ্ধ করে রাখবে।

পেঁয়াজ ভাজা হলে ডিম ভেঙে, ফেটিয়ে তাতে দাও। নাড়াচাড়া করে—মাংস ও তরকারি ও নুডুল্‌স দিয়ে খুব ভাজো। কলিগুলিও মিশিও—নুন দিও। শুক্‌নো হলে নামাও।

মাংসের রোস্ট—ঘি চড়িয়ে মাংস দাও। ভাজতে থাক—জল মরে গেলেও, লাল করে ভাজো। ভাজা ভাজা হলে অল্প জল দিয়ে সিদ্ধ করতে দাও। ভাজার সময় নুন দিও। সিদ্ধ হলে নামাও। আরও খানিকটা ঘি চড়াও—পেঁয়াজকুচি বেশ লাল করে ভাজো।অল্প করে ময়দা দিয়ে ভাজতে থাকো। একটু জল দিয়ে ময়দাটি মিশিয়ে নাও। এবার সিদ্ধ মাংস ঝোল শুদ্ধ এতে দাও। ভিনিগার ও চিনি দাও। ফুটে ঘন হলে নামাও।

মাংসের পাই—আলু সিদ্ধ করে নাও। সিদ্ধ আলু চট্‌কে নিয়ে তার সঙ্গে একটু দুধ, নুন, গোলমরিচ, একটা ডিম মেশাও। কিমা মাংস সিদ্ধ কর। ঘিয়ে পেঁয়াজকুচি, লঙ্কাকুচি কড়াইতে দিয়ে কষে নাড়। পুডিং ডিসে প্রথমে খানিকটা আলু বিছিয়ে দাও—মাঝে কিমা দিয়ে উপরে বাকি আলু ঢেকে দাও। এইগুলি দেবার আগে ডিসে ঘি বা মাখন মাখিয়ে নিও। বেক কর খানিকক্ষণ। নামাও।

মাংসের কাবাব—২৫০ গ্রাম কিমা, এক মুঠো ছোলার ডাল, একটু পেঁয়াজকুচি, আদাকুচি ও আস্ত ধনে, আস্ত গরমমশলা, একটা শুক্‌নো লঙ্কা, আড়াইশো গ্রাম আন্দাজ জলে সিদ্ধ করে জল সমেত বেটে নেবে। এই বাটার সঙ্গে একটা ডিম মেশাবে। কাবাবের মত গড়ে ঘিয়ে ভাজবে।

ধনেপাতা দিয়ে মাংস—মাংস টকদই দিয়ে মেখে রাখ। ধনেপাতা, কাঁচালঙ্কা, আদা ও রসুন একসঙ্গে বেটে রাখ। এই বাটা মশলাও মাংসের সঙ্গে মিশিয়ে রাখ।

তেল চড়াও। মাংস সবটা দিয়ে ভাজো। তেল কাটা হলে প্রেসার কুকারে দিয়ে সিদ্ধ কর।

মটনের ঝালফিরেজী—মাংস এনে আগের দিন রোস্টের মত করে ভেজে রেখে দিও। বাসি মাংসের ঝালফিরেজী ভাল হয়। আলু গোটা তিন ছোট ডুমো করে কেটে রাখো। মাংসও রাঁধবার আগে ডুমো করে কেটে নেবে। বড় পেঁয়াজ দুটি কুচি করে রাখবে। ছোট পেঁয়াজ বেশ কিছুটা মাঝখান থেকে আধখানা করে রাখো। শুক্‌নো লঙ্কা বিচি ফেলে দিয়ে ছোট করে ভেঙে রাখো।

ঘি চড়াও। গরম হলে শুক্‌নোলঙ্কা ভেজে পেঁয়াজকুচি দাও। ভাজো। খানিকটা হলে আলু ও ছোট পেঁয়াজ দিয়ে নাড়তে থাকো। বেশ ভাজা হলে মাংস দিয়ে খুব ভাল করে ভাজবে। একটু জল দিয়ে ঢাকা দাও। সিদ্ধ হলে ও

ঘি কাটা হলে নামাও।

মাংসের কোপ্তা—কিমা মাংস লাগবে। আদা, পেঁয়াজ, শুক্‌নো লঙ্কা, দই (সামান্য), আলু, বাদাম, কিসমিস, কাঁচালঙ্কা, গোলমরিচ গুঁড়ো, পুদিনাপাতা, গরমমশলা, ছোলার ছাতু ও ঘি লাগবে।

লঙ্কা, আদা ও পেঁয়াজ বেটে নাও। মাংসে বাটামশলা ও দই মেখে রাখো।

ঘি চড়াও। মাংস দাও—নুন দাও। জল শুকিয়ে গেলে নামাও। গরমমশলা গুঁড়ো করো। আলু সরু সরু করে কুটে রাখো। পেঁয়াজ কিছুটা কুচি করো। কাঁচালঙ্কা কুচিয়ে নাও। বাদাম গরম জলে ভিজিয়ে খোসা ছাড়িয়ে কুচো করো। কিসমিস বেছে ধুয়ে রাখো।

ঘি চড়িয়ে আলাদা করে পেঁয়াজ ও আলু ভেজে তোল। এবার ভাজা আলুর সঙ্গে অর্ধেকটা পেঁয়াজ, বাদাম, কিস্‌মিস্‌, কাঁচালঙ্কা কুচি, পুদিনাপাতাকুচি, নুন, গরমমশলা গুঁড়ো, গোলমরিচ গুঁড়ো মেশাও। এটা হল পুর।

এবার মাংসের কিমার সঙ্গে বাকি পেঁয়াজভাজা মিশিয়ে—খুব মিহি করে বেটে নাও। আন্দাজমত বাটা মাংস হাতে নিয়ে, তার মধ্যে অল্প পুর দিয়ে উপরে আরো খানিকটা মাংস চাপা দিয়ে, কোপ্তার মত করে গড়ে—ঘিয়ে ভাজো।

মাংসের সফেদ কোর্মা—মাংসে দই ও আদাবাটা মেখে রাখ। ঘি চড়িয়ে গরমমশলা ফোড়ন দাও। এবার বেশি করে রসুনবাটা দাও। একটু নাড়াচাড়া করে অনেকটা পেঁয়াজ কুচি দিয়ে অল্প ভাজো। সাদা থাকবে। মাখা মাংস দাও। একটু কষবে আর এই সময় বেশি কাঁচালঙ্কা দেবে। এবার দমে দাও। মাংস সিদ্ধ হলে নামাবে। খাবার আগে ঘন দুধ মেশাবে।

এর পরিমাণ হল —মাংস—১ কেজি,
দুধ—১ কেজি (ঘন করে নেবে),
পেঁয়াজ—বড় ৪টা, রসুন—১টা,
অনেকটা কাঁচালঙ্কা
দই—৫০০ গ্রাম
অল্প আদা।

কিমার শাম্মী কাবাব—কিমা—৫০০ গ্রাম
ছোলার ডাল—১০০ গ্রাম
মাঝারি পেঁয়াজ—২টি
আদা—১০০ গ্রাম
কাঁচালঙ্কা, গরমমশলা, নুন
ভাজবার জন্য ঘি বা বাদাম তেল

boiRboi.net

পুরের চাট্‌নির জন্য পুদিনাপাতা, রসুন, কাঁচালঙ্কা, সব একসঙ্গে বেটে তার সঙ্গে তেঁতুলের কাই, নুন, চিনি মেখে চাট্‌নি বানিয়ে রাখো।

কিমা মাংস, ছোলার ডাল, পেঁয়াজকুচি, গরমমশলা একসঙ্গে আধসের জল দিয়ে সিদ্ধ করে রাখো। জল শুক্‌নো হলে ভাল করে বেটে নুন ও গোলমরিচের গুঁড়ো মেশাও।

এবার কাবাব গড়তে হবে। বাটা মাংস নিয়ে তার ভিতরে পুদিনার চাটনি দাও। তারপর বেশ ভাল করে মুখ বন্ধ করে চ্যাপ্টা করে গড়ে নাও। প্রথমে ডিমে ডুবিয়ে তারপরে বিস্কুটের গুঁড়ো মাখিয়ে ভেজে নাও। অল্প আঁচে ভাজবে।

মুরগীর কাটলেট—মাংস হাড় থেকে ছাড়িয়ে বেশ করে থেঁতলে রাখো। পরে তার সঙ্গে আদা, লঙ্কা, পেঁয়াজকুচি (পেঁয়াজ লাল করে ভেজে), এক টুকরো রুটি, সস্‌, রাই ও নুন মেখে নাও। রুটি মাখবার আগে জলে বা দুধে ভিজিয়ে নেবে।

এবার কাটলেট গড়ে—প্রথমে ডিমে ডোবাবে। তারপর ক্রাম্‌ মাখিয়ে নেবে। বাদাম তেলে ভাজবে।

মাদ্রাজী মুরগীর কারি—ঘি বা বাদাম তেল চড়িয়ে পেঁয়াজ লাল করে ভাজো। এক মাঝারি চামচ কারি পাউডার কষে মাংস ও আলু দিয়ে কষতে থাকো। একটু কষা হলে কারিপাতা, ধনেপাতা, কাঁচালঙ্কা মিশিয়ে অল্প জল দিয়ে ঢেকে রাখো। মাংস নরম হলে খানিকটা নারকোল দুধ দাও। মিনিট কুড়ি বাদে ভাল সিদ্ধ হলে অল্প লেবুর রস দিয়ে নামাও। বেশ ঘন হবে।

মাংসের বিন্দালু—(অন্য রকমের) মাংস ধুয়ে নিয়ে আদা, রসুন, হলুদ, লঙ্কা, ধনে, জিরে, সর্ষে, পোস্তবাটা, ভিনিগার ও একটু বেশি তেল দিয়ে বেশ খানিকক্ষণ মেখে রেখে—অল্প আঁচে চড়িয়ে দাও। মাংসের জল বেরিয়ে সিদ্ধ হলেই নামাও। বেশ তেল কাটা হবে। যখন ভিজিয়ে রাখবে নুন, চিনি (অল্প) ও কাঁচালঙ্কা দিও। এই মশলা মাখা মাংস ঘণ্টা দুই ভিজিয়ে রাখলে খুব ভাল হয়।

মাছের বিন্দালুও করা যায়। লাগবে খুব পাকা মাছ—ছোট করে কেটে ভেজে নেবে। মশলা মাখবে কিন্তু ঘি দিয়ে রাখার প্রয়োজন নেই। আড়মাছের খুব ভাল হয়।

ফিলিপীনি মুরগী কারি—মনে পড়ে এক ভাগ্নেবৌ রেঁধে খাইয়েছিল। চমৎকার লাগল তাই কি করে করেছে জেনে লিখে রাখলাম।

প্রথমে মুরগীর টুক্‌রোগুলি পরিমাণ মত ভিনিগার, মরিচগুঁড়ো, রসুনবাটা ও নুন মাখিয়ে ঘণ্টা খানেক রেখে, মাঝে মাঝে উল্টেপাল্টে দিও। এরপর ডিমে

আঁচে মুরগী ডুবো জল দিয়ে ঢাকা দিয়ে ফুটতে দাও। জল মরে গেলে ওই পাত্রেই মাখন (পরিবর্তে বাদাম তেল) দিয়ে ভাজতে হবে। ব্রাউন রঙ ধরলে নারকোলের ঘন দুধ দিয়ে—এক ফুট ফুটলে নামিয়ে নাও। পরিবেশনের সময়ে সুন্দর পাত্রে ঢেলে, মুচ্‌মুচে করে ভাজা পেঁয়াজ ছড়িয়ে দিলে গন্ধও যেমন সুন্দর বেরোয়, দেখতেও তেমন আর খেতে তো কথাই নেই।

