

- ১। মাছের আংশ ছাড়িয়ে মাথা কেটে ধূয়ে নাও।
- ২। দুপিটের মাছ মাঝখানের কাঁটা থেকে আস্তে ছাড়িয়ে নাও।
- ৩। মাছে পেয়াজ, কাঁচামরিচ, সিরকা, লবণ এবং অল্প পানি দিয়ে ঢেকে সিদ্ধ কর। মাছ সিদ্ধ হলে নামাও।
- ৪। মাছ উল্টে রুটি বেলার পিড়িতে রাখ। লম্বায় মাছের মাঝখানের দাগের উপর দিয়ে কাট। কাটার পর মাছে কাঁটা দেখা যাবে বা হাতে অনুভব করবে। ছুরির আগা দিয়ে সাবধানে কাঁটা সরাও যেন মাছ না ভাঙ্গে। আবার এই দুটুকরা মাছের মাঝখানে আঙুল দিয়ে কাঁটা অনুভব করা যাবে। এই কাঁটার উপর দিয়ে মাছ লম্বায় কাট ও আগের মত কাঁটা বের কর। এবার মাছ ৫ সে. মি (২ ইঞ্চি) লম্বা টুকরা কর। এভাবে সব মাছ টুকরা কর।
- ৫। ডিমের সাদা অংশ জমাট করে ফেট। ডিমের কুসুম ফেটে তার সাথে লবণ, গোলমরিচ, সরিষা মিশাও। ডিমের সাদা অংশ মিশাও।
- ৬। ডিমে মাছ ডুবিয়ে ডুবো তেলে ভাজ। অথবা সব উপকরণ মিশিয়ে বেক কর। গরম পরিবেশন করবে।

কাবাব ইলিশ

ইলিশ মাছ	১ টি	কাঁচামরিচ	৪ টি
আলু, মাঝারি	২ টি	টোস্টের গুঁড়া	১ কাপ
লেবু, সবুজ রঙের	১ টি	সয়াবিন তেল	১/৪ কাপ
লেমন, রাইও	১ চা চা,	লবণ	২ চা চা,
লেবুর, রস	১ টে. চা,	টমোটো সস	২ টে. চা,
পেয়াজ	৬ টি	গোলমরিচ	১/২ চা চা,

- ১। ইলিশ মাছের আংশ ছাড়িয়ে ধূয়ে নাও। মাথার সঙ্গে মাঝের কাঁটা রেখে ছুরি দিয়ে দুপিটের মাছ আন্ত তুলে নাও। প্রথমে ছুরি দিয়ে মাথার সঙ্গে লাগিয়ে মাছ অল্প কাট যেন মাছের কাঁটা না কাটে। তারপর ছুরির চোখা আগা দিয়ে বুক চিরে মাছের তেল বের করে মাছ ধূয়ে নাও। এবার ট্রে বা রুটি বেলার পিড়ির উপর মাছ রেখে ছুরি দিয়ে মাঝের কাঁটা থেকে দুপিটের মাছ তুলে নাও।

- ২। কাঁটাসহ মাছের মাথা বড় হাঁড়িতে নিয়ে অল্প পানিতে অল্প সিদ্ধ করে রাখ। (মাথা যেন না ভাঙ্গে)। বেকিং ট্রেতে মাথাসহ মাছের কাঁটা ও সামান্য পানি দিয়ে ওভেনেও সিদ্ধ করা যায়।
- ৩। অল্প পানি দিয়ে মাছ সিদ্ধ কর। মাছ সিদ্ধ হলে ফুলকো ইলিশের রেসিপির ৪নং পদ্ধতিতে মাছের কাঁটা বের করে মাছ কিমা করে নাও।
- ৪। আলু সিদ্ধ করে চটকে রাখ।
- ৫। একটি সবুজ রঙের লেবু গোল এবং পাতলা স্লাইস করে কেটে রাখ। সবজি কুরুনিতে আর একটি লেবুর খোসার সবুজ অংশ ঝুরি করে লেমন রাইও নাও। লেমন রাইও নেয়ার পর লেবুর রস বের করে রাখ। পেয়াজ ও কাঁচামরিচ কুচি কর।
- ৬। দুটোবিল চামচ তেলে টোস্টের গুঁড়া হাল্কা ভেজে রাখ। কড়াইয়ে বাকি তেল দাও। পেয়াজ ও কাঁচামরিচ ভেজে তোল। তেলে চটকানো আলু দিয়ে ভাজ। পেয়াজের বেরেস্তা গুঁড়া করে অর্ধেকটা আলুতে দাও।
- ৭। আলু তুলে রেখে কড়াইয়ে আরও ১ টে. চামচ তেল দিয়ে মাছের কিমা, টমেটো সস, গোলমরিচ ও লবণ দিয়ে ৪-৫ মিনিট ভাজ। ভাজা হলে বাকি বেরেস্তা ও কাঁচামরিচ দিয়ে নেড়ে আলু দাও। সামান্য ভেজে নামাও।
- ৮। গরম মাছে চারভাগের তিনভাগ গরম বিস্কুটের গুঁড়া মিশাও।
- ৯। পরিবেশনের জন্য বড় ভাতের ডিসের মাঝে লম্বায় বিছিয়ে রাখ। গরম মাছ কাঁটার উপর ঠিক ইলিশ মাছের আকারে বিছিয়ে দাও। উপরে বাকি গরম টোস্টের গুঁড়া ছিটিয়ে দিয়ে মাছ ঢেকে দাও। হাত দিয়ে বিস্কুটের গুঁড়া সমান করে দাও। চামচের ডাট দিয়ে মাছের উপরে আংশের মত দাগ কেটে কাবাব ইলিশের মাঝখানে লম্বায় লেবুর স্লাইস দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন কর। কাবাব ইলিশের দুপাশে পটেটো চিপস অথবা রোস্ট পটেটো (পৃষ্ঠা ৭০) বা মাঝে সিদ্ধ সবজি দিয়ে পরিবেশন করা যায়। লেবু পটেটো (পৃষ্ঠা ৭০) বা মাঝে সিদ্ধ সবজি দিয়ে পরিবেশন করা যায়। লেবু দিয়ে সাজাবার আগে কাবাব ইলিশ ওভেনে ১৯০° সেং (৩৭৫° ফা:) তাপে ২০-২৫ মিনিট বেক করে নেয়া যায়।

ফিশ ফিলে

মাছ	১ কেজি	মরিচ, বাটা	১ চা চা.
লেবু বা সিরকা	২ টে. চা.	ডিম	২ টি
লবণ	২ চা চা.	ময়দা	১ টে. চা.
সরিষা, গুঁড়া	১/২ চা চা.	টোস্টের গুঁড়া	১ কাপ
গোলমরিচ, গুঁড়া	১/২ চা চা.	তেল, ভাজার জন্য	

- ১। বড় রুই, কাতলা, ভেটকী ইত্যাদি যে কোন মাছের পিঠের অংশ নাও। চামড়া ছাড়াও। মাছ $\frac{1}{2}$ সে. মি. পুরু করে ফিলের আকারে বড় বড় স্লাইস কর। ধূমে লেবুর রস ও লবণ মাখিয়ে কয়েক মিনিট ভিজিয়ে রাখ।
- ২। ডিম অল্প ফেটে তার সাথে ময়দা ও মসলা মিশাও। মিশানো ডিমে মাছ মাখিয়ে ২০ মিনিট রাখ।
- ৩। মাছ টোস্টের গুঁড়ায় গড়িয়ে নিয়ে ডুবো তেলে ভাজ।
- ৪। মেয়নেজ, টমেটো সস বা চিলি সস দিয়ে গরম ফিলে পরিবেশন কর।

ফিংগার ফিশ

মাছ	১/২ কেজি	তেল	১ কাপ
লেবুর রস	২ চা চা.	ডিম	১ টি
লবণ	১/২ চা চা.	টোস্টের গুঁড়া	১ কাপ

- ১। বড় মাছের পিঠের অংশ থেকে মাঝের কাঁটা ও চামড়া ছাড়িয়ে নাও। ৭ সে. মি. লস্বা, ২০৫ সে. মি. চওড়া ও ১০২ সে.মি. পুরু রেখে টুকরা কর।
- ২। মাছে লেবুর রস ও লবণ মাখাও। ডিমে সামান্য লবণ দিয়ে অল্প ফেট। মাছের সাথে ডিম মাখিয়ে নাও।
- ৩। মাছের টুকরা টোস্টের গুঁড়ায় গড়িয়ে নিয়ে ডুবো তেলে ভাজ। সস বা মেয়নেজের সঙ্গে পরিবেশন কর।

তপসে মাছ ভাজা

তপসে মাছ	২০টি	ময়দা	১ কাপ
দুধ	$\frac{1}{2}$ কাপ	পানি	$\frac{1}{2}$ কাপ
লবণ, স্বাদ অনুযায়ী		তেল ভাজার জন্য	
১। তপসে মাছে লবণ মেখে দুধে ভিজিয়ে রাখ।			
২। ময়দার সাথে লবণ ও পানি মিশিয়ে ধকঢকে গোলা কর।			
৩। কড়াইয়ে তেল গরম কর। একটা একটা করে মাছ গোলায় ডুবিয়ে ডুবো তেলে। মচমচে করে ভাজ সঙ্গে সঙ্গে পরিবেশন কর।			

ফিশ ফ্রাই

মাছ	২ টি	জিরা, বাটা	১/২ চা চা.
আদা, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.	ধনে, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.
রসূন, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.	গোলমরিচ, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.
হলুদ, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.	লবণ, স্বাদ অনুযায়ী	
মরিচ, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.	তেল, ভাজার জন্য	

- ১। রূপচান্দা বা তেলাপিয়া বা রেড স্নেপার মাছ পরিষ্কার করে দুপিঠে আচর কাট। তেল ছাড়া সব মসলা মাখিয়ে দুষ্পন্ত ভিজিয়ে রাখ।
- ২। ফ্রাইপ্যানে তেল গরম করে মাছ দাও। কম জ্বালে ফ্রাইপ্যানে ঢাকনা দিয়ে বেশ কিছুক্ষণ রাখ মাছ উল্টে দাও। এভাবে কম জ্বালে রেখে দুপিঠ বেশ ভালভাবে ভাজ যেন মাছের ভিতরে সিদ্ধ হয়।
- ৩। মাছ ভাজা হলে উনুনের আঁচ বাড়িয়ে মাছের দুপিঠ মচমচে করে ভেজে নামাও। বড় ডিসে লেটুসপাতা ও টমেটো দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন কর।

রূপচান্দা দোপেয়াজা

রূপচান্দা, মাঝারী	২ টি	হলুদ, গুঁড়া	১/২ চা চা.
পেয়াজ, স্লাইস	$\frac{1}{2}$ কাপ	মরিচ, গুঁড়া	$\frac{1}{2}$ চা চা.
কাঁচামরিচ	৩ টি	তেল	$\frac{1}{2}$ কাপ

- মাছ কুটে ধূয়ে টুকরা কর। তেলে পেয়াজ ভাজ। রং ধরার আগে গুড়া মসলা ও অল্প পানি দিয়ে মসলা কয়াও।
- মসলা কয়াণ হলে মাছ ও লবণ দিয়ে ২ মিনিট নেড়ে চেড়ে কয়াও। আধ কাপ পানি দিয়ে ঢেকে উনুনে রাখ। পানি টেনে তেলের উপর উঠলে নামাও।

গ্রীল ফিশ

পমফ্রেট মাছ বা রেড স্লোপার	২ টি	ফিশ সস	$\frac{1}{8}$ চা চা.
রসুন, মিহিকুচি	১ টে. চা.	লেবুর রস	২ চা চা.
কাঁচামরিচ, মিহিকুচি	১ চা চা.	এ্যালিউমিনিয়াম ফয়েল	

- মাছ কুটে ধূয়ে দুপিঠে ছুরি দিয়ে দাগ কাট। পেটের দিক থেকে স্লাইস করে যতখানি পার একপিঠ কাটা থেকে আলগা কর, কিন্তু কেটে আলাদা করবে না।
- মাছের ভিতরে ও উপরে ফিশ সস ও লেবুর রস মাখিয়ে রসুন, কাঁচামরিচ ভিতরে ভর ও উপরে মাখাও। ১ ঘন্টা মেরিনেড কর।
- ফয়েল দিয়ে মুড়ে ওভেনে 180° সেঃ (350° ফা:) তাপে বেক কর।

মাছের কোফতা

মাছ, বাটা	১ কাপ	জিরা, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.
ভাত, বাটা	$\frac{1}{2}$ কাপ	কাঁচামরিচ, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.
আদা, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.	এলাচ, বাটা	২ টি
রসুন, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.	দারচিনি, বাটা	$\frac{1}{8}$ চা চা.
মরিচ, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.	ধনেপাতা, কুচি	১ টে. চা.
ধনে, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.	লবণ	১ টে. চা.

- চিতল, ফলি অথবা অন্য বড় মাছের চামড়া ও কাটা ছাড়িয়ে মাছ বেটে নাও। ভাত ও লবণ দিয়ে বাট। বাটা মাছ ও অন্যান্য সব উপকরণ একসঙ্গে মিশাও। দশ ভাগ কর। গোল কোফতা তৈরি করে ডুবো তেলে ভাজ। চিতল ও বড় ফলি মাছ চামড়ায় মুড়ে ভাজা যায়। ভাজার পর স্লাইস করে কেটে পরিবেশন কর।

মাছের কোফতা কারি : কোফতা কারি রামা করতে হলে তেলে হলুদ, মরিচ, পেয়াজ, আদা, জিরা ও ধনে বাটা দিয়ে মসলা কয়াতে হবে। মসলা কয়াণ হলে কোফতা ও ধনেপাতা কুচি দিয়ে নামাতে হবে।

শূষ্কলি মাছ

মাছ	$\frac{1}{2}$ কেজি	রসুন, বাটা	$\frac{2}{3}$ চা চা.
লেবু	১ টি	আদা, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.
পেয়াজ	৪ টি	তেল	২ চা চা.
কাঁচামরিচ	৮ টি	টমেটো সস	২ চা চা.
টমেটো	৩ টি	উস্টার সস	২ চা চা.
মরিচ, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.	লবণ	$\frac{1}{2}$ চা চা.
সরিষা, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.	কাঠি ৯ সে. মি. লস্বা	১০-১২টি

- যে কোন বড় মাছের পিঠের অংশ কাটা ছাড়িয়ে ২ সে. মি. চৌকো টুকরা কর। ধূয়ে লেবুর রস ও লবণ মাখিয়ে ১০ মিনিট ভিজিয়ে রাখ।
- পেয়াজ লস্বায় দুটুকরা করে ভাঁজ ছাড়িয়ে রাখ। কাঁচামরিচ লস্বায় দুভাগ কর। টমেটোর বীচি ফেলে পেয়াজের সমান টুকরা কর।
- অন্যান্য কাটা মসলা, তেল, সস ও লবণ একসাথে মিশাও। মাছ দিয়ে মাখিয়ে ১০-১৫ মিনিট রাখ।
- কাঠিতে মাছ, পেয়াজ, টমেটো, মরিচ পর পর গৈথে যাও। ১০-১২টি কাঠিতে মাছ গাঁথ।
- ফ্রাইপ্যানে সেকা তেলে ভাজ। গরম পরিবেশন কর।

মাছের টিকিয়া

কুই মাছ, সিঙ্ক	১ কাপ	এলাচ, গুড়া	৩ টি
আলু, সিঙ্ক	২ কাপ	দারচিনি, গুড়া	$\frac{1}{2}$ চা চা.
গোলমরিচ, গুড়া	$\frac{1}{2}$ চা চা.	ধনেপাতা, কুচি	১ টে. চা.
মরিচ, গুড়া	$\frac{1}{2}$ চা চা.	ডিম	১ টি
জিরা, টালা, গুড়া	২ চা চা.	টোশ্টের গুড়া	$\frac{1}{2}$ কাপ
লবণ, স্বাদ অনুযায়ী		তেল ভাজার জন্য	

- ১। মাছের টিকিয়া তৈরির জন্য যে কোন বড় মাছ যেমন— রুই, কাতলা, কাপ, বোয়াল, আইড়, পাঞ্চাশ, শোল, গজার এসব মাছের পিঠের অংশ নেয়া যায়।
- ২। মাছ ভুঁবো পানিতে মাঝারি আঁচে সিদ্ধ কর। মাছ যেন ভালভাবে সিদ্ধ হয়। কাঁটা বেছে ১ কাপ নাও।
- ৩। সিদ্ধ আলু চটকে দেড় কাপ নাও। মাছ, আলু, লবণ ও সব গুড়া মসলা একসাথে মিশাও। ডিম ও ধনেপাতা দিয়ে মিশাও। ১৫ ভাগ করে হাতের তালু দিয়ে প্রথমে গোল ও পরে চেপে চ্যাপ্টা করে টিকিয়া কর।
- ৪। টিকিয়া বিস্কুটের গুড়ায় গড়িয়ে ভুঁবো তেলে ভাজ।

ওভেন ফ্রাইড ফিস

মাছ, ফিলে	১ কেজি	দুধ	১ কাপ
পাউরুটি, গুড়া	১ কাপ	তেল বা ঘি	৪ টে. চা.
লবণ	১ টে. চা.		

- ১। যে কোন মাছের কাঁটা ছাড়িয়ে ফিলে আকারে টুকরা কর।
- ২। দুধে প্রয়োজন মতো লবণ মিশাও। মাছ দুধে ডুবিয়ে রুটির গুড়ায় গড়িয়ে নাও। বেকিং ডিসে মাছ রাখ। তেল বা ঘি মাছের উপর ঢেলে দাও।
- ৩। ওভেনে 200° সেঃ (400° ফা:) তাপে উপরের শেলফে ২০ মিনিট বেক কর। ওভেন থেকে নামিয়ে গরম সার্ভিং প্লেটে মাছ নাও। ফ্রাইড ফিশের সাথে পনিরের সস (পৃষ্ঠা ২৭২) দিয়ে পরিবেশন কর। ৮-১০ পরিবেশন হবে।

রুই মাছের সালাদ

সালাদ ড্রেসিং	$\frac{1}{2}$ কাপ	মাছ, সিদ্ধ, কিমা	১ কাপ
লেবুর রস বা সিরকা	১ $\frac{1}{2}$ টে. চা.	মটরশুটি, সিদ্ধ	১ কাপ
ডিম সিদ্ধ, কুচি	১ টি	খিরা, মোটাকুচি	$\frac{1}{2}$ কাপ
লবণ, গোলমরিচ		লেটুসপাতা	৭-৮ টি

- ১। সালাদ ড্রেসিং বা মেয়ানেজ লেবুর রস, লবণ, গোলমরিচ একসঙ্গে মিশাও। মাছ, মটরশুটি, খিরা ও ডিম দিয়ে হালকাভাবে মিশাও।
- ২। রুই মাছের সালাদ তাজা লেটুসপাতার উপর দিয়ে পরিবেশন কর।

স্ক্যালোপড ফিশ

রুই মাছ, সিদ্ধ	২ কাপ	দুধ	২ কাপ
আলু, সিদ্ধ	$\frac{1}{2}$ কাপ	কর্ণফুলাওয়ার	২ টে. চা.
ডিম, কড়া সিদ্ধ	২ টি	মাখন	২ টে. চা.
লবণ	১ চা চা.	টোস্টের গুড়া	১ কাপ
গোলমরিচ	$\frac{1}{2}$ চা চা.		

- ১। মাছ সিদ্ধ করে কাঁটা বেছে ২ কাপ নাও।
- ২। আলু সিদ্ধ করে চটকে নাও।
- ৩। ডিমের সাদা সবজি কুরুনিতে ঝুরি কর। ১ টে. চামচ গলানো মাখনে ডিমের কুসুম মসৃণ করে মিশাও।
- ৪। মাছ, আলু, ডিমের সাদা ও কুসুম, লবণ এবং গোলমরিচ এক সঙ্গে মিশাও।
- ৫। আধা কাপ ঠাণ্ডা দুধে কর্ণফুলাওয়ার গুলে রাখ।
- ৬। বাকি দুধ ফুটাও। উনুনের আঁচ কমিয়ে দাও। কর্ণফুলাওয়ার দিয়ে মন্দু আঁচে নাড়তে থাক। ঘন হয়ে উঠলে সস নামাও।
- ৭। ওভেনে 200° সেঃ (400° ফা:) তাপ দাও।
- ৮। পাইরেক্স ডিসে মাখন মাখাও। কিছু মিশানো মাছ ডিসে নিয়ে তার উপর কিছু সস দাও। এভাবে স্তরে স্তরে মাছ ও সস সাজিয়ে দাও। উপরে সস থাকবে।
- ৯। টোস্টের গুড়ার সঙ্গে ১ টে. চামচ মাখন মিশাও। টোস্টের গুড়া সসের উপরে ছড়িয়ে দাও।
- ১০। ওভেনে ১৫ মিনিট বেক কর। গরম পরিবেশন কর।

ফিশ সুফলে

মাছ, সিদ্ধ, কিমা	২ কাপ	লবণ	২ চা চা.
সবজি, কুচি	২ টে. চা.	গোলমরিচ, গুঁড়া	১/৪ চা চা.
পেঁয়াজ, কুচি	১ টে. চা.	ডিম	২ টি
মাখন বাধি	২ টে. চা.	দুধ	১ কাপ
পাউরটি, কুচি	১ কাপ	লেবুর রস	২ চা চা.

- ১। ওভেনে 180° সেঃ (350° ফাৎ) তাপ দাও।
- ২। দিয়ে পেঁয়াজ ও সবজি ভাজ। ভাজা সবজি, মাছ, রুটি, লবণ ও গোলমরিচ একসঙ্গে মিশাও।
- ৩। ডিমের সাদা জমাট করে ফেট।
- ৪। ডিমের কুসুম ফেটে দুধের সঙ্গে মিশাও। মাছ ও লেবুর রস দিয়ে মিশাও।
- ৫। ডিমের সাদা অংশ দিয়ে ভাঁজে ভাঁজে মিশাও। ঘি মাখানো পাত্রে ঢেলে এক ঘন্টা বেক কর। ওভেন থেকে নামিয়েই পরিবেশন কর।

বালাচাও

ছুরিশুটকী	২৫টো	মরিচ, বাটা	১/৩ কাপ
টমেটো	১ ১/২ কেজি	লবণ	১ টে. চা.
রসুন, বাটা	১/২ কাপ	তেল	১ কাপ

- ১। শুটকী খুব ভালভাবে ধূয়ে রৌদ্রে শুকিয়ে গুঁড়া কর।
- ২। টমেটো সিদ্ধ করে চালনিতে ঢেলে নাও।
- ৩। তেল গরম করে রসুন ও মরিচ দিয়ে কষাও।
- ৪। শুটকী দিয়ে কিছুক্ষণ রান্না কর। লবণ দাও।
- ৫। টমেটো দিয়ে ২০ মিনিট জ্বাল দাও। তেলের উপর উঠলে নামাও।
- ৬। বালাচাও দিয়ে স্যাগউইচ করা যায়। বালাচাও কয়েক সপ্তাহ সংরক্ষণ করা যায়।

চিংড়ি বালাচাও

চিংড়ি	৪ কাপ	সিরকা	২ টে. চা.
সরবরের তেল	২ কাপ	হলুদ, বাটা	১ টে. চা.
পেঁয়াজ, কুচি	৩ টে. চা.	গোলমরিচ, বাটা	১ চা চা.
রসুন, কুচি	২ টে. চা.	জিরা, বাটা	১ চা চা.
আদা, কুচি	২ চা চা.	মরিচ, বাটা	১ চা চা.
কাঁচামরিচ	৬-৮ টি	লেবুর রস	১ টে. চা.

- ১। চিংড়ি খোসা ছাড়িয়ে মোটা কুচি করে ৪ কাপ নাও।
- ২। তেলে পেঁয়াজ, রসুন, আদা ও কাঁচামরিচ ভাজ।
- ৩। বাটা মসলা সিরকা দিয়ে মিশিয়ে তেলে ছেড়ে কষাও।
- ৪। চিংড়ি দাও। চিংড়ি রান্না হলে লবণ ও লেবুর রস দিয়ে নামাও।
- ৫। গরম বালাচাও বোতলে ভরে রাখতে পারে।

ভাজা চিংড়ি

চিংড়ি	৪০টি	লেবুর রস	২ টে. চা.
পেঁয়াজ, মিহিকুচি	৬টি	ময়দা	২ টে. চা.
কাঁচামরিচ, মিহিকুচি	৪টি	ডিম	২টি
লবণ	২ চা চা.	টোস্টের গুঁড়া	১ কাপ
সরিষা, গুঁড়া	১/২ চা চা.	সয়াবিন তেল	১ কাপ
গোলমরিচ, গুঁড়া	১/২ চা চা.		

- ১। চিংড়ির মাথা বাদ দিয়ে খোসা ছাড়িয়ে ২-৩ টুকরা কর।
- ২। ডিম খুব সামান্য ফেট। টোস্টের গুঁড়া ও তেল ছাড়া চিংড়ি ও অন্যান্য সব উপকরণ একসাথে মিশাও।
- ৩। টোস্টের গুঁড়ায় চিংড়ি গড়িয়ে নাও। ডুবো তেলে ভেজে তোল।
- ৪। টমেটো সস বা তেঁতুলের সস সাথে দিয়ে পরিবেশন কর।

গারলিক প্রণ

খোসাসহ চিংড়ি	৫০০ গ্রাম	লেবুর রস	১ টে. চা.
মাখন	৩ টে. চা.	চিনি	২ চা চা.
সয়াবিন তেল	৪ টে. চা.	লবণ, স্বাদ অনুযায়ী	
রসুন, মিহিকিমা	২ টে. চা.	পেয়াজ পাতা	
শুকনামরিচ	১-৩ টি		

- ১। ওভেনে ২০০° সেঃ (৪০০° ফা�) তাপ দাও।
- ২। চিংড়ির লেজের অংশ রেখে খোসা ছাড়াও। মাথা বাদ দাও। পিঠের শিরা বের কর। মরিচের, বীচি ফেলে কুচি করে কাট।
- ৩। সসপ্যানে মাখন গালিয়ে তেল মিশাও। রসুন, মরিচ, লেবুর রস, চিনি এবং লবণ দিয়ে নেড়ে নেড়ে ১ মিনিট রামা কর।
- ৪। বেকিং এর পাত্রে চিংড়ি বিছিয়ে রাখ। রামা করা মিশ্রণ চিংড়ির উপর সমান করে ঢেলে দাও।
- ৫। ওভেনে ১০-১২ মিনিট রাখ। মাঝে ২ বার নাড়বে। শনশনে হলে নামাবে। অতিরিক্ত সময় রামা হলে বেশী শুকিয়ে যাবে।
- ৬। পরিবেশন ডিসে ঢেলে উপরে পেয়াজপাতার কুচি ছিটিয়ে দাও। গরম পরিবেশন কর।

প্রণ টেম্পুরা

চিংড়ি	৪০টি	ডিম	৩টি
পেয়াজ, মিহিকুচি	৩টি	ময়দা	১ কাপ
কাচামরিচ, মিহিকুচি	৪টি	পানি	১ কাপ
লবণ	২ চা চা.	শাকপাতা	৫০টি
বেকিংপাউডার	১/৪ চা চা.	তেল, ভাজার জন্য	
লেবুর রস	৪ টে. চা.		

- ১। চিংড়ির লেজ রেখে খোসা ছাড়াও। মাথা কেটে ফেল। চিংড়ির পেটের দিক ছুরি দিয়ে লম্বায় চিড়ে থালায় বিছিয়ে ছুরি দিয়ে হালকাভাবে কেঁচা কেঁচা কর।

- ২। চিংড়ি প্লেটে সাজিয়ে ৩ টে. চামচ লেবুর রস দিয়ে ১০ মিনিট ভিজিয়ে রাখ।
- ৩। ডিম অঙ্গ ফেটে তার সাথে পেয়াজ, মরিচ, লবণ, বেকিং পাউডার, ১ টে. চামচ লেবুর রস ও পানি মিশিয়ে পরে ময়দা দিয়ে মিশাও।
- ৪। একটি পাতার উপর একটি চিংড়ি বিছিয়ে ডিমে ডুবিয়ে ডুবো তেলে ভাজ। পাতার উপর বিছাবার সময় চিংড়ির লেজ পাতার বাইরে রাখবে। টেম্পুরার জন্য পালংশাক, ডাটাপাতা, কুমড়াপাতা ইত্যাদি শাকপাতা নেয়া যায়।

চিংড়ি টোস্ট

চিংড়ি	১/২ কাপ	ডিম	৪টি
পাউরটি স্লাইস	৬টি	মরিচ, বাটা	১ চা চা.
ময়দা	১ টে. চা.	লবণ, স্বাদ অনুযায়ী	
ঘি	১ টে. চা.	লেমন রাইগু	১/২ চা চা.
দুধ	১/৪ কাপ	তেল, ভাজার জন্য	

- ১। খোসা ছাড়ানো আধা কাপ চিংড়িতে লবণ ও ১ কাপ পানি দিয়ে সিঁজ কর। পানি ছেকে তুলে রাখ এবং চিংড়ি কিমা কর। কিমা সংগে লেমন রাইগু (পৃষ্ঠা ৩০) মিশাও।
- ২। ঘি গরম করে ময়দা মিশাও। দুধ, চিংড়ির কিমা এবং সিঁজ পানি দিয়ে মিশাও। মরিচ ও লবণ দিয়ে সিঁজ কর (ঘন ঘন নাড়বে। ঘন হয়ে উঠলে নামাও। কিমা ঠাণ্ডা কর। পাউরটির একপিটে কিমা মাখাও।
- ৩। ডিম ফেট এবং ফেটান ডিমে কিমা মাখানো রুটি ডুবিয়ে তেলে দুপিঠ বাদামী রং করে ভেজে তোল।
- ৪। ত্রিকোণাকারে বা লম্বালম্বি দুভাগ করে কেটে গরম পরিবেশন কর।

চিংড়ি মালাইকারি

চিংড়ি, খোসা ছাড়ানো	২ কাপ	রসুন, বাটা	১ চা চা.
নারিকেলের ঘন দুধ	১ কাপ	পেঁয়াজ, বাটা	১ কাপ
নারিকেলের পাতলা দুধ	১/২ কাপ	দারচিনি, ২ সে. মি.	২ টুকরা
মরিচ, বাটা	১ চা চা.	লেবু	১টি
হলুদ, বাটা	১ চা চা.	তেল	১/২ কাপ
আদা, বাটা	১/২ চা চা.	কাঁচামরিচ	৪টি

- ১। প্রথমে $\frac{1}{2}$ কাপ পানিতে নারিকেল ২-৩ মিনিট ভিজিয়ে রাখ। পাটায় নারিকেল থেতলে নিয়ে আধকাপ দুধ বের করে ছেকে নাও। তারপর থেতলানো নারিকেলে আরও আধা কাপ পানি দিয়ে $\frac{1}{2}$ কাপ দুধ বের কর।
- ২। দ্বিতীয়বারে বের করা নারিকেলের দুধ, চিংড়ি, মরিচ, হলুদ, আদা, রসুন, পেঁয়াজ, দারচিনি, লবণ এবং লেবুর রস একসাথে মিশিয়ে চুলায় দাও। দুই চা চামচ চিনি দিতে পার। ৭-৮ মিনিট পরে পানি শুকালে মালাইকারি ১ মিনিট কমাও। নারিকেলের ঘন দুধ ও কাঁচামরিচ দাও এবং মৃদু আঁচে ৩ মিনিটেরেখে নামাও।
- ৩। গরম পরিবেশন কর। ৪-৬ মিনিট বেক কর।

গলদা চিংড়ি

গলদা চিংড়ি	৮টি	মাখন বাধি	২ টে. চা.
ডিম	২টি	দুধ	১/৪ কাপ
টমেটো	২টি	লবণ	১ চা চা.

- ১। আস্ত চিংড়ি ধূয়ে সিন্দ কর।
- ২। ঠিক মাঝখানে লম্বায় চিরে দুটুকরা কর।
- ৩। খোসা থেকে চিংড়ির মাছ ছাড়িয়ে নিয়ে কিমা কর।
- ৪। খোসাগুলি ওভেনে 180° সেঃ (350° ফা:) তাপে ৩০ মিনিট বেক কর।

- ৫। টমেটো কুচি করে কাট। কিমা, ডিম, টমেটো, মাখন, দুধ, লবণ একসাথে মিশিয়ে মৃদু জ্বালে ফুটিয়ে নাও।
- ৬। চিংড়ির খোসায় কিমা ভরে দশ মিনিট বেক কর।
- ৭। বেক করা চিংড়ি ডিসে সাজিয়ে পরিবেশন কর।

বেক্ড গলদা

গলদা চিংড়ি	৪টি	ধনেপাতা, কুচি	১ টে. চা.
দুধ	১ কাপ	লবণ	১/২ চা চা.
মাখন	১ টে. চা.	গোলমরিচ	১/৪ চা চা.
ময়দা	১ টে. চা.	জায়ফল, গুঁড়া	১/৪ চা চা.
পাউরুটি, কুচি	২ টে. চা.	কুসুম, কড়াসিঙ্গ	২টি।

- ১। আস্ত চিংড়ি ধূয়ে পানিতে সিন্দ কর। লম্বায় চিরে দুভাগ কর।
- ২। খোসা থেকে ছাড়িয়ে মাছ কিমা কর। খোসা তুলে রাখ।
- ৩। দুধ, মাখন ও ময়দা দিয়ে সাদা সস তৈরি কর।
- ৪। সস চুলা থেকে নামিয়ে পাউরুটি, ধনেপাতা, লবণ, গোলমরিচ, জায়ফল এবং ডিমের কুসুম গুঁড়া করে মিশাও। চিংড়ির কিমা দিয়ে মিশাও। খোসাগুলিতে মিশানো কিমা ভর। কিমার উপরে ফেটানো ডিমের প্রলেপ দিয়ে পাউরুটির কুচি ছিটিয়ে দাও।
- ৫। ওভেনে 190° সেঃ (375° ফা:) তাপে ১০-১৫ মিনিট বেক কর।

চিংড়ির কাটলেট

চিংড়ি	২ কাপ	কাঁচামরিচ, কুচি	১/২ চা চা.
আদা, বাটা	১/২ চা চা.	পুদিনাপাতা, কুচি	১ চা চা.
মরিচ, বাটা	১/২ চা চা.	ডিম	১টি
গোলমরিচ, বাটা	১/২ চা চা.	পাউরুটি, গুঁড়া	১ কাপ
পেঁয়াজ, মিহিকুচি	২ টে. চা.	ময়দা	১ টে. চা.
রসুন, কুচি	১ চা চা.	তেল, ভাজার জন্য	

- ୧। ଚିଠିର ଖୋସା ଛଡ଼ିଯେ ଧୂଯେ କିମା କର । ବାଟା ମସଲା, ପେଯାଜ, ରମ୍ବନ, କାଚାମରିଚ ଓ ପୁଦିନାପାତା ଦିଯେ ମିଶାଓ । ରତିର ଗୁଡ଼ା, ଡିମ ଓ ୧ ଚା ଚାମର ଲବଣ ଦିଯେ ମିଶାଓ ।
- ୨। ମୟଦାର ଛିଟ୍ ଦିଯେ ଚିଠିର କାଟିଲେଟ୍ ତୈରି କର । ଡୁବୋ ତେଲେ ଭାଜ ।
- ୩। ଲେବୁର ରମ ଅଥବା ସମେର ସାଥେ ଗରମ ପରିବେଶନ କର ।

ଭାଜା କଲିଜା

ଖାସି ବା ଗରନ୍ କଲିଜା	$\frac{1}{2}$ କେଜି	ଗୋଲମରିଚ, ବାଟା	$\frac{1}{2}$ ଚା ଚା.
ଆଦା, ବାଟା	$\frac{1}{2}$ ଚା ଚା.	ଲବଣ	$\frac{1}{2}$ ଚା ଚା.
ରମ୍ବନ, ବାଟା	$\frac{1}{2}$ ଚା ଚା.	ତେଲ	$\frac{1}{2}$ କାପ

- ୧। କଲିଜା ୧ ସେ. ମି. ପୁରୁ ଫ୍ଲାଇସ କରେ କାଟ । ଭାଲଭାବେ ଧୂଯେ ମସଲା ମାଖିଯେ ୧ ଘନ୍ଟା ଡିଜିଯେ ରାଖ । ୨ ଚା ଚାମର ସିରକାଓ ଦେଯା ଯେତେ ପାରେ ।
- ୨। କଲିଜା ଅଞ୍ଚ ତେଲେ ୫ ମିନିଟ ଭାଜ । ଅଥବା କଲିଜା ସାଥେ ତେଲ ମିଶିଯେ ଚେକେ ମଦୁ ଆଂଶ ରାମା କର । ପାନି ଶୁକିଯେ ତେଲେର ଉପର ଉଠିଲେ ନାମାଓ ।
- ୩। ସିରକା ନା ଦିଲେ ଲେବୁର ରମ ଦିଯେ ପରିବେଶନ କର ।

କଲିଜା କାରି

କଲିଜା	$\frac{1}{2}$ କେଜି	ଜିରା, ବାଟା	୧ ଚା ଚା.
ପେଯାଜ, ବାଟା	$\frac{1}{2}$ କାପ	ଧନେ, ବାଟା	୧ ଚା ଚା.
ଆଦା, ବାଟା	୧ ଟେ. ଚା.	ମେଥି, ବାଟା	୧ ଚା ଚା.
ରମ୍ବନ, ବାଟା	୧ ଚା ଚା.	ଦାରଚିନି, ୨ ସେ. ମି	୨ ଟୁକରା
ହଲ୍‌ଦ, ବାଟା	୧ ଚା ଚା.	ଏଲାଚ	୩ ଟି
ମରିଚ, ବାଟା	୧ ଚା ଚା.	ତେଲ	$\frac{1}{2}$ କାପ

