

ছাপ সন্দেশ

ছানা	১ কেজি	এলাচ	৮টি
চিনি	১ কাপ	সন্দেশের ছাঁচ	১টি
১। ছানার একটি কড়াইয়ে চারভাগের তিনভাগ ছানার সাথে চিনি মিশিয়ে ছাল দাও। উনুনের আঁচ করে রেখে ছানা কড়াইয়ে ছড়িয়ে দিয়ে ঘন ঘন নাড়বে।			
২।		ছানা আঠালো হলে নামিয়ে এলাচের গুঁড়া ও বাকি ছানা মিশাও। টে বা ঘালায় ছানা ঢেলে ছড়িয়ে রাখ।	
৩। করেক ঘন্টা পরে ছানা সম্পূর্ণভাবে ঠাণ্ডা হলে এবং পানি শুকালে খুব মসৃণ করে মথে নাও। ছানা ১৬ ভাগ কর। প্রত্যেক ভাগ গোল করে ছাঁচের উপর রেখে হাতের তালু দিয়ে চেপে দাও।			

গুড়ের সন্দেশ

ছানা	১ কেজি	চিনি	১ কাপ
পাটালি গুড়	১ কাপ		
১। গুড় ভেঙ্গে নাও। ছানা হাতের তালু দিয়ে হালকা মাখাও। উনুনে কড়াই দিয়ে গুড় দাও। নেড়ে ছানা দাও। আধা মিনিট নেড়ে চিনি দাও। মুদু আঁচে ঘন ঘন নাড়। ছানা চট্টচট্টে হলে নামাও।			
২।		৪-৫ ঘন্টা পরে ছানা সম্পূর্ণ ঠাণ্ডা হলে হাত দিয়ে ভাল করে মথ। মসৃণ হলে ১৬ ভাগ কর। সন্দেশের ছাঁচে চেপে থালায় সাজিয়ে রাখ।	

প্রাণহারা

মাওয়া	১/২ কাপ	দুধের সর	১/২ কাপ
ছানা	২ কাপ	গোলাপ নির্যাস	৩ ফোটা
চিনি	১ কাপ	বা এসেন্স	৩ ফোটা
১। মাওয়া বাঁশের বা তারের চালনিতে ঢেলে রাখ। ছানার সঙ্গে চিনি মিশিয়ে ছাপ সন্দেশের মত রাম্ভা কর।			
২। চুলা হতে নামিয়ে ছানা ঠাণ্ডা হওয়ার পরে মসৃণ করে মথে নাও। দুধের সর ও এসেন্স দিয়ে মথ। ছানা ১৬ ভাগ কর। প্রত্যেক ভাগ হাতের মুঠোয় গোল করে মাওয়ার গুঁড়ায় গড়িয়ে নাও।			

রসগোল্লা

চিনি	১ কাপ	চিনি	১ চা চা,
দুধ	১ লিটার	এলাচ, গুঁড়া	১ চা চা,
ময়দা বা সুজি	১ চা চা,	গোলাপ জল	১ চা চা,
১। দুধের ছানা (পঃ ৩০৯) করে ছাকনিতে বাতাসের মধ্যে ৬-৭ ঘন্টা ছড়িয়ে রাখ।			
২। চিনির সাথে ৩ কাপ পানি দিয়ে চুলায় দাও। ফুটে উঠার পরে সিরার উপর থেকে ভাবুহাতা দিয়ে ময়লা তুলে ফেল। চুলার আঁচ কমিয়ে রাখ।			
৩। ছানা হাতের তালু দিয়ে মথে নাও। ময়দা বা সুজি, ১ চা চামচ চিনি ও এলাচ গুঁড়া দিয়ে ছানা মথ। ছানা ১৬-২০ ভাগ করে গোল করে রাখ।			
৪। সব ছানার গুলি একবারে উনুনের উপরে সিরায় ছাড়। আঁচ বাড়িয়ে দাও। কিছুক্ষণ পরে রসগোল্লা সিরার উপর ভেসে উঠবে। বড় চামচ বা হাতা দিয়ে রসগোল্লা সিরায় ডুবিয়ে হ্যাড়ি ঢেকে দিবে।			
৫। ২০-২৫ মিনিট পরে বাটিতে পানি নিয়ে একটি রসগোল্লা ছাড়। পানিতে রসগোল্লা ডুবে গেলে এবং আকার ঠিক থাকলে চুলা থেকে নামিয়ে রাখ।			
৬। সিরাসহ রসগোল্লা একটি বড় গামলায় ঢাল। ১ চা চামচ গোলাপজল দাও। ৭-৮ ঘন্টা পরে রসগোল্লা পরিবেশন কর।			

রসমালাই

রসগোল্লার উপকরণ	১ রেসিপি	দুধ	৬ কাপ
গোলাপজল	১ টে. চা.	চিনি	১/২ কাপ
১। রসগোল্লার উপকরণ দিয়ে ৩৬টি ছোট রসগোল্লা তৈরি কর।			
২। রসগোল্লা ৭-৮ ঘন্টা সিরায় ভিজিয়ে রাখ।			

৫। মুখ ছাল দিয়ে ও সোয়া কর। মুখ ছাল দেয়ার সময় ২ কাপ চিনি অল্প অল্প করে দেন এবং মন ঘন নাড়িতে যেন সর না পড়ে।

৬। বক বাটিতে সিরা বাদ দিয়ে রসগোজা নাও। গোপাপজল মিশাও। রসগোজার উপর মন মুখ চেসে দাও। ৫-৬ ঘণ্টা পরে পরিবেশন কর।

চমচম

ছানা	১/২ কাপ	চিনি	৩ কাপ
ময়দা বা মুরি	১ চা চা,	পানি	২ ১/২ কাপ
চিনি	১ চা চা,		

- ৭। পানি দিয়ে চিনির সিরা করে মনু আচে চুপায় রাখ।
 ৮। ছানা মথে নাও। ছানার সাথে ময়দা ও চিনি মিশিয়ে ভাল করে স্থাপ। ১৬ বা ১৮ কাপ কর। প্রত্যেক ভাগ দিয়ে চমচমের আকারে তৈরি করে রাখ।
 ৯। সব চমচম একবারে সিরায় ছাড়। চুপার আচ বাঢ়িয়ে দাও। রসগোজার মত রাখা কর। সামান্য বাদামী রং ধরলে চুপা থেকে নামিয়ে ৩-৪ ঘণ্টা রাখ। ঠাণ্ডা হলে অন্য পারে চাপবে।
 ১০। কয়েক ঘণ্টা পরে চমচম পরিবেশন করবে।

পানতোয়া

চিনি	১ চা চা,	ময়দা	২ ১/২ চা,
মাওয়া	১ চা চা,	ধি	২ কাপ
এলাচ, উঁড়া	৩টি	চিনি	২ ১/২ চা,
চিনি	৩ কাপ	ছানা	১/২ কাপ
পানি	৩ কাপ	বেকিংপাউডার	১/২ চা চা,
মাওয়া	১/২ কাপ		

- ১। এক চা চামচ চিনি, মাওয়া ও এলাচ পুড়া একসঙ্গে মিশাও।

চক রাল মিঠি

- ১। ৩ কাপ পানিতে ৩ কাপ চিনির সিরা করে ময়দা কেটে কড়াই চুপা থেকে নামিয়ে রাখ।
 ২। মাওয়া মেটি চাপলিতে চেসে রাখ।
 ৩। ময়দায় দিয়ের ময়ান দাও। ২ কাপ চিনি দিয়ে মিশাও।
 ৪। ছানা হাতের তালু দিয়ে মস্ত করে মথে চেসে রাখা মাওয়া এবং ময়ান দেয়া ময়দা মিশাও।
 ৫। অল্প ছানায় বেকিং পাউডার মিশিয়ে তা সব ছানার সঙ্গে ভালভাবে মথে নাও (বেকিং পাউডার দেশি দিলে ভাজার সময় পুলে যাবে)।
 ৬। ছানা ১৮ কাপ কর। একভাগ ছানার ভিতর একদানা মিশানো মাওয়া-চিনির পুর দিয়ে ৩ সে. মি. স্পুর পানতোয়া তৈরি করে ধালার উপর পিঠে রাখ, মেন ৫-৬টি পানতোয়া একবারে দিয়ে ছাড়া দাও।
 ৭। কড়াইয়ে ২ কাপ ধি বা সয়াবিন তেল গরম করে চুপা থেকে নামিয়ে একটি পানতোয়া ছাড়। পানতোয়া ভেসে উঠলে ৫-৬টি পানতোয়া ছেড়ে মনু আচে চুপায় দাও। হালকা লাল রং করে ভেজে কড়াইয়ের সিরায় ছাড়। প্রতিবার ভাজার সময় কড়াই চুপা থেকে নামিয়ে পানতোয়া ছাড়বে।
 ৮। সব পানতোয়া ভেজে সিরায় দেয়ার পরে চুপায় দিয়ে ১০ মিনিট ছাল দাও। চুপা থেকে নামিয়ে ৭-৮ ঘণ্টা সিরায় রাখার পরে পানতোয়া পরিবেশন কর।

কালজাম

চিনি	৪ কাপ	ধি	২ টে. চা
পানি	৪ কাপ	চিনি	২ টে. চা,
ছানা	১ কাপ	গোলাপী রং	পুর সামান্য
মাওয়া	১ কাপ	মাওয়া, উঁড়া	- ১/২ কাপ
ময়দা	১/২ কাপ	ধি, ভাজার জন্য।	

- ১। ৪ কাপ পানিতে চিনির সিরা করে ময়দা কেটে রাখ।
 ২। পানতোয়ার মতো মাওয়া, ময়দা, ধি ও চিনি দিয়ে ছানা মাথাও। মস্ত করে সময় আন্দুলের আগায় পুর সামান্য উঁড়া রং নিয়ে ছানায় মিশাবে। মস্ত করে মথে পানতোয়ার আকারে কালজাম তৈরি কর, উন্মুক্ত এলাচ উঁড়ার পুর দিবেনা।

- ৩। পানতোয়ার মত কালজাম ভেজে (কড়া ভাজবে) সিরায় ছাড় এবং সব ভাজা হলে পরে সিরার কড়াই উন্নে দিয়ে ১০ মিনিট ঝাল দাও। কালজাম ঠাণ্ডা হলে সিরা থেকে তুলে মাওয়ার গুঁড়ায় গড়িয়ে নাও।

জিলাপী

ময়দা	১ কাপ	গোলাপজল	১ টে. চা.
চিনি	১ কাপ	সয়াবিন তেল	১ কাপ

- ১। ময়দা আধা কাপ পানিতে ঘন করে করে গুলে শীতের দিনে দু'দিন এবং গরমের দিনে দেড়দিন ঢেকে রাখ।
- ২। জিলাপী তৈরি করার আগে চিনিতে আধা কাপ পানি ও এক চা চামচ দুধ দিয়ে চুলায় দাও। ফুটে উঠলে ময়লা কেটে ছেকে নাও। গোলাপজল বা কেওড়া মিশিয়ে রাখ।
- ৩। ময়দার উপরে দু'একটা বুদবুদ উঠলে জিলাপী তৈরির উপযোগী হবে। উপরের জমানো পানি হেলে ময়দা ফেটে নাও। ইচ্ছা হলে সামানা লেমন ইয়েলো কালার রং দিয়ে ফেটে পার।
- ৪। কুমালের মত চার কোণা মোটা কাপড়ের মাঝখানে ছোট ছিদ্র কর। কাপড় ভিজিয়ে নিংড়ে নাও।

- ৫। কড়াইয়ে ১ কাপ সয়াবিন তেল গরম কর। কাপড়ে ময়দার গোলা নিয়ে গরম তেলের উপর জিলাপী ছাড়। প্রথমে একবার ঘুরাও, যে প্যাচ কড়াইয়ে পড়বে তার চারপাশে লাগিয়ে আর একবার ঘুরাও এবং তৃতীয়বারে জিলাপীর মাঝখানে হাত সামনের দিকে নিয়ে আস, হাত না তুলে আর একটা জিলাপীর প্যাচ আরঙ্গ কর। এভাবে আড়াই প্যাচের জিলাপী মচমচে করে ভাজবে। কম আঁচে ভালভাবে হালকা বাদামী রং করে ভেজে সিরায় ছাড়।

- ৬। সিরায় জিলাপী ডুবিয়ে দাও। জিলাপী ৮-১০ মিনিট ডুবিয়ে রেখে সিরা থেকে তুলে থালায় সাজিয়ে রাখ।

আমিরতি

মাষকলাই ডাল	২৫০ গ্রাম	চিনি	২ কাপ
চালের গুঁড়ি	১ কাপ	পানি	১½ কাপ
এ্যারাকুট	১ কাপ	ঘ বা তেল ভাজার জন্য	

- ১। ডাল ৪-৫ ঘন্টা পানিতে ভিজিয়ে রাখ। ডাল ভাল করে ধূয়ে নাও। যেন সব খোসা বেরিয়ে গিয়ে সাদা হয়। ডাল বেটে নাও।
- ২। চালের গুঁড়ি ও এ্যারাকুট পানি দিয়ে ঘন করে গুলে ডালের সঙ্গে মিশিয়ে ১২-১৪ ঘন্টা ঢেকে রাখ। ফুলে উঠলে প্রয়োজনমতো পানি দিয়ে ফেট। জিলাপীর মতো ঘন গোলা করবে।
- ৩। আমিরতি তৈরি করার আগে ২ কাপ চিনিতে ১½ কাপ পানি দিয়ে সিরা করে গোলাপজল মিশিয়ে রাখ।
- ৪। জিলাপীর মতো মোটা কাপড়ে গোলা নিয়ে কড়াইয়ে গরম তেলের উপর আমিরতি ছাড়। প্রথমে কুমালে চাপ দিয়ে একবার ঘুরাও এবং সঙ্গে সঙ্গে প্রথম প্যাচের পাশ ঘেষে হাত ঘুরিয়ে আমিরতির মতো ছোট ছোট প্যাচ দিয়ে যাও। একটা আমিরতি শেষ হলে হাত তুলে নাও।
- ৫। আমিরতি ভাজা হলে সিরায় ছাড়। ১০ মিনিট সিরায় ডুবিয়ে তুলে রাখ।

বুন্দিয়া

বেসন	১½ কাপ	লেমন ইয়েলো রং	সামান্য
বেকিং পাউডার	½ চা চা.	চিনি	১½ কাপ

- ১। ছোলার ডালের বেসনে বেকিং পাউডার মিশাও। দেড় কাপ পানি দিয়ে খুব ভাল করে ফেট। বাটিতে পানি নিয়ে গুলানো বেসন অল্প করে পানিতে ফেল। বেসন পানিতে ভাসলে বুবাবে ডালে পানির পরিমাণ ও ডাল ফেটান ঠিক হয়েছে। নয়ত আরও অল্প পানি দিয়ে ফেটবে। বেসনের গোলায় সামান্য রং মিশাও।
- ২। কড়াইয়ে ২ কাপ সয়াবিন তেল গরম কর।

- ৩। বুন্দিয়া ভাজার ঝাঁঝরিতে কিছু গুলানো বেসন দাও। ঝাঁঝরির হাতল
কড়াইয়ের ধারে ঠুকে ঠুকে তেলে বুন্দিয়া ফেল। একবারে বেশী বুন্দিয়া তেলে
ছাড়বে না। বুন্দিয়া মচমচে এবং বাদামী রং হলে তেল থেকে ছেকে তুলে বেত
বা বাঁশের ঝাকায় রাখ।
- ৪। একটি কড়াইয়ে দেড় কাপ পানি দিয়ে চিনির সিরা করে ময়লা কাট।
- ৫। চুলার উপর সিরার মধ্যে সব বুন্দিয়া একবারে ঢেলে দাও। মন্দু আঁচে নাড়।
মাঝে মাঝে ঠাণ্ডা পানি ছিটিয়ে দিয়ে নাড়। সব বুন্দিয়া সমানভাবে নরম হলে
এবং ভাজা হলে নামাও।
- ৬। কড়াইয়ে বুন্দিয়া ছড়িয়ে দিয়ে বাতাসে রাখ। ঠাণ্ডা হলে থালায় তোল।
বেসনের পরিবর্তে ময়দা দিয়েও বুন্দিয়া করা যায়।

মাওয়ার লাজ্জুঃ গরম বুন্দিয়ার সাথে মাওয়ার গুঁড়া মিশিয়ে লাজ্জু তৈরি
কর। লাজ্জু তৈরি করার সময় হাতে ঘন সিরা মাখিয়ে নিবে।

মিহিদানা

- | বেসন | $\frac{1}{2}$ কাপ | চিনি | $1\frac{1}{2}$ কাপ |
|-------------------|-------------------|---------|--------------------|
| লেমন ইয়েলো কালার | সামান্য | গোলাপজল | ১ টে. চা. |
- ১। বেসনে $\frac{1}{2}$ কাপ পানি দিয়ে ফেট। বুন্দিয়ার মত গোলা করবে। প্রয়োজন হলে
আরও পানি দিয়ে ফেটবে।
 - ২। মিহিদানার ঝাঁঝরি দিয়ে বুন্দিয়ার মত মিহিদানা ভেজে তোল।
 - ৩। চিনিতে $1\frac{1}{2}$ কাপ পানি মিশিয়ে সিরা করে দুধ দিয়ে ময়লা কাট। গোলাপজল
দাও। বুন্দিয়ার মত মিহিদানা সিরায় দিয়ে উনুনে দাও। নেড়ে নেড়ে ভাজ।
উনুন থেকে নামিয়ে মিহিদানা হাঁড়িতে ছড়িয়ে রাখ।

মিহিদানার লাজ্জুঃ হাতের তালুতে ঘন সিরা মাখিয়ে গরম মিহিদানা দিয়ে
লাজ্জু তৈরি কর।

বালুশাই

মাওয়া	$\frac{1}{2}$ কাপ	ঘি	$\frac{1}{2}$ কাপ
জ্যায়ফল, গুঁড়া	২ চা চা.	খাওয়ারসোডা	$\frac{1}{2}$ চা চা.
ময়দা	২ কাপ	চিনি	২ কাপ

- ১। মাওয়া হাতে গুঁড়া করে মোটা চালনিতে ঢেলে নাও।
- ২। জ্যায়ফল গুঁড়া কর। অর্দেক মাওয়ার সঙ্গে জ্যায়ফলের গুঁড়া মিশিয়ে মাওয়া
মথে রাখ।
- ৩। ময়দায় ঘি দিয়ে ময়দা দাও। খাওয়ার সোডা মিশাও। আধা কাপ পানি দিয়ে
ময়দা মথে নাও।
- ৪। ময়দা ও মথে রাখা মাওয়া প্রত্যেকটি ১২ ভাগ কর। ময়দার ভিতরে মাওয়ার
পুর দিয়ে গোল করে হাতের তালুতে ঢেপে চ্যাঞ্চ করে নাও।
- ৫। এক কাপ পানিতে চিনির সিরা করে ময়লা কাট। ছেকে নাও।
- ৬। বালুশাই ডুবো সয়াবিন তেলে ভেজে সিরায় ছাড়। সব বালুশাই সিরায় ছাড়া
হলে কড়াই উনুনে দিয়ে ৫ মিনিট ফুটাও। উনুন থেকে নামিয়ে বালুশাই থালায়
সাজিয়ে রাখ। উপরে বাকি মাওয়া ছিটিয়ে দাও।

লাল মোহন

চিনি	২ কাপ	ডিম	১ টি
পানি	২ কাপ	তেল	৩ টে. চা.
ময়দা	$\frac{1}{2}$ কাপ	চিনি	২ টে. চা.
বেকিংপাউডার	২ চা চা.	পানি	২ টে. চা.
ফুলক্রিম গুঁড়া দুধ	$\frac{1}{2}$ কাপ	তেল ভাজার অন্য	

- ১। ২ কাপ চিনির সাথে ২ কাপ পানি দিয়ে ফুটিয়ে সিরা কর। ময়দা, বেকিং
পাউডার, গুঁড়া দুধ একসাথে মিশাও।
- ২। তেল, ডিম, চিনি একসাথে ফেটে পানি দিয়ে ফেট। মিশানো ময়দা দিয়ে মথে
খামির কর। খামির বিশ ভাগ কর।
- ৩। হাতের তালুতে তেল মাখিয়ে প্রত্যেক ভাগ খামির গোল করে রাখ।
- ৪। গরম ডুবো তেলে লাল করে ভেজে গরম সিরায় ছাড়। ৭-৮ ঘণ্টা সিরায়
রাখার পর পরিবেশন কর।

ক্যারামেল পুড়ি

চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ	লবণ	$\frac{1}{8}$ চা চা.
পানি, ফুটানো	$\frac{1}{2}$ কাপ	দুধ	২ কাপ
ক্রগঞ্জাওয়ার	৩ টে. চা.	ভেনিলা	১ চা চা.

- ক্যারামেল সস তৈরি : ভারী সসপ্যানে $\frac{1}{2}$ কাপ চিনি ছিটিয়ে মন্দু আঁচে উনুনে নাও। চিনি গলে রং ধরতে আরম্ভ করলে নেড়ে নেড়ে বা হাঁড়ি ঘূরিয়ে ঘূরিয়ে সুন্দর বাদামি লাল রং কর। উনুন থেকে নামিয়ে খুব ধীরে ধীরে ফুটানো পানি দাও। আবার উনুনে দিয়ে নাড়। ক্যারামেল পানিতে গুলে গেলে নামিয়ে রাখ।
- পুড়ি এর জন্য ক্রগঞ্জাওয়ার এবং লবণ সসপ্যানে একসাথে মিশাও। দুধ দুটিন বারে দিয়ে মিশাও। ক্যারামেল সিরাপ মিশাও। উনুনে মাঝারি আঁচে নেড়ে নেড়ে রাখা কর। গরম হলে আঁচ কমিয়ে দাও। ঘন হওয়ার পরে আরও ২ মিনিট মন্দু আঁচে রেখে নাড়। ভেনিলা দাও।

- পাচটি বা ছয়টি পুড়ি এর কাপে ঢেলে ঠাণ্ডা কর। রেফ্রিজারেটরে রাখ। পুড়ি জমে গেলে ঠিক পরিবেশনের আগে কাপ উল্টে পুড়ি বের কর।

ওভেনে ক্যারামেল পুড়ি^১ উপরের রেসিপির মতো ক্যারামেল তৈরি করে ১টি বা ৫টি ওভেন ফ্রক বাটিতে ক্যারামেল নাও। রেসিপির মতো পুড়ি এর উপকরণ একসাথে মিশিয়ে বাটিতে ক্যারামেলের উপরে ঢাল। ওভেনের ট্রেতে অর্ধেক টে. ফুটানো পানি নিয়ে বাটি ট্রেতে বসাও। 170° সেঃ (350° ফা $^{\circ}$) তাপে গরম ওভেনে টে. দিয়ে ২৫-৩০ মিনিট বেক কর।

রসকদম্ব

মাওয়া	১ কাপ	চমচম, ছোট	৫টো
ছানা	২ কাপ	চিনির দানা	১ কাপ
চিনি	$1\frac{1}{2}$ কাপ		

- মোটা চালনিতে মাওয়া ঢেলে নাও। ছানা সামান্য মথ।
- কড়াইয়ে মাওয়া, ছানা ও চিনি একসংগে নিয়ে চুলায় দাও। ঘন ঘন নাড়। চুলার আঁচ কম রেখে ঘন ঘন নাড়বে। আঠালো হলে নামিয়ে বড় থলায় ছড়িয়ে রাখ। ছানা ঠাণ্ডা হলে ৩০ ভাগ কর। একটা চমচম ৬ টুকরা কর।

টক ঝাল মিষ্টি

- প্রত্যেক ভাগ ছানার ভিতর এক টুকরা চমচম দিয়ে গোল কর। হাতের তালুতে সামান্য সিরা নিয়ে রসকদম্বে মাখাও। রসকদম্ব চিনির দানায় গড়িয়ে চিনির দানা দিয়ে সবটা ঢেকে দাও।

মারজিপান

বাদাম (Almond)	২০০ গ্রাম	ভেনিলা	১ চা চা.
ডিমের সাদা	২টি	আইসিং সুগার	১ কাপ

- বাদাম সিদ্ধ করে খোসা ছাড়াও। মিহি করে বেটে নাও।
- ডিমের সাদা ফেটে বাদামের সাথে মিশাও। ভেনিলা মিশাও অল্প অল্প। আইসিং সুগার দিয়ে মিশাও। শক্ত খামিরের মতো হলে আর আইসিং সুগার দিবে না।
- খামির ৮ ভাগ করে এ্যাপেল গ্রীন, স্ট্রবেরী, এবং লেমন ইয়েলো রং মিশাও। রং অনুযায়ী আম, কলা, গাজর, টমেটো, ডেড়স, লাউ এসব বিভিন্ন ফল ও সবজির ছোট ছোট মডেল তৈরি কর। সুন্দর প্যাকেট করে শিশুদের উপহার দেয়া যায়।

ভেনিলা পুড়ি

চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ	দুধ	$2\frac{1}{2}$ কাপ
ক্রগঞ্জাওয়ার	৩ টে. চা.	ভেনিলা	$1\frac{1}{2}$ চা চা.
লবণ	$\frac{1}{8}$ চা চা.		

- চিনি, ক্রগঞ্জাওয়ার ও লবণ একসাথে মিশাও। অল্প অল্প দুধ দিয়ে মিশাও। মাঝারি আঁচে উনুনে দিয়ে নাড়তে থাক। গরম হয়ে গেলে মন্দু আঁচে নাড়তে থাক। ফুটে উঠার পরে আরও ২-৩ মিনিট নেড়ে নেড়ে ফুটাও। নামিয়ে ভেনিলা মিশাও।
- ছয়টি পুড়ি এর বাটিতে অথবা একটি বড় বাটিতে ঢেলে ঠাণ্ডা কর। রেফ্রিজারেটরে রাখ। ঠিক মতো জমে গেলে বাটি উল্টে পুড়ি পরিবেশনের পাত্রে নিয়ে সঙ্গে সঙ্গে পরিবেশন কর।

কাস্টার্ড

ভিমের কুসুম	২ টি	দুধ, মৃদু গরম	২ কাপ
চিনি	১ কাপ	ভেনিলা	১/৪ চা চা.
এ্যারারুট	২ টে. চা.		

- ১। ভিমের কুসুম ও চিনি একসঙ্গে মিশাও। $\frac{1}{4}$ কাপ দুধে এ্যারারুট গুলে কুসুমে দিয়ে মিশাও। মৃদু গরম দুধ দিয়ে মিশাও। মৃদু আঁচ দিয়ে নাড়তে থাক। ফুটে ঘন হয়ে উঠলে নামিয়ে ঠাণ্ডা কর। ভেনিলা মিশাও।
- ২। কলা, পেপে, আম, কমলা, বেজুর, কিসমিস, কেক, রসগোল্লা, চমচম ইত্যাদি নানা পদের খাবার কাস্টার্ডের সঙ্গে মিশিয়ে পরিবেশন কর।

ফুট কাস্টার্ড

ভিম	১ টি	ভেনিলা (ইচ্ছা)	১ চা চা.
দুধ	৪ কাপ	লেমন ইঞ্জেলো রং	সামান্য
এ্যারারুট	৩ টে. চা.	কলা, বড়	৪ টি
চিনি	১ কাপ	পাকালোপে	১ কাপ

- ১। অল্প দুধে এ্যারারুট গুলে নাও। ভিম ফেটে এ্যারারুট ও চিনি মিশাও। আধা কাপ গরম দুধ অল্প অল্প দিয়ে মিশাও। বাকি গরম দুধ মিশাও। রং দাও। চুলায় দিয়ে নাড়তে থাক। ফুটে উঠলে আঁচ কমিয়ে দাও। এবং নাড়তে থাক। ঘন হয়ে উঠলে নামিয়ে নাও।
- ২। কাস্টার্ড ঠাণ্ডা করে ভেনিলা মিশাও। পরিবেশনের আগে কলা, পেপে স্লাইস করে ফেটে মিশাও। পরিবেশনের বাটিতে কাস্টার্ড ঢেলে রেফিজারেটরে রাখ।
- ৩। পরিবেশনের আগে উপরে কেক অথবা টার্ট পেস্ট্রির ভাঙ্গা কুচি ছিটিয়ে দিতে পার। কাস্টার্ড সাববানে না রাখা করলে দুধ ফেটে যেতে পারে।
- ৪। পাকা আম, বেজুর, আপেল, কমলা ইত্যাদি নানারকমের ফল বা শুধু কলা দিয়েও ঠাণ্ডা কাস্টার্ড পরিবেশন করা যাব।

ক্রিম কাস্টার্ড

পাউরুটি	৪ স্লাইস	চিনি	১/২ কাপ
গুড়াদুধ, ফুলক্রিম	১/৪ কাপ	পানি	১/৪ কাপ
পেস্তাবাদাম কুচি		ভেনিলা	১/৪ চা চা.

- ১। পাউরুটি ডুবো পানিতে ভিজিয়ে নিংড়ে নাও।
- ২। সব উপকরণ একসাথে ক্লোন্ডারে দাও। ক্লোন্ডারে কয়েক সেকেণ্ট মিশাও। অথবা পাউরুটি, দুধ, চিনি একসাথে হাতে ভালভাবে মসৃণ করে মাখিয়ে পানি দিয়ে ফেটে নাও।
- ৩। উনুনে বসিয়ে মৃদু আঁচ নাড়। কয়েকবার ফুটে উঠলে নামাও। পরিবেশনের বাটিতে ঢাল। ঠাণ্ডা হলে উপরে পেস্তাবাদামের কুচি ছিটিয়ে দাও।
- ৪। ছয়জনকে পরিবেশন করা যাবে।

অরেঞ্জ ক্যারামেল ক্রিম

চিনি	৬ টে. চা.	দুধ	১/২ লিটর
ভিম	৮ টি	ট্যাঙ বা	২/২ টে. চা.
চিনি	১০ টে. চা.	অরেঞ্জ রাইগু ও জুস	

- ১। ফ্রাইপ্যান গরম করে ৬ টে. চামচ চিনি ছিটিয়ে দাও। ২ টে. চামচ পানি দিয়ে নাড়তে থাক। বাদামি রং হলে নামিয়ে মোল্ডে ঢাল। মোল্ড নেড়ে ক্যারামেল মোল্ডের চার দিকে সমান করে দাও।
- ২। গামলায় ভিম, চিনি একসাথে ফেট। দুধ দিয়ে হালকা ভাবে ফেট।
- ৩। অরেঞ্জ ট্যাঙ আধা কাপ পানি দিয়ে গুলে নাও। দুধ ভিমের মিশনে ট্যাঙ ধীরে ধীরে ঢেলে আল্টে নেড়ে মিশাও। বেশি জোড়ে নাড়লে ফেটে যাবে। মিশ্রণ মোল্ডের ক্যারামেলের উপর ঢাল।
- ৪। এক ছল্টা ভাসে সিঙ্গ (পৃষ্ঠা ২৩) কর।

ভাপে পুড়িং

ডিম	৩ টি	চিনি	৬ টে. চা.
দুধ	২ কাপ	ভেনিলা	৪ ফেটে

- ১। কাটাচামচ দিয়ে ডিম অল্প ফেট। দুধ ও চিনি মিশাও। ভেনিলা মিশাও।
- ২। মোল্ডে চিনি ক্যারামেল (পৃষ্ঠা ৫০) কর।
- ৩। মিশানো দুধ-ডিম মোল্ডে ঢেলে দাও।
- ৪। বড় সসপ্যানে ফুটানো পানি দিয়ে মোল্ড বসাও, যেন $\frac{1}{3}$ অংশ পানিতে ডুবে থাকে (পৃষ্ঠা ২৩)। চুলার আঁচ মাঝমাঝি রেখে ফুটাও। ভাপে সিঁক হয়ে পুড়িং জমলে নামিয়ে নাও।
- ৫। মোল্ড ঠাণ্ডা হলে ছুরি দিয়ে পুড়িং এর চারদিক ছাড়াও। প্লেটে মোল্ড উল্টে দিয়ে পুড়িং বের কর।

কোকো পুড়িং

ঘন দুধ	২ কাপ	চিনি	১/২ কাপ
ডিম	৪ টি	কোকো	১ টে. চা.

- ১। চার কাপ দুধ ঘন করে ২ কাপ কর। দুধের সাথে কোকো বা চকলেট মিশাও।
- ২। পাত্রে চিনি ক্যারামেল করে ভাপে পুড়িং-এর পক্ষতিতে তৈরি কর।

ক্রিম পুড়িং

চিনি	১ টে. চা.	কনডেন্সড মিল্ক	১ টিন
ঘি	১ টে. চা.	গোলাপ জল	২ টে. চা.
ডিম	৪ টি	পানি	৪ টে. চা.

- ১। পুড়িং তৈরির জন্য ১৮-১৯ সে. মি. ব্যাসের ঢাকনাসহ একটি গোলাকার মোল্ড নাও, এ্যালিউমিনিয়ামের সসপ্যানেও চলবে।

টক খাল মিষ্টি

- ২। পুড়িং এর মোল্ডে ৪ টে. চা চিনি ছিটিয়ে দাও। মাঝারি আঁচে চিনি গালিয়ে লাল কর। সময় নিয়ে পাত্র ধীরে ধীরে ঘুরিয়ে লাল করবে। লক্ষ্য রাখবে যেন চারধারে সমানভাবে লাল হয়। চিনি গলে লালচে বাদামি রঙের ক্যারামেল হলে পাত্র উন্নুন থেকে নামাও। ক্যারামেলের উপর ধি দাও।
- ৩। ডিম ফেট। ডিমের সাথে বাকি ৩ টে. চামচ চিনি মিশাও। কনডেন্সড মিল্ক এর সাথে গোলাপ জল ও পানি মিশাও। ডিমে দিয়ে আরও ভাল করে ফেট যেন ডিম, চিনি, দুধ সম্পূর্ণভাবে মিশে। মিশ্রণ মোল্ডে ঢাল।
- ৪। বড় সসপ্যানে পানি দিয়ে মোল্ড বসাও। এমন আন্দাজে পানি থাকবে যেন মোল্ডের এক-তৃতীয়াংশ ডুবে। পত্রিকার নিউজ প্রিন্ট কাগজ মোটা ভাজ করে মোল্ডের মুখ ঢাক। কাগজের উপরে ঢাকনা দিয়ে ভারী কিছু চাপা দাও। আবার বড় সসপ্যানে ঢাকনা দিয়ে ১—১ $\frac{1}{2}$ ঘন্টা মাঝারি আঁচে উন্নুনে রাখ।

সাগুদানা ক্রিম

চিনি	১/২ কাপ	ডিমের কুসুম	১ টি
দুধ	২ কাপ	ভেনিলা	১ চা চা,
সাগুদানা	২ টে. চা.	ডিমের সাদা	১ টি

- ১। দুই টে. চামচ চিনি রেখে বাকি চিনির সঙ্গে দুধ, সাগুদানা এবং সামান্য লবণ দিয়ে জ্বাল দাও। ফুটে উঠলে আঁচ কমিয়ে ঢাকনা দিয়ে ১৫ মিনিট ফুটাও। মাঝে মাঝে নাড়বে।
- ২। ডিমের কুসুমের সঙ্গে জ্বাল দেয়া ১ টে. চামচ সাগুদানা মিশিয়ে হাঁড়িতে ঢেলে দাও এবং নাড়তে থাক। ঘন হলে নামাও। পানিতে রেখে ঠাণ্ডা কর। ঠাণ্ডা করার পরে আম অথবা কমলার রস দেয়া যায়।
- ৩। ডিমের সাদায় অল্প অল্প চিনি দিয়ে মেরাং (পৃষ্ঠা ১৫) কর। সাগুদানা ক্রিমে মেরাং দিয়ে ভাজে ভাজে মিশাও। উপরে জায়ফলের গুঁড়া ছিটিয়ে অথবা জেলী দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন কর।

ব্রেড পুড়িৎ

রামা খাদ্য পুষ্টি

দুধ	৪ কাপ	চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ
টোস্ট বিস্কুট বা	৪ টি	গোলাপ জল	১ চা. চ.
পাউরটি	৩ টুকরা	ঘি	২ টে. চা.
ডিম	৮ টি	জাফরান (ইচ্ছা)	

- ১। দুধ জ্বাল দিয়ে ঘন কর যেন $2-2\frac{1}{2}$ কাপ হয়।
- ২। দুধে বিস্কুট বা রুটি ভিজাও। গোলাপজলে জাফরান ভিজাও।
- ৩। ডিম কাঁটা চামচ দিয়ে অল্প ফেট। ডিমের সাথে অর্ধেক চিনি মিশাও।
- ৪। টোস্ট বিস্কুট দুধে ভিজে নরম হলে চামচ দিয়ে ঘুটে মিশাও। বাকি অর্ধেক চিনি দিয়ে মিশাও। ডিম, দুধ ও গোলাপ জল দিয়ে মিশাও।
- ৫। মোল্ড বা সসপ্যানে ঘি মাখিয়ে পুড়িৎ ঢাল। মোল্ডে ঘি না মাখিয়ে চিনি ক্যারামেল করে নিতে পার।
- ৬। ওভেনে 180° সেঃ (350° ফা:) তাপে ৩০-৪৫ মিনিট বেক কর, অথবা ভাপে সিন্দ কর। কাঠ কয়লার আগুনে দমে দিয়ে ব্রেড পুড়িৎ করা যায়।
- ৭। পুড়িৎ ঠাণ্ডা করে চকলেট সস (পৃষ্ঠা ২৭৬) দিয়ে পরিবেশন করা যায়।

পাটি পুড়িৎ

দুধ	৫ লিটার	ডিম	১৬ টি
পাউরটি বা	১ পাউণ্ড	চিনি	১ কেজি
টোস্ট বিস্কুট	২০০ গ্রাম	কোকো	১ টে. চা.

