

আলুর বড়া

উপকরণ—

আলু — ২৫০ গ্রাম।

হাঁসের ডিম — ১ টা।

পেঁয়াজ -- ১ টা।

সরষে — ১ চা-চামচ।

প্রণালী—

আলু সিদ্ধ করে, ভালো করে মেখে নিন। পেঁয়াজ মিহি করে কুচিয়ে নিন। কারিপাতা ছিঁড়ে নিন। এবার সব উপকরণ একসঙ্গে ভালো করে মেখে, চ্যাপ্টা বড়া গড়ে, পরিষ্কার ফ্রাইপ্যানে একটু করে তেল দিয়ে একেকবারে খানকতক করে ভেজে তুলুন। ঠিক খাবার আগেই করলে খেতে ভালো হয়।

চিকেন পাকোড়া

মুরগি গোটা - ১ কিলো, ময়দা-২ চামচ, এরারুট - ৬চামচ, ডিম - ১টি, চিলিসস- ১চামচ, নুন-স্বাদমতো, পোস্টম্যান বা সানফ্লাওয়ার তেল ভাজবার জন্য।

পদ্ধতি : মুরগি ছাড়িয়ে ছোট ছোট করে টুকরো করে ধুয়ে নিন। জল ঝরিয়ে নিন। ময়দা, এরারুট ডিমসহ অন্যান্য উপকরণ একসঙ্গে মুরগির সঙ্গে মেখে নিয়ে ছাঁকা তেলে ভেজে নিন। পরিবেশনের সময় চাট পাউডার ও লেবু ব্যবহার করতে পারেন।

ফুচকা

উপকরণ—

আটা — ১২৫ গ্রাম,

সুজি — ১২৫ গ্রাম, তেল।

প্রণালী—

আটা, সুজি মিশিয়ে শক্ত করে মাখুন। বড় বড় লেচি কেটে, বড় করে বেলে, ছোট টিনের ঢাকনি দিয়ে গোল গোল করে কাটুন। তেলটা খুব গরম করে, ভাসা তেলে ভেজে তুলুন। ঠান্ডা হলে বোয়েমে তুলে রাখা যায়। ভালোভাবে ফুললে মাঝখানে ছাঁদা করে আলু বা মটর সিদ্ধ, ফেটানো দই, বা জিরা-পানি বা তেঁতুলের চাটনি দিয়ে পরিবেশন করুন।

পাঁঠার ঘুগনি

উপকরণ—

কিমা — ২৫০ গ্রাম।

আদাবাটা — ২ চা-চামচ।

রসুন ছাঁচা — ৪/৫ কোয়া।

হলুদ — ১/২ চা-চামচ।

পেঁয়াজ — মাঝারি তিনটি কুচোনো।

আলু — ৫০০ গ্রাম।

মটরশুঁটি — ছাড়ানো ২ পেয়লা।

মটরশুঁটির সময় না হলে, সাদা সিমবিচি ২ পেয়লা, ৪/৫ ঘন্টা গরম জলে ভিজিয়ে।

আস্ত গরম-মশলা — ২ টি এলাচ, ২ টি লবঙ্গ, ২ টুকরো দারচিনি, নুন আন্দাজ মতো, কারিপাতা ৩ ছড়া, জিরে ভাজার গুঁড়ো — ৪ চা-চামচ, তেল আধ পেয়লা।

প্রণালী— রসুন গরম-মশলা ফোড়ন দিয়ে, আদা পেঁয়াজ হলুদ দিয়ে, কিমাটাকে ভালো করে কষে রান্না করে নিন। এর জন্য অর্ধেক তেল খরচ করুন। নুন দিন। আলু, মটর সিদ্ধ করে, ছড়িয়ে নিন। আলু ডুমো করে কাটুন। তারপর বাকি তেলটা চড়িয়ে, আগে আলু, মটর, নুন দিয়ে আর কারিপাতা দিয়ে নেড়ে, রান্না মাংসটা মিশিয়ে দিন। ৫/৬ মিনিট বাদে নামিয়ে ওপরে জিরে ভাজার গুঁড়ো ছড়িয়ে দিন।

মাংসের হাড়ি কাবাব

উপকরণ—

মাংস — আড়াই কিলো, আদা — ১৫০ গ্রাম ও পেঁয়াজ — ২০০ গ্রাম।

প্রণালী—

মাংসতে দই আদাবাটা ও পেঁয়াজবাটা মেখে ৩ ঘন্টা ভিজিয়ে রাখবেন। নুন, মিষ্টি দেবেন। তারপর খুব নরম আঁচে চড়িয়ে দেবেন। জল বা ঘি দেবেন না। মাংস খুব সেদ্ধ হলে অন্য পাত্রে ঢেলে রাখবেন। তারপর ১৫০ গ্রাম ঘিয়ে আস্ত গরম মশলা (দারচিনি, লবঙ্গ, ছোট এলাচ), তেজপাতা ও জাফরান ভালো করে ভেজে নিয়ে মাংসটা ওতে ঢেলে দেবেন। ফুটে উঠলে একটু নেড়ে নামিয়ে কলায়ের বাসনে ঢালবেন।