মুরগীর সঙ্গে পাঁঠার মাংস দিয়েও করা যায়। সে ক্ষেত্রে মাংসের টুকরোগুলি আগে সিদ্ধ করে নেবে।

পালংশাক দিয়ে মাংস—মটন—১ কেজি
পালংশাক—২ আঁটি
দই—৫০০ গ্রাম
ধনেপাতা—২ আঁটি
নারকোল আধখানা
কাঁচালঙ্কা, হলুদ, রসুনবাটা, আদাবাটা, পেঁয়াজকুচি, নুন—আন্দাজমত।

মাংস রসুনবাটা, আদাবাটা, দই, হলুদ দিয়ে অন্তত একঘন্টা ভিজিয়ে রাখবে।
পালংশাক, নারকোল, ধনেপাতা, কাঁচালঙ্কা এক সঙ্গে বেটে রাখবে।

বাদাম তেলে পেঁয়াজকুচি ভাজবে। যতক্ষণ না হাল্কা ব্রাউন রঙের হয়। মাংস এই সঙ্গে দিয়ে খুব ভাল করে কষতে থাকবে। একটু পরে শাকবাটা মিশিয়ে কষবে। যতক্ষণ না মাংস সিদ্ধ হয় কষতে থাকবে। জলের ছিটা প্রয়োজন হলে দেবে। নামাবার আগে একটু ঘন দুধ দিতে পার।

জলখাবার

সিঙ্গাড়া :—কয়েকরকমের পুর—

১। আলু ও পেঁয়াজকুচি লাগবে। আলু ছোট ডুমো করে কাটবে। বাদাম তেল চড়িয়ে পেঁয়াজকুচি ভাজবে। ভাজা হলে আলু দেবে। ভাজতে থাকবে। নুন ও কাঁচালঙ্কা কুচি দেবে। আলু নরম হলে নামিয়ে গরমমশলার গুঁড়ো দেবে।

২। আলু ডুমো করে কেটে সিদ্ধ করবে। বাদাম তেলে হিং ফোড়ন দিয়ে আলু ছাড়ো। ভাজা ভাজা হলে নামিয়ে নাও। নামাবার ঠিক আগেই খুব সরু করে বাটা আদা, লঙ্কাকুচি আলুর সঙ্গে মিশিয়ে নাও। নামাবার পর জিরে ভাজার গুঁড়ো, গরমমশলার গুঁড়ো ও এক টুকরো লেবুর রস মিশিয়ে নাও।

৩। বড় মাছ ভেজে কাঁটা বেছে ভেজে নাও। তেল বা ঘি চড়িয়ে পেঁয়াজকুচি, আদাকুচি ও কাঁচালঙ্কাকুচি ভাল করে ভেজে মাছ দাও। ভাজতে থাকো। নুন

দাও। নামাও। উপর থেকে জিরে ভাজার গুঁড়ো দাও। ভাজবার সময় কিস্‌মিস কয়েকটা দিতে পার।

৪। মাংসর কিমা সিদ্ধ করে বেটে নিতে হবে। পরের প্রণালী মাছের সিঙ্গাড়ার পুরের মত। জিরে ভাজার গুঁড়োর বদলে গরমমশলা বাটা বা গুঁড়ো দিও।

৫। ভাজা মুগের ডাল ভাপিয়ে জল ফেলে দাও। জারক লেবু কেটে, আদা ও কাঁচালঙ্কা কুচি করে রাখবে। এবার ডাল ভাল করে চট্‌কে নিয়ে তার সঙ্গে আদা, লঙ্কা ও জারক লেবু কুচি, নুন ও চিনি (অল্প) মেশাবে। ঘি চড়িয়ে—গরম হলে ডালটা নাড়াচাড়া করে নেবে। নামিয়ে গরমমশলা গুঁড়ো দেবে।

ময়দায় ভাল করে ময়ান দেবে। নুন দেবে। ভেজে নিয়ে সিঙ্গাড়া গড়ে যে কোন পুর ভিতরে দিয়ে—বাদাম তেলে ভাজবে।

ছোলার ডালের ডালপুরী—উপকরণ—ময়দা ১ কেজি ময়ান ২০০ গ্রাম ছোলার ডাল ৪০০ গ্রাম, গরমমশলা, লঙ্কা, ধনে, জিরে গুঁড়ো, হিং গুঁড়ো। অল্প ঘি বা বাদাম তেল।

ছোলার ডাল সিদ্ধ করে বাটবে। হিং ফোড়ন দেবে। পরে ডাল বাটা ও নুন দিয়ে ভাজবে। নামিয়ে লঙ্কা, ধনে জিরে ভেজে গুঁড়ো করে মেশাবে। ময়দা ভাল করে ময়ান ও অল্প নুন ও জল দিয়ে খুব ভাল করে ঠেসে মাখবে। বড় বড় লেচি কাটবে। ভিতরে পুর দিয়ে, পাতলা করে রুটির মতো বেলে রাখবে। তারপর এক একটা করে তাওয়ায় সেঁকবে। একটু সেঁকা হলে চামচে করে ঘি নিয়ে চারিদিকে দেবে। দেখবে ফুলে ফুলে উঠছে। এইভাবে ভাল করে সবগুলো সেঁকে নেবে।

কড়াইশুঁটির কচুরী—কড়াইশুঁটি ছাড়িয়ে খুব ভাল করে বেটে নেবে। এইসঙ্গে রুচিমত কাঁচালঙ্কা বেটে নেবে। ঘি চড়িয়ে হিং ফোড়ন দিয়ে কড়াইশুঁটি বাটা ভেজে নেবে। নামিয়ে জিরে ও গরমমশলা গরম করে গুঁড়ো করা—উপর থেকে ছড়িয়ে মেখে নেবে।

ময়দায় ভাল করে ময়ান দিয়ে নুন দিয়ে জল দিয়ে মেখে লেচি কেটে রাখবে। ভিতরে পুর দিয়ে লুচির মত বেলে ভাসা ঘিয়ে বা বাদাম তেলে ভাজবে।

নিমকি—ময়দায় খুব ভাল করে ময়ান দিয়ে মেখে নেবে। মাখার পর কালোজিরে, নুন ও লেবুর রস দিয়ে আবার ঠেসে নেবে।

বড় লেচি কেটে পরটার মত বেলে নেবে। ছুরি দিয়ে সমান ও ছোট ছোট তিনকোণা বা চৌকো করে কেটে ভাসা ঘিয়ে ভাজবে। বোতলের গোল মুখ ময়দার উপর চেপে চেপে গোল করেও কাটতে পার।

কলাই ডালের কচুরী—ময়দা, ঘি, কলাইডাল, কাঁচালঙ্কা, আদা, মৌরি, হিং, নুন লাগবে।

কলাইডাল ঘন্টাখানেক ভিজিয়ে রাখার পর খোসা ছাড়িয়ে, শিলে বেটে নাও। হিং একটু জলে ভিজিয়ে রাখো। আদা, মৌরি, কাঁচালঙ্কা বেটে ডালের সঙ্গে মিশিয়ে নাও, নুন মিশিয়ে অল্প ঘিয়ে কষে নাও। জল দেবার আগে হিং গোলা দিয়ো।

ময়দায় বেশ ভাল করে ময়ান ও নুন মেখে—ঠেসে নাও। লেচি কেটে গোল করে গড়ে নাও—হাতে অল্প ঘি দিয়ে। প্রত্যেক গোল লেচিকে বাটির মত করে গড়ে পুর ভরে দাও। তারপর চারদিক থেকে সমান করে নাও—মুখ খুব ভাল করে বন্ধ কোর। ঘি চড়িয়ে কচুরি ভেজে নাও। ভাসা ঘি হবে।

এবং খাস্তা কচুরি বলা হয়। ইচ্ছে করলে পুর ভরে লুচির মত বেলে ভাজতে পারো।

আলুর বড়া—

১। অল্প গরমজলে সাবুদানা ভিজিয়ে দাও। আলু সিদ্ধ করে ভাল করে চট্‌কে নাও। তার সঙ্গে পেঁয়াজকুচি, লঙ্কাকুচি, কারিপাতা ও সাবুদানা মেশাও। তেলে বড়া ভেজে তোল।

২। **কপি কড়াইশুঁটির বড়া**—মাঝারি কপি ১, কড়াইশুঁটি ২৫০, পেঁয়াজ ২, এইগুলি এমনভাবে সিদ্ধ করবে যে জল ওতেই মরে যায়। সিদ্ধ করবার আগে, কপি ছোট করে কেটে ও পেঁয়াজ কুচিয়ে নেবে।

২টা ডিম খুব ভাল করে ফেটাবে। তিন ছটাক মত দুধ, বড় চামচের ৫ চামচ ময়দা, নুন, কাঁচালঙ্কা ও ধনেপাতাকুচি খুব ভাল করে মেশাবে। এরই সঙ্গে সিদ্ধ তরকারি খুব ভাল করে মিশিয়ে দেবে।

ঘি চড়াবে। চামচ দিয়ে গোল করে ঘিয়ে গোলা ফেলে ভাজবে। বেশ লাল হয় যেন।

৩। **আলুর মাদ্রাজী বড়া**—আলু সিদ্ধ করে চট্‌কে নেবে। এর সঙ্গে ভাজা চিনেবাদাম গুঁড়ো, লঙ্কা গুঁড়ো, জিরে ভাজার গুঁড়ো ও লেবুর রস, নুন মেশাবে।

বেসন ময়ান দিয়ে ঘন করে গুলে রাখবে। ঘি বা তেল চড়াবে। আলুমাখা চ্যাপ্‌টা করে গড়ে বেসনে ডুবিয়ে ভেজে নেবে।

৪। আলু সিদ্ধ করবে। চট্‌কে নেবে। এর সঙ্গে খুব সরু করে কেটে পেঁয়াজ, কাঁচালঙ্কা ও নুন মেশাবে।

ঘি বা তেল চড়াবে। দুটো ডিম খুব ভাল করে ফেটিয়ে রাখবে। এবার আলু গোল করে গড়ে ডিমে ডুবিয়ে ভেজে তুলবে।

বাটাটা পোয়া—

উপকরণ :—চিড়ে এক কিলো, অল্প নারকোল কোরা, আলু (২৫০ গ্রাম), পেঁয়াজ (১২৫ গ্রাম), চিনি ২ চামচ, ঘি (১২৫ গ্রাম)

আলু সিদ্ধ করে ডুমো করে কুটবে। চিড়ে এমনভাবে ধুয়ে রাখবে যাতে জল না থাকে।

ঘি চড়িয়ে লঙ্কা ফোড়ন দিয়ে আলু দেবে। ধোয়া চিড়েতে অল্প হলুদ, আদা ও কাঁচালঙ্কা বাঁটা, জিরে ভাজার গুঁড়ো, নুন ও চিনি আগের থেকে মেখে রাখবে। এই চিড়ে কড়াতে আলুর উপর দিয়ে ভাজতে থাকবে। বেশ ভাজা হলে নামিয়ে লেবুর রস ও নারকোল কোরা দেবে।

চিড়ের পোলাও—চিড়ে ধুয়ে ফেলে রাখবে। আলু সিদ্ধ করে ডুমো করে কেটে রাখবে।

ঘি চড়াবে—সর্ষে ফোড়ন দিয়ে পেঁয়াজকুচি দিয়ে ভাজবে। লাল হবে না। আলু ও চিড়ে দেবে। কাঁচালঙ্কা কুচি ও নুন দেবে। বেশ শুকিয়ে গেলে কারিপাতা দেবে। নামিয়ে জিরে ভাজার গুঁড়ো দেবে। অল্প চিনি ভাজবার সময় দিতে পারো।

উপ্মা—

উপকরণ :—সুজি, লঙ্কা, আদা, পেঁয়াজকুচি, কাঁচা কলাইডাল, সামান্য সর্ষে, জিরে, কারিপাতা, ঘি।