- ୧। କଲିଜା ଛୋଟ ଟୁକରା କରେ ବେଶି ପାନିତେ ୩-୪ ବାର ଧୂଯେ ନାଓ ।

- ୨। ତେଲେ ଏକ ଟେ. ଚାମଚ ପେଯାଜ କୁଟି, ୪ କୋଷ ହେତୁ ରମ୍ବନ ଓ ୧ଟି ତେଜପାତା ଦିଯେ ଅଞ୍ଚ ଭାଜ । ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଶବ ମସଲା, କଲିଜା ଓ ଆଦା କାପ ପାନି ଦିଯେ ଚେକେ ମଦୁ ଆଂଶ ରାମା କର । ୨୦-୨୫ ମିନିଟ ପରେ ପାନି ଶୁକାଲେ କଥେକ ମିନିଟ କରାଓ । ତେଲେର ଉପରେ ଉଠିଲେ ନାମାଓ । କଲିଜା ବେଶିକଳ ସିଙ୍କ କରିଲେ ଶକ୍ତ ହେଁ ଯାଏ ।

ମଗଜ କାବାବ

ମଗଜ, ସିଙ୍କ	$\frac{1}{2}$ କେଜି	ଆଲୁ, ସିଙ୍କ	୨ ଟେ. ଚା.
ହଲ୍‌ଦ, ବାଟା	$\frac{1}{2}$ ଚା ଚା.	ଡିମ	୨ଟି
ମରିଚ, ବାଟା	$\frac{1}{2}$ ଚା ଚା.	ଗୋଲମରିଚ, ଗୁଡ଼ା	$\frac{1}{2}$ ଚା ଚା.
ଜାଯାଜୀ, ବାଟା	$\frac{1}{2}$ ଚା ଚା.	ଲବଣ, ଶାଦ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ	
ଦାରଚିନି, ବାଟା	$\frac{1}{2}$ ଚା ଚା.	ସ୍ୟାବିନ ତେଲ	୧ କାପ

- ୧। ଆଲୁ ସିଙ୍କ କରେ ଚଟକେ ନାଓ ।
- ୨। ସିଙ୍କ ମଗଜ ଟୁକରା କରେ ବାଟା ମସଲା ଓ ଲବଣ ମିଶାଓ ।
- ୩। ଡିମ ଭାଲଭାବେ ଫେଟେ ଲବଣ, ଆଲୁ ଓ ଗୋଲମରିଚେର ଗୁଡ଼ା ମିଶାଓ ।
- ୪। ମଗଜେର ଟୁକରା ଡିମେ ଡୁବିଯେ ଡୁବୋ ତେଲେ ଭାଜ ।

ମଗଜେର କାଟିଲେଟ୍

ମଗଜ, ସିଙ୍କ	$\frac{1}{2}$ କେଜି	ଗୋଲମରିଚ, ଗୁଡ଼ା	$\frac{1}{2}$ ଚା ଚା.
ପାଉରଟି, କୁଟି	$1\frac{1}{2}$ କାପ	କାଚାମରିଚ	୧ ଟେ. ଚା.
ଦୂଧ	$\frac{1}{2}$ କାପ	ଜାଯଫଲ, ଗୁଡ଼ା	$\frac{1}{2}$ ଚା ଚା.
ଧନେପାତା	୧ ଟେ. ଚା.	ମୟଦା	$\frac{1}{2}$ କାପ

- ୧। ସିଙ୍କ ମଗଜ ଛୁରି ଦିଯେ କିମା କର ।
- ୨। ପାଉରଟିର କୁଟି ଦୂଧେ ଭିଜାଓ । ମଗଜେର ସଙ୍ଗେ ପାଉରଟି, ଧନେପାତା, ଗୋଲମରିଚ, ଲବଣ, କାଚାମରିଚ ଓ ଜାଯଫଲ ମିଶାଓ ।
- ୩। ମଗଜ ଦିଯେ ୧ ସେ. ମି. ପୁରୁ କାଟିଲେଟ୍ ତୈରି କରେ ମୟଦାଯ ଗଡ଼ିଯେ ନାଓ ।
- ୪। ଫ୍ଲାଇପ୍ୟାନେ ୨ ଟେ. ଚାମର ତେଲ ଦିଯେ କାଟିଲେଟ୍ ୪-୮ ମିନିଟ ଏପିଷ୍ଟ ଓ ପିଷ୍ଟ ବାଦାମୀ ରଂ କରେ ଭାଜ । ହଟ ଚିଲିସସ ଅଥବା ଟମେଟୋ ସଙ୍ଗେ ପରିବେଶନ କର ।

ঠাণ্ডা জিহ্বা

গুরু জিহ্বা (৩টি)	২ কেজি	সোরা	১/২ চা চা.
লেবু	৪টি	লবণ	২ কাপ
সিরকা	১ কাপ		

- ১। জিহ্বা ধূয়ে পরিষ্কার কর। জিহ্বার মাঝে মাঝে ছুরি দিয়ে কেঁচ নাও।
- ২। মাটি বা এনামেলের গামলায় লেবুর রস, সিরকা, সোরা ও অর্ধেক লবণ মিশাও। বাকি লবণ অল্প অল্প দিয়ে মিশাও। ঘরন লবণ আর উলবে না তখন লবণ মিশান বন্ধ করবে।
- ৩। সিরকার মিশ্রণে জিহ্বা ভুবিয়ে রাখ। যদি জিহ্বা না ভোবে তাহলে আরও সিরকা দিবে বা কিছু চাপা দিয়ে জিহ্বা সিরকার ভুবিয়ে রাখবে। ডিজানো জিহ্বা রেফ্রিজারেটরে রাখ।
- ৪। পতের দিন জিহ্বা সিরকা থেকে তুলে ছুরি দিয়ে কয়েকবার কেঁচ। সিরকায় আরও লবণ উল, কিন্তু লবণ আর না উললে দিবে না। প্রত্যোক দিন জিহ্বা উল্লেখ দিবে।
- ৫। ৫-৬ দিন পরে জিহ্বা সিরকা হতে তুলে অনেক পানি দিয়ে খুব ভালোভাবে ধূয়ে নাও। জিহ্বাও সো একসাথে বাঁধ। ভুবানো পানিতে দেড় ঘন্টা সিঞ্চ কর। ঠাণ্ডা করে রেফ্রিজারেটরে রাখ।
- ৬। এই জিহ্বা এক মাস থেকে দুমাস পর্যন্ত রেফ্রিজারেটরে মুখ বন্ধ পাত্রে সংরক্ষণ করা যায়। জিহ্বার চামড়া ছাড়িয়ে স্লাইস করে পরিবেশন কর।
- ৭। এভাবে মাংস খণ্ড সংরক্ষণ করা যায়। ঠাণ্ডা জিহ্বা বা মাংস দিয়ে স্যানউইচ করা যায়।

খাসীর মাংসের কালিয়া

খাসীর মাংস	১/২ কেজি	গোলমরিচ, বাটা	১/২ চা চা.
আদা, বাটা	১ টে. চা.	দারচিনি, ২ সে. মি.	৩ টুকরা
রসুন, বাটা	১ চা চা.	এলাচ	৩টি
পেয়াজ, বাটা	১/২ কাপ	তেজপাতা	১ টি
হলুদ, বাটা	২ চা চা.	লবণ	২ চা চা.
মরিচ, বাটা	২ চা চা.	তেজ	১/২ কাপ
জিরা, বাটা	২ চা চা.	কারি মসলা	১ চা চা.
ধনে, বাটা	২ চা চা.	আলু (ইছা)	১/২ কেজি

- ১। মাংস টুকরা করে ধূয়ে নাও। অর্ধেক কারি মসলা (পুষ্টা ৩৪৫) ও আলু বাদে মাংসে অন্যান্য সব উপকরণ দিয়ে খুব ভাল করে মাখাও। মাংসে সমান সমান পানি দাও। ঢেকে চুলায় দাও।
- ২। পানি শুরিয়ে মাংস সিঞ্চ হলে আলু দিয়ে মাংস কষাও। মন্দু আঁচ ১৫ মিনিট কষাবার পর হাঁড়িতে লেগে আসলে এবং সুন্দর ভূমা গুৰু বের হলে আলু ও মাংস ভুবিয়ে পানি দাও। ঢেকে কয়েক মিনিট ফুটাও।
- ৩। আলু সিঞ্চ হলে বাকি কারি মসলা ছিটিয়ে দিয়ে ঢেকে মন্দু আঁচ দমে রাখ।

মাংসের সালাদ

চাকা মাংস	১/২ কেজি	সেলারি (ইছা)	১ কাপ
পেয়াজ, কুচি	১ টে. চা.	লবণ	১/২ চা চা.
সালাদ ট্রেসিং	১/২ কাপ	ডিম	২টি
সবজি পিকেল্স	১/২ কাপ	সিরকা	১ টে. চা.

- ১। মাংসে লবণ, সিরকা ও ভুবানো পানি দিয়ে সিঞ্চ করে টুকরা কর।
- ২। মাংস, পেয়াজ, সালাদ ট্রেসিং, পিকেল্স এবং সেলারি একসংগে মিশাও। রেফ্রিজারেটরে রাখ।
- ৩। ডিম সিঞ্চ করে মোটা কুচি কর। পরিবেশনের পূর্বে মাংসে ডিম এবং লবণ মিশাও।

সাদা মাংস

খাসীর মাংস	৩ কেজি	জিরা	২ চা চা.
শুকনামরিচ	১টি	গোলমরিচ	২ চা চা.
ধনে	১ টে. চা.	এলাচ	৬টি
আদা, কুচি	১ টে. চা.	দারচিনি, ২ সে. মি.	৬ টুকরা
রসুন, কোষ	১২ টি	দই	১/২ কাপ
পেয়াজ, টুকরা	১/২ কাপ	ঘি বা তেল	১/২ কাপ

- ১। হাড় ছাড়া মাংস বড় টুকরা (এক টুকরা ২০০ গ্রাম হবে) কর। মাংসে মরিচ, ধনে, আদা, রসুন, পেয়াজ ও সিঞ্চ হওয়ার জন্য অল্প পানি দাও এবং ঢেকে উনুনে চাপাও। ফুটে উঠার পর আঁচ কমিয়ে দাও।

- ১। মাংস সিঞ্চ হলে বাকি সব উপকরণ ও লবণ দাও।
 ৩। মাংসের পানি শুকিয়ে গেলে মন্দ আঁচে ভাজ। ভালভাবে ভাজা হলে নামাও।

মিট পাই

ষি বা মাখন	২ টে. চা.	আলু, সিঞ্চ টুকরা	$\frac{1}{4}$ কাপ
ময়দা	৩ টে. চা.	গাজর, সিঞ্চ টুকরা	$\frac{1}{2}$ কাপ
দুধ	২ কাপ	মটরশুটি	$\frac{1}{2}$ কাপ
মাংস, সিঞ্চ টুকরা	২ কাপ	পেঁয়াজ, কুচি	$\frac{1}{2}$ কাপ
মাংসের সিঞ্চ পানি	$\frac{1}{4}$ কাপ	সয়াবিন তেল	২ টে. চা.
উল্প্টার সস	১ চা চা.	পাইপেস্ট্রি, ১৮ সে. মি. ব্যাসের ১টি	

- ১। মাখন গালিয়ে ময়দা দিয়ে ভাজ। দুধ দিয়ে নাড়। ফুটে উঠলে নামাও।
 ২। তেলে পেঁয়াজ ভাজ, বাদামী করবে না। পেস্ট্রি বাদে অন্যান্য সব উপকরণ, লবণ ও গোলমরিচের গুড়া দিয়ে নেড়ে মাংস দাও।
 ৩। পাই-এর পাত্রে ঢেলে উপরে পাইপেস্ট্রি (পৃষ্ঠা ৪৪১) দিয়ে ঢাক। গরম বাষ্প বের হওয়ার জন্য পাইপেস্ট্রির উপরে ছুরির আগা দিয়ে দাগ কাট।
 ৪। ওভেনে 220° সেঃ (425° ফা:) তাপে ১৬ মিনিট অথবা বাদামী না হওয়া পর্যন্ত বেক কর। আট পরিবেশন হবে।

কিমা মটর আলু

তেল	২ টে. চা.	মটরশুটি, সিঞ্চ	২ কাপ
পেঁয়াজ, কুচি	$\frac{1}{4}$ কাপ	ধনেপাতা, কুচি	২ টে. চা.
মাংসের কিমা	৩ কাপ	টমেটো	৬ টি
লবণ	২ চা চা.	আলু, সিঞ্চ	৩ কাপ
গোলমরিচ, গুড়া	$\frac{1}{2}$ চা চা.	ডিম, ফেটানো	১টি

- ১। টমেটো টুকরা করে $\frac{1}{4}$ কাপ পানি দিয়ে ঢেকে চুলায় দাও। ভালভাবে সিঞ্চ হলে ছেনে নাও।
 ২। তেল গরম করে পেঁয়াজ সামান্য বাদামী রং কর। মাংস, লবণ, গোলমরিচ দিয়ে নেড়ে ঢেকে দাও। দুটিন মিনিট পর মাংসে টমেটো, মটরশুটি ও ধনেপাতা দিয়ে নেড়ে নামাও।

- ৩। বেকিং পাত্রে তেল মাখিয়ে কিমা ছড়িয়ে দাও।
 ৪। চটকানো আলুতে লবণ, গোলমরিচ মিশাও। আলু দিয়ে কিমা ঢেকে দাও।
 ৫। ওভেনে 180° সেঃ (350° ফা:) তাপে ৩০ মিনিট অথবা আলু বাদামী না হওয়া পর্যন্ত বেক কর। আট পরিবেশন হবে।

বাদামী মাংস

খাসীর মাংস	$1\frac{1}{2}$ কেজি	গরম মসলা, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.
নারিকেল, কুরানো	$1\frac{1}{2}$ কাপ	কাঁচামরিচ, বাটা	১ টে. চা.
পেঁয়াজ, বাটা	$\frac{1}{2}$ কাপ	ধনেপাতা, বাটা	১ টে. চা.
আদা, বাটা	১ টে. চা.	তেল বা ঘি	$1\frac{1}{2}$ কাপ
রসুন, বাটা	২ চা চা.		

- ১। খাসীর মাংস ছোট টুকরা কর। নারিকেল মিহি করে বাট।
 ২। তেল বাদে সব উপকরণ একসঙ্গে মিশিয়ে একঘণ্টা ঢেকে রাখ।
 ৩। ষি বা তেল গরম করে মাংস দিয়ে ঢেকে দাও। মাংস সিঞ্চ হলে ঘন নেড়ে কষাও। মাংস ভাজা হয়ে তেলের উপর উঠলে নামাও।

খাসীর মাংসের কোরমা

খাসীর মাংস	১ কেজি	দই	$\frac{1}{2}$ কাপ
পেঁয়াজ, বাটা	$\frac{1}{2}$ কাপ	চিনি	২ চা চা.
আদা, বাটা	১ টে. চা.	লবণ	২ চা চা.
রসুন, বাটা	২ চা চা.	ঘি	$\frac{1}{2}$ কাপ
দারচিনি, ২ সে. মি.	৩ টুকরা	পেঁয়াজ, স্লাইস	৬ টি
এলাচ	৪ টি	আলু (ইচ্ছা)	৬ টি
কেওড়া	২ টে. চা.		

১। খাসীর মাংস টুকরা করে ধূয়ে নাও। বাটা মসলা, গরম মসলা, দই ও $\frac{1}{2}$ কাপ ঘুড়িয়ে চুলায় দাও। মাংস সিন্দ হলে চিনি ও লবণ দিয়ে নামাও। সিন্দ না হলে আন্দাজ মত ফুটানো পানি দিয়ে আরও সিন্দ কর।

২। আলুর খোসা ছাড়িয়ে ২ টুকরা কর। বাকি ঘিয়ে আলু অল্প ভেজে তুলে রাখ।

৩। হাঁড়ির ঘিয়ে কাটা পেয়াজ দিয়ে হালকা বাদামী রং করে ভাজ। মাংস দিয়ে কষাও। মাংস ভাজা হলে আলু ও কেওড়া দিয়ে কষাও। ভুনা গন্ধ বের হলে আলু মাংস ডুবিয়ে পানি দাও। হাঁড়ির চারপাশ থেকে চামচ দিয়ে নেড়ে মসলা ছাড়িয়ে নাও। দেকে মাঝারি আঁচে ৫-৬ মিনিট ফুটাও। জ্বাল কমিয়ে কিছুক্ষণ দমে রাখ। আলু সিন্দ হলে নামাও।

ভাজা পুষ্টি পুরুষ পুরুষ

ভাজা পুরুষ পুরুষ

ভাজা পুরুষ পুরুষ

ভাজা পুরুষ পুরুষ

বাদামি কোরমা

খাসীর মাংস	$\frac{1}{2}$ কেজি	জিরা, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.
ঘি বা তেল	$\frac{1}{2}$ কাপ	ধনে, বাটা	১ চা চা.
পেয়াজ, কুচি	২ টে. চা.	হলুদ, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.
রসুন, মিহিকুচি	১ চা চা.	মরিচ, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.
এলাচ	৩টি	বাদাম, বাটা	১ টে. চা.
দারচিনি, ২ সে. মি.	২ টুকরা	নারিকেল, বাটা	১ টে. চা.
লবণ	২টি	লবণ, স্বাদ অনুযায়ী	

মিহাকু চামচগুড় চালিয়া

- মাংস বড় টুকরা কর।
- ঘিয়ে পেয়াজ, রসুন ও আদা দিয়ে হালকা ভাজ যেন পেয়াজ বাদামী রং না হয়। অন্যান্য মসলা দিয়ে মৃদু আঁচে ৪-৫ মিনিট ভাজ। মাংস, দই এবং বাদাম দিয়ে অল্প আঁচে রামা কর।
- মাংস সিন্দ হলে নারিকেল ও লবণ দিয়ে নেড়ে দমে রাখ (বাটা নারিকেলের পরিবর্তে $\frac{1}{2}$ কাপ নারিকেলের দুধ দেয়া যায়)।

গরুর ভুনা চাপ

চাপের মাংস	১ কেজি	আদা, বাটা	১ টে. চা.
দই	$\frac{1}{2}$ কাপ	এলাচ	৪টি
ধনে, বাটা	১ চা চা.	দারচিনি, ২ সে. মি.	৩ টুকরা
জিরা, বাটা	১ চা চা.	লবণ	২টি
রসুন, মিহিকুচি	$\frac{1}{2}$ চা চা.	গোলমরিচ, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.
লবণ	১ চা চা.	মরিচ, বাটা	১ চা চা.
তেল বা ঘি	$\frac{1}{2}$ কাপ	ধনে, বাটা	১ টে. চা.
পেয়াজ মিহিকুচি	২ টে. চা.	পেয়াজ, বাটা	৩ টে. চা.
রসুন, কোষ	৪টি	লেবু	১টি

১। দই, ১ চা চামচ ধনে, ১ চা চামচ জিরা, মিহিকুচি ২ কোষ রসুন ও লবণ মাংসে মেখে আন্দাজমতো পানি দিয়ে মৃদু আঁচে সিন্দ কর।

২। তেলে পেয়াজ, রসুন, আদা এবং গরম মসলা দিয়ে ভাজ। বাটা মসলা দিয়ে মৃদু আঁচে ৪-৫ মিনিট ভাজ। মাংস দিয়ে কষাও। নেড়ে মাংস উল্টে দিয়ে মৃদু আঁচে রামা কর।

৩। লেবুর রস দাও। তেলের উপরে উঠে ভুনা হলে নামাও।

নেহারি

খাসী বা গরুর পায়া	১ কেজি	গোলমরিচ, চূৰ্ণ জ্বালাই	১২টি
হাড়সহ মাংস	১ কেজি	লবণ	২টি
পেয়াজ, মোটাস্লাইস	১ কাপ	দারচিনি, ২ সে. মি.	২ টুকরা
আদা, ছেঁচা	২ টে. চা.	শুকনা মরিচ	৩টি
বড় এলাচ, চূৰ্ণ	৪টি	কাঁচামরিচ	৬টি
ছোট এলাচ চূৰ্ণ	৩টি	সয়াবিন তেল	২ টে. চা.
শাজিরা	২ চা চা.	লবণ, ধনেপাতা কুচি	

১। তেলে হাড় ও মাংস লাল করে ভেজে তুলে রাখ। তেল রামা রাম্বেক্সের

- ২। সেই হাড়ির তেলেই পেঁয়াজ ভাজ। পেঁয়াজ তুলে আদা, বড় ও ছোট এলাচ, শাজিরা, গোলমরিচ, লবণ, দারচিনি দিয়ে ১ মিনিট ভাজ। মাংস, পেঁয়াজ ও শুকনা মরিচ দিয়ে ২ মিনিট ভাজ।
- ৩। মাংস অনেক ডুবিয়ে পানি দাও। ঢেকে মৃদু আচে ৩-৪ ঘন্টা সিন্দ্র করে মাঝে ২ ঘন্টা পরে লবণ ও কাঁচামরিচ দেবে। হাড় থেকে মাংস খুলে আসলে নামাবে বোল কিছুট ঘন হবে কিন্ত অনেক বোল থাকবে।
- ৪। নান, তন্দুরী বা বেলারুটির সঙ্গে পরিবেশন কর। পরিবেশনের সময় সঙ্গে ধনেপাতা, কাঁচামরিচ ও আদাকুচি দেয়া যাব।

খাসির ডালচা

মাংস, খাসীর সিনা	$\frac{1}{2}$ কেজি	মরিচ, বাটা	১ চা চা.
ছোলারভাল	১ কাপ	হলুদ, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.
লাউ, টুকরা	$\frac{1}{2}$ কেজি	লবণ	১ টে. চা.
পেঁয়াজ, স্লাইস	৪টি	দারচিনি, ২ সে. মি	২ টুকরা
তেঁতুলের মাড়	২ টে. চা.	তেল	$\frac{1}{2}$ কাপ
আদা, বাটা	১ চা চা.	জিরা	$\frac{1}{2}$ চা চা.
রসুন, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.	শুকনা মরিচ	৪টি
ধনে, বাটা	২ চা চা.	তেল	১ টে. চা.
জিরা, বাটা	১ চা চা.		

- ১। তেলে পেঁয়াজ হালকা বাদামী রং করে ভাজ। বাটা মসলা দিয়ে কষাও। মাংস দিয়ে কষাও।
- ২। মাংসে ডাল এবং ডুবো পানি দিয়ে ঢেকে মৃদু আচে সিন্দ্র কর।
- ৩। মাংস সিন্দ্র হলে লাউ, দারচিনি, লবণ ও তেঁতুলের মাড় দাও। ঢেকে মৃদু আচে ফুটাও। সিন্দ্র হলে নামাও।
- ৪। ১ টে. চা. তেলে জিরা এবং মরিচ ভাজ। জিরা ও মরিচ গুঁড়া করে পরিবেশনের পাত্রে ডালচার উপর ছিটিয়ে দাও।

মসলা রেজালা

মাংস	১ কেজি	ধনে, বাটা	২ চা চা.
আদা, বাটা	১ টে. চা.	এলাচ	৪টি
রসুন, বাটা	১ চা চা.	দারচিনি, ২ সে. মি.	৩ টুকরা
পেঁয়াজ, বাটা	$\frac{1}{2}$ কাপ	দই	$\frac{1}{2}$ কাপ
হলুদ, বাটা	১ চা চা.	কাঁচামরিচ	১৬টি
মরিচ, বাটা	১ চা চা.	পোন্তের দানা, বাটা	১ টে. চা.
জিরা, বাটা	১ চা চা.	তেল	$\frac{1}{2}$ কাপ

- ১। পোন্তেরদানা ও কাঁচামরিচ বাদে সব উপকরণ একসঙ্গে মাখাও। ঢেকে চুলায় দাও। ফুটে উঠলে জ্বাল কমিয়ে মাংস কষাও।
- ২। মাংস সিন্দ্র হলে পোন্তেরদানা ও কাঁচামরিচ দাও। মাংস কষিয়ে $\frac{1}{2}$ কাপ পানি দিয়ে মৃদু জ্বালে দমে রাখ।

ধানশাক

মাংস, খাসীর	$\frac{1}{2}$ কেজি	পেঁয়াজ	৩টি
ছোলারভাল	৩ টে. চা.	ধনে, বাটা	১ টে. চা.
মাষকলাইভাল	৩ টে. চা.	পুদিনাপাতা	১ চা চা.
মটর ভাল	৩ টে. চা.	মেথিশাক, কুচি	১ আঁটি
মসুর ভাল	৩ টে. চা.	আদা, বাটা	২ চা চা.
মুগ ভাল	৩ টে. চা.	রসুন, বাটা	১ চা চা.
আলু, মাঝারি	২ টি	টমেটো, টুকরা	৪টি
লাউ, ছোট টুকরা	১ কাপ	মরিচ, বাটা	১ চা চা.
মিষ্টিকুমড়া, টুকরা	১ কাপ	গোলমরিচ, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.
বেগুন, টুকরা	$\frac{1}{2}$ কাপ	জিরা, বাটা	১ টে. চা.
লবণ	১ $\frac{1}{2}$ চা চা.	দারচিনি, ২ সে. মি	২ টুকরা
হলুদ, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.	তেল	$\frac{1}{2}$ কাপ

- ১। মাংস ভাল, সবজি (টমেটো বাদে), লবণ হলুদ, পেয়াজ, ধনে, পুদিনাপাতা এবং ১০ কাপ পানি দিয়ে সিদ্ধ কর।
- ২। ভাল, সিদ্ধ হলে আদা, রসুন, টমেটো এবং মেথিশাক দাও।
- ৩। মাংস সিদ্ধ হলে মরিচ, গোলমরিচ, জিরা এবং দারচিনি দাও। ধান শাক চামচ দিয়ে ঘুটে নাড়ি যেন ভাল মিশে যায়।
- ৪। তেলে ৩ কোষ ছেঁচা রসুন ভেজে ধান শাকে ঢেলে দাও। প্রয়োজন হলে আরও পানি দাও। ঢেকে মৃদু আঁচে অপ্পক্ষপ রাখ। গরম পরিবেশন কর।

শাহী রেজালা

মাংস	১০ কেজি	চিনি	$\frac{1}{8}$ কাপ
দই	১ কেজি	পোস্তেরদানা, বাটা	$\frac{1}{8}$ কাপ
মি	$1\frac{1}{2}$ কেজি	কিসমিস	$\frac{1}{2}$ কাপ
পেয়াজ	$1\frac{1}{2}$ কেজি	কেওড়া	$\frac{1}{2}$ কাপ
হলুদ, বাটা	৩ টে. চা.	কাঁচামরিচ	৪০টি
এলাচ	৩০ টি কাশেবাটা	দুধ	৪ কাপ
দারচিনি, ২ সে. মি.	২০ টুকরা	আলুবোখারা (ইচ্ছা)	$\frac{1}{8}$ কাপ
সবজ	৮টি	দুধের সর (ইচ্ছা)	$\frac{1}{2}$ কেজি
আদা, বাটা	$\frac{1}{8}$ কাপ	গোলাপজল	$\frac{1}{2}$ কাপ
রসুন, বাটা	$\frac{1}{8}$ কাপ	জাফরান	$\frac{1}{8}$ চা চা.

- ১। মাংস দই দিয়ে মাখিয়ে রাখ। পেয়াজ দুটুকরা কর। গোলাপজলে জাফরান ভিজাও।
- ২। ধিয়ে পেয়াজ অপ্প ভাজ। হলুদ এবং গরম মসলা দিয়ে ভাজ। আদা এবং রসুন দিয়ে ভাজ। মাংস ও লবণ দিয়ে ঢেকে মাঝারি আঁচে রামা কর।
- ৩। মাংস সিদ্ধ হয়ে বি উপরে উঠলে পোস্তেরদানা, কিসমিস, কেওড়া, গোলাপজল, জাফরান, কাঁচামরিচ ও চিনি দিয়ে ২-০ মিনিট নাড়তে থাক। দুধ দিয়ে একবৰ্ষা দমে রাখ। আলুবোখারা ও দুধের সর ছিটিয়ে দিয়ে দমে রাখ।

মাংস	২ কেজি	তেল বা ধি	১ কাপ
পেয়াজ, বাটা	১ কাপ	চিনি	১ টে. চা.
আদা, বাটা	২ টে. চা.	লবণ	২ চা চা.
রসুন, বাটা	২ চা চা.	জরদার রং	সামান্য
এলাচ	৬টি	দুধ (ইচ্ছা)	১ কাপ
দারচিনি, ২ সে. মি.	৬ টুকরা	কাঁচামরিচ	১৫টি
দই	১ কাপ দাক মৌল	কেওড়া	২ টে. চা.

১। রং, দুধ, কাঁচামরিচ ও কেওড়া বাদে অন্যান্য সব উপকরণ হাঁড়িতে একসঙ্গে নিয়ে ভালভাবে মাখাও। ঢাকনা দিয়ে মৃদু ভালে রামা কর। আধা ঘন্টা পর নেড়ে দাও।

২। মাংস সিদ্ধ হলে কেওড়া দিয়ে কষাও। উপরে তেল উঠলে গুলানো রং, দুধ ও কাঁচামরিচ দিয়ে ঢেকে খুব অপ্প আঁচে ৩০ মিনিট দমে রাখ।

চিকিরা কাবাব

মাংসের কিমা	১ কেজি	দারচিনি, ২ সে. মি.	২ টুকরা
ছেলারভাল	২ কাপ	লবণ	২টি
শুকনা মরিচ	৪-৬টি	আদা, কুচি	২ চা চা.
জিরা	১ টে. চা.	ভিম	১ টি
ধনে	১ টে. চা.	পেয়াজ	৩টি
চিনি	১ চা চা.	পুদিনাপাতা, কাঁচামরিচ	
লবণ	২ চা চা.	তেল ভাজার জন্য	

১। কিমা, ভাল, মরিচ, জিরা ধনে, $\frac{1}{8}$ কাপ তেল ও সামান্য পানি একসঙ্গে সিদ্ধ কর। পানি শুকাল লবণ ও চিনি দিয়ে ৫-৬ মিনিট কষাও।

২। দারচিনি, লবণ, ও আদা বেটে নাও। মাংস বাটা। মাংসের সাথে বাটা মসলা ও ভিম দিয়ে ভালভাবে মিশাও। লবণ প্রয়োজন হলে আরও দাও।

৩। পেয়াজ, কাঁচামরিচ, পুদিনাপাতা কুচি করে কেটে সামান্য লবণ দিয়ে মাখাও।

৪। মাংস ২০-২৫ ভাগ কর। অত্যোক ভাগ মাংসের ভিতরে পেয়াজ ভবে গোলাকার চ্যাপ্টা টিকিয়া তৈরি কর। টিকিয়া দুহাতের তালুতে এমনভাবে চেপে দেবে যেন মাঝে ভারী ও কিনারা পাতলা হয়।

৫। টিকিয়া ডুবো তেলে ভাজ। পোলাও, রুটি, পরোটা বা চায়ের সাথে পরিবেশন কর। রেফিজারেটরে রেখে ঠাণ্ডা টিকিয়া পরিবেশন করা যায়।

শামি কাবাব

মাংসের কিমা	১ কেজি	জিরা	২ ১/২ চা চা,
হোলারডাল	১/৪ কাপ	পেয়াজ, বেরেন্স্টা	১/২ কাপ
এলাচ	৪ টি	লবণ	১ চা চা,
দারচিনি, ২ সে. মি	৩ টুকরা	তেল	২ ১/২ চা চা,
লবঙ্গ	২ টি	ডিম	১টি
শুকনামরিচ	৪ টি	পাতিলেবু	১ ১/২ চা চা,
আদা, কুচি	১ চা চা,	পুদিনাপাতা	১ ১/২ চা চা,
রসুন	১ টি	কিসমিস	১ ১/২ চা চা,
চিনি	২ চা চা,	পনির	১ ১/২ চা চা,
তেজপাতা	১ টি	তেল, ভাজার জন্য	

১। ডিম, লেবু, পুদিনাপাতা, কিসমিস ও পনির বাদে সব উপকরণ একসঙ্গে মিশিয়ে ১ কাপ পানি দিয়ে ঢেকে চুলায় দাও। ফুটে উঠলে একবার নেড়ে অপে আঁচে সিঞ্চ কর। তেজপাতা দারচিনি তুলে ফেল।

২। মাংস সিঞ্চ হয়ে পানি শুকালে নামিয়ে বেটে নাও। বাটা মাংস ২-৩ দিন রেফিজারেটরে রাখা যায়।

৩। সবজি কুকুনিতে লেবুর উপরের সবুজ পাতলা খোসা মিহি করে কুরিয়ে আধা চা চামচ নাও। মাংসে ডিম, লেবুর খোসা ও রস মিশাও। মাংস ২০ ভাগ কর।

৪। কাঁচামরিচ, পুদিনাপাতা, কিসমিস ও পনির একসঙ্গে কুচি কর। পেয়াজ বেরেন্স্টা সঙ্গে মিশাও। মাংসের ভিতর বেরেন্স্টা পুর দিয়ে দুহাতের তালুতে গোলাকার চ্যাপ্টা কাবাব তৈরি কর। এমনভাবে চ্যাপ্টা কর যেন মাঝে পুর এবং কিনারা পাতলা হয়। ডুবো তেলে ভাজ। পোলাও, মোরগ পোলাও বা পরোটার সঙ্গে পরিবেশন কর।

মাংসের কোফতা

মাংসের কিমা	১ কেজি	পেয়াজ	২ ১/২ চা চা,
ডিম	১টি	ধনেপাতা	১ ১/২ চা চা,
পাউরুটি	৩ টুকরা	কাঁচামরিচ	১/২ চা চা,
মরিচ, বাটা	১/২ চা চা,	চিনি	২ চা চা,
আদা, বাটা	২ চা চা,	লবণ	১ চা চা,
ধনে, বাটা	১ ১/২ চা চা,	লেবু	১ চা চা,
গোলমরিচ, গুড়া	১ চা চা,	তেল, ভাজার জন্য	

- ১। অর্ধেক কিমা সিঞ্চ করে বেটে নাও।
- ২। পেয়াজ, ধনেপাতা ও কাঁচামরিচ মিহিকুচি কর।
- ৩। পাউরুটি পানিতে ভিজিয়ে পানি নিংড়ে রাখ।
- ৪। সব উপকরণ একসাথে ভালভাবে মিশাও। মাংস ১৬ ভাগ করে গোল কোফতা তৈরি কর। ডুবো তেলে ভেজে তোল।
- ৫। কোফতা চায়ের সঙ্গে পরিবেশন কর অথবা নীচের রেসিপির মতো কাবি বা কোরমা রাখা কর।

কোফতা কোরমা

কোফতা, ভাজা	১ রেসিপি	মি বা সয়াবিন তেল	১/২ কাপ
পেয়াজ, বাটা	১/২ কাপ	লবণ	১/২ চা চা,
আদা, বাটা	১/২ চা চা,	চিনি	২ চা চা,
রসুন, বাটা	১/২ চা চা,	দারচিনি, ২ সে. মি.	২ টুকরা
ধনে, বাটা	১ ১/২ চা চা,	এলাচ	৩ টি
দই, ফেটানো	১/২ কাপ	কেওড়া	২ ১/২ চা চা,

- ১। ধিয়ে ২ ১/২ চা চামচ পেয়াজ কুচি সামান্য ভাজ। অন্যান্য মসলা দিয়ে কশাও। দই ও কোফতা দিয়ে নেড়ে ঢেকে দাও। লবণ, চিনি কেওড়া দিয়ে কশাও। কোফতা কোরমা কিছুক্ষণ দমে রাখ।
- ২। কোরমা ধিয়ের উপর উঠলে নামিয়ে নাও।

কোফতা কারি

কোফতা, ভাজা	১ রেসিপি	ভীজা আদা, বাটা	কচি ১ চা চা.
পেয়াজ, বাটা	২ কাপ	রসুন, বাটা	১/৪ চা চা.
মরিচ, বাটা	১ চা চা.	ধনে, বাটা	১ টে. চা.
হলুদ, বাটা	১/৪ চা চা.	তেল	চিচি ১/৪ কাপ
ময়দা	মজবুত	পাতা	গুচ্ছ, লাল

১। তেলে সব মসলা কয়িয়ে লবণ, কোফতা ও আধা কাপ ফুটানো পানি দিয়ে ২০
মিনিট দমেরাখা। ততো

বাটা ৫ ডিশি রচিতালা

টক মিষ্টি আনারসের কোফতা

কোফতা :	সস :
মাংসের কিমা	৩ কাপ
পেয়াজ, মিহিকুচি	২ টে. চা.
গোলমরিচ, গুঁড়া	১/৪ চা চা.
ডিম, ফেটানো	২টি
ময়দা	১/৪ কাপ
তেল, ভাজার জন্য	২ চা চা.
পেয়াজ, বাটা	কচি লবণ, স্বাদ অনুযায়ী
কাঁচামরিচ	১টি

১। মাংস, পেয়াজ কুচি, লবণ ও গোলমরিচ একসঙ্গে মিশিয়ে ৩ সেন্টিমিটার
ব্যাসের কোফতা তৈরি কর। ফেটানো ডিমে ডুবিয়ে ময়দায় গড়িয়ে নাও।
ভুবো তেলে কোফতা ভেজে তোল।

২। করণফ্লাওয়ার চিনি, সিরকা, পানি ও লবণ একসঙ্গে মিশিয়ে চুলায় দিয়ে
নাড। ফুটে উঠলে কিসমিস ও আনারস দিয়ে অল্প আঁচে ৩ মিনিট সিন্দ্ব কর।

৩। ২ টে. চামচ তেলে পেয়াজ বাটা ও কাঁচামরিচ অল্প ভাজ। সস দিয়ে নেড়ে
নামাশি।

৪। পরিবেশন পাত্রে কোফতা নিয়ে তার উপর আনারসের সস ঢেলে দাও।
৫। ৬-৮ পরিবেশন হবে।

মাংসের কিমা	৩ কাপ	পেয়াজ, কুচি	৩ টে. চা.
লবণ	২ চা চা.	টোস্টের গুঁড়া	১/৪ কাপ
গোলমরিচ, গুঁড়া	১ চা চা.	জায়ফল	১/৪ চা চা.
পালংশাক, সিন্দ্ব কুচি	২ কাপ	টেসিং পেপার বা	
ডিম, ফেটানো	১ টি	গ্রিজ পেপার	

১। মাংসের কিমা মিহি করে বাট। কিমার সঙ্গে ১/৪ চা চামচ লবণ এবং আধা চা
চামচ গোলমরিচ মিশাও।