- ১। পাঁচ লিটার বা ২০ কাপ দুধ ঘন করে অর্ধেক কর। দুধে পাউরটি বা টোস্ট বিস্কুট ভিজাও। রুটি ভিজলে চামচ দিয়ে নেড়ে মিশাও।
- ২। ডিম অল্প ফেট। ডিম, দুধ ও চিনি একসঙ্গে মিশাও। কোকো সামান্য দুধে গুলে ডিমের সাথে মিশাও।
- ৩। দুটি মোল্ডে বা একটি এ্যালিউমিনিয়ামের সসপ্যানে চিনি ক্যারামেল কর। মোল্ডে দুধ-ডিমের মিশ্রণ ঢাল।

টক ঝাল মিষ্টি

- ৪। পুড়িৎ ১-২ ঘন্টা ভাপে সিন্দ কর অথবা ওভেনে 180° সেঃ (350° ফা:) তাপে $1\frac{1}{2}$ ঘন্টা রাখ।
- ৫। পুড়িৎ ঠাণ্ডা হলে রেফ্রিজারেটরে রাখ।
- ৬। $\frac{1}{4}$ কাপ চিনি ক্যারামেল করে $\frac{1}{4}$ কাপ পানি দিয়ে ফুটাও। চিনি গলে গলে ১ টে. চামচ করফ্লাওয়ার গুলে দাও। ফুটে উঠলে এবং ঘন হলে নামাও। ক্যারামেল সস ঠাণ্ডা পুড়িৎ এর উপর ঢেলে দিয়ে পরিবেশন কর।

স্পঞ্জ কেক পুড়িৎ

স্পঞ্জকেক	২০০ গ্রাম	চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ
মাখন বা ঘি	$\frac{1}{4}$ কাপ	ডিম	৪ টি
বাদাম	৫ টি	দুধ	২ কাপ
কিসমিস	১০টি	ভেনিলা	$\frac{1}{2}$ চা. চা.

- ১। স্পঞ্জকেক টুকরা কর। মাখন বা ঘি গালিয়ে কেকের সঙ্গে মিশাও (স্পঞ্জকেক ও মাখনের পরিবর্তে প্লেন কেক দেয়া যায়)।
- ২। ফুটানো পানিতে বাদাম ছেড়ে ৩-৪ মিনিট সিন্দ কর। নামিয়ে খোসা ছাড়িয়ে লম্বা কুচি কর।
- ৩। পুড়িৎ এর মোল্ডে ১ টে. চামচ চিনি ক্যারামেল কর।
- ৪। কেক, কিসমিস ও বাদাম মিশিয়ে মোল্ডে নাও।
- ৫। ডিম ও চিনি অল্প ফেট। ভেনিলা দাও। মৃদু গরম দুধ দিয়ে মিশাও। মোল্ডের কেকের উপর সবটা মিশ্রণ ঢাল।
- ৬। পুড়িৎ বড় হাঁড়িতে ফুটানো পানিতে দিয়ে ভাপে সিন্দ কর (পৃষ্ঠা ২৩), অথবা, প্রেসার কুকারে ১০ পাউণ্ড প্রেসারে ৫ মিনিট ফুটাও। স্পঞ্জকেক পুড়িৎ লেমন সস (পৃষ্ঠা ২৭৫) দিয়ে পরিবেশন করা যায়।

বাদাম নারিকেলের পুড়িৎ

দুধ	৫ কাপ	লবণ	
বাদাম, কুচি	২৫০ গ্রাম	পেস্তা, কুচি	সামান্য
চালের, গুঁড়ি	১০০ গ্রাম	নারিকেল, কুরানো	১০০ গ্রাম
চিনি	৩০০ গ্রাম		১০০ গ্রাম

১। দুধ জ্বাল দিয়ে ৪ কাপ আন্দাজ কর। এক কাপ দুধের সাথে বাদাম মিশিয়ে রাখ।

২। বাকি দুধের সাথে চালের মিহি গুঁড়ি মিশিয়ে উনুনে দাও। নেড়ে নেড়ে ফুটাও।

৩। ঘন হয়ে আসলে অল্প চিনি দিয়ে নাড়। লবণ, বাদাম মিশানো দুধ দিয়ে নাড়।

৪। ঢেকে খুব মন্দু আঁচে রাখ। ঘন কাস্টার্ডের মতো হলে নামাও। পরিবেশন পাত্রে ঢেলে ঠাণ্ডা জায়গায় রাখ। ঠাণ্ডা হলে রেফ্রিজারেটরে রাখ।

৫। পেস্তার কুচি, নারিকেল ছিটিয়ে দিয়ে পরিবেশন কর।

নারিকেলের ভাপে পুড়িৎ

দুধ	১/২ কাপ	ডিমের কুসুম	৭টি
টোস্টের গুঁড়া	১/২ কাপ	ময়দা	১ কাপ
নারিকেল, কুরানো	১/৪ কাপ	বেকিং পাউডার	১ চা চা.
মাখন	৪ টে. চা.	লাল রং	১/৮ চা চা.
চিনি, গুঁড়া	১/২ কাপ	ডিমের সাদা অংশ	৭টি

১। টোস্টের গুঁড়ায় দুধ মিশিয়ে মোটা চালনিতে ঢেলে নাও। নারিকেল দিয়ে মিশাও।

২। মাখন ও চিনি একসঙ্গে ফেট। একটা একটা করে ডিমের কুসুম দিয়ে ফেট। নারিকেল দিয়ে হালকাভাবে নাড়।

৩। ময়দার সঙ্গে বেকিং পাউডার মিশিয়ে ঢেলে নাও। নারিকেলের মিশ্রণের সাথে ময়দা মিশিয়ে খামির কর। খামিরে লাল রং মিশাও।

৪। ডিমের সাদা অংশ ঘন জমাট করে ফেটে খামিরে দিয়ে আলতোভাবে মিশাও।

টক ঝাল মিষ্টি

- ৫। মোল্ড বা সসপ্যানে কাগজ বিছিয়ে খামির ঢাল।
- ৬। নারিকেলের পুড়িৎ ১-২ ঘন্টা ভাপে সিদ্ধ কর অথবা ওভেনে ১৮০° সেঃ (৩৫০° ফাৰ) তাপে ১ ঘন্টা রাখ।
- ৭। মিষ্টি সস (পৃষ্ঠা ২৭৫) বা সিরাপ দিয়ে পুড়িৎ পরিবেশন কর।

কাজানদিবি

দুধ	৫ কাপ	গুঁড়া চিনি	৪ টে. চা.
পোলাওর চাল	১/৪ কাপ	গোলাপ জল	২ টে. চা.
চিনি	১ কাপ	মাখন বা বি	২ চা চা.

১। চাল ধুয়ে পানি ঝরিয়ে ৩০ মিনিট রাখ। মিহি করে বেটে নাও। মিহি চালনি দিয়ে চেলে নেবে।

২। দুধের সাথে চালের গুঁড়ি মিশাও। নেড়ে নেড়ে জ্বাল দাও।

৩। কয়েকবার ফুটে উঠলে মন্দু আঁচে অল্প অল্প চিনি দিয়ে নাড়। সব চিনি দেওয়া শেষ হলে এবং থকথকে ঘন হলে গোলাপ জল দিয়ে নামাও।

৪। বড় সসপ্যানে ধি মাখিয়ে গুঁড়া চিনি ছিটিয়ে দাও। তার উপর রামা করা দুধের মিশ্রণ ঢেলে দাও।

৫। মন্দু জ্বালে চুলায় রাখ। হাঁড়ির তলায় চিনি গলে বাদামি রং ধরলে নামাও। ঠাণ্ডা কর।

৬। চারকোণা করে কেটে রঙীন পিঠ উপরের দিকে দিয়ে ডিসে রাখ।

হইপড ক্রিম

ননি বা ক্রিম	১ কাপ	চিনি	১/৪ কাপ
দুধ	১/৪ কাপ		

১। ক্রিমের সঙ্গে দুধ এবং চিনি মিশিয়ে রেফ্রিজারেটরে রাখ।

১। একঘন্টা পরে রেফ্রিজারেটর থেকে বের করে বিটার বা হইপ্ড দিয়ে ক্রিম জোরে ফেট। মেরাং এর মত ফাঁপানো হলে রেফ্রিজারেটরে রাখ।

৩। হইপ্ডক্রিম দিয়ে সুফলে তৈরি করা যায়। আইসক্রিম, পুড়ি, সুফলে এবং ফল পরিবেশনের সময় হইপ্ডক্রিম দিয়ে সাজিয়ে দেয়া যায়।

চকলেট সুফলে পুড়ি

হইপ্ডক্রিম	১ রেসিপি	দুধ, মৃদু গরম	৪ কাপ
জেলাটিন	২ টে. চা.	কোকো	১ টে. চা.
ডিমের কুসুম	৬টি	ডিমের সাদা	৬টি
চিনি	১ কাপ	চিনি	১/৪ কাপ
কর্ণফ্লাওয়ার	২ টে. চা.		

১। এ্যালিউমিনিয়ামের পাত্রে $\frac{1}{4}$ কাপ পানিতে জেলাটিন ভিজিয়ে রাখ।

২। ডিমের কুসুম ও চিনি একসঙ্গে মিশাও। অল্প দুধ, কর্ণফ্লাওয়ার ও কোকো দিয়ে ভালভাবে মিশাও। বাকি দুধ দিয়ে মিশাও। চুলায় দিয়ে নাড়তে থাক। ফুটে উঠলে আঁচ কমিয়ে নাড়। কাস্টার্ড ঘন হলে উন্নুন থেকে নামাও।

৩। জেলাটিন অল্প আঁচ চুলায় দিয়ে ঘন ঘন নাড়। গলে গেলে জেলাটিন গরম কাস্টার্ডের সাথে মিশাও। কাস্টার্ডের প্যান ঠাণ্ডা পানিতে রেখে নাড়। ঠাণ্ডা হলে রেফ্রিজারেটরে রাখ।

৪। ডিমের সাদা অংশ ফেট। $\frac{1}{8}$ কাপ চিনি অল্প অল্প করে দিয়ে ফেট।

৫। দুটি কাগজের খিলিতে ৪ টে. চামচ হইপ্ডক্রিম নাও। বাকি ক্রিম ঠাণ্ডা কাস্টার্ডের সংগে মিশাও। মেরাং দিয়ে ভাজে ভাজে মিশাও।

৬। কাস্টার্ড দুটি পরিবেশন পাত্রে নাও। কাস্টার্ডের উপরে কাগজের খিলির ক্রিম দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশনের আগে পর্যন্ত রেফ্রিজারেটরে রাখ।

আনারসের সুফলে পুড়ি

হইপ্ডক্রিম	১ রেসিপি	দুধ	৪ কাপ
জেলাটিন	২ টে. চা.	আনারস	২ কাপ
ডিমের কুসুম	৬টি	চিনি	১/২ কাপ
কর্ণফ্লাওয়ার	২ টে. চা.	ডিমের সাদা, মেরাং	৬টি
চিনি	১/৪ কাপ	লেমন ইয়েলো কালার সামান্য	

১। ছেট এ্যালিউমিনিয়ামের বাটিতে জেলাটিন $\frac{1}{8}$ কাপ পানি দিয়ে ভিজিয়ে রাখ।

২। ডিমের কুসুম, কর্ণফ্লাওয়ার, $\frac{1}{8}$ কাপ চিনি, দুধ ও রং একসংগে মিশিয়ে কাস্টার্ড রান্না কর। ঘন হলে উন্নুন থেকে নামাও।

৩। জেলাটিনের বাটি মৃদু আঁচে চুলায় দিয়ে গালাও। চুলা থেকে নামিয়ে জেলাটিন গরম কাস্টার্ডের সঙ্গে মিশাও। ঠাণ্ডা পানিতে হাঁড়ি রেখে নাড়। ঠাণ্ডা হলে রেফ্রিজারেটরে রাখ।

৪। ১৫ মিনিট পর পর দুবার কাস্টার্ড নামিয়ে ভালভাবে নাড়। কাস্টার্ডের বাটি আবার রেফ্রিজারেটরে রাখ।

৫। আনারস গোল স্লাইস কর। $\frac{1}{8}$ কাপ চিনি ও সামান্য পানি দিয়ে সিঞ্চ কর। আনারস ঠাণ্ডা হলে কুচি করে কাট।

৬। ডিমের সাদা অংশে $\frac{1}{8}$ কাপ চিনি অল্প অল্প দিয়ে ভালভাবে ফেটে মেরাং তৈরি কর।

৭। কাস্টার্ড এবং আনারস ঠাণ্ডা হলে একসঙ্গে মিশাও।

৮। দুটি কাগজের খিলিতে ৪ টে. চামচ হইপ্ডক্রিম নাও। বাকি ক্রিম কাস্টার্ডে মিশাও। মেরাং দিয়ে আলতোভাবে মিশাও।

৯। দুটি মাঝারি আকারের পরিবেশন পাত্রে সুফলে সমান ভাগ করে রেফ্রিজারেটরে রাখ। সুফলে জমে গেলে উপরে ক্রিম দিয়ে পছন্দমতো সাজাও। পরিবেশনের আগে পর্যন্ত রেফ্রিজারেটরে রাখ।

সাজানো কেক কাস্টার্ড

ঘন কাস্টার্ড :

ডিমের কুসুম	২ টি
কর্ণফুগওয়ার	২ টে. চা.
দুধ, মৃদুগরম	২ কাপ

- ১। ডিমের কুসুম, কর্ণফুগওয়ার, দুধ, চিনি ও ভেনিলা একসঙ্গে মিশিয়ে ঝুল দাও। মৃদু আঢ়তে থাক। ঘন হলে নামাও। ঠাণ্ডা কর।

সিরাপ :

চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ	লেবুর রস	১ টে. চা.
পানি	$1\frac{1}{2}$ কাপ		

- ১। চিনি, পানি ও লেবুর রস একসঙ্গে ঝুল দাও। সিরাপ হেঁকে রাখ।

জ্যাম সস :

সিরাপ	১ কাপ	ঘন রঙের জ্যাম	১ টে. চা.
কর্ণফুগওয়ার	১ টে. চা.	লাল রং	সামান্য

- ১। দুই টে. চামচ সিরাপে কর্ণফুগওয়ার মিশিয়ে রাখ।
 ২। জ্যাম ও বাকি সিরাপ একসংগে মিশিয়ে চুলায় দাও। গরম হলে মিশানো কর্ণফুগওয়ার দিয়ে নাড়তে থাক এবং ঘন হলে নামাও।
 ৩। জ্যামের সঙ্গে লাল রং মিশিয়ে মিহি কাপড় দিয়ে ছেঁকে রাখ।

হটপ্রডক্রিম	১ রেসিপি	জ্যাম সস	১ কাপ
ঘনকাস্টার্ড	১ রেসিপি	স্পঞ্জকেক	১ পাউণ্ড

- ১। 17 সে. মি. \times 20 সে. মি. ($7' \times 8'$) আয়তাকার 3 স্লাইস স্পঞ্জকেক কাট।
 ২। প্রথম স্লাইসের উপর তিনভাগের একভাগ কাস্টার্ড মাখাও। উপরে দ্বিতীয় স্লাইস বসাও। তার উপরে সস মাখাও। অর্ধেক হটপ্রডক্রিম দিয়ে কাস্টার্ড দেকে দাও।
 ৩। দুটি কাগজের খিলিতে হটপ্রডক্রিম ও জ্যাম সস ভর।

টক বাল মিষ্টি

- ৪। কাগজের খিলিতে চাপ দিয়ে কেকের উপরে কিম ও সস পাশাপাশি লাগিয়ে লাইন টেনে যাও। লাইন টেনে সম্পূর্ণ দেকে দাও। লাইনের উপরে দেয়াশলাইয়ের কাঠি দিয়ে আড়ে 2 সে. মি. দূরে দূরে একবার নিজের দিকে এবং আর একবার উপ্টা দিকে লাইন টেনে দাগ কাট।

- ৫। কেক দুটুকরা কর। পরিবেশনের আগে রেফ্রিজারেটরে রাখ।

পাইনএ্যাপেল গেতো

আনারস	১ টি	কর্ণফুগওয়ার	$1\frac{1}{2}$ টে. চা.
চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ,	লাল রং	সামান্য
জ্যাম রোল	৬ স্লাইস	হটপ্রডক্রিম	$\frac{1}{2}$ রেসিপি
জ্যাম	৩ টে. চা.		

- ১। আনারসের 6 টি গোল টুকরা নাও। আধা কাপ চিনি, $1\frac{1}{2}$ কাপ পানি এবং আনারস মিশিয়ে ঢাকনা দেয়া প্যানে 10 মিনিট ফুটাও। সিরাপ থেকে আনারস তুলে ঠাণ্ডা করে রেফ্রিজারেটরে রাখ।
 ২। আধা কাপ সিরাপে জ্যামরোল ভুবিয়ে ছয়টি আলাদা আলাদা পরিবেশন পাত্রে রাখ।
 ৩। কর্ণফুগওয়ারে 3 টে. চামচ সিরাপ মিশাও।
 ৪। বাকি সিরাপ ও জ্যাম মিশিয়ে মিহি কাপড়ে ছেনে নাও। চুলায় দাও। গরম হলে কর্ণফুগওয়ার মিশাও। নাড়তে থাক। ঘন এবং স্থজ হলে নামাও। লাল রং দাও।
 ৫। শুকনা কাপড়ে আনারস চেপে পানি নিংড়ে নাও। সবে আনারস ভুবিয়ে পরিবেশন পাত্রের জ্যাম রোলের উপর রাখ।
 ৬। কাগজের খিলিতে হটপ্রডক্রিম ভরে আনারসের উপরে ও পাশে ইচ্ছামতো নম্বা কর।

মনোহর পুড়িৎ

জেঝো	১ প্যাকেট	দুধ	২ কাপ
জেলাটিন	২ টে. চা.	ডিমের সাদা	৩টি
ডিমের কুসুম	৩টি	ক্রিম	৩ টে. চা.
কর্ণফুলওয়ার	১ টে. চা.	ভেনিলা	৪ ফেটা
চিনি	৮ টে. চা.	কোকো	২ চা চা.
		হইপডক্রিম	১/২ রেসিপি

- ১। এককাপ পানিতে জেঝো গুলে পুড়িৎ এর মোলডে নিয়ে রেফ্রিজারেটরে রাখ।
জেঝো জমে গেলে পরে $\frac{1}{2}$ কাপ পানিতে জেলাটিন ভিজাবে।
- ২। কুসুম, কর্ণফুলওয়ার, ৬ টে. চামচ চিনি ও দুধ দিয়ে কাস্টার্ড তৈরি কর।
- ৩। জেলাটিন চুলায় দিয়ে গাসাও। জেলাটিন গরম কাস্টার্ডে দিয়ে নাড়। ঠাণ্ডা কর। রেফ্রিজারেটরে রাখ।
- ৪। ডিমের সাদায় ২ টে. চামচ চিনি অল্প অল্প দিয়ে ফেটে মেরাং কর। ক্রিম ও ভেনিলা মিশাও। ঠাণ্ডা কাস্টার্ডের সঙ্গে মেরাং মিশিয়ে ঢেকে রেফ্রিজারেটরে রাখ।
- ৫। জেঝো জমলে রেফ্রিজারেটর থেকে মোলড বের কর। মোলডে জেঝোর উপরে অর্ধেক কাস্টার্ড দিয়ে রেফ্রিজারেটরে রাখ (প্রায় ২-৩ ঘন্টা)।
- ৬। বাকি অর্ধেক কাস্টার্ডের সঙ্গে কোকো মিশিয়ে রেফ্রিজারেটরে রাখ।
- ৭। কাস্টার্ড ভালভাবে জমলে মোলড বের করে তার মধ্যে আবার কোকো মিশানো কাস্টার্ড দিয়ে রেফ্রিজারেটরে রাখ।
- ৮। পরিবেশনের আগে মোলড গরম পানিতে $\frac{1}{2}$ মিনিট রাখ। ছুরি দিয়ে মোলড থেকে পুড়িৎ ছাঢ়িয়ে উপে ঢেলে নাও। পুড়িৎ স্পাইস করে পরিবেশন পাত্রে নিয়ে হইপডক্রিম দিয়ে সাজাও। স্পাইস না করেও পুড়িৎ হইপডক্রিম দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করা যায়।

সুফলে মনোহর

হইপডক্রিম	১/২ রেসিপি	দুধ, মদু গরম	৪ কাপ
জেলাটিন	২ টে. চা.	ভেনিলা	১/২ চা চা.
কর্ণফুলওয়ার	২ টে. চা.	ডিমের সাদা	৬টি
ডিমের কুসুম	৬টি	চিনি	১/২ কাপ
চিনি	১ কাপ	জেঝো	১ প্যাকেট
		সাল রং	সামান্য

- ১। এ্যালিটমিনিয়ামের বাটিতে $\frac{1}{2}$ কাপ পানি দিয়ে জেলাটিন ভিজাও।
- ২। ডিমের কুসুম ও চিনি একসঙ্গে মিশাও। $\frac{1}{2}$ কাপ দুধে কর্ণফুলওয়ার গুলে ডিমের সাথে মিশাও। বাকি দুধ মিশিয়ে চুলায় দিয়ে নাড়। ফুটে উঠলে আঁচ কমিয়ে নাড়তে থাক। ঘন হলে নামিয়ে নাও।
- ৩। জেলাটিন মদুতাপে চুলায় দিয়ে নাড়। ফুটে উঠলে নামিয়ে গরম কাস্টার্ডে দিয়ে নাড়। কাস্টার্ডের প্যান পানিতে রেখে নাড়তে থাক। ঠাণ্ডা হলে ভেনিলা মিশিয়ে রেফ্রিজারেটরে রাখ। ২০-২৫ মিনিট পরে নামিয়ে ভালভাবে নাড়। আবার রেফ্রিজারেটরে রাখ।
- ৪। ডিমের সাদা অংশে অল্প অল্প চিনি দিয়ে ফেটে মেরাং তৈরি কর।
- ৫। কাস্টার্ডে ৩ টে. চামচ হইপডক্রিম মিশাও। মেরাং দিয়ে ভাজে মিশাও।
- ৬। দুটি স্বচ্ছ কাঁচের বাটিতে সুফলে সমান ভাগে নাও। ৩-৪ ঘন্টা রেফ্রিজারেটরে রাখ।
- ৭। দুগতিন ঘন্টা পরে সুফলে ঠাণ্ডা হয় জমে গেলে এক কাপ গরম পানিতে জেঝো গুলে ছেকে রেফ্রিজারেটরে রেখে ঠাণ্ডা কর, কিন্তু জমাবে না।
- ৮। সুফলে সম্পূর্ণ জমে গেলে রেফ্রিজারেটর থেকে বের কর। উপরে জেঝো ঢেলে দিয়ে আবার রেফ্রিজারেটরে রেখে জেঝো জমাও।
- ৯। পরিবেশনের আগে কাগজের খিলিতে হইপডক্রিম ভরে সুফলের উপর ইচ্ছামতো নম্বু কর। পরিবেশনের আগে পর্যন্ত রেফ্রিজারেটরে রাখবে।

কেবেক চাকা কাস্টার্ট

কটিপচ্চিম	১ রেসিপি	কল্পন্তুরাওয়ার	১ টে. শ.
জেলাটিন	১ টে. শ.	মুখ মুখ পরম	১ কাপ
চিমের কুসুম	১ টি	ডেনিসা	১ সা. শা.
চিমি	১ কাপ	ক্লুবের	১ পাউণ্ড

- ১। এক্সিটেন্জিনিয়ারের পাত্রে $\frac{1}{2}$ কাপ পানিতে জেলাটিন ভিজাও।
- ২। চিমের কুসুম, চিমি, কল্পন্তুরাওয়ার ও $\frac{1}{2}$ কাপ মুখ একসঙ্গে মিশাও।
কল্পন্তুরাওয়ার অঙ্গীভাবে মিশালে বাবি মুখ দিয়ে মিশাও। চুপায় দিয়ে নাড়।
কুকুর উত্তে আঁচ করিয়ে নাড়। বন হস্তে নামাও।
- ৩। জেলাটিনের পাত্রে হস্তকা আঁচে চুপায় কর। নাড়তে থাক। কুকুর ওয়া মাত্রে
মিশিয়ে কাস্টার্টের সঙ্গে মিশাও। কাস্টার্টের প্রান যাজা পানিতে রেশে নাড়।
কাস্টার্ট যাজা হস্তে ডেনিসা মিশিয়ে রেফিজারেটরে রাখ।
- ৪। সেক স্প্রিংের পাত্রে স্পাইস করে রেষ্ট। প্রত্যেক প্রাইম আবাদ ২ সে. মি.
চুপায় করে রেষ্ট।
- ৫। আবা বেজি মাপের দুটি পুরি এবং গুড় মোগাড় নাও। মোগাডের ভিতরের
চারপাশে এবং মীচে অল্প কাস্টার্ট মাঘাও। কেবেক স্পাইস মোগাডের
চারদিকে এবং মীচে কাস্টার্টের সঙ্গে সেষ্ট পাগাও। দুটি মোগাডে সমান
পরিমাণ কাস্টার্ট রেষ্ট। রেফিজারেটরে রাখ।
- ৬। ১ টে. চামচ পানিতে ১ সা. চামচ জেলাটিন ভিজিয়ে চুপায় দিয়ে পাদাও।
জেলাটিন যাজা কর। আর অপেক্ষ করে তাপ কটিপচ্চিমের সাথে জেলাটিন
মিশিয়ে রেফিজারেটরে রাখ। বাবি কটিপচ্চিম বড় কাগজের পিসিতে অপব্র
কাপড়ের পাত্রের ব্যাপে কর।
- ৭। মোগাড রেফিজারেটরে রেকে নামাও। মোগাডের টিক মাঘাদানে কাস্টার্টের
ভিতরে পাত্রের ব্যাপে চুপায় নাও। বাগে চাপ দিয়ে কটিপচ্চিম দের কর এবং
বাপ আঁচে চুপ কেস। মোগাড ব্যাপের ব্যাপ রেফিজারেটরে রাখ।
- ৮। সেক উচ্চ পরিমেয় প্রেসে রেকে সবুজ কাস্টার্ট দের কর। রেফিজারেটরে
রাখ। কটিপচ্চিম কাগজের পিসিতে অপেক্ষ কাস্টার্ট রাখাও।

আনারস আবির সুকলে

কটিপচ্চিম	১ রেসিপি	জিমের কুসুম	১ টি
আনারস, কুরাবো	১ কাপ	চিমি	১ কাপ
চিমি	১ কাপ	কল্পন্তুরাওয়ার	১ টে. শ.
পাত্র রং	৪ মেরিটা	মুখ মুখ পরম	১ কাপ
জেলাটিন	১ টে. শ.	চিমের সাদা	১ টি

- ১। আনারস স্প্রিংের সুকলে করে চামচ দিয়ে বুরিয়ে নাও। $\frac{1}{2}$ কাপ চিমি দিয়ে
কুসুম দাও। পানি করিয়ে সবা দিয়ে চিমেটি হস্তে পাত্র রং মিশিয়ে নামাও।
- ২। জেলাটিন আবা কাপ পানিতে ভিজাও।
- ৩। চিমের কুসুম, চিমি, কল্পন্তুরাওয়ার ও আবা কাপ মুখ একসঙ্গে মসৃণ করে
মিশিয়ে বাবি মুখ দিয়ে মিশাও। চুপায় দিয়ে নাড়তে থাক। কুকুর উত্তে আঁচ
করিয়ে নাড়। বন হস্তে নামাও।
- ৪। জেলাটিন হস্তকা আঁচে চুপায় দিয়ে নাড়। কুকুর ওয়া মাত্র নামাও। গরম
কাস্টার্টের সঙ্গে মিশাও। কাস্টার্টের প্রান যাজা পানিতে রেশে নাড়। যাজা
হস্তে রেফিজারেটরে রাখ।
- ৫। চিমের সাদা অশে কেটি। ৪ টে. শ. চিমি অল্প অল্প দিয়ে কেটি সরা।
(পৃষ্ঠা ১৫) তেরি কর।
- ৬। কাস্টার্ট যাজা হস্তে তার সাথে আবেক কটিপচ্চিম মিশাও। সেরাক দিয়ে
মিশাও।
- ৭। আবা বেজি মাপের দুটি পুরি এবং মোগাডের ভিতরের চার কিমারে এবং
মীচে ৩ মি. মি. পূর্ক করে আনারসের জ্যাম অঙ্গুল দিয়ে রেপ পাগাও। দুটি
মোগাডে সমান পরিমাণে সুকলে নাও। রেফিজারেটরে রাখ।
- ৮। কাগজের পিসিতে কটিপচ্চিম তারে ৪-৫ মণ্ডি রেফিজারেটরে রাখ।
- ৯। পরিমেশনের আগে মোগাড রেফিজারেটরে রেকে নামাও। গরম পানিতে আবা
মিছিত রাখ। মোগাড উচ্চ পরিমেশনের প্রেসে সুকলে নাও।
- ১০। উপরে এবং চর্বিকানারে কটিপচ্চিম দিয়ে সাজাও।

কুলফি

দুধ ৮ কাপ
কর্ণফুলওয়ার ২ চা চা.

চিনি ১ ½ কাপ
গোলাপ জল, জাফরান

- ১। দুধ ঘন করে অর্ধেক কর।
- ২। দুধের সাথে কর্ণফুলওয়ার ও চিনি মিশিয়ে একবার ফুটাও।
- ৩। উনুন থেকে নামিয়ে গোলাপ জল, জাফরান, পেস্তা বাদামের কুচি মিশিয়ে ঠাণ্ডা কর। ঢাকনা দেয়া পাত্রে দুধ ঢাল।
- ৪। একটি বড় পাত্রে বরফের সাথে মোটাদানা লবণ মিশাও, তার মধ্যে দুধের পাত্র বসিয়ে ঢেকে রাখ। ফ্রিজে রাখলে ভাল হয়। দুঃঘন্টা পরে ঘন দুধ পাত্র থেকে ঢাল। জোরে ফেটে আবার কুলফির ছাঁচে ঢেলে বরফের মধ্যে রাখ। কুলফি জমে গেলে পরিবেশন করবে।

আইসক্রিম স্ট্রিবেরী

গুঁড়া দুধ, ফুলক্রিম	১ কাপ	এ্যারারুট	১ টে. চা.
পানি	৩ কাপ	লাল রং	২-৩ ফেঁটা
ডিম	২টি	লিকুইড গ্লুকোজ	১ টে. চা.
চিনি	১ কাপ	স্ট্রিবেরী এসেন্স	১/৪ চা চা.

- ১। তিনকাপ পানি দিয়ে দুধ গুলে জ্বাল দাও। গুঁড়া দুধের পরিবর্তে টাটকা ৪ কাপ দুধ ঘন করে ৩ কাপ নেয়া যায়।
- ২। ডিম ও চিনি একসঙ্গে ফেট। অল্প ঠাণ্ডা দুধে এ্যারারুট গুল। ডিমের সঙ্গে গুলানো এ্যারারুট দিয়ে ভালভাবে মিশাও। দুধ দু'তিনবারে দিয়ে মিশাও। লাল রং দাও। রং হালকা গোলাপী হবে।
- ৩। চুলায় দিয়ে মৃদু আঁচে নাড়তে থাক। কাস্টার্ড ফুটে ঘন হলে নামিয়ে সঙ্গে সঙ্গে লিকুইড গ্লুকোজ দিয়ে মিশাও।
- ৪। কাস্টার্ড পানিতে রেখে নেড়ে ঠাণ্ডা কর। ঠাণ্ডা হলে এসেন্স দাও ও চামচ দিয়ে ২-৩ মিনিট ফেট। কাস্টার্ড রেফ্রিজারেটরে বরফের মধ্যে ঢেকে রাখ।

টক ঝাল মিষ্টি

- ৫। দুঃঘন্টা পরে ফ্রিজ থেকে বের করে বিটার বা চামচ দিয়ে ফেট। আবার ঢাকনা দেয়া পাত্রে ৪-৫ ঘন্টা রাখ। আইসক্রিম জমে গেলে পরিবেশন কর।
- ৬। লাল রং ও স্ট্রিবেরী এসেন্সের পরিবর্তে ভেনিলা এসেন্স ও লেমন ইয়েলো রং দিতে পার।

চকলেট আইসক্রিম : স্ট্রিবেরী আইসক্রিমের রেসিপিতে রং ও এসেন্স বাদ দিয়ে দুধের সংগে ২ টে. চামচ কোকো গুলে জ্বাল দেবে এবং একই প্রণালীতে চকলেট আইসক্রিম তৈরি করবে।

ক্যারামেল আইসক্রিম

হাইপ্রডক্রিম	১ রেসিপি	দুধ	৩ কাপ
চিনি	১/৪ কাপ	ঘন দুধ	১/৪ কাপ
ডিমের কুসুম	৪ টি	লিকুইড গ্লুকোজ	১ টে. চা.
কর্ণফুলওয়ার	১ টে. চা.		