সুজি ভেজে তুলে রাখবে। ঘিয়ে সর্ষে, জিরে ফোড়ন দেবে—এইসঙ্গে কলাইডালও দেবে। একটু নাড়াচাড়া করে খানিকটা জল দেবে। নুন ও কারিপাতা দেবে। ফুটে উঠলে ভাজা সুজি দেবে। নেড়েচেড়ে শুকনো হলে নামাবে। ইচ্ছে করলে নারকোল কোরা ও কাজুবাদাম কুচি দিতে পারো।

চিজ স্ট্র—ময়দা ৫ বড় চামচ, চিজ বা পনীর (১২৫ গ্রাম) মাখন (ঐ) ডিমের লাল বা কুসুম ছোট হলে ২, বড় হলে ১, রাই মাস্টার্ড, নুন, লঙ্কাগুঁড়ো (সামান্য), বেকিং পাউডার ২ চায়ের চামচ।

পনীর কুরে ময়দার সঙ্গে মেশাবে। ডিমের লাল ও মাখন দিয়ে ময়দা মাখবে। পরে রাই, লঙ্কার গুঁড়ো ও বেকিং পাউডার দিয়ে বেশ করে ঠেসবে। ঠেসা হলে এক আঙুল মত পুরু করে বেলবে। তারপর এক আঙুল লম্বা ও সরু করে কাটবে। ময়দায় আগে উপরটা ছুরি দিয়ে দাগ দিয়ে নেবে। এবার ১৫ মিনিট থেকে আধ ঘণ্টা গরম বেকিং বাক্সে রাখবে। বিস্কুটের মত লাল হবে না। বাদামী রঙ হলে নামাবে।

চিজ টোস্ট—পনীর (২৫০ গ্রাম), মাখন (১২৫ গ্রাম), রাই, নুন, মরিচ,

রুটি—বড় একটা
ডিম ৩টা
ঘি (২৫০ গ্রাম)

পনীর কুরে তার সঙ্গে ডিমের লাল মেশাবে। তারপর ক্রমে ক্রমে মাখন, নুন, রাই, লাল মরিচ (সামান্য) মেখে ঘন গোলার মত করবে।

রুটি মোটা স্লাইস করে ধার কেটে নেবে, অর্ধেক করে আবার চৌকো গড়নে কাটবে। তারপর প্রতি টুক্‌রো গোলায় ডুবিয়ে ঘিয়ে ভাজবে।

বেক্‌ড্‌ করতে পার। গরম গরম খাবে।

ঘুগনী

কাবুলি মটর আগের দিন রাত্রে ভিজিয়ে রাখবে। পরের দিন সকালে জল ফেলে ধুয়ে নেবে। সিদ্ধ করতে চড়াবে। খুব ভাল সিদ্ধ হয়ে গেলে নামাবে।

আলু ডুমো করে কেটে ভেজে রাখবে। আদা, পেঁয়াজ, হলুদ, লঙ্কা বেটে রাখবে। তেঁতুল ভিজিয়ে রাখবে।

সর্ষের তেল চড়াবে। গরম হলে বাটা মশলা খুব ভাল করে কষবে। এই সময় নুন, চিনি ও কাঁচালঙ্কা দেবে। কষা হলে সিদ্ধ মটর দিয়ে আবার নাড়তে থাকবে। এবার তেঁতুল জল দেবে। ভাজা আলু দেবে। অল্পক্ষণ কষে, যখন দেখবে জল মরে গিয়েছে—সুগন্ধ বেরচ্ছে নামাবে। গরমমশলা বাটা বা জিরে ভাজার গুঁড়ো দেবে। উপর থেকে ভাল ঘি দিয়ে দেবে।

লাউয়ের হালুয়া

বড় লাউ—১টি
দুধ—দেড় লিটার
চিনি—৪০০ গ্রাম আন্দাজ
ঘি—১২৫ গ্রাম
গরমমশলা, মেওয়া

লাউ খুব ভাল করে কুচিয়ে জলে ভিজিয়ে রাখবে। পরে লাউ তুলে থালায় মেলে দেবে। ঘি চড়িয়ে—গরম মশলা ফোড়ন দেবে। লাউ দেবে। একটু নেড়েচেড়ে দুধ ঢেলে দেবে। বেশ মিশিয়ে নিয়ে সিদ্ধ করতে দেবে। প্রায় ঘণ্টা চারেক লাগবে। মাঝে মাঝে নেড়ে দেবে। থকথকে হলে, চিনি, ঘি ও মেওয়া দেবে। আর একটু শুকনো হলে নামাবে।

ডিমের হালুয়া

ডিম—১২টা
চিনি—৫০০ গ্রাম
ঘি—২৫০ গ্রাম
মেওয়া, সুগন্ধ

ডিম, ঘি ও চিনি একসঙ্গে মিশিয়ে হাঁড়িতে দিয়ে অনবরত নাড়তে থাকবে। যখন বেশ কাদা কাদা হয়ে আসবে, তখন মেওয়া ও সামান্য দুধ দেবে। শুক্‌নো হলে নামাবে। গোলাপ জল বা ভেনিলা দেবে।

বাদশাহি টুক্‌ড়া

আধ ইঞ্চি পুরু করে স্লাইস পাঁউরুটি পাশের ছাল বাদ দিয়ে প্রত্যেকটি চার টুকরো করে কেটে—ঘিয়ে বেশ বাদামি রঙ করে ভেজে নেবে।

আধ সের দুধ, আধ পোয়া চিনি আর কিছু এলাচ গুঁড়ো জ্বালে চড়াও। দুধ বেশ ফুটে উঠলে ভাজা রুটি ছাড়ো, মাঝে মাঝে নেড়ে দাও। যখন সব দুধ রুটি টেনে নেবে নামাও। পেস্তা ও বাদামকুচি এর উপর ছড়িয়ে দাও। সামান্য গোলাপ জল ছড়িয়ে দাও।

পুরণ পুরী

ছোলার ডাল, আটা, গুড়, গরমমশলা গুঁড়ো, মরিচ বা মৌরি
বেশি ঘি।

ছোলার ডাল সিদ্ধ করে জল ঝরিয়ে খুব মিহি করে বাটো। তার সঙ্গে ভাজা মশলার গুঁড়ো (জিরা, মরিচ, মৌরি) মেশাও। অল্প ঘিয়ে ভাজো। এটি হবে পুর। এর সঙ্গে গুড় মাখো—বেশ মিষ্টি হবে।

আটা শক্ত করে মাখো। মাখার পর টানলে রবারের মত লম্বা হবে।

এবার লেচি কেটে ডালের পুর ভরে ডালপুরীর মতো বেলে নাও। অনেকটা ঘি বা বাদাম তেল মাখিয়ে নাও। এবার শুক্‌নো তাওয়াতে সেঁকে নাও।

সুজির মালপোয়া

ভাল সুজি ও চিনি আধ সের, ঘি আধপোয়া, এক পোয়া দুধ, পরিমাণমত জল ভাল করে গুলে রেখে দেবে। গোলাটা ঘন হবে। কিছুটা মৌরি মিশিয়ে নেবে।

চিনির রস বেশ ঘন করে রাখবে।

অনেকটা ঘি চড়াবে। হাতায় করে গোলাটা ঘিয়ে ফেলবে। বেশ লাল করে ভেজে রসে ফেলবে। খানিকপর রস থেকে তুলে নিতে হবে।

দইয়ের মালপোয়া

মিষ্টি দই ৫০০ গ্রাম হলেই চলবে। ময়দা ১০০ গ্রাম রাখবে, প্রয়োজন মত খরচ হবে। ঘি বা বাদাম তেল বেশ খানিকটা। মৌরি লাগবে। ঘন চিনির রস লাগবে।

দই খুব ভাল করে ফেটাবে। ময়দায় খুব ভাল করে ময়ান দেবে। এইবার ময়দা দইয়ের সঙ্গে অল্প করে করে মেশাবে। খুব ভাল করে মেশাতে হবে। গোলাটা বেশ ঘন হবে। মৌরি দেবে।

ঘি চড়াবে। গোল হাতায় করে গোলাটা ঘিয়ে ফেলবে। দেখবে বেশ সুন্দর ফুলে উঠছে। লাল করে ভেজে রসে ফেলবে। খানিকপর তুলে রাখবে।

টকদই ব্যবহার করা চলে। একটু চিনি মেশাতে হবে।

ভাপা সন্দেশ

ছানা—১ (এক কিলো)

ক্ষীর — খোয়া ৫০০ গ্রাম

চিনি— ৪০০ গ্রাম আন্দাজ

কিস্‌মিস্‌, পেস্তা, বাদাম

ছানা, ক্ষীর, চিনি খুব ভাল করে মেশাবে। কিস্‌মিস্‌, বাদাম, পেস্তা কুচিয়ে মেশাবে। হাঁড়িতে জল ফুটবে—তার উপর একটি কানাতোলা রেকাবিতে ছানা দিয়ে ঢাকা দেবে। ঘণ্টা দুই ফুটবে। শক্ত হলে নামাবে। ঠাণ্ডা হলে কেটে নেবে।

কমলপুলি

লাগবে—দুধ, ময়দা, নারকোলকোরা, ক্ষীর, এলাচদানা, চিনি।

দুধের সঙ্গে অল্প ময়দা, নারকোলকোরা উনুনে জ্বাল দেবে। ক্ষীর ও এলাচদানা মেখে রাখবে। গোলাটা শুকনো হবে যাতে পুলি গড়া যায়। ঠাণ্ডা হলে ক্ষীরের পুর দিয়ে ছোট ছোট পুলি গড়ে ঘিয়ে ভেজে চিনির রসে ফেলবে।

উল্লিখিত দ্রব্য কয়টি একসঙ্গে মেখে নিয়ে, বেলে, বরফির মত কেটে ঘিয়ে ভাজলে তার নাম হবে কমলভোগ বরফি।

দামেদো

ডেলাক্ষীর, সুজি, চিনি, বাদাম, এলাচদানা জাফরান। চিনির রস করবে। দুধের ডেলা বা ক্ষোয়াক্ষীর করে বেশি ঘিয়ে একটু নেড়েচেড়ে অল্প সুজি দেবে। লাল হয়ে এলে, চিনির ঘন রস ঢেলে দেবে। সমস্তক্ষণ নাড়বে। বাদামকুচি, এলাচদানা ও জাফরানের জল দেবে। একটু থকথকে হয়ে এলে ঘিমাখা থালায় ঢেলে দেবে। অল্প শক্ত হলে বরফির মত কাটবে।

কালোজাম

ছানা ১ (এক কিলো) ক্ষীর (৩৭৫ গ্রাম) ময়দা (২৫০ গ্রাম) চিনি ২ (দুই কিলো) ছোট এলাচের গুঁড়ো, বেকিং পাউডার।

ছানা ও ক্ষীর একসঙ্গে ডলে নেবে, তার সঙ্গে ময়দা মেশাবে। এইসঙ্গে চিনি ও এলাচের গুঁড়ো মাখবে। ১।। চায়ের চামচ বেকিং পাউডার সব শেষে মেশাবে। চিনির রস করে রাখবে। বড় বড় পান্তুয়ার মত এবার গড়বে, ভাসা ঘিয়ে ভাজবে। আঁচটা যেন নরম থাকে। বেশ কালো রঙ হলে রসে ফেলবে।

পান্তুয়া

১। সমানভাগ ক্ষীর ও রাঙালু সিদ্ধতে সমভাগ ময়দা ও সফেদার বাঁধন দাও। বাঁধনের পরিমাণ মোটামুটি মূল জিনিসের সিকিভাগ হবে। বাঁধনে একটু ময়ান দেবে। পরে সব কিছু একসঙ্গে চট্‌কে নিয়ে, ভেজে, রসে ফেলবে।