২। টেসিং পেপার ৪৫ সে. মি. x ৩০ সে. মি. লম্বা করে কাট। তার উপরে মাংস
৪০ সে. মি. x ২৫ সে. মি. আয়তাকারে বিছিয়ে দাও।

৩। পালং শাকে ডিম, পেয়াজ, টোস্টের গুঁড়া, জায়ফল এবং বাকি লবণ ও
গোলমরিচ মিশাও।

৪। মাংসের চারদিকে ১.০ সে. মি. খালি রেখে উপরে পালং শাক ছড়িয়ে দাও।

৫। টেসিং পেপার ধরে জ্যাম রোলের মত সাবধানে মুড়ে যাও। টেসিং পেপার
হাতে থাকবে কিঞ্চ মাংস সুন্দরভাবে মুড়বে।

৬। বেকিং পাত্রে তেল মেখে কিমার রোল রাখ।

৭। ওভেনে ১৮০° সেঃ (৩৫০° ফা) তাপে এক ঘন্টা বেক কর।

৮। ওভেনে থেকে নামিয়ে কুড়ি মিনিট ঠাণ্ডা করার পর স্লাইস কর।

৯। ৬-৮ পরিবেশন হবে। কিমা পালং রোল ঠাণ্ডাও খাওয়া যায়। এতে তেল
দেয়া হয় না বলে চরিবিহীন পথ্য হিসাবে দেয়া যায়।

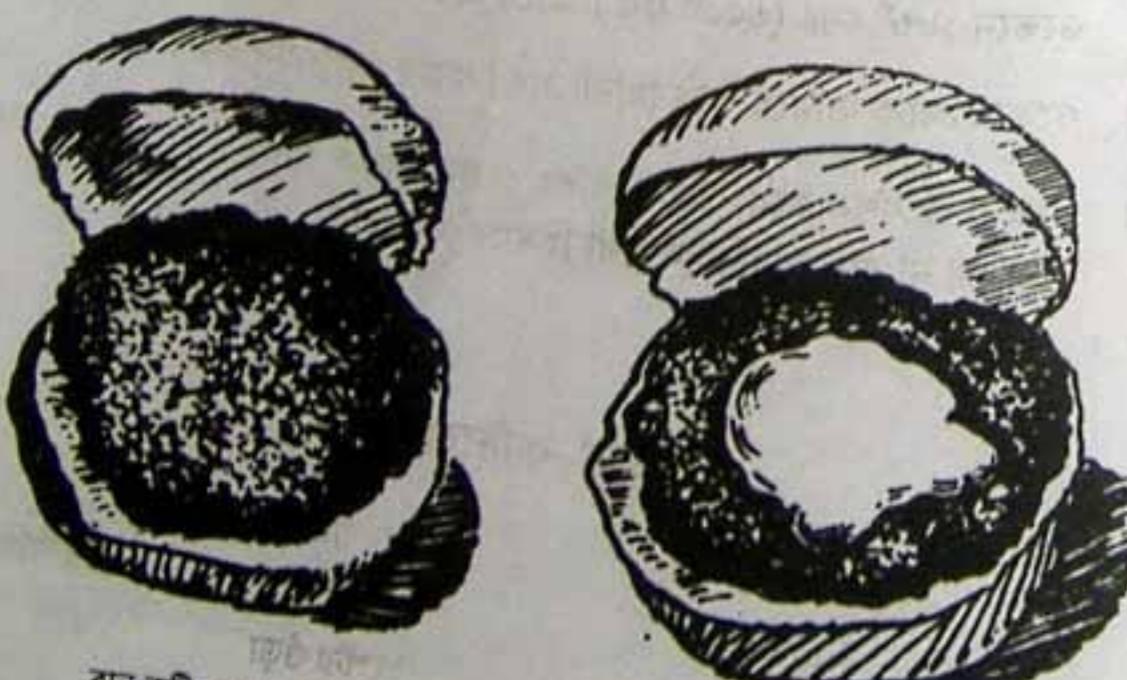
ভিল কাটলেট

ডিম	৩টি	হ্যামবারগার স্টেকের
লবণ	১/৪ চা চা.	উপকরণ
ময়দা	৩ টে. চা.	টোস্টের গুঁড়া
		তেল ভাজার জন্য

- ১। ডিমে লবণ মিশিয়ে ময়দা দিয়ে ফেট।
- ২। নীচের হ্যামবারগার স্টেকের উপকরণ একসঙ্গে মিশাও। মাংস ১৬ ভাগ কর। প্রত্যেক ভাগ মাংস ৫ সে. মি. লম্বা করে বেলে রাখ। ডিমে ডুবিয়ে টোস্টের গুঁড়ায় গড়িয়ে নিয়ে ছুরি দিয়ে চ্যাপ্টা করে কাটলেটের আকার কর।
- ৩। ডুবো তেলে ভাজ। সস বা চাটনির সাথে পরিবেশন কর।

হ্যামবারগার স্টেক

গরম মাংসের কিমা	১ কেজি	সরিষা, গুঁড়া	১ চা চা.
পাউরটি	৪ স্লাইস	চিনি	২ চা চা.
পেঁয়াজ, মিহিকুচি	৪ টে. চা.	লবণ	১ টে. চা.
কাঁচামরিচ, মিহিকুচি	১ চা চা.	উষ্টার সস	১ টে. চা.
জায়ফল, গুঁড়া	১ চা চা.	ডিম	২টি
আদা, বাটা	১ চা চা.	টোস্টের গুঁড়া	১/৪ কাপ
রসুন, বাটা	১ চা চা.	ধনেপাতা কুচি	২ টে. চা.
গোলমরিচ, গুঁড়া	১ চা চা.	তেল, ভাজার জন্য	



বান রুটির মধ্যে স্টেক

স্টেকের উপর স্লাইস করা পনির

- ১। পাউরটি পানিতে ভিজিয়ে নিংড়ে নাও।
- ২। মাংস, পাউরটি এবং অন্যান্য সব উপকরণ একসঙ্গে ভালভাবে মাখাও। বেশি নরম মনে হলে আরও টোস্টের গুঁড়া দাও।
- ৩। মাংস ১৬ ভাগ কর। প্রত্যেক ভাগ দিয়ে ১০ সে. মি. ব্যাসের গোলাকার চ্যাপ্টা স্টেক তৈরি করে ফ্রাইপ্যানে ছেকা তেলে ভাজ। অথবা, স্টেক সামান্য তেল মাখান ট্রেতে নিয়ে গরম ওভেনে 200° সেঃ (400° ফা:) তাপে ১৫-২০ মিনিট বালসে নিতে পার। মাঝে একবার উল্টে দেবে।
- ৪। বান রুটির ভিতর স্টেক, মেয়নেজ, টমেটো সস, মাস্টার্ড সস, পনির বা পিকেলস দিয়ে হ্যামবারগার পরিবেশন কর।

গ্রিলড বিফ বারগার স্টেক

মাংসের কিমা	৫০০ গ্রাম	ডিম	৩ টি
পেঁয়াজ, মিহিকুচি	১/২ কাপ	পাউরটি, গুঁড়া	১/২ কাপ
কাঁচামরিচ, কুচি	১ চা চা.	ময়দা	১/৪ কাপ
উষ্টার সস	১ টে. চা.	আদা, বাটা	১ চা চা.
গোলমরিচ, গুঁড়া	১/২ চা চা.	রসুন, বাটা	১ চা চা.
সরিষা, গুঁড়া	১/৪ চা চা.	লবণ পরিমাণমতো	

- ১। একটি বড় গামলায় সব উপকরণ একসাথে নিয়ে মাখাবে। ১৫ মিনিট রাখ।
- ২। ৫ ভাগ কর। প্রত্যেক ভাগ গোল করে চ্যাপ্টা কর। আধা সে. মি. পুরু হবে।
- ৩। বারগার বেকিং ট্রেতে সাজিয়ে রাখ। ওভেনে 180° সেঃ (350° ফা:) তাপে গরম কর। 190° সেঃ তাপে ৫ মিনিট রাখ।
- ৪। উন্মুক্ত তাওয়া গরম করে ৩ টে. চা মিট তেল দাও। তেল গরম হলে একসাথে ২-৩টা করে বারগার কড়া ঝালে উল্টে পাল্টে ৩ মিনিট ভাজ। নামাবার আগে ঝাল করিয়ে দেবে।

চিলি বিফ

মাংসের কিমা	১কেজি	কালজিরা	$\frac{1}{2}$ চা চা.
পেয়াজ, কুচি	১কাপ	তেজপাতা	২টি
বন্দুন, কুচি	$\frac{1}{2}$ চা চা.	শুকনা মরিচ	৪টি
টমেটো, টুকরা	৩ কাপ	জিরা	$\frac{1}{2}$ চা চা.
মরিচ, বাটা	১ চা চা.	লবণ	২ চা চা.
ধনে	২ চা চা.	তেল	$\frac{1}{2}$ কাপ

- ১। ধনে, কালজিরা, তেজপাতা, শুকনা মরিচ ও জিরা গুঁড়া কর।
 ২। মাংস তেলে ভাজ। মসলার গুঁড়া এবং অন্যান্য উপকরণ দিয়ে সিঞ্চ কর।
 মাখা মাখা হলে নামাও। সিঞ্চ নূডল্স এর সাথে পরিবেশন কর।

কর্ণাড়ি ছালচাচ কাসি ভাজত্বি

টি ০	মেট্রি	মাত্র ০৩০	নামের কার্যসূচী
পানি	১২টি পিলভাষ	১০কর্ণ	বীকুটী পানি, ভাজত্বি
মাংস, হাড় ছাড়া	২কেজি	গাজর, ২ টুকরা	৬টি
ময়দা	১২টি কাপ	পানি	১কাপ
লবণ	$\frac{1}{2}$ টে. চা.	সিরকা	$\frac{1}{2}$ কাপ
মরিচ, গুঁড়া	৩ টে. চা.	তেজপাতা	৩টি
শাজিরা, গুঁড়া	২ চা চা.	গোলমরিচ	২ চা চা.
সরিষা, গুঁড়া	২ টে. চা	পেয়াজ, ২ টুকরা	১কাপ
তেল	$\frac{1}{2}$ কাপ		

- ১। ময়দা, লবণ, মরিচ এবং শাজিরা একসঙ্গে মিশাও।
 ২। মাংস ৫ সে. মি. পূর্বে টুকরা কর। মাংস ময়দায় গড়িয়ে তেলে ভেজে বাদামী রং কর।
 ৩। সব মাংস ভাজা হলে বাকি ময়দা এবং অন্যান্য উপকরণ দিয়ে ২-৩ মিনিট নাড়। ঢাকনা দিয়ে $1\frac{1}{2}$ — ২ ঘন্টা মনু আঠে সিঞ্চ কর। মাংস সিঞ্চ হলে নামাও। মাংস সিঞ্চ না হলে আরও পানি দিবে।

মিট লোফ

মাংস, কিমা	১কেজি	মাংস, কিমা	১কেজি	মাংস, কিমা	১কেজি
টোস্টের গুঁড়া	১কাপ	টোস্টের গুঁড়া	১কাপ	টোস্টের গুঁড়া	১কাপ
পেয়াজ, কুচি	$\frac{1}{2}$ কাপ	পেয়াজ, কুচি	$\frac{1}{2}$ কাপ	পেয়াজ, কুচি	$\frac{1}{2}$ কাপ
লবণ	২ চা চা.	লবণ	২ চা চা.	লবণ	২ চা চা.

- ১। ওভেনে 180° সেঃ (350° ফাৎ) তাপ দাও।
 ২। $\frac{1}{2}$ কাপ টমেটো সস বাদে সমস্ত উপকরণ একসঙ্গে মিশাও, টোস্টের পরিবর্তে পাউরটি কুচি করে দেয়া যাব। বেকিং পাত্রে ধি বা তেল মেখে মাংস বিছিয়ে দাও। মাংসের উপরে $\frac{1}{2}$ কাপ টমেটো সস মাখাও।
 ৩। ওভেনে $1\frac{1}{2}$ — ২ ঘন্টা বেক।

মিটলোফ নিম্বুরপে সংরক্ষণ করা যাব :

- ১। বেকিং পাত্রে প্লাস্টিকের কাগজ বিছাও।
 ২। মিটলোফের মাংস তৈরি করে বেকিং পাত্রে রাখ। উপরে টমেটো সস না মেখে প্লাস্টিকের কাগজ দিয়ে ঢাক।
 ৩। রেফ্রিজারেটরে বরফের চেম্বারে রাখ।
 ৪। মাংস ঠাণ্ডা হয়ে জমে গেলে রেফ্রিজারেটর থেকে নামিয়ে রাখ। ১৫-২০ মিনিট পরে বেকিং পাত্র থেকে মিটলোফ তুলে প্লাস্টিকের কাগজ দিয়ে মুড়ে বরফের চেম্বারে সংরক্ষণ কর।
 ৫। বেক করার ১০-১২ ঘন্টা পূর্বে বরফ থেকে নামিয়ে মোড়ক খুলে বেকিং পাত্রে রেফ্রিজারেটরে রাখ।
 ৬। বরফ গেলে গেলে রেফ্রিজারেটর থেকে বের করে উপরে সস মেখে 160° সেঃ (325° ফাৎ) তাপে ২ ঘন্টা বেক কর।

তাক্কা

মাংস, চাকা	১কেজি	গোলমরিচ, বাটা	২ চা চা.
লেবু রস	৩ টে. চা.	এলাচ, বাটা	৪ টি
লবণ	৩ টে. চা.	দারচিনি, বাটা	১/৪ চা চা.
আদা	১ টে. চা.	তেল	১/২ কাপ

১। চর্বি ও হাড় বাদ দিয়ে মাংস ২০০ গ্রাম ওজনের চাকা কর। মাংস ধূয়ে পানি ঢরাও।

২। লেবুর রস, আদা এবং লবণ দিয়ে মাংস কেচ। মাংস চার পাশে উল্টিয়ে কেচবে। মাংস কেচে কয়েক ঘন্টা তিজিয়ে রাখ।

৩। মাংস ধূয়ে ডুবো পানিতে সিঞ্চ কর।

৪। মাংস নরম হলে তুলে বাটা মসলা মেখে তেলে ভাজ।

৫। ভাজা মাংস স্লাইস করে কেটে পরিবেশন কর।

হান্টার বিষ

গরুর মাংস, চাকা	১কেজি	ক্যারামেল	১ টে. চা.
সিরকা	১/৪ কাপ	সল্টপিটার (সোডা)	১/৪ চা চা.
লেবুর রস	১/৪ কাপ	লবণ	১/৫ কাপ
গুড়, আধের	১ টে. চা.	বেকিংসোডা	১/৪ চা চা.

১। মাংসের চর্বি ও পর্দা ফেলে পরিষ্কার কাপড় দিয়ে মুছে নাও। মাংসে পানি লাগাবে না।

২। সিরকা, লেবুর রস, গুড় ও ক্যারামেল একসঙ্গে মিশাও। সোডা ও লবণ গুড়া করে একসঙ্গে মিশিয়ে অন্য পাত্রে রাখ।

৩। মাংসের উপর কিছু সিরকা ও লবণ মেখে একটি এনামেলের গামলায় নিয়ে কাঁটাচামচ দিয়ে কেচ। এভাবে অল্প অল্প মিশানো সিরকা ও লবণ দিয়ে মাংস কেচতে থাক। সব সিরকা ও লবণ দিয়ে মাংস কেচার পর গামলায়

তিম মাছ মাংস

পানি উঠবে। এই পানিতে মাংস ডুবিয়ে ঠাণ্ডা ভায়গায় ২-৩ দিন খোলা বাতাসে রাখ। রেফ্রিজারেটরেও রাখা যায়।

৪। মাংস বেশি পানিতে অনেকবার ধূয়ে নাও। ডুবো পানিতে সিঞ্চ কর। মাংস সিঞ্চ হলে প্লেটে খোলা বাতাসে রাখ। মাংসের পানি শুকালে ঢেকে রেফ্রিজারেটরে রাখ। রেফ্রিজারেটর ছাঢ়াও হান্টার বিষ ৩-৪ দিন রাখা যায়।

৫। মাংসের টুকরা স্লাইস করে পরিবেশন করবে। হান্টার বিষ দিয়ে স্যানউইচ করায়।

মোসাকা

তেল	১/২ কাপ	পাপরিকা	১ চা চা.
রসুন	১টি	পুদিনাপাতা	১ টে. চা.
মাংসের কিমা	১কেজি	গোলমরিচ, গুড়া	১ চা চা.
টমেটো পিয়উরেই	১ কাপ	বেগুন	১ ১/২ কেজি
টমেটো, টুকরা	২টি	মাখন	২ টে. চা.
পারসলি	১ চা চা.	ময়দা	২ টে. চা.
মারজোরাম	১/২ চা চা.	দুধ	১ কাপ
জ্বায়ফল, গুড়া	১/২ চা চা.	পনির, ঝুরি	১ কাপ

১। তেলে রসুন ভেজে মাংস, টমেটো পিয়উরেই, টমেটো, পারসলি, মারজোরাম, জ্বায়ফল, পাপরিকা, পুদিনাপাতা, লবণ ও গোলমরিচ দিয়ে রামা কর। পানি শুকিয়ে মাংস সিঞ্চ হলে নামিয়ে রাখ।

২। বেগুন গোল স্লাইস কর। তেলে অল্প আঁচে এমন আন্দাজে ভেজে তোল যেন বাদামী রং না হয়ে শুধু নরম হয়।

৩। গলানো মাখনে ময়দা মিশিয়ে দুধ দিয়ে ভালভাবে মিশাও। উনুনে দিয়ে নাড়তে থাক। ফুটে ধন হলে সাদা সস নামাও।

৪। বেকিং ডিসে এক স্তর বেগুন সাজাও। তারপর কিছু মাংস দাও। একাপ বেগুন, মাংস কয়েক স্তরে সাজাও। উপরে ধন সাদা সস দিয়ে ঢাক। পনির ঝুরি করে বা পাতলা স্লাইস করে কেটে সস ঢেকে দাও।

৫। ওভেনে 180° সেঁড় (৩৫০° ফাঃ) তাপে ২০ মিনিট বেক কর।

নূডলস মোসাকা

পাউরুটি	১ স্লাইস	পালংশাক, কুচি	১/২ কাপ
দুধ, মৃদু গরম	১/২ কাপ	নূডলস, সিঙ্ক	১/২ কেজি
মাংস, কিমা	১/২ কেজি	ডিম	৪টি
লবণ	২ চা চা.	মাখন	৩ টে. চা.
গোলমরিচ, গুঁড়া	১/২ চা চা.	দুধ, ঘন	১/২ কাপ
ধনেপাতা, কুচি	১/২ কাপ	পনির, কুচি	১/৪ কাপ

- ১। আধকাপ মৃদু গরম দুধে রুটি ভিজাও। রুটি নরম হলে চামচ দিয়ে ঘুটে নাও।
- ২। রুটি, কিমা, ১ চা চামচ লবণ, $\frac{1}{2}$ চা চামচ গোলমরিচ, ২ টে. চামচ ধনেপাতা এবং $\frac{1}{4}$ কাপ পালংশাক একসঙ্গে মিশাও।
- ৩। দুটো ডিম ফেটে তার মধ্যে নূডলস এবং বাকি লবণ, গোলমরিচ মিশাও।
- ৪। দুকেজির বেকিং পাত্রে বাকি মাখন মাখাও। বাকি ধনেপাতা এবং পালংশাক পাত্রের উপর ছিটিয়ে দাও। মাংস সমানভাবে বিছিয়ে দাও। উপরে নূডলস ছড়িয়ে দাও।
- ৫। ওভেনে 180° সেঃ (350° ফা:) তাপে ৩০ মিনিট বেক কর।
- ৬। দুটো ডিম ফেটে ঘন দুধ ও পনির কুচি মিশাও। নূডলসের উপরে ঢেলে দাও। আবার ৩০ মিনিট অথবা বাদামী রং না হওয়া পর্যন্ত বেক কর।
- ৭। বেকিং পাত্র সহ গরম পরিবেশন কর। আট পরিবেশন হবে।

মুঠা কাবাব

মাংসের কিমা	১/২ কেজি	আদা, বাটা	১ চা চা.
পাউরুটি, কুচি	১/২ কাপ	পুদিনাপাতা, কুচি	১ টে. চা.
পেয়াজ, মিহিকুচি	২ টে. চা.	চিনি	১/২ চা.
কাঁচামরিচ, মিহিকুচি	১ চা চা.	টমেটো সস	২ টে. চা.
গোলমরিচ, গুঁড়া	১/২ চা.	সিরকা	১ টে. চা.
লবণ	১ চা চা.	সয়াবিন তেল	২ টে. চা.

- ১। টমেটো সস, সিরকা ও তেল একসঙ্গে মিশাও। মিশানো সসে পাউরুটি ভিজাও। মাংস, সব উপকরণ ও মিশানো রুটি একসঙ্গে খুব ভালভাবে মাখাও।
- ২। মাংস ১০ ভাগ কর। হাতের মুঠোয় চেপে কাবাব কর।
- ৩। বেকিং ট্রিতে কাবাব সাজিয়ে রাখ।
- ৪। ওভেনে 180° সেঃ (350° ফা:) তাপে ৫০ মিনিট বেক কর। মাঝে একবার উল্টে দেবে। মুঠা কাবাব ফ্রাইপ্যানে ছেকা তেলে ভাজা যায়।

তাজ কাবাব

মাংস	১ কেজি	রসুন, বাটা	১/২ চা চা.
পেপে, বাটা	১ টে. চা.	জিরা, বাটা	২ চা চা.
আলু	৪ টি	গোলমরিচ, বাটা	১/২ চা চা.
টমেটো	৪ টি	পোত্তেরদানা, বাটা	১ চা চা.
পেয়াজ	৮ টি	দারচিনি, ২ সে. মি.	৪ টুকরা
সিরকা	১ টে. চা.	হলুদ, বাটা	১ চা চা.
লবণ	২ টি	মরিচ, বাটা	১ চা চা.
শুকনামরিচ	৪ টি	আদা, বাটা	২ চা চা.
তেল	১/৪ কাপ	লবণ	২ চা চা.

- ১। মাংস স্লাইস করে কেটে সামান্য ছেঁচে পেপে বাটা মিশিয়ে আধা ঘন্টা রাখ।
- ২। আলু, টমেটো, পেয়াজ গোল স্লাইস করে কাট।
- ৩। মাংসে লবণ, সিরকা, সব মসলা ও তেল দিয়ে মাখাও।
- ৪। একটি সসপ্যানে কিছু তেল মেখে নাও। কিছু মাংস বিছিয়ে দাও। তার উপর আলু, টমেটো, পেয়াজ বিছিয়ে দাও। এইভাবে মাংস, সবজি দু'তিন স্তরে সাজাও।
- ৫। ঢাকনা দিয়ে অল্প অংকে ৩-৪ ঘন্টা রামা কর। ঢাকনা তুলবে না এবং নাড়বে না।
- ৬। মাংস সিঙ্ক হয়ে পানি শুকিয়ে তেল উপরে উঠলে নামিয়ে নাও।

আদানা কাবাব

মাংসের কিমা	৫০০ গ্রাম	লবণ	২ টি
পেয়াজ	১০০ গ্রাম	জিরা	১ চা চা,
কাচামরিচ	৪ টি	ধনে	১ চা চা,
পাউরটি	২ স্লাইস	আদা, বাটা	১ চা চা,
গোলমরিচ	১০টি	রসুন, বাটা	১ চা চা,
এলাচ	৩ টি	ধনেপাতা, কুচি	২ টি, চা,
দারচিনি, ২ সে. মি.	১টুকরা	তেল, ভাজার অন্য	

- পেয়াজ মোটা করে কুচি কর। কাচামরিচ মিহিকুচি কর। অন্যান্য গোটা মসলা গুড়া কর। পাউরটি পানিতে ডিজিয়ে নিষ্ঠে নাও।
- মাংসের কিমা তারের ছাকনিতে নিয়ে অথবা কাপড়ে নিয়ে ঢেপে ঢেপে অতিরিক্ত পানি বের কর। কিমার সাথে লবণ মিশাও।
- একটি গামলায় তেল বাদে সব উপকরণ একসাথে মিশাও। ১৫-২০ ভাগ কর।
- অত্যেক ভাগ কিমা গোল করে চ্যাপ্টা কর। ফাইপ্যান বা তাওয়ায় অল্প তেলে ভাজ। দুই পিঠ হালকা ভাজবে যেন কাবাব নরম থাকে অতিরিক্ত ভাজলে কাবাব শক্ত হবে।
- সালাদ, সস অথবা চাটনির সঙ্গে কাবাব পরিবেশন কর।

জালি কাবাব

মাংসের কিমা	১ কেজি	জয়াতী, গুড়া	১ চা চা,
পাউরটি	২ স্লাইস	গোলমরিচ, গুড়া	১ চা চা,
টমেটো সস	২ টে, চা,	এলাচ, গুড়া	৩ টি
স্পেসে, বাটা	১ চা চা,	দারচিনি, গুড়া	১টুকরা
সোস্তেরদানা, বাটা	১ টে, চা,	লবণ, গুড়া	১ টি
মরিচ, বাটা	১ চা চা,	আদা, বাটা	১ চা চা,
পুদিনাপাতা, বাটা	১ চা চা,	ডিম	২ টি
ধনেপাতা, বাটা	১ চা চা,	টোস্টের গুড়া	১ কাপ
পুদিনাপাতা, কুচি	১ চা চা,	তেল ভাজার অন্য	

- পাউরটি পানিতে ডিজিয়ে নিষ্ঠে নাও।
- তেল, ডিম ও বিষ্কুটের গুড়া বাদে সমস্ত উপকরণ ও লবণ একসঙ্গে মাশাও।
- মাংস ৮ ভাগ কর। অত্যেক ভাগের গোলাকার চ্যাপ্টা কাবাব তৈরি করে বিষ্কুটের গুড়ায় গড়িয়ে নাও। ফেটানো ডিমে ঝুঁটিয়ে ভুলো তেলে ঘাস্ত। তেলে ঘাস্ত পরে কাবাবের উপর আরও ডিম ছিটিয়ে দাও। দুপিঠ ভাজা হলে তেল ছেকে কাবাব কাগজের উপরে তোল।

হাড়ি কাবাব

মাংস	১ কেজি	জিরা	১ চা চা,
দই বা সিরকা	৩ টে, চা,	গোলমরিচ	৮ টি
পেয়াজ, কাটা	১২টি	জায়ফল	১/২ চা চা,
লবণ	২ টি	জয়াতী	১/২ চা চা,
দারচিনি, ২ সে. মি.	৩ টুকরা	আদা, বাটা	২ চা চা,
এলাচ	৪ টি	রসুন, বাটা	১ চা চা,
তেজপাতা	১টি	মরিচ, বাটা	২ চা চা,
ধনে	১ টে, চা,	তেল	১/২ কাপ

- মাংস স্লাইস করে কেটে শিল পাটায় ছেঁচে নাও।
- আধা কাপ তেলে পেয়াজ হালকা বাদামী করে ভেজে তোল।
- তেল আবার চুলায় দিয়ে লবণ, দারচিনি, এলাচ, তেজপাতা, ধনে, জিরা, গোলমরিচ, জায়ফল ও জয়াতী সামান্য ভাজ।
- ভাজা মসলা এবং পেয়াজ বেটে নাও।
- হাড়িতে বাকি তেল দাও। মাংস, দই, আদা, রসুন, মরিচ, লবণ ও সামান্য পানি দিয়ে ঢেকে মদু আঁচে রাখা কর।
- মাংস সিঙ্গ হয়ে পানি শুকালে ভাজা বাটা মসলা দিয়ে নেড়ে কিছুক্ষণ দমে রাখ। তেলের উপর উঠলে নামিয়ে নাও।

ভূনা কাবাব

মাংস	১কেজি	জিরা, বাটা	২ চা চা.
তেল	১ কাপ	জরুরী, বাটা	১ চা চা.
তেজপাতা	১ টি	আদা, বাটা	২ চা চা.
এলাচ	২ টি	রসূন, বাটা	২ চা চা.
দারচিনি, ২ সে.মি.	৩ টুকরা	ধনে, বাটা	২ চা চা.
লবঙ্গ	২ টি	গোলমরিচ, বাটা	১ চা চা.
পেঁয়াজ, প্রাইস	২ কাপ	দই বা সিরকা	১ কাপ

- মাংস পাটুর ছেঁতে কিমা কর।
- তেলে তেজপাতা, গরম মসলা ও পেঁয়াজ দিয়ে ভাজ। পেঁয়াজ হালকা বাদামী রং হলে তুলে রাখ। এক চা চামচ জিরা তেলে অল্প ভেজে পেঁয়াজের সাথে তুলে রাখ। পেঁয়াজ, গরম মসলা এক সাথে বেটে রাখ।
- তেলে মাংস ছেঁড়ে ভাজ। মাংস ভাজা ভাজা হলে অন্যান্য বাটা মসলা, দই ও লবঙ্গ মাংসে দাও। মাংস দিক হওয়ার জন্য অল্প পানি দাও। ঢেকে মৃদু আঁচ রাখা কর। পানি শুকালে মাংস করাও। নামাবার আগে বাটা পেঁয়াজ ও গরম মসলা দিয়ে অল্পক্ষণ করিয়ে তেলের উপর উঠলে নামাও।

চাপলি কাবাব

মাংসের কিমা	১কেজি	জরুরী, বাটা	১ চা চা.
শুকনামরিচ, বাটা	১ টে. চা.	জিরা, ভাজা, গুঁড়া	১ চা চা.
আদা, বাটা	২ চা চা.	পেপে, বাটা	২ চা চা.
ছেঁট এলাচ	৪ টি	বেসন, টোলা	৪ টে. চা.
বড় এলাচ, বাটা	২টি	কেওড়া	১ চা চা.
লবঙ্গ, বাটা	২টি	লেবু	১টি
দারচিনি, ২ সে.মি.	৩ টুকরা	তেল	১ কাপ
জ্বরকল, গুঁড়া	১ চা চা.	লবঙ্গ, স্বাদ অনুযায়ী	

- পেঁয়াজ, ছেঁট এলাচ ও দারচিনি তেলে ভেজে বেটে নাও। তেল বাদে নবন্ত উপকরণ একসঙ্গে মিশাও। সোলাকার চ্যাপটা কাবাব তৈরি কর।
- কাবাব ছেকা তেলে ভাজ। সব বা চাটনীর সঙ্গে পরিবেশন কর।

দম কাবাব

মাংস, বাটা	১ কেজি	এলাচ, বাটা	২ টি
আদা, বাটা	১ চা চা.	দারচিনি, বাটা	২ টুকরা
রসূন, বাটা	১ চা চা.	লবঙ্গ, বাটা	১ টি
হলুদ, বাটা	১ চা চা.	তিম, হালকা ফেঁজোনো	১ টি
মরিচ, বাটা	১ চা চা.	টোল্টের গুঁড়া	১ কাপ
জিরা, বাটা	১ চা চা.	দই বা সিরকা	১ টে. চা.
ধনে, বাটা	১ চা চা.	ধি	২ চা চা.
গোলমরিচ, বাটা	১ চা চা.	লবঙ্গ, স্বাদ অনুযায়ী	

- মাংস মিহি করে বেটে নাও। মাংস এবং সব উপকরণ একসঙ্গে মিশাও। মাঝারি আকারের এ্যালিটমিনিয়ামের বাটিতে ধি মাখিয়ে মাংস নাও।
- তাওয়া গরম করে তার উপর মাংসের বাটি রাখ। বড় হাঁড়ি বা গামলা দিয়ে ঢাক। চুলার অঁচ খুব কম রাখবে। অথবা, ওভেনে ১৮০° সের (৩৫০° ফা) তাপে কাবাব ১ ঘণ্টা বেক কর। দম কাবাব চারের সাথে পরিবেশন করা যাব।

শিক কাবাব

মাংস	১কেজি	মরিচ, বাটা	২ চা চা.
এলাচ, বাটা	২টি	পেপে, বাটা	১ টে. চা.
দারচিনি, বাটা	২ টুকরা	লবঙ্গ	২ চা চা.
লবঙ্গ, বাটা	২টি	বেসন	১ কাপ
আদা, বাটা	২ চা চা.	তেল	১ কাপ
ধনে, বাটা	২ চা চা.	শিক	৪ টি

- ১। মাংস পাতলা লম্বা স্লাইস করে কাট। সব উপকরণ মিশিয়ে ভালভাবে মাখাও। দুই টে. চামচ দই বা সিরকা মাখিয়ে ৪-৬ ঘন্টা ভিজিয়ে রাখ।
- ২। শিকে মাংস গাঁথ (কাঁথা সেলাইর ফৌর দিয়ে এক টুকরা মাংস শিকে তিনবার ঢুকাবে)। মাংস শিকে ঘন করে দেবে।
- ৩। কাঠ কয়লার আগুন তৈরি কর। কয়লার আগুন যখন গনগন করবে, তখন দুধারে ইটের উপর (আগুন থেকে ১০-১৫ সে. মি. উপরে) শিক বসাও। মাঝে মাঝে শিক উল্টে দেবে। লক্ষ্য রাখবে যেন মাংস না পোড়ে। ভিজানো মসলা মাঝে মাঝে মাংসের উপর মাখাবে।
- ৪। ২০-২৫ মিনিট পর মাংস সিন্ধ হলে আগুন থেকে নামাও।
- ৫। পেয়াজ, কাঁচামরিচ, টমেটো ও শসার সালাদের সঙ্গে পরিবেশন কর।

বোটি কাবাব

হাড়ছাড়া মাংস	১ কেজি	মরিচ, বাটা	১ টে. চা.
দই	১/২ কাপ	জিরা, বাটা	২ চা চা.
পেপে, বাটা	১ টে. চা.	আদা, বাটা	১ চা চা.
গোলমরিচ, বাটা	১/২ চা চা.	রসুন, বাটা	১/২ চা চা.
লবঙ্গ	২টি	পেয়াজ, বাটা	৪টি
এলাচ	৪ টি	লবণ	১ চা চা.
দারচিনি, ২ সে. মি.	৩ টুকরা	চিনি	১ চা চা.
জ্যাফল	১/২ চা চা.	তেল	১ চা চা.
জ্যুত্রী	১/২ চা চা.	শিক ও কাঠ কয়লা	

- ১। লবঙ্গ, এলাচ, দারচিনি, জ্যাফল ও জ্যুত্রী সামান্য টেলে গুঁড়া কর।
- ২। মাংসের পানি নিংড়ে ৩ সে. মি. চৌকো টুকরা কর।
- ৩। সমস্ত উপকরণ একসঙ্গে মেখে ১০-১২ ঘন্টা ভিজিয়ে রাখ।
- ৪। শিকে মাংস গোথে কাঠ কয়লার আগুনে ১৫-২৫ মিনিট বালসাও।
- ৫। টমেটোর সঙ্গে গরম কাবাব পরিবেশন কর।

মাংসের কিমা	১/২ কেজি	নারিকেল, কুরানো	২ টে. চা.
পেয়াজ	২টি	ধনেপাতা, কুচি	১ টে. চা.
আদা, কুচি	১/২ চা চা.	বাদাম, বাটা	১ টে. চা.
দারচিনি, ২ সে. মি.	২ টুকরা	লবণ	১ চা চা.
এলাচ	২টি	টোস্টের গুঁড়া	১/২ কাপ
কাঁচামরিচ	৪টি	তেল ভাজার জন্য	

- ১। মাংস মিহি করে বেটে নাও।
- ২। এক টে. চামচ পেয়াজ বেরেস্তা কর এবং কড়াই এর তেলে আদা, দারচিনি, এলাচ, কাঁচামরিচ ও নারকেল ভেজে বেটে নাও।
- ৩। তেল বাদে সব উপকরণ মাংসের সাথে মিশাও। ১২ ভাগ করে গোলাকার চ্যাপ্টা কাবাব তৈরি কর।
- ৪। কাবাব টোস্টের গুঁড়ায় গড়িয়ে ডুবো তেলে ভাজ।

শাহেরজাদ কাবাব

কাবাবের মসলা :			
কাঁচামরিচ	৪টি	আদা	২ চা চা.
পুদিনাপাতা	১ টে. চা.	রসুন	১ টি
ধনেপাতা	২ টে. চা.	জিরা	১ টে. চা.
পেয়াজ	১ টি	লবণ	

- ১। সব মসলা একসাথে বেটে নাও।

আগুরকাট মাংস	১/২ কেজি	কাবাবের মসলা	১ রেসিপি
পেপেবাটা	২ টে. চা.	পাউরুটির গুঁড়া	১ কাপ
পেয়াজ, মিহিকিমা	২টি	ডিম, ফেটানো	১ টি
লবণ পরিমাণমতো		টুথপিক	

- ১। মাংস ২ সে. মি. চওড়া এবং ১ সে. মি. পুরু করে লম্বা লম্বা টুকরা কর।
প্রত্যেক টুকরা আবার চার কোণা টুকরা কর।
- ৩। মাংসের সাথে পেপেবাটা, পেঁয়াজ, লবণ মিশাও। কাবাবের মসলা মাংসে
মাখিয়ে একঘনটা ঢেকে রাখ।
- ৪। টুথপিকে ৩-৪ টুকরা করে মাংস গাঁথ। পাউরঞ্চির গুড়ায় গড়িয়ে নাও।
- ৫। ফ্রাইপ্যানে ১ সে. মি. গভীর তেল গরম কর। টুথপিকে গাঁথা মাংস ফেটানো
ডিমে ডুবিয়ে তেলে ভাজ।

হ্রসাইনী কাবাব

মাংস, হাড় ছাড়া	$\frac{1}{2}$ কেজি	রসুন, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.
সরঘের তেল	২ টে. চা.	দারচিনি, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.
সিরকা	২ টে. চা.	লবঙ্গ, বাটা	২টি
পেঁয়াজ	৪টি	এলাচ, বাটা	২টি
টমেটো	৪টি	ধনে, বাটা	২ চা চা.
কাঁচামরিচ	৬টি	জিরা, বাটা	২ চা চা.
লবণ	১ চা চা.	শুকনা মরিচ, বাটা	১ চা চা.
কাঁচা পেপে, বাটা	২ চা চা.	সয়াবিন তেল	$\frac{1}{8}$ কাপ
আদা, বাটা	১ চা চা.	বাঁশের কাঠি	৮ সে. মি. লম্বা ৬টি

- ১। মাংস ৩ সে. মি. পুরু করে টুকরা কর। বাটা মসলা, তেল, সিরকা মাংসের
সাথে মিশিয়ে ১০-১২ ঘনটা ভিজিয়ে রাখ। লবণ মিশিয়ে আরও আধা ঘনটা
রাখ।
- ২। পেঁয়াজ দুটুকরা ও টমেটো চাক চাক করে কাট। শিকে বা কাঠিতে মাংস,
টমেটো, পেঁয়াজ, কাঁচামরিচ পর পর গেঁথে যাও। এভাবে সব মাংস ৬টি
শিকে গেঁথে নাও।
- ৩। ফ্রাইপ্যানে তেল গরম করে শিকগুলো একস্তরে সাজাও। মাংসের উপর
ভিজানো মসলা ঢেলে দাও। ঢাকনা দিয়ে অল্প আঁচে রান্না কর। পানি শুকিয়ে
তেলের উপর উঠলে শিকগুলো উঠে দাও। মাংস বাদামী রং করে ভাজ।
- ৪। সিন্ধ সবজি এবং পটেটো চিপ্সের সঙ্গে পরিবেশন কর।

মরোঞ্জান মাটিন কাবাব

খাসীর রানের মাংস	১ কেজি	ধনোপাতা, কুচি	২ চা চা.
পেপে, বাটা	২ টে. চা.	পুদিনা পাতা, কুচি	২ চা চা.
লেবুর রস	১ টে. চা.	কাঁচামরিচ, কুচি	২টি
আদা, মিহিকুচি	২ টে. চা.	লবণ	২ চা চা.
পেঁয়াজ, মিহিকুচি	২ টে. চা.	টক দই	২ টে. চা.
জিরা	১ চা চা.	তেল	২ টে. চা.