- ১। এ্যালিউমিনিয়ামের পাত্রে $\frac{1}{4}$ কাপ চিনি ও ১ টে. চামচ পানি মিশিয়ে চুলায় দাও। চিনি গলে বাদামী রং হলে $\frac{1}{4}$ কাপ পানি দিয়ে নাড়। পানি ফুটলে ও চিনি গলে গেলে নামিয়ে রাখ।
- ২। ডিমের কুসুমের সংগে $\frac{1}{2}$ কাপ চিনি, কর্ণফুলওয়ার ও $\frac{1}{2}$ কাপ দুধ দিয়ে মিশাও। কর্ণফুলওয়ার ভালভাবে মিশলে বাকি দুধ মিশাও। চুলায় দিয়ে নাড়। ফুটে উঠলে আঁচ কমিয়ে নাড়। কাস্টার্ড ঘন হলে নামিয়ে গরম কাস্টার্ডে লিকুইড গ্লুকোজ মিশাও, তারপর ঘন দুধ মিশাও।
- ৩। ক্যারামেলের পানি নেড়ে ছেকে কাস্টার্ডে মিশাও। এবার কাস্টার্ড ও হাইপ্রডক্রিম একসঙ্গে মিশাও। রেফ্রিজারেটরে অথবা মেশিনে নীচের পদ্ধতিতে জমাও।
- ৪। আইসক্রিম প্রথমে একটা বড় বাটিতে করে রেফ্রিজারেটরে আইস চেম্বারে রাখ। কয়েক ঘন্টা পরে যখন আইসক্রিম অর্ধেক জমে আসবে তখন বের করে ভালভাবে ফেটে বরফ জমাবার ট্রেতে ঢাল। আইস চেম্বারে রাখ। ৭-৮ ঘন্টা পরে আইসক্রিম জমে গেলে পরিবেশন কর।

আমসুগন্ধি আইসক্রিম

হাইপ্ডক্রিম	$\frac{1}{2}$ রেসিপি	দুধ, মদু গরম	২ কাপ
আমের শাস ও রস	$\frac{1}{2}$ কাপ	ঘন দুধ	$\frac{1}{2}$ কাপ
ডিমের কুসুম	৪ টি	লিকুইড গুকোজ	$\frac{1}{2}$ টে. চা.
চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ	লাল রং	সামান্য
কর্ণফ্লাওয়ার	২ চা চা.		

- ১। পাকা আমের শাস ও রস বের করে মোটা চালনিতে ঢেলে নাও।
- ২। ডিমের কুসুম, চিনি, কর্ণফ্লাওয়ার ও $\frac{1}{2}$ কাপ দুধ একসঙ্গে মিশাও। কর্ণফ্লাওয়ার ভালভাবে মিশলে বাকি দুধ ও ঘন দুধ মিশাও। চুলায় দিয়ে নাড়। ফুটে উঠলে আঁচ কমিয়ে নাড়। ঘন হলে নামাও। লিকুইড গুকোজ দিয়ে নাড় এবং ঠাণ্ডা কর। রেফ্রিজারেটরে রাখ।
- ৩। আধা ঘন্টা পরে রেফ্রিজারেটর থেকে নামিয়ে হাইপ্ডক্রিম মিশাও। আম দিয়ে মিশাও। লাল রং মিশাও। ক্যারামেল আইসক্রিমের পদ্ধতিতে জমাও।

আইসক্রিম ডেজাট

- | | | | |
|--------------------|-------------------|-----------------|---------|
| মেপল সস | ১ রেসিপি | চিনাবাদাম | ১ কাপ |
| পাইনএ্যাপেল গ্রোইস | ১ রেসিপি | ডাইফ্রুটস | ১ কাপ |
| মধু | $\frac{1}{2}$ কাপ | ভেনিলা আইসক্রিম | ১ লিটার |
- ১। মেপল সস এবং পাইনএ্যাপেল গ্রোইজ (পৃষ্ঠা ২৭৪) তৈরি করে রেফ্রিজারেটরের রাখ। মধু রেফ্রিজারেটরে রাখ।
 - ২। ভাজা খোসা ছাড়ানো চিনাবাদামের লাল আবরণ ছাড়াও। চিনাবাদাম ভেঙ্গে নাও যেন মোটা কুচি হয়, গুড়িয়ে না যায়। চিনাবাদামের মত ডাইফ্রুটস কুচি করে রাখ।
 - ৩। পরিবেশনের জন্য আইসক্রিমের বাটি, চামচ, ন্যাপকিন সাজিয়ে রাখ। চিনাবাদাম, ডাইফ্রুটস, আইসক্রিম তোলার স্কুপ সব একসাথে রাখ। ঠিক পরিবেশনের আগে রেফ্রিজারেটর থেকে আইসক্রিম বের কর। বাটিতে ২ স্কুপ

টক ঝাল মিষ্টি

আইসক্রিম দিয়ে ডাইফ্রুটস ও চিনাবাদাম ছিটিয়ে দাও। উপরে যে কোন সস, পাইনএ্যাপেল গ্রোইস (পৃষ্ঠা ২৭৪) বা মধু দিয়ে পরিবেশন কর। সসের পরিবর্তে তাজা ফল দিয়েও আইসক্রিম পরিবেশন করা যায়।

অরেঞ্জ মুখ

অরেঞ্জ জে঳ো	১ প্যাকেট	লেবুর রস	১ চা চা,
ভেনিলা আইসক্রিম	$\frac{1}{2}$ লিটার	অরেঞ্জ এসেল	৩ ফোটা

- ১। $\frac{3}{4}$ কাপ ফুটানো পানিতে জে঳ো গুল।
- ২। একটি বড় বাটিতে আইসক্রিমের উপর ফুটানো জে঳ো ঢেলে দাও। লেবুর রস দিয়ে খুব জোরে ফেট। বেশ হালকা হয়ে ফাঁপানো হলে অরেঞ্জ এসেল মিশাও।
- ৩। লম্বা গ্লাসে মুখ নাও। পরিবেশনের আগে হাইপ্ড ক্রিম দিয়ে সাজিয়ে সঙ্গে সঙ্গে পরিবেশন কর।

ফ্রোজেন বেনানা মুখ

দুধ	২ কাপ	কুসুম	৪ টি
চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ	কলা	৫ টি

- ১। সসপ্যানে দুধ ও অর্ধেক চিনি মিশিয়ে জ্বাল দাও। ফুটে উঠলে উনুন থেকে নামিয়ে ১০ মিনিট ঢেকে রাখ।
- ২। ডিমের কুসুমের সাথে বাকি চিনি মিশিয়ে ফেট। খুব ভালভাবে ফেটবে যেন কুসুমের রং হালকা হয়।
- ৩। দুধের সসপ্যান উনুনে দাও। দুধ ফুটে উঠলে ৩ টে. চা. দুধ কুসুমে দিয়ে জোরে ফেট। উনুন থেকে সসপ্যান নামিয়ে দুধের মধ্যে কুসুমের মিশ্রণ আস্তে আস্তে ঢাল এবং দুধ নাড়তে থাক।
- ৪। সসপ্যান আবার মৃদু আঁচে উনুনে বসিয়ে নাড়তে থাক। ক্রিম ঘন হবে কিন্তু ফুটবে না। উনুন থেকে নামিয়ে ১-২ মিনিট নাড়তে থাক। বাটিতে ক্রিম ঢাল। বড় গামলায় বরফ মিশানো ঠাণ্ডা পানিতে ক্রিমের পাত্র রাখ। বাটির ক্রিম ঘন ঘন নাড়বে। আধা ঘন্টা পরে ক্রিম ঠাণ্ডা হলে বরফ পানি থেকে তোল।

- ৫। ক্রিম বরফ পানি থেকে তোলার পরে কলা খুব মিহি করে চটকাবে, রেওয়ার দিবে না। কলা চটকে $1\frac{1}{2}$ কাপ নেবে।
- ৬। কলার সাথে অল্প অল্প করে ক্রিম দিয়ে মস্ণ করে ফেট, মোল্ডে ঢাল। রেফ্রিজারেটরে বরফের চেম্বারে রাখ। পরিবেশনের আগে ফ্রিজ থেকে নামাবে। ৮ পরিবেশন হবে।

জেল্লো কাস্টার্ড ডেজার্ট

চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ	ডেনিলা	২ চা চা.
ময়দা	২ টে. চা.	কলা	২ টি
করণফ্লাওয়ার	২ টে. চা.	আম, টুকরা	$\frac{1}{2}$ কাপ
লবণ	$\frac{1}{2}$ চা চা.	কমলা	১ টি
দুধ	৩ কাপ	প্লেনকেক	২ স্লাইস
ডিমের কুসুম	২ টি	জেল্লো, হলুদ রঙের	

- ১। চিনি, ময়দা, করণফ্লাওয়ার, লবণ, একসঙ্গে মিশাও। দুধ অল্প অল্প দিয়ে মিশাও। উন্নেনে দিয়ে নাড়। ফুটে উঠার পরে ২-৩ মিনিট নেড়ে রামা কর।
- ২। ডিমের কুসুম ফেট। কুসুমে কিছু গরম কাস্টার্ড মিশাও। তারপর কাস্টার্ডের হাড়িতে কুসুম দিয়ে নাড়তে থাক। ফুটে উঠলে নামাও। কাস্টার্ড নেড়ে ঠাণ্ডা করে ডেনিলা মিশাও।
- ৩। কাচের পরিবেশন বাটিতে তিনভাগের একভাগ কাস্টার্ড নাও। কাস্টার্ডের উপরে কেকের স্লাইস বিছিয়ে দাও। বাকি কাস্টার্ডের অর্ধেকের সাথে ফল মিশিয়ে কেকের উপর সমান করে বিছিয়ে রাখ। উপরে বাকি কাস্টার্ড সমান করে বিছিয়ে বাটির কিনার পর্যন্ত নিচের ফল ইত্যাদি ঢেকে দাও। কাস্টার্ডের উপরে কমলার কোষ স্লাইস করে দিয়ে সাজাও।
৪. প্যাকেটের নির্দেশ অনুযায়ী জেল্লো গরম পানিতে গুল। ঠাণ্ডা করে কাস্টার্ডের উপর ঢেলে দাও। রেফ্রিজারেটরে রাখ। ৫-৬ ঘন্টা পরে জেল্লো জমে গেলে নামিয়ে পরিবেশন কর।

নবম অধ্যায়

সবজি সংরক্ষণ	০
মাছ মাংস সংরক্ষণ	০
ডালের বড়ি	০
সিরকা	০
কারিপাউডার	০
কাসুন্দি	০
আচার	০
পিকেল্স	০
রেলিশেষ	

খাদ্য সংরক্ষণ

মোরক্কা	০
মার্মালেড	০
জেলি	০
জ্যাম	০
স্কোয়াস	০
চিনাবাদামের মাখন	০

সবজি শুকিয়ে সংরক্ষণ

পেঁয়াজ ও রসুন শুকানোঃ পেঁয়াজের দু'দিক সামান্য কেটে ফেলে খোসা ছাড়াও। ৫ মি. মি. পুরু স্লাইস করে কাট। চড়া রোদে পরিষ্কার কাপড়ের উপর ছড়িয়ে দাও। মচমচে করে শুকাও। রসুনের কোষ দুটুকরা করে পেঁয়াজের মত শুকাও। এপ্রিল মাসের ঝড় বৃষ্টি আরম্ভ হওয়ার আগে সংরক্ষণ কর।

গাজর শুকানোঃ গাজরের বোটার দিকের সবুজ সামান্য অংশ বাদ দাও। খোসা ছাড়াও। ৫ মি. মি. পুরু চাকা টুকরা কর। ফুটানো পানিতে ৩-৪ মিনিট ভাপাও। প্রতি লিটার (৪.৫ কাপ) পানিতে ২.৫ গ্রাম (আধা চা চামচ) হিসাবে পটাসিয়াম-মেটা-বাই-সালফাইট মিশিয়ে ভাপানো ঠাণ্ডা গাজর ১.৫ ঘন্টা ডুবিয়ে রাখ। পানি ঝরিয়ে ডালায় বা চালনিতে হালকাভাবে ছড়িয়ে দিয়ে চড়া রোদে শুকাও। মার্চ এপ্রিল মাসে চড়া রোদে ৩-৪ দিন শুকাতে হবে।

আলু শুকানোঃ কম চোখযুক্ত বড় আকারের আলু বেছে নাও। প্রতি লিটার (৪ $\frac{1}{2}$ কাপ) পানিতে ২ গ্রাম ($\frac{1}{3}$ চা চামচ) পটাসিয়াম-মেটা-বাই-সালফাইট মিশিয়ে রাখ। আলু পরিষ্কার করে ধূয়ে খোসা ছাড়িয়ে ৩ মি. মি. পুরু স্লাইস কর। ফুটানো পানিতে ২ মিনিট ভাপাও। ভাপানো আলু সামান্য ঠাণ্ডা করে সংরক্ষক দ্রবণে ১৫ মিনিট ডুবিয়ে রাখ। আলুর পানি ঝরিয়ে পেঁয়াজের মত রোদে শুকাও। আলু শুকিয়ে মচমচে হয়ে টোস্ট বিস্কুটের মত গুঁড়িয়ে ভাঙলে আর রোদে শুকাবে না। ছোট ছোট পরিষ্কার কোটায় মুখবন্ধ করে রাখবে। একবার কোটার মুখ খুললে সে আলু ব্যবহার করবে নয়ত আবার রোদে শুকিয়ে রাখবে। শুকনা আলু চিপসের মতো ডুবো তেলে ভাজা যায়। সংরক্ষণের সময় মার্চ ও এপ্রিল মাস।

বাঁধাকপি শুকানোঃ টাটকা সবুজ রং এর ভারী ওজনের ঠাসা বাঁধাকপি নাও। ধূয়ে মোটা কুচি কর। ফুটানো পানিতে ৩ মিনিট ভাপাও। প্রতি লিটার পানিতে ১.২৫ গ্রাম ($\frac{1}{4}$ চা চামচ) পটাসিয়াম-মেটা-বাই-সালফাইট মিশিয়ে ভাপানো বাঁধাকপি ১.৫ ঘন্টা ডুবিয়ে রাখ। কাপড়ের উপর ছড়িয়ে দিয়ে চড়া রোদে মচমচে করে শুকাও। ধূলাবালি থেকে রক্ষা করার জন্য আর একটি পাতলা কাপড় দিয়ে ঢেকে দেওয়া যায়। কোটায় ঠেসে ভরে মুখ বন্ধ কর। মাসে একবার কোটার বাঁধাকপি রোদে দিলে ভাল থাকে।

খাদ্য সংরক্ষণ

মটরশুটি শুকানোঃ পরিপন্থ ও তাজা মটরশুটির দানা ছাড়িয়ে নাও। নতুন আলপিন দিয়ে প্রতিটি দানার কেন্দ্রবিন্দু পর্যন্ত একটি ছিদ্র কর। প্রতি লিটার পানিতে ৫ গ্রাম (১ চা চামচ) পটাসিয়াম-মেটা-বাই-সালফাইট, ১ গ্রাম ($\frac{1}{2}$ চা চামচ) ম্যাগনেসিয়াম অক্সাইড এবং ১ গ্রাম ($\frac{1}{2}$ চা চামচ) খাওয়ার সোডা মিশিয়ে ফুটিয়ে নাও। ফুটানো পানিতে মটরশুটি ৩-৪ মিনিট ভাপাও। ভাপাবার পরে মটরশুটি পানি ঝরিয়ে চড়া রোদে খুব ভাল করে শুকাও। মুখ বন্ধ পাত্রে রাখ।

শুকানো সবজি রাম্ভার আগে ৫-৬ ঘন্টা পানিতে ভিজিয়ে রাখলে আবার তাজা হয়ে উঠবে।

মাংস শুকিয়ে সংরক্ষণ

মাংস	লবণ
হলুদ, বাটা	তার, মাংস গাঁথার জন্য

- ১। সদ্য জবাই করা গরুর মাংস ধূয়ে চাক চাক টুকরা করে হলুদ ও লবণ মাখাও। প্রতি কিলোগ্রাম মাংসে ২ চা চামচ হলুদ ও ১ টে. চামচ লবণ মাখাও।
- ২। ডুবো পানিতে মাংস সিদ্ধ কর। মাংস ঠিকমতো সিদ্ধ হওয়া দরকার। কম সিদ্ধ হলে সংরক্ষণ করা যাবে না, আবার বেশি সিদ্ধ হলে আঁশ খুলে যাবে।
- ৩। মাংস সিদ্ধ হলে চালনিতে ছড়িয়ে দিয়ে পানি ঝরাও।
- ৪। যে তারে মাংস গাঁথবে তা আগেই ফুটানো পানিতে দু'তিন মিনিট ডুবিয়ে জীবাণুমুক্ত করবে। শুকনা তারে মাংস গাঁথ। মাংস ৭-৮ দিন চড়া রোদে শুকাও। বরষার সময় চুলার ধারে তার ঝুলিয়ে রেখেও চুলার আগুনের তাপে মাংস শুকানো যায়।
- ৫। মুখবন্ধ পরিষ্কার শুকনা পাত্রে সংরক্ষণ কর। তিন মাস পর্যন্ত সংরক্ষণ করা যায়। রাম্ভার আগে মাংস ৫-৬ ঘন্টা পানিতে ভিজিয়ে রাখতে হবে।

ভালের বড়ি

- মার্কলাইর ভাল ২ কাপ পাকা চালকুমড়া $\frac{1}{2}$ অংশ
 ১। বড়ি দেয়ার আগের দিন বড় চাটাই বা পাতি এবং পাতলা কাপড় সাবান দিয়ে
 ধূয়ে শুকিয়ে রাখ।
 ২। বিকালে ভাল কেড়ে বেছে একরাত ভিজিয়ে রাখ।
 ৩। আর সজ্ঞা রাতে মাঝারি আকারের পাকা চালকুমড়ার খোসা ও নরম অংশ
 কেলে সবজি কুকুনিতে কুরিয়ে নাও। কুমড়া খুব ভাল করে ধূয়ে নাও যেন
 টেকভাব নেয়ে থায়। পাতলা কাপড়ে কুমড়া বেঁধে খুলিয়ে রেখে পানি করাও
 অথবা কাপড়ে কুমড়া বেঁধে একরাত ভারী কিছু দিয়ে চাপা দিয়ে রাখ, পানি
 সরে গিয়ে কুমরা করবারে হবে।
 ৪। পরিদিন খুব ভোরে ভাল কচলে ধূয়ে নাও যেন খোসা না থাকে এবং সাদা
 হয়। ভাল বেটে নাও (খুব মিহি করবে না)।
 ৫। ভালে কুমড়া মিশাও। খুব ভাল করে হাত দিয়ে কুমড়া ফেটতে থাক। ফেটতে
 ফেটতে হালকা হয়ে উঠলে বাটিতে পানি দিয়ে একটা বড়ি ফেল। বড়ি
 পানিতে ভাসলে আর ফেটবে না।
 ৬। চড়া রোদে থোঁয়া শুকনা কাপড় পাটিতে বিছিয়ে বড়ি দাও। বেলা নয়টার মধ্যে
 বড়ি দেয়া শেষ করবে। বড়ি ৩-৪ দিন রোদে শুকাও। শেষদিন কাপড় টানা
 দিয়ে খুলিয়ে শুকাও যেন দুপিঠ ভালভাবে শুকায়। প্রতিদিন রাতে বড়ির
 কাপড় টানা দিয়ে খুলিয়ে রাখবে।
 ৭। বড়ি প্লাস্টিকের ব্যাগে মুখ সীল করে রাখ অথবা পরিষ্কার শুকনা মুখ বড়
 ডিনের পাত্রে রাখ। পৌষ-মাঘ মাসে শীতের দিনে নতুন ভাল এবং গাছপাকা
 চালকুমড়ার বড়ি ভাল হয়। গরমের দিনে এবং চালকুমড়া পুরানো হলে বড়ি
 টেক হয় ও ফেটে যাওয়ার সম্ভাবনা থাকে।

সিরকা

- পানি ৩ কাপ এসেটিক এসিড $\frac{1}{2}$ কাপ
 সাইটিক এসিড $\frac{1}{2}$ চা চা.
 সিরকার বোতল ১ টি

খাদ্য সংরক্ষণ

- ১। সিরকার বোতল এবং বোতলের মুখ সাবান দিয়ে ধূয়ে ফুটিয়ে জীবাণুমুক্ত
 কর। চড়া রোদে বোতল শুকিয়ে রাখ।
 ২। পানি ২০ মিনিট ফুটিয়ে বিশুক্ত কর। পানি ঠাণ্ডা হলে ও কাপ নাও। সাইটিক
 এসিড মিশাও। এসেটিক এসিড মিশিয়ে বোতলে ভর।
 লাল সিরকা ১ সিরকার রেপিপিতে ২ চা চামচ চিনি ক্যারামেল (পঃ ২৬)
 করে ফুটানো পানির সংশে মিশিয়ে লাল সিরকা তৈরি কর।

গোলাপ জল ও কেওড়াজল

ফুটানোপানি $\frac{1}{2}$ কাপ গোলাপ নির্ধাস $\frac{1}{2}$ চা চা.

- ১। গোলাপ জলের একটি বড় বোতল গরম পানি ও সাবান দিয়ে ধূয়ে শুকিয়ে
 রাখ।
 ২। ফুটানো পানি কিছু গরম থাকতেই গোলাপের নির্ধাস মিশিয়ে বোতলে ভর।
 ঠাণ্ডা হলে বোতলের মুখ বক্ষ কর।
 ৩। একই পক্ষতিতে কেওড়ার নির্ধাস দিয়ে কেওড়াজল তৈরি কর।

পাঁচফোড়ন

জিরা	২ চা চা.	মৌরি	১ চা চা.
কালজিরা	$\frac{1}{2}$ চা চা.	রীধুনি	২ চা চা.
মেঘি	১ চা চা.		

- ১। মসলা কেড়ে বেছে একসাথে মিশিয়ে মুখবক্ষ পাত্রে রাখ। পাঁচফোড়নের
 মসলায় ১ চা চামচ সরিষা এবং ১ চা চামচ জইনও মিশানো থায়।

কারি মসলা

জিরা	২ টে. চা.
ধনে	৪ টে. চা.

- তেজপাতা ১ টি
 গোলমরিচ ১ টে. চা.

- ১। মসলাগুলো কেড়ে বেছে পরিষ্কার করে চুলার ধারে রাখ অথবা খুব হালকা আঁচে মুচমুচে করে টেলে নাও।
- ২। মসলা গুঁড়া করে পরিষ্কার বোতলে ভরে রাখ। মাংস বা মাছের খাল তরকারি, কালিয়া রামার জন্য এই কারি মসলা ব্যবহার করা যায়। এই মসলা দিয়ে ভুনা মাংস ভাল হয়।

গুঁড়া গরম মসলা

ধনে	৪ টে. চা.	দারচিনি ২ সে. মি.	৩ টুকরা
জিরা	২ টে. চা.	এলাচ	৩ টে. চা.
গোলমরিচ	১ টে. চা.	লবঙ্গ	১ চা চা.
জ্যোতি	১ টি		

- ১। জ্যোতি বাদে অন্য সব মসলা আলাদা করে তাওয়ায় টেলে নাও।
- ২। এলাচের দানা বের করে মসলা গুঁড়া কর।
- ৩। জ্যোতি গ্রেইটারে গুঁড়া করে মসলার সাথে মিশাও।
- ৪। মুখ বন্ধ কোটায় রাখ। আলু ভাজি, সিঙ্গারার পুর ইত্যাদিতে ব্যবহার করা যাবে।

কাবারের মসলা

এলাচ	৭ গ্রাম	কাবাবচিনি	১০ গ্রাম
দারচিনি	১০ গ্রাম	জ্যোতি	২টি
লবঙ্গ	৫ গ্রাম	জ্যোতি	১০ গ্রাম

- ১। মসলা সামান্য টেলে মুচমুচে করে নিয়ে গুঁড়া কর।
- ২। মিহি চালনিতে চেলে শুকনা টিনে বা বোতলে মুখ বন্ধ করে রাখ।

আচারের মসলা

শুকনা মরিচ	১৪ টি	মৌরি	১ চা চা.
হলুদ, গুঁড়া	১ চা চা.	মেথি	১ চা চা.
জিরা	১ চা চা.	রাঁধুনি	১ চা চা.
কালজিরা	১ চা চা.	সরিয়া	১ টে. চা.

পাঁচফোড়ন ২ চা চা.

- ১। হলুদ ও মরিচ গুঁড়া করে নাও। বাকি সব মসলা আলাদা করে হালকা ভাবে টাল। গুঁড়া করে হলুদ মরিচের সাথে একসঙ্গে মিশাও।

চাট চটপটির মসলা

শুকনা মরিচ	১২ টি	মৌরি	১ চা চা.
জিরা	১ টে. চা.	মেথি	১ চা চা.
ধনে	১ টে. চা	কালজিরা	১/২ চা চা.
গোলমরিচ	২০ টি	লবঙ্গ	৫ টি
রাঁধুনি	১ চা চা.	পাঁচফোড়ন	১ চা চা.
		বীট লবঙ্গ, গুঁড়া	১ চা চা.

- ১। মসলা আলাদা আলাদা খুব হালকা টেলে নাও। খালায় ছড়িয়ে দাও। ঠাণ্ডা হয়ে মুচমুচে হলে গুঁড়া কর। সব গুঁড়া মসলা একসাথে মিশাও। মুখ বন্ধ শুকনা পরিষ্কার বোতলে ভরে রাখ। আধা কেজি মটরের চটপটিতে এই মসলা টাটকা গুঁড়া করে দেবে।

কাসুন্দি

রাই সরিয়া	১ ১/২ কাপ	শুকনা মরিচ	১ টি
ধনে	১ চা চা.	গোলমরিচ	১ চা চা.
জিরা	১ চা চা.	হলুদ, গুঁড়া	১ টে. চা.
জইন	১ চা চা.	তেজপাতা	১ টি
রাঁধুনি	১ চা চা.	লবঙ্গ	১ চা চা.
মৌরি	১ চা চা.	দারচিনি	২ টুকরা

- ১। সরিয়া কেনার সময় দেখে নেবে যেন তিতে না হয়।
- ২। সরিয়া কেড়ে বেছে নাও। ৮ দিন চড়া রোদে ঝরঝরে করে শুকাও। অন্যান্য মসলা ও রোদে শুকাও। মাটির হাঁড়ি ধুয়ে রোদে শুকাও।
- ৩। যেদিন কাসুন্দি তৈরি করবে সেদিন সকালে সরিয়া এবং অন্যান্য মসলা কাপড়ে বেঁধে ধুয়ে কাপড়সহ চালনির উপরে দিয়ে রোদে শুকাও।
- ৪। দশ কাপ পানি ফুটিয়ে চার কাপ কর।

- ৫। মসলাসহ সরিষা গুঁড়া করে হাঁড়িতে চেলে নাও। ফুটানো পানি কিছু কিছু সরিষায় দিয়ে খোওয়া পরিষ্কার কাঠি দিয়ে নাড়তে থাক। কাসুন্দির মতো ঘন হলে আর পানি দেবে না। ঢেকে রোদে রাখবে। অনেকে কাসুন্দিতে কাঁচা আম বা তেঁতুল দিয়ে থাকে। কাসুন্দি দেয়ার পর দ্বিতীয় দিনে কয়েক ফালি আম কাসুন্দিতে দেয়া যায়।
- ৬। তৃতীয় দিনে কাসুন্দি পরিষ্কার বোতলে ভরে কয়েক দিন রোদে রাখবে। ত্রৈ-বৈশাখ মাসে নতুন সরিষা দিয়ে কাসুন্দি করা হয়।

আমসস্তু

সরস পাকা আম ৪টি চিনি $\frac{1}{2}$ কাপ

- ১। কাঠের খঞ্চা বা কোন পরিষ্কার টে ধূয়ে শুকিয়ে নাও। তেল মাখাও।
 ২। একটি আমের খোসা ছাড়িয়ে চিপে শাস ও রসের সাথে ২ টে. চা চিনি মিশাও।
 ৩। খঞ্চার উপর আম লেপে দিয়ে কড়া রোদে রাখ। আম শুকালে উপরে তেল মেখে এভাবে পর পর চারটি আমের শাস দিয়ে রোদে শুকিয়ে আমসস্তু কর।

আমতা

কাঁচা আম	৪ টি	আখের গুড়	৪০০ গ্রাম
লবণ	$\frac{1}{2}$ চা চা.	মরিচ, গুঁড়া	$\frac{1}{2}$ চা চা.

- ১। মার্চ এপ্রিল মাসের নতুন কচি সবুজ আম দিয়ে আমতা ভাল হয়। আমের আটি বেশি শক্ত হয়ে গেলে এবং আমের খোসা ছাড়াবার পর যদি দেখা যায় রং হলুদ হয়ে গেছে তাহলে আমতা ভাল হবে না।
 ২। আমের খোসা ছাড়িয়ে আটি ফেলে টুকরা করে ২-৩ ঘন্টা পানিতে ভিজিয়ে রাখ।
 ৩। পানি থেকে আম তুলে খুব অল্প পানি দিয়ে আম সিদ্ধ দাও। ভালভাবে সিদ্ধ হলে আম চালনি দিয়ে চেলে নাও।
 ৪। গুড় ভেঙ্গে ৪ টে. চামচ পানি দিয়ে উনুনে দাও। বড় বড় ফেনা হয়ে ফুটে উঠলে এবং আঠালো হলে নামিয়ে আম এবং লবণ দিয়ে মিশিয়ে আবারও উনুনে দিয়ে নাড়তে থাক। ফুটে উঠার পরে বেশ থকথকে হলে নামাও।

- ৫। টে বা ডালায় তেল মাখিয়ে আম ঢাল। চামচ দিয়ে সমান করে বিছিয়ে দাও। ৩ দিন ঢড়া রোদে আমতা ভাল করে শুকাও। ঠিকমতো শুকাবার পরে রোল করে সংরক্ষণ কর।

কাঁচা আম সংরক্ষণ

আম	১ কেজি	লবণ	১৫০ গ্রাম
----	--------	-----	-----------

- ১। আম খোসা ছাড়িয়ে টুকরা করে ১ কেজি নাও।
 ২। আম ধূয়ে পানি ঝরাও। মাটির হাঁড়ি, কাঁচের বৈয়াম বা প্লাস্টিকের কৌটায় আম ও লবণ নিয়ে একসাথে মিশাও। ঢেকে রাখ।
 ৩। ৪-৫ দিন পরে পানি বেরুবে। চালনিতে আম ঢেলে পানি ছাঁক। তারপর আবার আম পাত্রে ঠেসে ভরে উপরে ১ সে. মি. পুরু লবণের স্তর দিয়ে ঢেকে দাও। ঢাকনা দিয়ে এমনভাবে ঢাকবে যেন বাতাস না ঢুকে। বাতাস ঢুকলে ছাইক জম্মাতে পারে। এভাবে লবণ দিয়ে আম মাস দুই সংরক্ষণ করা যায়।
 ৪। লবণে জরানো আম নরম হয়। এই আম দিয়ে আচার তৈরি করা যায়। তবে আচার তৈরির আগে আম ফুটানো পানিতে ডুবিয়ে ৩ মিনিট নাড়াচাড়া করে গরম পানি ফেলে দিয়ে কয়েকবার ঠাণ্ডা পানি দিয়ে খোওয়ার পরে আমে লবণের স্বাদ এমন আন্দাজে থাকবে যে আচারে আর লবণ দিতে হবে না।

রসুন সরিষায় কাঁচা আম

কাঁচা আম	১০টি	মরিচ, বাটা	১ টে. চা.
রসুন, বাটা	২ টে. চা.	লবণ	৪ টে. চা.
সরিষা, বাটা	২ টে. চা.	গুড়	১ কাপ
আদা, বাটা	২ চা চা.	পাঁচফোড়ন	$\frac{1}{2}$ চা চা.
হলুদ, বাটা	১ চা চা.	তেল	$\frac{1}{4}$ কাপ

- ১। আম খোসা ছাড়িয়ে ফালি কর। ধূয়ে পানি ঝরাও। লবণ মিশিয়ে ৩-৪ ঘন্টা রাখ। লবণের পানি থেকে তুলে একবার ধূয়ে পানি ঝরাও।
 ২। তেলে পাঁচফোড়ন দাও। বাটা মসলা দিয়ে কষাও। আম ও ১ চা চামচ লবণ দাও। আম নরম হলে গুড় দিয়ে নামাও। বোতলে গরম আচার ভর।

রসুন মাখা আমের আচার

কাঁচা আম, স্লাইস	১ কাপ	রসুন, বাটা	৩ টে. চা.
শুকনা মরিচ, বাটা	২ টে. চা.	সরিষার তেল	৪ টে. চা.

- ১। আম খোসা ছাড়িয়ে স্লাইস কর। ধূয়ে ২ চা চামচ লবণ মাখিয়ে রাখ। দু'ঘন্টা পরে লবণ পানি থেকে আম তুলে ডুবো পানিতে ধূয়ে পানি নিংড়ে নাও।
- ২। মরিচ ও রসুন সিরকা দিয়ে বেটে আম ও আধা চা চামচ লবণের সাথে মিশাও। তেল দিয়ে মাখাও। আচার বোতলে ভরে রোদে রাখ।

আমের ঝুরি আচার

আম	১২টি	শুকনা মরিচ, কুচি	২ চা চা.
লবণ	১/২ চা চা.	সিরকা	১ টে. চা.
চিনি	১ টে. চা.	সরিষার তেল	২ টে. চা.
আদা, কুচি	১ চা চা.		

- ১। আম খোসা ছাড়িয়ে সবজি কুরুনি দিয়ে ঝুরি করে কুরিয়ে নাও। ডুবো পানিতে ৫-৬ ঘন্টা ভিজিয়ে রাখ। একরাত রেফ্রিজারেটরেও রাখতে পার।
- ২। পানি ছেকে পানিটুকু দিয়ে সরবত তৈরি করতে পার। আরও দুইবার পানি দিয়ে আম ধূয়ে নাও। আমের পানি খুব ভাল করে নিংড়ে ফেলবে। শেষবারে শুকনা কাপড়ে নিয়ে আম নিংড়ে নেবে। আমের সাথে অন্যান্য সব উপকরণ মিশাও। পরিষ্কার বোতলে ভরে রাখ। রোদে দিতে হবে না। এই আচার এক বছর পর্যন্ত সংরক্ষণ করা যায়।

আম পেঁয়াজের কুচি আচার

পেঁয়াজ, ঝুরি	৪ কাপ	পাঁচফোড়ন, গুড়া	২ চা চা.
আম, ঝুরি	১ কাপ	লবণ	১ চা চা.
সরিষা, গুড়া	১ টে. চা.	তেল	১/২ কাপ

- ১। পেঁয়াজ খোসা ছাড়িয়ে ধূয়ে নাও। ঝুরি করে কাট। ৪-৫ ঘন্টা রোদে শুকাও।
- ২। আম খোসা ছাড়িয়ে ডুবো পানিতে রাখ। ডুবো পানিতে দুতিনবার ধূয়ে পানি নিংড়ে নাও। আমে সরিষা মাখিয়ে রোদে শুকাও।
- ৩। তেলে পাঁচফোড়ন ভেজে গুড়া কর। পেঁয়াজ, আম, পাঁচফোড়ন, লবণ ও তেল একসঙ্গে মাখাও। বোতলে ভরে রোদে রাখ।

আমের টক আচার

কাঁচা আম	৮-১০ টি	মরিচ, বাটা	১ টে. চা.
তেল	১ কাপ	সরিষা, বাটা	২ চা চা.
শুকনা মরিচ	৪ টি	পোস্তেরদানা	৩ চা চা.
পাঁচফোড়ন	২ চা চা.	লবণ	২ চা চা.
হলুদ, বাটা	২ চা চা.	চিনি	২ চা চা.