২। একসের ক্ষীরে এক ছটাক সুজির বাঁধন দিয়ে পান্তুয়া গড়বে। তার মাঝে একদানা ছোটএলাচ বা মিছরি দেবে। পরে ভেজে রসে ফেলবে।

রুটির মালপোয়া

কাঁচা রুটির টুকরো আগের রাত্রে ক্ষীরে ভিজিয়ে রাখবে। পরদিন কাঁটা দিয়ে তার মধ্যেও নারকোলকোরা ঢুকিয়ে দেবে। পরে উপরে আরো ক্ষীর ও বাঁধবার জন্য একটু ময়দা দিয়ে ভেজে রসে ফেলবে। পরে উপরে দুধের সর, ও পেস্তাবাঁদাম দিয়ে খেতে দেবে। চৌকা করে রুটি কাটবে।

মুগের ডালের বরফি

ভাজা মুগের ডাল শুকনো করে সিদ্ধ করবে। ছানা ও নারকোলকোরা বেটে মুগের সঙ্গে মেশাবে। অল্প ময়দায় বাঁধন দেবে। তারপর গোল গোল করে গড়ে ভেজে রসে ফেলবে।

গোকুল পিঠে

সুজি (৫০০ গ্রাম),আটা (১২৫) গ্রাম) একটু ঘি দিয়ে আগেরদিন মেখে একটু জল দিয়ে ভিজিয়ে রাখবে। পরদিন খুব ভাল করে ফেটিয়ে নেবে। চিনির রস করে রাখবে। দুটো বড় নারকোল ও ২৫০ গ্রাম ক্ষীর দিয়ে পুর করবে। একটু চিনি দেবে পুরে। পিঠে গড়ে নেবে পুরের। সুজি আটার গোলায় ডুবিয়ে ভেজে রসে ফেলবে।

আর একরকম গোলা হয়। ময়দায় ময়ান দিয়ে, দুধের সঙ্গে গুলে, গোলা করে তাতে ভাজলেও চলে।

রাঙা আলুর পুলি

রাঙা আলু সিদ্ধ করে চট্‌কে নেবে। এর সঙ্গে একটু (এক ছটাক আন্দাজ) ময়দায় ময়ান দিয়ে মিশিয়ে নেবে। নারকোলকোরা, ক্ষীর ও চিনি দিয়ে পুর করে রাখবে। মাখা রাঙাআলু দিয়ে পুলি গড়বে, মধ্যে দেবে এই পুর। ঘিয়ে লাল করে ভাজবে, রসে ফেলবে।

পাটিসাপটা

এক কেজি ময়দাতে ২৫০ গ্রাম চিনি ও ২৫০ গ্রাম সুজি মিশিয়ে তাতে পরিমাণমত দুধ দিয়ে গুলে নেবে। এটা করবে দু-তিন ঘণ্টা আগে। ক্ষীরের পুর হলে ভাল একটু নারকোল মেশাতে পার।

উনুনে চাটু বসাবে। গরম হলে একটু ঘি দেবে। হাতায় করে গোলা ঢেলে ছড়িয়ে দেবে। টেনে গেলে পুর মাঝে দেবে। তারপর খুন্তি দিয়ে গুটিয়ে নেবে। একটু নেড়েচেড়ে নামাবে।

সরুচুক্‌লী

অল্প পরিমাণ নারকোল বেশ মিহি করে বাটবে। এর সঙ্গে মেশাবে ২৫০ কলাই ডাল বাটা ও ২৫০ সফেদা। একটু নুন দিয়ে সবটা খুব ফেটাবে।

উনুনে চাটু বসাবে। গরম হলে ঘি দেবে। তারপর এই গোলা বেশ খানিকটা হাতায় করে দিয়ে—ভাল করে ছড়িয়ে দেবে। পাত্‌লা হবে। একদিক টেনে গেলে উল্টে দিয়ে অন্যদিকটা টানিয়ে নেবে। নামাবে।

এই পিঠে তরকারি বা ঝোলা গুড় দিয়ে খেতে খুব ভাল লাগে।

মুগ শ্যামলী

ভাজা মুগের ডাল শুক্‌নো করে সিদ্ধ করে নেবে। ঠাণ্ডা হলে সামান্য নুন ও ময়দা মেখে নেবে খুব ভাল করে। ক্ষীরের পুর করবে। পুলি গড়বে ডালের, ভিতরে ক্ষীরের পুর দেবে। লাল করে ঘিয়ে ভাজবে।

দরবেশ মেঠাই

বেসন— (বরবটির বেসন পেলে ভাল) ৫০০ গ্রাম, চালের গুঁড়ো বা সফেদা ১২৫ গ্রাম
চিনি— (দেড় কিলো)
ঘি — (বাদাম তেল চলবে) (এক কিলো)

জাফরান—খোয়াক্ষীর—পেস্তাবাদাম, কিস্‌মিস্‌। বেসন, সফেদা ও জাফরান মেখে নেবে। গোলা হবে পাতলা খুব নয়; মাঝারি ঘন। চিনির রস করে রাখবে।

ঘি চড়িয়ে গরম হলে বেসনের গোলা হাতায় করে ঝাঁঝ্‌রির উপর ঢেলে দেবে। ঝাঁঝরির ফুটো বড় হবে। ঘিয়ে ভেজে রসে ফেলবে। খানিকটা রস ঢুকলে থালায় ঢেলে পেস্তাবাদাম ও কিস্‌মিস্‌ মেখে গোল করে মেঠাই গড়বে।

গোলাটা খুব ফেটাবে। ঠিক হয়েছে বুঝবে এইভাবে বাটিতে জল রেখে, বেসনের একটু নিয়ে জলে গোল করে ফেলবে, দেখবে ভেসে উঠছে, তখন বুঝবে গোলা তৈরি।

আর একটি মাপ দেবো—বেসন — (এক কিলো)
সফেদা — (৫০০ গ্রাম)
চিনি — (আড়াই কিলো)
ঘি — (দেড় কিলো)

ক্ষীর, মেওয়া আন্দাজ মত।

boiRboi.net

ক্ষীরপোয়া

প্রথমে চিনির রস করবে। বেশি ঘন হবে না। এক পোয়া (২৫০) ক্ষীরের সঙ্গে ময়দা (৫০০) মাখবে। আগে ময়দায় ময়ান দিয়ে নেবে। ক্ষীরের সঙ্গে মাখবার সময় অল্প জল দেবে। ময়দা ও ক্ষীর বেশ করে ঠেসে নেবে। লুচির মত বেলবে,পাতলা হবে না। ঘিয়ে ভেজে রসে ফেলবে। বেশ রস মেখে গেলে তখনি তুলে নেবে।

রুটির পুডিং

রুটির গুঁড়ো—১০০
ময়দা—১০০
চিনি—১০০
মাখন বা ভাল ঘি—১০০
ডিম—১; একটু দুধ

আগে চিনি ও মাখন ভাল করে মিশিয়ে নেবে। ডিম খুব ভাল করে ফেটিয়ে রাখবে। ময়দা, রুটির গুঁড়ো, ফেটানো ডিম, অল্প দুধে ভিজিয়ে মেখে নেবে। চিনি ও মাখন ফেটানো মেশাবে। একটি বড় বাটিতে দিয়ে বেক করবে। বাটির গায়ে মাখন মাখিয়ে নেবে।

প্যারাকি

৫০০ ময়দায় বেশ ভাল করে ময়ান দিয়ে মেখে নাও। ১ লিটার দুধের ক্ষীরের সঙ্গে ২টা নারকোলকোরা মিশিয়ে ছাঁই কর, বাদামপেস্তা মেশাও।

ময়দা লুচির মত বেল। ভিতরে পুর দিয়ে প্যারাকির মত গড়ে নাও। বাদাম তেল বা ঘিয়ে ভেজে রসে ফেল।

পরিবন্ধ বা কামরাঙা গজা

৭৫০ চিনির রস কর। ৫০০ ময়দা নাও,দুই চায়ের চামচ ঘিয়ের ময়ান দাও। খানিকটা খোয়া ক্ষীর এই ময়দার সঙ্গে মাখো। লুচির মত বেল। ছুরি দিয়ে মাঝে মাঝে কেটে দাও। ধার দুটো ধরে মুড়ে ময়দাটা আলগাভাবে পাকিয়ে নাও। কামরাঙার মত দেখতে হবে। এবার ঘিয়ে ভেজে রসে ফেল।

বিস্কুট

ময়দা—২ পেয়ালা
চিনি—১ পেয়ালা
আদার রস—অল্প
মাখন—১ বড় চামচ
গুড়—২ চামচ
জল—২ চামচ
সোডা—১ চায়ের চামচ (খাবার সোডা)

প্রথমে তিনটে শুক্‌নো জিনিস মেশাও। পরে গুড়, জল ও মাখন জ্বাল দাও। গলে গেলে সোডা মেশাও, ফেঁপে উঠবে। এইটি ময়দার সঙ্গে ঠেসে মাখো। লেচি কেটে বিস্কুটের মত বেলে নাও পুরু হয় যেন। এবার গোল গোল করে কেটে বেক কর। প্রথমে কড়া আঁচে তারপর নরম আঁচে।

মৈসুর পাক

বেসন—এক পেয়ালা
ঘি—তিন পেয়ালা
চিনি—তিন পেয়ালা

চিনি সামান্য জল দিয়ে ফুটিয়ে নেবে। ঘন হলে বেসন দিয়ে খুব নাড়তে থাকবে। অল্প অল্প করে ঘি এর সঙ্গে মেশাতে থাকবে। যখন ঘি উপরে উঠে আসবে—নামাবে। থালাতে অল্প ঘি মাখিয়ে—বেসনের মিষ্টি ঢেলে দেবে। ঠাণ্ডা হলে ছুরি দিয়ে কেটে নেবে। উপরে এলাচের গুঁড়ো দেবে।

ছানার জিলিপি

ছানা—এক কেজি যদি হয় তার এক তৃতীয়াংশ সুজি, এক তৃতীয়াংশ ময়দা, এক তৃতীয়াংশ চিনি লাগবে। ভাজবার জন্য ঘি বা বাদাম তেল লাগবে!