১। মাংসের উপরের পর্দা ছাড়াও। হাড় থেকে মাংস আলাদ কর। মাংস ছেট
টুকরা কর।

২। মাংসে সব উপকরণ দিয়ে ভালভাবে মাখাও। ২-৩ ঘনটা মেরিনেড কর।

৩। একটি শিকে ১০-১২ টুকরা বা শিকে যতখানি মাংস ধরে এই আন্দাজে কাঁথা
কোঁড়ের মত শিকে মাংস গাঁথ। সব মাংস গাঁথা হলে ওভেনে বা কাঠ কয়লার
আগুনে ২০-২৫ মিনিট ঝলসে নাও।

খাসীর রানের ভুনা কাবাব

খাসীর রান	১ টি	কাঁচামরিচ	৪টি
দই	$\frac{1}{2}$ কাপ	এলাচ	৪টি
আদা, বাটা	২ চা চা.	লবঙ্গ	৩টি
রসুন, বাটা	১ চা চা.	দারচিনি, ২ সে. মি.	৩ টুকরা
পেঁয়াজ, বাটা	২ টে. চা.	জয়ত্রী	$\frac{1}{2}$ চা চা.
তেল	$\frac{1}{2}$ কাপ	জিরা	১ চা চা.
পেঁয়াজ, কুচি	৬টি	গোলমরিচ	৮টি

১। মাংস থেকে তেল পর্যন্ত সব উপকরণ একসাথে মাখাও। ঢেকে কম আঁচে সিন্ধ
কর। মাংস সিন্ধ হয়ে তেল বেরিয়ে গেলে এবং মাংস ভুনা হলে নামাও।
খাসীর রান মাঝে মাঝে উল্টে দিয়ে সিন্ধ করতে হবে।

২। হাড় থেকে মাংস খুলে খুব ছেট টুকরা করে আরও ভুনা ভুনা কর।

৩। দুই টে. চামচ তেলে পেয়াজ ও কাঁচামরিচ হালকা বাদামি করে ভেজে তুলে অন্যান্য মসলা দিয়ে হালকাভাবে ভেজে নাও। পেয়াজ বেরেস্তা ও ভাজা মসলা একসাথে বাটি।

৪। মাংসে ভাজা মসলা দাও। সামান্য পানি দিয়ে মাংস নেড়ে নেড়ে ভেজে নামাও।

বিফ ফ্র্যাজি

মাংস, হাড়ছাড়া	৫০০ গ্রাম	সিরকা	৩ টে. চা.
আদা, বাটা	১ চা চা.	তেল	১/২ কাপ
গোলমরিচ	১/২ চা চা.	পেয়াজ, স্লাইস	১/২ কাপ
লবণ	১ চা চা.	কাঁচামরিচ	৬টি

১। মাংস টুকরা করে সামান্য থেতো করে নাও। আদা, গোলমরিচ, লবণ, সিরকা দিয়ে মাখিয়ে ৩-৪ ঘন্টা ভিজিয়ে রাখ।

২। তেলে পেয়াজ লাল করে ভেজে তেল ছেকে পেয়াজ বেরেস্তা তুলে রাখ।

৩। কড়াইয়ের তেলে মাংস দিয়ে ভাজ। পানি বের হলে ঢেকে মন্দু আঁচে রাখ। পানি শুকিয়ে মাংস সিঞ্চ হলে পেয়াজ, কাঁচামরিচ দিয়ে ভেজে নামাও।

বিফ ষ্টু

মাংস, হাড় ছাড়া	১/২ কেজি	তেল	২ টে. চা.
ময়দা	৩ টে. চা.	পেয়াজ	৮টি
লবণ	১/২ চা চা.	গাজর, টুকরা	৩টি
গোলমরিচ	১/২ চা চা.	আলু, টুকরা	৪টি

১। মাংস ছেট টুকরা কর।

২। ময়দা, লবণ, গোলমরিচ একসঙ্গে মিশাও। ময়দায় মাংস গড়িয়ে নিয়ে তেলে ভাজ। ২-৩ কাপ পানি দিয়ে মাংস ঢেকে মন্দু আঁচে দু'ঘন্টা সিঞ্চ কর।

- ৩। বিফ ষ্টুতে পানি কম দিয়ে ২ টে. চামচ টমেটো সস দেয়া যায়। সবজি দিয়ে আরও ২০ মিনিট সিঞ্চ কর। ষ্টুতে শালগম এবং উলকপিও দেয়া যায়।
- ৪। ছয় পরিবেশন হবে। বিফষ্টু পাইরেঞ্জের ডিসে নিয়ে চটকানো আলু অথবা পাইপেলিটি দিয়ে ঢেকে ওভেনে ২৩০° সেঃ (৪৫০° ফা�) তাপে ১৫ মিনিট বেক করা যায়।

কাটা মসলার মাংস

মাংস, স্লাইস	১ কেজি	তেজপাতা	১টি
পেয়াজ, স্লাইস	১ কাপ	গোলমরিচ	১/২ চা চা.
আদা, মিহিকুচি	১ চা চা.	লবণ	১/২ চা চা.
রসুন, কুচি	১ টি	সিরকা	২ টে. চা.
শুকনা মরিচ	৬ টি	তেল	১/২ কাপ
এলাচ	৪ টুকরা	দহ	৩ টে. চা.
দারচিনি ২ সে. মি.	৩ টুকরা		

১। মাংস স্লাইস করে কেটে ধূয়ে পানি বরাও। পেপের কম মাখিয়ে ১০-১৫ মিনিটরাখ।

২। হাড়িতে মাংস এবং সব উপকরণ একসঙ্গে মিশাও। ঢাকনা দিয়ে মন্দু আঁচে ২-৩ ঘন্টা রান্না কর। মাংস সিঞ্চ হলে এবং পানি শুকালে দহ দিয়ে মন্দু আঁচে ১ ঘন্টা দহে রাখ। তেলের উপর উঠলে নামাও।

মেথি কালিয়া

মাংস	১ কেজি	জিরা, বাটা	১ টে. চা.
আদা, বাটা	২ চা চা.	মেথি, বাটা	২ চা চা.
রসুন, বাটা	১ চা চা.	তেজপাতা	১ টি
পেয়াজ, বাটা	১/২ কাপ	লবণ	১ চা চা.
হলুদ, বাটা	১ চা চা.	দারচিনি, ২ সে. মি.	২ টুকরা
মরিচ, বাটা	১ চা চা.	সয়াবিন তেল	১/২ কাপ
ধনে, বাটা	২ চা চা.	পেয়াজ, স্লাইস	৩ টি

১। মাংস টুকরা করে নাও। মাংসে সব বাটা মসলা, তেজপাতা, লবণ ও ২ টে, চামচ তেল দিয়ে খুব ভাল করে মাখাও। মাংসে সমান সমান পানি দিয়ে চুলায় দাও। পানি শুকিয়ে মাংস আধা সিঞ্চ হলে নামাও।

২। অন্য একটা হাড়িতে বাকি তেলে কাটা পেয়াজ সামান্য বাদামী করে ভেজে মাংস ঢেলে দাও। তেলে মাংস কষাও। দারচিনি ছেঁচে মাংসে দাও। মাংস খুব ভুনা করে কষাও। মাংস সিঞ্চ হয়ে মেথির সুগন্ধ বের হলে ৪ টে, চামচ ফুটানো পানি দিয়ে যেকে একবার ফুটিয়ে নামিয়ে রাখ।

ভুনা মাংস ১ মেথি কালিয়ার রেসিপিতে মাংস ছেট করে টুকরা করবে। মেথির পরিবর্তে ১ টে, চামচ দই বা টমেটো সস বা সিরকা দিয়ে মেথি কালিয়ার মতো ভুনা মাংস রাখা কর। দই ইত্যাদি বাদও দিতে পার। পরটা ও সালাদ দিয়ে ভুনা মাংস পরিবেশন কর।

মেথি কারি

গরুর মাংস	১কেজি	ধনে, বাটা	২ চা চা,
পেয়াজ, বাটা	২ কাপ	দারচিনি, ২ সে, মি,	৩ টুকরা
আদা, বাটা	২ চা চা,	তেজপাতা	২ টি
রসুন, বাটা	১ চা চা,	লবণ	১ টে, চা,
হলুদ, বাটা	২ চা চা,	তেজপাতা	১ টে, চা,
মরিচ, বাটা	২ চা চা,	মরিচ, বাটা	১ চা চা,
জিরা, বাটা	২ চা চা,		আলু

১। মাংস টুকরা কর। বাটা মসলা, দারচিনি, তেজপাতা, ১ টে, চামচ তেল এবং লবণ দিয়ে মাংস কষাও। মাংস সিঞ্চ হওয়ার জন্য এক কাপ পানি দাও। যেকে মুদুভালে রাখা কর। প্রয়োজন হলে মাংস সিঞ্চ হওয়ার জন্য আরও গরম পানি দেবে। মাংস সিঞ্চ হয়ে পানি শুকালে নামিয়ে নাও।

২। ৫টি পেয়াজ ও একটি রসুন কুচি করে নাও।

৩। অন্য হাড়িতে তেল গরম করে মেথির ফোড়ন দাও। পেয়াজ ও রসুন কুচি দিয়ে বাদামী রঁৎ কর। সিঞ্চ মাংস দিয়ে কষাও। খুব ভুনা ভুনা করে কষাবে। আধা কাপ গরম পানি দিয়ে একবার ফুটাও।

৪। কারি মসলা (পৃষ্ঠা ৩৪৫) ছিটিয়ে দিয়ে চুলা থেকে নামাও।

মাংসের কালিয়া

মাংস	১কেজি	জিরা, বাটা	২ চা চা,
তেল	২ কাপ	ধনে, বাটা	২ চা চা,
পেয়াজ, বাটা	২ কাপ	গোলমরিচ, বাটা	২ চা চা,
আদা, বাটা	১ টে, চা,	দারচিনি, ২ সে, মি,	২ টুকরা
রসুন, বাটা	২ চা চা,	এলাচ	৩টি
হলুদ, বাটা	১ চা চা,	তেজপাতা	১টি
মরিচ, বাটা	১ চা চা,	আলু	১ কেজি

১। মাংস টুকরা করে ধূঘে নাও। আলু বাদে ২ কাপ তেল ও সব উপকরণ মাংসে দিয়ে ভাল করে মাখাও। মাংসে সমান সমান পানি দিয়ে চুলায় দাও। পানি শুকিয়ে মাংস সিঞ্চ হলে কষাও।

২। আলু খোসা ছাড়িয়ে ২ টুকরা কর। বাকি তেলে আলু অল্প ভেজে নাও।

৩। মাংসে আলু দিয়ে আরও কষাবে। কিন্তু লক্ষ্য রাখবে মাংস ও আলু যেন ভেঙ্গে না যায়। মাংস থেকে ভুনা গন্ধ বের হলে এবং হাড়িতে লেগে উঠলে আলু ও মাংস ডুবে এমন আন্দাজ গরম পানি দাও। হাড়ির মধ্যে কষাবার সময় যে মসলা লেগে ছিল তা পানি দিয়ে ছাড়িয়ে নাও। যেকে মাঝারি আঁচে ৮-১০ মিনিট ফুটাও। আলু সিঞ্চ হলে মুদু আঁচে কিছুক্ষণ দমে রাখ।

৪। সাদা পোলাও ও সালাদের সাথে কালিয়া পরিবেশন কর।

কোরবানীর সাদা গোস্ত

গরুর মাংস	৫ কেজি	তেজপাতা	৪ টি
পেয়াজ, টুকরা	২ কেজি	গরম মসলা, বাটা	২ চা চা,
আদা, বাটা	২ কাপ	লবণ	২ টে, চা,
রসুন, বাটা	২ টে, চা,	তেল	২ ২ কাপ

১। মাংস বড় খণ্ড (২৫০ গ্রাম ওজন) করে কাট।

- ১। তেল গরম করে পেঁয়াজ ছাড়। হালকা বাদামী রং করে ভাজ। মাংস, আদা, রসুন, তেজপাতা এবং লবণ দাও। মাঝে মাঝে নেড়ে মাংস জ্বাল দাও।
- ২। মাংস ভালভাবে সিদ্ধ হলে মাংস থেকে পানি বের হবে, কিন্তু মাংস নরম হবে না। এ অবস্থায় মাংস চুলা থেকে নামাও।
- ৩। গরমের দিনে প্রতিদিন, শীতের দিনে এক দিন অন্তর এবং রেফ্রিজারেটরে রাখলে সাতদিন অন্তর মাংস ফুটিয়ে রাখবে। মাংস আধা সিদ্ধ হলে গরম মসলা দিবে।
- ৪। মাংস জ্বাল দিতে দিতে পানি শুকিয়ে তেলের উপর উঠবে এবং কিছু মাংস ভেঙ্গে ঝুরা হবে কিছু চাকা থাকবে। কোরবানীর সাদা গোস্ত এক মাস পর্যন্ত রাখা যায়।

পটরোশ্ট

চাকামাংস	১ কেজি	লবণ	২ চা চা.
ময়দা	১/৪ কাপ	গোলমরিচ	২০ টি

- ১। গরম রানের ১ কেজি ও জনের হাড়সহই মাংস একখণ্ড নাও। খাসীর গোটা রান দিয়েও পটরোষ্ট করা যায়। তবে হাড়িতে না আটলে দুই টুকরা করে নিতে পার। মাংসের চর্বি ছাড়িয়ে ধুয়ে শুকনা কাপড় দিয়ে মাংস মুছেনাও।
- ২। মাংসখণ্ড ময়দায় গড়িয়ে অল্প তেলে এপিষ্ট ও পিষ্ট লাল করে ভাজ। মাংস ডুবিয়ে পানি দাও। চেকে লবণ ও গোলমরিচ দিয়ে মৃদু আঁচে ৩ ঘন্টা সিদ্ধ কর। প্রয়োজন হলে আরও পানি দিয়ে মাংস সিদ্ধ করবে। গোলমরিচ দাও।
- ৩। মাংস চুলা হতে নামাবার ৪৫ মিনিট আগে ছোট ছোট গোটা পেঁয়াজ, আলু এবং গাজর টুকরা করে দিতে পার। মাংস সিদ্ধ হয়ে গেলে পরিবেশন পাত্রে তুলে চারিদিকে সিদ্ধ সবজি দিয়ে সাজাও। হাঁড়িতে যে খোল থাকবে তা দিয়ে বাদামী সস (পৃষ্ঠা ২৭২) তৈরি করে মাংসের সঙ্গে পরিবেশন কর।

মাংস	১/২ কেজি	হলুদ, বাটা	১ চা চা.
তেল	১/৪ কাপ	সরিষা, বাটা	১/২ চা চা.
পেঁয়াজ, কুচি	১ টে. চা.	মরিচ, বাটা	২ চা চা.
রসুন, কুচি	১ চা চা.	গোলমরিচ, বাটা	১/৪ চা চা.
আদা, বাটা	১ চা চা.	সিরকা	২ টে. চা.
ধনে, বাটা	১ চা চা.	কাঁচামরিচ	২ টি
জিরা, বাটা	১ চা চা.	লবণ	১ চা চা.

- ১। গরম তেলে পেঁয়াজ এবং রসুন কুচি সামান্য ভাজ।
- ২। সিরকার সাথে সব মসলা মিশিয়ে তেলে ছাড়। ৩-৪ মিনিট ভাজার পরে মাংস দাও। চেকে রাম্ভ কর। মাংস সিদ্ধ হলে কষিয়ে নামাও।

আচার মাংস

আচার তৈরি :	মাংস রাম্ভ :
জলপাই, টুকরা	১/২ কেজি
তেল	১/৪ কাপ
পাঁচ ফোড়ন	২ চা চা.
আদা, বাটা	১ চা চা.
রসুন, বাটা	২ চা চা.
মরিচ, বাটা	২ চা চা.
কালজিরা	১/২ চা চা.
চিনি	১/৪ কাপ

গরম মাংস	১ কেজি
তেল	১/২ কাপ
আদা, বাটা	১ টে. চা.
পেঁয়াজ, বাটা	১/২ কাপ
হলুদ, বাটা	২ চা চা.
মরিচ, বাটা	২ চা চা.
জিরা, বাটা	১ চা চা.
লবণ	১/২ চা চা.

- ১। জলপাইয়ে সামান্য হলুদ ও মরিচ মাখিয়ে রাখ।
- ২। তেলে পাঁচফোড়ন দাও। বাটা মসলা, কালজিরা ও ১ চা চামচ লবণ দিয়ে মসলা কষাও। জলপাই দাও। ৮-১০ মিনিট পরে জলপাই সিদ্ধ হলে চিনি দিয়ে নেড়ে নামাও। গরম আচার বোতলে ভর। মাংস রাম্ভ এক সপ্তাহ আগে আচার তৈরি করে রাখবে।

৩। মাংস ছোট টুকরা কর। মাংসে তেল, লবণ সব মসলা ও সিদ্ধ হওয়ার জন্য পানি দিয়ে উন্নেন দাও। ঢেকে মদু আঁচে মাংস সিদ্ধ কর। মাংস সিদ্ধ হয়ে গেলে কষাও। পানি সম্পূর্ণ শুকিয়ে মাংস ভাজা হলে সব আচার ঢেলে দাও। একবার ফুটে উঠলে নামাও।

রামা খাদ্য পুষ্টি

বিফ টমেটো কারি

গরম মাংস	১ কেজি	দারচিনি, ২ সে. মি.	
আদা, বাটা	১ টে. চা	লবণ	৩ টি
রসুন, বাটা	১ চা চা.	তেজপাতা	২ টি
পেয়াজ, বাটা	১ কাপ	লবণ	১ টি
গোলমরিচ, বাটা	১/২ চা চা.	সয়াবিন তেল	২ চা চা.
এলাচ	৩ টি	টমেটো, মাঝারি	১/২ কাপ
		পাপরিকা বা গুঁড়া মরিচ	৪ টি
			১ চা চা.

১। মাংসের সাথে বাটা মসলা, গরম মসলা, তেজপাতা, লবণ, অর্দেক সয়াবিন তেল ও এক কাপ পানি দিয়ে ভালভাবে মাখাও। ঢেকে মাঝারি আঁচে সিদ্ধ কর। মাংস সিদ্ধ হলে নামাও।

২। দুটি পেয়াজ কুচি করে নাও। অন্য একটি হাঁড়িতে বাকি তেল গরম করে পেয়াজ কুচি দিয়ে ভাজ। বাদামি রং হলে টমেটো টুকরা করে দাও। মাংস ও পাপরিকা দিয়ে নেড়ে নেড়ে ১০ মিনিট কষাও। সামান্য পানি দিয়ে ২০-২৫ মিনিট মদু আঁচে রাখ। তেলের উপর উঠলে নামাও।

মোরগের কোরমা

বড় মোরগ	২টি	মিষ্টি দই	১/২ কাপ
আদা, বাটা	২ টে. চা.	লবণ	২ চা চা.
রসুন, বাটা	১ চা চা.	ঘি	১ কাপ
পেয়াজ, বাটা	১/২ কাপ	লেবু	১ টি
এলাচ	৬ টি	কেওড়া	২ টে. চা.
দারচিনি, ২ সে. মি.	৪ টুকরা	পেস্তাবাদাম, কিসমিস (ইছা)	

ডিম মাছ মাংস

- মোরগ পরিষ্কার করে ৪ বা ৮ টুকরা কর।
- লেবু, কেওড়া ও পেস্তা বাদাম বাদে সব উপকরণ একসঙ্গে মিশাও। ঢাকনা দিয়ে উন্নেন দাও। ফুটে উঠলে উন্নেনের আঁচ কমিয়ে দাও।

৩। পানি শুকালে এবং মাংস সিদ্ধ হলে লেবুর রস দাও। টক দই হলে লেবুর পরিবর্তে ১ টে. চামচ চিনি দিবে।

৪। কেওড়া দিয়ে মাংস খুব ভাল করে কষাও। ঘিয়ের উপর উঠলে নামাও। কিসমিস ছিটিয়ে দাও। পরিবেশন পাত্রে কোরমা নিয়ে উপরে পেস্তাবাদামের কুচি ছিটিয়ে দাও।

আনারস মোরগ

মোরগ, মাঝারি	১ টি	দারচিনি, ২ সে. মি	২ টুকরা
পেয়াজ, বাটা	১/২ কাপ	এলাচ	৩ টি
আদা, বাটা	২ চা চা.	তেজপাতা	১ টি
হলুদ, বাটা	১ চা চা.	লবণ	১ চা চা.
মরিচ, বাটা	২ চা চা.	চিনি	২ চা চা.
ধনে, বাটা	২ চা চা.	সয়াবিন তেল	১/২ কাপ
			১/২ কাপ
		আনারস, কুরানো	১/২ কাপ

১। মোরগের মাংস টুকরা করে নাও

২। আনারস বাদে সব উপকরণ একসাথে মাখিয়ে আধা কাপ পানি দিয়ে চুলায় দাও। পানি শুকিয়ে মোরগ আধা সিদ্ধ হলে ভাজ। মোরগ সিদ্ধ না হলে আরও ফুটানো পানি দিয়ে সিদ্ধ করবে।

৩। মোরগ ভাল করে কষাগ হয়ে গেলে আনারস দিয়ে নেড়ে দাও। ঢাকনা দিয়ে অল্প আঁচে রাখ। পানি সম্পূর্ণ শুকিয়ে তেলের উপর উঠলে নামাও।

নারিকেল মোরগ

মোরগ, মাঝারি	১ টি	ধনে, বাটা	১ টে. চা.
পেয়াজ, বাটা	১/২ কাপ	লবণ	১ চা চা.
আদা, বাটা	১ চা চা.	দই	১/২ কাপ
রসুন, বাটা	১ চা চা.	সয়াবিন তেল	১ কাপ
মরিচ, বাটা	১ টে. চা.	নারিকেল, কুরানো	১ কাপ

১। এক টে. চামচ মৃদু গরম পানিতে নারিকেল ভিজিয়ে পাটায় অল্প বাট।
নারিকেলের দুধ বের করে কাপড়ে ছেকে নাও।

- ২। মোরগ টুকরা করে কাট। নারিকেল বাদে সব উপকরণ মোরগের সাথে মিশাও।
চাকনা দিয়ে চুলায় দাও। মৃদু আঁচে ১ ঘন্টা রাখ।
- ৩। পানি শুকিয়ে তেলের উপর উঠলে ২-৩ মিনিট ক্ষাও। নারিকেলের দুধ দিয়ে
ক্ষাও। তেলের উপর উঠলে নামাও।

মোগলাই মোরগ

মোরগ	২ টি	লবণ, বাটা	৮ টি
পেয়াজ, বাটা	১/২ কাপ	কাঁচামরিচ	৮ টি
রসুন, বাটা	২ চা চা.	দই, ফেটানো	১ কাপ
আদা, বাটা	১ টে. চা.	তেল	১ কাপ
বাদাম, বাটা	১/২ কাপ	আলু, বড়	৮ টি
বড় এলাচ, বাটা	২ টি	টমেটো	৬ টি
দারচিনি, বাটা	১/২ চা চা.	বাদাম	৮ টি

- ১। মোরগের চামড়া ছাড়িয়ে পরিষ্কার কর। কাঁটাচামচ দিয়ে কেঁচ।
২। বাটা মসলা, লবণ, কাঁচামরিচ ও দই মোরগের সাথে মিশাও।
৩। একটি ডেকচিতে মসলাসহ মোরগ ও ১/২ কাপ তেল দিয়ে মিশাও। চাকনা দিয়ে
জেকে মৃদু আঁচে রাখ।

ডিম মাছ মাংস

- ৪। মোরগ সিঙ্ক হলে ক্ষাও। তেলের উপর উঠলে নামাও।
- ৫। আলু লস্বায় ফালি করে কেটে তেলে ভাজ।
- ৬। বাদাম সিঙ্ক করে দুভাগ কর।
- ৭। আস্ত টমেটো বেক কর অথবা তাওয়ায় ঢাকনা দিয়ে মৃদু আঁচে রাখ। নরম হলে
চুলা থেকে নামাও।
- ৮। ডিসে মাংস নিয়ে চারদিকে বাদাম, টমেটো ও ভাজা আলু দিয়ে সাঞ্জিয়ে
পরিবেশন কর।

টমেটো চিকেন কারি

মোরগের মাংস	৫০০ গ্রাম	কাঁচামরিচ, কুচি	৩ টি
পেয়াজ, কুচি	২ টি	লবণ	১ চা চা.
টমেটো, কুচি	২ টি	তেল	১/২ কাপ
আদা, বাটা	১ চা চা.	জিরা	১ চা চা.
রসুন, বাটা	১ চা চা.	পেয়াজ, স্লাইস	২ টি
হলুদ, বাটা	১ চা চা.	ধনেপাতা, কুচি	১ টে. চা.

- ১। বাচা মোরগ বা ফার্মের মোরগ নিতে হবে। চামড়া ছাড়িয়ে হাড় বাদ দিয়ে
মোরগ ৪ টুকরা কর। প্রত্যেক টুকরার হাড় বের করে ছোট চৌকে টুকরা কর।
- ২। একটি গামলায় মাংসের সাথে পেয়াজ কুচি, টমেটো, বাটা মসলা, কাঁচামরিচ,
লবণ মিশাও।
- ৩। ফ্রাইপ্যানে তেল গরম করে জিরা ছাড়। পেয়াজ দিয়ে ভাজ। পেয়াজ হালকা
ভাজা হলে মাংস দাও। কড়াজ্বালে উল্টেপাণ্টে ভাজ। পানি শুকালে ধনেপাতা
দিয়ে নামাও।

তন্দুরী মোরগ

মোরগ, মাঝারি	২ টি	মরিচ, বাটা	১ টে. চা.
দই	১/২ কাপ	দারচিনি, বাটা	১/২ চা চা.
আদা, বাটা	১ টে. চা.	এলাচ, বাটা	৮ টি
হলুদ, বাটা	১ চা চা.	সয়াবিন তেল	৮ টে. চা.

- মোরগ ৪ টুকরা কর। কাঠচান্দ লিঙ্গে কেঁচ নাও করেক ফৌটা সেপেত কর। মাঝাও। নই ও বাটা মসলা দিয়ে দুষ্পাশ তিজিতে রাখ।
- ওভেনে ১৮০° সেঁড় (৩৫০° ফা) তাপে দুষ্পাশ বেক কর। মাঝে একবার মোরগের টুকরা উল্টে দেব। কাঠ-কয়ালার আওনোও বলাসে মোরা যাব।

মোরগের রোস্ট

মোরগ, মাঝারি	১টি	সোজেরগানা, বাটা	২ টে. চা.
পেঁয়াজ, চাইস	১/২ কাপ	জরাতী, বাটা	১/২ চা. চা.
স্যান্ডিন তেল বাষি	২ কাপ	লবণ	১ টে. চা.
নই	১/২ কাপ	এলাচ, বাটা	১টি
আদ, বাটা	২ টে. চা.	দারচিনি, বাটা	১/২ চা. চা.
রসূন, বাটা	১ টে. চা.	কেওড়া	৪ টে. চা.
বনে, বাটা	২ টে. চা.	চিনি	১ টে. চা.
গোলবরিচ, বাটা	১ চা. চা.	লেবুর রস	১ টে. চা.

- মোরগের চামড়া ছাঢ়িতে পরিষ্কার কর। মোরগ পোঙ্গি রাখ অথবা পিটের হাতুদহ চার টুকরা কর। তেলে মাঝে বাদামী রং করে ভাজ।
- পেঁয়াজ বেরেত্তা করে রাখ।
- গরম মসলা, কেওড়া, চিনি, লেবুর রস ও বেরেত্তা বাসে মোরগ, যি নই ও সব বাটা মসলা একসঙ্গে মিশাও। তেকে মৃদু আঁচ সিদ্ধ কর।
- মাঝে সিদ্ধ হতে পানি শূকালে গরম মসলা, কেওড়া, চিনি ও লেবুর রস দিয়ে কর্যাও। তেলের উপর উচ্চল বেরেত্তা উভা করে দিয়ে ৩০ মিনিট দিয়ে রাখ।

মোরগ খোবানী

মোরগ	১টি	বড় এলাচ	২টি
পেঁয়াজ, বাটা	১/২ কাপ	লবণ	১ চা. চা.
রসূন, বাটা	১ চা. চা.	উচ্চল	২টি
আদ, বাটা	১ টে. চা.	তেল	১ কাপ
দারচিনি, ২ সে. মি.	২ টুকরা	অলুবোখারা(ইছ)	১/২ কাপ

- তেলে পেঁয়াজ বেরেত্তা কর। হালকা বাদামী রং হাল মাখস, আদা, রসূন দিয়ে ভাজ। দারচিনি, বড় এলাচ, লবণ ও উচ্চলে দাও। মাখস সিদ্ধ হওয়াতে ভনা পরম পানি দাও। তেকে মৃদু আঁচ রাখ।
- মাঝে সিদ্ধ হলে অলুবোখারা লিঙ্গে তেকে কর্তৃক মিনিট মৃদু আঁচ রাখ। অলুবোখারা নরম হলেই নামিতে নাও। ৪-৫ মিনিটের হবে।

ওভেন রোস্ট চিকেন

মোরগ	২ টি	পেঁয়াজ	১টি
তেজপাতা	৬টো	তেল	১ কাপ

- মেড কেজি ওজনের কর্মের মোরগ নেবে। মোরগের চামড়া ত্রৈয়ে লম্বা গলা চামড়া থেকে বের করে কেঁচে কেল। মোরগের ভিতরের কলিজা ইত্যাদি সব বাদ দাও। বুকের নিচের দিকের দুপাশের চামড়ায় দুটো ছিঁড় করে দুপাশের পাখা ছিঁড়ের মাঝে চুকিত্বে দাও।
- পেঁয়াজ ৪ টুকরা কর। তেজপাতা ধূঁজে নাও।
- বড় কড়াইয়ে সব উপকরণ একসাথে নাও। মাঝারি আঁচ উন্মুক্ত দাও। কিছুক্ষণ পর পর মোরগ উল্টে দেব। মৃদু আঁচ এভাবে ২৫ মিনিটে হালকা সোনালী রং করে ভাজ। তেকে বুর মৃদুআঁচ আরও ১৫ মিনিট রাখ।
- ওভেনে ১৮০° সেঁড় (৩৫০° ফা) তাপে দাও।
- মোরগে ১ কাপ পানি দিয়ে কড়াই ওভেনে দাও। ১০-১৫ মিনিট পর পর মোরগ উল্টে দেব। পানি শুকিয়ে ভেমি প্রোইস প্রেভি হলে নামাও।

সিঙ্গাপুর চিকেন

মোরগ	২টি	আনারস, লম্বার	১/২ টি
তেজপাতা	৩ টি	পেঁয়াজ	৪ টি
লবণ	মুদ অনুবাদী	ক্যাপসিকাম অথবা	১টি
তেল	২ কাপ	পিমিয়েন্টো	১ টি
বরদা	৩ টে. চা.	উচ্চল সস	১ চা. চা.
ক্লাক ক্যারাবেল	পরিমাণমতো	কুটালো পানি	১ কাপ

- ১। ফার্মের মোরগ চামড়াসহ দাও। মোরগের গলা চামড়াসহ কেটে ফেল। রানের কাছে বুকের নিচে চামড়া ছিদ্র করে দুপাশের পাখা টুকিয়ে দাও। বড় কড়াইয়ে মোরগ, তেজপাতা, লবণ ও তেল দিয়ে মাখাও। এক কাপ পানি দাও।
- ২। উনুনে কড়াজ্বালে ৩-৪ মিনিট উল্টে পালটে ভাজ। সামান্য হালকা রং ধরলে ওভেনে ১৯০° সেঃ (৩৭৫° ফা�) বা ৫ গ্যাস মার্ক তাপে কড়াই রাখ। ঢাকবে না, ১০-১৫ মিনিট পর পর মোরগ উল্টে দেবে এবং চামচ দিয়ে মাংসের উপর গ্রেভি মাখাবে। ওভেনে প্রায় ৩০ মিনিট রাখবে।
- ৩। ওভেনে মোরগ দেওয়ার পরে আনারসের খোসা ও চোখ ছাড়িয়ে কুচি কর। পেঁয়াজ ৫ সে. মি. পুরু স্লাইস কর। পেঁয়াজের ভাজ খুলে রিং আলাদা করে নাও। ক্যাপসিকাম গোল স্লাইস কর। ক্যাপসিকাম বা পিমিয়েন্টোর পরিবর্তে লাল মরিচের বীচি ফেলে ফালি করে নেয়া যায়।
- ৪। ওভেন থেকে নামিয়ে মোরগ তুলে রাখ। গ্রেভিসহ কড়াই উনুনে দাও। মোরগের গ্রেভিতে ময়দা মিশাও। প্রায় ৬-৭ কাপের মত ফুটানো পানি দিয়ে গ্রেভি নাড়তে থাক।
- ৫। পরিমাণমতো ব্ল্যাক ক্যারামেল (পৃষ্ঠা ৫০) দাও যেন হালকা বাদামি রং হয়। ফুটে উঠার ৩-৪ মিনিট পরে জ্বাল খুব কমিয়ে ১০-১৫ মিনিট দমে রাখ।
- ৬। মোরগের পিঠের হাড় কেটে গ্রেভিতে দাও। মোরগ চার টুকরা কর। টুকরা করার সময় ছোট ছোট যে সব হাড় বের হবে সেগুলো গ্রেভিতে দেয়া যাবে। মাংস বেকিং ট্রেতে সাজিয়ে রাখ।
- ৭। গ্রেভি ছেকে মৃদু আঁচে উনুনে রাখ।
- ৮। ফ্রাইপ্যানে সেকা তেলে লবণ দিয়ে পেঁয়াজ ভাজ। উল্টার সস দাও। ১ মিনিট পরে পেঁয়াজ চকচকে দেখালে তুলে গ্রেভিতে দাও।
- ৯। সেকা তেলে আনারস ১ মিনিট ভেজে গ্রেভিতে দাও। একইভাবে ক্যাপসিকাম ভেজে দাও।
- ১০। মাংসের উপরে গ্রেভি ঢেলে দাও। ঢেকে মৃদু জ্বালে ২০-২৫ মিনিট দমে রাখ অথবা ওভেনে ৪ গ্যাসমার্ক তাপে রাখ।

আমেরিকান ফ্রাইড চিকেন			
কচি মোরগ	২ টি	ময়দা	১ টে. চা.
ডিম	২ টি	লবণ	১ চা চা.
সরিষা, গুঁড়া	১/৪ চা চা.	টোষ্টের গুঁড়া	১ কাপ
গোলমরিচ, গুঁড়া	১/৪ চা চা.	তেল, ভাজার জন্য	
উল্টার সস	১ টে. চা.		

- ১। মোরগ ৪ টুকরা বা ৮ টুকরা কর।
- ২। ডিমের সঙ্গে সরিষা, গোলমরিচ, উল্টার সস, ময়দা ও লবণ মিশাও।
- ৩। মাংস ডিমে ডুবিয়ে টোষ্টের গুঁড়ায় গড়িয়ে নাও। ডুবো তেলে ভাজ।
- ৪। বড় আকারের মোরগ হলে মাংস প্রথমে সিঞ্চ করে নেবে।

ফ্রেঞ্চ গারলিক চিকেন

মোরগ, ফার্মের	১ টি	সাদা সিরকা	১/২ কাপ
রসুন, এককোষ	১০ টি	তেজপাতা	৬ টি
লবণ পরিমাণমতো		তেল	১ কাপ

- ১। সব উপকরণ একসাথে মিশিয়ে চুলায় হালকা আঁচে ভাজ। শেষে মৃদু আঁচে ঢেকে দেবে। অথবা ওভেনে ৫ গ্যাস মার্কে রোস্ট কর। বাদামি হলে মাঝে মাঝে উল্টে দেবে। দেমি গ্রেইস (পৃষ্ঠা ২৬) গ্রেভি হলে নামাবে।

মোরগ মোন্টাজান

মোরগ, মাঝারি	২ টি	পোন্তেরদানা, বাটা	১ টে. চা.
দই	১ কাপ	মৌরি, গুঁড়া	১ চা চা.
পেঁয়াজ, বাটা	১/৪ কাপ	জয়ত্রী, গুঁড়া	১/৪ চা চা.
আদা, বাটা	১ টে. চা.	আলুবোখারা	১/৪ কাপ
রসুন, বাটা	১ চা চা.	কিসমিস	১/৪ কাপ
ধনে, বাটা	১ টে. চা.	বাদাম	১/৪ কাপ
জিরা, বাটা	২ চা চা.	লবণ	২ চা চা.
মরিচ, বাটা	১ টে. চা	সয়াবিন তেল	১ কাপ

- ১। একটি হাঁড়িতে সব উপকরণ একসাথে মিশিয়ে ঢাকনা দিয়ে চুলায় দাও। কম আঁচে ১ ঘন্টা রাম্ভ কর।
- ২। পানি শুকিয়ে তেলের উপর উঠলে কষাও। মাংস সিন্ধ না হলে পানি দিয়ে কষাও। কষাগ হলে চুলা থেকে নামাও।
- ৩। উপরে কিছু কিসমিস বাদাম ছিটিয়ে দাও।

ঝলসানো মোরগ

মোরগ	১ টি	এলাচ, বাটা	২ টি
পেপে, বাটা	১ চা চা.	লবঙ্গ, বাটা	১ টি
আদা, বাটা	২ চা চা.	লবণ	১ চা চা.
রসুন, বাটা	১/২ চা চা.	লেবু	১ টি
মরিচ, বাটা	১ চা চা.	সরিষার তেল	২ টে. চা.
দারচিনি, বাটা	১/৪ চা চা.		