- ১। আম ধূয়ে খোসাসহ অথবা খোসা ফেলে চাক চাক করে কাট। পানি করাও।
- ২। তেলে বোটাসহ মরিচ ভেজে তোল। তেল চুলা থেকে নামিয়ে পাঁচফোড়ন ছাড়। নেড়ে বাটা মসলা ও পোস্তেরদানা দাও। সামান্য পানি দিয়ে কষাও। মসলা কষাগ হলে আম দাও। মাঝে মাঝে নাড়বে। চিনি দিয়ে আট-দশ মিনিট পরে আম সিঞ্চ হলে চুলা থেকে নামাও।

খোসাসহ আমের আচার

আম	১০টি	পাঁচফোড়ন, বাটা	৩ টে. চা.
আদা, বাটা	১ টে. চা.	চিনি	১/২ কাপ
রসুন, বাটা	১ টে. চা.	লবণ	২ চা চা.
হলুদ, বাটা	৪ চা চা.	তেজপাতা	১ টি
মরিচ, বাটা	২ চা চা.	সরিষার তেল	১ কাপ
সরিষা, বাটা	১ ১/২ টে. চা.	সিরকা	১/৪ কাপ

- ১। আম ধূয়ে খোসাসহ চার ফালি করে পানিতে রাখ।

- ১। আমের পানি ঝরিয়ে ২ চা চামচ হলুদ ও ১ চা চামচ লবণ মাথিয়ে একদিন রোদে শুকাও। মাঝে মাঝে নাড়বে। আমের উপরের পানি শুকাবে, কিন্তু ভিতরে নরম থাকবে।
- ২। তেলে তেজপাতা ছেড়ে সব বাটা মসলা দাও। অঙ্গ অঙ্গ পানি দিয়ে ভাল করে মসলা কষাও। আম দিয়ে নেড়ে ছেড়ে দুতিনবার ফুটে উঠলে আঁচ কমিয়ে রাখ। ঢাকনা দিবে না। আম কিছু সিঙ্ক হলে দুতিনবারে সিরকা দিবে। মাঝে মাঝে নাড়বে।
- ৩। আম সম্পূর্ণ সিঙ্ক হলে চিনি ছিটিয়ে দিয়ে হালকাভাবে নেড়ে নেড়ে মিশাবে এবং চুলার আঁচ খুব কম রাখবে। খুব কম আঁচে ২-৩ ঘন্টা রেখে নামাবে। পরের দিন আচার ঠাণ্ডা হলে বোতলে ভরবে।

আমের বার মসলার আচার

লবণে জড়ানো আম	৩ কাপ	আদা, বাটা	২ চা চা.
সিরকা	১/৪ কাপ	জিরা, বাটা	২ চা চা.
সাইটিক এসিড	১/২ চা চা.	কালজিরা, বাটা	১/২ চা চা.
চিনি	১/৪ কাপ	রাঁধুনি, বাটা	২ চা চা.
সরিষার তেল	১/৪ কাপ	মৌরি, গুঁড়া	১ চা চা.
হলুদ, গুঁড়া	১/২ চা চা.	মেথিটালা, গুঁড়া	১ চা চা.
মরিচ, বাটা	১ চা চা.	সরিষা, বাটা	১ টে. চা.

- ১। মেথি ও মৌরি আলাদা টেলে গুঁড়া করে রাখ। অন্যান্য মসলা মিহি করে বেটে নাও।
- ২। আম ফুটানো পানিতে দিয়ে ৩ মিনিট নাড়তে থাক। ঠাণ্ডা পানি দিয়ে আম ২-৩ বার ধুয়ে পানি ঝরাও। আমের সাথে সিরকা, সাইটিক এসিড ও চিনি মিশিয়ে একঘন্টা ছেকে রাখ।
- ৩। অর্ধেক সরষের তেল গরম কর। আম পানি ছেকে তেলে দাও। মাঝে মাঝে নাড়। প্রথমে পানি উঠবে। পানি শুকিয়ে তেলের উপর উঠলে হলুদের গুঁড়া দিয়ে নেড়ে নামাও। আম সম্পূর্ণ গলে যাবে।

- ৪। অন্য হাঁড়িতে বাকি অর্ধেক তেলের সাথে ১ চা চামচ চিনি মিশিয়ে চুলায় দাও। নাড়তে থাক। চিনি মিশে গেলে মরিচ দাও। নেড়ে আদা, জিরা, কালজিরা, রাঁধুনি দিয়ে অল্পক্ষম করাও। সরিষা বাটা দিয়ে নাড়। আম দিয়ে ধীরে ধীরে নেড়ে আমে মসলা মিশিয়ে করাও। ২-৩ মিনিট পরে মৌরি ও মেথির গুঁড়া দিয়ে নামাও।

কাশ্মীরী আচার

কাঁচা আম, স্লাইস	২ কাপ	শুকনা মরিচ, কুচি	২ চা চা.
চিনি	১/২ কাপ	আদা, স্লাইস	২ চা চা.
সিরকা	১/২ কাপ	লবণ	১ টে. চা.

- ১। আমে লবণ মেখে ৩-৪ ঘন্টা ছেকে রাখ। টক পানি নেমে গেল ২-৩ বার ধুয়ে নাও। পানি ঝরাও।
- ২। কাঁচি দিয়ে মরিচ মিহি গোল করে কাট। আদা ছুরি দিয়ে নস্তা করে পাতলা গোল স্লাইস কর।
- ৩। সসপ্যানে আম, চিনি, সিরকা, মরিচ, আদা মিশিয়ে চুলায় দাও। মাঝে মাঝে নাড় আম সিঙ্ক হলে এবং সিরা ঘন হলে চুলা থেকে নামাও। গরম আচার পরিষ্কার বোতলে ভর।

করমচার আচার

করমচা	১ কাপ	আদা, স্লাইস	১/২ চা চা.
চিনি	১/৩ কাপ	শুকনা মরিচ, কুচি	১/২ চা চা.
সিরকা, সাদা	১/৪ কাপ	লবণ	১/২ চা চা.

- ১। করমচা ২ টুকরা করে বীচি ফেলে পানিতে ভিজিয়ে রাখ। তিন ঘন্টা পর পর পানি বদলে ২ দিন পানিতে ভিজিয়ে রাখ।
- ২। পানি ঝরিয়ে কাশ্মীরী আচারের মত রান্না কর।

কাঁচামরিচের আচার

কাঁচামরিচ	১ কেজি	আদা, বাটা	১/২ চা চা.
তেঁতুল, বীচিসহ	১ কাপ	রসুন, বাটা	১ চা চা.
সরিষা	১ চা চা.	হলুদ, বাটা	১/২ চা চা.
ধনে	১ চা চা.	মরিচ, বাটা	১ চা চা.
পাঁচফোড়ন	১ টে. চা.	চিনি	১/২ কাপ
লবণ	২ চা চা.	সিরকা	১/২ কাপ

- তেঁতুল পানিতে ভিজিয়ে ছেনে নাও। মরিচের বোটা ফেল। মরিচ ধূয়ে পানি ঝরাও।
- সরিষা, ধনে, পাঁচফোড়ন তেলে ভেজে গুঁড়া কর।
- তেলে বাটা মসলা হেঢ়ে সামান্য পানি দিয়ে কষাও। চিনি, লবণ ও তেঁতুল দিয়ে নেড়ে কাঁচামরিচ ও সিরকা দাও। তেলের উপর উঠলে গুঁড়া মসলা দিয়ে নেড়ে নামিয়ে নাও।
- গরম আচার বোতলে ভর। বোতলের মুখে আচারের উপর তেল দিয়ে আচার ঢেকে দেবে। আচার মাঝে মাঝে রোদে রাখবে।

পাটনাই মরিচের আচার

শুকনা মরিচ, পাটনাই	১০টি	আদা, বাটা	১ টে. চা.
সরিষার তেল	১/২ কাপ	রসুন, বাটা	২ টে. চা.
রসুন, এককোষ	১/২ কাপ	ধনে, বাটা	৩ টে. চা.
তেঁতুলের মাড়, ধন	১/২ কাপ	পাঁচফোড়ন, বাটা	২ টে. চা.

- বড় সাইজের সরস দেখে পাটনাই মরিচ বেছে নাও।
- মরিচ একবার ধূয়ে রোদে শুকাও। মরিচের বোটার অংশ কাঁচি দিয়ে কেটে ভিতরের বীচি বের কর।

- তেলে সব বাটা মসলা কয়িয়ে তেঁতুলের মাড় দিয়ে একবার ফুটে উঠলে নামাও। ঠাণ্ডা কর। মরিচের ভিতরে মসলা ঠেসে ভর।
- বোতলে হাড়ির তেল দিয়ে পুরভরা মরিচ ডুবিয়ে আরও তেল দিয়ে কয়েকদিন রোদে রাখ।

সবজির আচার

গাজর	১/২ কাপ	চামড়া	রসুন, বাটা	২ চা চা.
মটরশুটি	১/২ কাপ	জিরা, বাটা	পাঁচফোড়ন	১ টে. চা.
ফুলকপি	১/২ কাপ	গোলমরিচ, বাটা	পাঁচফোড়ন	১/২ চা চা.
ওলকপি	১/২ কাপ	মরিচ, বাটা	পাঁচফোড়ন	২ চা চা.
শালগম	১/২ কাপ	সরিষা, বাটা	পাঁচফোড়ন	২ চা চা.
আলু	১/২ কাপ	তেঁতুল, গোলানো	পাঁচফোড়ন	১/২ কাপ
বেগুন	১/২ কাপ	গুড় বা চিনি	পাঁচফোড়ন	১/২ কাপ
টমেটো	১/২ কাপ	পাঁচফোড়ন	পাঁচফোড়ন	১ টে. চা.
আদা, কুচি	২ চা চা.	সয়াবিন তেল	পাঁচফোড়ন	১ কাপ
পেয়াজ, কুচি	৫ টি	সিরকা	পাঁচফোড়ন	১/২ কাপ
লেবু, টুকরা	১/৪ কাপ	পটাসিয়াম-মেটা-বাই-সালফাইট	পাঁচফোড়ন	১/২ চা চা.

- সব সবজি ধূয়ে খোসা ছাড়িয়ে ছোট টুকরা কর। বেগুন ছিলে নাও। টমেটো সিন্ধ করে পাতলা চামড়া ছাড়াও। টুকরা করে আলাদা তুলে রাখ।
- সবজি আলাদা আলাদা আধা সিন্ধ করে পানি ঝরাও। লেবু ছোট টুকরা কর।
- তেল গরম করে পাঁচফোড়ন দাও। ফুটে উঠলে পেয়াজ দিয়ে হালকা বাদামি রং কর। আদা দিয়ে সামান্য ভাজ। অন্যান্য বাটা মসলা দাও। ২ টে. চা চা সিরকা দিয়ে মসলা কষাও। লবণ দাও। টমেটো বাদে সব সিন্ধ চামড়া সিরকা দিয়ে মসলা কষাও। একবার নেড়ে মদু আঁচে ঢাকনা দিয়ে ১০ মিনিট সিন্ধ কর। সবজি দাও। একবার নেড়ে মদু আঁচে ঢাকনা দিয়ে ৫-১০ মিনিট মদু আঁচে রামা কর। লেবু দিয়ে নামাও।

- ୪। ତେତୁଲେର ସାଥେ ଗୁଡ଼ ବା ଚିନି ମିଶାଓ । ସବଜିତେ ଦିଯେ ହାଲକାଭାବେ ନାଡ଼ । ସିରକା ଦାଓ । ସାମାନ୍ୟ ପାନିତେ ପଟାସିଆମ-ମେଟା-ବାଇ-ସାଲଫାଇଟ ଗୁଲେ ଦିଯେ ନାମାଓ । ନେଡ଼େ ମିଶାଓ ।
- ୫। ଗରମ ଆଚାର ବୋତଲେ ଭର । ବୋତଳ ପରିଷକାର କାପଡ଼ ଦିଯେ ଢକେ ରାଖ । ଠାଣା ହଲେ ମୁଖ ବନ୍ଧ କର । ଆଚାର ସଂରକ୍ଷଣ ନା କରଲେ ସଂରକ୍ଷକ ଦ୍ରବ୍ୟ ଦିବେ ନା । ଆଚାରେ ମରିଚ, ତେତୁଲ, ଗୁଡ଼, ସିରକା ଏବଂ ଲବଣେର ପରିମାଣ ନିଜେର ପରିଚାରକତା ଦିତେ ପାର ।

ଟମେଟୋର ଆଚାର

ସରିଷାର ତେଲ	୨ କାପ	ଧନେ	୨ ଟେ. ଚା.
ରସୁନ	୪ ଟି	ଶୁକନା ମରିଚ	୨୦ ଟି
ଆଦା	୨ ଚା ଚା.	ଟମେଟୋ, ଅଳ୍ପକାଁଚା	୨ କେଜି
କାଲଜିରା	୧ ଚା ଚା.	ଚିନି	୧ କାପ
ମୌରି	୧ ଚା ଚା.	ସିରକା	

- ୧। ଅଳ୍ପ ତେଲେ ସବ ମସଲା ଭାଜ । ଭାଜା ମସଲା ସିରକା ଦିଯେ ବାଟ ।
- ୨। ଟମେଟୋ ଫୁଟାନୋ ପାନିତେ କ୍ୟେକ ମିନିଟ ରାଖ । ଟମେଟୋର ଉପରେ ପାତଳା ଆବରଣ ଛାଡ଼ିଯେ ପାନି ବରାଓ ।
- ୩। ଏକପୋଯା ତେଲେ ବାଟା ମସଲା, ଲବଣ, ଚିନି ଓ ସିରକା ଦିଯେ ଫୁଟାଓ । ଟମେଟୋ ଦାଓ । କ୍ୟେକବାର ଫୁଟାର ପର ତେଲ ଉପରେ ଉଠିଲେ ନାମାଓ ।
- ୪। ପରିଷକାର ଶୁକନା ବୋତଲେ ଗରମ ଆଚାର ଭର ।

ଜଲପାଇର ମିଷ୍ଟି ଆଚାର

ଜଲପାଇ	୨ କେଜି	ଆଖେର ଗୁଡ଼	୧-୧ $\frac{1}{2}$ କେଜି
ଶୁକନା ମରିଚ	୧୫ ଗ୍ରାମ	ଲବଣ	୨ ଚା ଚା.
ମୌରି	୩୦ ଗ୍ରାମ	ସରିଷାର ତେଲ	୧ $\frac{1}{2}$ କାପ

- ୧। ଏକଟି ଆକାରେ ପରିପର୍କ (ପାକା ନୟ ଅର୍ଥଚ ପୋକ୍ତ) ଜଲପାଇ ବେଛେ ନାଓ, ବାହାର ସମୟ ଦାଗି ବା ପୋକା ଖାଓୟା ଜଲପାଇ ବାଦ ଦେବେ । ବୋଟା ଫେଲେ ଭାଲ କରେ ଧୂଯେ ଧୂବୋ ପାନିତେ ସିନ୍ଦ ଦାଓ । ଜଲ ପାଇ ସିନ୍ଦ ହଲେ ନାମିଯେ ପାନି ବରାଓ । ଡାଲାଯ ବା ଟ୍ରିଟେ ଛାଡ଼ିଯେ ଦାଓ । ବାତାସେ ଜଲପାଇର ଉପରେ ପାନି ଟେନେ ଗେଲେ ହାତ ଦିଯେ ଭେଦେ ବିଚି ବେର କର, ବିଚି ବାଦ ଦେବେ ନା । ତାରପର ଦୁଇତିନ ଘନ୍ଟା ଚଢ଼ା ରୋଦେ ଛାଡ଼ିଯେ ଦିଯେ ଜଲପାଇର ପାନି ଶୁକାଓ । ଧୂବ ବେଶୀ ଶୁକାବେ ନା ।
- ୨। ଶୁକନା ମରିଚେ ବୋଟା ଫେଲେ ମେପେ ନାଓ । (ପ୍ରାୟ ୧୨୮ ମରିଚ) । ଶୁକନା ମରିଚ ଓ ମୌରି ଆଲାଦା ଧୂବ ହାଲକା କରେ ଟେଲେ ମଚମଚେ କର । ଠାଣା ହଲେ ଗୁଡ଼ା କର ।
- ୩। ଗୁଡ଼ ଭେଦେ ନାଓ । ଜଲପାଇଯେ ଗୁଡ଼ ଓ ଲବଣ ଦିଯେ ଚୁଲାଯ ଦାଓ । ଘନ ଘନ ନେଡ଼େ ଗୁଡ଼ ମିଶାଓ । ଭାଲଭାବେ ଫୁଟଲେ ନାମାଓ । ଗୁଡ଼ା ମସଲା ଓ ତେଲ ମିଶିଯେ ରୋଦେ ଦାଓ । ଚଢ଼ା ରୋଦେ ପାନି ଟେନେ ଆଚାର ଚଟ୍ଟଟେ ହଲେ ବୋତଲେ ଭର । ଚଢ଼ା ରୋଦେ ୩-୪ ଘନ୍ଟା ରାଖଲେଇ ପାନି ଟେନେ ଯାଏ ।

ଜଲପାଇର ଆଚାର

ଜଲପାଇ	୧ କେଜି	ଧନେ, ବାଟା	୧ ଚା ଚା.
ଲବଣ	୨ ଚା ଚା.	ରସୁନ, ବାଟା	୧ ଚା ଚା.
ହଲୁଦ	୧ ଚା ଚା.	ମରିଚ, ବାଟା	୧ ଚା ଚା.
ତେଲ	୧ କାପ	ସରିଷା, ବାଟା	୧ $\frac{1}{2}$ ଟେ. ଚା.
ପାଂଚଫୋଡ଼ନ	୧ ଚା ଚା.	ସିରକା	୧ କାପ
ଆଦା, ବାଟା	୧ $\frac{1}{2}$ ଚା ଚା.	ଚିନି	୧ $\frac{1}{2}$ କାପ

- ୧। ଜଲପାଇ ଧୂଯେ ୩ ଟୁକରା କରେ କେଟେ ହଲୁଦ ଓ ୧ ଚା ଚାମଚ ଲବଣ ମେଥେ ଘନ୍ଟା ଖାନେକ ରୋଦେ ରେଖେ ଶୁଦ୍ଧ ପାନି ବାରାଓ, ଶୁକାବେ ନା । ସିରକା ଦିଯେ ମସଲା ବାଟ ।
- ୨। ତେଲେ ପାଂଚଫୋଡ଼ନ ଦିଯେ ମସଲା ଦାଓ । ବାକି ସିରକା ଦିଯେ ମସଲା କଖାଓ । ଜଲପାଇ ଦାଓ । ମୃଦୁ ଆଂଚେ ଢକେ ରାଖ । ଜଲପାଇ ସିନ୍ଦ ହଲେ ଚିନି ଦିଯେ ଆପ୍ନେ ଆପ୍ନେ ନାଡ଼ । ପାନି ଶୁକାଲେ ନାମାଓ । ମସଲା ଏବଂ ଚିନି ନିଜେର ଇଚ୍ଛାମତ କମ ବେଶିଓ ଦିତେ ପାର ।
- ୩। ଗରମ ଆଚାର ପରିଷକାର ଶୁକନା ବୋତଲେ ଭର । ବୋତଲେର ମୁଖେ ଆଚାରେ ତେଲ ଦିଯେ ଆଚାର ଢକେ ଦିଲେ ଅନେକଦିନ ସଂରକ୍ଷଣ କରା ଯାଏ ।

চালতার আচার

চালতা	৩টি	সরিষা, বাটা	২ চা চা.
তেল	১/২ কাপ	ধনে, বাটা	২ চা চা.
পাঁচফোড়ন	২ চা চা.	চিনি	১ ১/৪ কাপ
হলুদ, বাটা	১/৪ চা চা.	শুকনা মরিচ	৮টি
লবণ	২ চা চা.	মৌরি	২ চা চা.

- ১। চালতা ছেট ছেট টুকরা করে ধূয়ে ডুবো পানিতে সিদ্ধ কর। অনেকক্ষণ সিদ্ধ করার পরে চালতা নরম হয়ে পানি শুকালে উন্নুন হতে নামাও। সিদ্ধ হলে নামিয়ে পানি ঝরাও। চালতার টুকরাগুলো শিলপাটায় ছেঁচে নাও।
- ২। তেলে পাঁচফোড়ন ছেড়ে বাটা মসলা ও লবণ দিয়ে কষাও। এক টে. চামচ সিরকা দিয়ে কষাতে পার, একটা তেজপাতাও দেয়া যায়। চালতা দাও। ডালঘূটনী বা চামচ দিয়ে চালতা থেতলে দাও যেন টুকরাগুলি ভেঙে যায়। চিনি দাও। বেশ কিছুক্ষণ নেড়েচেড়ে তেলের উপর উঠলে নামিয়ে নাও।
- ৩। মরিচ টেলে গুঁড়া কর। মৌরি গুঁড়া কর। চালতায় গুঁড়া মসলা মিশিয়ে সংগে সংগে শুকনা পরিষ্কার বোতলে ভর। এক সপ্তাহ ভাল থাকবে।

কুল তেঁতুল ও পেঁয়াজের আচার

তেঁতুল, বীচিসহ	১কেজি	লবণ	৮ চা চা.
পেঁয়াজ	২কেজি	শুকনা মরিচ	৮টি
কুল, শুকনা	৪০০ গ্রাম	সরিষা তেল	১/২ কাপ
আখের গুড়	২ ১/৪ কেজি		

- ১। কুল, তেঁতুল ও পেঁয়াজের আচার বাংলাদেশে মার্চ মাসের চড়া রোদে করতে সুবিধা।
- ২। চড়া রোদ পাওয়া যাবে এমন দিন ভোরে তেঁতুল বীচিসহ দুবার ধূয়ে ১ কাপ পানি দিয়ে ভিজিয়ে রাখ। একঘন্টা পরে তেঁতুল ভাল করে হাত দিয়ে কচলে মাড় বের কর। বাঁশের চালনিতে তেঁতুল ছেনে রোদে দাও। এনামেলের গামলায় বা কাঠের খস্কায় তেঁতুল ছড়িয়ে দেবে। মাঝে মাঝে নাড়বে। ২-৩ ঘন্টা চড়া রোদে রাখলে পানি টানবে।

- ৩। সেদিনই ভোরে পেঁয়াজ খোসাসহ ভালভাবে ধূয়ে পানি ঝরাও। খোসা ছাড়িয়ে আর ধূবে না। পেঁয়াজ লম্বা কুচি কর। টে বা ভালায় পাতলা করে ছড়িয়ে ২-৩ ঘন্টা রোদে রাখ। মাঝে মাঝে উল্টে পাল্টে দেবে। কিন্তু সাবধান থাকবে যেন পেঁয়াজ বেশি শুকিয়ে কুকড়ে না যায়।
- ৪। তেঁতুলের সাথে পেঁয়াজ মিশিয়ে রোদে রাখ। রাতে কাপড় বা জালি দিয়ে ঢেকে রাখবে। সেদিনই ভোরে কুল ধূয়ে বোটা ফেলে পানিতে ভিজিয়ে রাখ। দুপুরে গুড়ের সাথে ২ কাপ পানি মিশিয়ে সিরা কর। কুল দিয়ে ২-৩ ঘন্টা জ্বাল দাও কুল নরম না হলে আরও পানি দেবে। কুল নরম হলে এবং সিরা অল্প ঘন হলে নামাও।
- ৫। পরের দিন ভোরে কুল আবার জ্বাল দাও। সিরা ঘন চটচটে হলে নামাও। কুলের সাথে তেঁতুল, লবণ, সরিষা তেল, ভাজা শুকনা মরিচের গুঁড়া (ইচ্ছা) মিশাও। নেড়ে চেড়ে সারাদিন রোদে রেখে ঠাণ্ডা করে বোতলে ভর আচারে পাঁচফোড়ন ভেজে গুঁড়া করে দেয়া যায়।

বীচিসহ তেঁতুলের আচার

তেঁতুল, বীচিসহ	১কেজি	ধনে, টালা গুঁড়া	২ চা চা.
সরিষা তেল	১ কাপ	জিরা, টালা গুঁড়া	১ টে. চা.
পাঁচফোড়ন	২ চা চা.	শুকনা মরিচ, টালা গুঁড়া	২ চা চা.
আখের বোলা গুড়	১কেজি	পাঁচফোড়ন, টালা গুঁড়া	২ চা চা.
সিরকা	২ টে. চা	লবণ	১ চা চা.

- ১। তেঁতুল বীচিসহ একবার ধূয়ে নাও। গুড় বেশি ঘন হলে সিরকা দিয়ে নরম করে নাও।
- ২। তেল গরম করে ২ চা চামচ পাঁচফোড়ন দিয়ে গুড় ও লবণ দাও। গুড় গলে ফুটে উঠলে তেঁতুল দিয়ে নাড়। একবার ফুটে উঠলে নামাও। গুঁড়া মসলা মিশিয়ে বোতলে ভর। কয়েকদিন বোতলের মুখ খুলে রোদে রাখ। আচার ১ বছর পর্যন্ত রাখা যায়।

তেতুলের বার মসলার আচার

তেতুল, বাচিসহ ধনে	১কেজি $\frac{1}{2}$ কাপ	বড় এলাচ দারচিনি, ২ সে. মি	৩ টি ২টুকরা
জিরা	১ টে. চা.	তেজপাতা	১ টি
রাধুনি	১ টে. চা.	শুকনামরিচ	১০টি
জইন	১ চা চা.	জায়ফল, গুঁড়া	$\frac{1}{2}$ চা চা.
কালজিরা	১ $\frac{1}{2}$ চা চা.	আখের গুড়	১কেজি
মেথি	১ $\frac{1}{2}$ চা চা.	লবণ	১ চা চা.
গোলমরিচ	১ চা চা.	সরিষার তেল	১ $\frac{1}{2}$ কাপ
লবঙ্গ	৩টি	মৌরি	$\frac{1}{2}$ টে. চা.

- ১। তেতুল পরিষ্কার করে ধূয়ে সমান পানিতে ১ ঘন্টা ভিজিয়ে রাখ।
- ২। সব মসলা আলাদা ভেজে গুঁড়া কর।
- ৩। তেতুল মোটা বাশের চালনিতে ছেনে নাও। ট্রেতে ছড়িয়ে দিয়ে ৩-৪ ঘন্টা চড়া রোদে শুকাও। গুড় মদু আঁচে। চুলায় দিয়ে গালাও। ফুটে উঠলে নামাও।
- ৪। তেতুল, গুড়, তেল ও মসলা মিশিয়ে আচার রোদে দাও। ২-৩ দিন রোদে দেয়ার পরে আচার তেল চকচকে দেখালে বোতলে ভর।

কাগজিলেবুর জারক

কাগজিলেবু	১০টি	সিরকা	১কাপ
লবণ	১ টে. চা.		

- ১। নৃতন হাড়িতে অথবা খসখসে জায়গায় কাগজিলেবুর উপরের সবুজ আবরণ ঘষে তোল। ধূয়ে লবণ মেখে ২ দিন রোদে রাখ।
- ২। লেবু বৈয়ামে ভর। সিরকা ঢেলে দাও। লেবু যেন সিরকায় ডুবে থাকে। বৈয়ামের মুখ বন্ধ করে কয়েকদিন রোদে রাখ।

আম রসুনের আচার

আম	৫০০ গ্রাম	সরিষা	২ টে. চা.
রসুন	৩০০ গ্রাম	হলুদ, গুড়া	১ টে. চা.
শুকনা মরিচ	১২টি	লবণ	১ চা চা.
মেঘি	১ টে. চা.	চিনি	২ টে. চা.
মৌরি	১ টে. চা.	সয়াবিন তেল	$\frac{1}{2}$ কাপ
জিরা	১ টে. চা.	সিরকা	$\frac{1}{2}$ কাপ
কালজিরা	১ $\frac{1}{2}$ টে. চা.	সোডিয়াম বেনজোয়েট	$\frac{1}{2}$ চা চা.

- ১। আমের খোসা ছাড়াও। এক সেন্টিমিটার পুরু চাক চাক টুকরা করে ৫০০ গ্রাম মেপে নাও। লবণ মাখিয়ে ২৪ ঘন্টা রাখ।
- ২। রসুনের খোসা ছাড়িয়ে ৩০০ গ্রা. রসুন মেপে নাও। অর্ধেক রসুন থেতলে রাখ।
- ৩। হলুদ বাদে সব মসলা একসাথে সিরকা দিয়ে মিহি করে বাট। একটি হাড়িতে অর্ধেক তেল গরম কর। আমের টুকরা দিয়ে নেড়ে নেড়ে ভাজ। আম সিঙ্গ হয়ে ভেজে যাবে। তেলের উপর উঠলে অর্ধেক হলুদ গুঁড়া দিয়ে নেড়ে নামাও।
- ৪। অন্য একটি কড়াইয়ে বাকি তেল গরম কর। বাটা মসলা ও বাকি হলুদ দিয়ে নেড়ে থেতলানো রসুন দাও। কিছুক্ষণ নেড়ে নেড়ে ভাজ। আন্ত রসুন দিয়ে আরও কিছুক্ষণ ভাজ। তেলের উপর উঠলে আম, লবণ ও চিনি দাও। এক মিনিট ভাজ। ১ টে. চামচ সিরকায় সোডিয়াম বেনজোয়েট গুলে দাও। ভাল করে নেড়ে উনুন থেকে নামিয়ে রাখ।
- ৫। আচার ঠাণ্ডা হলে বোতলে ভর। বোতলের মুখের আচার তেল দিয়ে ঢেকে দেবে। মাঝে মাঝে রোদে রাখবে।

রসুন তেতুলের আচার

রসুন, এককোষ	৩ কাপ	পাচফোড়ন	১ চা চা.
তেতুলের মাড়	২ কাপ	জিরা, টালাগুড়া	১ চা চা.
আখের গুড়	১ কাপ	মরিচ, টালাগুড়া	$\frac{1}{2}$ চা চা.
সয়াবিন তেল	১ $\frac{1}{2}$ কাপ	সিরকা	১ টে. চা.
		সোডিয়াম বেনজোয়েট	$\frac{1}{2}$ চা চা.

- ୧। ରସୁନେର ଖୋସା ଛାଡ଼ିଯେ ମେପେ ନାଓ ।
- ୨। ତେଲ ଗରମ କରେ ପାଚଫୋଡ଼ନ ଦିଯେ ରସୁନ ଦାଓ । ଏକ ମିନିଟ ଭାଜ । ତେତୁଲେର ମାଡ ଦିଯେ ଫୁଟେ ଉଠିଲେ ଗୁଡ଼ ଦାଓ । ଗୁଡ଼ ଭାଲଭାବେ ମିଶେ ଗିଯେ ଫୁଟେ ଉଠିଲେ ଗୁଡ଼ା ମସଲା ଦିଯେ ନାମାଓ । ସିରକାଯ ସୋଡ଼ିଆମ ବେନଜୋଯେଟ ଗୁଲେ ଦାଓ । ଠାଣ୍ଡା କରେ ବୋତଲେ ଭର । ବୋତଲେର ମୁଖ ଖୁଲେ ମାଝେ ମାଝେ ରୋଦେ ରାଖବେ ।

ରସୁନେର ପିକେଲ୍ସ

ରସୁନ	୨୫୦ ଗ୍ରାମ	କାଁଚା ମରିଚ	୧୦୦ ଗ୍ରାମ
ପୈୟାଜ	୨୫୦ ଗ୍ରାମ	ସିରକା	

- ୧। ଏକକୋଷେର ରସୁନ ଓ ଏକକୋଷେର ପୈୟାଜ ନାଓ ।
- ୨। ପୈୟାଜ, ରସୁନ ଓ କାଁଚାମରିଚ ଆଲାଦା ଧୂଯେ ପାନି ଝରାଓ । ପୈୟାଜ ଓ ରସୁନେର ଖୋସା ଛାଡ଼ାଓ । ମରିଚେର ବୌଟା ଫେଲ ।
- ୩। ପରିଷକାର ବୋତଲେ ପ୍ରଥମେ କିଛୁ ମରିଚ ଓ ପରେ ପୈୟାଜ, ରସୁନ ଏଭାବେ ଭର । ସବ ଠେସେ ଭରା ହଲେ ବୋତଲେ ସିରକା ଢାଳ, ଯେନ ପୈୟାଜ ରସୁନ ସିରକାଯ ଡୁବେ ଥାକେ । ପ୍ଲାସ୍ଟିକେର ଢାକନା ଦିଯେ ମୁଖ ବଞ୍ଚି କରେ ରାଖ ।

ଶସାର ପିକେଲ୍ସ

ଶସା,	୩ କାପ	ସିରକା, ଲାଲ	୧ କାପ
ଲବଣ, ମୋଟା ଦାନା	୧/୪ କାପ	ପାନି	୧/୨ କାପ
ପାନି	୪ କାପ	ଚିନି	୧ କାପ
ସିରକା, ସାଦା	୧ ୧/୨ କାପ	ସରିଯା	୧ ଚା. ଚା.
ପାନି	୧ ୧/୨ କାପ	ହଲୁଦ, ଗୁଡ଼	୧ ଚା. ଚା.