আগের থেকে চিনির রস করে রাখবে। সুজি অল্প দুধে ভিজিয়ে রাখবে। ছানা বাড়িতে কাটিয়ে, জল ঝরিয়ে নিলে সব থেকে ভাল হয়।

ছানার সঙ্গে সুজি, ময়দা ও চিনি খুব ভাল করে মেখে নেবে। ময়দায় অল্প খাবার সোডা বা বেকিং পাউডার মেশাতে পার। মাখা হলে ছানা লম্বা করে গড়ে গোল করে ছানার জিলিপির মতো পাকিয়ে গড়ে নেবে। ঘি চড়িয়ে গরম হলে একটি করে ছেড়ে বেশ লাল করে ভেজে রসে ফেলবে।

ভুট্টা দুধ দিয়ে

ভুট্টার দানা (কচি হলে ভাল) ছাড়িয়ে নাও। সিদ্ধ করে রাখো।

দুধে একটু ময়দা বেশ করে মিশিয়ে উনুনে চড়িয়ে খুব ভাল করে নাড়তে থাক। এতে সিদ্ধ ভুট্টা মেশাও। যখন ঘন হয়ে আসবে চিজের গুঁড়ো, গোলমরীচের গুঁড়ো ও একটু মাখন মেশাবে। বেশ ঘন হলে নামাবে।

আলুর চট্‌পটি

আলু সিদ্ধ করে খোসা ছাড়িয়ে গোল পাতলা করে কাটো। এতে নুন, লঙ্কার গুঁড়ো, আন্দাজমত তেঁতুলের মাড়ি মিশিয়ে নাও। ইচ্ছে করলে জিরে ভাজার গুঁড়ো দিতে পার।

এতে সিদ্ধ কাবুলিমটর মিশিয়ে নিলে—"আলুকাব্‌লি" হয়ে যাবে।

পাকা পেয়ারার চাট

পাকা পেয়ারা ভাল করে কেটে একটি কাঁচের বাসনে রাখো। এবার এর সঙ্গে খুব সরু করে কাঁচালঙ্কা কুচি, লেবুর রস, নুন ও চিনি মিশিয়ে নাও। একটুক্ষণ রেফ্রিজারেটরে রাখলে ত কথা নেই, যা ভাল খেতে হয়।

ফ্রুট স্যালাড

পাকা কলা, আপেল, খেজুর, আম, কিস্‌মিস্‌ যা ভাল ফল হাতের কাছে পাবে—ছোট করে কাটবে। একটি কাঁচের বোতলে (bowl) রাখবে। তার উপর বেশ ঘন দুধ বা কন্‌ডেন্সড্‌ মিল্ক (condensed milk) ঢেলে দেবে। কিছুক্ষণ ঠাণ্ডায় রেখে খাবে।

আনারস কুরে তার উপর ঘন দুধ দিয়ে খেতেও ভাল লাগে।

ভাতের চপ

আগের দিনের আতপের ভাত যদি একজনের মতও না থাকে, তাহলে সেই ভাত খুব ভাল করে চটকে মেখে নাও। একটা পেঁয়াজ ও একটু আদা ও কাঁচা লঙ্কা মিহি করে কুচিয়ে ভেজে এই মাখা ভাতের সঙ্গে মেশাও। বাঁধুনির জন্য অল্প আটা বা সিদ্ধ আলু মেখে নাও এর সঙ্গে। এবার একটু পেঁয়াজ কুচিয়ে লেবু মেখে রাখ। পুর ভরার মত একটু করে লেবু মাখা পেঁয়াজ দিয়ে ছোট ছোট বড়া গড়ে ভেজে তোল। খুব মুখরোচক হয়। ডালের সঙ্গে ভাজার কাজ করে। এতে নুন, মিষ্টি দিতে ভুলো না।

আচার-চাটনী

লঙ্কার আচার : ভিনিগার—১ বোতল,ঝাললঙ্কা—কুচি করবে (এক কিলো), সরিষার তেল— (৫০০), জিরে, শুকনোলঙ্কা, হলুদ, সর্ষে গুঁড়ো, আদা, রসুন ভিনিগারে বাটা।

তেল চড়িয়ে—আদা রসুন কষবে। লঙ্কা দেবে। একটু নাড়াচাড়া করে গুঁড়োমশলা, নুন দেবে। নাড়তে থাকবে। তেল কাটা হলে ভিনিগার খানিকটা দিয়ে ফুটিয়ে নামাবে। বোতলে ভরে রাখবে। একটু চিনি দেবে কষবার সময়। কষবার আগে লঙ্কা মোটা করে কুচিয়ে রাখবে।

লঙ্কার আচার : লঙ্কা কুচি করবে। রাইসর্ষে গরম করে গুঁড়ো করে দেবে। লঙ্কা, নুন ও সর্ষে বোতলে ভরে তার উপর লেবুর রস আন্দাজমত; অল্প সর্ষের তেল দিয়ে অনেকদিন রোদে দেবে।

জারক লেবু : পাতি লেবু ধুয়ে খুব ভাল করে মুছে নেবে। ছুরি দিয়ে লেবুর দুদিকের মাথা প্রথমে কেটে নেবে—তারপর লম্বার দিকে গায়ে কয়েকবার কেটে নেবে। জোড়া থাকবে কিন্তু। লেবুগুলি বয়ামে ভরে—অনেকখানি নুন দেবে। এতটা দেবে যে লেবু যেন নুনে ঢেকে যায়। একটু কালোজিরে, গোটা কাঁচালঙ্কা, আদাকুচি মেশাবে। বয়ামের মুখ বন্ধ করে রোদে দেবে। বেশ কিছুদিন লাগবে তৈরি হতে।

বয়ামের মুখে ঢাকার বদলে কাপড় বেঁধে দিলে ভাল হয়।

লেবুর আচার : উপকরণ—১০টি পাতিলেবু, ২০০ গ্রাম তিলের তেল,৪০ গ্রাম লঙ্কার গুঁড়ো, কিছু হলুদ গুঁড়ো, সামান্য মেথি গরম করে গুঁড়িয়ে নেবে, সামান্য হিং।

পাতিলেবু প্রথমে ছোট করে কেটে বোতলে দিয়ে দেবে। তার উপর খুব বেশি করে নুন দেবে। দশদিন এইভাবে রেখে রোদে দেবে। দশদিন পর যখন লেবু নরম হয়ে আসবে লঙ্কার গুঁড়ো সবটা মিশিয়ে নেবে।

কড়া উনুনে বসিয়ে সবটা তিলের তেল দেবে। তাতে হিংটুকু দেবে। আগেই লেবু বোতল থেকে অন্য পাত্রে ঢেলে রাখবে। এবার এই গরম তেল লেবুর উপর ঢেলে দেবে। মেথিটুকু আচারে মেশাও। আবার বোতলে ভরে নেবে। অবশ্য ঠাণ্ডা হলে।

লঙ্কার পরিমাণ যা দেওয়া হয়েছে—বেশি মনে হলে নিজের আন্দাজমত দেবে।

লঙ্কার পেটে পোরা : আমচুর ৫০ গ্রাম, রাঁধুনি ৫০ গ্রাম, মেথি ৫০ গ্রাম, মৌরি ৫০ গ্রাম; সর্ষে ২৫ গ্রাম, জিরে ২৫ গ্রাম, নুন, তেল। মশলাগুলি ভেজে গুঁড়িয়ে নেবে। বড় বড় মোটা লাল লঙ্কা লাগবে। লঙ্কার বোটা ছিঁড়ে গর্ত করে নেবে। গুঁড়োমশলার সঙ্গে নুন মিশিয়ে লঙ্কার মধ্যে পুরে দেবে। বোতলে বা বোয়ামে তেল দিয়ে তাতে লঙ্কাগুলি দেবে। রোদে দেবে।

জলপাইয়ের আচার : উপকরণ—জলপাই ৫০০, চিনি ৫০০, পাঁচফোড়ন, জিরে, লঙ্কা। জলপাই সিদ্ধ করে অল্প চট্‌কে নেবে। চিনির রস চড়াবে। রস ফুটলে জিরে, পাঁচফোড়ন ও লঙ্কা ভাজার গুঁড়ো জলপাইয়ে মেখে নিয়ে রসে ঢেলে দেবে। নুন দেবে। মাখো মাখো হলে নামাবে। ইচ্ছে করলে উপর থেকে সামান্য তেল ফুটিয়ে দিতে পার।

মারাঠী আচার : কাঁচা আম বা আমড়া বা করমচা খোসা শুদ্ধ টুকরো করে কাটবে। যতটা তেল দিতে চাও বড় কড়া বা হাঁড়িতে ফুটোবে। ধুঁয়ো বেরলে নামাবে। হিং গুঁড়ো করে তেলে ছেড়ে দেবে। হলুদ, লঙ্কা, সর্ষে ও মেথি ভেজে গুঁড়ো করে ঐ তেলে দেবে। নাড়াচাড়া করবে। তেল ঠাণ্ডা হলে আম বা আমড়া বা করমচা দেবে। বেশ খানিকক্ষণ নেড়ে বয়ামে ভরে ঠাণ্ডা জায়গায় রাখবে। রোদে দেবে না।

মারাঠি আচারের পরিমাণ—আম ২৫টা, হিং আধ ভরি, লঙ্কা ১ পোয়া (২৫০), মেথি ১ ছটাক, সরিষা $\frac{1}{2}$ পোয়া (১৭৫), জিরে $\frac{1}{2}$ পোয়া (১৭৫), হলুদ, নুন আন্দাজমত, তেল ২ সের (২ কিলো)।

টোমাটোর মিষ্টি চাটনী : উপকরণ টোমাটো ২ কিলো, চিনি ১ কিলো, আদা ১০০, রসুন বড় একটা। শুকনোলঙ্কা।

বেশ পাকা লাল টোমাটো বড় হলে চার টুকরো, ছোট হলে অর্ধেক করে কেটে কড়া বা হাঁড়িতে রাখবে। তার সঙ্গে আদা চাকা, রসুন কুচি, শুকনোলঙ্কা বিচি ফেলে ও ভেজে নুন মাখাবে। একই সঙ্গে চিনি দেবে। উনুনে চড়াবে। ফুটবে অনেকক্ষণ। ঘন হয়ে এলে ভিনিগার দেবে। দুফুট ফুটিয়ে নামাবে। বোতলে রাখবে ঠাণ্ডা হলে। বেশ ঘন হবে। জল না থাকে যেন। ইচ্ছা করলে কিসমিস দিতে পার। এক কেজি টোমাটো হলে ৫০০ চিনি লাগবে। ভিনিগার এক পেয়ালা দিলেই হবে।

টোমাটোর আচার : পাকা লাল টোমাটো লাগবে। এক কেজি টোমাটো নিলে ৩৫০ গ্রাম তেল লাগবে। বেশি করে আদা, রসুন, লঙ্কা বেটে রাখবে। সামান্য

Boiboi.net

সর্ষে গুঁড়ো করে রাখবে। কাঁচালঙ্কা আন্দাজমত ও নুন লাগবে। ভিনিগার এক পেয়ালা।

তেল চড়িয়ে গরম হলে বাটা মশলা দিয়ে খুব কষবে। খানিকটা কষা হলে টোমাটো দেবে ও নুন দেবে। কাঁচালঙ্কা অনেকগুলো দেবে। খুব কষতে থাকবে। লাল রং হয়ে একেবারে তেল কাটা হলে ভিনিগার এক পেয়ালা দিয়ে আবার নাড়তে থাকবে। ঘন হলে নামিয়ে সর্ষে ভাজার গুঁড়ো দেবে।

টোমাটো পোড়া : টোমাটো পুড়িয়ে নিয়ে ঠাণ্ডা হলে ছাল ছাড়িয়ে মেখে নেবে। এই মাখার সঙ্গে সরু করে লঙ্কাকুচি, পেঁয়াজকুচি, বেশি লেবুর রস, নুন ও যথেষ্ট চিনি মাখবে। খেতে বড় ভাল। আন্দাজ মত পেঁয়াজ, লঙ্কা, লেবু ও চিনি নেবে।

পুদিনার চাট্‌নি : পুদিনা, কাঁচালঙ্কা, রসুন, চিনি, নুন আন্দাজমত।

পুদিনাপাতা ধুয়ে বেছে রাখবে। এই পাতার সঙ্গে কাঁচালঙ্কা, অল্প রসুন ও নুন দিয়ে খুব ভাল করে বেটে দেবে। বাটাপাতার সঙ্গে তেঁতুলের কাই ও চিনি মিশিয়ে নেবে। পুদিনার সঙ্গে ধনেপাতা দিলে ভাল হয়।

শশার রেয়তা : শসা ৪ বড়, দই ৫০০, কাঁচালঙ্কাকুচি, আদাকুচি, জিরেভাজার গুঁড়ো, নুন।

শসা খুব ভাল করে কুঁচিয়ে নুন মেখে রাখবে। চারটে বড় শসা হলে ৫০০ দই লাগবে।

দই খুব ভাল করে ফেটিয়ে নেবে। দইয়ের সঙ্গে নুন, কাঁচালঙ্কাকুচি, আদা খুব সরু করে কুচিয়ে মেখে নেবে। শসার জল চিপে দইয়ে মেশাবে। খুব ভাল করে মিশিয়ে নেবে। উপর থেকে জিরে ভাজার গুঁড়ো ছড়িয়ে দেবে। টক দই হলে মিষ্টি দেবে। মাসটার্ড দইয়ে মেশাতে পার।