- ১। মোরগ চার টুকরা কর। পেপে, আদা, রসুন ও লবণ দিয়ে ৮ ঘন্টা ভিজিয়ে রাখ। প্রত্যেক টুকরা মাংসের উপর ২-৩ টি দাগ কাট।
- ২। মরিচ, গরম মসলা ও তেল মাংসের সাথে মিশাও।
- ৩। কাঠ-কয়লার আগুনে মাংসের দুপিঠ ঝলসে নাও।
- ৪। মাংস সিন্ধ হলে শিক থেকে বের করে প্লেটে রাখ। উপরে লেবুর রস ছিটিয়ে শসা ও পেয়াজের সালাদ দিয়ে পরিবেশন কর।

চিকেন টেক্কা

এলাচ	৪ টি	আদা, বাটা	২ চা চা.
দারচিনি, ২ সে. মি	৪ টুকরা	পেপে, বাটা	২ টে. চা.
লবঙ্গ	৪ টি	লবণ	২ চা চা.
কাবাবচিনি	৬ টি	চিনি	২ চা চা.
জয়ফল	১/২ চা চা.	দই	১ কাপ
জয়ত্রী	১/২ চা চা.	হলুদ রং	সামান্য
মোরগ, মাঝারি	২টি	সরিষার তেল	১/৪ কাপ

- ১। এলাচ, দারচিনি, লবঙ্গ, কাবাবচিনি, জয়ফল ও জয়ত্রী গরম তাওয়ায় অল্প টেলে গুঁড়া কর। মিহি চালনিতে চেলে নাও।
- ২। মোরগ চার টুকরা কর। মাংস, গুঁড়া মসলা ও অন্যান্য সব উপকরণ একসঙ্গে মেখে ৩-৪ ঘন্টা ভিজিয়ে রাখ।
- ৩। কাঠ কয়লার আগুন তৈরি কর।
- ৪। একটি শিকে দুটুকরা মাংস গাঁথ। কাঠ কয়লার আগুনে ২০-২৫ মিনিট অথবা মাংস সিন্ধ না হওয়া পর্যন্ত ঝলসে নাও।
- ৫। সিরকা বা দই মাখানো টমেটো, শসা, পেয়াজের সালাদ অথবা পিকেলস-এর সঙ্গে গরম টেক্কা পরিবেশন কর।

চিকেন শ্যাষলি

মোরগ, মাঝারি	২ টি	হলুদ, বাটা	১ চা চা.
লবণ	২ চা চা.	পেপে, বাটা	১ টে. চা.
চিনি	১ চা চা.	দই	৪ টে. চা.
সরিষা, গুঁড়া	১ চা চা.	উল্টার সস	২ টে. চা.
গোলমরিচ, গুঁড়া	১ চা চা.	সরিষার তেল	৪ টে. চা.
আদা, বাটা	১ চা চা.	টমেটো, পেয়াজ	
রসুন, বাটা	১ চা চা.	কাঁচামরিচ	
মরিচ, বাটা	১ চা চা.	টুথপিক অথবা কাঠি	

- ১। মোরগের মাংস হাড়সহ অথবা হাড় ছাড়িয়ে ছোট গোল টুকরা কর।
- ২। মাংসের সাথে সব মসলা ও তেল মিশিয়ে কয়েক ঘন্টা ভিজিয়ে রাখ।
- ৩। টমেটোর বীচি ফেলে চারকোনা টুকরা কর। কাঁচামরিচ দুফালি কর। পেয়াজ লম্বায় দুভাগ করে ভাজে খুলে নাও।
- ৪। কাঠিতে মাংস-টমেটো, মাংস-পেয়াজ, মাংস-কাঁচামরিচ এভাবে গাঁথ।
- ৫। সেকা তেলে ভাজ। কাঠিতে না গেঁথেও টমেটো, পেয়াজ, কাঁচামরিচ দিয়ে মাংস ভাজা যায়।
- ৬। তরমুজ অথবা জাম্বুরার খোলে শ্যাষলির কাঠি গেঁথে চায়ের টেবিলে পরিবেশন করা যায়।

গ্রীলড চিকেন

মোরগ	২টা	গ্রীলের মসলা	২-৩ টে. চা.
দই	১কাপ	লবণ	স্বাদ অনুযায়ী

- মোরগের চামড়া ফেলে ৪ টুকরা কর। ধূয়ে পানি ঝরাও। পরিষ্কার কাপড় দিয়ে মাংসের পানি মুছে ফেল।
- মাংসে মসলা ও দই মাখিয়ে একরাত ভিজিয়ে রাখ। রেফ্রিজারেটরে রাখবে। গ্রীলের মসলা কিনতে পাওয়া যায়। মসলায় লবণও থাকে। সেজন্য মাখাবার পরে দই চেখে লবণ দিতে হবে। মসলার কৌটায় লেখা নির্দেশ অনুযায়ী পরিমানমতো মসলা ব্যবহার করবে।
- মাংস ওভেনে অথবা কাঠ কয়লার আগুনে গ্রীল কর।

চিকেন ফাহিতা

মোরগের সিনার মাংস	১কাপ	ধনে, গুড়া	২ চা চা.
লেবুর রস	১ চা চা.	রসুন, বাটা	২ চা চা.
গোলমরিচ, গুড়া	১/৪ চা চা.	ক্যাপসিকাম	১/২ কাপ
ওরিগেনো	১ চা চা.	তেল	১/২ কাপ
পেয়াজ	১/৪ কাপ	লবণ	স্বাদ অনুযায়ী

- মোরগের সিনার মাংস হাড় থেকে ছাড়িয়ে লম্বা স্লাইসমতো টুকরা করে এক কাপ দাও। লেবুর রস, গোলমরিচ, ওরিগেনো, ধনে ও রসুন বাটা দিয়ে মাখিয়ে ১ ঘন্টা রাখ।
- সবুজ, হলুদ ও লাল রঙের ক্যাপসিকাম ১ সে. মি চওড়া ফালি করে ১/২ কাপ দাও। পেয়াজ মোটা ফালি কর।
- তেলে মাংস এক একবারে ১০-১২ টুকরা করে ভেজে তোল। একসংগে বেশী মাংস ভাজবে না।
- মাংস ভাজার পরে সেই কড়াইর তেলে রসুন বাটা দিয়ে পেয়াজ ভাজ। ক্যাপসিকাম দিয়ে হালকা ভেজে মাংস দাও। নেড়ে চেড়ে ধনেপাতা কুচি দিয়ে নামাও।

মোসাম্মান

মোরগ, মাঝারি	২টি	আদা, বাটা	১ টে. চা.
লেবুর রস	১ টে. চা.	রসুন, বাটা	১ টে. চা.
ডিম	২টি	ধনে, বাটা	১ টে. চা.
আলু	৬টি	গোলমরিচ, বাটা	১/২ চা চা.
মটরশুটি	১ কাপ	গরম মসলা, বাটা	১ চা চা.
গাজর	২টি	বি	১ ১/৪ কাপ
মিষ্টি দই	১ কাপ	কেওড়া	২ টে. চা.
পেয়াজ, বাটা	১/৪ কাপ	পেয়াজ, বেরেস্তা	১/৪ কাপ

- মোরগের চামড়া ছাড়িয়ে ভেতরের সবকিছু বের করে ধূয়ে নাও। সামান্য কেঁচে ১ টে. চামচ লেবুর রস বা সিরকা দিয়ে ভিজিয়ে রাখ।
- মুরগীর ডিম সিঞ্চ করে খোসা ছাড়িয়ে রাখ।
- সবজি আলাদা আলাদা সিঞ্চ করে একসঙ্গে অল্প ঘিয়ে হালকা ভাজ। দুই টে. চামচ দই, ১ চা চামচ চিনি ও কিছু লবণ, গোলমরিচ মিশাও।
- মোরগের পেটে সবজি ঠেসে ভর। শেষে ডিম ভরে পেটের কাটা অংশ সেলাই করে দাও। সূতা দিয়ে মোরগ বেঁধে নাও।
- ঘিয়ে মোরগ লাল করে ভাজ। দইয়ে লবণ, পেয়াজ, আদা, রসুন, ২ চা চামচ চিনি ও ধনেবাটা মিশিয়ে মোরগে দাও। মনু আঁচে ঢেকে ২-৩ ঘন্টা রান্না কর। পানি শুকালে এবং সিঞ্চ হলে গরম মসলা, গোলমরিচ অল্প ঘিয়ে বা পানিতে মিশিয়ে দাও। মোরগ কষাও। কেওড়া দাও। বেরেস্তা গুড়া করে দাও। কিসমিস পেস্তাবাদাম দিতে পার। কষিয়ে ঘিয়ের উপর উঠলে নামাও।

মোরগ মোসাম্মান

মোরগ	২টি	ঘি বা তেল	১/৪ কাপ
রসুন, বাটা	২ চা চা.	দারচিনি, ২ সে. মি.	৪ টে. চা
আদা, বাটা	১ টে. চা.	এলাচ	৪ টি
হলুদ, বাটা	২ চা চা.	হলুদ রং	সামান্য
মরিচ, বাটা	২ চা চা.	পেয়াজ, স্লাইস	১/৪ কাপ
ধনে, বাটা	২ চা চা.	মাওয়া	২ টে. চা.
পেস্তেরদানা, বাটা	২ চা চা.	পেস্তা, ভিজানো	৮ টি
চিনি	২ চা চা.	বাদাম, ভিজানো	৮ টি
দই, টক	১ কাপ	কিসমিস	১ টে. চা.

- ১। মোরগ আন্ত রেখে পরিষ্কার কর। গলার হাড় কেটে ফেল। কাঁটাচামচ দিয়ে কেচ। দুপা একসঙ্গে করে সুতা দিয়ে বাঁধ। মাংসে বাটা মসলা, লবণ, দই, চিনি ও ঘি মিশিয়ে ১ একমাত্রা ভিজিয়ে রাখ।
- ২। দারচিনি, এলাচ ও হলুদ রং মাংসে দাও। ঢাকনা দিয়ে মৃদু আঁচে সিন্দ কর।
- ৩। পেয়াজ বেরেত্তা করে গুঁড়া কর।
- ৪। ওভেনে ১৮০° সেঃ (৩৫০° ফাঃ) তাপ দাও।
- ৫। মাংস সিন্দ হলে বেকিং ট্রেতে মাংস ও মসলু নাও। মাংসের উপর বেরেত্তা, মাওয়া, পেস্তাবাদাম কুচি ও কিসমিস ছিটিয়ে দাও।
- ৬। ওভেনে ৩০ মিনিট বেক কর। গরম পরিবেশন কর।

চিকেন কাটলেট

কচি মোরগ	২টি	লবণ	১ চা চা.
পেয়াজ, কুচি	২ টে. চা.	উল্পটার সস	২ চা চা.
কাঁচামরিচ, কুচি	১ চা চা.	ময়দা	২ টে. চা.
সরিষা, গুঁড়া	১ চা চা.	ডিম, ফেটানো	১টি
গোলমরিচ, গুঁড়া	১/২ চা চা.	টোস্টের গুঁড়া	২ কাপ
আদা, বাটা	১/৪ চা চা.	লবণ	২ চা চা.
রসুন, বাটা	১/৪ চা চা.	তেল ভাজার জন্য	

- ১। মোরগ ৪ টুকরা কর। রান্নের নীচের এবং পাখার ২ সে. মি. লম্বা হাড় মাংসের সাথে লাগানো রেখে বাকি হাড় মাংস থেকে তুলে ফেল। ২ সে. মি. লম্বা হাড় কাটলেটের বোটার মত ধাকবে। মাংস হালকা হাতে ভারী ছুরি দিয়ে কেচে কাটলেটের আকারে ছড়িয়ে দাও, কিন্তু মাংস যেন আলগা না হয়।
- ২। টোস্টের গুঁড়া বাদে সব উপকরণ একসাথে মিশাও।
- ৩। মিশানো মসলার অর্ধেক খালার উপর ছড়িয়ে তার উপরে মাংস বিছিয়ে দাও। বাকি মসলা মাংসের উপরে মাখিয়ে ১ ঘন্টা রাখ।
- ৪। প্রত্যেক খণ্ড মাংস টোস্টের গুঁড়া দিয়ে ঢেকে কাটলেটের আকার কর এবং খালা বা ট্রেতে সাজিয়ে রাখ।

- ৫। কড়াইয়ে তেল গরম করে ডুবো তেলে কাটলেট ভাজ।
- ৬। ডিসে পটেটো চিপ্স বা ভাজা আলু দিয়ে কাটলেট সাজাও।
- ৭। আমের কাশ্মিরী আচার, মেয়নেজ, বা টমেটো সসের সঙ্গে কাটলেট পরিবেশন কর।

ওভেন ফ্রাইড চিকেন

মোরগ, মাঝারি	১টি	গোলমরিচ	১/২ চা চা.
ময়দা	১/২ কাপ	ঘি বা মাখন	২ টে. চা.
মরিচ, গুঁড়া	২ চা চা.	দুধ	৩ টে. চা.
লবণ	১/২ চা চা.	সয়াবিন তেল, ভাজার জন্য	

- ১। ওভেনে ১৮০° সেঃ (৩৫০° ফাঃ) তাপ দাও।
- ২। মোরগ ৮ টুকরা করে ধূয়ে পানি করাও।
- ৩। ময়দা, মরিচ, লবণ ও গোলমরিচ মিশিয়ে পলিথিন ব্যাগে নাও।
- ৪। একবারে ২-৩ টুকরা মাংস দিয়ে ব্যাগ ঝাকিয়ে নাও।
- ৫। ফ্রাইফ্যানে ১.৫ সে. মি. ($\frac{1}{2}$ ইঞ্চি) ডুবো তেলে মাংস ভেজে তোল।
- ৬। বেকিং পাত্রে মোরগের মাংস সাজিয়ে রাখ (একন্তরে সাজাবে)। মাংসের উপরে ঘি এবং দুধ দাও।
- ৭। ওভেনে ৪০-৬০ মিনিট অথবা মাংস সিন্দ না হওয়া পর্যন্ত বেক কর। মাঝে একবার বা দুবার মাংস উল্টে দেবে। প্রয়োজন হলে আরও দুধ দেবে।

চিকেন সিঙ্গাপুর

সয়াবিন তেল	২ কাপ	দারচিনি, গুঁড়া	১/২ চা চা.
মোরগের সিনা	৬টি	নারিকেলের দুধ	১/৪ কাপ
কচি পেয়াজ	১০টি	সয়াসস	১/৪ কাপ
শুকনা মরিচ	৪টি	লবুর রস	২ টে. চা.
মৌরি	১/৪ চা চা.	ধনেপাতা, কুচি	১/৪ কাপ

- ১। তেল গরম করে মাংসের দুই পিঠ হালকা করে ভেজে তোল। দশ মিনিটের মতো ভাজবে। কড়াইয়ে $\frac{1}{2}$ কাপ তেল রেখে বাকি তেল তুলে ফেল।

- ১। কড়াইর তেলে মুদু আঁচে পেয়াজ, মরিচ, মৌরি ও দারচিনি দিয়ে ২ মিনিট ভাজ। পেয়াজ নরম হলে নারকেলের দুধ, সয়াবিন তেল দিয়ে মাঝারি আঁচে নেড়ে নেড়ে ৫-১০ মিনিট ফুটাও।
- ২। মাংস দিয়ে মাঝারি আঁচে সিঞ্চন না হওয়া পর্যন্ত রাম্ভা কর। ধনেপাতা দাও।

বারবাকিউ চিকেন

মোরগ	৩টি	টমেটো সস	১কাপ
ময়দা	১/২ কাপ	উচ্চার সস	৩ টে. চা.
সয়াবিন তেল	১কাপ	চিনি	২ টে. চা.
পেয়াজ, বাটা	৪টি	লবণ	৩ চা চা.
সিরকা	২ টে. চা.	সরিষা, গুঁড়া	১/২ চা চা.
লেবুর রস	২ টে. চা.	মরিচ, বাটা	১ টে. চা.

- ১। ওভেনে 160° সেঃ (325° ফা:) তাপ দাও।
- ২। মোরগ ৪ টুকরা কর। ময়দায় ১ চা চামচ লবণ মিশিয়ে মাংসে মাখাও।
- ৩। মাংস বাদামী রং করে ডুবো তেলে ভেজে রাখ।
- ৪। বাকি উপকরণগুলি একসংগে মিশিয়ে বারবাকিউ সস তৈরি কর।
- ৫। বেকিং ডিসে ভাজা মাংস সাজিয়ে উপরে সস ঢেলে দাও।
- ৬। গরম ওভেনে দিয়ে মাংস সিঞ্চন না হওয়া পর্যন্ত বেক কর।

দম মোরগ

মোরগ, ছেটি	২টি	জিরা, বাটা	২ চা চা.
আদা, কুচি	২ চা চা.	তেজপাতা	১টি
রসুন, বাটা	১ চা চা.	দারচিনি, ২ সে. মি.	৩ টুকরা
হলুদ, বাটা	১ চা চা.	লবণ	১ চা চা.
মরিচ	৬টি	সিরকা	২ টে. চা.
পেয়াজ, বাটা	১/২ কাপ	তেল	১/৪ কাপ

- ১। সব উপকরণ হাঁড়িতে একসঙ্গে মিশাও। ঢাকনা দিয়ে মুদু আঁচে রাম্ভা কর।
- ২। পানি শুকালে মাংস করাও। মাংস ভুনা হলে নামিয়ে নাও।
- ৩। দম মোরগ ওভেনে 180° সেঃ (350° ফা:) তাপে ১-২ ঘণ্টা ঢেকে রাম্ভা করায়।

চিকেন খাল ফ্র্যাজি

মোরগ, মাঝারি	১টি	এলাচ	৪ টি
পেয়াজ, স্লাইস	১কাপ	দারচিনি, ২ সে. মি.	৩ টুকরা
আদা, বাটা	২ চা চা.	লবণ	১/২ চা চা.
রসুন, বাটা	১ চা চা.	টমেটো সস	১ টে. চা.
মরিচ, বাটা	১ চা চা.	কাঁচা মরিচ	৬ টি
		সয়াবিন তেল	১/২ কাপ

১। মোরগ ৮ টুকরা কর।

২। তেলে পেয়াজ ভাজ। পেয়াজ চকচকে দেখালে সব মসলা দিয়ে এক মিনিট ভেজে মোরগ ও লবণ দাও। ঢেকে সিঞ্চন কর। মুদু আঁচে দমে দমে মোরগ সিঞ্চন হবে। মোরগ সিঞ্চন হলে টমেটো সস ও কাঁচা মরিচ দিয়ে আরও ১৫-২০ মিনিট দমে রাখ।

চিকেন কারি উইত টমেটো সস

মোরগ, বড়	১টি	গোলমরিচ, বাটা	১/২ চা চা.
পেয়াজ, বাটা	১/৪ কাপ	এলাচ	৪ টি
আদা, বাটা	১ টে. চা.	দারচিনি, ২ সে. মি.	৩ টুকরা
রসুন, বাটা	১ চা চা.	লবণ	২ টি
হলুদ, বাটা	১ চা চা.	লবণ	২ চা চা.
মরিচ, বাটা	২ চা চা.	টমেটো সস	৩ টে. চা.
জিরা, বাটা	১/২ চা চা.	পেয়াজ, স্লাইস	৩ টি
ধনে, বাটা	১ টে. চা.	সয়াবিন তেল	১/২ কাপ

১। মোরগ ১০-১২ টুকরা কর। মোরগের সাথে সব বাটা মসলা, গরম মসলা, লবণ ও অর্দেক তেল মাখাও। এক কাপ পানি দিয়ে ঢেকে সিঞ্চন কর।

২। মাংস সিঞ্চন হলে অন্য একটি হাঁড়িতে বাকি তেল গরম করে পেয়াজ ভাজ। বাদামি হলে মাংস দিয়ে কষাও। টমেটো সস দিয়ে ২-৩ মিনিট কষাও। আধা কাপ ফুটানো পানি দিয়ে ঢেকে ১০ মিনিট দমে রাখ।

কিভ কাটলেট

মোরগের সিনা	৪ টি	ডিম	২টি
মাখন, বরফে রাখা	১ আউন্স	টোষ্টের গুঁড়া	১ কাপ
লবণ	১ চা চা.	আলু, সিঙ্ক	৬টি
গোলমরিচ, গুঁড়া	১ চা চা.	রঙ্গিন পাতলা কাগজ	
সরিষা, গুঁড়া	১ চা চা.	তেল, ভাজার জন্য	
ময়দা	১/২ কাপ		

- ১। ২টি মোরগের সিনা লম্বায় দুভাগ কর। পাখার হাড় রেখে মাংসের ভিতরের হাড় এবং ছোট মাংস খণ্ড ছাড়িয়ে নাও। বড় এবং ছোট মাংস খণ্ড হালকাভাবে ছেচে ছাড়িয়ে দাও। এভাবে ছোট বড় আট টুকরা মাংস খণ্ড হবে।
- ২। লবণ, গোলমরিচ, সরিষা একসঙ্গে মিশাও। কিছু মসলা ছড়ানো মাংসের উপর ছিটিয়ে দাও।
- ৩। বাটিতে বরফ ও পানি নাও। মাখন ত্রিভুজাকারে ৪ টুকরা কর এবং বরফ মিশানো পানিতে রাখ।
- ৪। বড় মাংস খণ্ডের উপর এক টুকরা মাখন রাখ এবং ছোট মাংস খণ্ড দিয়ে ঢেকে দাও। বড় মাংস খণ্ড মাখনসহ মুড়ে পানের খিলির মতো কর। পাখার হাড় বোটার মতো থাকবে। মাংস ময়দায় গড়িয়ে নিয়ে রেফ্রিজারেটরে রাখ।
- ৫। ডিম ফেটে বাকি গুঁড়া মসলা মিশাও। কাটলেট ডিমে ডুবিয়ে টোষ্টের গুঁড়ায় গড়িয়ে নাও। ডুবো তেলে ভাজ।
- ৬। পাতলা ক্রেপ কাগজ ১০ সে. মি. x ৮ সে. মি. আয়তাকারে কাট। লম্বায় দুভাজ কর। ভাজের দিকে ২ সে.মি. দূরে দূরে কাঁচি দিয়ে ১ ১/২ সে. মি. লম্বা করে কাট। এবার আঠা লাগিয়ে কাটলেটের পাখার হাড়ে কাগজ টুপির মত পরিয়ে দাও। টুপি ফুলের মত দেখাবে।
- ৭। সিঙ্ক আলু চটকে লবণ ও গোলমরিচ মিশাও।
- ৮। পাইপিং ব্যাগে চটকানো আলু ভরে পরিবেশন ডিসের একদিকে আলু দিয়ে সজাও। অন্যদিকে কাটলেট এমনভাবে রাখ যেন কাগজে মোড়ানো হাড় আলুতে টেকিয়ে রাখা যায়।

সাবডেগ

মোরগ, মাঝারি	১ টি	দারচিনি, ২ সে. মি	৩ টুকরা
শালগম	১ টি	এলাচ	৪ টি
ওলকপি	১ টি	দই	১/২ কাপ
রসুন, বাটা	২ চা চা.	চিনি	২ চা চা.
ধনে, বাটা	১ টে. চা.	কেওড়া	২ টে. চা.
পোষ্টেরদানা, বাটা	১ টে. চা.	কিসমিস	২ টে. চা.
পেয়াজ, বাটা	১/২ কাপ	ঘি	১/২ কাপ
আদা, বাটা	২ চা চা.	লবণ	২ চা চা.

- ১। মোরগের মাংস টুকরা করে ধূয়ে রাখ। সবজি খোসা ছাড়িয়ে বড় টুকরা কর।
- ২। ঢাকনাসহ একটি সসপ্যানে সব উপকরণ একসাথে নিয়ে খুব ভাল করে মাখাও।
- ৩। এক কাপ আটা পানি দিয়ে মথ।
- ৪। সসপ্যানে ঢাকনা বসিয়ে আটা দিয়ে ঢাকনা প্যানের সাথে এঁটে দাও। যেন বাস্প বেরুতে না পারে।
- ৫। প্রথমে মাঝারি আঁচে দশ মিনিট রাম্ভ কর। চুলার আঁচ কমিয়ে মন্দু আঁচে ৩-৪ ঘণ্টা রাখ।
- ৬। সসপ্যানের ঢাকনা খুললে দেখবে মাংস, সবজি সিঙ্ক হয়ে মসলা মাখা মাখা হয়েছে এবং তেলের উপর উঠেছে। লবণ দেখে আরও দিতে পার। সাবডেগে বাঁধাকপি, ফুলকপি, গাজর এবং আলুও দেয়া যায়।

বেক্ড চিকেন

মোরগ	১ টি	রোজমেরি	১ চা চা.
আদা, বাটা	২ চা চা.	মিঞ্চড হারবস	১ চা চা.
রসুন, বাটা	১ চা চা.	লবণ	১ ১/২ চা চা.
লেবুর রস	১ টে. চা.	তেল বা মারজারিন	৩ টে. চা.

- ১। ফার্মের ড্রেসড চিকেন $\frac{1}{2}$ কেজি ওজনের একটি নাও। মাংস ৮ টুকরা কর। চামড়াসহ অথবা চামড়া ছাড়িয়ে নিতে পার। মাংস ধূয়ে পানি ঝরাও। লবণ ও লেবুর রস মাখাও। বাটা মসলা ও তেল দিয়ে মাখাও।
- ২। বেকিং ট্রেতে তেল মাখিয়ে মাংস সাজিয়ে রাখ। উপরে রোজমেরি ও মিঞ্চড হারবস ছিটিয়ে দাও। এ্যালিউমিনিয়াম ফয়েল দিয়ে বেকিং ট্রে ঢাক।
- ৩। গরম ওভেনে 180° সেঃ (350° ফাঃ) তাপে ১ ঘন্টা বেক কর। মাংস ভারী সমস্যানে ঢাকনা দিয়ে মৃদু আঁচে উনুনের উপরেও রান্না করা যায়। মাঝে মাঝে মাংস উল্টে দিতে হবে। এ্যালিউমিনিয়াম ফয়েল ছাড়া মাংস বাদামি না হওয়া পর্যন্ত আরও কিছুক্ষণ বেক কর।

হাঁসের কালিয়া

হাঁস	১টি	ধনে, বাটা	১ চা. চা.
পেয়াজ, বাটা	$\frac{1}{2}$ কাপ	গোলমরিচ, বাটা	$\frac{1}{4}$ চা. চা.
আদা, বাটা	১ টে. চা.	তেজপাতা	১টি
রসুন বাটা	১ চা. চা.	দারচিনি, ২ সে. মি	৩ টুকরা
হলুদ, বাটা	১ চা. চা.	এলাচ	৩ টি
মরিচ, বাটা	১ চা. চা.	মেথি	১ চা. চা.
জিরা, বাটা	১ চা. চা.	সয়াবিন তেল	$\frac{1}{2}$ কাপ
		কারি মসলা (ইচ্ছা)	১ চা. চা.

- ১। বাটা মসলা, তেজপাতা, এলাচ দারচিনি, লবণ ও মাংস একসাথে মিশিয়ে ঢেকে চুলায় দাও। মৃদু আঁচে রান্না কর। মাংস সিক্ক হলে নামাও।
- ২। ১টি পেয়াজ কুচি করে ও ২ কোষ রসুন ছেঁচে নাও
- ৩। তেলে মেথির ফোড়ন দাও। পেয়াজ ও রসুন দিয়ে সামান্য ভেজে মাংস ও কারি মসলা (পৃষ্ঠা ৩৪৫) দাও। মাংস কষিয়ে তেল উপরে উঠলে নামাও।

মোরগের কালিয়া : হাঁসের কালিয়ার মত রান্না করবে। মোরগের কালিয়ায় মেথি বাদ দিয়ে আলু দিতে পার।

চাটনি	০
ফুচকা	০
তাহিনা	০
হামোজ	০
সালাদ ড্রেসিং	০
মেয়লেজ	০
সস	০

অষ্টম অধ্যায়

টক ঝাল মিষ্টি

মোরক্বা	০
পিঠা	০
প্যানকেক	০
ডোনাট	০
হালুয়া	০
ফিরনী	০
জরদা	০
শাহী টুকরা	০
মিষ্টান্ন	০
কাস্টার্ড	০
পুড়িং	০
আইসক্রিম	০

পুদিনার চাইনি

পুদিনা বা ধনেপাতা	$\frac{1}{2}$ কাপ	লবণ	$\frac{1}{2}$ চা চা.
তেঁতুল	১ টে. চা.	রসুন, বাটা	২ চা চা.
চিনি	২-৩ টে. চা.	তেল	১ টে. চা.

- ১। পুদিনা বেটে $\frac{1}{2}$ কাপ নাও। তেঁতুলের মাড় বের করে ১ টে. চামচ নাও।
- ২। সব উপকরণ একসঙ্গে মিশাও। কাবাব, চিকেন টেক্কা ইত্যাদির সঙ্গে পরিবেশন কর।

জলপাইর চাটনি

জলপাই	$\frac{1}{2}$ কেজি	পাঁচফোড়ন	$\frac{1}{2}$ চা চা.
হলুদ	$\frac{1}{2}$ চা চা.	তেল	৩ টে. চা.
লবণ	$\frac{1}{2}$ চা চা.	শুকনা মরিচ	৪ টি
চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ		

- ১। জলপাই ধূয়ে হলুদ দিয়ে ডুবো পানিতে সিদ্ধ করে চটকে নাও।
- ২। জলপাইয়ে লবণ ও চিনি মিশাও। তেলে পাঁচফোড়ন ছেড়ে জলপাই দাও। নেড়ে নামাও। লবণ ও চিনি বেশি দিতে পার।
- ৩। মরিচ টেলে গুঁড়া করে চাটনীর সাথে মিশাও।

আমের চাটনি

কাঁচা আম	২ টি	চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ
হলুদ, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.	পাঁচফোড়ন	$\frac{1}{2}$ চা চা.
মরিচ, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.	তেল	২ টে. চা.
লবণ	$\frac{1}{2}$ চা চা.		

- ১। আম খোসা ছাড়িয়ে ৩-৪ টুকরা কর।
- ২। ০ কাপ পানিতে হলুদ, মরিচ, লবণ ও আম দিয়ে সিদ্ধ কর। সিদ্ধ হলে কাঠের চামচ দিয়ে নেড়ে মিশাও। চিনি দাও।
- ৩। তেল গরম করে পাঁচফোড়ন দাও। আম দিয়ে নেড়ে নামাও। আমের চাটনিতে কুচি অনুযায়ী মসলা ও পানি বাড়িয়ে দেয়া যায়।

করমচার চাটনি

করমচা	১ কাপ	ধনে বা পুদিনাপাতা	১ টে. চা.
চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ	লবণ	$\frac{1}{2}$ চা চা.
কাঁচামরিচ	৪ টি		

- ১। করমচা ধূয়ে ডুবো পানিতে সিদ্ধ কর।
- ২। করমচা ফুলে ফেটে গেলে নামাও। বীচি বের কর। সামান্য চটকে নাও।
- ৩। চিনি, লবণ, মরিচকুচি ও ধনেপাতা কুচি মিশাও।

বেগুনের চাটনি

বেগুন, বড়	১টি	লবণ	$\frac{1}{2}$ কাপ
তেঁতুল	১ টে. চা.	পানি	১ কাপ
চিনি বা গুড়	১ টে. চা.	তেল	১ টে. চা.
মরিচ, বাটা	২ চা চা.	জিরা, টালা, গুঁড়া	১ চা চা.

- ১। বেগুন ধূয়ে লম্বায় কয়েকটা দাগ কাট।
- ২। হাঁড়িতে জিরা বাদে সব উপকরণ দিয়ে ঢেকে চুলায় দাও। ফুটে উঠলে মদু আঁচে রাখ। বেগুন সিদ্ধ হলে জিরা ছিটিয়ে দিয়ে নামাও।
- ৩। দুপুরের বা রাতের খাবারের সঙ্গে পরিবেশন কর।

গারলিক ডিপ

দই	২ কাপ	ত্রিম	$\frac{1}{2}$ কাপ
রসুন, বাটা	২ টে. চা.	রসুন পাতা, কুচি	২ চা চা.
গোলমরিচ	$\frac{1}{2}$ চা চা.	লবণ, স্বাদ অনুযায়ী	

- ১। দই ফেটে মস্ণ কর। রসুনপাতা বাদে সব উপকরণ একসাথে মিশিয়ে ফেটে নাও। রসুন পাতা মিশাও।
- ২। ডুবো তেলে ভাজা খাবারের সাথে পরিবেশন কর।

বেগুনের ঝাল মসলার চাটনি

জিরা	১ চা চা.	বেগুন, ছোট আকারের	১ কেজি
মেথি	১/২ চা চা.	পেঁয়াজ, কুচি	১/৪ কাপ
মৌরি	১ চা চা.	গুড় বা চিনি	১/৪ কাপ
শুকনামরিচ	৬টি	সরিষার তেল	১/২ কাপ
তেঁতুলের মাড়	১/৪ কাপ	পাঁচফোড়ন	১ চা চা.

- জিরা, মেথি, মৌরি ও শুকনামরিচ অল্প টেলে গুঁড়া কর। তেঁতুল ভিজিয়ে $\frac{1}{2}$ কাপ মাড় ছেনে নাও।
- বেগুন বোটার কাছে জোড়া রেখে লম্বায় ৪-৬ ফালি করে কাট। অল্প পানিতে বেগুন আধা সিন্দু করে পানি ঝরিয়ে রাখ।
- তেলে পাঁচফোড়ন ছেড়ে পেঁয়াজ কুচি দিয়ে ভাজ। পেঁয়াজ হালকা বাদামী রং হলে বেগুন ও লবণ দিয়ে ভাজ।
- বেগুনে রং ধরলে তেঁতুল, গুঁড়া মসলা ও গুড় দিয়ে মনু আঁচে ঢেকে রাখ। তেলের উপর উঠলে নামাও।

ফুচকা

আটা	১ ১/২ কাপ	লবণ	১/২ চা চা.
তালমাখনা	১/২ চা চা.	তেল ভাজার জন্য	

- আটায় তালমাখনা ও লবণ মিশিয়ে আধা কাপ পানি দিয়ে মধ্যে শক্ত খামির কর। ছয় ভাগ কর। দুটা সমান সমান কুটি বেল। একটা কুটির উপর আরেকটা বসিয়ে বেলে বড় করে ছোট টিনের ঢাকনি দিয়ে গোল গোল করে কাট। ডুবো তেলে ভালভাবে ভাজ। কম ভাজা হলে নেতিয়ে থাবে। ফুচকা ঠাণ্ডা হলে মুখবন্ধ টিনের পাত্রে রাখ।
- নীচে দেয়া জিরাপানি বা ছোলার চাট (পৃষ্ঠা ৭৭) তৈরি কর। ফুচকা ছিপ্প করে চাট বা জিরার পানি দিয়ে সাথে সাথে খেতে হবে।

জিরার পানি : দুই টে. চামচ তেঁতুলের মাড়ের সঙ্গে ১ টে. চামচ ভাজা জিরার গুঁড়া, ২ টে. চামচ চিনি, কিছু মরিচের গুঁড়া, লবণ ও ২ কাপ পানি মিশাও। সামান্য কুটি লবণ পুদিনাপাতা বাটাও মিশাতে পার। ফুচকা ছিপ্প করে জিরার পানি দিয়ে পরিবেশন কর।

বেগুনের ঝাল মসলার চাটনি

তিল	১ টে. চা.	লবণ	১/২ কাপ
নারিকেল, কুরানো	১/২ কাপ	লেবুর রস	২ চা চা.
ধনেপাতা	২ কাপ	কাচামরিচ	২টি

- তিল টেলে নাও। তিল এবং অন্যান্য উপকরণ বাট। লেবুর রস মিশাও।
- কুটি, ডাল বা সবজি ভাজির সঙ্গে পরিবেশন কর।

কাঁচা তেঁতুলের চাটনি

কাঁচা তেঁতুল	৬টি	রসুন	১টি
হলুদ, বাটা	১/২ চা চা.	তেল	১ টে. চা.
মরিচ, বাটা	১/২ চা চা.	লবণ	১/২ চা চা.
ধনে বা পুদিনাপাতা	১ টে. চা.	চিনি	২ টে. চা.
কাচামরিচ, কুচি	২টি		

- তেঁতুল ডুবো পানিতে সিন্দু করে ছেনে নাও। অথবা তেঁতুল পুড়িয়ে নাও।
- হলুদ, মরিচ এবং অল্প পানি দিয়ে তেঁতুল ঝাল দাও। কাচামরিচ ও ধনেপাতা দাও। লবণ ও চিনি দাও।
- তেলে রসুন লাল করে তেঁতুল দাও। নেড়ে চুলা থেকে নামাও।

তেঁতুলের চাটনি

তেঁতুল	১/২ কাপ	চিনি বা	১/২ কাপ
আদা, বাটা	১/২ চা চা.	গুড়	১/২ কাপ
রসুন, কুচি	১ চা চা.	তেল	২ টে. চা.
লবণ	১/২ চা চা.	কাচামরিচ, কুচি	৪টি

- ১। তেঁতুল পরিষ্কার করে ৫-১০ মিনিট ডুবো পানিতে ভিজিয়ে রাখ। মোটা চালনিতে ছেন ঘন মাড় এক কাপ মেপে নাও।
- ২। আদা, রসুন, চিনি, লবণ, তেল এবং তেঁতুল মিশিয়ে চুলায় দাও। কয়েকবার ফুটে উঠলে নামিয়ে কাঁচামরিচ কুচি দাও। চাটনি ঘন বা পাতলা করার জন্য তেঁতুলে প্রয়োজন মতো পানি দিবে।
- ৩। ডালপুরী, সিঙ্গারার সঙ্গে পরিবেশন কর।

জিরা তেঁতুলের চাটনি

তেঁতুল	$\frac{1}{2}$ কাপ	চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ
জিরা, গুঁড়া	১ চা চা.	লবণ	$\frac{1}{2}$ চা চা.
শুকনামরিচ, গুঁড়া	১ চা চা.		