- ୧। ଶସା ୨ ମି. ମି. ପୁରୁ ଶ୍ଲାଇସ କରେ କାଟ । ଶସାଯ ଲବଣ ଓ ୪ କାପ ପାନି ମିଶିଯେ ୨-୩ ଘନ୍ଟା ରାଖ । ଶସାର ପାନି ଝରାଓ ।
- ୨। ଦେଇ କାପ ସାଦା ସିରକାଯ ୧ ୧/୨ କାପ ପାନି ମିଶାଓ । ଚୁଲାୟ ଦିଯେ ଫୁଟୋଓ । ଶସା ଦାଓ । ମଧୁ ଜ୍ଵାଳେ ୮ ମିନିଟ ଫୁଟୋଓ । ଢାକନା ଦିବେ ନା ଏବଂ ଲକ୍ଷ୍ୟ ରାଖବେ ଯେନ ଶସା ନରମ ନା ହ୍ୟ । ଚୁଲା ଥେକେ ନାମିଯେ ଶସା ଛେକେ ନାଓ ।

- ୩। ଏକକାପ ଲାଲ ସିରକାଯ ୧/୨ କାପ ପାନି, ଚିନି, ସରିଯା ଓ ହଲୁଦ ଦିଯେ ଜ୍ଵାଳ ଦାଓ । ମଧୁ ଆଂଚେ ୧୦ ମିନିଟ ଫୁଟୋଓ । ଚୁଲା ଥେକେ ନାମାଓ । ଶସା ଦାଓ । ଢାକନା ଦିଯେ ୨ ଦିନ ଠାଣ୍ଡା ଜାୟଗାୟ ରାଖ । ଆବାର ଫୁଟିଯେ ବୋତଲେ ଭର ।

ସବଜି ପିକେଲ୍ସ

ଫୁଲକପି	୧୦ ଟୁକରା	ପୈୟାଜ, ଛୋଟ	୫ ଟି
ଶାଲଗମ	୮ ଟୁକରା	ରସୁନ	୧୦ କୋଷ
ମୁଲା	୬ ଟୁକରା	ଲବଣ	୧/୨ ଚା. ଚା.
ଗାଜର	୧୦ ଟୁକରା	ସିରକା	
କାଁଚାମରିଚ	୧୨ ଟି		

- ୧। ବୋତଲ ସାବାନ ଓ ଗରମ ପାନି ଦିଯେ ଧୂଯେ ରୋଦେ ଶୁକିଯେ ରାଖ ।
- ୨। ଲାଲ ଓ ସବୁଜ ରଙ୍ଗେ ମରିଚ ମିଶିଯେ ନାଓ । ସବଜି ଧୂଯେ ଖୋସା ଛାଡ଼ାଓ ଶ୍ଲାଇସ କରେ ଛାଡ଼ିଯେ ରାଖ । ପାନି ଶୁକାବାର ଜନ୍ୟ ଆଧା ଘନ୍ଟା ବାତାସେ ରାଖତେ ପାର ।
- ୩। ବୋତଲେ ସବଜି ଠେସେ ବର । ଲବଣ ଦାଓ । ସବଜିର ଉପରେ ସିକାର ଢାଳ, ସବଜି ସିରକାଯ ଡୁବେ ଥାକବେ । ଏହି ପିକେଲ୍ସ ପଟେଟୋ ସାଲାଦ, ସ୍ୟାଗୁଡ଼ିଟ ଏବଂ ଟାରଟାର ସସେ ବ୍ୟବହାର କରା ହ୍ୟ ।

ରେଲିଶ

କେପସିକାମ, ସବୁଜ	୧ ଟି	ସିରକା	୧ କାପ
କେପସିକାମ, ଲାଲ	୧ ଟି	ସରିଯା	୧ ଟି, ଚା.
କାଁଚାଟମେଟୋ	୩ ଟି	ହଲୁଦ, ଗୁଡ଼	୧/୨ ଚା. ଚା.
ଶସା, ଛୋଟ	୧ ଟି	ଜ୍ୟାତୀ, ଗୁଡ଼	୧/୪ ଚା. ଚା.
ବଡ଼ ପୈୟାଜ	୧ ଟି	ଦାରଚିନି, ଗୁଡ଼	୧/୨ ଚା. ଚା.
ବାଧାକପି	୧ କାପ	ଆଦା, ମିହିକୁଟି	୧/୨ ଚା. ଚା.
ଶୁକନାମରିଚ	୧ ଟି	ତେଜପାତା	୧ ଟି
ଚିନି	୧/୨ କାପ	ଲବଣ	

- ১। কেপসিকাম, টমেটো ও শসার বীচি ফেল। বাঁধাকপি বাদে সব সবজি ছেট টুকরা কর। লবণ মাখাও। একরাত ঢেকে রাখ।
- ২। পরিদিন সকালে বাঁধারিতে সবজি নিয়ে চিপে লবণ পানি বের করে ফেল।
- ৩। বাঁধাকপি ঝুরি কর। সব সবজি একসাথে মিশাও। মনু আঁচে উনুনে দাও। এবং মাঝে মাঝে নাড়।
- ৪। সবজি সামান্য সিঞ্চ হলে চিনি, সিরকা এবং মসলা দিয়ে তিনি মিনিট ফুটাও।
- ৫। গরম রেলিশ বোতলে ভরে সংগে সংগে মুখ বন্ধ কর। বোতলের মুখ ২ সে. মি. থালি রাখবে এবং ধাতু নির্মিত ঢাকনা ব্যবহার করবে না।

চালকুমড়ার চিনি জমানো মোরকবা

- | | | | |
|-------------|--------|--------------|------------|
| চালকুমড়া | ২ কেজি | চিনি | ৪ কেজি |
| খাওয়ার চুন | | খাওয়ারসোড়া | ১/২ চা চা. |
- ১। পাকা চুনাপড়া চালকুমড়া চার ফালি করে খোসা ছাড়াও। বীচির নরম অংশ কেটে ফেল। লম্বা সাইজের বড় টুকরা কর। কাঁটা চামচ বা খেজুর কাঁটা দিয়ে কেঁচে নাও।
 - ২। পানিতে চুন মাঠার মত গুলে কুমড়া ৩-৪ ঘন্টা ভিজিয়ে রাখ।
 - ৩। চুনের পানি থেকে তুলে কুমড়া ভাল করে ধূয়ে নাও। ফুটানো ভুবো পানিতে দিয়ে ১০ মিনিট সিঞ্চ কর। কুমড়ার পানি ঝরিয়ে রাখ।
 - ৪। চিনিতে ৪ কাপ পানি দিয়ে সিরা কর। দুধ দিয়ে ময়লা কাট। চালকুমড়া দিয়ে ঝুল দিতে থাক। ৩-৪ ঘন্টা ঝুল দেয়ার পর সিরা খুব ঘন ও চট্টটে হলে খাওয়ারসোড়া পানিতে গুলে দাও। চিনি ঘন হয়ে আসলে নাড়তে থাকবে সিরা চট্টটে হলে নামিয়ে নাড়তে থাক। চিনি জমে আসলে প্লাস্টিকের কাগজের উপর বা চালনিতে মোরকবা ছড়িয়ে দাও। সম্পূর্ণ ঠাণ্ডা হলে পরিষ্কার শুকনা বৈয়ামেরাখ।
 - ৫। মোরকবা চুলা থেকে নামিয়ে হাঁড়ি সামান্য কাঁৎ করে রাখ যেন নীচে সিরা জমে। সিরা তুলে তুলে মোরকবার উপর দিতে থাক। এভাবে বেশ কিছুক্ষণ মোরকবার উপর সিরা দিয়ে মোরকবা ভিজাতে হবে। চিনি জমে আসলে আর দিবে না।

- ৬। পরিষ্কার প্লাস্টিকের টেবিল ক্লথ বা প্লাস্টিকের কাগজের উপর মোরকবা আলাদা আলাদা করে বাতাসে রাখ। প্রত্যেকটা টুকরা আঙুল দিয়ে পরীক্ষা করবে উপরে চিনি জমানো ভাব লাগে কিনা। যদি চিনি জমানো ভাব না হয়ে তবে আবার সিরায় ডুবিয়ে নেবে। মোরকবা ঠাণ্ডা হয়ে চিনি সম্পূর্ণ কাপে জমে গেলে বৈয়ামে ভরে রাখ। মাঝে মাঝে বৈয়ামের মুখ খুলে রাখবে। ফুটস কেক এবং জরদায় চিনি জমানো মোরকবা দেয়া হয়। এই মোরকবা ৩-৪ মাস পর্যন্ত সংরক্ষণ করা যায়।

অরেঞ্জ রাইও ক্যান্ডি

কমলারখোসা	৪ টি	চিনি	২ কাপ
-----------	------	------	-------

- ১। কমলা ধূয়ে চার টুকরা কর। খোসা ছাড়িয়ে নাও।
- ২। দুই কাপ ফুটানো পানিতে খোসা দু'তিন মিনিট সিঞ্চ করে পানি ফেলে দাও। আবার এককাপ ফুটানো পানি দিয়ে মনু আঁচে সিঞ্চ কর। নরম হলে নামাও।
- ৩। খোসার সিঞ্চ পানিতে চিনির সিরা কর।
- ৪। কমলার খোসার ভিতরের অংশ চামচ দিয়ে হালকাভাবে চেছে তুলে ফেল। খোসাগুলি লম্বা ঝুরি কর।
- ৫। চিনির সিরায় দিয়ে ঝুল দাও। চিনি ঘন হয়ে আসলে নাড়তে থাকবে সিরা চট্টটে হলে নামিয়ে নাড়তে থাক। চিনি জমে আসলে প্লাস্টিকের কাগজের উপর বা চালনিতে মোরকবা ছড়িয়ে দাও। সম্পূর্ণ ঠাণ্ডা হলে পরিষ্কার শুকনা বৈয়ামেরাখ।

কাঁচা বেলের মোরকবা

কচিবেল	১/২ কেজি	চিনি	৩ কাপ
ঘি	৩ টে. চা.	চুনের পানি	

- ১। বেলের উপরের খোসা ছাড়াও। ১ সে. মি. পুরু স্লাইস করে কেটে পানিতে ডুবিয়ে রাখ। যতদূর সঙ্গে বীচি তুলে ফেল। খেজুর কাঁটা দিয়ে হালকাভাবে কেচ। চুনের পানিতে ২-৩ ঘন্টা ডুবিয়ে রাখ।

২। বেল অল্প সিঞ্চ কর যেন বেশি নরম না হয়। বেলের সমান ওজন চিনি মেপে
রাখ। অল্প ধিয়ে বেলের দুপিঠ সামান্য লাল করে ভাজ।

৩। চিনির অর্ধেক মাপে পানি দিয়ে সিরায় করে ছেকে নাও। সিরায় বেল দিয়ে জ্বাল
দাও। সিরায় ঘন চট্টটে হলে নামাও। গরম মোরব্বা বৈয়ামের ভর।

টমেটো কমলার মার্মালেড

কমলা	২টি	সাইট্রিক এসিড	১ চা চা.
গাজর	১ কেজি	চিনি	৪-৬ কাপ

১। কমলার খোসা ছাড়িয়ে কোষগুলি ৩ টুকরা করে রাখ। কমলার অর্ধেক খোসা
কুচি করে ডুবো পানিতে ১৫ মিনিট সিঞ্চ কর।

২। তাজা লাল রং এর পাকা টমেটো বেছে নাও। টমেটো ধূয়ে ফুটানো পানিতে
২-৩ মিনিট ফুটাও। টমেটো ফেটে গেলে পানি থেকে তুলে উপরের পাতলা
চামড়া ছাড়াও। টমেটো ৪ টুকরা কর।

৩। কমলার খোসা, টমেটো এবং চিনি একসাথে মিশিয়ে চুলায় দাও (কমলার
খোসা আলাদা সিঞ্চ না করে একসঙ্গে জ্বাল দেয়া যায়)। একবার ফুটে উঠলে
আঁচ কমিয়ে দাও। ঢেকে সিঞ্চ কর, নাড়বে না।

৪। টমেটো সিঞ্চ হলে কমলার শাস ও রস এবং সাইট্রিক এসিড দিয়ে নাড় যেন
টমেটো ভেঙ্গে না যায়। সিরায় ঘন চট্টটে হলে নামাও। সাইট্রিক এসিডের
পরিবর্তে ২ টে. চামচ লেবুর রস দেয়া যায়।

কুলের মাখন

শুকনা কুল	২ কাপ	চিনি
-----------	-------	------

১। কুল ধূয়ে পানিতে ভিজিয়ে রাখ। বোটা ছাড়িয়ে সামান্য খুটে নাও। অল্প
ডুবো পানিতে সিঞ্চ দাও। ভালভাবে সিঞ্চ হলে চালনিতে চেলে কুলের মাড়
নাও।

২। কুলের মাড় (এক কাপ মাড়ে $\frac{1}{4}$ কাপ চিনি) চিনি দিয়ে জ্বাল দাও। এতে
কয়েক ফৌটা স্ট্রিবেরী বা রাসপবেরী এসেন্স দেয়া যায়। পানি শুকিয়ে
আঠালো হলে নামিয়ে সঙ্গে সঙ্গে জীবাণুমুক্ত বোতলে ভর।

গাজর কমলার মার্মালেড

কমলা	২ টি	লেবুর রস বা	২-৩ টে. চা.
গাজর	১ কেজি	সাইট্রিক এসিড	$\frac{1}{4}$ চা চা.
চিনি	৩ কাপ		

১। কমলা ধূয়ে আড়াআড়িভাবে দুটুকরা কর। বীচি ফেলে চিপে রস নাও।
খোসার ভিতরের কোষ তুলে রসের সঙ্গে রাখ, শুধু বীচি ও চুলের মত আঁশ
ফেলে দেবে।

২। একটি কমলার খোসা কুচি করে কাট (খোসার নীচের সাদা অংশ তুলে ফেলবে
না)। কমলার খোসা ধূয়ে ডুবানো পানিতে ঢাকনা দিয়ে মৃদু আঁচে ২০ মিনিট
সিঞ্চ কর।

৩। গাজরের খোসা ছাড়িয়ে ধূয়ে নাও। গাজর সবজি কুরুনিতে ঝুরি কর
(বটিতেও ঝুরি করা যায়)।

৪। কমলার খোসা সিঞ্চ হলে গাজর দাও এবং গাজর ডুবে যায় এই আন্দাজে
পানি দাও। ঢেকে ২০-২৫ মিনিট সিঞ্চ কর।

৫। গাজর সিঞ্চ হলে কমলার কোষ ও রস এবং লেবুর রস বা সাইট্রিক এসিড
দাও। পানি শুকিয়ে গেলে আধা কাপ পানি দাও। চিনি দিয়ে জ্বাল দাও। ফেনা
উঠতে আরম্ভ করলে নাড়তে থাক। ৫-১০ মিনিট পর নামাও। নামাবার সময়
সিরাপ ঘন হবে কিন্তু মার্মালেড সিরাপে ডুবে থাকবে।

৬। উনুন থেকে নামিয়ে সঙ্গে সঙ্গে জীবাণুমুক্ত শুকনা বোতলে মার্মালেড ভর।
বোতলের মুখ বন্ধ কর।

কমলার মার্মালেড

কমলার, বড়	৩ টি	পানি	৩ কাপ
সেবু, মাঝারি	১ টি	চিনি	৩ কাপ

- ১। কমলা ও সেবু ধূয়ে নাও। খোসা ছাড়িয়ে কমলার কোষ ছুরি দিয়ে টুকরা কর। মীচি ও আশ ফেলে দাও। কমলার খোসা মিহি স্লাইস করে কাট। সেবু পাতলা স্লাইস করে কাট। কমলার খোসা ২ টে. চামচ নাও।
- ২। কমলা, সেবু ও পানি একসঙ্গে মিশিয়ে উন্মনে দাও। মন্দু আঁচে ৫ মিনিট সিঞ্চ কর। উন্মন হতে নামাও। দেকে ১২-১৮ ঘন্টা ঠাণ্ডা জায়গায় রাখ।
- ৩। আবার উন্মনে দাও। ফলের খোসা নরম না হওয়া পর্যন্ত সিঞ্চ কর। (প্রায় এক ঘন্টা)। চিনি দিয়ে ২৫ মিনিট ঝাল দাও। ঘন ঘন নাড়বে যেন হাঁড়িতে না লাগে। সিরাপ ঘন হলে নামিয়ে বোতলে ভর।

চিনাবাদামের মাখন

চিনাবাদাম, ভাঙ্গা	৫০০ গ্রাম	সয়াবিন তেল	১ টে. চা.
চিনি	৪ টে. চা.		

- ১। দশ আউলের দুটি বোতল সাবান পানি দিয়ে ধূয়ে ফুটিয়ে জীবান্মুক্ত করে শুকিয়ে রাখ। শিলপাটা খুব ভাল করে ফুটান পানি দিয়ে ধূয়ে শুকিয়ে রাখ।
- ২। আবা চিনাবাদামের খোসা ফেলে লাল আবরণ ছাড়িয়ে নাও।
- ৩। চিনাবাদাম অশ্প চিনি দিয়ে মিহি করে বাট।
- ৪। বাটা চিনাবাদামে সয়াবিন তেল দিয়ে ফেট। তেল মিশে গোলে বাদামের মাখন বোতলে ভরে মুখ বন্ধ করে রাখ। বেশি দিন রাখবে না।

পেয়ারার জেলী			
পেয়ারা	৪০ টি	সাইটিক এসিড বা	১-১½ চা চা,
পানি	৩০ কাপ	কাগজি লেবুর রস	৩ টে. চা,
চিনি	২ কেজি	এককেজির বোতল	২ টি
১।	পেয়ারা ধূয়ে টুকরা কর। পানি দাও, ঢাকনা দিয়ে ২ ঘন্টা সিঞ্চ কর। কখনও নাড়বে না। পেয়ারা সিঞ্চ হয়ে পানি শুকিয়ে অর্ধেক হলে নামাও।		
২।	পাতলা কাপড় ২ ভাজ করে একটি হাঁড়ির মুখে ধর। তার উপর পেয়ারা ঢেলে দাও। পেয়ারা নাড়বে না। আলতোভাবে চিপে রস নিংড়ে নাও।		
৩।	পেয়ারার রস মেপে প্রতি কাপ রসের জন্য $\frac{1}{2}$ কাপ চিনি নাও।		
৪।	পেয়ারার রস চিনি দিয়ে ঝাল দাও। হাঁড়ি ফেনায় ভরে গোলে সাইটিক এসিড বা লেবুর রস দাও।		
৫।	বাটিতে পানি নিয়ে একফোটা জেলী ফেল। পানিতে জেলী জমলে চুলা থেকে নামিয়ে পরিষ্কার বোতলে ভর। ঠাণ্ডা হলে মুখ বন্ধ কর। জেলী বেশি ঘন করে নামালে ঠাণ্ডা হবার পর শক্ত হয়ে যাবে।		

মেষ্টার জেলী

মেষ্টার পাপড়ি	২ কাপ	চিনি	০-৪ কাপ
পানি	৪ কাপ		
১।	মেষ্টার পাপড়ি ধূয়ে পানি দিয়ে আধা ঘন্টা ঝাল দাও।		
২।	ছেকে রস নাও। প্রত্যেক কাপ রসের জন্য $\frac{1}{2}$ কাপ চিনি মেপে নাও।		
৩।	রসের সঙ্গে চিনি মিশিয়ে উন্মনে দাও। ফুটে উঠার পর মিহি কাপড়ে রস ছেকে আবার উন্মনে দাও। বড় বড় ফেনা উঠার পরে রস ঘন হলে চামচ দিয়ে তুলে দেববে।		
৪।	রসের ফোটা দুঃস্থাগ হয়ে পড়লে নামিয়ে জীবান্মুক্ত বোতলে ভর। ঠাণ্ডা হলে মুখ বন্ধ কর।		

મેઠાર જ્યામ

મેઠાર પાપડિ 2 કાપ

ચિનિ 2 કાપ

- ૧। મેઠાર પાપડિ ધૂયે ૩ કાપ પાનિ દિયે ચુલાય દાઓ। એકવાર ફૂટે ઉઠલે પાનિ ફેલે દાઓ। આરં ૧ કાપ પરિષ્કાર પાનિ દિયે મૃદુ આંતે ૧૦ મિનિટ સિંક કરાયા હોય તો પછી પાનિ દિયે માંબે માંબે નાડો।
- ૨। ઘન હલે નામાઓ। ગરમ જ્યામ બોતલે ડર। કયોકદિન રાખા યાય।

મિટિ કુમડાર જ્યામ

મિટિકુમડા 2 કાપ

સાઇટ્રિક એસિડ

૧ ચા. ચા.

ચિનિ ૧½ કાપ

ભેનિલા

૧ ચા. ચા.

- ૧। મિટિકુમડા સિંક કરે બીશેર ચાલનિંબે ચેલે ૨ કાપ નાઓ।
- ૨। ચિનિ દિયે જૂલ દાઓ। ઘન હયે ઉઠલે સાઇટ્રિક એસિડ દિયે ૪-૫ મિનિટ જૂલ દાઓ। ભેનિલા દિયે ૧ મિનિટ જૂલ દિયે નામાઓ।
- ૩। મિટિકુમડાર જ્યામે સંગ્રહ વાં લાલ રંગ દેયા યાય। મિટિકુમડાર જ્યામ સંરક્ષણ ના કરે દૂતીન દિને મધ્યે ખેતે હબે।

આનારસેર જ્યામ

આનારસ 2 કાપ

ચિનિ ૧½ કાપ

- ૧। આનારસ લંબાય દુફાળી કર। ચામચ દિયે આનારસ કૂરિયે નાઓ।
- ૨। આનારસ વિનિયોગ કરે બોતલે ડર। સિરા ઘન હલે નામિયો બોતલે ડર। ઠાંડા હલે બોતલે મુખે મોમ ગાળિયો જ્યામ ચેકે નાઓ।

આમ ગાજરેર જ્યામ

ગાજર કાંચા આમ, માંબારિ

૧ કેજિ ૬ ટિ

ચિનિ લાલ વા સંગ્રહ રંગ સામાન્ય

- ૧। ગાજર વિનિયોગ કરે કાંચા આમ ખોસા છાડિયે ધૂયે નાઓ। સબજિ કુરુનિંબે ગાજર વિનિયોગ કરે આમ આલાદા કરાયા હોય। ૩ કાપ પાનિ દિયે ગાજર ચેકે ૨૦-૨૫ મિનિટ સિંક કરાયા હોય તો ગાજર સિંક હલે આમ નાઓ। આરં ૧ કાપ પાનિ દિયે ચેકે નાઓ।
- ૨। ૫-૭ મિનિટ પરે આમ સિંક હલે ચિનિ નાઓ। માંબે માંબે નાડું હોય નાડો। આય ૧૫-૨૦ મિનિટ પર સિરા ઘન હયે જ્યામ આઠાલો અથચ નરમ થાકતે, નામિયો પરિષ્કાર બોતલે ડર। ઠાંડા હલે મુખ બજ કરે પરિષ્કાર જાયગાય રાખ।

લેમન કાર્ડ

ચિનિ, ગુંડા 1 કાપ

લેમન રાઈટ ૧ ચા. ચા.

લેબુર રસ ૩ ટે. ચા.

ડિમ ૨ ટિ

ડિમેર કુસુમ ૧ ટિ

માથન ૧ કાપ

- ૧। દુઇટિ પાકા લેબુ ધૂયે નાઓ। સબજિ કુરુનિંબે દિયે લેબુર ઉપરેરે પાતલા આવરણ ખૂબ મિહિ બૂરિ કરે કૂરિયો ૧ ચા. ચામચ નાઓ। લેબુર રસ બેર કરે હેંકે રાખ। દુટિ ડિમ વિનિયોગ કરે કૂરિયો ૧ ચા. ચામચ નાઓ। ચિનિ, લેમન રાઈટ વિનિયોગ કરે કૂરિયો ૧ ચા. ચામચ નાઓ।
- ૨। પ્રેસાર કુકારે રામા કરા યાય એમન એકટિ પાઈરેઝેર બાટિ વિનિયોગ કરે કૂરિયો ૧ ચા. ચામચ નાઓ। ડિમેર ઉપર માથન ૨-૩ ટુકરા કરે નાઓ। ટ્રેસિં પેપાર દિયે બાટિર ડિમ ચેકે નાઓ।
- ૩। એકકાપ પાનિનિંબે અંસ લેબુર રસ મિશિયો પ્રેસાર કુકારે નાઓ। પ્રેસાર કુકારે ટ્રિભિટ બસિયે તાર ઉપર બાટિ બસાઓ। ૧૫ પાઉન્ડ પ્રેસારે ૧૦ મિનિટ કુકારે હોય તો પછી ૧૦-૧૫ મિનિટ પરે લેમન કાર્ડ બેર કરે ફૂટાઓ। પ્રેસાર કુકાર ઠાંડા હલે ૧૦-૧૫ મિનિટ પરે લેમન કાર્ડ બેર કરે જીવાધ્યમુક્ત બોતલે ડર। ૫-૬ સંત્રાસ પયંત રાખા યાબે। લેમન કાર્ડ પૂર્ણ એર મંત ભાપે સિંક કરા યાય।

আনারসের স্কোয়াস

আনারসের রস	৩ কাপ	সাইট্রিক এসিড	২ চা চা.
চিনি	৪ কাপ	পাইনএ্যাপেল এসেন্স প্রয়োজনমতো	
পানি	২ কাপ	লেমন কালার প্রয়োজনমতো	

- ১। দুটি স্কোয়াসের বোতল জীবাণুক (পঞ্চা ১৮) করে শুকিয়ে রাখ।
- ২। পাকা ৪টি আনারস লম্বায় দুকালি কর। চামচ দিয়ে আনারস মিহি করে কুরিয়ে নাও। আনারসের রস বের করে ছেকে ৩ কাপ রস মেপে নাও।
- ৩। চিনির সাথে পানি মিশিয়ে উনুনে বসিয়ে নাড়। চিনি গলে যাওয়ার পরে সিরা ফুটতে থাকলে অল্প সাইট্রিক এসিড দিয়ে সিরা পরিষ্কার করে উনুন থেকে নামাও। সিরা ছেকে ঠাণ্ডা কর। ঠাণ্ডা সিরার সঙ্গে রস মিশাও। সাইট্রিক এসিড মিশাও। এসেন্স ও লেমন কালার প্রয়োজনমতো মিশাও।
- ৪। সৎক্ষণের জন্য প্রতি কিলো উৎপাদিত স্কোয়াসের জন্য ৬০৫ মিলিগ্রাম হিসাবে পটাসিয়াম-মেটা-বাই-সালফাট মেপে নাও। একটি কাপে অল্প স্কোয়াস নিয়ে সৎক্ষকক দ্রব্য সম্পূর্ণভাবে গুলে নাও।
- ৫। গুলানো সৎক্ষকক দ্রব্য স্কোয়াসের সঙ্গে খুব ভালভাবে নেড়ে মিশাও।
- ৬। স্কোয়াস পরিষ্কার কাপড়ে ছেকে বোতলে ভর। বোতলের মুখ ২.৫ সে. মি. (১ ইঞ্চি) থালি রাখবে। মুখ বন্ধ কর।

কাঁচা আমের স্কোয়াস

কাঁচা আমের শীস	২ কাপ	পানি	১ কাপ
চিনি	২ কাপ	সাইট্রিক এসিড প্রয়োজনমতো	

- ১। পরিপূর্ণ ডাসা আম বেছে নাও। আম ভালভাবে ধূয়ে স্টেনলেস স্টালের ছুরি দিয়ে খোসা ছাড়িয়ে ছোট ছোট টুকরা করে পানিতে রাখ।
- ২। আমের সাথে আড়াইগুণ পানি মিশিয়ে সিঙ্ক কর। আম নরম হলে চামচ দিয়ে ঘুটে মিশাও। ঘুটার পরে শীস পাকা আমের শীসের মত ঘন হবে। বেশি ঘন হলে অল্প পানি মিশাবে অথবা পাতলা হলে ঝুল দিয়ে ঘন করবে। শীসের সমান পরিমাণ চিনি মেপে নাও।

- ৩। চিনির সঙ্গে চিনির মাপের অর্বেক পানি মিশিয়ে সিরা কর। অল্প সাইট্রিক এসিড দিয়ে সিরা পরিষ্কার করে ছেকে নাও। সিরা ঠাণ্ডা কর।
- ৪। ঠাণ্ডা সিরার সাথে ঠাণ্ডা আমের শীস মিশাও। অল্প স্কোয়াসে প্রয়োজনমতো সাইট্রিক এসিড ভালভাবে গুলে স্কোয়াসের সাথে খুব ভাল করে মিশাও।
- ৫। খুব হালকা রং হয় এমন আন্দাজে স্কোয়াসে এ্যাপেল গ্রীন রং মিশাও।

পাকা আমের স্কোয়াস

পাকাআম	৬টি	সোডিয়াম বেনজোয়েট	৫ গ্রাম
চিনি	২ কেজি	লেমন ইয়েলো কালার	
সাইট্রিক এসিড	৩ টে. চা.	স্কোয়াসের বোতল	৫টি

- ১। বোতল ও বোতলের ঢাকনা ফুটিয়ে নাও। বোতল শুকিয়ে রাখ।
- ২। চিনিতে ৮ কাপ পানি দিয়ে সিরা কর। সিরা ফুটে উঠলে $\frac{1}{2}$ চা চামচ সাইট্রিক এসিড দাও। উপরের ময়লা ফেনা তুলে সিরা ছাঁক।
- ৩। আম ধূয়ে খোসা ছাড়িয়ে চালনিতে ঢেলে নাও।
- ৪। আমে এক কাপ পানি মিশিয়ে চুলায় দাও। $\frac{1}{2}$ চা চামচ সাইট্রিক এসিড দাও। ফুটে উঠার আগে গরম ফুটানো চিনির সিরা দাও। সিরা দিয়ে কিছুক্ষণ নাড়, কিন্তু ফুটাবে না। বাকি সাইট্রিক এসিড গুলে দাও। প্রয়োজন হলে সামান্য লেমন ইয়েলো রং দিতে পার।
- ৫। অল্প গরম পানিতে সোডিয়াম বেনজোয়েট গুলে আমে দাও। খুব ভাল করে নেড়ে চুলা থেকে নামাও।
- ৬। স্কোয়াস সামান্য ঠাণ্ডা হলে বোতলে ভর। বোতল ঠাণ্ডা হয়ে গেলে মুখ বন্ধ করে পরিষ্কার শুকনা ঠাণ্ডা জায়গায় রাখ।

লেবুর স্কোয়াস

কাগজি লেবুর রস	১ $\frac{1}{2}$ কাপ	পানি	১ $\frac{1}{2}$ কাপ
চিনি	২ $\frac{1}{2}$ কাপ	সাইট্রিক এসিড	১-৪ চা চা.

- ১। লেবুর রস ছেকে রাখ। ১২-১৫ টি লেবু থেকে ১ কাপ রস হবে।

- ২। পানি ও চিনি মিশিয়ে সিরা জ্বাল দাও। সাইট্রিক এসিড দাও, নাড়বে না। উপরে ফেনা ও ময়লা জমলে তুলে ফেল। সিরা বেশী ফুটাবে না। পাতলা কাপড় দিয়ে ছেকে নাও।
- ৩। গরম সিরায় লেবুর রস মিশাও। সামান্য এ্যাপেল গ্রীন বা লেমন ইয়েলো কালার মিশাও যেন খুব হাল্কা রং হয়। গরম স্কোয়াস বোতলে ভর। এক বোতল হবে।

লেমন স্কোয়াস

কাগজি লেবু	২ কেজি	সোডিয়াম বেনজোয়েট	$\frac{1}{2}$ চা চা.
চিনি	৩ কেজি	পানি	১০ কাপ
সাইট্রিক এসিড	২ আউন্স	২০ স্বৃজ বা হলুদ	

- ১। লেবুর রস নিয়ে ছেকে নাও। ১০ কাপ পানি মিশিয়ে রাখ। রস নেয়ার সময় লেবু বেশ চিপাবে না।
- ২। চিনিতে ২ কাপ পানি ও $\frac{1}{2}$ চা চামচ সাইট্রিক এসিড মিশাও। চুলায় দিয়ে নাড়তে থাক। ফুটে উঠলে এবং চিনি গেলে গলে ছেকে নাও।
- ৩। বাকি সাইট্রিক এসিড আধা কাপ পানিতে গুলে রাখ। সোডিয়াম বেনজোয়েট আধা কাপ গরম পানিতে গুলে নাও।
- ৪। লেবুর রস গরম করে চিনির সিরা দিয়ে নাড়। ফুটে উঠার আগেই সাইট্রিক এসিড দাও। ফুটে উঠলে সোডিয়াম বেনজোয়েট দিয়ে নেড়ে নামাও। সামান্য এ্যাপেল গ্রীন বা লেমন কালার দাও যেন হাল্কা লেবুর রং আসে। অল্প ঠাণ্ডা হলে জীবাণুমুক্ত শুকনা বোতলে ভর। ঠাণ্ডা হলে বোতলের মুখ এঁটে বক্ষ কর। ঠাণ্ডা ও পরিষ্কার জায়গায় রাখ।

জামের স্কোয়াস

জামের রস	$\frac{1}{2}$ কাপ	সাইট্রিক এসিড	২ চা চা.
পানি	২ কাপ	সোডিয়াম বেনজোয়েট	$\frac{1}{2}$ চা চা.
চিনি	২ কাপ		

১। ৬০০ গ্রাম পাকা জাম বেছে নাও। পচা এবং খারাপ জাম বাদ দেবে।

- ২। জাম ভাল করে ধূয়ে রস বের কর। $\frac{1}{2}$ কাপ রস হবে। রস ছেকে নাও।
- ৩। পানি ও চিনি মিশিয়ে জ্বাল দাও। একবার ফুটে উঠলে এবং চিনি গুলে গেলে অল্প পানিতে সাইট্রিক এসিড গুলে দাও। ফুটে উঠলে চুলার আঁচ কমিয়ে দাও। উপরের ফেনা চামচ দিয়ে তুলে ফেল।
- ৪। চুলা থেকে চিনির সিরা নামিয়ে জামের রস মিশাও। গরম স্কোয়াস পরিষ্কার বোতলে ভর। $\frac{1}{2}$ কাপ সিরা ঠাণ্ডা করে সোডিয়াম বেনজোয়েট মিশিয়ে স্কোয়াসে দিয়ে মিশাও।
- ৫। $\frac{1}{2}$ কাপ ঠাণ্ডা স্কোয়াসের সাথে এক প্লাস পানি ও বরফ কুচি মিশিয়ে পরিবেশন কর।

জাম ও লেবুর স্কোয়াস

জাম	৮ কাপ	চিনি	$\frac{2}{3}$ কাপ
পানি	৩ কাপ	পানি	২ কাপ
লেবুর রস	$\frac{1}{2}$ কাপ	সোডিয়াম বেনজোয়েট	$\frac{1}{2}$ চা চা.

- ১। জাম ডুবো পানিতে ধূয়ে বোটার অংশ খুটে তুলে ফেল। ৩ কাপ পানি দিয়ে সিঞ্চ কর। জাম নরম হলেই নামিয়ে ডালঘুটনি দিয়ে হালকা হাতে ধুটে বীচি বের কর। কাপড় দিয়ে ছেকে রস নাও।
- ২। দুই কাপ পানিতে চিনির সিরা কর। ১ টে. চামচ লেবুর রস দিয়ে সিরার ময়লা কাট। সিরা কাপড় দিয়ে ছেকে জামের রসের সঙ্গে মিশাও। লেবুর রস ছেকে দাও। সামান্য পানিতে সোডিয়াম বেনজোয়েট গুলে মিশাও স্কোয়াসের বোতলে ভর। ২ বোতল হবে।

বোতলে টমেটো প্রতিক্রিয়াজাতকরণ

টমেটো	২ কেজি	লবণ	২ চা চা.