পোস্তর চাটনী : টক যে কোন ব্যবহার করা যায়— যেমন আম, আমড়া, তেঁতুল ইত্যাদি। আম ও আমড়া ছোট করে কেটে নিতে হবে। তেঁতুল গুলে নেবে।

বেশি তেল লাগবে। তেল গরম হলে সর্ষে ফোড়ন দেবে। তারপর টক দিয়ে দেবে। একটু নাড়াচাড়া করে বেশি পোস্তবাটা, অল্প হলুদ ও সর্ষেবাটা দিয়ে খুব কষবে। তেল কাটা হলে অল্প জল দিয়ে দেবে। নুন ও চিনি দেবে। ঘন হলে নামাবে।

দইয়ের কারি : টক দই ৭৫০ গ্রাম, বেসন ৫০ গ্রাম, আদা, রসুন, কাঁচালঙ্কা, কারিপাতা, চিনি, নুন। অল্প ঘি, হলুদবাটা, মেথি, জিরে, সর্ষে সাঁতলাবার জন্য।

দইয়ের সঙ্গে বেসন, আদা, রসুন ও হলুদবাটা, নুন ও চিনি মেশাও। এক সের জলে এই দই গুলে ছেঁকে রাখো—ঘোলের মতন হবে। ঘি চড়াও, মেথি,

জিরে ও সর্ষে ফোড়ন দাও। ঘোল ঢেলে দাও। ফুটলে কারিপাতা ও কাঁচালঙ্কা দিয়ে চামচে করে নাড়তে থাক। একটু ঘন হলে নামাও। এতে ডালের বড়া ভেজে দিলে ভাল হয়।

দই দিয়ে স্যালাড :—দই ১ কিলো, বীট ২, গাজর ৪, আলু বড় দুটো, টোমাটো ৬, ডিম ৩।

বীট, গাজর সিদ্ধ করে মোটা চাকা করে কাটবে। ডিম ও আলু সিদ্ধ করে গোল করে কেটে রাখবে। শসা, টোমাটো, পেঁয়াজ, কাঁচালঙ্কা কেটে নেবে।

দই বেশি করে নিয়ে ফেটিয়ে নেবে। দই ফেটান হলে তার সঙ্গে সিদ্ধ বীট, গাজর, আলু, পেঁয়াজ, লঙ্কা বেশ ভাল করে মেশাবে। শসা ও টোমাটোও দেবে। নুন দেবে।

সিদ্ধ ডিম উপর থেকে সাজিয়ে দেবে। টকদই হলে মিষ্টি দেবে।

কুলের আচার : কুল ১ কিলো মত হলে, ১ কিলো আখের গুড় লাগবে। লঙ্কা, পাঁচফোড়ন, জিরে, নুন লাগবে।

পাকা কুল ফাটিয়ে নুন মেখে রোদে দেবে। বেশি শুখোবে না। ভাল আখের গুড় লাগবে।

হাঁড়িতে গুড় জ্বাল দেবে, ফুটে উঠলে কুল ছেড়ে দেবে। নুন দেবে। খুব নাড়বে। কুল আর গুড় মিশে গেলে ও ঘন হলে নামাবে। একটুও জল না থাকে যেন।

লঙ্কা, পাঁচফোড়ন ও জিরে একসঙ্গে গরম করে গুঁড়িয়ে নেবে। আচার নামিয়ে তার উপর গুঁড়ো মশলা ছড়িয়ে দেবে।

তেঁতুল গোলা : তেঁতুল ১ কিলো, ১ কিলো আখের গুড়, আন্দাজমত পাঁচফোড়ন, জিরে, লঙ্কা, নুন।

পাকা তেঁতুল ধুয়ে, আগেরদিন রাত্রে জল দিয়ে রাখবে। সকালে এই তেঁতুল ভাল করে চট্‌কে নেবে। বিচি ও ধারের শক্ত শিরা বাদ দেবে।

গুড় উনুনে জ্বাল দিয়ে তেঁতুল গোলা ঢেলে দেবে। নুন দেবে। খুব ফুটবে। ঘন হলে নামিয়ে লঙ্কা, পাঁচফোড়ন, জিরে ভেজে গুঁড়িয়ে দেবে।

উনুনে না চড়িয়ে গোলা তেঁতুল করা যায়। তেঁতুল প্রথমে পরিষ্কার করে ধুয়ে অল্প জল দিয়ে চট্‌কে ছেঁকে নেবে। গোলাটা কিছুদিন রোদে শুকোবে। জলীয়ভাব বেশ কমে গেলে, পরিমাণ মত নুন ও রুচিমত আখের গুড় বেশ করে ঠেসে মেশাবে। গুড়ের দানা যেন না থাকে। এইবার ধনে, মেথি, কালোজিরে, সাদাজিরে, শুক্‌নো লঙ্কা, মৌরি, শুকনো খোলায় ভেজে—গুঁড়িয়ে তেঁতুলের সঙ্গে মেশাবে। মেথি ও কালোজিরে কম দেবে। মশলা মিশিয়ে ২৫০ গ্রাম ভাল

সর্ষের তেল দিয়ে খুব ঠেসবে। তারপর বয়ামে ঢেলে আচার রোজ রোদে দেবে। বয়ামের মুখে কাপড় বেঁধে দিলে ভাল হয়।

নারকোলের চাট্‌নী : নারকোল আধমালা, কাঁচালঙ্কা ২, আদা ছোট টুকরো একটি, দই ২ চামচ, তেল, সর্ষে, কারিপাতা।

আধমালা নারকোল কুরে রাখো। এই সঙ্গে দুটি কাঁচালঙ্কা ও এক ছোট টুকরো আদাবাটা মেশাও। নুন ও খানিকটা দই এই সঙ্গে দাও।

তেলে সর্ষে ও কারিপাতা ফোড়ন দিয়ে সাঁতলে নাও।

নারকোলের মাদ্রাজী চাট্‌নী : নারকোল ১, ছোলা ১০০, দই ২৫০, লঙ্কাবাটা সামান্য, কলাই ডাল—এক মুঠো, তেল সামান্য, নুন।

দই, নারকোল ও অল্প ছোলাভাজা লাগবে। নারকোল কুরে ভাল করে বেটে নাও। ছোলাভাজাও বেটে নাও। দই ভাল করে ফেটিয়ে এই দুটি বাটার সঙ্গে মেশাও। একটু লঙ্কাবাটা ও নুন দাও।

বড় হাতায় খানিকটা তেল গরম করে তাতে সামান্য কলাইয়ের ডাল দিয়ে লাল করে ভেজে দইয়ের সঙ্গে মিশিয়ে নাও।

পাঁচফোড়নের মিষ্টি চাট্‌নী : কাটা কাঁচা আম ৫০০, চিনি ৫০০, আদা, শুকনোলঙ্কা সামান্য, পাঁচফোড়ন ৫০, কিস্‌মিস্‌ ইচ্ছামত।

যতটা ওজনে কাটা কাঁচা আম, ততটা চিনি লাগবে। খুব সরু আদার কুচি, শুকনো লঙ্কা কুচি, কিছু কিস্‌মিস্‌। আন্দাজমত পাঁচফোড়ন শুক্‌নো খোলায় ভেজে নেবে, যেন পুড়ে না যায়।

আম ফালি করে কেটে, নুন মেখে একটা পাত্রে রেখে ঢেকে দেবে। ৩/৪ ঘণ্টা পর নুনের জলশুদ্ধ আম একটা হাঁড়িতে দিয়ে সেই সঙ্গে চিনি, আদা, কিস্‌মিস্‌ সব দেবে। নরম আঁচে রাখবে। যখন আমের রস ও চিনিতে মিশে যাবে তখন নামাবে। চামচ দিয়ে নাড়তে থাকবে। ঘন হলে উপর থেকে পাঁচফোড়নের গুঁড়ো দেবে।

কাঁচা আম ও কিসমিসের চাট্‌নী : আম ১ কিলো, চিনি দেড় কিলো, কিস্‌মিস্‌ ২৫০, আদা ১০০, রসুন বড় দুটি, শুক্‌নো লঙ্কা ১০, ভিনিগার ১ পেয়ালা, নুন।

কাঁচা আম ছাড়িয়ে ফালা করে কেটে এক ঘণ্টা নুন জলে ভিজিয়ে তুলে নিয়ে ধুয়ে ফেলবে। এবার সামান্য নুন মাখিয়ে একদিন রেখে দেবে। পরদিন যতটা পার নুন ঝরিয়ে একদিন মাত্র রোদে দেবে।

আদা খুব সরু করে কাটবে, রসুন কেটে নেবে, কিস্‌মিস্‌ বেছে, ধুয়ে, মুছে রাখবে।

আম ও চিনি উনুনে চড়াবে। বেশি নাড়বে না। যখন রস ভারি হবে আদা,

রসুন ও বিচি ফেলে লঙ্কা দেবে। ফুটলে ভিনিগার দেবে। ঘন হলে নামাবে।

আমের চাট্‌নী : আম ১ কিলো, চিনি ১ কিলো, লঙ্কা ১৫০, আদা ১৫০, রসুন ২ বড়, নুন আন্দাজমত, কিস্‌মিস্‌ ২৫০, ভিনিগার আধ বোতল।

১০০টি বেশ শক্ত দেখে কাঁচা আম, ভাল জাতের হলেই ভাল। খোসা ছাড়িয়ে বেশ লম্বা সরু করে কাটবে। আঁটি ফেলে দেবে। ওজন করে দেখবে কতটা আম—ঠিক ততটা চিনি লাগবে। আমের সঙ্গে চিনি মেশাবে। তাতে নুন, লঙ্কার গুঁড়ো, রসুন ও আদা ছাড়িয়ে সরু সরু লম্বা করে কেটে মেশাবে। কাটবার সময় ধোবে না—আগে ধুয়ে মুছে তারপর কাটবে। কিস্‌মিস্‌ ভাল করে মুছে নেবে।

এই সব কিছু একসঙ্গে মিশিয়ে, অ্যালুমিনিয়ামের হাঁড়ি বা কড়াতে করে উনুনে চড়াবে। মুখ ঢেকে দেবে। অনেকক্ষণ রান্না হবে—মাঝে মাঝে নাড়বে। যখন আম বেশ গলে আসবে, তাতে ভিনিগার দেবে। এরপর পাঁচ ছয় মিনিট ফুটিয়ে নামাবে। ঠাণ্ডা হলে বোতলে রাখবে।

এই চাট্‌নী যত্ন করে রাখলে এক বছর থাকবে।

আম-রসুনের কাসুন্দি : আম ১০০টি, হলদেসর্ষে গুঁড়ো ২৫০, রসুন আধ সের, লঙ্কাগুঁড়ো আন্দাজমত, নুন, তেল ২৫০ গ্রাম—আম ঢেকে দেবে।

১০০টি কাঁচা শক্ত আম লাগবে। খোসা ছাড়িয়ে লম্বা সরু করে কেটে এক রাত জলে ভিজিয়ে রাখবে। সকালবেলা বের করে চালুনি বা ঝুড়িতে ছড়িয়ে রেখে দেবে। একবেলা রেখে সব জল ঝরাতে হবে। তারপর আধসের রসুন বাটতে হবে, জল দিয়ে নয়—দরকার মত ভিনিগার দিয়ে।

হল্‌দেসর্ষে গুঁড়ো না করে কুলোয় রেখে নোড়া দিয়ে দলে তার ডাল বার করে নাও। এখন ঐ রসুনবাটা, সর্ষে ও লঙ্কার গুঁড়ো মাখিয়ে আমগুলি একদিন রোদে দাও। তারপর তেল দিয়ে বোয়ামে অনেকদিন রোদে দেবে।