- ১। তেঁতুল ভিজিয়ে ছেন নাও। বেশি ঘন হলে কিছু পানি মিশাও।
- ২। জিরা ও মরিচ টেলে গুঁড়া কর। সব উপকরণ একসঙ্গে মিশাও।
- ৩। আলুচপ, সমুসা, সিঙ্গারা, ডেলপুরী ইত্যাদির সাথে পরিবেশন কর।

টমেটোর চাটনি

টমেটো	$\frac{1}{2}$ কেজি	সরিষা, বাটা	১ টে. চা.
পেয়াজ	২টি	চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ
দারচিনি, ২ সে. মি.	৩টি	সিরকা	২ টে. চা.
মরিচ, বাটা	২ চা চা.	কিসমিস	২ চা চা.

- ১। টমেটো ছোট টুকরা কর। পেয়াজ কুচি কর।
- ২। সব উপকরণ একসঙ্গে মিশিয়ে ছাল দাও। ঘন হলে নামাও। পোলাওর সঙ্গে পরিবেশন কর।

কাঁচা পাকা আমের চাটনি			
আম	৪ টি	পুদিনাপাতা, কুচি	১ টে. চা.
মরিচ, বাটা	১ চা চা.	চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ
আদা, বাটা	$\frac{1}{2}$ চা চা.	লবণ	১ চা চা.
রসুন, বাটা	১ চা চা.	সিরকা	১ টে. চা.

- ১। আধা পাকা আম খোসা ছাড়িয়ে টুকরা কর। আমের আঁটি নেবে। আমে তিন কাপ পানি ও বাটা মসলা দিয়ে সিঞ্চ কর। সিঞ্চ হলে কাঠের চামচ দিয়ে ঘূট।
- ২। আমের সাথে পুদিনাপাতা, চিনি, লবণ ও সিরকা দাও। কয়েকবার ফুটে উঠলে নামাও। পুদিনাপাতা না দিয়ে তেলে পাঁচফোড়ন দিয়ে চাটনি বাগাড় দেয়া যায়।

আমড়ার চাটনি

আমড়া	৬ টা	দারচিনি, ২ সে. মি	১টুকরা
চিনি	১ কাপ	এলাচ	২ টা
আদাকুচি	১ চা চা.	সিরকা	$\frac{1}{2}$ কাপ
শুকনা মরিচ	২ টা	লবণ	১ চা চা.
পাঁচফোড়ন	$\frac{1}{2}$ চা চা	সরবরে তেল	২ চা চা.

- ১। আমড়ার খোসা ছাড়িয়ে টুকরা কর। আটি বাদ দাও। ২ কাপ টুকরা হবে। আমড়া ডুবো পানিতে সিঞ্চ কর। আধা সিঞ্চ করবে। পানি ছেকে রাখ।
- ২। চিনি ১ কাপ পানি দিয়ে সিরা কর। সিরা ছেকে রাখ।
- ৩। এলাচ দারচিনি থেতো করে রাখ। মরিচের বীচি ফেলে ৩-৪ টুকরা কর।
- ৪। সরবরে তেল গরম করে পাঁচফোড়ন দাও। ফুটে উঠলে আমড়া দিয়ে ২-৩ মিনিট নাড়। সিরকা দাও। মাঝে মাঝে নাড়বে। আমড়া সিঞ্চ হলে সিরা দিয়ে আদা, মরিচ, এলাচ, দারচিনি ও লবণ দিয়ে চুলায় রাখ, মাঝে মাঝে নাড়বে। সিরা ঘন হয়ে চাটনীর মতো দেখালে নামিয়ে বোতলে ভর।

তাহিনা

তিল	$\frac{1}{2}$ কাপ	জিরা, ভাজা, গুঁড়া	২ চা চা.
রসুন, বাটা	৪ কোণ	লবণ	$\frac{1}{2}$ চা চা.
লেবুর রস	৩ টে. চা.		

- ১। তিলের খোসা ছাড়িয়ে ধূয়ে টেলে $\frac{1}{2}$ কাপ মেপে নাও।
- ২। তিল শুকনা করে বেটে রসুন ও লেবুর রস বা সিরকা মিশাও। জিরা ও লবণ দিয়ে ভাল করে ফেট। গুঁড়া মরিচ দিতে পার।
- ৩। মুচমুচে নিমকি (পৃষ্ঠা ৬৫) বা নানকুটির সাথে তাহিনা পরিবেশন কর। তাহিনার সংগে সামান মাপে দই মিশিয়ে তাহিনা ক্রিম সালাদ তৈরি করা যায়।

হামোজ

ছোলার ডাল	$\frac{1}{2}$ কাপ	মরিচ, গুঁড়া	১ চা চা.
তিল	$\frac{1}{2}$ কাপ	জিরা, ভাজা, গুঁড়া	২ চা চা.
রসুন	৬ কোষ	জলপাইর তেল	১ চা চা.
লেবুর রস	৬ টে. চা.	লবণ	১ চা চা.

- ১। ছোলার ডাল ও খোসা ছাড়ানো তিল আলাদা টেলে গুঁড়া কর। ডাল, তিল ও রসুন একসঙ্গে মিহি করে বেটে নাও।
- ২। বাটা তিল, লেবুর রস বা সিরকা, মরিচ, জিরা ও লবণ একসঙ্গে মসৃণ করে ফেট। অর্ধেক তেল দিয়ে ফেট (সরিষার তেলও দেয়া যায়)।
- ৩। ছোট একটি মাটির সরায় হামোজ নিয়ে আঙুল দিয়ে ছড়িয়ে দাও। উপরে বাকি তেল, মরিচের গুঁড়া ও ধনেপাতা ছিটিয়ে দাও।
- ৪। নানকুটির সঙ্গে পরিবেশন কর।

বরবটির পিকেল্স

বরবটি	$\frac{1}{2}$ কেজি	ওরিগেনো	১ চা চা.
পানি	$\frac{1}{2}$ কাপ	লবণ	১ চা চা.
পেঁয়াজ, কুচি	১ টে. চা.	সিরকা	$\frac{1}{2}$ কাপ
রসুন, বাটা	১ চা চা.	সয়াবিন তেল	$\frac{1}{2}$ কাপ
বরবটির সিঙ্গ পানি	২ টে. চা.	লেবুর রস বা সিরকা	$\frac{1}{2}$ কাপ

- ১। বরবটি ধূয়ে ৮ সে. মি. লশ্বা টুকরা কর।
- ২। আধা কাপ ফুটানো পানিতে বরবটি ছেড়ে ঢাকনা দিয়ে মদু আঁচে দশ মিনিট সিঙ্গ কর।
- ৩। বড় মুখের একটি পরিষ্কার শুকনা বোতলে বরবটি ছাড়া বাকি সব উপকরণ একসঙ্গে মিশাও। বোতল এক মিনিট ঝাঁকিয়ে মিশাও। বরবটি দিয়ে আরও কয়েকবার বোতল ঝাঁকিয়ে নাও। রেফ্রিজারেটরে দুতিন দিন রাখা যাবে।

ক্রিম সালাদ ড্রেসিং

চিনি	$\frac{1}{2}$ চা চা.	পেঁয়াজ, কুচি (ইছা)	১ চা চা.
লবণ	$\frac{1}{2}$ চা চা.	ক্রিম বা ঘন দুধ	৩ টে. চা.
মরিচ, গুঁড়া	$\frac{1}{2}$ চা চা.	সিরকা	১ টে. চা.

- ১। চিনি, লবণ, মরিচ, পেঁয়াজ, একসঙ্গে মিশাও। ক্রিম দিয়ে মিশাও।
- ২। অল্প অল্প সিরকা দিয়ে ফেট, ঘন হলে আর ফেটবে না।

ক্রেপ ড্রেসিং

চিনি	$\frac{1}{2}$ চা চা.	সালাদ অয়েল বা	
সরিষা, গুঁড়া	$\frac{1}{2}$ চা চা.	সাদা সয়াবিন তেল	$\frac{1}{2}$ কাপ
মরিচ, গুঁড়া	$\frac{1}{2}$ চা চা.	লেবুর রস বা সিরকা	$\frac{1}{2}$ কাপ
লবণ	$\frac{1}{2}$ চা চা.	পেঁয়াজ, মিহিকুচি	১ টে. চা.

- ১। সব উপকরণ একটি বোতলে নিয়ে বোতলের মুখ বন্ধ করে ঝাঁকিয়ে নাও। রেফ্রিজারেটার রাখ। ব্যবহারের সময় আবার ঝাঁকিয়ে নেবে।

রাশিয়ান ড্রেসিং

চিনি	$\frac{1}{8}$ কাপ	উপ্টার সস	১ টে. চা.
লবণ	$\frac{1}{2}$ চা চা.	সিরকা	১ টে. চা.
পেয়াজ, মিহিকুচি	$\frac{1}{8}$ কাপ	সালাদ অয়েল বা	
মরিচ, গুঁড়া	$\frac{1}{2}$ টে. চা.	সয়াবিন তেল	১ কাপ
লেবুর রস	$2\frac{1}{2}$ টে. চা.	টমেটো সস	$\frac{1}{2}$ কাপ

১। চিনির সঙ্গে ৩ টে. চামচ পানি মিশিয়ে চুলায় দিয়ে ফুটাও। সিরাপ সামান্য ঘন হলে নামিয়ে ঠাণ্ডা কর।

২। সব উপকরণ একসাথে মিশাও। সিরাপ দিয়ে ফেট।

৩। ঠাণ্ডা করে রেফ্রিজারেটরে রাখ। সিন্ধ আলু, গাজর ও মটরশুটির সঙ্গে মিশিয়ে পরিবেশন কর।

মেয়েনেজ

ডিমের কুসুম	১টি	লবণ	$\frac{1}{2}$ চা চা.
সরিষা, গুঁড়া	$\frac{1}{2}$ চা চা.	লেবুর রস বা সিরকা	২ টে. চা.
চিনি	$\frac{1}{2}$ চা চা.	সালাদ অয়েল	$\frac{1}{8}$ কাপ

১। একটি গামলায় ডিমের কুসুম, সরিষা, চিনি ও অর্ধেক লবণ মিশাও। এক টে. চামচ সিরকা দাও। বিটার বা ছইস্ক দিয়ে ফেট।

২। ২ ফোটা করে তেল দাও। জোরে ফেটতে থাক। $\frac{1}{8}$ কাপ তেল শেষ হলে মেয়েনেজ ঘন হয়ে আসবে।

৩। বাকি লবণ দাও এবং ১ চা চামচ করে তেল দিয়ে ফেট। তেল শেষ হয়ে গেলে ১ টে. চামচ সিরকা দিয়ে ফেট।

৪। বড় মুখের বোতলে ভরে রেফ্রিজারেটরে রাখ।

টারটার সস

মেয়েনেজ	$\frac{1}{2}$ কাপ	সবজি পিকেলস, কুচি	৩ টে. চা.
পেয়াজ, মিহিকুচি	১ টে. চা.	ধনেপাতা, কুচি	১ টে. চা.

১। সব উপকরণ একসাথে মিশিয়ে নাও। সিন্ধ করা মাছ বা মাংসের সঙ্গে পরিবেশন কর।

গ্রীন সস

ধনেপাতা, বাটা	$\frac{1}{2}$ কাপ	রসুন, বাটা	১ চা চা.
পুদিনাপাতা, বাটা	২ চা চা.	চিনি	২ চা চা.
তেঁতুলের মাড়	২ চা চা.	লবণ	

১। সব উপকরণ একসাথে মিশাও।

২। সামুসা বা সিঙ্গারার সাথে পরিবেশন কর।

হল্যাণ্ডেইজ সস

মাখন	$\frac{1}{2}$ কাপ	ডিমের কুসুম	২টি
লেবুর রস	১ টে. চা.	লবণ	$\frac{1}{2}$ চা চা.
সিরকা	$\frac{1}{2}$ টে. চা.		

১। একটি সসপ্যানে তিন ভাগের দু'ভাগ মাখন নিয়ে গালাও। লেবুর রস বা সিরকা এবং ডিমের কুসুম মিশাও। মৃদুতাপে নাড়তে থাক। ঘন হয়ে গেলে বাকি মাখন দাও এবং লবণ দাও।

২। সস গরম রাখার জন্য সসপ্যান ফুটানো পানির উপর রাখ। সিন্ধ সবজি এবং বেক্ড ফিশের সঙ্গে পরিবেশন কর।

সাদা সস

উপকরণ	পাতলা সস	মাঝারি সস	ঘন সস
মাখন	১ টে. চা.	২ টে. চা.	৩ টে. চা.
ময়দা	১ টে. চা.	২ টে. চা.	৩ টে. চা.
দুধ	১ কাপ	১ কাপ	১ কাপ
লবণ	১/২ চা চা.	১/২ চা চা.	১/২ চা চা.

- সসপ্যানে মাখন নিয়ে মৃদুতাপে গালাও। ময়দা দিয়ে মিশাও। বুদ্বুদ উঠলে নামাও, ময়দায় যেন বাদামী রং না ধরে।
- সব দুধ একবারে দিয়ে নাড়তে থাক। ময়দা মিশে গেলে আবার খুব মৃদু আঁচে চুলায় দিয়ে নাড়তে থাক। মসৃণ হলে এবং শুধুমাত্র একবার ফুটে ঘন হয়ে উঠলে নামাও।

বাদামী সস

মিট্স্টক বা	লবঙ্গ	২ টি
সবজি সিক্ষ পানি	তেজপাতা	১ টি
লবণ	মাখন বা তেল	২ টে. চা.
গোলমরিচ	ময়দা বা আটা	২ টে. চা.

- মিট্স্টকে লবণ, গোলমরিচ, লবঙ্গ ও তেজপাতা দিয়ে ফুটিয়ে ছেঁকে নাও।
- সসপ্যানে মৃদু আঁচে মাখন গালাও। ময়দা দিয়ে মিশাও। বাদামী রং হলে এবং বুদ্বুদ উঠলে নামাও।
- সব শ্টক একবারে দিয়ে নাড়তে থাক। ময়দা মিশে গেলে আবার মৃদু আঁচে উন্মুক্ত দিয়ে নাড়তে থাক। ঘন হয়ে উঠলে নামাও।

পনিরের সস

- | | | | |
|-----------------|-------|----------|---------|
| সাদা সস, মাঝারি | ১ কাপ | নরম পনির | ১/২ কাপ |
|-----------------|-------|----------|---------|
- পনির কুচি করে গরম সসে দিয়ে নাড়তে থাক। পনির গলে গলে পরিবেশন পাত্রে ঢাল।

ঢক ঝাল মাঞ্চ

- ডিমের ওমলেট, সুফলে এবং সিক্ষ সবজির সঙ্গে পরিবেশন কর।
- পনির সস ফ্রাইড ফিশের সাথে পরিবেশন করতে চাইলে এর সঙ্গে ২ টে. চামচ মাস্টার্ড সস ও গোলমরিচ মিশাও।

টমেটো সস

টমেটো	২ কেজি	শুকনামরিচ	৬ টি
পেয়াজ, কুচি	১/৪ কাপ	লবণ	২ চা চা.
লবঙ্গ	১০ টি	চিনি	১/২ কাপ
দারচিনি, ২ সে. মি	৪ টুকরা	সিরকা	১/২ কাপ

- টমেটো ধূয়ে টুকরা কর। কাটার সময় রস যত্নের সাথে নিবে।

- পেয়াজ, লবঙ্গ, দারচিনি, মরিচ ও টমেটো একসঙ্গে মিশাও। ঢাকনা দিয়ে চুলায় দাও। মৃদু আঁচে জ্বাল দাও। প্রথমে ২-৩ বার নেড়ে দিবে। টমেটো সিক্ষ হয়ে ঘন হলে ঘুটে দাও। বাঁশ বা এ্যালিউমিনিয়ামের চালনিতে ছেনে নাও। বীচি ফেলে দাও।

- টমেটো, লবণ, চিনি ও সিরকা মিশাও। চুলায় দিয়ে জ্বাল দাও। ঘন হলে নামাও। গরম সস পরিষ্কার শুকনা বোতলে ভর। বোতলের মুখে পরিষ্কার প্লাস্টিকের কাগজ বসিয়ে মুখ বন্ধ কর। বোতলের ঢাকনা ধাতুনির্মিত হলে সস কাল হয়ে যেতে পারে।

রেড চিলি সস

শুকনা মরিচ	৬০ গ্রাম	লবণ	২ চা চা.
রসুন	৩০ গ্রাম	সিরকা	২ টে. চা.
চিনি	১ টে. চা.	তেল	১ টে. চা.

- মরিচ ও রসুন সামান্য পানি দিয়ে মিহি করে বাট। চিনি ও লবণ দিয়ে বাট।
- কড়াইয়ে তেল গরম করে বাটা মরিচ দিয়ে ভাজ। সিরকা দাও। প্রয়োজন হলে পানি দিয়ে জ্বাল দাও।

হট চিলি সস

টমেটো	২ কেজি	চিনি	১ কাপ
শুকনা মরিচ	৩০টি	লবণ	১ টে. চা.
পিকেল্সের মসলা	২ টে. চা.	সিরকা	২ কাপ

- ১। টমেটো মরিচ ও ২ টে. চামচ সিরকা একসঙ্গে সিদ্ধ কর। মরিচ সিদ্ধ হলে মোটা চালনিতে ছেনে নাও।
- ২। পাতলা কাপড়ে পিকেল্সের মসলা (পৃষ্ঠা ৩১) পুটলি করে বেঁধে টমেটোতে দাও, ৩০ মিনিট সিদ্ধ কর।
- ৩। টমেটো ঘন হলে মসলার পুটলি তুলে ফেল। চিনি, লবণ ও বাকী সিরকা দাও। ২০-৩০ মিনিট ফুটাও। ঘন হলে নামাও। গরম সস বোতলে ডর। ঠাণ্ডা করে মুখ বন্ধ কর।

বারবাকিউ সস

মাখন বাতেল	২ টে. চা.	গোলমরিচ	১/২ চা চা.
পেয়াজ, কূচি	১/৪ কাপ	সরিষা, গুঁড়া	২ চা চা.
চিনি	৩ টে. চা.	উচ্চার সস	২ টে. চা.
মরিচ, বাটা	২ চা চা.	টমেটো সস	১/২ কাপ
লবণ	১/৪ চা চা.	সিরকা	১/২ কাপ

- ১। সসপ্যানে মাখন গালিয়ে পেয়াজ দাও। পেয়াজ বাদামী রং ধরার আগেই সব উপকরণ ও আধা কাপ পানি মিশাও। ২০ মিনিট মৃদু তাপে জ্বাল দাও।

পাইনএ্যাপেল গ্রেইস

চিনি	৩ টে. চা.	আনারসের রস	১ কাপ
কর্ণফুলওয়ার	১ টে. চা.	লেমন রাইও	১/২ চা চা.

- ১। সসপ্যানে চিনি, কর্ণফুলওয়ার, আনারসের রস, লেমন রাইও (পৃষ্ঠা ৩০) মিশিয়ে জ্বাল দাও। ফুটে উঠলে এবং সস ঘন ও স্বচ্ছ হলে নামিয়ে নেড়ে ঠাণ্ডা কর।
- ২। কেক, পুডিং অথবা আইসক্রিমের উপরে দিয়ে পরিবেশন কর।

আনারসের সস

ডিম	১টি	আনারসের রস	১/২ কাপ
পানি, ঠাণ্ডা	৩ টে. চা.	কমলার রস	১/২ কাপ
চিনি	৩ টে. চা.	লেবুর রস	২ টে. চা.
ময়দা	১ টে. চা.	ক্রিম, ফাঁপানো	১ কাপ

- ১। ডিম সামান্য ফেটে পানি, চিনি এবং ময়দা মিশিয়ে রাখ। আনারস, কমলা ও লেবুর রস মিশিয়ে গরম কর।
- ২। একটি সসপ্যানে ডিমের সাথে গরম রস অঙ্গ অঙ্গ করে মিশাও। তারপর মৃদু আঁচে নেড়ে নেড়ে জ্বাল দাও। ঘন হলে নামাও। ঠাণ্ডা কর।
- ৩। ফল অথবা কেকের উপর ঢেলে ফাঁপানো ক্রিম দিয়ে পরিবেশন কর।

লেমন সস

চিনি	১ কাপ	লেবুর রস	৩ টে. চা.
এ্যারার্কট	২ ১/২ টে. চা.	লেমন রাইও	১ টে. চা.
পানি, ফুটানো	২ কাপ	লবণ	১/৪ চা চা.
মাখন	১/৪ কাপ	জ্যোফল, গুঁড়া (ইচ্ছা) সামান্য	

- ১। সসপ্যানে চিনির সঙ্গে এ্যারার্কট মিশাও। ফুটানো পানি দিয়ে নাড়। চুলায় দিয়ে নাড়তে থাক। ফুটে উঠলে ৩ মিনিট জ্বাল দাও।
- ২। মাখন, লেবুর রস, লেমন রাইও (পৃষ্ঠা ৩০) এবং লবণ দিয়ে নাড়। জ্যোফলের গুঁড়া দাও। সস ঠাণ্ডা কর।
- ৩। কেকের উপরে সস ঢেলে পরিবেশন কর।

কাস্টার্ড সস

ডিমের কুসুম, ফেটানো	৪টি	দুধ	২ কাপ
লবণ	১ চা চা.	ভেনিলা	১ চা চা.
চিনি	১/২ কাপ		

- ১। ডিমের কুসুমে লবণ, চিনি ও মুখ মিশাও।
- ২। চুলায় দিয়ে নাড়তে থাক। ফুটে উঠলে আঁচ কমিয়ে নাড়তে থাক। ঘন হলে নামাও।
- ৩। ঠাণ্ডা পানির উপর রেখে নাড়। ঠাণ্ডা হলে ভেনিলা দাও।
- ৪। ২ কাপ সস হবে। ডিমের ৪টি কুসুমের পরিবর্তে ২টি কুসুম ও ১ টে. চামচ এ্যারারুট দেয়া যায়।
- ৫। আম, পেপে, আনারস ও কলা টুকরা করে পরিবেশন পাত্রে নাও। উপরে ঠাণ্ডা কাস্টার্ড দিয়ে পরিবেশন কর।

চকলেট সস

চিনি	১ কাপ	পানি	১/২ কাপ
কোকো	১/৪ কাপ	এ্যারারুট	১ টে. চা.
লবণ	১/২ চা চা.	মাখন	১ টে. চা.
সিরাপ, ঘন	১/৪ কাপ	ভেনিলা	১ চা চা.

- ১। সসপ্যানে চিনি, কোকো ও লবণ মিশাও।
- ২। সিরাপ এবং পানি দিয়ে সসপ্যান চুলায় দাও। এ্যারারুট গুলে দাও, নাড়তে থাক। একবার ফুটাও। ভেনিলা এবং মাখন দাও। চুলা থেকে নামাও।
- ৩। গরম অথবা ঠাণ্ডা সস কেক, ক্রিমপাফ বা আইসক্রিমের উপরে দিয়ে পরিবেশন কর। ব্যবহারের পরে সস থাকলে তা সামান্য গরম পানি দিয়ে চুলায় দিলে নরম হবে।

চালকুমড়ার মোরবা

চালকুমড়া	১কেজি	চিনি	৭ কাপ
ভিজানো চুন	২ চা চা.	গোলাপজল	১ টে. চা.
ফিটকিরি, গুঁড়া	১ চা চা.		

- ১। মোরবার জন্য পাকা চুনপড়া চালকুমড়া নিতে হবে।
- ২। চালকুমড়ার খোসা ছাড়িয়ে বীচিসহ নরম অংশ কেটে ফেল। চালকুমড়া বিভিন্ন আকারে টুকরা কর। ধারালো চোখা চুরি দিয়ে কুমড়ার চারদিকে সমান কর এবং নস্তা কর। খেজুর কাঁটা দিয়ে চালকুমড়া কেঁচে পানিতে রাখ।
- ৩। চার সের পরিমাণে পানিতে চুন মিশাও। চুনের পানিতে চালকুমড়া ৩-৪ ঘন্টা ভিজিয়ে রাখ। চুনের পানি থেকে চালকুমড়া তুলে ধূয়ে নাও।
- ৪। ফুটানো পানিতে ফিটকিরি গুলে চালকুমড়া দিয়ে ১০-১৫ মিনিট সিঁক কর। পানি ঝরিয়ে চালকুমড়া নিংড়ে নাও।
- ৫। ২ কাপ পানি দিয়ে চিনির ঘন সিরা করে ছেকে নাও। সিরায় কুমড়া দিয়ে চুলায় দাও। মৃদু আঁচে ফুটাও। হাঁড়ি ঢাকবে না। চিনির সিরা ঘন হলে নামিয়ে গোলাপজল দাও। চালকুমড়া সিরায় ছাড়ার পর মৃদু আঁচে দু'দিন জ্বাল দিয়ে সিরা ঘন করলে ভাল হয়। কড়া জ্বাল দিলে সিরা লাল হয়ে যাবে।

চিনি জমানো মোরবা

চালকুমড়া, পাকা চুনপড়া	১কেজি	চিনি	২কেজি
ভিজানো চুন	২ টে. চা.	গোলাপজল	২ টে. চা.
ফিটকিরি, গুঁড়া	১ চা চা.	বেকিং পাউডার	১ চা চা.

- ১। চালকুমড়া ৭ সে. মি. x ৫ সে. মি. আয়তাকারে টুকরা কর। ছুরি দিয়ে চারধারে সমান কর। খেজুর কাঁটা দিয়ে কেঁচে চুনের পানিতে ১ ঘন্টা ভিজিয়ে রাখ। চুনের পানি থেকে তুলে একবার ধূয়ে নাও। ফুটানো পানিতে ফিটকিরি ও চালকুমড়া দিয়ে ১০ মিনিট সিঁক কর। পানি ঝরিয়ে চালকুমড়া নিংড়ে নাও।
- ২। হাঁড়িতে চালকুমড়া ও ১ ১/২ সের চিনি দিয়ে চুলায় দাও। ফুটে উঠলে আঁচ কমিয়ে দাও। হাঁড়ি ঢাকবে না। মাঝে মাঝে নাড়বে। চিনির সিরা ঘন হলে নামিয়ে চালনি বা জালি দিয়ে ঢেকে রাখ।
- ৩। পরদিন মোরবা মৃদু আঁচে চুলায় দাও। সিরা খুব ঘন হলে ২ কাপ চিনি দিয়ে নাড়তে থাক। গোলাপজল দাও, সামান্য পানিতে বেকিং পাউডার গুলে দাও। হাঁড়িতে চিনি লেগে উঠলে নামিয়ে নাড়তে থাক।
- ৪। একটি বড় থালায় মোরবা তুলে আলাদা আলাদা রাখ। কিছুক্ষণ বাতাসে রাখলে চিনি জমে উঠবে।

আমের মোরবা

কাঁচা আম	১০টি	চূন, ভিজানো	১ চা চা.
ফিটকিরি, গুড়	১ চা চা.	চিনি	১ কেজি

- ১। আমের আঁটি শক্ত হয়নি এমন কাঁচা আম নেবে। খুব কঢ়ি আমের মোরবা ভাল হয় না। স্টেনলেস স্টীলের ছুরি দিয়ে আমের মূখ কেটে পানিতে ভিজাও। আমের খোসা ছাড়িয়ে দুটুকরা কর। আঁটি ফেলে আম পানিতে রাখ। ছুরি দিয়ে আমের উপরের কাল কষের দাগ পরিষ্কার করে তোল। বোঁটার দিকের শক্ত অংশ এবং আঁটির চারপাশে শক্ত অংশ ছুরি দিয়ে কাট। আম পরিষ্কার পানিতে ডুবিয়ে রাখ।
- ২। এনামেলের বা মাটির গামলায় পানি নাও। আম খেজুর কাঁটা দিয়ে খুব ভাল করে কেঁচে গামলার পানিতে রাখ। এক ঘন্টা পর পর দুবার পানি বদলাও। প্রত্যেকবার আমের পানি নিংড়ে ফেলে নতুন পানিতে রাখবে।
- ৩। গামলার পরিষ্কার পানিতে ফিটকিরি ও চূন গুলে নাও। ফিটকিরির পানিতে আম ৩ ঘন্টা ডুবিয়ে রাখ।
- ৪। ফিটকিরির পানি থেকে আম তুলে পানি নিংড়ে নাও। ফুটানো পানি চুলা থেকে নামিয়ে আম দিয়ে ৫-৭ মিনিট ফুটাও। পানি থেকে আম তুলে পানি নিংড়ে রাখ।
- ৫। ২ কাপ পানি দিয়ে চিনির সিরা কর। ২ টে. চামচ দুধ সিরায় দিয়ে ময়লা কাট। সিরা ছেকে নাও। সিরায় আম দিয়ে মদু আঁচে ১ ঘন্টা জ্বাল দাও। পরের দিন জ্বাল দিয়ে সিরা ঘন হলে নামিয়ে মোরবা বৈয়ামে ভর।

আমলকীর মোরবা

- | | | | |
|------------|-----------|------|------------|
| আমলকী | ১ কেজি | চিনি | ১ ১/২ কেজি |
| ভিজানো চূন | ১ টে. চা. | | |
- ১। আমলকী ধূয়ে খেজুর কাঁটা দিয়ে চারদিক ভাল করে কেঁচ। ভুবো পানিতে ২৪ ঘন্টা ভিজিয়ে রাখ। মাঝে মাঝে পানি বদলাবে।
- ২। পরিষ্কার পানির সঙ্গে চূন মিশাও। আমলকীর পানি নিংড়ে ফেল। চুনের পানিতে আমলকী ৫-৬ ঘন্টা ভিজিয়ে রাখ। আমলকী ২-৩ বার ধূয়ে ফুটানো পানিতে দিয়ে সিন্ধ কর।

- ৩। তিন কাপ পানিতে চিনির সিরা করে ছেকে নাও। আমলকীর পানি নিংড়ে ফেলে সিরায় দাও। ফুটে উঠলে আঁচ কমিয়ে ১ ঘন্টা জ্বাল দাও। পরের দিন জ্বাল দিয়ে মোরবার সিরা ঘন হলে উনুন থেকে নামাও। গরম মোরবা পরিষ্কার শুকনা বোতলে ভর।

আমের গুড়ম্বা

- | | | | |
|----------|------|------------|--------|
| কাঁচা আম | ১০টি | খেজুর গুড় | ১ কেজি |
| | | | |
- ১। আমের খোসা ছাড়িয়ে দুটুকরা করে আঁটি ফেলে পানিতে রাখ। আমের টুকরার চারদিকে ছুরি দিয়ে সমান কর। খেজুর কাঁটা দিয়ে আম কেঁচে পনিতে ভিজাও। উপরে, নীচে, চারদিকে কেঁচবে। তিন ঘন্টা অন্তর আমের পানি নিংড়ে পরিষ্কার পানিতে আম ভিজিয়ে রাখ। এভাবে ২-৩ বার আমের পানি বদলাতে হবে।
- ২। তিন কাপ পানিতে গুড় জ্বাল দিয়ে ছেকে নাও।
- ৩। ফুটানো পানিতে আম ছেড়ে ৮-১০ মিনিট সিন্ধ কর। উনুন হতে নামিয়ে ৩-৪ মিনিট দেকে রাখ।
- ৪। আমের পানি নিংড়ে গুড়ের সিরায় আম ছাড়। মদু আঁচে জ্বাল দাও। সিরা ঘন হলে নামিয়ে বৈয়ামে ভর।

কুলের গুড়ম্বা

- | | | | |
|--------------------|-------|------------|---------|
| গাছ পাকা শুকনা কুল | ২ কাপ | খেজুর গুড় | ১/৪ কাপ |
| | | | |
- ১। কুল ধূয়ে ভুবো পানিতে ভিজিয়ে রাখ। বোঁটা ছাড়াও এবং নখ দিয়ে সামান্য খুটে দাও।
- ২। দুই কাপ পানি দিয়ে গুড় জ্বাল দাও। ফুটে উঠার পরে গুড় ছেকে আবার চুলায় দাও। সিরায় কুল দিয়ে ঢেকে মদু আঁচে জ্বাল দাও। মাঝে মাঝে নাড়বে। কুল সিন্ধ হয়ে সিরা সামান্য ঘন হলে নামিয়ে বৈয়ামে ভর।

তিলের নাড়ু

- | | | | |
|-------------------------|-----------|-----------|---------|
| তিল, ভাজা, খোসা ছাড়ানো | ১ ১/২ কাপ | আখের গুড় | ১/৪ কাপ |
| নারকেলকুরানো | ৪ কাপ | | |

- ১। আখের গুড় চাকা হলে ভেজে নারকেলের সাথে মিশিয়ে নাও।
- ২। চুলায় দিয়ে মাঝারি আঁচে নাড়তে থাক।
- ৩। আঠালো হয়ে আসলে তিল দিয়ে নেড়ে নেড়ে মিশাও। তিল নারকেল ভালভাবে মিশে গেলে চুলা থেকে নামাও।
- ৪। থালা বা ট্রিতে সামান্য তেল মাখিয়ে ট্রের উপর তিল নারকেল ঢাল। সমান চার ভাগ কর। প্রত্যেক ভাগ দিয়ে ২০টি করে নাড় কর। নাড় করার সময় পানিতে আঙুল ডুবিয়ে নিতে পার তাহলে হাত আঠা আঠা হবে না।
- ৫। নাড় বাতাসে খোলা রাখবে। ভালভাবে জমাট বাঁধলে ঢাকনা দেওয়া পাত্রে তুলে রাখ।

চিড়ার নাড়

- | | | | |
|-----------------|-------------------|-----------|-------------------|
| চিড়া | ১ কাপ | গুড় | $\frac{1}{2}$ কাপ |
| নারিকেল, কুরানো | $\frac{1}{2}$ কাপ | ঘি বা তেল | ২ টে. চা. |
- ১। চিড়া টেলে গুঁড়া করে নাও। গুঁড়ে ১ টে. চামচ পানি ও নারিকেল দিয়ে চুলায় বসাও। ফুটে উঠলে ও চট্টে হলে চিড়া ও ঘি মিশিয়ে সঙে সঙে চুলা থেকে নামাও এবং মথে নাও।
 - ২। আঙুলে ঘি মাখিয়ে গোলাকার বা চ্যাপ্টা নাড় তৈরি কর।

ঝালের লাড়ু

- | | | | |
|------------|----------------------|--------------------|----------|
| সিঙ্গ চাল | ২ কাপ | মৌরি | ১ চা চা. |
| গুড়, আখের | ১ কাপ | এলাচ | ২ টি |
| শুকনামরিচ | ২ টি | দারচিনি, ২ সে. মি. | ২ টুকরা |
| গোলমরিচ | $\frac{1}{2}$ চা চা. | তেজপাতা | ১ টি |
| জিরা | $\frac{1}{2}$ চা চা. | লবণ | ১ চা চা. |
- ১। চাল ধূয়ে পানি ঝরাও। পানি ঝরে গেলে চালে লবণ মিশিয়ে ভেজে নাও। সব চাল ফুটে উঠলে গুড় বাদে সব মসলা দিয়ে নেড়ে নেড়ে নামাও।
 - ২। টেকি বা হামানদিস্তায় চাল ও গুড় একসঙ্গে গুঁড়া কর। সঙে সঙে গোল লাড়ু তৈরি কর। (ঠাণ্ডা হলে লাড়ু করা যাবে না)।

নারিকেল, কুরানো	২ কাপ	ময়দা	$\frac{1}{2}$ কাপ
গুড়	১ কাপ	পানি	$\frac{1}{2}$ কাপ
আতপচালের গুঁড়ি	২ কাপ	লবণ	$\frac{1}{2}$ চা চা.