১। এক কোয়াটের একটি বোতল নাও। যে বোতলে টমেটো সংরক্ষণ করবে সেই বোতল নির্মাণকারীর তথ্য অনুযায়ী ব্যবহার পক্ষতি সম্বক্ষে আগেই জেনে রাখবে। বোতল, ছুরি, চামচ ইত্যাদি ডুবো পানিতে দিয়ে ফুটাও। টে গামলা সব সাবান দিয়ে ধূয়ে নাও।

- ২। সংরক্ষণের জন্য পাকা সরস ও তাজা টমেটো বেছে নাও। টমেটো ধূয়ে কয়েকটি টমেটো কাপড়ে আলগাভাবে বেঁধে ফুটান্ত ডুবো পানিতে দিয়ে ১-২ মিনিট ফুটাও। টমেটোর খোসা ফেটে যাওয়া মাত্র টমেটো তুলে নাও। বোটার শক্ত অংশ গোল করে কুরিয়ে তোল। টমেটোর পাতলা খোসা ছাড়াও। টমেটোর রস পড়লে তা ফেলবে না। টমেটো গোটা রাখ বা বড় টমেটো হলে চার টুকরা কর।
- ৩। ফুটানো পানি থেকে চিমটা দিয়ে বোতল তুলে পানি ঝরিয়ে সঙ্গে সঙ্গে গরম বোতলে টমেটো ও টমেটোর রস ভর, লবণ দাও। টমেটো রসে ডুবে না থাকলে চামচ বা কাঠি দিয়ে টমেটো চেপে রস বের কর। বোতল সম্পূর্ণ না ভরে বোতলের মুখ ১ সে. মি. খালি রাখবে। বোতলের ভিতরে বুদ্বুদ থাকলে তা কাঠি দিয়ে নেড়ে বের করে দাও। পরিষ্কার কাপড় দিয়ে বোতলের মুখ মুছে ঢাকনা এঁটে দাও।
- ৪। বড় সসপ্যানে পানি ফুটাও। এক টুকরা মোটা কাপড় ভাজ করে সসপ্যানে দিয়ে তার উপরে বোতল বসিয়ে দাও। পানি বোতলের ২.৫ সে.মি. উপরে থাকবে। হাঁড়ি ঢেকে এক ঘন্টা ফুটাও।
- ৫। বোতল তুলে খোলা জায়গায় ১২ ঘন্টা রাখ। বোতল ঠাণ্ডা হলে বোতলের মুখ ঠিকমত সীল হল কিনা তা পরীক্ষা করে দেখ। তারিখ দিয়ে বোতলে লেবল লাগাও।

টমেটো পিয়ুরী সংরক্ষণ : আড়াই কেজি টমেটো সিন্ধ করে ছেনে নাও। বীচি ফেলে দাও। টমেটো পিয়ুরী চুলায় দিয়ে ঘন কর। ১ চা চামচ লবণ, ১ চা চামচ চিনি এবং পানিতে গুলে ১/২ চা চামচ সোডিয়াম বেনজোয়েট দাও। বোতলে টমেটো যেভাবে প্রক্রিয়াজাত করা হয় সেই একই পদ্ধতিতে প্রক্রিয়াজাত কর।

আনারস প্রক্রিয়াজাতকরণ

চিনি	২ কাপ	পানি	৫ কাপ	আনারস	৪ টি
				১কোয়ার্টের বোতল	২ টি
১।	পানিতে চিনি গুলে চুলায় দিয়ে একবার ফুটাও। সিরা ছেকে রাখ।				
২।	আনারস ধূয়ে পরিষ্কার করে নাও। তারপর ১ সে. মি. পুরু গোল টুকরা কর অথবা লম্বায় ৮ টুকরা কর। খোসা ছাড়িয়ে মাঝের শক্ত অংশ তুলে ফেল। আনারস আরও ছোট টুকরা করতে পার।				

- ৩। সিরাপে আনারস দিয়ে ৪-৫ মিনিট মুদু আঁচে ফুটাও। আনারস নরম হওয়া মাত্রাই নামিয়ে নেবে।
- ৪। ফুটানো পানি থেকে বোতল তুলে গরম বোতলে আনারস ও সিরাপ ভর। আনারস যেন সিরাপে ডুবে থাকে। বোতলের মুখ ১ সে. মি. খালি রাখবে। বোতলের মুখ বন্ধ কর। টমেটো প্রক্রিয়াজাতকরণের পদ্ধতিতে বোতল ২০ মিনিট ফুটাও।

বরফে জমিয়ে সবজি সংরক্ষণ

ফুলকপি	বরবটি
গাজর	টেড়স
মটরশুটি	টমেটো

- ১। সংরক্ষণের জন্য $\frac{1}{2}$ কেজি সবজি রাখা যায় এই সাইজের প্লাস্টিকের ব্যাগ নাও। ব্যাগ অবশ্যই নতুন এবং পরিষ্কার হতে হবে।
- ২। ছুরি, চামচ, গামলা পানিতে ফুটিয়ে নির্বীজন (পৃষ্ঠা ১৮) কর।
- ৩। বরফের ফ্রিজিডিয়ারে যতখানি জায়গা হবে সে পরিমাণে সবজি ও ব্যাগ নেবে। পরিপক্ষ, টাটকা, তাজা, ডাঁসা, কচকচে ও সরস সবজি বেছে নাও।
- ৪। একটি গামলায় বরফ ও পানি মিশিয়ে রাখ। অনেক বরফ দেবে যেন পানিতে বরফ গলে না যায়।
- ৫। বড় হাঁড়িতে পানি ফুটাও।
- ৬। গাজর ও মটরশুটির খোসা ছাড়াও। ফুলকপি, গাজর ও বরবটি টুকরা কর। সবজি ধূয়ে ঝাঁঝরিতে নিয়ে নিচের তালিকা অনুযায়ী আলাদা করে ঝাঁঝরিসহ পানিতে ফুটাও।
- ৭। ফুটানো পানি থেকে ঝাঁঝরি তুলে সঙ্গে সঙ্গে বরফ মিশানো ঠাণ্ডা পানিতে ধূবিয়ে রাখ।
- ৮। সবজি বরফের মতো ঠাণ্ডা হলে পানি ঝরিয়ে সঙ্গে সঙ্গে প্লাস্টিকের ব্যাগে ভর। সূতা দিয়ে ব্যাগের মুখ বেঁধে সাথে সাথে ফ্রিজে বরফের চেম্বারে রাখ (পৃষ্ঠা ৪৪)।

সবজি	কাটার নিয়ম	ফুটাবার সময়
ফুলকপি	এক একটা ফুল আলাদা	৩ মিনিট
গাজর	১ সে. মি. পুরু স্লাইস	৩ মিনিট
মটরবন্টি	খোসা ছাড়ানো ১/২ কেজি	১ ১/২ মিনিট
বরবটি	৪-৬ সে. মি. লম্বা টুকরা	৩ মিনিট
ঢেড়স	বোটা কেটে গোটা ঢেড়স	৩-৪ মিনিট

দশম অধ্যায়

টমেটো ফুটাবে না। শুধু পরিষ্কার করে ধূয়ে পানি ঝরিয়ে প্যাকেটে ভরবে। সঙ্গে
সঙ্গে ফ্রিজে রাখবে।

মাছ :

- যে কোনও টাটকা তাজা মাছ কুটে ধূয়ে নাও। ছোট মাছ গোটা রাখ। বড় মাছ
রাম্বার রেসিপি অনুযায়ী টুকরা কর।
- আট কাপ পানিতে ১/২ কাপ লবণ গুলে মাছ ২০ মিনিট ডুবিয়ে রাখ।
- পানি ঝরিয়ে মাছ প্লাস্টিকের ব্যাগে জমাটভাবে মুড়ে ফ্রিজে বরফের চেম্বারে
রাখ (পৃষ্ঠা ৪৪)। ফিস ফিলে সংরক্ষণ করতে হলে রেসিপি অনুযায়ী টোস্টের
গুড়ায় গড়িয়ে আলাদা আলাদা প্লাস্টিকের কাগজে মুড়ে ফ্রিজে রাখ।

মাংস :

- হাড় ও চর্বি ছাড়া টাটকা মাংস বা কিমা রেফ্রিজারেটরে রেখে ঠাণ্ডা কর। মাংস
ঠাণ্ডা হয়ে পানি সরে গোলে প্লাস্টিকের ব্যাগে জমাটভাবে মুড়ে বরফে রাখ। ৬
মাস পর্যন্ত সংরক্ষণ করা যাবে।
- হ্যামবারগার স্টেক (পৃষ্ঠা ২২০) রেসিপি অনুযায়ী তৈরি করে প্রত্যেকটা
স্টেকের মাঝে প্লাস্টিকের কাগজ দিয়ে বরফে সংরক্ষণ কর।
- মোরগ জবাই করে ফুটানো পানিতে ২-৩ মিনিট রেখে পালক পরিষ্কার করে
নাও। মোরগের পেট থেকে সব বের করে লেজের অংশ সম্পূর্ণ কেটে ফেল।
ধূয়ে রেফ্রিজারেটরে রেখে ঠাণ্ডা কর। প্লাস্টিকের ব্যাগে জমাটভাবে মুড়ে
বরফে রাখ। ফুটানো পানিতে না দিয়ে মোরগের চামড়া ছাড়িয়েও প্যাকেটে
মুড়ে রাখতে পার।

কেক	০
লেয়ারকেক	০
বিস্কুট	০
পাউরুটি	০
ডিনাররোল	০
মাফিন	০
নানরুটি	০
শিরমালরুটি	০

বেকিৎ

পিজ়জা	০
পাফ	০
পেস্টি	০
পেটিস	০
পাই	০
ক্রিমরোল	০
জ্যামরোল	০
একলেয়ার	০

নোনতা বিশ্কুট

মাখন	১ কাপ	এলাচ, গুড়া	৫ টি
চিনি, গুড়া	১/২ কাপ	বেকিংপাউডার	১ চা চা.
পানি	১/২ কাপ	ময়দা	৪ কাপ
ভালভাব, গুড়া	১/২ চা চা.	কালজিরা	১/২ চা চা.

- ১। ওভেনে ২০০° সেঃ (৪০০° ফা) তাপ সাও।
- ২। মাখন ও চিনি একসঙ্গে ফেট। এক একবারে ১ টি, চামচ পানি দিয়ে ফেটে মাখনের পরিষর্তে ধী দিলে পানি কম দিবে। ভালভাবে ফেটে এলাচ গুড়া ও কালজিরা মিশাও।
- ৩। বেকিংপাউডার দিয়ে মিশাও। অর্থমে অর্ধেক ময়দা দিয়ে মাখ। পরে কিছু কিছু ময়দা দিয়ে মাখতে থাক। ময়দার তাল শক্ত হলে হাতের তাল দিয়ে ভালভাবে মধ। ময়দার তাল বেশী শক্ত মনে হলে সব ময়দা দিবে না।
- ৪। পিণ্ডিতে সামান্য ময়দা ছিটিয়ে ১/২ সে. মি. পুরু করে ময়দার তাল বেলে নাও। কাঠিচামচ দিয়ে কোনাকুনি করে আঁচর কাট।
- ৫। ছুরি দিয়ে লস্বায় ২ সে. মি. দূরে দূরে কাট। পরে আড়ে ৫ সে. মি. দূরে দূরে কাট। নোনতা বিশ্কুট গোলাকার টিমের নক্কা দিয়েও কাটিতে পার। বেকিংট্রিতে বিশ্কুট সামান্য দূরে দূরে সাজিয়ে রাখ।
- ৬। ওভেনে ২০-২৫ মিনিট বেক কর।

নানখাতাই

ময়দা	২ কাপ	চিনি, গুড়া	১/২ কাপ
বেকিংপাউডার	১/২ চা চা.	মাখন বা ঘি	১/২ কাপ

- ১। ওভেনে ১৯০° সেঃ (৩৭৫° ফা) তাপ সাও।
- ২। ময়দা ও বেকিংপাউডার একসঙ্গে চেলে রাখ।

বেকিং

- ১। চিনি ও এলাচ গুড়া একসঙ্গে মিলিয়ে মাখন দিয়ে ফেট। হালকা হয়ে গেলে ময়দা দিয়ে মাখাও। হাত দিয়ে খুব ভালভাবে মধে নাও। হাতের তালতে চেপে ২ সে. মি. বাসের গোলাকার নানখাতাই কর। মানখাতাই হাতের তাল দিয়ে খুব ভাল করে ঠেসে তৈরি করবে। কাঠিচামচ দিয়ে বিশ্কুটের উপরে লস্বায় ও আড়ে দাগ কাট।
- ২। ওভেনে ৩০-৩৫ মিনিট বেক কর।

গড়ের বিশ্কুট

ময়দা	১ ১/২ কাপ	গুড়	১/২ কাপ
বেকিংপোড়া	১/২ চা চা.	মাখন বা ঘি	১/২ কাপ
পানি	১/২ চা চা.		

- ১। ওভেনে ২০০° সেঃ (৪০০° ফা) তাপ সাও।
- ২। এক কাপ ময়দার সাথে খাওয়ার সোডা মিলিয়ে চেলে নাও।
- ৩। মাখন অর্থমে হাত দিয়ে নরম করে তারপর গুড় দিয়ে ফেট। ভালভাবে ফেটান হলে অল্প অল্প পানি দিয়ে ফেট। ময়দা দিয়ে মাখ। পিণ্ডিতে হালকা ময়দা ছিটিয়ে ১/২ সে. মি. পুরু করে বেল। গোলাকার প্রেস বিশ্কুটের খাঁচ দিয়ে কেটে বেকিংট্রির উপরে ২ সে. মি. দূরে দূরে রাখ।
- ৪। ওভেনে ১৫-১৮ মিনিট বেক কর।

চিনাবাদামের বিশ্কুট

মাখন	১ কাপ	ভেনিলা	১/২ চা চা.
চিনি	১ কাপ	বেকিংপাউডার	১ চা চা.
ঘিম	৩ টি	ময়দা	৪ কাপ

- ১। ওভেনে ২০০° সেঃ (৪০০° ফা) তাপ সাও।
- ২। মাখন ফেটে নরম করে চিনি দিয়ে ফেট।

- ৩। বিস্কুটের উপর মাখাবার জন্য একটা ডিমের কুসুম তুলে রেখে বাকি ডিম ২
৩ বারে দিয়ে ফেট। ভেনিলা দাও।
- ৪। ময়দা ও বেকিং পাউডার একসঙ্গে চেলে নাও। ফেটানো ডিমে ময়দা দিয়ে
মথ। পিড়িতে খামির চেলে $\frac{1}{2}$ সে. মি. পুরু করে বেল। বিস্কুট কাটার নস্তা দিয়ে
কেটে বেকিং শিটে রাখ।
- ৫। ডিমের কুসুমে ২ চা চামচ পানি দিয়ে ভালভাবে ফেট। বিস্কুটের উপরে
ডিমের কুসুমের প্রলেপ দাও। উপরে চিনাবাদাম ছিটিয়ে দাও।
- ৬। ওভেনে 200° সেঃ তাপে ২০-২৫ মিনিট বেক।

চকলেট চিপ কুকিস

চকলেট, কুচানো	১ কাপ	মাখন	$\frac{1}{2}$ পাউণ্ড
বাদাম, কুচি	$\frac{1}{2}$ কাপ	আখের গুড়	$\frac{3}{4}$ কাপ
কিসমিস, কুচি	২ টে. চা.	চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ
ময়দা	$2\frac{1}{2}$ কাপ	লবণ	$\frac{1}{2}$ চা চা.
বেকিংসোডা	১ চা চা.	ভেনিলা	১ চা চা.

- ১। এক 'বার' (one bar) ডার্ক (dark) চকলেট এবং 'বার' ফ্রুট এণ্ড নাট (fruit and nut) চকলেট কুচি করে রাখ
- ২। আখের গুড় (বিকল্পে ব্রাউন সুগার) গ্রেইটারে মিহি করে কুরিয়ে নাও। মাখন,
গুড়, চিনি একসাথে ফেটে ১৫-২০ মিনিট রেখে দাও।
- ৩। ময়দা ও বেকিং পাউডার একসাথে চেলে নাও। বেকিং ট্রেতে তেল মাখাও।
- ৪। ওভেনে 180° সেঃ (350° ফা $^{\circ}$) তাপ দাও।
- ৫। ফেটানো মাখনে লবণ দিয়ে একটা একটা করে ডিম দিয়ে ফেট। মাখনের সাথে
চিনি, গুড় মিশে গোলে ভেনিলা দিয়ে ফেট।
- ৬। ময়দা দুই-তিনবারে দিয়ে মিশাও। সব ময়দা মিশানো হয়ে গোলে চকলেট,
বাদাম ও কিসমিস মিশাও। চিনাবাদামের মাখন বা কোকোপেস্টও দিতে পার।
- ৭। বেকিং ট্রেতে ৫ সে.মি. দূরে দূরে ১ চা চামচ করে স্বামির রাখ। গরম ওভেনে
১০-১২ মিনিট বেক কর। ৪৫-৫০ টি বিস্কুট হবে।

নারিকেলের টিপা বিস্কুট

মাখন বা ঘি	$\frac{1}{2}$ কাপ	লবণ	$\frac{1}{2}$ চা চা.
চিনি, গুঁড়া	$\frac{1}{2}$ কাপ	বেকিং পাউডার	১ চা চা.
নারিকেল	$\frac{1}{2}$ কাপ	ময়দা	$2\frac{1}{2}$ কাপ

- ১। ওভেনে 200° সেঃ (400° ফা $^{\circ}$) তাপ দাও।
- ২। ময়দার সাথে বেকিং পাউডার মিশিয়ে চেলে নাও।
- ৩। মাখন ফেটে নরম করে চিনি দিয়ে ফেট। ভালভাবে মিশে গোলে নারিকেল ও
লবণ দিয়ে ফেট। মাখনের সাথে প্রথমে ২ কাপ ময়দা দিয়ে মাখ। নরম খামির
হবে। বাকি ময়দা অল্প অল্প করে মিশাও। ময়দার খামির শক্ত হলে বাকি
ময়দা আর মিশাবে না। এবার ময়দার খামির মথে নাও। খামির আট ভাগ
কর।
- ৪। একভাগ খামির হাতের তালু দিয়ে বেলে ১২ সে. মি. লম্বা কর। এভাবে
বাকি সাত ভাগও বেলে নাও। তিন-চার খানা খামির পাশাপাশি রেখে ছুরি
দিয়ে ১ সে. মি. লম্বা করে টুকরা কর।
- ৫। বেকিং ট্রেতে একটা করে টুকরা রাখ এবং বুড়ো আঙুল দিয়ে টিপে দাও। টিপে
দেয়ার পরে বিস্কুটের চারধার কিছু ফেটে ফেটে যাবে। (একপ ফেটে যাওয়াই
টিপা বিস্কুটের বৈশিষ্ট)।
- ৬। ওভেনে 200° সেঃ (400° ফা $^{\circ}$) তাপে ২০-২৫ মিনিট বেক কর।

পিনাট বাটার কুকিস

ময়দা	$1\frac{1}{2}$ কাপ	গুড়	$\frac{1}{2}$ কাপ
বেকিংসোডা	১ চা চা.	চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ
লবণ	$\frac{1}{2}$ কাপ	চিনাবাদামের মাখন	$\frac{1}{2}$ কাপ
মাখন	$\frac{1}{2}$ কাপ	ডিম, ফেটানো	১ টি

- ১। ওভেনে 180° সেঃ (350° ফা $^{\circ}$) তাপ দাও।
- ২। বেকিং শিটে মাখন হালকা করে মাখিয়ে রাখ।
- ৩। ময়দা, বেকিং সোডা এবং লবণ একসঙ্গে চেলে নাও।

- ৪। মাখন ফেটে নরম করে প্রথমে অল্প অল্প গুড় এবং পরে চিনি দিয়ে ফেট। ফেটে হালকা হলে চিনাবাদামের মাখন দিয়ে ভালভাবে ফেট।

- ৫। ডিম আলাদা ফেটে নিয়ে মিশ্রণে দিয়ে মসৃণ করে ফেট। ময়দা কয়েকবারে দিয়ে মিশাও। এক টে. চামচ খামির নিয়ে হাতের তালুতে গোল করে বেকিং শিটে ৫ সে. মি. দূরে দূরে রাখ। প্রত্যেকটা বিস্কুট কাঁটাচামচ দিয়ে চেপে দাও। ওভেনে ১৫ মিনিট অথবা বাদামি রং না হওয়া পর্যন্ত বেক কর।

পাইপিং বিস্কুট

ময়দা	২ কাপ	চিনি, গুড়া	৬ টে. চা.
বেকিংপাউডার	১/২ চা. চা.	ডিমের কুসুম	২টি
মাখন	১ কাপ	ভেনিলা	১/৪ চা. চা.

- ১। ওভেনে ১৯০° সেঃ (৩৭৫° ফাঃ) তাপ দাও।
 ২। ময়দার সঙ্গে বেকিংপাউডার মিশিয়ে চেলে রাখ। মাখন ফেটে নরম করে চিনি দিয়ে ফেট। হালকা হলে একটি করে ডিমের কুসুম দিয়ে ফেট। ভেনিলা মিশাও। ময়দা দিয়ে ভালভাবে মথ।
 ৩। পাইপিং ব্যাগে বিস্কুটের খামির ভর। বামহাতে পাইপিং ব্যাগ ধর ডান হাতে প্রয়োজনমত চাপ দাও, যেন বেকিং শীটের উপর বিস্কুট পড়ে। বেকিং শীটে বিস্কুটের খামির করা মাত্রই চাপ বন্ধ কর এবং ব্যাগ তুলে নাও। বিস্কুট গোলাকার বা লম্বা করা যায়। ওভেনে ১৫-২০ মিনিট বেক কর।

চকলেট বর্ডার বিস্কুট

ময়দা	৪ কাপ	ডিমের সাদা	২টি
বেকিংপাউডার	১/২ চা. চা.	ভেনিলা	১/৪ চা. চা.
মাখন	১ ১/৪ কাপ	কোকো	২ টে. চা.
চিনি, গুড়া	১/৪ কাপ	লাল রং	সামান্য

- ১। ওভেনে ১৯০° সেঃ (৩৭৫° ফাঃ) তাপ দাও।

- ২। ময়দার সাথে বেকিংপাউডার মিশিয়ে চেলে নাও।
 ৩। মাখন ফেটে নরম করে চিনি দিয়ে ফেট। হালকা হয়ে উঠলে দুটি ডিমের সাদা দুবারে দিয়ে ফেট। ভেনিলা মিশাও। ময়দা দিয়ে মথ। ভালভাবে মথে নাও।
 ৪। তিনভাগের একভাগ খামিরে কোকো ও লাল রং মিশিয়ে মথে নাও।
 ৫। সাদা ও কোকো মিশানো দুটো খামিরই আলাদাভাবে ৭ সে. মি. চওড়া ও ১৫ সে. মি. লম্বা করে বেল। সাদা খামির কিছু বড় করে বেল।
 ৬। সাদা খামিরের উপর সামান্য পানি মেখে উপরে চকলেট খামির বসিয়ে সামান্য চাপ দাও যেন লেগে যায়। বেলনি দিয়ে ১/২ সে. মি. পুরু করে বেল।
 ৭। খামির ধীরে ধীরে মুড়ে যাও যেন চকলেটের অংশ সম্পূর্ণ ভিতরে থাকে ও উপরের অংশ সাদা থাকে। হাত দিয়ে চেপে সুন্দর করে গোল কর।
 ৮। ছুরি দিয়ে ১/২ সে. মি. পুরু করে বিস্কুট কাট। কাটার সময় ছুরি দিয়ে চাপ দিবে না, পৌঁচ দিয়ে কাটবে। বিস্কুট কাটার পর ভিতরে চকলেট খামির প্যাচানো দেখা যাবে। বেকিং শিটে ১ সে. মি. দূরে দূরে বিস্কুট রাখ।
 ৯। ওভেনে ১৫-২০ মিনিট বেক কর।

জ্যাম বিস্কুট

বেকিংপাউডার	১/২ চা. চা.	ডিম	১টি
ময়দা	২ কাপ	ভেনিলা	১/৪ চা. চা.
মাখন	১ ১/৪ কাপ	জ্যাম	২ টে. চা.
চিনি, গুড়া	৬ টে. চা.		

- ১। ওভেনে ১৯০° সেঃ (৩৭৫° ফাঃ) তাপ দাও।
 ২। ময়দার সাথে বেকিংপাউডার মিশিয়ে চালনি দিয়ে চেলে নাও।
 ৩। মাখন ও চিনি একসঙ্গে ফেট। হালকা হয়ে উঠলে ডিম দিয়ে ফেট। ভেনিলা মিশাও। ময়দা দিয়ে ভাল করে মথ। খামির বেশী নরম হলে কিছুক্ষণ রেফ্রিজারেটরে রাখ।

- ১। অস্প খামির হাতে নিয়ে সোল কর ২-৩ দে. যি. কাসের ভজি কর। হাতের তালুতে মসল করে সোল কর। বেকিং শিটে ৫ দে. যি. দুর দূর রাখ।
- ২। কালজ সিএ পানের বিলি তৈরি করে চাবচ দিয়ে জ্বান দে। প্রত্যেকটি ওলির মাখানে আঙুল দিয়ে স্বাক্ষর ক্ষেত্রে নাও, কালজের বিলিতে চাপ সিএ বিস্কুটের মাঝে জ্বান দিয়ে ভর।
- ৩। গুড়েনে ১৫০° সেট (৩৭৫° কাষ) তাপে ২০-২২ মিনিট বেক কর।

মার্কিন

ময়দা	১ কাপ	ভিম	১ টি
চিনি	২ টে. জ.	দুব	১ কাপ
লবন	২ টে. জ.	মাখন, গলানো	২ টে. জ.
বেকিং পাউডার	১ ১/২ টে. জ.		

- ১। গুড়েনে ২২০° সেট (৩২৫° কাষ) তাপ নাও। মার্কিন প্রানে (পৃষ্ঠা ৮) তেল মাখাও।
- ২। ময়দা, চিনি, লবন ও বেকিং পাউডার একসঙ্গে মিশাও।
- ৩। ভিম হালকাভাবে বেট। ভিমের সাথে দুব ও গলানো মাখন মিশাও। ভিম দুবের মিশন মরদার জ্যে আলতোভাবে মিশাও। মার্কিনপ্রানের কাপগুলো খামির দিয়ে দুই-তৃতীয়ারশে ভর।
- ৪। গুড়েনে ১৫-১৮ মিনিট বেক কর।

কেক প্রেইজ

মাখন	১ টে. জ.	পানি	১/২ কাপ
চিনি	২ টে. জ.	সেবুর রস (হিঙ্গ)	১ টে. জ.

- ১। চিনি ও পানি হাতল দেওয়া হাঁচিতে নিয়ে একবার কুঁজাও। মাখন মিশাও।
- ২। প্রেইজ মেরে কেক খামিরে, পরম কেরে কুঁজানো কেক প্রেইজ দিয়ে প্রসেস কর। সিরা কেরে সাথে সাথে শুরু দেবে। প্রেইজ মাখালে কেক দুলুর দেবারে করে শুধু হবে।

ওটেস বিস্কুট

ওটেস	০ টে. জ.	মারভারিন বা মাখন	০ টে. জ.
চিনি	০ টে. জ.	দুব	১ টে. জ.
বেকিং পাউডার	১/২ টে. জ.	চিনির দিলা	১ টে. জ.

- ১। গুড়েনে ২০০° সেট তাপ নাও।
- ২। ওটেস, চিনি, বেকিং পাউডার একসাথে মিশাও।
- ৩। মারভারিন গালাও। টাঙ্গা কর। দুব ও দিলাপের সাথে মারভারিন মিশাও। ওটেসের উপর জ্যে দিয়ে ভাল করে মিশাও। ১২ ভাগ কর। প্রত্যেক ভাগ হাতের তালুতে প্রথমে সোল ও পরে চাপ্টা কর। তেল মাখানো বেকিং ট্রেতে বিস্কুট সাজিতের পথ।
- ৪। গুড়েনে ৫ মিনিট বেক কর।

কেক টাইপ ব্রাউনি

মাখন	১/২ কাপ	ভেনিলা	১ টে. জ.
মিষ্টি হাড়া চকলেট	২ টি	ময়দা	১/২ কাপ
ভিম	২ টি	বেকিং পাউডার	১/২ টে. জ.
চিনি	১ কাপ	বাদাম, চূর্ণ	১ কাপ

- ১। মাখন ও চকলেট একসাথে উন্মুক্ত মুখ আঙ্ক দিয়ে নাড়তে থাক। মাখন ও চকলেট গাল সোজে নামিতে টাঙ্গা কর। ময়দার সাথে বেকিং পাউডার মিশাও।
- ২। ভিম বেট। কাঁপানো হলে চিনি মিশাও। চকলেট এবং ভেনিলা দিয়ে মিশাও। ময়দা দিয়ে দুব ভাল করে মিশাও। বাদাম মিশাও।
- ৩। একটি ২০ দে. মি. ৫ ২০ দে. মি. ৫ ২ দে. মি. মাসের বেকিং ট্রেতে তেল মাখাও। ট্রেতে খামির জ্যে সমান করে দাও।
- ৪। পরম গুড়েনে ১৮০° সেট (৩৫০° কাষ) তাপে ৫০-৫৫ মিনিট বেক কর। টাঙ্গা হলে ১৬ ভাগ করে কাট।

ফাই টাইপ প্রাউনি

মাধুম	১ কাপ	মিটি ছাড়া ১ আউপ স্পেচিয়াল
চিনি	১ কাপ	চকলেট, গলামো
ভেনিলা	১ চা চা,	ময়দা
তিম	৫টি	আখরেটি, চূর্ণ

- মাধুম মেঝে নরম কর। চিনি এবং ভেনিলা দিয়ে মাধুম। একটা করে তিম দিয়ে ফেট। ময়দা মিশিয়ে আখরেটি দিয়ে মিশাও।
- ওভেনে ১৬৫° সেঁচ (৩৫° ফাৰ্ন) তাপ দাও।
- একটি ২০ সে. মি. X ২০ সে. মি. X ২ সে. মি. মাপের বেকিং ট্রেতে তেল মাধুম। বামির ট্রেতে দিয়ে চারদিকে সমান করে দাও। ২৫-৩০ মিনিট বেক কর। ১৫ ভাগ করে কাটি।

গাজরের কেক

গাজর	১ কেজি	লবণ	১ চা চা,
তিম	২ টা	শাওয়ারসোডা	১ চা চা,
চিনি	১ কাপ	বেকিং পাউডার	১ চা চা,
তেল	১ কাপ	দারচিনি গুড়া	১ চা চা,
ময়দা	১ কাপ		

- গাজর সবজি কুরিনি দিয়ে মিহি করে কুরিয়ে নাও।
- ময়দা, বেকিং পাউডার, শাওয়ারসোডা একসাথে তেলে রাখ।
- ওভেনে ১৮০° সেঁচ (৩৫° ফাৰ্ন) তাপ দাও।
- একটি গামলায় চিনি ও তেল একসাথে নিয়ে ফেট। একটা একটা করে তিম দিয়ে ফেট।
- গাজরের সাথে দারচিনি ও লবণ মিশিয়ে ফেটানো তেল-চিনি-তিমে দিয়ে মিশাও। ময়দা দুইবারে দিয়ে ঘৃণকা হাতে মিশাও।
- ৮ সে. মি. X ১১ সে. মি. X ৭ সে. মি. আয়তাকার প্যানে ১ থ্যাটা বেক কর।

প্লেন কেক

মাধুম	১ কাপ	ভেনিলা	১ চা চা,
চিনি	১ কাপ	বেকিং পাউডার	১ চা চা,
তিম	৫ টি	ময়দা	১ কাপ
দূধ	১ কাপ	লেমন রাইগ (চৰ্বি)	১ চা চা,

- ওভেনে ১৯০° সেঁচ (৩৭° ফাৰ্ন) তাপ দাও।
- মাধুম ও চিনি একসঙ্গে ফেট। মাধুম ঘৃণকা ও চকচকে সেৱানে তখন একটি করে তিম দিয়ে ফেট। সব তিম দেয়া হয়ে গেলে ভেনিলা দাও। এবং ৫-০ বার ফেট।
- ময়দায় বেকিং পাউডার মিশিয়ে তেলে নাও। তিমভাগের একভাগ ময়দা ও লেমন রাইগ ফেটানো ভালভাবে উপর ছিটিয়ে দিয়ে আলতোভাবে মিশাও। অল্প দূধ দিয়ে মিশাও। এভাবে তিমবাবে দূধ ও ময়দা মিশাও।
- এক পাউণ্ড কেকের পারের ভিতরে কাগজ কেটে সমানভাবে বিছাও। কেকের বামির পারের মাঝখানে এবং চারকোনায় সমান করে দাও। অপৰ্যাপ্ত মাঝিনপ্যানের (পৃষ্ঠা ৮) বারটি কাপে বামির নাও।
- ওভেনে ৪৫-৬০ মিনিট বেক কর। ওভেন থেকে নামিয়ে সাথে সাথে কেকের উপরে এবং চারপাশে ফ্রেজ (পৃষ্ঠা ৩৮৬) মাধুম।
- প্লেন কেক বাটির তিম ফ্রিস্ট দিয়ে সাজাতে পারে।

ফ্রাই কেক : প্লেন কেকের রেসিপিতে দুধের পরিমাণে আরও একটি তিম নাও এবং একই পদ্ধতিতে তৈরি কর। ওভেন থেকে বের কৰার পর কেক অল্প ঠাণ্ডা করে ফ্রাইস কর। বেকিং ট্রেতে কেকের টুকরা সাজিয়ে আবার ১৮০° সেঁচ (৩৫° ফাৰ্ন) তাপে ২০-২২ মিনিট বেক কর।

মারবেল কেক

ময়দা	$1\frac{1}{2}$ কাপ	ডিম	২ টি
বেকিং পাউডার	২ চা চা.	দুধ	$\frac{1}{2}$ কাপ
মাখন	$\frac{1}{2}$ কাপ	ভেনিলা	$\frac{1}{2}$ কাপ
চিনি	$1\frac{1}{2}$ কাপ	কোকো	২ টে. চা.

- ১। ওভেনে 110° সেঃ তাপ দাও। ময়দায় বেকিং পাউডার মিশিয়ে রাখ।
 ২। মাখন ও চিনি একসঙ্গে ফেট। একটা করে ডিম দিয়ে ফেট। অর্দেক দুধ ও
ভেনিলা মিশাও। অর্দেক ময়দা ছিটিয়ে দিয়ে মিশাও। বাকি দুধ মিশাও। বাকি
ময়দা মিশাও। তিনভাগের একভাগ ময়দার মিশ্রণে কোকো মিশাও। অথবা,
আউন্স চকলেট গালিয়ে মিশাও।
 ৩। এক পাউণ্ডের বেকিং পাত্রে কাগজ বিহাও। পাত্রে টেবিল চামচ দিয়ে কিছু
চকলেট মিশানো খামির এবং কিছু সাদা খামির ইচ্ছামতো পর পর দিয়ে
যাও। একটি ছুরি খামিরের মধ্যে ঢুকিয়ে লম্বায় দুটা টান দাও।
 ৪। ওভেনে ১ ঘন্টা বেক কর। গরম কেকে প্রেইজ মাখাও।

নরম কেক

মাখন	$\frac{1}{2}$ কাপ	দুধ	$\frac{1}{2}$ কাপ
চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ	ভেনিলা	$\frac{1}{2}$ চা চা.
ডিম	২ টি	বেকিং পাউডার	২ চা চা.

- ১। ওভেনে 190° সেঃ (375° ফা $^{\circ}$) তাপ দাও।
 ২। এক পাউণ্ড কেকের পাত্রে কাগজ বিহাও। বেকিং পাউডার ও ময়দা একসঙ্গে
মিশাও।
 ৩। মাখন ও চিনি একসঙ্গে ফেট। হালকা এবং চকচকে দেখা গেলে একটা করে
ডিম দিয়ে ফেট। দুধ মিশাও।
 ৪। ভেনিলা অথবা সেবু বা কমলার রস দিয়ে মিশাও।

বেকিং

- ৬। ময়দা তিনবারে ছিটিয়ে দিয়ে হালকা হাতে মিশাও। কাগজ বিহানো কেকের
পাত্রে খামির ঢাল।
 ৭। ওভেনে ১ ঘন্টা বেক কর। ওভেন থেকে নামিয়ে গরম কেকে প্রেইজ মাখাও।
 ৮। দু'স্তরের কেক করতে হলে গোলাকার ২টি পাত্রে খামির নিয়ে ৩৫ মিনিট বেক
করবে। দু'স্তর কেকের মাঝে লেমন ক্রিম ফিলিং (পৃষ্ঠা ৩১১), জ্যাম বা ঘন
কাস্টার্ড মাখাও। উপরে ফ্রিস্টি (পৃষ্ঠা ৪০৪) দিয়ে সাজাও।

এ্যাপেল কেক

ময়দা	$1\frac{1}{2}$ কাপ	ডিম	২ টি
বেকিং পাউডার	২ চা চা.	দুধ	$\frac{1}{2}$ কাপ
মারজারিন	$\frac{1}{2}$ কাপ	সবুজ আপেল	২ টি
চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ	চিনি	২ টে. চা.
ভেনিলা পাউডার	২ চা চা.	দারচিনি, গুড়া	$1\frac{1}{2}$ চা চা.