কুচো আমের আচার : আম ১০০টি, আদা ২৫০, ছোলা ২৫০, হলুদ, লঙ্কা, সর্ষে গুঁড়ো আন্দাজমত, তেল ১৫০।

১০০টি আম খোসা ছাড়িয়ে সরু লম্বা করে কেটে রাখবে।

আদা খোসা ছাড়িয়ে সরু লম্বা করে কাটবে। ছোলা বেছে ধুয়ে রাখবে। আদা ও ছোলা আমে মেশাবে। তারপর হলুদ, লঙ্কার গুঁড়ো ও সর্ষে গুঁড়িয়ে সব আমে মিশিয়ে রোদে দেবে। আমের জল কমে এলে তেল মিশিয়ে বোয়ামে ভরে কয়েকদিন রোদে দেবে।

দইবড়া : কলাইডাল ২৫০, টক দই ৫০০, তেল ২৫০, নুন, চিনি ১০০, জিরে ও লঙ্কার গুঁড়ো।

কলাইডাল রাত্রে ভিজিয়ে রাখবে। সকালে জল থেকে তুলে ভাল করে

বাটতে হবে। এই ডালবাটার সঙ্গে আদা, মৌরীবাটা, লঙ্কাকুচি ও নুন মেশাবে। খুব ভাল করে ফেটিয়ে তেলে বড়া ভাজবে। বড়া ভেজে প্রথমে জলে ফেলবে। অল্পক্ষণের মধ্যেই তুলে নেবে। ডালের সঙ্গে একটু কালোজিরে মেশাবে।

টক দই খুব ভাল করে ফেটাবে। তার সঙ্গে নুন ও অল্প চিনি মেশাবে। জিরে ও লঙ্কা ভেজে গুঁড়ো করে মেশাবে। এইসব মিশিয়ে বড়াগুলি দেবে। বড়া ডুবে আছে যেন।

টোমাটো সস্

টোমাটো ১ কিলো, আদা ১০০, রসুন বড় একটি, শুক্‌নোলঙ্কা ৬টি, চিনি ২৫০, ভিনিগার ১ পেয়ালা।

পাকা টোমাটো লাগবে। আদা, রসুন শিলে ছেঁচে রাখবে। শুকনোলঙ্কা বিচি ফেলে ভেঙ্গে রাখবে।

টোমাটো কেটে তার সঙ্গে আদা, রসুন ছেঁচা, বিচি ফেলা ভাঙা শুক্‌নোলঙ্কা, নুন মিশিয়ে উনুনে চড়াবে। খুব ফুটবে। টমাটো বেশ ভাল সিদ্ধ হয়ে ঘেঁটে যাবে। সবটা বেশ ঘন হলে নামাবে। ঠাণ্ডা হলে বড় ছাঁকনি বা গামছায় খুব ভাল করে ছেঁকে নেবে।

এই গোলায় চিনি মিশিয়ে ফুটতে দেবে। খানিকক্ষণ পর ভিনিগার মেশাবে। খুব ঘন হলে নামিয়ে ঠাণ্ডা করে বোতলে ভরে রাখবে। হয়ে গেলে নামিয়ে আমার মনে হয় অন্য পাত্রে একটু নিয়ে চেখে দেখে, চিনির পরিমাণ ঠিক করলে ভাল হয়। সকলের রুচি এক হয় না।

গুড়চাল্‌তা

চালতা বড়—চারটি, আখের গুড় ৫০০, পাঁচফোড়ন, লঙ্কা, জিরে, আন্দাজমত নুন।

চালতা ছাড়িয়ে শিলে বেশ ভাল করে ছেঁচে নেবে। নুন ও হলুদ মাখিয়ে এই চালতা একদিন রোদ খাইয়ে নেবে।

আখের গুড় চড়াবে। গলে গেলে চালতা দিয়ে খানিকক্ষণ নাড়বে। নুন দেবে। ফুটে উঠে ঘন হলে নামিয়ে নেবে। পাঁচফোড়ন, খানিকটা জিরে, শুক্‌নোলঙ্কা গরম করে গুঁড়িয়ে মিশিয়ে নেবে। মিষ্টি কম হলে খানিকটা চিনি মিশিয়ে ফুটিয়ে নিতে পার।

পেয়ারার জেলি

পেয়ারা কেটে এক কিলো হলে, চিনি ৫০০, লেবুর রস আধ পেয়ালা।

BDIRBOI

পেয়ারা কেটে ভাল করে সিদ্ধ করবে। সিদ্ধর সময় কাটা পেয়ারা ঢেকে জল দেবে।

ভাল সিদ্ধ হলে নামিয়ে একটি গামছায় পেয়ারা দিয়ে নীচে একটি হাঁড়ি বসিয়ে টাঙিয়ে দেবে—যাতে জল ঝরে ঐ হাঁড়িতে পড়ে। এইভাবে অনেকক্ষণ জল ঝরতে দেবে। তারপরে খুব ভাল করে টিপে সবটুকু জল ঝরিয়ে নেবে।

এই পেয়ারা সিদ্ধ জলে চিনি মিশিয়ে ফুটতে দেবে। ঘন হবে বেশ। একটি বড় চামচ ডুবিয়ে দেখবে ফোঁটা পড়ে ছড়িয়ে যাচ্ছে না—তখন লেবুর রস দিয়ে দেবে। কয়েক ফুট্ ফুটলে নামাবে। এতটা ঘন হবে যে ঠাণ্ডা হলে জেলি যেন জমে যায়। বোতলে ভরে ঢাকা না দিয়ে কিছুক্ষণ রাখবে। একেবারে ঠাণ্ডা হলে ঢাক্না বন্ধ করবে। জেলি ভাল জমে যায় যেন।

কমলালেবুর মারমালেড্

কমলালেবু ১০টি, চিনি, লেবুর খোসা, কোয়া যে জলে ভেজানো থাকবে—একসঙ্গে নিয়ে পেয়ালা করে মেপে যত পেয়ালা হবে তত পেয়ালা চিনি দেবে।

কমলালেবু ধুয়ে ভাল করে মুছে নেবে। একটি ধারালো ছুরি দিয়ে লেবুগুলি চার টুকরো করে কেটে নেবে। খোসা ছাড়াবে। লেবুর খোসা যতটা সম্ভব সরু ও লম্বা করে কেটে একটি চিনেমাটি বা এনামেলের বড় বাটিতে বা গামলায় রাখবে। এবার ফলের কোয়াগুলি ছাড়িয়ে, বিচি বার করে একটি পাত্রে রাখবে। বিচিগুলির উপর যথেষ্ট জল দেবে এবং ২৪ ঘণ্টা ভিজতে দেবে।

ফল ছোট করে কেটে যে পাত্রে খোসা রাখা হয়েছিল, রেখে যথেষ্ট পরিমাণে জল দিয়ে ২৪ ঘণ্টা ভিজতে দেবে। খোসা ও ফল যেন জলে ডুবে থাকে।

পরদিন একটি হাঁড়িতে খোসা, ফল ও সবটুকু জল উনুনে চড়াবে। বিচি ভেজানো জলও এই হাঁড়িতে দেবে। যতক্ষণ না খোসাগুলি বেশ নরম হয়ে সিদ্ধ হয়ে যায় ফুটতে দেবে। খোসা সিদ্ধ হলে চিনি দেবে। চিনির গাদ চামচে করে তুলে দেবে।

যখন দেখতে মারমালেড্ বেশ ঘন হয়ে জেলির মত হয়ে এসেছে, নামাবে। নামিয়ে একটু ঠাণ্ডা হলেই বোতলে ঢেলে রাখবে। একেবারে ঠাণ্ডা হয়ে গেলে বোতলের ঢাক্না বন্ধ করবে।

দেশী আমড়ার জ্যাম্

সবুজ আমড়া খুব ভাল করে সিদ্ধ করবে। সিদ্ধ হলে নামিয়ে, ঠাণ্ডা হলে, খুব

ভাল করে চট্‌কে নেবে। যদি বিচি হয়ে থাকে—বিচি ও খোসা ফেলে দেবে। আমড়ার কাতের সঙ্গে চিনি মিশিয়ে উনুনে চড়াবে। ভাল করে পাক করবে--যতক্ষণ না বেশ থকথকে হয়ে হাতার গায়ে লেগে যাচ্ছে। নামাবার আগে অল্প লেবুর রস দিতে পার। চিনির পরিমাণ নিজের আন্দাজে দেবে। এই একই ভাবে কুদ্রুমের জ্যামও করা যায়।

পেঁপের প্ল্যাস্‌টিক্ চাট্‌নী

মাঝারি পেপে ১, চিনি ১ কিলো, ১টি পাতিলেবু, কিছু কিস্‌মিস্।

পেঁপে পাতলা লম্বা করে কাটবে। চিনির রস চড়াবে। ফুটলে পেঁপে ভাল করে ধুয়ে দিয়ে দেবে। নুন দেবে। ভাল সিদ্ধ হলে কিস্‌মিস্ দেবে। নামাবে। বেশ ঠাণ্ডা হলে লেবুর রস মেশাবে।

পেঁপের আমাদা দিয়ে চাট্‌নী

পেঁপে সিদ্ধ করে নেবে। ঠাণ্ডা হলে খুব ভাল করে চট্‌কে নেবে। তেল চড়িয়ে সর্ষে ফোড়ন দেবে। দু-একটি শুক্‌নো লঙ্কা বিচি ফেলে দিয়ে ফোড়নের সঙ্গে দিতে পার। মাখা পেঁপে দিয়ে নাড়বে। একটু জল দিতে পার। সামান্য হলুদ মেশাও। বেশ থকথকে হলে তেঁতুল গোলা জল দিয়ে দেবে। নুন ও বেশ খানিকটা চিনি দিয়ে ফুট্‌তে দাও। কিছু কিস্‌মিস্ দিতে পার।

পেঁপের সঙ্গে চিনির রস মিশে গিয়ে ঘন হলে নামাও। ঠাণ্ডা হলে আমাদা বাটা দিয়ে মিশিয়ে নাও।

বেগুনের চাট্‌নী

যে বেগুনের বিচি হয়নি—সেই বেগুন ছাড়িয়ে, পাতলা করে কেটে নাও। কিছুক্ষণ জলে ভিজিয়ে রাখো। পরে সিদ্ধ করে নাও।

কড়ায় তেল চড়িয়ে সর্ষে ফোড়ন দাও। বেগুনগুলি ছাড়ো। বেগুন ছাড়বার আগে ওর সঙ্গে তেঁতুল গোলা, নুন ও চিনি মেখে নেবে।

ঘন হলে নামিয়ে আমাদা বাটা দেবে।

সাম্বার পাউডার

ধনে ২৫০, শুক্‌নোলঙ্কা ৭৫, গোলমরিচ ৭৫, জিরে ২৫, মেথি ৫০।

এই মশলাগুলি সামান্য গরম করে—আলাদা করে ভেজে নেবে। পরে এক সঙ্গে মিশিয়ে বোতলে রেখে দেবে। ইচ্ছা করলে হিং গুঁড়িয়ে দিতে পার।

boiRboi.net

কয়েকরকমের স্যালাড

বাঁধাকপির স্যালাড

একটি বাঁধাকপি (কচি হলে ভাল) খুব ভাল করে ধুয়ে জল ঝরিয়ে রেখে দাও। হাতে সময় নিয়ে এটি করতে হবে, কারণ বানাবার আগে দেখতে হবে কপিটি যেন ঝুরঝুরে হয়ে যায়। একটুও জল থাকবে না।

এবার একটি সস্ বানাতে হবে। মাঝারি চামচের দুই চামচ ময়দা, একটি ডিম, একটি পেয়ালার চার ভাগের তিন ভাগ দুধ, আন্দাজমত নুন, এইগুলি লাগবে। এক চামচ মাস্টার্ড, ২৫ গ্রাম মাখনও লাগবে।