- ১। নারিকেল ও গুড় একসঙ্গে মিশিয়ে চুলায় দাও। মাঝে মাঝে নাড়। চট্টে হলে নামিয়ে নাও।
- ২। পানি ফুটিয়ে চালের গুঁড়ি ও ময়দা দাও। চালের গুঁড়ি সিঙ্গ হলে নেড়ে নামাও। মথে নাও। ২০ ভাগ কর।

- ৩। প্রত্যেক ভাগ দুহাতের আঙুল দিয়ে টিপে বাটির মত কর। ১ টে. চামচ হালুয়া দিয়ে মুখ বন্ধ কর। পিঠা গোল অথবা অর্ধচন্দ্রাকার করা যায়। এভাবে সবগুলি তৈরি কর। পিঠা ২০-২৫ মিনিট ভাপে সিঙ্গ কর। পুলি পিঠা দুধেও সিঙ্গ করা যায়। দুধ ঘন হয়ে আসলে নামাবার আগে রুটিমতো চিনি দিবে।

তিলের পুলি

দুধ	$\frac{1}{2}$ কাপ	তিল, সাদা	১ চা চা.
মুগডাল	১ কাপ	গুড়	১ কাপ
নারিকেল, কুরানো	$\frac{1}{2}$ কাপ	আটা	২ কাপ

- ১। দুধে মুগ ডাল সিঙ্গ কর। নারিকেল সহ ডাল শুকনা করে বাট।
- ২। তিল এবং গুড়ের সঙে ডাল মিশাও।
- ৩। পানি ও লবণ দিয়ে আটা মথে নাও।
- ৪। রুটি বেলে ভিতরে ডালের পুর দিয়ে অর্ধচন্দ্রাকারে পুলি তৈরি কর। মুখ চেপে বন্ধ করবে অথবা মুড়ে দেবে। বাঁশের চটা দিয়ে পুলি পিঠা কাটলে সুন্দর হয়।
- ৫। তিলের পুলি তাওয়ায় অল্প তেলে সেকে নাও অথবা ডুবো তেলে ভাজ।

চাকপুলি

মারিকেল	৫টি	চিসি	২ কাপ
মৃত	২ কেজি	ময়দা	১ কেজি
মৃগ	১ কেজি	চেল, ভাজার জন্য	

- ১। মারিকেল মিহি করে রুটিয়ে দাও। অর্ধেক মারিকেল মৃগ মিহি করে শিলপাটিয়ে দেও দাও। একি অর্ধেক মারিকেলের সঙ্গে ২টি চাল দিয়ে রাখুন কর। রাখুন মুকিয়ে উটচটে রেল মাঝারী।
- ২। মৃগ চাল দিয়ে ১ পোয়া আপাত কর। দূরে সংটা মারিকেল ও চিসি মিলিয়ে ময়দা দিয়ে কাটি কর, আমির মধ্যে দাও।
- ৩। ৫টি মেলে রুটির মধ্যে মারিকেলের মৃগ করে রাখুন চট্টা বা ছুরি দিয়ে অর্চিপ্যাকারে পিঠা করি।
- ৪। চাকপুলি মুরো হেলে ভাজ। কোম ডিসল অনুসূচিতে ১০০ অমকে পরিমেশন করার উপযোগী করে রেসিপি পরিমাণ বেলি করে দেয়া হলো।

কীরের পুলি : উপরের রেসিপির মত মৃগ, মারিকেল, চিসি ও ময়দা দিয়ে আমির কর। ২ কাপ চিসি আমা কাপ পাসি দিয়ে সিরা কর। ২ কাপ ঝুঁড়া মৃগ ১ চা চাষচ এলাচ ঝুঁড়া মিলায়। রাখুন গরম সিরা দিয়ে মৃগ মাঝারী। সরুম আমিরের মত কীর হবে। ময়দার আমির দিয়ে কাটি মেলে কীরের মুগ দিয়ে পুলি তৈরি কর। মুরো হেলে ভাজ।

মুগের পুলি

ভাজা মুগভাল	১ কাপ	মারিকেল, মুরাদো	১ কাপ
ময়দা	১ কাপ	চিসি	১ কাপ
শর্প	১ চা চা,	ময়দামিন চেল, ভাজার জন্য	

- ১। মুগভাল পাসিতে সিখ করে দেও দাও। শুকনা করে রাখিবে।
- ২। ২ কাপ চিসিতে ১ কাপ পাসি দিয়ে সিরা কর।
- ৩। মারিকেলের মধ্যে ১ কাপ চিসি মিলিয়ে উন্মে দাও। যন ঘন দাঢ়। উটচটে রেল মাঝারী।

চাক পাক মিহি

- ১। ময়দার ৫টি, চাক হেল দিয়ে ময়দা দাও। ১ কাপ পাসি দিয়ে ময়দা মৃগ।
- ২। সিঙ্গ ভাল ময়দার মাঝে মাঝারী। ৫টি-৬টি ভাল কর।
- ৩। শুকেচাৰ ভাল মারিকেলের পুর দিয়ে ভালভাবে মৃগ কর কর।
- ৪। মুরো হেলে হেলে চিসির সিরায় রাঢ়।

মৃগ পাকল

সিঙ্গ চাপ	২ কাপ	চিসি, ঝুঁড়া	৫ টি, চা,
মুগভাল, ভাজা	২ কাপ	মুগ	২ টি, চা,
ময়দা	৫টি, চা,	চিসি	১ টি
মেকিং পাইভার	১ চা চা,	চিসি	১ কাপ

- ১। চাপ ও সংটা ডিজিয়ে কেলে পাসি রুটাও। চাপ ঝুঁড়া কর। আমা কাপ পাসি রুটিয়ে মাঝারী শর্প দিয়ে চাপের ঝুঁড়া কাটি করে মধ্যে দাও।
- ২। মুগভাল অন্ডা পাসিতে সিখ কর। ভাল মিহি করে দেও দাও।
- ৩। ময়দা ও মেকিং পাইভার একসঙ্গে মিশাও। ঝুঁড়া চিসি ও মি একসঙ্গে দেও। ডিম দিয়ে মেট। ময়দা মিশাও। চাপ, ভাল ও ময়দার মিশ্বল একসঙ্গে মধ্যে দাও। অয়োজন হলে আরও ময়দা দিয়ে মগ।
- ৪। পিভিতে অন্ডা কলাপাতার উপরে মেলে মেলে, মি, পুর করে মেল। মেলুন কাটা বা কোথা ছুরি দিয়ে বিভিন্ন আকারে পিঠা কেটে সজা কর।
- ৫। আমা কাপ পাসি দিয়ে চিসির ঘন সিরা কর।
- ৬। মৃগ পাকল মুরো হেলে হেলে সিরায় রাঢ়। ৫ মিসিট সিরায় রাখ।

মূলদী পাকল

আতপ চাপ	১ কেজি	চিসি	১ কেজি
শর্প	১ কাপ	ভিম	১ টি
মুগভাল	১ কেজি	চেল, ভাজার জন্য	

- ১। চাল, গম. ও মুগডাল ঘেড়ে, বেছে একসংগে মিশাও। আটার কল থেকে ভাসিয়ে নাও। গুঁড়ি মিহি চালনি দিয়ে চেলে নাও।
- ২। চিনিতে আধা কাপ পানি ও ১ টে. চামচ দুধ দিয়ে ঘন সিরা কর।
- ৩। ভাঙ্গানো গুঁড়ি থেকে ৪ কাপ গুঁড়ি পিঠা তৈরির জন্য নাও। বাকি গুঁড়ি তুলে রাখ।
- ৪। অল্প ফুটানো পানিতে গুঁড়ি সিদ্ধ করে কাই কর। ঠাণ্ডা হলে ২ টে. চামচ তেল ও ডিম দিয়ে খুব ভাল করে রাখ।
- ৫। বেলনি পিড়িতে $\frac{1}{2}$ সে. মি. পুরু করে বড় ঝুটি বেল। খেজুর কাঁটা বা কাঁথার সূচ অথবা বিস্কুট কাটার নস্তা দিয়ে নানা আকারের পিঠা কাট। পিঠার কিনারায় এবং উপরে কাঁটা বা সূচের আগা দিয়ে কিরি কিরি দাগ টেনে নস্তা কর। পিঠা ডুবো তেলে ভেজে ২-৩ মিনিট সিরায় ডুবিয়ে রাখ।

ক্ষীরের পাটিসাপটা

ক্ষীর :

দুধ	২ লিটার
চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ
চালের গুঁড়ি	১ টে. চা.

গোলা :

চালের গুঁড়ি	৬ কাপ
ময়দা	$\frac{1}{8}$ কাপ
গুড় বা চিনি	৭০০ গ্রাম

- ১। দুধ ফুটাও। মাঝে মাঝে নাড়তে হবে। দুধ শুকিয়ে অর্ধেক হলে $\frac{1}{2}$ কাপ দুধ তুলে রাখ। ১ টে. চামচ করে চিনি দুধে ঝুল দিতে থাক। আরও একটু ঘন হলে তুলে রাখা দুধে চালের গুঁড়ি গুলে দাও এবং ঘন ঘন নাড়। তিন চারবার ফুটে উঠলে নামিয়ে নাও। ঢাকনা দেওয়া বাটিতে রাখ।
- ২। গুড় ভেঙ্গে ১ কাপ পানিতে গুলে নাও। গুঁড়ি, ময়দা ও গুড় দিয়ে গোলা কর। গোলা এমন আন্দাজে করবে যেন খুব ঘন না হয় আবার পাতলাও না হয়।
- ৩। লোহার কড়াই বা ফ্রাইপ্যান গরম করে সামান্য তেল মাখাও। আধা কাপ গোলা কড়াইয়ে দিয়ে কড়াই ঘুরিয়ে গোলা ছড়িয়ে নাও। পিঠার উপরের দিক শুকিয়ে গেলে এবং ঝুটির কিনার কড়াই থেকে আলগা হয়ে আসলে ১ টে. চামচ ক্ষীর একপাশে রাখ। ক্ষীর ভিতরে রেখে পিঠা মুড়াও। চামচ দিয়ে পিঠা চ্যাপ্টা করে দাও। ঘন দুধের পরিবর্তে ১ কোটা কনডেন্সড মিল্ক নেয়া যাব।

খেজুর পিঠা

ময়দা	$1\frac{1}{2}$ কাপ	ঘি	১ টে. চা.
বেকিং পাউডার	$\frac{1}{8}$ চা চা.	চিনি, গুঁড়া	$\frac{1}{2}$ কাপ
ডিম	১ টি	তেল, ভাজার জন্য	

- ১। ময়দার সাথে বেকিং পাউডার ও আধা চা চামচ লবণ মিশাও।
- ২। ডিম ফেটে ঘি ও চিনি মিশাও। ভাল করে ফেটে নাও। অল্প অল্প ময়দা দিয়ে মাখাও। শক্ত খামির হলে আর ময়দা দিবে না।
- ৩। ১ টে. চামচ খামির নিয়ে হাতের তালুতে তেল মাখিয়ে প্রথমে গোল ও পরে লম্বা মতো কর যেন দুধার কিছুটা সরু এবং মাঝের অংশ মোটা থাকে।
- ৪। বাঁশের জালির ভিতরের একপাশে কিছুটা তেল মাখাও। তেল মাখানো অংশে লম্বা করা খামির চেপে বসাও, হাতের বুড়ো আঙুল দিয়ে টিপে টিপে পাতলা করে ছড়িয়ে দেবে। সামান্য পাতলা না করলে ভাজার পরে ভিতরে কাঁচা থাকবে। এরপর খুব সাবধানে আঙুল দিয়ে খামিরটাকে আন্তে আন্তে রোল করে গুটিয়ে তুলে নাও। গুটিয়ে তোলার পরে দেখতে খেজুরের মতো হবে। এভাবে সবগুলো খেজুর পিঠা তৈরি করে ডুবো তেলে ভাজ।

তালের পিঠা

তালের ঘন রস	১ কাপ	আতপ চালের গুঁড়ি	২ কাপ
গুড় বা চিনি	১ কাপ	ময়দা	$\frac{1}{2}$ কাপ

- ১। তালের রসের সঙ্গে গুড় মিশাও। দুই টে. চামচ তেল বা ঘি দিয়ে ফেট।
- ২। চালের গুঁড়ি ও ময়দা একসঙ্গে মিশাও। তালের রসের সঙ্গে ময়দা দিয়ে মসৃণভাবে মিশাও। গোলা ঘন বা পাতলা হলে কিছু দুধ অথবা গুঁড়ি দেবে।
- ৩। ডুবো তেলে ১ টে. চামচ গোলা ছেড়ে ভেজে তোল।

কলার পিঠা

চালের গুঁড়ি	$2\frac{1}{2}$ কাপ	চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ
ময়দা	$\frac{1}{2}$ কাপ	মৌরি	১ চা চা.
কলা	২ টি	পানি	$\frac{1}{2}$ কাপ
লবণ	$\frac{1}{8}$ চা চা.	তেল ভাজার জন্য	

- ১। একটি গোলায় চালের শুক্রি, ময়দা, লবণ, চিনি দাও। কলা চটকে দিয়ে মিশাও। পানি দিয়ে গোলা কর। ঘন গোলা হবে। গোলা ২০ মিনিট দেকে রাখ।
- ২। কড়াইয়ে তেল পরম কর। ১ টে. চামচ গোলা দাও। মনু আঁচে পিঠা ভাজ।

মাজপোয়া

চিনি	১ ১/২ কাপ	লবণ	১/২ চা চা.
পানি	৫ কাপ	চিনি	২ টে. চা.
গোলাপ জল	২ চা চা.	তিম, ফেটানো	১টি
সিঞ্চ চালের শুক্রি	১ ১/২ কাপ	মূখ	১/২ কাপ
ময়দা	১/২ কাপ	বি	৩ টে. চা.
বেকিংপাউতার	৩ ১/২ চা চা.	মৌরি	১ চা চা.
১।	চিনি ও পানি মিশিয়ে সিরা কর। হেকে গোলাপ জল দিয়ে রাখ।		
২।	শুক্রি, ময়দা, বেকিং পাউতার, লবণ ও চিনি একসঙ্গে মিশাও।		
৩।	তিম, মূখ ও বি একসঙ্গে মিশাও। শুক্রির মিশ্রণের উপর মূখ-তিম ঢেলে দাও। মৌরি দিয়ে হালকাভাবে মস্পতি করে মিশাও, ফেটাবে না।		
৪।	মনু আঁচে তাওয়া পরম করে ১ টে. চামচ গোলা দাও। বুদ্বুদ উঠলে পিঠা উল্ট দাও। নীজের দিক বাদামি হলে পিঠা তুলে সিরাপে ৩-৪ মিনিট ভিজাও।		

মুখচিতুই

চালের শুক্রি	২ কাপ	শুক্রি	১ ১/২ কাপ
লবণ	১/২ চা চা.	মূখ, ঘন	২ কাপ
১।	সেভাপ পানিতে শুক্রি জ্বাল দিয়ে হেকে রাখ।		
২।	চালের শুক্রিতে লবণ ও এককাপ পানি দিয়ে মস্পতি করে মিশাও। পাতলা হলে আরও শুক্রি মিশাও। তবে পাতলা গোলার পিঠা ভিজে নরম হয়। গোলা বেশি ঘন হলে পিঠা নরম হয় না।		
৩।	চিতুই পিঠার খোলায় সামান্য তেল মাখাও। খোলা পরম করে দুটে. চামচ গোলা দিয়ে ঢেকে দাও। চাকনার চারপাশে পানি ছিটিয়ে দাও। ৩-৪ মিনিট পর পিঠা তুলে শুক্রির সিরাপ ভিজাও (পিঠায় ফুটি ফুটি ছিজ হলে এবং পিঠার মাঝখানে ঝুললে সে পিঠা মুখে ভিজে নরম হয়)।		

- ৪। সব পিঠা ভিজান হলে চুলায় দিয়ে কিছুক্ষণ জ্বাল দাও। ঠাণ্ডা হলে মুখ দিয়ে একরাত ভিজিয়ে রাখ। চিতুই পিঠা মুখে না ভিজিয়ে ভাজি, ভুনা মাস বা কলিঙ্গা কারি দিয়েও পরিবেশন করা যায়।

নতুন গুড়ের ক্ষীর

গোলাওর চাল	১/২ কাপ	খেজুর গুড়	১-১/২ কাপ
মূখ	৬ কাপ		

- ১। চাল মুখে আধা ঘন্টা ভিজিয়ে রাখ। হাত দিয়ে কচলে চাল ভেজে দাও। পানিসহ চাল মুখের সঙ্গে মিশাও। চুলায় দাও। চাল সিঞ্চ হলে মাঝে মাঝে নাড়।
- ২। চাকা গুড় হলে ভেজে নাও। ক্ষীর চুলা থেকে নামিয়ে অল্প অল্প গুড় দিয়ে নাড়। সব গুড় দেয়া হয়ে গেলে আবার মনু আঁচে চুলায় দাও। ঘন ঘন নাড়, কয়েকবার ফুটে উঠলে নামিয়ে বাটিতে চাল।
- ৩। ঠাণ্ডা ক্ষীর, খই এবং মুড়ির সঙ্গে পরিবেশন কর।

থুকি

সিঞ্চ চালের শুক্রি	৪ কাপ	নারিকেল, কুরানো	১/২ কাপ
লবণ, শুক্রি	২ চা চা.		

- ১। সিঞ্চ চালের শুক্রি মিহি চালনিতে ঢেলে নাও।
- ২। শুক্রিতে লবণ মিশাও, এমন আলাজে পানি ছিটিয়ে মিশাও যেন শুক্রি ভিজা মনে হয় অর্থ দলা না বাঁধে। পানি মিশাবার পরে শুক্রি আবার ঢেলে নাও।
- ৩। থুকি পিঠার পাত্রে (মাটির লোটায়) পানি ফুটাও। পিঠার পাত্রের পরিবর্তে অন্য ছেট মুখের হাতিতে ছিজ করা মাটির চাকনা আটা দিয়ে এটে দেয়া যায়।
- ৪। পিঠার অন্য দুটি ছোট বাটি নাও। বাটিতে শুক্রি অল্প অল্প করে ছড়িয়ে দাও। মাঝে কিছু নারিকেল দাও। শুক্রি দিয়ে বাটি ভরে গেলে হাত দিয়ে সমান করে দাও, চাপবে না। পাতলা ভিজা কাপড়ের টুকরা দিয়ে পিঠা ঢেকে

দাও। বাটির নীচের কাপড় ধরে বাটি উলটিয়ে ফুটন্ত পানির পাত্রের মুখে
বসাও। বাটি তুলে ফেল। পিঠা কাপড় দিয়ে ঢেকে উপরে ঢাকনা দাও।
২ মিনিট পরে কাপড়সহ পিঠা তুলে নাও। ঢাকনা দেয়া পাত্রে পিঠা রাখ।
কাপড় পানিতে ভিজাও। ধূকি পিঠার ভিতর পনির, রামা কিমা দেয়া যায়।
ধূকি হাঁসের ডুনা মাংস দিয়ে পরিবেশন কর।

জন্ম পুষ্টি রুটি

ভাপা পিঠা

সিঞ্চ চালের গুঁড়ি	৮ কাপ	বেঁজুর গুড়	৩০০ গ্রাম
লবণ, গুঁড়া	২ চা চা.	নারিকেল, কুরানো	১ কাপ

- ১। ধূকি পিঠার পদ্ধতিতে তৈরি করবে, শুধু, গুঁড়ির সংগে নারিকেল মিশিয়ে
নেবে এবং বাটিতে গুঁড়ি ছড়িয়ে দেওয়ার সময় মাঝে ১ টে. চামচ গুড় দেবে।

নারিকেল পুলির ক্ষীর

চাল	$\frac{1}{8}$ কাপ	গুড়	$\frac{1}{8}$ কাপ
চিড়া	$\frac{1}{2}$ কাপ	তেল বা ঘি	$\frac{1}{8}$ কাপ
নারিকেল, কুরানো	১ কাপ	নারিকেলের ঘন দুধ	$\frac{1}{8}$ কাপ

- ১। চাল ৪-৫ ঘন্টা ভিজিয়ে রাখ। চালের পানি ঝরাও।
২। চিড়া ধূয়ে ১৫ মিনিট ভিজাও। চাল, চিড়া ও নারিকেল একসঙ্গে বেটে নাও।
বেশি শুকনা হলে ২ টে. চামচ দুধ দিয়ে বাটি।
৩। কাই মথে ছেট চ্যাপ্টা গুলি কর। গুলি তেলে ভাজ।
৪। আধা কাপ পানিতে গুড় ও ১ টে. চামচ দুধ দিয়ে ফুটিয়ে ছেকে নাও। গুড়ের
সিরায় ভাজা পিঠা দিয়ে ৫ মিনিট ফুটাও। নারিকেলের দুধ দিয়ে আধা মিনিট
পরে চুলা থেকে নামাও। ৩-৪ ঘন্টা পর পিঠা ঠাণ্ডা হলে পরিবেশন কর।

নারিকেলের পুরী

নারিকেল, কুরানো	২ কাপ	চিনি	$1\frac{1}{2}$ কাপ
সুজি বা চালের গুঁড়ি	২ টে. চা.	ময়দা	৩ কাপ
ঘি বা তেল	২ টে. চা.	লবণ	২ চা চা.
এলাচ, গুঁড়া	$\frac{1}{2}$ চা চা.	পানি	$\frac{1}{2}$ কাপ

ঘি বা তেল ভাজার জন্য

- ১। এক টে. চামচ ঘিয়ে সুজি বা চালের গুঁড়ি অল্প ভাজ। সুজিতে নারিকেল,
চিনি, ঘি, এলাচ গুঁড়া এবং $\frac{1}{2}$ কাপ পানি দিয়ে নাড়তে থাক। হালুয়া চট্টে
হলে চুলা থেকে নামাও।
২। ময়দায় ঘিয়ের ময়ান দিয়ে লবণ ও পানি দিয়ে মথ। মথা হলে ২০ ভাগ কর।
৩। প্রত্যেক ভাগের উপর ২ চা চামচ নারিকেলের হালুয়া দাও। রুটির চারি
কিনারে আঙ্গুল দিয়ে পানি মাখিয়ে ত্রিভুজ আকারে মুখ চেপে বন্ধ কর। আবার
রুটি না কেটে অর্ধ-চন্দ্রাকারেও পুরী করা যায়।
৫। নারিকেলের পুরী ডুবো তেলে ভাজ।

লবঙ্গ

ময়দা	২ কাপ	নারিকেল, কুরানো	$1\frac{1}{2}$ কাপ
তেল	$\frac{1}{2}$ কাপ	চিনি	$1\frac{1}{2}$ কাপ
লবণ	১ চা চা.	এলাচ	৩ টি
পানি	$\frac{1}{2}$ কাপ	তেল ভাজার জন্য	

- ১। ময়দায় তেলের ময়ান দাও। পানিতে লবণ গুলে পানি দিয়ে ময়দা মথ।
২। নারিকেলের সাথে আধা কাপ চিনি ও এলাচ গুঁড়া মিশিয়ে চট্টে হালুয়া
তৈরি কর।
৩। ময়দা ২০ ভাগ কর। প্রত্যেক ভাগ দিয়ে ছেট রুটি বেল। রুটির মাঝখানে ২
চা চামচ হালুয়া রাখ। দু' পাশের রুটি দিয়ে হালুয়া ঢেকে দাও। প্রথমে

একবিলার তুলে ঢাক। আরপর অন্য বিলারটি প্রথমটির উপর তুলে দাও। উভয় আবার দু' মাথাই একটির উপর আত্মকটা তুলে দিয়ে চেপে বন্ধ কর, লবঙ্গ চারকোনা হবে। ভুবো তেলে ভেজে খালার সাজিতে রাখ।

- ৪। একপোরা চিনিতে ১/৩ কাপ পানি দিয়ে সিরা কর। সিরা ঝাল দিয়ে ঘন হলে লবঙ্গের উপরে ধীরে ধীরে ঢাল যেন সবগুলোর উপরে শিরা দমদাবে পড়ে। নারিকেলের হলুয়ার পরিবর্তে লবঙ্গের তিতে সুজি বা ছোলার তালের হলুয়া, আনারসের জ্যাম, মোরবো দেয়া যাব।

নারিকেলের বরফি

নারিকেল, বাটী	২ কাপ	বি	১ টে. চা.
চিনি	২ কাপ	এলাচ, গুঁড়া	১/২ চা চা.
ঢালের গুঁড়া বা মরদা বা সুজি ২ টে. চামচ			

- ১। কুরানো নারিকেল মিহি করে বেটে দু'কাপ মেপে নাও।
 ২। সব উপকরণ একসঙ্গে ঢাল করে মিশিয়ে মনু আঁচে উন্মুনে দাও। অনেকক্ষণ মনু আঁচে রেখে ঘন ঘন নাড়। আঠালো হয়ে ধখন হাড়ির তলা ছেড়ে আসবে তখন চুলা থেকে নামিতে কুটি বেলার পিড়িতে ঢাল। ২ সে. মি. পুরু করে বেলে সমান কর। গরম থাকতে বরফির আকারে কাট।
 ৩। ১০-১২ দল্টা পতে বরফি ঠিকমতো জমবে।

বাদাম মুড়কি

চিনাবাদাম	১ কাপ	লবণ	১/২ চা চা.
চিনি	১/২ কাপ	বি বা মাখন	১ টে. চা.
পানি	১/২ কাপ	বেকিং সোডা	১/২ চা চা.

- ১। চিনাবাদাম ভেজে বোনা হাড়িয়ে ১ কাপ মেপে নাও।
 ২। চিনি, পানি ও লবণ একসঙ্গে মিশিয়ে ঝাল দাও। চিনি গলে গলে ছেকে আবার ফুটাও। সিরাপ ঘন হলে বি, বাদাম দিয়ে মনু আঁচে নাড়তে থাক। চট্টচট্ট হলে ভেনিলা ও বেকিং সোডা দিয়ে খুব তাড়াতাড়ি নেড়ে নামাও।

- ৩। বি মাখানো পিড়িতে ঢেলে বি মাখানো বেলনি দিয়ে বেলে পাতলা করবে। ছুরি দিয়ে মুড়কির তলা মাঝে মাঝে পিড়ি থেকে তুল আলগা করবে তা-না হলে পিড়ি থেকে তুলতে অসুবিধা হবে। ঠাণ্ডা হয়ে শক্ত হলে তেজে নেবে। ২ কাপ চিনি ও ভেনিলা পরিবর্তে গুড় দেয়া যাব।

ফুলবুরি

ভিম	১টি	লবণ	১/২ চা চা.
দুধ	১ কাপ	চিনি	১/২ চা চা.
মরদা	১/২ কাপ	সয়াবিন তেল, ভাজার জন্য	

- ১। ভিম অল্প ফেট। ভিমের সঙ্গে দুধ মিশাও।
 ২। মরদা, লবণ ও চিনি এক সঙ্গে মিশাও। দুধ-ভিম ঢেলে দিয়ে মরদা মস্ত করে মিশাও।
 ৩। কড়াইয়ে তেল গরম (180° সে°) করে ফুলবুরি নম্বা (পৃষ্ঠা ৬) গরম তেলে ৩-৪ মিনিট ভুবিয়ে রাখ।
 ৪। ফুলবুরি নম্বা গরম হলে তেল থেকে তুলে ভালভাবে তেল কেড়ে গোলানো মরদায় অর্বেকের বেশি ভুবাও, কিন্তু সাবধান, যেন সম্পূর্ণ না ভুবে। ফুলবুরি শলাকা মরদার গোলা থেকে তুলে তেলে ভুবাও। ফুলবুরি ফুলে গো মাঝই শলাকা আন্তে আন্তে কাকিয়ে শলাকা থেকে ফুলবুরি আলাদা কর। ভাজা হলে তেল থেকে তুলে নাও। ফুলবুরি শলাকা আবার তেলে গরম করে নাও।

মুরালী

মরদা	২ কাপ	বেকিংপাউডার	১/২ চা চা.
চিনি	১ কাপ	পানি	১/২ কাপ
লবণ	১/২ চা চা.	সয়াবিন তেল	২ কাপ

- ১। মরদার সাথে বেকিং পাউডার ও লবণ মিশাও। মরদায় ৬ টে. চামচ তেলের ময়ান দাও। আধা কাপ পানি দিয়ে মরদা খুব ভাল করে মখ। চার ভাগ কর।

২। প্রত্যেক ভাগ খামির ময়দার ছিট দিয়ে ১ সে. মি. পুরু করে বেল। আঙুলের সমান লম্বা করে কাট। সব কাটা হলে ডুবো তেলে মধু আঁচে বেশ অনেক সময় নিয়ে ভাজ। ভালভাবে ভাজা হবে অর্থচ রং খুব হালকা থাকবে।

৩। আধা কাপ পানি দিয়ে চিনির সিরাপ কর। সিরা কয়েকবার ফুটলেই চট্টটে হবে। সব ভাজা মুড়ালী সিরায় দিয়ে আস্তে আস্তে নেড়ে মুরালীতে সিরা মিশাও। মুরালীর গায়ে চিনি লাগলে উনুন থেকে নামাও। ঠাণ্ডা হলে মুরালীর গায়ে সাদা চিনির স্তর জমবে।

মিষ্টি মুড়ি

মুড়ি	১ কাপ	ঘি	$\frac{1}{8}$ কাপ
		চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ

- মুড়ি বাঁশের চালনিতে ঢেলে নাও।
- বড় কড়াইয়ে হালকা আঁচে ঘি গালাও। চিনি দিয়ে নাড়তে থাক।
- চিনি গলে গেলে মুড়ি ঢেলে দিয়ে তাড়াতাড়ি নেড়ে মিশাও। তলায় যেন বেশি লাল হয়ে না যায়। নেড়েচেড়েই নামিয়ে নাও।
- বড় গামলায় মুড়ি ঢাল। ১০-১৫ মিনিট পরে অল্প ঠাণ্ডা হলে হাত দিয়ে চাকা ভেঙে মিষ্টি মুড়ি আলাদা কর।

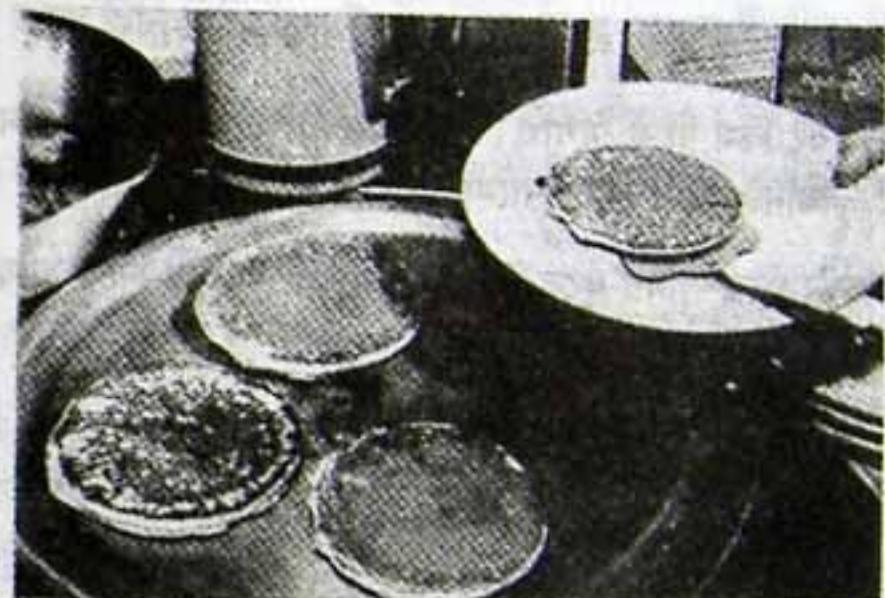
প্যানকেক

ময়দা	$1\frac{1}{2}$ কাপ	ডিম, ফেটানো	১টি
বেকিংপাউডার	$2\frac{1}{2}$ চা. চা.	দুধ, মধু গরম	$\frac{3}{8}$ কাপ
লবণ	$\frac{3}{8}$ চা. চা.	সয়াবিন তেল	৩ টে. চা.
চিনি	২ টে. চা.	অথবা ঘি	৩ টে. চা.

- ময়দা, বেকিং পাউডার, লবণ ও চিনি একসঙ্গে মিশাও।
- ডিম, দুধ, তেল বা ঘি একসঙ্গে মিশাও। ময়দার উপরে দুধ ঢাল। আলতোভাবে নেড়ে মিশাও। জোরে ফেটবে না।

৩। ফ্রাইপ্যান বা তাওয়া গরম কর। আঁচ কমাও। আধা কাপ গোলানো ময়দা ফ্রাইপ্যানে ঢাল। ময়দার উপর বুদবুদ উঠে দুএকটি বুদবুদ ভাসতে আরম্ভ করলে প্যানকেক উল্টাও। নীচের দিক বাদামী রং হলে তুলে নাও। নীচের সিরাপ বা মধু দিয়ে প্যানকেক পরিবেশন কর। প্যানকেকের উপরে সিরাপ ঢেলে খেতে হবে।

সিরাপঃ এককাপ চিনিতে আধা কাপ পানি মিশিয়ে জ্বাল দাও। ফুটে উঠলে নেড়ে ভেনিলা দিয়ে নামাও। সিরাপ প্যানকেকের সঙ্গে পরিবেশন কর।



প্যানকেক

থিন সুইডিস প্যানকেক

ডিম	৩ টি	দুধ	১ কাপ
দুধ	১ কাপ	মাখন	৩ টে. চা.
ময়দা	$\frac{3}{8}$ কাপ	জ্যাম বা	
লবণ	$\frac{1}{2}$ চা. চা.	ফ্রুট সস (পৃষ্ঠা ২৭৫)	

- ডিম, দুধ, ময়দা ও লবণ একসাথে খুব মস্ত করে ফেট। আরও ১ কাপ দুধ ও গলানো মাখন দিয়ে মিশাও।
- ফ্রাইপ্যান গরম করে $\frac{1}{2}$ কাপ গোলা ঢেলে প্যান ধূরিয়ে প্যানকেক ছড়িয়ে দাও। পাতলা প্যানকেক হবে। একবার উল্টে দাও। দুপিঠ ভাজা হলে প্যানকেক চার ভাজ করে নামাও। জ্যাম বা ফ্রুট সস সাথে দিয়ে পরিবেশন কর। চার পরিবেশন হবে।



কাঁপানো ভোনাট

স্পষ্ট তেল	১ প্র্যাকেট	চিনি	১/২ কাপ
পানি	১/২ কাপ	লবণ	১ চা চা.
দুধ, মৃদু গরম	১/২ কাপ	তিম	১ টি
তেল কাবি	১/২ কাপ	ময়দা	৫/৮ কাপ

- মৃদু গরম পানিতে স্পষ্ট ভিজিয়ে ঢেকে রাখ।
- দুধ, তেল, চিনি এবং লবণ একসাথে মিশাও।
- স্পষ্ট এবং তিম দিয়ে মিশাও। এমন আস্দাজে ময়দা দাও বেল নরম থামিব হয়। ৮ মিনিট রাখ। তেল মাঝানো গ্যামলায় থামিব ঢেকে রাখ।
- এক দশটা পরে থামিব ফুলে উঠলে ২-৩ দার দাবিয়ে দিয়ে আবার ৫০ মিনিট ঢেকে রাখ।



চিসে মাঝানো ভাজা ভোনাট

- পিছিতে ময়দা, ছিটিয়ে থামিব ৮ মি. মি. পুরু করে বেল। ভোনাট কাটার দিয়ে কেটে আবার ৫০-৮০ মিনিট ঢেকে রাখ।
- হালকা হয়ে ফুলে উঠলে ভুবো তেলে ভাজ। গরম ভোনাটে গুড়া চিনি ছিটিয়ে দাও। ১/২ ডজন ভোনাট হবে।

কেক ভোনাট

ভিম, ফেটানো	৪ টি	ময়দা	১/২ কাপ
চিনি	১/২ কাপ	বেকিং পাউডার	১ টে. চা.
দুধ	১/২ কাপ	লবণ	১/২ চা চা.
বি, গলানো	১/২ কাপ	দারচিনি, গুড়া	১ চা চা.
		জ্বরফল, গুড়া	১/২ চা চা.

- ভিমের সাথে চিনি মিশিয়ে কেট। দুধ এবং ঠাণ্ডা গলনো দিয়ে মিশাও।
- ময়দা, বেকিং পাউডার এবং লবণ একসাথে মিশাও। ভিমের মিশ্রণে ময়দা দাও এবং ভাল করে মিশাও। রেফ্রিজারেটরে ৩০ মিনিট রাখ।
- পিছিতে ময়দা ছিটিয়ে থামিব ৫ মি. মি. পুরু করে বেল। ভোনাট কাটার দিয়ে কেটে ১৫ মিনিট রাখ।
- ভোনাট ভুবো তেলে ভেজে তুলে কাগজের উপরে রাখ। একটি প্লাস্টিক ব্যাগে গরম ভোনাট নিয়ে দারচিনি ও জ্বরফলের গুড়া দিয়ে ঝাকিয়ে নাও। দেড় থেকে দুই ডজন ভোনাট হবে।

ক্রেপ ভোনাট

মাঘন	১০ গ্রাম	ময়দা	১ কাপ
পানি	১/২ কাপ	তিম	২ টি
লবণ	১/২ চা চা.	জ্যাম	৬ টে. চা.
চিনি	২ চা চা.	আইসিং সুগার	

- হাতল দেওয়া হাঁচিতে মাঘন, পানি লবণ ও চিনি মিশিয়ে ছাল দাও। ফুটে উঠা মাঝে ময়দা দিয়ে মিশাও। উনুন থেকে নামিয়ে একটা করে ভিম দিয়ে খুব জোরে কেট। সলা বেঁধে মণের মতো হলে আর কেটবে না। ভোনাট কাটারে তেল মেঁধে কিছু মণ ভরে গরম ভুবো তেলে ভোনাট ছেড়ে ভাজ। ভোনাটের মাঝামাঝি দিয়ে কেটে দুগ্লাইস কর। প্রত্যেক গ্লাইসে জ্যাম মাখিয়ে স্যান্ডউইচের মতো দুগ্লাইস একসাথে চেপে দাও। উপরে আইসিং সুগার ছিটিয়ে দাও।

চকলেট ডোনাট : এককাপ উঁড়া চিনি ৩ টে, চামচ কোকো এক সঙ্গে মিশাও। $\frac{1}{2}$ কাপ ফুটানো পানি ফৌটা ফৌটা দিয়ে জোরে ফেটে মিশাও। সাথে সাথে গরম সিরায় ডোনাটের একপিঠ ডুবিয়ে প্লেটে সাজিয়ে রাখ। সব হয়ে গেলে ডোনাটের প্লেট বাতাসে খোলা রাখবে। সম্পূর্ণ ঠাণ্ডা হলে ঢাকনা দেয়া পাব্রে রাখবে।

নারিকেলের ছাপ সন্দেশ

নারিকেল, বাটা	$2\frac{1}{2}$ কাপ	ষি	১ টে, চা.
উঁড়া চিনি	১ কাপ	এলাচ	৪ টে, চা.
দুধ	৪ টে, চা.		