- ১। ময়দার সাথে বেকিং পাউডার মিশিয়ে রাখ।
 ২। আপেলের খোসা ছাড়িয়ে বড় মটর দানার মত কুচি কর। চিনি এবং দারচিনির
গুড়া মিশিয়ে ঢেকে রাখ।
 ৩। ওভেনে 180° সেঃ (350° ফা $^{\circ}$) তাপ দাও।
 ৪। কেকের পাত্রে মারজারিন মাখিয়ে সামান্য ময়দা ছিটিয়ে দাও। পাত্র উল্টে
বাড়তি ময়দা ঝোড়ে ফেল।
 ৫। একটি গামলায় মারজারিন মেঝে নরম কর। চিনি দিয়ে ফেট। ভেনিলা পাউডার
মিশাও। হালকা হয়ে উঠলে ১ টা করে ডিম দিয়ে ফেট। ময়দা এবং দুধ পর
পর দু'তিন বারে দিয়ে হালকা হাতে মিশাও। চারকোণা কেকের পাত্রে বা
বেকিং ট্রেতে সমান করে ঢেলে দাও। উপরে আপেলের কুচি ছাড়িয়ে দাও।
 ৬। ওভেনে ২৫-৩০ মিনিট বেক কর।
 ৭। এ্যাপেল কেকের উপরে যে কোন রঙীন ফলের জ্যাম মাখালে দেখতে সুন্দর
হয়, খেতেও ভাল লাগে।

নারিকেল কলার কেক

ময়দা	১ কাপ	ডিম	২টি
বেকিং পাউডার	১/৪ চা চা.	দুধ	১/৪ কাপ
লবণ	১/৪ চা চা.	কলা	৩ টি
চিনি	১/২ কাপ	লেবুর রস	২ টে. চা.
মাখন বা ঘি	১/২ কাপ	গুড় বা ব্রাউন সুগার	১/২ কাপ
		নারিকেল, কুরানো	১ কাপ

১। ওভেনে ১৮০° সেঃ (৩৫০° ফাঃ) তাপ দাও।

২। চারকোণা ২০ সে. মি. x ২০ সে. মি. x ৫ সে. মি. মাপের কেকের পাত্রে সামান্য ডালভা মেথে অল্প ময়দা ছিটিয়ে দাও। পাত্র বাকিয়ে ময়দা সমান কর।

৩। ময়দা ও বেকিং পাউডার একসঙ্গে মিশাও।

৪। লবণ, চিনি, মাখন একসঙ্গে ফেট। হালকা হয়ে উঠলে একটা করে ডিম দিয়ে ফেট।

৫। অর্ধেক ময়দা চিনি মাখনের মিশ্রণের উপর ছিটিয়ে দিয়ে আলতোভাবে মিশাও (ফেটবে না)। দুধ দিয়ে মিশাও। বাকি ময়দা দিয়ে মিশাও।

৬। কেকের পাত্রের চারধারে ১ সে. মি. জ্বায়গা খালি রেখে মাঝখানে খামির সমানভাবে ছড়িয়ে দাও।

৭। কলার খোসা ছাড়িয়ে লম্বায় দুটুকরা কর। কাঁটা অংশ নীচের দিকে রেখে কেকের উপর বিছিয়ে দাও।

৮। গুড়, নারিকেল, লেবুর রস একসঙ্গে মিশিয়ে কলার উপর বিছিয়ে দিয়ে কলা ঢেকে দাও।

৯। ওভেনে ৪৫-৫৫ মিনিট বেক কর। ওভেন থেকে নামিয়ে গরম পরিবেশন কর। অথবা ওভেন নিভিয়ে দিয়ে ৩০ মিনিট ওভেনে রাখ।

আনারসের কেক

আনারস	৪ টুকরা	বেকিং পাউডার	২ চা চা.
আনারসের রস	১ কাপ	লবণ	১/২ চা চা.
মাখন	২ টে. চা.	চিনি	১/২ কাপ
গুড়	১/২ কাপ	মাখন	১/২ কাপ
ময়দা	১ ১/৪ কাপ	ডিম	১টি

১। ওভেনে ১৯০° সেঃ (৩৭৫° ফাঃ) তাপ দাও।

২। আনারস গোল টুকরা করে মাঝের শক্ত অংশ তুলে ফেল।

৩। ২ টে. চামচ চিনি ও ১ কাপ পানি দিয়ে সিরা কর। আনারস দিয়ে ৩-৪ মিনিট ফুটাও। আনারসের টুকরা তুলে নাও। এই সিরাপাই আনারসের রস হিসাবে এককাপ মেপে নাও।

৪। ২০ সে. মি. x ২০ সে. মি. x ২৫ সে. মি. মাপের একটি চারকোণা কেকের পাত্রে মাখন গালাও।

৫। গুড় চাকা হলে ভেজে গুড়া কর। মাখনের সঙ্গে মিশাও। গুড়ের উপর পাত্রের চারকোনায় ৪ টুকরা আনারস বিছিয়ে দাও।

৬। ময়দা, বেকিং পাউডার ও লবণ একসাথে মিশাও।

৭। চিনি ও মাখন একসঙ্গে ফেটে ডিম দিয়ে ফেট। আনারসের রস দিয়ে ফেট। ময়দা দিয়ে আলতোভাবে মিশাও। কেকপ্যানে আনারসের উপরে খামির ঢেলে সমান করে দাও।

৮। ওভেনে ১৯০° সেঃ তাপে ৪৫ মিনিট বেক কর।

৯। ওভেন থেকে নামিয়ে ৫ মিনিট ঠাণ্ডা হওয়ার জন্য রাখ। একটি চারকোনা ডিসে কেকের পাত্র উল্টিয়ে দিয়ে কেক বের কর। প্রত্যেক টুকরা আনারসের মাঝে পেয়ারার জেলী বা লাল রং এর জ্যাম অথবা চেরি দিয়ে সাজাও। দশ পরিবেশন হবে।

ফ্রুটস কেক

মাখন	১ কাপ	বেকিং পাউডার	১ চা চা.
চিনি	১ কাপ	ময়দা	২ কাপ
ডিম	৮ টি	কিসমিস	১ কাপ
ভেনিলা	১/২ চা চা.	মোরকো, টুকরা	১ কাপ

- ১। ওভেনে ১৯০° সেঃ (৩৭৫° ফাঃ) তাপ দাও। প্লেন কেকের মত সব উপকরণ মিশিয়ে কিসমিস ও মোরকো দিয়ে মিশাও।
- ২। এক পাউণ্ড ওজনের ৩টি কেকের পাত্রের ভিতর কাগজ কেটে বিছাও। তিনটি পাত্রে সমান পরিমাণে খামির ঢাল। পাত্রের খামির সমান কর।
- ৩। ওভেনে ৪৫-৬০ মিনিট বেক কর। গরম কেকে গ্লাইজ (পৃষ্ঠা ৩৮৬) মোখাও।

কলার কেক

সাগর কলা	২ কাপ	সংযুক্ত তেল	১ কাপ
ময়দা	২ কাপ	ডিম	২ টি
বেকিং পাউডার	১ চা চা.	চিনি	১ কাপ
খাওয়ার সোডা	১ চা চা.	ভেনিলা	১ চা চা.
লবণ	১ চা চা.		

- ১। বড় সাইজের পাকা সরস সাগর কলা ৪-৫টি কাঁটা চামচ দিয়ে কুরিয়ে ২ কাপ মেপেরাখ।
- ২। ময়দা, বেকিং পাউডার, খাওয়ার সোডা একসাথে ঢেলে নাও। লবণ মিশাও।
- ৩। ওভেনে ১৯০° সেঃ তাপ দাও। ২৮ সে. মি. x ১১ সে. মি. x ৭ সে. মি. আয়তাকার প্যানে সামান্য তেল মাখিয়ে অল্প ময়দা ছিটিয়ে দাও। প্যান কাকিয়ে প্যানের চারদিকে ময়দা লাগাও।
- ৪। গামলায় তেল ও চিনি একসাথে ফেট। একটি একটি করে ডিম দিয়ে ফেট। ময়দা দু'তিনবারে দিয়ে মিশাও। কলা ও ভেনিলা মিশাও। বেকিং প্যানে ঢাল। চারদিকে হেল সমানভাবে পড়ে।
- ৫। গরম ওভেনে ১ ঘণ্টা বেক কর।

সিট্টেন কেক

মাখন	১/৪ কাপ	দুধ	১/১০ কাপ
চিনি	১ কাপ	লেবু	২ টি
ডিম, বড়	২ টি	চিনি	১/১০ কাপ
ময়দা	১ ১/৪ কাপ	বাদাম, স্লাইস	১/৪ কাপ

- ১। লেবুর খোসা সবজি কুরিন্তে মিহি ঝুরি করে ৩ চা চামচ নাও। লেবুর রস বের করে ৩ টে. চামচ নাও।
- ২। ময়দার সাথে বেকিং পাউডার মিশাও। ওভেনে ১৭৫° সেঃ তাপ দাও।
- ৩। ১০ সে. মি. x ৮ সে. মি. আয়তাকার ট্রি বা কাছাকাছি মাপের যে কোন আকারের কেকের পাত্রে সামান্য তেল মাখাও। অল্প ময়দা সমান করে চারদিকে ছিটিয়ে দাও। পাত্র খেড়ে বাড়তি ময়দা খেড়ে ফেল।
- ৪। একটি গামলায় মাখন ফেটে নরম কর। চিনি দিয়ে ফেট। চিনি মিশে হালকা হয়ে উঠলে একটা করে ডিম দিয়ে ফেট। ভাল করে ফেটবে। ময়দা ও দুধ পর পর দু'তিন বারে দিয়ে হালকা হাতে মিশাও। জ্বারে ফেটবে না। ১ চা চামচ লেমন রাইও মিশাও। কেকের পাত্রে খামির ঢাল। সমান করে বিছাও।
- ৫। ওভেনে ৩৫-৪০ মিনিট অথবা কেক না হওয়া পর্যন্ত বেক কর।
- ৬। কেক ওভেন থেকে নামাবার ১০ মিনিট আগে হাতল দেওয়া ছোট হাঁড়িতে ১/৪ কাপ চিনির সাথে ৩ টে. চামচ পানি মিশিয়ে উনুনে দিয়ে নাড়তে থাক। চিনি কিছুটা গললে ৩ টে. চামচ লেবুর রস দিয়ে আঁচ কমিয়ে দাও। উপরে ফেনা জমলে চামচ দিয়ে তুলে ফেল। আঁচ সামান্য বাড়াও। বড় বড় বুদ্বুদ উঠলে উনুন থেকে নামাবে। তবে কেক ওভেন থেকে বের না করা পর্যন্ত সিরাপ খুব মন্দ আঁচে উনুনে রাখবে।
- ৭। ওভেন থেকে কেক নামাও। গরম কেকের উপর সিরাপ চারদিকে সমান করে মাখাও। উপরে বাদাম এবং লেমন রাইও ছিটিয়ে দাও।

আইসিং সুগার ফ্রিস্টিং :

সিট্টেন কেকের রেসিপিতে কেকের উপরে মাখাবার জন্য ১/৪ কাপ চিনির পরিবর্তে ১ কাপ আইসিং সুগার নাও। আইসিং সুগারে ৩ টে. চামচ লেবুর রস দিয়ে ফেট। ওভেন থেকে নামিয়ে গরম কেকে ফ্রিস্টিং মাখাও। উপরে বাদাম এবং লেমন রাইও ছিটিয়ে দাও।

বাদাম ফ্রিস্ট কেক

কেক তৈরি :

ফ্রিস্ট তৈরি :	
ময়দা	১ কাপ
বেকিং পাউডার	১/২ চা. চা.
চিনি	১/২ কাপ
ডিম	১টি
ভেনিলা	৪ ফোটা
দুধ	৪ টে. চা.
মাখন	৩ টে. চা.
চিনি	১/২ কাপ
ময়দা	১ টে. চা.
দুধ	২ টে. চা.
পেস্তাবাদাম, কুচি	১/২ কাপ
বাচিনাবাদাম, কুচি	১/২ কাপ

ফ্রিস্ট তৈরি :

মাখন	৩ টে. চা.
চিনি	১/২ কাপ
ময়দা	১ টে. চা.
দুধ	২ টে. চা.
পেস্তাবাদাম, কুচি	১/২ কাপ
বাচিনাবাদাম, কুচি	১/২ কাপ

বেকিং

জ্যামরোল

ময়দা	১ কাপ	ভেনিলা	১/৪ চা. চা.
বেকিং পাউডার	১/৪ চা. চা.	দুধ	১/৪ কাপ
মাখন	১/২ কাপ	চিনি, গুড়া (ইজ্জা)	২ টে. চা.
চিনি	১/২ কাপ	জ্যাম	১ কাপ
ডিম	৩টি	ব্রাউন পেপার	

- ওভেনে ১৯০° সেঃ (৩৭৫° ফাঃ) তাপ দাও।
- ময়দা ও বেকিং পাউডার এক সঙ্গে মিশাও।
- মাখন ও চিনি একসঙ্গে ফেট। মাখন হালকা এবং চকচকে দেখালে একটা করে ডিম দিয়ে ফেট। ভেনিলা মিশাও। ফেটানো ডালভায় ময়দা ও দুধ পর পর তিনবারে দিয়ে হালকা হাতে মিশাও।
- ৩৮ সে. মি. × ২৫ সে. মি. মাপের বেকিং ট্রেতে তেল মাখাও। ট্রের মাখনের উপরে সামান্য ময়দা ছিটিয়ে দাও। ট্রে ঝাঁকিয়ে ময়দা ট্রের চারদিকে সমান করে দাও। ট্রে উল্টিয়ে আলগা ময়দা ঝেড়ে ফেল।
- খামির বেকিং ট্রেতে এমনভাবে ঢাল যেন চারদিকে সমানভাবে খামির পড়ে, মাঝে যেন খামির উচু না থাকে। খামির সমান করে দাও।
- ওভেনে ১৫ মিনিট বেক কর।
- টেবিল অথবা বড় ট্রেতে পেপার বা ব্রাউন পেপার বিছাও। তার উপর গুড়া চিনি ছিটিয়ে দাও। চিনির উপর কেকের ট্রে উল্টে রাখ। কেক কাগজের উপর পড়লে ট্রে তুলে নাও।
- গরম কেক তাড়াতাড়ি মোড়াও। দুহাতে কাগজ তুলে ধরে চার আঙুল দিয়ে চেপে কেক কাগজের সাহায্যে এমনভাবে মুড়াবে যেন কাগজ হাতে থাকে অর্থে কেক মুড়ে যায়। মাঝে মাঝে খুব সাবধানে দুহাতের তালু দিয়ে কেক হালকাভাবে চেপে দিবে। সম্পূর্ণ মুড়ানো হলে কেক কাগজ দিয়ে মুড়ে রাখ।
- কেক ঠাণ্ডা হলে মোড়ক খুলে কেকের চারদিকের শক্ত অংশ কেটে ফেল। কেকের উপরে জ্যাম (পঞ্চা ৩৭১) বা জেলী মাখাও। কেক আবার মুড়ে রাখ।
- কয়েক ঘণ্টা পরে কেক ১ সে. মি. পুরু করে ধারালো ছুরি দিয়ে কাট। ২০টি জ্যামরোল হবে।

ফ্রিস্ট তৈরি :

- কেক নামাবার ৫ মিনিট আগে ফ্রিস্ট তৈরি কর। মাখন গালিয়ে মাখনের সাথে চিনি, ময়দা ও দুধ মিশাও। ময়দা মিশে গেলে বাদামকুচি দিয়ে মিশাও। সব সময় নাড়তে থাকবে। ফুটে উঠার আগেই উন্নন থেকে নামাও।
- কেক বেক হওয়ার পরে ওভেন থেকে নামাবার সাথে সাথে কেকের উপরে সমান করে ফ্রিস্ট মাখাও। আবার ওভেনে উপরের শেলফে দিয়ে আরও ১০ মিনিট বেক কর।

ফুলদান চিনি

চিনি	২ কাপ	সিরকা	$\frac{1}{8}$ চা চা.
পানি	১ কাপ		
১। চিনি ও পানি জ্বাল দিয়ে ফুটে উঠলে সিরকা দাও। উপরে ময়লা জমলে চামচ দিয়ে তুলে ফেল।			
২। সিরা ঘন হলে নামিয়ে ঠাণ্ডা পানিতে রেখে নাড়, যেন উপরে স্তর না জমে। ঠাণ্ডা হয়ে গেলে কাঠের চামচ দিয়ে জোরে ফেট। ফেটবার সঙ্গে সঙ্গে চিনি জমে উঠবে।			
৩। চিনি নরম থাকতে কাঠের পিড়ির উপর ঢেলে হাত দিয়ে মাখাও। যেন মসৃণভাবে মিশে।			
৪। একটি পাত্রে তুলে উপরে সামান্য ধি মেখে রাখ। ফুলদান চিনি আইসিং সুগারের পরিবর্তে ব্যবহার হয়।			

ক্রিম ফিলিং

চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ	দুধ	২ কাপ
ময়দা	$\frac{1}{8}$ কাপ	ডিম, অল্প ফেটানো	২টি
লবণ	$\frac{1}{2}$ চা চা.	ভেনিলা	১ চা চা.
১। চিনি, ময়দা ও লবণ একসঙ্গে মিশাও। দুধ দিয়ে মন্দু আঁচে উনুনে দিয়ে নাড় ফুটে উঠলে ২ মিনিট নাড়।			
২। ডিমে অল্প কাস্টার্ড দিয়ে নাড়। এবারে সব কাস্টার্ডে ডিম দিয়ে নাড়। ফুটে উঠলে নামাও। ভেনিলা দাও। $2\frac{1}{2}$ কাপ ফিলিং হবে।			

গুড়ের ফিলিং : ক্রিম ফিলিং-এ চিনির পরিবর্তে $\frac{1}{2}$ কাপ গুড় দাও এবং $\frac{1}{4}$ কাপ মাখন মিশাও।

চকলেট ফিলিং : ক্রিম ফিলিং-এর রেসিপিতে এক আউন্স মিষ্টি ছাড়া ($1\frac{1}{2}$ টা চারকোণা) চকলেট নাও। চকলেট কেটে দুধের সঙ্গে মিশাও। আরও $\frac{1}{4}$ কাপ চিনি মিশাও। ক্রিম ফিলিং-এর পক্ষতিতে তৈরি কর।

লেমন ফিলিং

চিনি	$\frac{3}{4}$ কাপ	লেবুর রস	৩ টে. চা.
করণ্ঝুওয়ার	২ টে. চা.	লেমন রাইও	১ চা চা.
পানি	$\frac{3}{4}$ কাপ	মাখন	১ টে. চা.
ডিমের কুসুম	১টি	লবণ	সামান্য

- ১। সসপ্যানে চিনি, করণ্ঝুওয়ার এবং সামান্য লবণ এক সাথে মিশাও। পানি মিশাও। ডিমের কুসুম অল্প ফেটে মিশাও। লেবুর রস দিয়ে মিশাও।
- ২। মন্দু আঁচে উনুনে দিয়ে নাড়তে থাক। ঘন হলে নামিয়ে লেমন রাইও এবং মাখন মিশিয়ে রাখ। $1\frac{1}{2}$ কাপ ফিলিং হবে।

অরেঞ্জ ফিলিং

চিনি	$\frac{3}{4}$ কাপ	লেবুর রস	১ টে. চা.
করণ্ঝুওয়ার	২ টে. চা.	কমলার রস	$\frac{3}{4}$ কাপ
লবণ	সামান্য	ডিমের কুসুম	২টি
অরেঞ্জ রাইও	১ চা চা.	মাখন	১ টে. চা.

- ১। সসপ্যানে চিনি, করণ্ঝুওয়ার এবং লবণ একসঙ্গে মিশাও। অরেঞ্জ রাইও এবং কমলা ও লেবুর রস দিয়ে মিশাও। মন্দু আঁচে উনুনে দিয়ে নাড়।
- ২। ফুটে উঠলে এবং ঘন হলে অল্প কাস্টার্ড ফেটানো কুসুমে মিশাও। কুসুম সব কাস্টার্ডে দিয়ে দু'মিনিট নেড়ে নামাও। মাখন মিশাও, ঠাণ্ডা কর। এক কাপ অরেঞ্জ ফিলিং হবে।

লেমন ক্রিম ফিলিং

চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ	ডিমের কুসুম	৮টি
মাখন	$\frac{1}{4}$ কাপ	সাইট্রিক এসিড	$\frac{1}{8}$ চা চা.

- ১। হাতল দেওয়া একটি সসপ্যানে সব উপকরণ একসঙ্গে মিশাও। সাইট্রিক এসিডের পরিবর্তে ১ টে. চা মচ লেবুর রস দিতে পার। উনুনে দিয়ে মন্দু আঁচে নাড়তে থাক। ঘন হয়ে আসলে নামাও। নেড়ে ঠাণ্ডা কর।

২। কেক সাজাবার জন্য লেমন ক্রিমে সামান্য সবুজ বা লাল রং মিশানো যায়।

মেকারুন

ডিমের সাদা	৩টি	ক্রিম অফ টারটার (ইচ্ছা)	$\frac{1}{8}$ চা চা.
লবণ	$\frac{1}{2}$ চা চা.	চিনি	$\frac{3}{8}$ কাপ
		ভেনিলা	$\frac{1}{2}$ চা চা.

- ১। ওভেনে 120° সেঃ (250° ফা:) তাপ দাও।
- ২। ডিমের সাদা জোরে এবং তাড়াতাড়ি ফেট। ফেনা হলে লবণ ও ক্রিম অফ টারটার দিয়ে ফেট।
- ৩। এক একবারে $\frac{1}{8}$ কাপ চিনি দিয়ে ফেটতে থাক। চিনি মিশে গেলে এবং মেরাং হয়ে গেলে আর ফেটবে না।
- ৪। বেকিং শীটের উপর কাগজ বিছিয়ে নাও। এক টে. চামচ মেরাং কাগজের উপর এমনভাবে রাখ যেন চূড়ার মত খাড়া থাকে, অথবা বড় বড় করে দিয়ে মাঝখানে চামচ দিয়ে গর্ত করে মেরাং পাফ কর।
- ৫। ওভেনে এক ঘন্টা বেক কর। এক ঘন্টা পরে ওভেন নিভিয়ে দাও (খুলবে না)। ওভেন ঠাণ্ডা হয়ে গেলে ৪-৫ ঘন্টা পরে মেকারুন বের কর। মেকারুন বেশ কয়েকদিন রাখা যায়। আবার বড় মেরাং পাফের মাঝে ঘন কাস্টার্ড মিশানো ফল বা আইসক্রিম দিয়ে পরিবেশন করা যায়।

সুগার কোটিৎ

চিনি	২ টে. চা.	কোকো	১ চা চা.
পানি	২ টে. চা.		

- ১। পানি ও চিনি একসাথে মিশিয়ে গরম কর। কোকো সিঙ্গার একবাব ফুটও।
- ২। উনুন থেকে নামিয়ে সাথে সাথে কেক, বিস্কুট বা ডোনাটের উপর ঢেলে দাও। অথবা বিস্কুট, ডোনাট সুগার কোটিৎ এ ডুবিয়ে সাথে সাথে তুলে রাখ। ৪-৫ ঘন্টা পরে কোটিৎ সুস্বর ভাবে জমবে।

কনফেকশনারস ফ্রিস্টৎ

মাখন	১ চা চা.	ভেনিলা	$\frac{1}{2}$ চা চা.
ফুটানো পানি	$1\frac{1}{2}$ টে. চা.	আইসিং সুগার	$1\frac{1}{2}$ কাপ

- ১। একটি বাটিতে মাখনের সঙ্গে ফুটানো পানি মিশিয়ে মাখন গালাও। ভেনিলা দাও। আইসিং সুগার চেলে নাও। মাখনে অল্প অল্প করে আইসিং সুগার দিয়ে ফেট। প্রয়োজন হলে আরও ফুটানো পানি ফৌটা ফৌটা করে দাও। মসৃণ করে ফেট।
- ২। একস্তর কেকের জন্য ফ্রিস্টৎ ব্যবহার কর।

বাটার ক্রিম ফ্রিস্টৎ

আইসিং সুগার	১ কাপ	ভেনিলা	$\frac{1}{2}$ চা চা.
মাখন	২ টে. চা.	ঘনদুধ বা	১ টে. চা.
লবণ	$\frac{1}{8}$ চা চা.	দুধের সর	১ টে. চা.

- ১। আইসিং সুগার চেলে নাও। মাখন চামচ দিয়ে ফেটে মসৃণ কর। অল্প অল্প করে আইসিং সুগার দিয়ে ফেট। লবণ এবং ভেনিলা মিশাও। ঘন দুধ দিয়ে কেকে মাখাবার মতো নরম এবং মসৃণ করে ফেট।
- ২। ২০ সে. মি. \times ২০ সে. মি. \times ৫ সে. মি. মাপের চারকোণা প্লেন অথবা স্পঞ্জ কেকে ফ্রিস্টৎ ব্যবহার কর।

কমলার ক্রিম ফ্রিস্টৎ

আইসিং সুগার	১ কাপ	কমলার রস	১ টে. চা.
মাখন	২ টে. চা.	অরেঞ্জ রাইগু	$\frac{1}{2}$ চা চা.
লবণ	$\frac{1}{8}$ চা চা.		

- ১। বাটার ক্রিম ফ্রিস্টৎ এর মত তৈরি কর।

কোকো ফ্রিস্ট্ৰি

আইসিং সুগার	২ কাপ	মাখন	১ টে. চা.
কোকো	১/২ কাপ	দুধ, গরম	৩ টে. চা.
লবণ	১/৪ চা চা.	ভেনিলা	১/২ চা চা.

- ১। আইসিং সুগার, কোকো এবং লবণ একসঙ্গে চেলে নাও।
- ২। গরম দুধে মাখন গালিয়ে অল্প অল্প করে আইসিং সুগার দিয়ে ফেট।
- ৩। ভেনিলা মিশাও। দু'স্তর প্লেন অথবা স্পঞ্জ কেকে ব্যবহার কর।

মাখনের ফ্রিস্ট্ৰি

মাখন	১/২ কাপ	ভেনিলা	১ ১/২ চা চা.
আইসিং সুগার	৪ কাপ	ননি বা	২ টে. চা.
ডিমের কুসুম	১ টি	ঘনদুধ	২ টে. চা.

- ১। মাখন চামচ দিয়ে ফেটে মসৃণ কর। অল্প অল্প করে অর্ধেক আইসিং সুগার দিয়ে ফেট। ডিমের কুসুম এবং ভেনিলা দিয়ে ফেট। অল্প অল্প করে বাকি আইসিং সুগার দিয়ে ফেট।
- ২। অল্প অল্প দুধ দিয়ে ফেট। কেকে মাখাবার মতো ঘন হলে দুধ দেয়া এবং ফেটান বন্ধ কর। দু' স্তরের ২০ সে. মি. (৮ ইঞ্চি) ব্যাসের স্পঞ্জ কেকে ফ্রিস্ট্ৰি ব্যবহার কর।

চকলেট ফ্রিস্ট্ৰি : এক আউন্স মিষ্টি ছাড়া চকলেট গালিয়ে ঠাণ্ডা কর। মাখনের ফ্রিস্ট্ৰি এর রেসিপিতে কুসুমের সঙ্গে চকলেট মিশিয়ে উপরের পদ্ধতিতে চকলেট ফ্রিস্ট্ৰি তৈরি কর।

মোকে ফ্রিস্ট্ৰি : মাখনের ফ্রিস্ট্ৰি এর রেসিপিতে $\frac{1}{8}$ কাপ কোকো এবং $\frac{1}{2}$ চা চামচ ইন্সটেন্ট কফি (instant coffee) আইসিং সুগারের সঙ্গে মিশাও। মাখনের ফ্রিস্ট্ৰি এর মতো তৈরি কর।

লেমন ফ্রিস্ট্ৰি : মাখনের ফ্রিস্ট্ৰি-এ ঘন দুধের পরিবর্তে লেবুর রস এবং আধা চা চামচ লেমন রাইও দাও।

কমলার ফ্রিস্ট্ৰি : মাখনের ফ্রিস্ট্ৰি-এ ২ চা চামচ অরেঞ্জ রাইও দাও। ঘন দুধের পরিবর্তে কমলার রস দাও।

কমলা ও লেবুর ক্রিম ফ্রিস্ট্ৰি			
আইসিং সুগার	১/২ কেজি	ডিমের কুসুম	২টি
অরেঞ্জ রাইও	২ চা চা.	কমলার রস	১/২ কাপ
লেমন রাইও	১ চা চা.	লেবুর রস	২ টে. চা.
লবণ	১/৪ চা চা.	মাখন, গলানো	৬ টে. চা.

- ১। আইসিং সুগার, অরেঞ্জ রাইও, লেমন রাইও এবং লবণ একসঙ্গে মিশাও।
- ২। মাপার কাপে ডিমের কুসুম নিয়ে কমলার রস এমন পরিমাণে নাও যেন $\frac{1}{2}$ কাপ হয়। একসঙ্গে মিশাও। আইসিং সুগারে ডিমের কুসুম, লেবুর রস এবং মাখন দিয়ে মসৃণ করে ফেট। ফ্রিস্ট্ৰি ঠাণ্ডা কর।
- ৩। ২৩ সে. মি. (৯ ইঞ্চি) ব্যাসের দু'স্তরের কেকের মাঝে, উপরে এবং চার পাশে মাখাও।

মাখনের ক্যারামেল ফ্রিস্ট্ৰি

মখন	১/২ কাপ	দুধ	১/৪ কাপ
গুড়	১/৪ কাপ	আইসিং সুগার	৩/৪ কাপ

- ১। মাখন গালিয়ে গুড় দিয়ে উনুনে দাও। ফুটে উঠলে এক মিনিটি নাড়। ঘন হলে নামাও। অল্প ঠাণ্ডা কর।
- ২। দুধ দিয়ে ফেট। অল্প অল্প আইসিং সুগার দিয়ে ফেট। কেকে মাখাবার মত ঘন এবং মসৃণ হলে আর আইসিং সুগার দিবে না।

ফুটানো ফ্রিস্ট্ৰি

চিনি	২ কাপ	লবণ	সামান্য
পানি	১/৪ কাপ	ডিমের সাদা	২ টি
ক্রিম অফ টারটার	১/৪ চা চা.	ভেনিলা	১ চা চা.

- ১। চিনি, পানি, ক্রিম অফ টারটার এবং লবণ একসঙ্গে মিশিয়ে মন্দু আঁচে উনুনে দাও। নেড়ে চিনি মিশাও। চিনি গুলে গেলে ২-৩ মিনিট ঢাকনা দিয়ে রাখ। তারপর ঢাকনা খুলে নাড়। পানিতে একটা ফোটা ফেলে দেখ, চিনি নরম ভাবে জমলে নামাও।
- ২। ডিমের সাদা ফেটে মেরাং কর। গরম সিরা কিছু কিছু দিয়ে জোরে ফেটতে থাক। ভেনিলা দাও। ফ্রিস্টিং কেকে মাখাবার মতো ঘন হলে আর ফেটবেনা।
- ৩। ২০ সে. মি. ব্যাসের কেকের উপরে এবং চারপাশে ফ্রিস্টিং মাখাও।

ফ্রিস্টিং ফুটানো ফ্রিস্টিং-এ $\frac{1}{4}$ কাপ খেজুর কুচি, $\frac{1}{2}$ কাপ বাদাম কুচি, $\frac{1}{2}$ কাপ কিসমিস এবং $\frac{1}{2}$ কাপ মোরক্বার টুকরা বাচেরি মিশাও।

ফাঁপানো ফ্রিস্টিং

চিনি	১ কাপ	লবণ	সামান্য
পানি	$\frac{1}{2}$ কাপ	ডিমের সাদা	১ টি
ক্রিম অফ টারটার	$\frac{1}{2}$ চা চা.	ভেনিলা	$\frac{1}{2}$ চা চা.