ডিম খুব ভাল করে ফেটিয়ে নিতে হবে। দুধ আর ময়দা আলাদা পাত্রে মিশিয়ে ডিমের সঙ্গে দিয়ে মিশিয়ে নাও। এবারে চায়ের চামচের এক চামচ মতন মাস্টার্ড গুঁড়ো আর ২৫ গ্রাম মাখন মিশিয়ে আগের মেশানো ডিম দুধ ময়দার সঙ্গে মিশিয়ে অল্প আঁচে বসিয়ে দাও। নাড়তে থাকো। ঘন হলে নামাও। ঠাণ্ডা হয়ে গেলে বাঁধাকপির উপর ঢেলে দাও। খাবার আগে খুব মিহি করে কাটা পেঁয়াজ কুচো আর সামান্য ভিনিগার মিশিয়ে নিও।

ভিনিগারের বদলে লেবুর রস বা টক দই দিতে পার। একটু চিনি মেশানোও চলে।

লাউয়ের স্যালাড

সরু করে লাউ কুচিয়ে একটু নুন দিয়ে সিদ্ধ করে নাও। সিদ্ধ হলে উপরে টক্ দই দিয়ে ঢেকে রাখতে হবে।

একটু কলাই ও ছোলার ডাল শুক্‌নো খোলায় ভেজে গুঁড়ো করে লাউয়ের উপর দিয়ে দাও। কারিপাতা অল্প ভেজে মিশিয়ে দাও। লঙ্কার গুঁড়ো বা কাঁচালঙ্কা কুচি ঝালের জন্য দেওয়া চলে।

মাদ্রাজী স্যালাড

কাঁচামিঠে আম ২, মুলো, গাজর লাগবে। খোসা না ছাড়িয়ে আম খুব কুচি কুচি করে কেটে নিতে হবে। মুলো ও গাজরও খুব কুচি করে কাটতে হবে আমেরই মতন।

একটি পাত্রে এই কুচি করা আম, গাজর ও মুলো এমন ভাবে সাজাবে যাতে মিশে না যায় ও মাঝে জায়গা থাকে। এরই মধ্যে দই ঢেলে রাখবে। আম, গাজর ও মুলো কুচিয়ে উপরে বীটনুন ও গোলমরিচের গুঁড়ো ছড়িয়ে দেবে।

কাঁচালঙ্কা কুচিও দিতে পার।

খাবার সময় যে তরকারি ভাল লাগে তুলে নিয়ে দই দিয়ে মিশিয়ে খাবে।

শসা পেঁয়াজের স্যালাড

শসা, কাঁচা পেঁয়াজ ও টোমাটো লাগবে। আর লাগবে ধনেপাতা, গোলমরিচের গুঁড়ো, ভাজা জিরে গুঁড়ো, নুন।

চাকা চাকা করে শসা, পেঁয়াজ কেটে ভিনিগার অল্প দিয়ে ভিজিয়ে রাখ। লেবুর রসেও ভিজানো চলে। টোমাটোও চাকা করে কেটে দিও।

এগুলির উপর ধনেপাতা কুচি, গোলমরিচ ও জিরেভাজার গুঁড়ো ও নুন মিশিয়ে নিও।

নারকোল আর শসার স্যালাড

নারকোল কুরে রাখো। শসা সরু সরু করে কেটে নাও। এবার সিমাই (যা পায়েস করতে লাগে) অল্প একটু জলে ফুটিয়ে নরম করে নাও। গলে না যায় যেন। পাকা তেঁতুল গুলে কৎ বার করে নাও।

শসা, নারকোলকোরা ও সিমাই সিদ্ধ একসঙ্গে মিশিয়ে তার উপর তেঁতুলের মাড়ি দিয়ে দাও। নুন ও চিনি মেশাও। শুকনো লঙ্কার গুঁড়ো উপর থেকে ছড়িয়ে দাও। কারিপাতা কুচিয়ে আর কলাই ও ছোলার ডাল ভেজে গুঁড়িয়ে উপর থেকে দেওয়া চলে।

মুলো, গাজর,শসার স্যালাড

মুলো, গাজর আর শসাকে ঝুরো করে কুরে নিতে হবে। মুলোর গন্ধ ভাল না লাগলে আগে একটু ভাপিয়ে নিয়ে জল ফেলে দেবে। এবার কুচনো তরকারির উপর নুন, গোলমরিচের গুঁড়ো, ধনেপাতা কুচি, লেবুর রস দিয়ে দিলে স্যালাড তৈরি হয়ে যাবে।

যাঁরা পেঁয়াজকুচি ভালবাসেন দিয়ে নেবেন—রুচিমত কাঁচালঙ্কা কুচিয়ে দেওয়াও চলে।

কুমড়োর চাট্নি

শুনতে যদিও কুমড়ো, খেতে হয় অতি উপাদেয়। পাকা কুমড়ো কুচিয়ে রাখো। অল্প তেলে সর্ষে, শুকনোলঙ্কা ফোড়ন দিয়ে কুমড়ো ছাড়। একটু নাড়াচাড়া করে জল দিয়ে পাকা তেঁতুল গুলে, অল্প নুন ও মিষ্টি দিয়ে ফুটতে দাও। কুমড়ো সিদ্ধ হলে আর একটু ঘন হলে নামাবে। এতে মেথি সর্ষে ভেজে গুঁড়ো করেও দেওয়া চলে।

টোমাটো ভাপে—টোমাটো ছোটো করে কেটে নেবে। পেঁয়াজ কুচি-কাঁচালঙ্কা কুচি, বেশি করে পোস্তবাটা, নুন, সর্ষের তেল, টোমাটোর সঙ্গে মেখে নেবে।

একটি ঢাকা দেওয়া বাটিতে এই মাখা টোমাটো দিয়ে প্রেসার কুকারে (Pressure Cooker) ভাপিয়ে নেবে।

এই পাত্রটি জলেও ভাপিয়ে নিতে পার। হাঁড়ি বা কড়াতে জল ফুটতে দিয়ে এই পাত্রটি দেবে। উপর থেকে ঢাকা দেবে।

পেঁপে পোস্ত—কাঁচা পেঁপে ডুমো করে কাটবে। পেঁপে ভাপিয়ে নেবে। ইচ্ছে করলে আলুও ডুমো করে কেটে এর সঙ্গে ভাপাবে।

তেল চড়িয়ে কালোজিরে, কাঁচালঙ্ক ফোড়ন দিয়ে এই ভাপানো আলু পেঁপে জল থেকে তুলে দিয়ে দেবে। খানিক নাড়াচাড়া করে বেশি করে পোস্তবাটা দিয়ে খুব ভালো করে কষবে। কষা হলে অল্প জল দেবে। জল প্রায় শুকিয়ে এলে, অল্প আদা বাটা দেবে। প্রায় শুকিয়ে গেলে নামাবে। নুন ও চিনি দেবে নামাবার সময়।

ছানার ডালনা—ছানা কিছুক্ষণ ভারি কিছু চাপা দিয়ে, কাপড়ে বেঁধে জল ঝরিয়ে নেবে। তারপর এই ছানা ভালো করে মেখে, ডুমো করে কাটবে। আলু ডুমো করে কেটে ভেজে নেবে। ছানাও কাটার পর ভেজে নেবে।

সর্ষের তেল বা বাদাম তেলে হলুদ, লঙ্কা, পেঁয়াজ, আদা বাটা খুব ভালোকরে কষবে। অল্প চিনি দেবে। কষা হলে, আন্দাজমতো জল দেবে। ফুটে উঠলে ভাজা আলু ও ছানা দিয়ে দেবে। নুন ও কাঁচালঙ্কা দেবে। বেশ ঘন হলে, আলু সিদ্ধ হলে গরম মশলা বাটা ও ভালো ঘি (অল্প) দিয়ে নামাবে।

পেঁয়াজ না খেলে, হলুদ, লঙ্কা, ধনে, জিরে, আদাবাটা দিয়ে করতে পার। ভাজার সময় ছানা ছেড়ে গেলে অল্প ময়দা মেশাতে পার।

ছানার তরকারি—ছানা দুই কিলো মতো
বাদাম তেল আন্দাজ মতো
গরম মশলা }
তিনটি পেঁয়াজ }
খানিকটা আদা } সব বেটে নেবে।
চার পাঁচ কোয়া রসুন
এক চায়ের চামচ লঙ্কার গুঁড়ো
আধপেয়ালা দুধ।

তেল চড়িয়ে গোটা গরম মশলা ফোড়ন দেবে। আদা রসুন বাটা খুব ভালো করে কষবে। পরে পেঁয়াজবাটা দিয়ে কষবে ছানা দেবে ; বাদামী রং না হওয়া পর্যন্ত কষতে থাকবে। এবার লঙ্কার গুঁড়ো মেশাবে। অল্প দুধ দিয়ে কষতে থাকবে। কিছুক্ষণ কষার পর, দুধ সবটা দেওয়া হলে, নুন ও অল্প চিনি দেবে। বেশ ফুটে উঠে ঘন হলে নামাবে।

ছানা সর্ষে দিয়ে—এক লিটার ছানা, বেশ ভালো করে জল ঝরিয়ে নেবে। লাগবে—তিন চায়ের চামচ সর্ষেবাটা, দুই বড়ো চামচ খুব মিহি করে বাটা নারকেলকোরা, কাঁচা লঙ্কা, অল্প হলুদ নুন, মিষ্টি। ধনেপাতা কুচি।

বেশি করে সর্ষের তেল চড়িয়ে, কাঁচালঙ্কা নুন ও হলুদ দেবে। কষবে অল্পক্ষণ। জলেগুলে সর্ষে ও নারকেল বাটা দেবে। ভালো করে কষবে। ফুটলে, ছানা ও চিনি দেবে। সর্ষে ও নারকোল বাটা ছানার গায়ে লেগে যাবে। বেশ তেলবাটা হবে।

নামাবার আগে কুচি ধনেপাতা দেবে। কষবার সময় অল্প জলের ছিটে দেবে।

ধোঁকার ডালনা—রাত্রে ২০০ আন্দাজ ছোলার ডাল জলে ভিজিয়ে রাখবে। সকালে জল ফেলে, ডাল খুব মিহিকরে বেটে নেবে। মিক্সি থাকলে তাতেও বেটে নিতে পার। শিলে বাটলে ডালবাটা খুব ভালো করে ফেটিয়ে নেবে। ডালবাটার সঙ্গে অল্প পেঁয়াজের রস, লঙ্কা গুঁড়ো, নুন মিশিয়ে নেবে।

কড়ায় তেল চড়িয়ে এই ডালবাটা বেশ শুকনো করে নেবে। থালায় ঘি বা তেল মাখিয়ে ডালবাটা মেলে দেবে। ঠাণ্ডা হলে বরফির মতো কেটে নেবে। তেল চড়িয়ে এই বরফিগুলি ভেজে নেবে। শিলেবাটা ডালের বরফি হলে অল্প জলে ফেলে দিয়ে উঠিয়ে নেবে। মিক্সিতে ডাল বাটলে জলে ফেলার প্রয়োজন নেই।

তেল চড়িয়ে, আদা, পেঁয়াজ, হলুদ, লঙ্কা বাটা খুব ভালো করে কষে নেবে। কষবার সময় নুন, মিষ্টি, টোমাটো একটি বা সামান্য ভিনিগার দেবে। কষা হলে অল্প জল দেবে। সুগন্ধ বেরুলে, ঘন হলে ডালের ভাজা বরফি দিয়ে নামিয়ে নেবে। উপর থেকে ভালো ঘি ও গরমমশলা বাটা দেবে।

ইচ্ছে করলে মশলা কষার সময় ডুমো করে কাটা আলু ভেজে দিতে পার।

২০০ ডাল চারজনের জন্য হবে।