- ১। এলাচের দানা বের করে ছেচে নাও।
- ২। হাঁড়িতে সব উপকরণ একসাথে নিয়ে কাঠের চামচ দিয়ে ভালভাবে মিশাও। মাঝারি আঁচে উনুনে দিয়ে নাড়তে থাক। ৮-১০ মিনিট পরে আঁচ আরও কমিয়ে নাও। দলা বেধে উঠলে এবং আঠালো ভাব হলে নামাও।
- ৩। একটি টেতে বা খালায় ছড়িয়ে নাও। ৩-৪ মিনিট পরে সামান্য ঠাণ্ডা হলে নারিকেলের হালুয়া একসাথে গুটিয়ে নাও। পিঠার ছাঁচে এক টেবিল চামচ নিয়ে চেপে নেওয়া কর। ছাপ সন্দেশ টেতে সাজিয়ে রাখ। ২০-২৪ ঘন্টা পরে ছাপ সন্দেশ ঠিকমতো জরুবে।

এলেবেলে গজা

ময়দা	২ কাপ	চিনি	২ কাপ
সয়াবিন	৪ টে, চা.	তেল, ভাজার জন্য	

- ১। ময়দায় তেলের ময়দান নাও। আধা কাপ পানি দিয়ে ময়দা মথে নাও। চরিশ ভাগ কর।
- ২। চিনির সঙ্গে আধা কাপ পানি মিশিয়ে ঘন সিরা কর। সিরা ছেকে নাও।

টক ঝাল মিষ্টি

- ৩। একভাগ ময়দা লুচির মত বেল। চারদিকে ১ সে. মি. ছেড়ে ছুরি দিয়ে ৫-৬টি লম্বা দাগ কাট। তারপর সাবধানে তিলা করে মাদুরের মত ওটিয়ে দুদিকে টিপে দাও যেন বেলনির হাতলের মত দুটি হাতল হয়।
- ৪। হাতল ধরে গজা গরম ডুবো তেলে ছাড়। মনু আঁচে গজা ভেজে সিরায় দাও। মিনিট খানেক সিরায় ডুবিয়ে রেখে প্লেটে সাজিয়ে রাখ। অতিথি আপ্যায়নে বিকালে চায়ের সঙ্গে পরিবেশন করার জন্য এটি উপযোগী খাবার।

সুজির মোহনভোগ

ষি	$\frac{1}{2}$ কাপ	এলাচ	২ টি
সুজি	১ কাপ	চিনি	১ কাপ
দারচিনি, ২ সে. মি.	২ টুকরা	পানি	$2\frac{1}{2}$ কাপ

- ১। ষিয়ে সুজি ভাজ। দারচিনি এলাচ দিয়ে মনু আঁচে নেড়ে বাদামী রং কর।
- ২। পানি দিয়ে সুজি নাড়তে থাক। ফুটে উঠলে চিনি দিয়ে নাড়। পানি শুকালে মোহনভোগ কর্ষাও।
- ৩। মোহনভোগ ষিয়ের উপর উঠলে নামিয়ে ডিসে তোল। চামচে ষি মেখে মোহনভোগ সমান কর। উপরে কিসমিস দিয়ে সাজাও। সয়াবিন তেলা দিয়েও মোহনভোগ রামা করা যায়।

ছোলার ডালের বরফি

ছোলার ডাল	$\frac{1}{2}$ কেজি	দারচিনি, ২ সে. মি.	৩ টুকরা
দুধ	৬ কাপ	গোলাপ জল	১ টে, চা.
চিনি	$1\frac{1}{2}$ কেজি	ষি	১ কাপ

- ১। ছোলার ডাল ধূয়ে দূধে সিঞ্চ নাও। ডাল সিঞ্চ হয়ে নরম হলে নামাও। পুরানো ডাল হলে আরও পানি দিয়ে সিঞ্চ করতে হবে। ডাল শিলপাটায় বাটি।

১। $\frac{5}{2}$ কাপ চিনিতে ২ কাপ পানি দিয়ে জ্বাল দাও। চিনি গলে গোলেই নামিয়ে ছেকে নাও। গরম সিরার বি মিশাও। ভাল দিয়ে ফুটে মস্তক করে মিশাও। চুলায় দাও। দারচিনি দিয়ে মাঝে মাঝে নাড়তে থাক। ফুটে উঠলে ঘন ঘন নেতৃত্বে হালুয়া কর্যাও।

২। হালুয়া তাল বাঁধলে গোলাপজল দিয়ে কর্যাও। বাকি $\frac{1}{2}$ কাপ চিনি দাও। হালুয়া বখন হাঁড়ির তলা নেতৃত্বে তখন নামাবে। বড় এ্যালিটমিনিয়াম বা কাঠের খক্কায় ঢেলে ২ সে. মি. পুরু করে বেলনি দিয়ে বেল। ঠাণ্ডা হলে চারকোপা বা বরফির আকারে কাট। হালুয়া বেলে সমান করার সময় উপরে পেস্তাবাদামের কুচি ছিটিয়ে দেয়া যায়। হালুয়া কর্যাবার সময় আধা কাপ গুড়া দুধ দেয়া যায়। ৮-১০ ঘন্টা বাতাসে খোলা রাখলে বরফি জমবে।

ছোলার ভালের হালুয়া

ছোলারভাল	$\frac{1}{2}$ কেজি	গোলাপজল	৫ টে. চা.
দুধ	৪ কাপ	লেমন ইয়েলো রং	সামান্য
চিনি	১ কেজি	বি	$\frac{1}{2}$ কাপ
দারচিনি, ২ সে. মি.	৩টুকুরা	জাফরান (ইচ্ছা)	
এলাচ	৪টি	পেস্তাবাদাম কুচি, কিসমিস	

- ১। ছোলার ভাল বেছে খুয়ে নাও। ভুবো পানিতে সিন্দু কর। পানি এমন আন্দাজে দেবে যেন ভাল সিন্দু হলে পানি টেনে যায়।
- ২। এক কাপ দুধ অঙ্গ অঙ্গ করে দিয়ে ভাল খেটে নাও। বাকি দুধ ঘন করে রাখ। টাটকা দুধের পরিবর্তে $\frac{1}{2}$ কাপ গুড়া দুধ দেয়া যায়।
- ৩। চিনিতে এক কাপ পানি ও ২ টে. চামচ দুধ দিয়ে সিরা করে ছেকে নাও। সিরার সাথে বি, ভাল, গরম মসলা, ঘন দুধ বা গুড়া দুধ মিশাও। চুলায় দিয়ে নেতৃত্বে নেতৃত্বে ফুটাও। গোলাপজল দাও।
- ৪। $\frac{1}{2}$ ফ্লাকাশে হলে সামান্য লেমন ইয়েলো রং গুলে দাও অথবা জাফরান দাও। হালুয়া কর্যাতে থাক। এক সঙ্গে দলাবেধে হাঁড়ির তলায় লেগে উঠলে নামাও। বড় ধালায় ঢেলে সমান কর।

সোহান হালুয়া

এ্যারাকুট	$\frac{1}{2}$ কাপ	এসেন্স	$\frac{1}{2}$ চা. চা.
ময়দা	$\frac{1}{2}$ কাপ	পেত্তা, বাদাম (ইচ্ছা)	
চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ	হলুদ, কমলা, লাল	
বি	$\frac{1}{2}$ কাপ	বেকোন খাওয়ার রং	

- ১। এ্যারাকুট ও ময়দা একসাথে মিশিয়ে দু'কাপ পানিতে ২৪ ঘণ্টা ভিত্তিতে রাখ। মাঝে একবার উপরের খিতানো পানি ফেলে দিয়ে আবার নতুন পানি দিয়ে নেতৃত্বে রাখবে।
- ২। হালুয়া তৈরি করার একঘণ্টা আগে উপরের খিতানো পানি ফেলে নতুন পানি দিয়ে এ্যারাকুট নেতৃত্বে আরও একঘণ্টা রেখে দাও।
- ৩। এক কাপ পানিতে চিনির সিরা করে ছেকে আবার চুলায় দাও।
- ৪। ময়দার উপরের বেশি অর্ধেক পানি ফেলে হালকা রং মিশাও। চুলার উপর মূল আঁচে সিরা ফুটতে থাকলে এ্যারাকুটের গোলা আস্তে আস্তে দিয়ে নাড়তে থাক।
- ৫। ঘন হয়ে গোলে এসেন্স দিয়ে অঙ্গ অঙ্গ করে বি দিয়ে নাড়তে থাক। সব বি দেয়া হলে অঙ্গক্ষণ কর্যাও।
- ৬। গোল বা চারকোপা পাত্রে পেস্তাবাদাম ছিটিয়ে হালুয়া ঢেলে সমান করে ঢেপে দাও। ঠাণ্ডা হওয়ার পর হালুয়া তুলে প্লেটে দিয়ে পরিবেশন কর।

ময়দার হালুয়া

চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ	বি	$\frac{1}{2}$ কাপ
পানি	$\frac{1}{2}$ কাপ	এলাচ	২টি
গোলাপজল	১ টে. চা.	দারচিনি, ২ সে. মি.	২ টুকুরা
ময়দা	২ কাপ	লবঙ্গ	১টি

- ১। পানিতে চিনির সিরা করে ছেকে নাও। গোলাপজল মিশাও।
- ২। বি গালিয়ে ময়দা ও গরম মসলা দিয়ে বাদামি রং করে ভেজে নামাও।

- ୩। ଫୁଟାନୋ ସିରା ପ୍ରଥମେ ଅର୍ଧେକଟା ମହୁଦାୟ ଦିଯେ କାଠେର ଚାମଚ ଦିଯେ ଫେଟେ । ବାକି ସିରା ଦିଯେ କିଛିକମ ଫେଟେ । ମସଂ ହଲେ ହାଲୁଯା ପ୍ଲେଟେ ଢେଳେ ସମାନ କର (ହାଲୁଯା ପ୍ଲେଟେ ଢାଳାର ଆଗେ ଚାଲାୟ ଦିଯେ ୨ ମିନିଟ ନେଡ଼େ ନାମାତେ ପାର) ।

ନେଶେସ୍ତାର ହାଲୁଯା

ସୁଜି	$\frac{1}{2}$ କେଜି	ଏଲାଚ	୩ଟି
ପାନି	୮ କାପ	ଦାରଚିନି, ୨ ସେ. ମି	୨ ଟୁକରା
ସି	$\frac{1}{2}$ କାପ	ଜାଫରାନ	$\frac{1}{2}$ ଚା ଚା
ଚିନି	୧ କେଜି	ଲେମନ ଇଯେଲୋ କାଲାର ସାମାନ୍ୟ	
ଗୋଲାପ ଜଲ	୧ ଚା ଚା,	ତାବାକ, ପେଣ୍ଟା ବାଦାମ କୁଚି	

- ୧। ସୁଜି ୪ କାପ ପାନିତେ ୭-୮ ଘନଟା ଭିଜିଯେ ରାଖ ।
 ୨। ସୁଜି ହାତ ଦିଯେ କଚଳେ ମାଡ଼ ବେର କର । କାପଡେ ନିଯେ ସୁଜି ଛେନେ ମାଡ଼ ବେର କର । ଛାନାର ସମୟ ୨ କାପ ପାନି ୩-୪ ବାର ଦିଯେ ଛାନବେ । ମାଡ଼ ଭାଲଭାବେ ବେରିଯେ ଆସଲେ ଏକଟି ବାଟିତେ ୨ କାପ ପାନି ନାଓ । କାପଡ୍ ଥେକେ ସୁଜିର ଦଲା ପାନିତେ ରାଖ । ହାତ ଦିଯେ କଚଳାଓ । ସୁଜିର ଗୁଟେନ ରାବାରେ ମତୋ ହଲେ ତୁଲେ ଫେଲ । ମାଡ଼ଟୁକୁ ନାଓ । ସୁଜିର ମାଡ଼ଇ ନେଶେସ୍ତା ।
 ୩। ହାଡିତେ ସି ଗାଲିଯେ ଏଲାଚ ଦାରଚିନି, ଚିନି ଦିଯେ ଏକବାର ନେଡ଼େ ଉନ୍ନନ ଥେକେ ନାମିଯେ ନେଶେସ୍ତା, ଏଲାଚ, ଦାରଚିନି, ଗୋଲାପ ଜଲ, ଜାଫରାନ ଓ ରେ ଦିଯେ ନେଡ଼େ ନେଡ଼େ ମିଶାଓ । ଉନ୍ନନ ଦିଯେ ମୃଦୁଆଚେ ଅନବରତ ନାଡ଼ିତେ ଥାକ । ଧୀରେ ଧୀରେ ଜମେ ଆସବେ । ହାଲୁଯାର ମତୋ ତାଲ ବାଁଧଲେ ଓ ଚକଟକେ ଦେଖାଲେ ନାମିଯେ ସାଥେ ସାଥେ ଧାଲାୟ ଢେଳେ ସମାନ କର । ଠାଣ୍ଡା ହଲେ ତାବାକ ପେଣ୍ଟା ବାଦାମ ଦିଯେ ସାଜାଓ ।

ଡିମେର ହାଲୁଯା

ଡିମ	୪ ଟି	ଏଲାଚ	୨ ଟି
ଚିନି	$\frac{1}{2}$ କାପ	ଦାରଚିନି, ୨ ସେ. ମି	୨ ଟୁକରା
ଦୂର, ଘନ	$\frac{1}{2}$ କାପ	ଗୋଲାପ ଜଲ	୨ ଟେ. ଚା.
ସି	$\frac{1}{2}$ କାପ	ଜାଫରାନ (ଇଚ୍ଛା) ସାମାନ୍ୟ	

- ୧। ଗୋଲାପ ଜଲେ ଜାଫରାନ ଆଧୟନ୍ତା ଭିଜିଯେ ରାଖ ।
 ୨। ଡିମ କାଟିଚାମଚ ଦିଯେ ଅଳ୍ପ ଫେଟେ । ସବ ଉପକରଣ ଏକସଙ୍ଗେ ମିଶାଓ ।

- ୩। ମୃଦୁଆଚେ ଚାଲାୟ ଦିଯେ ନାଡ଼ିତେ ଥାକ । ଖୁବ ସାବଧାନେ ନାଡ଼ିତେ ହବେ ଯେଣ ତଳାୟ ନା ଲାଗେ । ଡିମ ଜମାଟ ବେବେ ମିହିଦାନାର ମତ ହବେ । ପାନି ଶୁକିଯେ ବି ବେର ହଲେଇ ଢେଳେ ଉପରେ ମାଓୟା ବା ପେଣ୍ଟା ବାଦାମ କୁଚି ଦିଯେ ସାଜାନ ଯାଏ ।

ସ୍ନୋବଲ

ଦୂର	୧ ଲିଟାର	ଗୋଲାପ ଜଲ	୧ ଟେ. ଚା.
ସାଗୁଦାନା	$\frac{1}{2}$ କାପ	ଭେନିଲା	$\frac{1}{2}$ ଚା ଚା.
ଚିନି	$\frac{1}{2}$ କାପ	ଡିମେର ସାଦା	୨ ଟି

- ୧। ସାଗୁଦାନା ଧୂଯେ ରାଖ । ଦୂରେ ସାଗୁଦାନା ଦିଯେ ନାଡ଼ିତେ ଥାକ । ଦୂରେ ଫୁଟେ ଉଠିଲେ ଘନ ଘନ ନାଡ଼ିବେ । ସାଗୁଦାନା ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣରାପେ ସିନ୍ଦ୍ର ହଲେ ସଞ୍ଚ ଦେଖାବେ, ତଥନ ଉନ୍ନନେର ଝାଲ କମିଯେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ କରେ ଚିନି ୧ କାପ ଦାଓ । ଗୋଲାପ ଜଲ ଦିଯେ ନାମାଓ । ପରିବେଶନେର ବାଟିତେ ଢେଳେ ଠାଣ୍ଡା କର । ରେକ୍ରିଜାରେଟେରେ ରାଖ ।
 ୨। ଡିମେର ସାଦା ଫେଟେ ମେରାଂ କର । ଫେଟାର ସମୟ ୨ ଟେବିଲ ଚାମଚ ଚିନି ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ଦିଯେ ଫେଟବେ ।
 ୩। ଠାଣ୍ଡା ସାଗୁଦାନାର ଉପରେ ଚାମଚ ଦିଯେ ମେରାଂ ତୁଲେ ବଲେର ମତୋ କରେ ଦାଓ । ମେରାଂ ଏର ବଲ ଦିଯେ ବାଟିର ସାଗୁଦାନା ଦେକେ ଦାଓ । ରେକ୍ରିଜାରେଟେରେ ରାଖ ।

ଡିମେର ସ୍ନୋବଲ

ଡିମ	୨ ଟି	ଚିନି	୨ ଟେ. ଚା.
ଦୂର	$\frac{1}{2}$ କାପ	ଲେବୁର ରସ	୧ ଟେ. ଚା.

- ୧। ଡିମ ଫେଟେ ଦୂର, ଚିନି ଏବଂ ଲେବୁର ରସ ମିଶାଓ । ସମ୍ପାଦନେ ନିଯେ ମୃଦୁଆଚେ ଉନ୍ନନେ ଦାଓ । ଘନ ଘନ ନାଡ଼ିତେ ଥାକ । ଡିମ ଜମାଟ ବେବେ ବୁନିଦ୍ୟାର ମତ ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୁଟି ବାଁଧଲେ ନାମାଓ । ଠାଣ୍ଡା କରେ ପରିବେଶନ କର ।

ଡିମେର ବରଫି

ଡିମ	୮ ଟି	ସି	$\frac{1}{2}$ କାପ
ଚିନି	୨ କାପ	ଗୋଲାପ ଜଲ	୧ ଟେ. ଚା.
ଜାଫରାନ	$\frac{1}{2}$ ଚା ଚା.		

রামা খাদ্য পুষ্টি

- ১। ডিম ভেঙ্গে সাদা ও কুসুম আলাদা রাখ। ডিমের সাদা জমাট করে ফেট। কুসুম ফেটে মস্বণ কর। সাদা ও কুসুম একসঙ্গে মিশাও। চিনি দিয়ে মিশাও। হাঁড়িতে মিশানো ডিম ও ঘি নাও। মদু আঁচে চুলায় দিয়ে নাড়তে থাক। গোলাপজল ও জাফরান (ইছা) দাও।
- ২। হালুয়া থেকে ঘি বের হয়ে যাওয়ার পরও খুব মদু আঁচে চুলায় রেখে অনেকক্ষণ নাড়বে। হাঁড়িতে লেগে উঠলে হালুয়া নামাও।
- ৩। ট্রি বা রুটি বেলার পিড়িতে হালুয়া ঢাল। বেলনি দিয়ে বেলে সমান কর। ১ সে. মি. পুরু করে বেলবে।
- ৪। হালুয়া বাতাসে খোলা রাখ। ১০-১৫ মিনিট পর গরম থাকতে ছুরি দিয়ে বরফির আকারে কেটে টুকরাগুলির চারদিকে সমান কর। বরফি ঠাণ্ডা হলে শক্ত হবে।

চালকুমড়ার হালুয়া

পাকা চাল কুমড়া	২ কাপ	দারচিনি, ২ সে. মি.	২ টুকরা
চিনি	১ ½ কাপ	গোলাপ জল	২ টে. চা.
ঘি	১ ½ কাপ	জাফরান সামান্য	

- ১। চালকুমড়া খোসা ছাড়িয়ে টুকরা কর। বীচিসহ নরম অংশ কেটে ফেল। স্লাইস করে সিন্ধ কর। পানি ঝরিয়ে বেটে দুকাপ মেপে নাও।
- ২। কুমড়া, চিনি, ঘি দারচিনি ও জাফরান একসঙ্গে মিশিয়ে চুলায় দাও। পানি শুকিয়ে গেলে নেড়ে নেড়ে কষাতে থাক। গোলাপজল দিয়ে হালুয়া কষাও। ঘি বের হলে নামাও। পেপের হালুয়া একই পদ্ধতিতে করবে।

গাজরের হালুয়া

গাজর, মাঝারি	১ ½ কেজি	চিনি	২ কাপ
দুধ, ঘন	১ ½ কাপ	ঘি	১ ½ কাপ
১। গাজর খোসা ছাড়িয়ে স্লাইস করে কেটে সিন্ধ করে বেটে নাও।			
২। গাজর, চিনি (এক কাপ গাজরে ১ ½ কাপ চিনি), ঘি, এলাচ, দারচিনি একসঙ্গে মিশিয়ে চুলায় দাও।			

টক বাল মিষ্টি

৩০৩

- ৩। হালুয়া ঘন হলে নেড়ে কষাও। কষাবার সময় আধকাপ ঘন দুধ অথবা গুড়া দুধ দাও। হালুয়া ঘিয়ের উপরে উঠলে নামিয়ে প্লেটে তুলে সমান কর। বীট, মটরশুটি এবং কাঁচা ছোলার হালুয়া একই পদ্ধতিতে করা হয়। বীটের হালুয়ায় এলাচ, দারচিনি বাদ দিতে পার।

গাজর নারিকেলের লাজ্জু

গাজর	১ কেজি	ঘি	১ ½ কাপ
দুধ, ঘন	১ ½ কাপ	নারিকেল	১ টি
চিনি	৮ কাপ	মাওয়া	১ ½ কাপ
দারচিনি, ২ সে. মি.	৫ টুকরা		

- ১। গাজর খোসা ছাড়িয়ে টুকরা কর, সিন্ধ করে বেটে নাও।
- ২। নারিকেল কুরিয়ে মিহি করে বাট। মাওয়া ঝুরি কর।
- ৩। মাওয়া বাদে সব উপকরণ একসঙ্গে মিশিয়ে উন্নুনে দাও। মাঝে মাঝে নাড়।
- ৪। হালুয়া ঘন হলে নেড়ে নেড়ে কষাও ঘি বের হয়ে হালুয়া আঠালো হলে নামাও।
- ৫। হালুয়ার লাজ্জু করে মাওয়ায় গড়িয়ে নিয়ে থালায় সাজিয়ে রাখ। লাজ্জু ঠাণ্ডা হলে জমবে।

লোবানী

পাকা শসা	১ কেজি	নারিকেল	২ টি
ঘি	১ ½ কাপ	চিনি	৩ কাপ
এলাচ	৩ টি	গোলাপজল	
দারচিনি, ২ সে. মি.	৩ টুকরা		

- ১। নারিকেল কুরিয়ে ১ ½ কাপ ঘন দুধ বের করে রাখ।
- ২। শসা খোসাসহ অথবা খোসা ছাড়িয়ে ৬ সে. মি. x ৪ সে. মি. আয়তাকারে কাট বা ইচ্ছামত টুকরা কর। বীচিসহ শসার নরম অংশ কেটে ফেল।
- ৩। আধা কাপ পানিতে চিনির সিরা করে ছেকে নাও।
- ৪। ফুটানো পানিতে শসা দিয়ে কয়েকবার ফুটাও। শসার পানি ঝরিয়ে রাখ।
- ৫। ঘিয়ে গরম মসলা ও শসা দিয়ে ২-৪ মিনিট ভাজ। নারিকেলের দুধ দিয়ে ফুটাও। শসা সিন্ধ হলে মদু আঁচে রেখে অল্প অল্প সিরা দাও। সব সিরা দেয়া হয়ে গেলে মদু আঁচে ফুটাও। নারিকেলের দুধ ঘন হলে নামাও। মোরাবার মত লোবানী ২ দিন জ্বাল দিয়ে ঘন করলে ভাল হয়। নারিকেলের দুধে চালকুমড়ার মোরব্বা জ্বাল দিয়েও লোবানী করা যায়।

লাউ দুধ

লাউ	১টি	চিনি	১ কেজি
ঘি	১/২ কাপ	এলাচ	৪ টি
দুধ	১২-১৬ কাপ	দারচিনি, ২ সে. মি.	৪ টুকরা

- ১। মাঝারি আকারের একটি লাউ নাও। লাউয়ের খোসা ছাড়িয়ে বীচিসহ নরম অংশ কেটে ফেল। সবজি কুরুনিতে লাউ ঝুরি করে পানিতে রাখ।
- ২। ঝুরি লাউ ফুটানো পানি দিয়ে ৮-১০ মিনিট সিঁজ কর। পানি ঝরিয়ে, লাউ নিংড়ে নাও। ঘিয়ে লাউ, এলাচ ও দারচিনি দিয়ে ২-৩ মিনিট ভাজ। ফুটানো দুধ দিয়ে জ্বাল দাও। দুধ ঘন হয়ে আসলে মৃদু আঁচে অল্প অল্প চিনি দাও। চিনি দেয়া শেষ হলে গোলাপজল লাউ।

কাওনের ক্ষীর

কাওন	১/২ কাপ	এলাচ	৪ টি
দুধ	৬ কাপ	দারচিনি, ২ সে. মি.	২ টুকরা
চিনি	১/৪ কাপ		

- ১। কাওনের চাল ধূয়ে দুধের সাথে মিশিয়ে নাড়তে থাক। ভালভাবে ফুটে উঠলে এলাচ দারচিনি দাও। যখন দুধ কমে ঘন হয়ে আসবে তখন ঘন ঘন নাড়বে এবং প্রথম থেকেই আঁচ কম রাখবে। ঘন থকথকে হলে চিনি ২-৩ বারে দিয়ে নেড়েনামাবে।

ফিরনী

দুধ	৪ কাপ	চিনি	১/২-১/৪ কাপ
পোলাওর চাল	১/৪ কাপ	গোলাপ জল	১ টে. চা.

- ১। পোলাওর চাল ধূয়ে পানিতে ভিজিয়ে রাখ। হাত দিয়ে কচলে চাল আধা ভাঙা কর। দুধ ও চাল একসঙ্গে মিশিয়ে উনুনে দিয়ে সামান্য জাফরাণ দিয়ে (ইছা) মাঝে মাঝে নাড়। চাল সিঁজ হলে ঘন ঘন নাড়বে। উনুনের আঁচ কমিয়ে দাও। অল্প অল্প চিনি দিয়ে নাড়। সব চিনি দেয়া হলে আরও ৫ মিনিট মৃদু আঁচে রেখে নাড়। ফিরনী নামিয়ে গোলাপজল দাও।
- ২। পরিবেশন পাত্রে ঢেলে উপরে মাওয়া বা পেস্তাবাদাম কুচি ছিটিয়ে দাও। ঠাণ্ডা হলে রেফ্রিজারেটরে রাখ।

টক খাল মিষ্টি

দুধ	৪ কাপ	চিনি	১/৪-১ কাপ
সেমাই	১ ১/৪ কাপ	গোলাপজল	১ টে. চা.

- ১। সেমাই ২০৫ সে. মি. (১ ইঞ্চি) লম্বা টুকরা কর।
- ২। দুধ ফুটাও। সেমাই দিয়ে নাড়। ২-৩ মিনিট সেমাই সিঁজ হলে জ্বাল কমিয়ে দাও। অল্প অল্প করে চিনি দিয়ে নাড়তে থাক। সব চিনি দেয়া শেষ হলে আরও ৪-৫ মিনিট মৃদু আঁচে রেখে নাড়। নামিয়ে গোলাপজল দাও।
- ৩। পরিবেশনের বাটিতে দুধ সেমাই ঢাল। পেস্তাবাদাম কুচি ছিটিয়ে দিয়ে ৪-৫ ঘন্টা পরে পরিবেশন কর। পরিবেশনের আগে সেমাই ৫-৬ ঘন্টা রেফ্রিজারেটরে রাখলে ভাল হয়।

আনারসের জরদা

পোলাওর চাল	১ কেজি	ঘি	১ কাপ
লেমন ইয়েলো কালার	সামান্য	চিনি	১ ১/২-২ কেজি
আনারস, কুরানো	১ টি	কিসমিস	১/৪ কাপ
দারচিনি, ২ সে. মি.	৩ টুকরা	পেস্তা	৮ টি
এলাচ	৪ টি	বাদাম	৮ টি
লবঙ্গ	২ টি	মাওয়া	১/৪ কাপ

- ১। ১৬ কাপ পানিতে রং দিয়ে ফুটাও। চাল ধূয়ে ফুটানো পানিতে দিয়ে নাড়। ভাত ঠিকমতো সিঁজ হলে মাড় ফেল। ভাত বাতাসে ছড়িয়ে দাও।
- ২। যে হাঁড়িতে জরদা রামা হবে সে হাঁড়িতে চিনি নাও। চিনিতে আধা কাপ পানি মিশাও। এলাচ, দারচিনি ও লবঙ্গ দিয়ে মৃদুজ্বালে উনুনে দাও। চিনি নাড়তে থাক। চিনি গলে গলে কুরানো আনারস ও ঘি দিয়ে ৫ মিনিট রামা কর। আনারস সিঁজ হলে ভাত দিয়ে নাড়। পানি শুকিয়ে আসলে হাঁড়ি ঢেকে উপরে, নীচে এবং চারপাশে কাঠ কয়লার আগুন দিয়ে দম দাও বা মৃদু আঁচে দমে রাখ অথবা ওভেনে দাও। হাঁড়ি নামিয়ে খোলা বাতাসে রাখ। জরদা ঠাণ্ডা হলে চামচ দিয়ে নেড়ে বরবারে করে দাও।

- ৩। জরদা বড় থালায় বা ডিসে তোল। উপরে মাওয়া, কিসমিস, পেস্তা ও বাদাম ছিটিয়ে দাও। কমলার জরদায় কমলার খোসা কুচি করে ভাতের মাড় ফেলার ঠিক আগে দিলে ভাতের সঙ্গে সিঙ্ক হয়ে যাবে। কমলার শাঁস ও রস আনারসের জরদার মত চিনিতে দিতে হবে।

সেমাইর জরদা

সেমাই	২০০ গ্রাম	পানি	১ ১/২ কাপ
ঘি	১০০ গ্রাম	লেমন ইয়েলো কালার	সামান্য
এলাচ	৪ টি	চিনি	২০০ গ্রাম
দারচিনি, ২ সে. মি.	৪ টুকরা	গোলাপজল	২ টে. চা.
লবঙ্গ	২ টি	মাওয়া (ইচ্ছা)	১ টে. চা.

- ১। $8\frac{1}{2}$ কাপ পানিতে রং মিশাও।
- ২। ঘিয়ে সেমাই, এলাচ, দারচিনি ও লবঙ্গ ভাজ। রঙিন পানি এমন আন্দাজ দাও যেন সেমাইর উপরে পানি না উঠে। নেড়ে নেড়ে পানি শুকালে অল্প অল্প চিনি ছিটিয়ে দাও এবং কম আঁচে নাড়তে থাক। সব চিনি দেয়া শেষ হলে গোলাপজল দিয়ে নাড়তে থাক। পাঁচ মিনিট পরে কিসমিস দিয়ে নামাও বা দমে রাখ। ওভেনে রাখতে পার।
- ৩। বড় থালায় জরদা ছাড়িয়ে বাতাসে রাখ। ঠাণ্ডা হলে জরদা কাঁটা চামচ দিয়ে নেড়ে সেমাই ঝরবারে কর। পরিবেশনের ডিসে জরদা তুলে উপরে মাওয়া ও পেস্তাবাদাম দিয়ে সাজাও।

ডিম সেমাইর জরদা

ডিম	৮টি	দারচিনি	৪ টুকরা
ঘন দুধ	৪ কাপ	গোলাপজল	২ টে. চা.
সেমাই	১ ১/২ কেজি	লেমন ইয়েলো কালার	১ ১/২ চা.
ঘি	১ ১/২ কেজি	চিনি	১ কেজি (ইচ্ছা)
এলাচ	৮টি	জাফরান	

টক ঝাল মিষ্টি

- ১। ডিম ফেটে দুধ মিশাও। গোলাপ, জাফরান মিশাও।
- ২। সেমাই টুকরা কর। ঘিয়ে গরম মসলা দিয়ে সেমাই ভাজ।
- ৩। সেমাই ভালভাবে ভাজা হলে মিশানো দুধ-ডিম দাও। জ্বাল কমিয়ে ধীরে ধীরে সেমাই নিচের থেকে উপরে তুলে নাড়তে থাক। দুধ ডিমের মিশ্রণে সেমাই মিশে সামান্য নরম হলে অল্প পানিতে গুলানো রং দাও। কিসমিস দাও। নেড়েচেড়ে ঢাকনা দিয়ে মৃদু জ্বালে ১৫-২০ মিনিট দমে রাখ।

- ৪। সেমাই সিঙ্ক হলে চিনি দু'তিনবারে দিয়ে নাড়। চিনি মিশে গেলে মৃদু আঁচে দমে রাখ। সেমাই ঝরবারে হলে নামাও।

মিঠা টুকরা

পাউরুটি	১টা	দুধ	২ কাপ
সয়াবিন তেল	১/৪ কাপ	গোলাপজল	১ টে. চা.
চিনি	১ কাপ	লেমন ইয়েলো কালার	

- ১। দুধ জ্বাল দিয়ে ঘন করে এক কাপ কর।
- ২। আধা কাপ পানি দিয়ে চিনির সিরা কর। সিরা ছেকে নিয়ে গোলাপজল মিশাও।
- ৩। পাউরুটির উপরে লাল শক্ত অংশ ছাড়িয়ে রুটির ১০টি স্লাইস কর।
- ৪। পাউরুটি ঘিয়ে ভাজ এবং সিরাপে দু'পিঠ ডুবিয়ে বেকিং টেতে সাজিয়ে রাখ।
- ৫। পাউরুটি ঠাণ্ডা হয়ে গেলে সব রুটির উপর সমানভাবে দুধ ঢেলে দাও। রুটির উপর গোলাপজল ও রং ছিটিয়ে দাও। মিঠা টুকরা ৪-৫ ঘন্টা রেখে দিলে রুটিতে সিরা এবং দুধ টেনে নেবে। দুধের পরিবর্তে কনডেন্সড মিল্ক দেয়া যায়।
- ৬। টেতে বা বড় প্লেটে মিঠা টুকরা একস্তরে সাজিয়ে পরিবেশন কর।

শাহী টুকরা

পাউরটি	৬ স্লাইস	গোলাপজল	১ টে. চা.
ঘি	১/২ কাপ	পেস্তা, কুচি	৪ টি
চিনি	১ ১/৪ কাপ	বাদাম, কুচি	৪ টি
কনডেন্সড মিল্ক	১/২ কাপ	জাফরান বালেমন কালার	

- ১। পেস্তা বাদাম পানিতে ভিজিয়ে ঝুরি করে রাখ।
- ২। আধা কাপ পানি দিয়ে চিনির সিরা কর। সিরা হেঁকে গোলাপজল মিশাও।
- ৩। পাউরটির স্লাইসগুলি সমান দুটুকরা কর। ঘিয়ে পাউরটি মচমচে এবং লাল করে ভাজ। ভেজে সাথে সাথে সিরায় ডুবাও। কয়েক সেকেণ্ড পরেই সিরা থেকে তুলে পরিবেশনের ডিসে সাজিয়ে রাখ।
- ৪। পাউরটির উপরে কনডেন্সড মিল্ক সমান করে দাও। সামান্য রং বা জাফরানের ছিটা দিয়ে পেস্তা বাদাম ছিটিয়ে দাও। কনডেন্স মিল্কের পরিবর্তে খুব ঘন দুধ বা সর দেয়া যায়।

মিষ্টি দই

দুধ	২ লিটার	দই অথবা	২ টে. চা.
চিনি	১/৪ কাপ	সিরকা	১ টে. চা.

- ১। দু'লিটার দুধ ঘন করে এক লিটার কর। ঘন করার সময় অল্প অল্প করে চিনি দিয়ে নাড়তে থাকবে যেন সর না পড়ে।
- ২। উনুন থেকে নামিয়ে দুধ উচু থেকে বাটিতে ঢাল। দুধ অল্প গরম থাকতে ফেটানো টক দই বা সিরকা দাও।
- ৩। বাটির মুখে ঢাকনা দিয়ে গরম কাপড় দিয়ে ঢেকে এমনভাবে রাখবে যেন নাড়চাড়া না হয়।
- ৪। ৮-১২ ঘন্টার মধ্যে দই জমবে। ওভেনে খুব মনুভাপে রাখলেও দই জমে যায়। সিরকার পরিবর্তে লেবুর রস বা তেতুল দিলেও দই জমবে।

দুধ	২ লিটার	গোলাপজল	১ টে. চা.
চিনি	১/২ কাপ	পেস্তাবাদাম কুচি	১ চা চা.
১।	বড় লোহার কড়াইয়ে দুধ ঝাল দাও। ফুটে উঠলে ১০ মিনিট নেড়ে নেড়ে ফুটাও। মনু আঁচে ঢাকনা না দিয়ে চুলায় রাখ।		
২।	দুধের উপরে ভারী সর জমলে চামচ দিয়ে সর সরিয়ে কড়াইয়ের গায়ে লাগিয়ে রাখ। এভাবে দু'ঘন্টা পর পর দুধের উপর থেকে সর সরিয়ে কড়াই এর ধারে রাখ।		
৩।	যখন দুধ খুব ঘন হয়ে ২ কাপের মত হবে তখন চুলা থেকে নামাবে।		
৪।	গরম সর কিছু কিছু করে তুলে বাটিতে রাখ এবং চিনি ও গোলাপজল ছিটিয়ে দাও। এভাবে সব সর দুধসহ তুলে চিনি দেয়া শেষ হলে উপরে পেস্তাবাদাম ছিটিয়ে দাও। সামান্য লেমন ইয়েলো রং বা জাফরান ছিটিয়ে দেয়া যায়।		

দুধের ছানা

টাটকা দুধ	১ লিটার	সিরকা	৪ টে. চা.
১।	সিরকার সঙ্গে সমান পরিমাণে পানি মিশাও।		
২।	দুধ চুলায় দাও। ফুটে উঠা মাত্রই সিরকা দিয়ে উনুন থেকে নামিয়ে রাখ।		
৩।	দুধের ছানা ও পানি আলাদা হলে সঙ্গে সঙ্গে দুধ একটি কাপড় বা ছাকনিতে ঢেলে খোলা বাতাসে ৬-৭ ঘন্টা রাখ।		
৪।	একটি বড় গামলায় দুধ ঢাল। দুধ ৪-৫ মিনিট নাড়।		
৫।	পানি ঝরে গোলে ছানা ঠাণ্ডায় বা রেফ্রিজারেটরে রাখ।		
৬।	টাটকা ছানা থেতে সুস্থাদু। ছানা দিয়ে সন্দেশ, রসগোল্লা ইত্যাদি মিষ্টি তৈরি হয়। এক লিটার দুধ থেকে আধা কাপ ছানা পাওয়া যায়। ছানা দিয়ে পনিরও তৈরি করা যায়। এই পনির আমরা রাম্ভায় ব্যবহার করতে পারি।		