ডালপুরী বা রাধাবল্লভী

উপকরণ— কলাইয়ের ডাল — ২০০ গ্রাম, ময়দা — ৫০০ গ্রাম, ধনে গুঁড়ো — আধ চা চামচ, গোলমরিচ গুঁড়ো — আধ চা চামচ, জিরে গুঁড়ো — আধ চা চামচ, দুধ — ২ কাপ, নুন — পরিমাণ মতো, ময়ান ও ভাজবার জন্য ঘি।

প্রণালী—

ডালগুলি রাত্রে ভিজিয়ে রেখে সকালে জল ঝরিয়ে বেটে নিন। ডাল বাটার সঙ্গে সব রকম মশলা ও পরিমাণ মতো নুন দিয়ে মেখে কড়াইতে নেড়েচেড়ে নেবেন। ময়দাতে পরিমাণ মতো ময়ান ও দুধ এবং নুন দিয়ে ঠেসে মাখুন। প্রয়োজন হলে একটু জল দিতে পারেন। এইভাবে ময়দা মেখে লেচি কেটে, তারপর লেচির মধ্যে পুর দিয়ে লুচির মতো বেলে ছাঁকা ঘিয়ে ভেজে নিন।

মাংসের সিদ্ধারা

পুরটি আলু-চপের মতো করুন, তবে কিমা না করে মিহি কুচি মাংস দিলে আরো ভালো হয়। কম পুর দিলে খেতে ভালো হয় না। তবে আলু সিদ্ধ করে কুচি করে কেটে, মটরশুঁটি সিদ্ধ করে, কিছু কিসমিস দিয়ে পুর বানাতে পারেন। কিন্তু মাংসের অংশটাই যেন বেশী থাকে। সর্বদা জিরে ভাজার গুঁড়ো দেবেন। এবং বেশী শুকিয়ে ফেলবেন না।

যদি ২৫০ গ্রাম কিমা নেন, তাহলে ধরুন ৩০০ গ্রাম সাদা ময়দা নিয়ে, লুচির চেয়ে সামান্য কম ময়দা দিয়ে একটু নুন দিয়ে সাবধানে জল দিয়ে মেখে ফেলুন। জলের পরিমাণ যেন বেশী না হয়। গরম জল দিয়ে তাড়াতাড়ি ভালো মাখা হয়।

এবার ২৫ টা লেচি কেটে ফেলুন। পুর তাহলে ৩০ ভাগ করবেন। একটি করে বেলে ছুরি দিয়ে কেটে ২ টি সিদ্ধারা বানান। যত্ন করে পানের আকারে গড়ে পাশ দুটি ভালো করে জুড়ে দিন। খুলে গেলে কিন্তু ভাজার সময় পুর বেড়িয়ে পড়বে, আর ভিতরে যা থাকবে তা করকরে হয়ে যাবে। সব সিদ্ধারা গড়া হলে ভাজার পালা। ৩০ টা সিদ্ধারা ভালো করে ভাজতে হলে ২০০ গ্রাম তেল লাগবে। তবে সব এক সঙ্গে চলে মিছিমিছি পোড়াবেন না। ছোট কড়াই নিন, পরিষ্কার লোহার কড়াই হলে তো কথাই নেই। তবে মাজার ভয়ে লোকে লোহার বাসন ব্যবহার করা ছেড়েই দিয়েছে। অ্যালুমিনিয়াম-ই নেবেন, আঁচটা মাঝারি রাখবেন। তেল গরম হলে ছোট কড়াইতে দু-তিনটি করে ভাজবেন। বিস্কুটের রঙ ধরলেই ঝাঁঝি দিয়ে তুলে, ভালো করে তেল ঝাড়িয়ে অন্য পাত্রে রাখবেন। বাসন ঢাকা দেবেন না, তাহলে মিঁয়ে যাবে। কাগজ কিশা পাতলা ন্যাকড়া দিয়ে ঢাকতে পারেন। গরম গরম ভেজে দিলে সব চাইতে ভালো। পরে খেলে ও ভেনে গরম করে দিন। কিশা রুটি টোস্টের লোহার।

যদি রাতে খেতে চান, সঙ্গে আলু ফ্রেঞ্চ ফ্রাই, মেয়নেজ স্যালাড, কিশা মটর সিদ্ধ, শুকনো খোলায় টোমাটো ছাঁকা, এই সব দিতে পারেন। যে তরকারি খুশি দেওয়া যায়।

চিংড়ির কাবাব

উপকরণ—

ছোট চিংড়ি মাছ — ৩০০ গ্রাম, ডিম — ১ টা, ছোলার ডাল — ১৫০ গ্রাম, বড় পিঁয়াজ — ১ টা, আদা — ১ ইঞ্চি, শুকনো লঙ্কা — ২/৪ টি, রসুন — ১ টা, নুন — পরিমাণ মতো, তেল — ভাজবার জন্য।

প্রণালী — ছোলার ডাল সিদ্ধ করে নিন। চিংড়ি মাছের খোসা ও মাথা ছাড়িয়ে ভাল করে ধুয়ে নিন। লঙ্কা, ডাল, আদা, রসুন, পিঁয়াজ, সব একসঙ্গে পিষে নিন। এই মশলার সঙ্গে মাছগুলি, ডিম ভাল করে মেখে নিন নুন দিয়ে। গ্যাসে ফ্রাইপ্যান বসান। তেল দিন। দেখবেন এই মাখাটা যেন শক্ত হয়। এই বার চ্যাপ্টা করে ভেজে ফেলুন। পাত্রে সাজিয়ে দিন ও পরিবেশন করুন।