- ১। চিনি, পানি, ক্রিম অফ টারটার এবং লবণ একসঙ্গে মিশিয়ে ফুটাও। চিনি গুলে গেলে নামাও। গরম সিরা ডিমের সাদায় আস্তে আস্তে দিয়ে খুব জোরে ফেট। ঘন হলে ভেনিলা দাও।
- ২। ২০ সে. মি. X ২০ সে. মি. আয়তাকারের দুপাউগ কেকের উপরে এবং চারপাশে মাখাও।

জেলী ফ্রিস্টিং

জেলী	$\frac{1}{2}$ কাপ	চিনি	২ টে. চা.
ডিমের সাদা	১ টি	লবণ	সামান্য

- ১। সব উপকরণ একসাথে মিশিয়ে উনুনে ফুটানো পানির মধ্যে হাঁড়ি বসিয়ে বিটার দিয়ে জোরে ফেট। মেরাং (পৃষ্ঠা ১৫) এর মত জমাট হলে উনুন থেকে নামিয়ে দুমিনিট ফেট।
- ২। দুটি ২০ সে. মি. ব্যাসের কেক অথবা ২৪ টি কাপ কেকের উপরে মাখাও।

নারিকেলের ফ্রিস্টিং ও ফিলিং

নারিকেল, বাটা	$\frac{1}{2}$ কাপ	ঘন দুধ	$\frac{1}{2}$ কাপ
চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ	লবণ	সামান্য
মাখন বা ধি	$\frac{1}{2}$ কাপ	ভেনিলা	১ চা চা.
ডিম, অল্প ফেটানো	১ টি	শুকনা মোরক্বা	$\frac{1}{2}$ কাপ

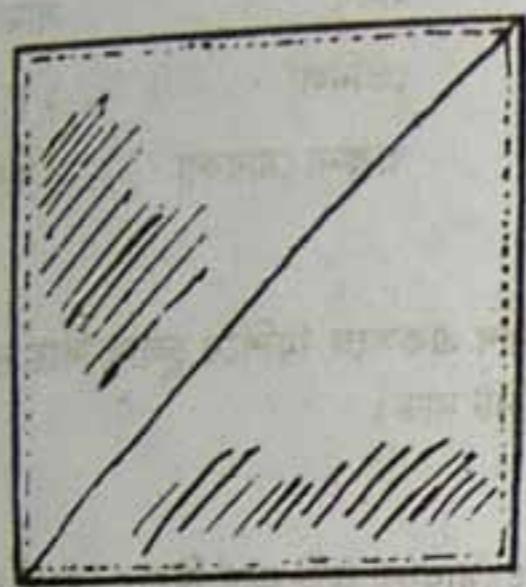
- ১। ভেনিলা ও মোরক্বা বাদে সব উপকরণ একসঙ্গে মিশিয়ে চুলায় দিয়ে নাড়। ফুটে উঠার পর মন্দু আঁচে ১২-১৫ মিনিট নাড়।
- ২। উনুন হতে নামিয়ে ভেনিলা দাও এবং মোরক্বা কুচি করে মিশাও। ঠাণ্ডা কর। ২০ সে. মি. ব্যাসের দুস্তরের কেকের জন্য ব্যবহার কর।

ক্রেঞ্চ কাস্টার্ড ফিলিং

চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ	দুধ	$1\frac{1}{2}$ কাপ
ময়দা	১ টে. চা.	ডিমের কুসুম	১ টি
কর্ণফ্লাওয়ার	১ টে. চা.	ভেনিলা	১ চা চা.
লবণ	$\frac{1}{2}$ চা চা.	হইপ্ডক্রিম	$\frac{1}{2}$ কাপ

- ১। চিনি, ময়দা কর্ণফ্লাওয়ার এবং লবণ একসঙ্গে মিশাও। দুধ অল্প দিয়ে মিশাও। উনুনে দিয়ে নাড়। ফুটে উঠার পর ২-৩ মিনিট রামা কর।
- ২। কুসুম ফেট। ডিমের কুসুমে কিছু গরম কাস্টার্ড মিশাও। তারপর কাস্টার্ডের হাঁড়িতে কুসুম দিয়ে নাড়তে থাক। ফুটে উঠলে নামাও। কাস্টার্ড নেড়ে নেড়ে ঠাণ্ডা করে ভেনিলা মিশাও।

কেক সাজাবার প্রস্তুতি ও কৌশল



(১) চারকোণা ট্রিসিং পেপার

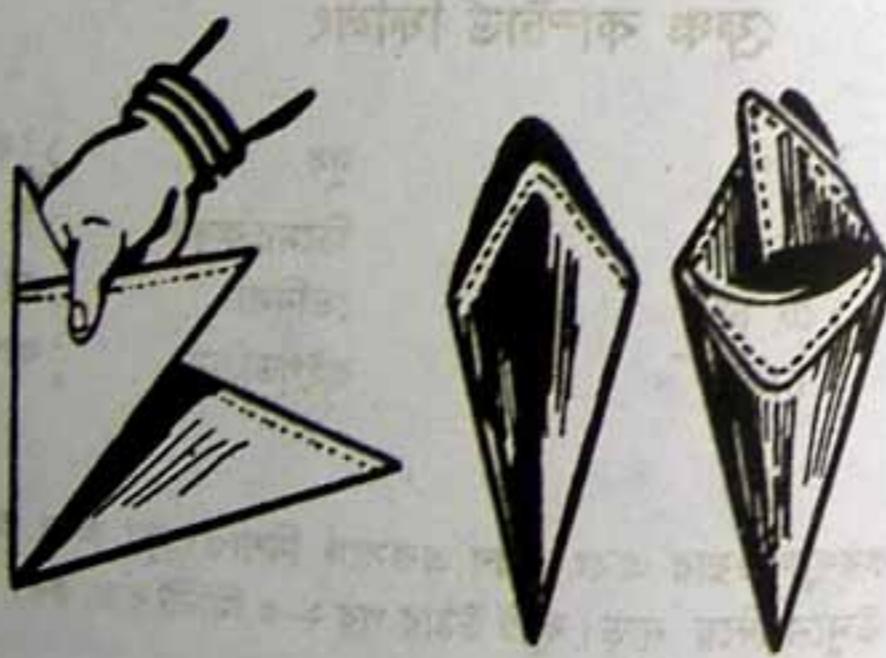


(২) দুভাজ করা ট্রিসিং পেপার



(৩) ট্রিসিং পেপারের কোণাকৃতি খিলি

(৪) খিলিতে ক্রিম ভরে হাতে ধরার কৌশল



(৫) কেক সাজাবার জন্য ট্রিসিং পেপারের কোণাকৃতি খিলি তৈরি।



(৬) কেক সাজাবার জন্য কোণাকৃতি কাগজে ক্রিম ভরে হাতে ধরে চাপ দেয়ার পদ্ধতি



(৭)
চিত্র ৭। কাগজের খিলি ধরে চাপ দিয়ে নকশা করার কৌশল



(৮)
চিত্র ৮। ক্রিম দিয়ে কেক সাজাবার জন্য বিভিন্ন ধরণের নকশা



(৯)
চিত্র ৯। কেক সাজানো

লেয়ার কেক

ডিম	২ টি	লবণ	$\frac{1}{8}$ চা চা.
মাখন	$\frac{1}{2}$ কাপ	বেকিংপাউডার	$2\frac{1}{2}$ চা চা.
চিনি	১ কাপ	দুধ	$\frac{1}{2}$ কাপ
ময়দা	২ কাপ	ভেনিলা	১ চা চা.

- ১। ওভেনে 180° সেঃ (350° ফাঃ) তাপ দাও।
- ২। ডিমের সাদা ফেটে মেরাং কর। কুসুম আলাদা মস্থ করে ফেট।
- ৩। ময়দা, লবণ ও বেকিং পাউডার একসঙ্গে মিশাও। ফেটানো মাখনে ময়দা ও দুধ পর পর দিয়ে মিশাও। মেরাং দিয়ে ভাজে মিশাও।
- ৫। ২০ সে. মি. ব্যাসের গোলাকার দু'টি কেকের পাত্রে কাগজ কেটে বিছাও। পাত্রে সমান পরিমাণ খামির ঢাল।
- ৬। ওভেনে ৩০-৩৫ মিনিট বেক কর।
- ৭। কেক ঠাণ্ডা কর। একটি কেকের উপর ক্রিম ফিলিং মাখাও। আর একটি কেক দিয়ে ঢেকে দাও। কেকের উপরে এবং চারপাশে কনফেকশানারস ফুটিং (পৃষ্ঠা ৪০১) মাখাও।

চকলেট লেয়ার কেক

মিষ্টিচকলেট	২ টে. চা.	ময়দা	$1\frac{1}{2}$ কাপ
পানি	$\frac{1}{2}$ কাপ	খাওয়ারসোডা	১ চা চা.
মাখন	$\frac{1}{2}$ কাপ	লবণ	১ চা চা.
চিনি	১ কাপ	দই	$\frac{1}{2}$ কাপ
ডিমের কুসুম	৩ টি	ডিমের সাদা, মেরাং	৩ টি
ভেনিলা	১ চা চা.		

- ১। পানি দিয়ে চকলেট মৃদু আঁচে গালাও। নামিয়ে ঠাণ্ডা কর।
- ২। মাখন মস্ণ করে মেঝে চিনি দিয়ে ফেট। একটা করে ডিমের কুসুম দিয়ে ফেট। চকলেট এবং ভেনিলা দিয়ে মিশাও।
- ৩। ময়দা, খাওয়ার সোডা এবং লবণ একসঙ্গে চেলে নাও।
- ৪। ফেটানো মাখনে কিছু ময়দা ও দই পর পর কয়েকবারে দিয়ে মিশাও। প্রত্যেকবার ময়দা ও দই দেয়ার পর ফেটবে। সব দেয়া শেষ হলে মেরাং দিয়ে ভাঁজে মিশাও।
- ৫। ২৩ সে. মি. (৯ ইঞ্চি) ব্যাসের দুটি কেকের পাত্রে কাগজ বিছিয়ে অর্ধেকটা করে খামির চেলে সমান করে দাও।
- ৬। ওভেনে ১৮০ সেঃ (৩৫০° ফাঃ) তাপে ২৫ মিনিট অথবা কেক না হওয়া পর্যন্ত বেক কর।
- ৭। নারিকেলের ফ্রিস্টিৎ ও ফিলিং দিয়ে কেক সাজাও অথবা চকলেট ফিলিং এবং কোকো বা চকলেট ফ্রিস্টিৎ দিয়ে সাজাও।

হোয়াইট কেক

ময়দা	$2\frac{1}{2}$ কাপ	মাখন	$\frac{1}{2}$ কাপ
লবণ	$\frac{1}{2}$ চা চা.	চিনি	$1\frac{1}{2}$ কাপ
বেকিং পাউডার	৩ চা চা.	ভেনিলা	$1\frac{1}{2}$ চা চা.
ডিমের সাদা	৫টি	দুধ	১ কাপ

বেকিং

- ১। ওভেনে ১৮০° সেঃ তাপ দাও। ২৩ সে. মি. ব্যাস ও ৪ সে. মি. উচু (৯ ব্যাস, $1\frac{1}{2}$ উচু) দুটি গোলাকার কেকের পাত্রে কাগজ বিছাও।
- ২। ময়দা, লবণ ও বেকিং পাউডার একসঙ্গে মিশিয়ে চেলে নাও।
- ৩। ডিমের সাদা খুব ভালভাবে ফেটে জমাট মেরাং কর।
- ৪। মাখন অল্প অল্প চিনি দিয়ে ফেট। ভেনিলা মিশাও। ময়দা ও দুধ পর পর দিয়ে মিশাও। শেষবারে ময়দা মিশাবে। প্রত্যেকবার ময়দা মিশাবার পর ফেটবে।
- ৫। মেরাং দিয়ে ভাঁজে ভাঁজে মিশাও। অর্ধেক করে দুটি কাগজ বিছানো কেকের পাত্রে চেলে খামির সমান করে বিছাও।
- ৬। ওভেনে ১৮০° (৩৫০° ফাঃ) তাপে ২৫-৩০ মিনিট বেক কর।
- ৭। কেক রেফ্রিজারেটরে রেখে ঠাণ্ডা করে ছাইপ্রডক্রিমের (প্রস্তা ৩২৭) ফিলিং ও ফুটানো বা ফাঁপানো ফ্রিস্টিৎ দিয়ে সাজাও।

স্পঞ্জ কেক (১)

ময়দা	১ কাপ	লেবুর রস	২ টে. চা.
বেকিং পাউডার	১ চা চা.	চিনি	১ কাপ
ডিমের কুসুম	৬ টি	ডিমের সাদা	৬ টি
লেমন রাইগু	২ চা চা.	লবণ	$\frac{1}{2}$ চা চা.

- ১। ওভেনে ১৮০° সেঃ (৩৫০° ফাঃ) তাপ দাও।
- ২। ময়দার সাথে বেকিং পাউডার মিশিয়ে চেলে নাও।
- ৩। ডিমের কুসুম খুব ভাল করে ফেট। অল্প অল্প চিনি দিয়ে ফেট। লেমন রাইগু ও লেবুর রস দিয়ে ফেট।
- ৪। ডিমের সাদায় লবণ দিয়ে ফেটে মেরাং কর। অর্ধেক মেরাং কুসুমে দিয়ে ভাঁজে মিশাও। ময়দা চারবারে দিয়ে ভাঁজে মিশাও। বাকি মেরাং দিয়ে ভাঁজে মিশাও। খামির বেকিং ট্রেতে সমান করে বিছাও। ওভেনে ১ ঘন্টা বেক কর।
- ৫। ওভেন থেকে বের করে গরম কেকের পাত্র টেবিলের উপরে উল্টে রেখে ঠাণ্ডা কর। ২-৩ ঘন্টা পরে ট্রে থেকে কেক তুলে নাও।

স্পঞ্জ কেক (২)

তিম	১২ টী	বেকিং পাউডার (ইঞ্চ)	১/২ চা চা.
চিনি	১/৪ কাপ	লেবুর রস	২ চা চা.
ময়দা	১/৪ কাপ	মাখন	৪ টে. চা.

- ১। সোলাকের পাত্রে (২৫ সে. মি উচু) সামান্য তেল মাখাও।
পাত্রের সমান প্রিজ পেশার কর। পাত্রে কাগজ বিছাও।
- ২। ওভেনে ১৮০° সে. (৩৫০° ফা.) তাপ দাও।
- ৩। যে পাত্রে স্পঞ্জ কেকের জন্য তিম ফেটাবে তা খুব ভাল করে সাবান দিয়ে ধূঁড়ে
শুরিয়ে নাও যেন কোন কেলের অংশ না থাকে।
- ৪। তিমের সাদা ও কুসুম আলাদা রাখ। তিমের সাদা ফেট। কেনা জমে উঠলে
০-৪ টে. চামচ করে চিনি দিয়ে ফেট। সব চিনি দেয়া শেষ হলে এবং মেরাঃ
হলে কুসুম দিয়ে ০ মিনিটের মত ফেট।
- ৫। ময়দা ০-৪ বারে অল্প অল্প দিয়ে হালকা ভাবে মিশাও। সব ময়দা দেওয়া
হলে লেবুর রস দিয়ে মিশাও। ঠাণ্ডা গলানো মাখন দিয়ে মিশাও।
- ৬। বেকিং পাত্রে খারিব জল। পাত্রের $\frac{1}{2}$ অংশ ভরবে।
- ৭। ওভেনে ৪০-৪৫ মিনিট বেক কর।
- ৮। ওভেন থেকে বের করে ১০ মিনিট পরে পাত্র থেকে কেক আলাদা কর।

চকলেট স্পঞ্জ : স্পঞ্জ কেকের রেসিপিতে ময়দার সাথে ১ টে. চামচ কোরে
মিলিয়ে একই প্রস্তরীতে তৈরি কর। চকলেট স্পঞ্জ কেক কোকো ফ্রিস্টি,
চকলেট ফ্রিস্টি বা মোকা ফ্রিস্টি দিয়ে সাজাও।

চি কেক

স্পঞ্জ কেক (২), ঠাণ্ডা ২ রেসিপি
লেমন ফ্রিস্টি ১ রেসিপি

- ১। ১ টে. চামচ লেমন ক্রিম লাল রং ও ২ টে. চামচ লেমন ক্রিম সবুজ রং
মিলিয়ে প্রত্যেকটি আলাদা কাগজের বিলিতে ভর। আর একটা বিলিতে শুরু
১ টে. চামচ লেমন ক্রিম নাও।
- ২। একটি কেকের উপর লেমন ক্রিম ফিলিং মাখাও। অন্য কেকটি উপরে বসিয়ে
তার উপর ফ্রিস্টি মাখাও। সমান করে মাখাবে।
- ৩। ধারালো ছুরি দিয়ে বগাকার, আরতাকার বা বিভুজের আকারে কাট। উপরে
ইঞ্জামত হলুদ, লাল ও সবুজ রঙের লেমন ক্রিম দিয়ে যে অনুস্থানে
পরিবেশন করবে সে অনুযায়ী নর্মা কর।

পাটি কেক

স্পঞ্জ কেক, ঠাণ্ডা ০ টি
নারিকেলের ফ্রিস্টি ও ফিলিং ১ রেসিপি
লেমন ক্রিম ফিলিং ১ রেসিপি

- ১। তিনটি কাগজের বিলিতে হলুদ, লাল ও সবুজ রঙের লেমন ক্রিম ভর।
- ২। একটি স্পঞ্জ কেকের উপর $\frac{1}{2}$ ফ্রিস্টি মাখাও। তার উপর আর একটি কেক
বসিয়ে বাকি লেমন ক্রিম উপরে মাখাও। এর উপরে তৃতীয় কেকটি বসিয়ে
চারিদিক সমান করে কাট।
- ৩। বাকি ফ্রিস্টি কেকের উপরে এবং চারপাশে মাখাও। হলুদ, সবুজ ও লাল
লেমন ক্রিম দিয়ে নর্মা কর।

অরেঞ্জ ক্রিম লেয়ার কেক

তিমের কুসুম	০ টি	ভেনিলা	১/২ চা চা.
মাখন, গলানো	২ টে. চা.	ময়দা	১ কাপ
চিনি	১ কাপ	বেকিং পাউডার	১ চা চা.
পানি, ঠাণ্ডা	০ টে. চা.	লবণ	১/২ চা চা.
অরেঞ্জ রাইও	১/২ চা চা.	তিমের সাদা	৪ টি
লেমন এসেল্স	১/২ চা চা.		

- ১। ওভেনে ১৬০° সেঃ (৩২৫° ফাঃ) তাপ দাও।
- ২। ডিমের কুসুম খুব ভাল করে ফেট যেন হালকা রং হয়।
- ৩। কুসুমের সঙ্গে মাখন এবং এবং চিনি দিয়ে ফেট। ঠাণ্ডা পানি, অরেঞ্জ রাইও, লেমন এসেল্স এবং ভেনিলা দিয়ে মিশাও।
- ৪। ময়দা, বেকিং পাউডার ও লবণ একসঙ্গে মিশাও।
- ৫। ডিমের কুসুমের মিশ্রণে ময়দা দিয়ে আলতোভাবে মিশাও।
- ৬। ডিমের সাদা অংশ জমাট করে ফেটে মেরাং কর (পৃষ্ঠা ১৬)। কেকের মিশ্রণে মেরাং দিয়ে ভাজে ভাজে মিশাও।
- ৭। ২০ সে. মি. (৮ ইঞ্চি) ব্যাসের ২টি কেকপ্যানে কিছু মাখনের প্রলেপ দিয়ে কেকের মিশ্রণ ঢাল। ওভেনে ৩০-৩৫ মিনিট বেক কর।
- ৮। কেক ঠাণ্ডা হলে নীচের অরেঞ্জ ত্রিম দিয়ে সাজাও।

অরেঞ্জ ত্রিম

জেলাটিন	১ চা চা.	ডিমের কুসুম	২ টি
ক্রগফ্লাওয়ার	২ টে. চা.	অরেঞ্জ রাইও	১ চা চা.
ময়দা	২ টে. চা.	কমলার রস	৩ টে. চা.
চিনি	১ কাপ	লেবুর রস	৩ টে. চা.
পানি, ফুটানো	১ কাপ	ঘন ত্রিম	১ কাপ
মাখন	১ টে. চা.	বাদাম, কুচি	১ কাপ

- ১। এক টে. চামচ পানিতে জেলাটিন ৫ মিনিট ভিজাও।
- ২। ছোট হাড়িতে ক্রগফ্লাওয়ার, ময়দা ও চিনি মিশাও। ফুটানো পানি দিয়ে মিশাও।
- ৩। উনুনে বড় হাড়িতে পানি ফুটাও। ফুটানো পানিতে ছোট হাড়ি দিয়ে নাড়তে থাক এবং ২০ মিনিট রামা কর। মাখন দিয়ে নেড়ে নামাও।
- ৪। অর্ধেক চিনির মিশ্রণ ডিমের কুসুমে দিয়ে ফেট। ফেটান হলে ছোট হাড়িতে ঢেলে আবার উনুনে গরম পানিতে দিয়ে নাড়।

- ৫। ঘন হলে জেলাটিন দাও। জেলাটিন ভালভাবে মিশলে উনুন হতে নামাও।
- ৬। অরেঞ্জ রাইও, কমলার রস ও লেবুর রস মিশাও। ঠাণ্ডা কর।
- ৭। কুচি বাদাম মিশাও। জমাটভাবে ফেটানো ত্রিম দিয়ে মিশাও। রেফ্রিজারেটরে বরফের মধ্যে ১ ঘন্টা রেখে ঠাণ্ডা কর।
- ৮। দুধের কেকের মাঝে অরেঞ্জ ত্রিম মাখাও।
- ৯। কমলা ও লেবুর ত্রিম ফ্রিস্টিৎ (পৃষ্ঠা ৪০৩) দিয়ে কেক সাজাও।

চিজ কেক

ছানার পনির :

দুধ	৩ কেজি	সিরকা বা লেবুর রস	১/৪ কাপ
-----	--------	-------------------	---------

- ১। সিরকা বা লেবুর রসের সাথে সমান পরিমাণ পানি মিশাও। দুধ ফুটে উঠা মাত্রই সিরকা দাও। দুধ ছানা হলেই উনুন থেকে নামিয়ে কয়েক মিনিট ঢেকে রাখ। সবুজ পানি দেখা গেলে ছানার পানি ছেকে ফেল।

- ২। ছানার সাথে সামান্য লবণ মিশিয়ে কাপড়ে ছানা ঠেসে বেঁধে ঝুলিয়ে রাখ। পানি সরে ছানা তাল বাধলে পনির ব্যবহারের উপযোগী হবে।

পাইনএ্যাপেল কেরট স্পঞ্জ কেক :

ডিম	১২টি	চিনি	১ কাপ
ময়দা	১ ১/৪ কাপ	গাজর, মিহিকুরানো	১/২ কাপ
লেবুর রস	১ চা চা.	আনারস, মিহিকুচি	১/৪ কাপ
মাখন	৪-৬ টে. চা.	গ্রিজ পেপার	

- ১। স্পঞ্জ কেক তৈরি করে রেফ্রিজারেটরে রাখ।

ছানার পনির	৩ রেসিপি	স্পঞ্জকেক	১ টি
চিনি	১/৪ কাপ	চিনা বাদাম, কুচি	১/৪ কাপ

- ১। পনির ও চিনি একসাথে মসৃণ করে মাখাও।

- ২। স্পঞ্জ কেক ও স্লাইস কর। পনির দিয়ে লেয়ার কেক তৈরি কর। উপরে এবং চারপাশে সুন্দর করে পনির মাখিয়ে চিনা বাদাম দিয়ে ঢেকে দাও।

নানকুটি

ছল্ট	২ চা চা,	ময়দা	৪ কাপ
পানি	১ কাপ	লবণ	২ চা চা
চিনি	২ চা চা,	সয়াবিন তেল	২ টে. চা.
১। ৪ টে. চামচ মৃদু গরম পানিতে ইশ্ট দশ মিনিট ভিজাও।			
২। ইশ্ট ফেনিয়ে উঠার পরে ময়দায় চিনি ও লবণ মিশাও। বাকি পানি ও ছল্ট ময়দায় দিয়ে দশ মিনিট মখ। সয়াবিন তেল দিয়ে খামির আরও ৫ মিনিট মধ্যে নরম কর। একটা গামলায় তেল মাখিয়ে খামির রাখ। যেখানে বাতাস লাগে না এমন গরম জ্বায়গায় খামির ভিজানো কাপড় দিয়ে এক ঘন্টা ঢেকে রাখ।			
৩। খামির ফুলে উঠলে দাবিয়ে দিয়ে আরও দু'মিনিট মখ। খামির ১২ ভাগ কর। অত্যেক ভাগ খামির দিয়ে $\frac{1}{2}$ সে. মি. পূরু কুটি বেলে রাখ।			
৪। ওভেনে ২২০° সেঁ (৪২৫° ফাঃ) তাপ দাও। একটি বেকিং ট্রেতে তেল মাখিয়ে ওভেনে দিয়ে গরম কর (তেল যেন না পুড়ে)।			
৫। খামিরের কুটি আবার ফুলে উঠলে কুটির উপরের পিঠে সামান্য পানি মাখিয়ে তেল মাখান গরম ট্রেতে দিয়ে ৬-১০ মিনিট বেক কর। কুটি বের করে ট্রে থেকে তুলে অন্য পাত্রে কাপড় দিয়ে ঢেকে রাখবে। কুটি সাদা ও নরম হবে।			

পাউরুটি

ময়দা	৩ কাপ	পানি	১ কাপ
চিনি	১ টে. চা,	মুখ	১ কাপ
লবণ	১ চা চা,	তেল	১ টে. চা.
ইশ্ট	১ টে. চা,		
১। এলটি গামলায় $\frac{1}{2}$ কাপ ময়দা, চিনি, লবণ এবং ইশ্ট মিশাও।			
২। সসপ্যানে পানি, মুখ ও তেল মিশিয়ে গরম কর।			
৩। আত্মে আত্মে হালকা গরম মুখ গামলার ময়দায় ঢালতে থাক এবং ফেট।			
৪। আরও $1\frac{1}{2}$ কাপ ময়দা ২-৩ বারে দিয়ে মিশাও।			
৫। পিডিতে ময়দা ছিটিয়ে খামির ঢাল। হাত দিয়ে ১০-১৫ মিনিট মখ।			

বেকিং

- ৬। গামলায় তেল মাখাও। খামির গামলায় রাখ। খামিরের উপরে সামান্য তেল মাখাও। গরম জ্বায়গায় ১-২ ঘন্টা ঢেকে রাখ।
- ৭। খামির ফুলে দিগ্ধি হলে দাবিয়ে দাও। পিডিতে ময়দা ছিটিয়ে খামির ঢাল। দু'হাতে আলতোভাবে বেলে ১ পাউণ্ট পাউরুটির আয়তাকার পাত্রের সমান লম্বা কর। ওভেনে ২০০° সেঁ (৪০০° ফাঃ) তাপ দাও।
- ৮। খামির ফৌপে পাত্রের সমান উচু হলে ওভেনে ২৫-৩০ মিনিট বেক কর। ওভেন হতে বের করে গরম পাউরুটির উপর তেল মাখাও।

স্যাণ্ডউইচ ব্রেড

ময়দা	৭৫০ গ্রাম	গুড়া মুখ	১৫ গ্রাম
চিনি	৪০ গ্রাম	সয়াবিন তেল	৪০ গ্রাম
ইশ্ট	১০ গ্রাম	পানি	৩০০ মিলি
লবণ	১৫ গ্রাম	(হালকা গরম $1\frac{1}{2}$ কাপ পানি)	

- ১। সয়াবিন তেল ছাড়া সব উপকরণ একটি গামলায় মিশাও। ২-৩ বারে পানি দিয়ে ময়দা মাখাও। ইশ্ট মিশে গেলে তেল দিয়ে ১০-১২ মিনিট মখ। গরম জ্বায়গায় ভালভাবে ১ ঘন্টা ঢেকে রাখ।
- ২। ময়দা ছিটানো ট্রেতে খামির ঢাল। হাত দিয়ে দাবিয়ে পাত্রের সমান লম্বা কর। তেল মাখান স্যাণ্ডউইচের পাত্রে খামির রাখ। পাত্র ঢেকে আধা ঘন্টা রাখ। ওভেনে ২৩০° সেঁ (৪৫০ ফাঃ) তাপ দাও।
- ৩। খামির ফুলে পাত্রের সমান হলে ঢাকানাসহ ওভেনে দাও। ২০-২৫ মিনিট বেক কর। পাত্র থেকে নামিয়ে স্যাণ্ডউইচ ব্রেড তেল মাখাও।

আটার পাউরটি

ঈস্ট	১ টে. চা.	পানি	$\frac{1}{8}$ কাপ
আটা	৪ $\frac{1}{2}$ কাপ	গুড়	$\frac{1}{8}$ কাপ
লবণ	২ চা চা.	বাচিনি	$\frac{1}{8}$ কাপ
সয়াবিন তেল	৩ টে. চা.	দুধ	$\frac{1}{8}$ কাপ

- ১। $\frac{1}{8}$ কাপ গরম পানিতে ঈস্ট এবং $\frac{1}{2}$ চা চামচ চিনি দিয়ে নাড়। ঢেকে ৮-১০ মিনিট রাখ। আটা, লবণ, তেল একসঙ্গে মিশাও।
- ২। ঈস্ট ফুলে উঠলে গুড়, পানি, দুধ এবং ঈস্ট আটায় দিয়ে সব একসাথে মাখাও। খামির ১০-১৫ মিনিট মথ।
- ৩। একটি বড় গামলায় তেল মেঝে আটার খামির রাখ। খামিরের উপরেও সামান্য তেল মাখাও। গামলা এমনভাবে ঢাকবে যেন বাতাস না ঢেকে। গরম জ্যাঙ্গায় রাখ।
- ৪। এক ঘন্টা পরে খামির ফুলে দ্বিগুণ হলে রুটি বেলার পিড়ির উপর আটা ছিটিয়ে খামির ঢেলে ৩-৪ বার দাবিয়ে দাও।
- ৫। খামির সমান ২ ভাগ কর। পাউরটির দুইটি বেকিং পাত্রে তেল মাখাও।
- ৬। প্রত্যেক ভাগ খামির হাতের তালু দিয়ে হালকাভাবে বেলে পাত্রের আকারে লম্বা ও চওড়া করে পাত্রে রাখ। এভাবে ২টি পাত্রে খামির রেখে শুকনা বড় হাড়ি বা গামলা দিয়ে এক ঘন্টা ঢেকে রাখ।
- ৭। ওভেনে 200° সেঃ (400° ফা�) তাপ দাও।
- ৮। খামির ফুলে পাত্রের সামান হলে ওভেনে দাও। ৩৫-৪০ মিনিট বেক কর। ওভেন হতে নামিয়ে রুটির উপরে সয়াবিন তেল মাখাও।

ব্রাউন ব্রেড

আধা ভাঙ্গা গম	১০০ গ্রাম	চিনি	১০ গ্রাম
চিনি	৫০ গ্রাম	লবণ	৮ গ্রাম
ময়দা	৩০০ গ্রাম	সয়াবিন তেল	
ঈস্ট	৬ গ্রাম	পানি, হালকা গরম	

বেকিং

- ১। গম চেলে নাও। চালনির গম ধূয়ে সমান ডুবো পানিতে ভিজিয়ে রাখ। চালা আটা ময়দার সাথে মিশাও।
- ২। পঞ্চাশ গ্রাম চিনি পুড়িয়ে ক্যারামেল কর। চিনির রং খুব কড়া হলে আঁচ কমিয়ে অল্প অল্প করে আধা কাপ পানি দিয়ে নাড়। চিনি গুলার জন্য আরও পানি দিতে পার। ক্যারামেলের এই কাল সিরাপ ব্ল্যাক জ্যাক নামে পরিচিত। ব্ল্যাক জ্যাক ঠাণ্ডা কর।
- ৩। ময়দা, ঈস্ট, চিনি, লবণ গামলায় নিয়ে মিশাও। পানি দিয়ে খামির কর। ১০ মিনিট মথ। ঈস্ট মিশে গেলে পরিমাণ মতো ব্ল্যাক জ্যাক দিয়ে পছন্দ মতো আটার রুটির রং কর। তেল দিয়ে আরও ১০ মিনিট মথে ঢেকে রাখ।
- ৪। খামির ফুলে দ্বিগুণ হলে টেবিলে বা ট্রেতে ঢেলে হালকা ময়দার ছিট দিয়ে খামির দুহাতে বেলে সমান করে তেল মাখানো পাত্রে রাখ। ১ ঘন্টার মতো ঢেকে রাখ। ওভেনে ২৩০ সেঃ (450 ফা�) তাপ দাও।
- ৫। খামির ফুলে রুটির আকার হলে ওভেনে দাও। ২০-২৫ মিনিট বেক কর। ওভেন থেকে নামিয়ে উপরে তেল মাখাও।

মধু ও কলার পাউরটি

আটা	২ কাপ	মধু	$\frac{1}{2}$ কাপ
লবণ	২ চা চা.	কলা, চটকানো	$1\frac{1}{2}$ কাপ
খাওয়ারসোডা	১ চা চা.	ডিম, ফেটানো	২টি
বেকিংপাউডার	১ চা চা.	দই	$\frac{1}{2}$ কাপ
মাখন	৬ টে. চা.	বাদাম, কুচি	$\frac{1}{2}$ কাপ

- ১। ওভেনে 160° সেঃ (325° ফা�) তাপ দাও।
- ২। গামলায় আটা, লবণ, খাওয়ার সোডা, বেকিং পাউডার একসাথে ঢেলে নাও।
- ৩। মাখন ও মধু একসাথে ফেট। কলা এবং ডিম দিয়ে ফেট। আটা দিয়ে মিশাও। দই দিয়ে ভাল করে মিশাও। বাদাম দিয়ে হালকা হাতে মিশাও।
- ৪। ২০ সে. মি. \times ১২ সে. মি. আয়তাকার পাত্রে মাখন বা ডালভা মাখাও। খামির ঢেলে সমান করে দাও। ওভেনে ৫০-৫৫ মিনিট বেক কর।

মিষ্টি খামির

ঈস্ট	২ টে. চা.	লবণ	১½ চা.
গরম পানি	½ কাপ	চিনি	½ কাপ
দুধ	½ কাপ	ডিম	২টি
মাখন	½ কাপ	ময়দা	৬ কাপ

- ১। একটি গামলায় ২ টে. চামচ ঈস্ট ছড়িয়ে রাখ। হালকা গরম পানি ঢেলে নাড়তে থাক। ঈস্ট নরম হয়ে মিশলে মদু গরম দুধ, গলানো মাখন, লবণ এবং চিনি দিয়ে নাড়তে থাক। সামান্য ঠাণ্ডা হলে ডিম দিয়ে নাড়।
- ২। দুধ ডিম মিশে গেলে ১ কাপ করে ময়দা দিয়ে ফেট। ৪ কাপ ময়দা দেয়া হয়ে গেলে খামির আর নরম থাকবে না। পঞ্চম কাপ ময়দা দিয়ে খামির মথ। শেষ কাপ ময়দা দিয়ে খামির ১০ মিনিট মথ। ভালভাবে মথা হলে খামির মসৃণ হবে এবং হাতে ও গামলায় লাগবে না।
- ৩। গামলায় তেল মাখিয়ে খামির রাখ। খামিরের উপরে খুব সামান্য তেল মাখাও। গরম জায়গায় ১-২ ঘন্টা ঢেকে রাখ।
- ৪। খামির ফুলে দ্বিগুণ হলে রুটি বেলার পিড়িতে সামান্য ময়দা ছিটিয়ে খামির ঢাল এবং হাত দিয়ে দুতিনবার দাবিয়ে দাও।
- ৫। এই মিষ্টি খামির দিয়ে বানরুটি, ডিনার রোল, হ্যামবারগার বান, সিনামোন রোল ইত্যাদি বিভিন্ন ধরনের রুটির আকার করে আরও একঘন্টা রাখতে হবে এবং ফুলে রুটির আকার হলে ২০০° সেঃ তাপে ১৫-২০ মিনিট বেক করে নামাবে।

বানরুটি : এক রেসিপি মিষ্টি খামির তৈরি করে ১-২ ঘন্টা ঢেকে রাখ। খামির ফুলে দ্বিগুণ হলে ½ কাপ কিসমিস এবং ½ কাপ শুকনা মোরবা টুকরা করে মিশাও। দুই টে. চামচ আন্দাজ খামির নিয়ে হাতের তালুতে গোল করে বেকিং ট্রেতে সাজিয়ে রাখ। সব রুটি হয়ে গেলে ট্রে ঢেকে একঘন্টা গরম জায়গায় রাখ। ওভেনে ১৮০° সেঃ (৩৫০° ফাৎ) তাপ দাও। খামির ফুলে বানরুটির আকার হলে ২০-২৫ মিনিট বেক কর। ওভেনে দেয়ার আগে রুটির উপরে ডিমের প্রলেপ দিয়ে পোস্টেরদানা ছিটিয়ে দিতে পার।

হ্যামবারগার বান : মিষ্টি খামিরের রেসিপিতে ডিমের পরিবর্তে ½ কাপ পানি দাও এবং চিনি ও তেলের পরিমাণ অর্ধেক করে দাও। খামির এক ঘন্টা পরে ফুলে উঠলে দাবিয়ে দাও। ½ কাপ আন্দাজ খামির নিয়ে ৮ সে. মি. ব্যাসের গোল করে বেলে বেকিং ট্রেতে সাজিয়ে রাখ। সবগুলি বেলা হলে ট্রে একঘন্টা ঢেকে রাখ। হ্যামবারগার বান ফুলে উঠলে গরম ওভেনে ২০০° সেঃ (৪০০° ফাৎ) তাপে ২০-২৫ মিনিট বেক কর। ওভেন থেকে নামিয়ে রুটির উপর ভালভা মাখাও।

টোস্ট বিস্কুট : মিষ্টি খামির ১-২ ঘন্টায় ফুলে উঠার পরে দাবিয়ে দাও। অল্প মিষ্টি খামির হাতের তালু দিয়ে বেলে আঙুলের মত মোটা এবং বেকিং ট্রের সমান লম্বা করে সামান্য তেল মাখাও। বেকিং ট্রেতে সব খামির পাশাপাশি লাগিয়ে রাখ যেন কোন দিকে কোন ফাঁক না থাকে। বেকিং ট্রে ঢেকে একঘন্টা গরম জায়গায় রাখ। ফুলে উঠলে ২০০° সেঃ তাপে ২০-২৫ মিনিট বেক কর। রুটি ঠাণ্ডা হলে ট্রেতে রেখেই পাশে ৮ সে. মি. দূরে দূরে ছুরি দিয়ে কাট। তারপর রুটির টুকরা প্রত্যেকটি আলাদা করে বেকিং শিটে সাজিয়ে রাখ। ওভেনে ১৬০° সেঃ (৩২৫° ফাৎ) তাপে আরও এক ঘন্টা অথবা টোস্ট বিস্কুট মচমচে না হওয়া পর্যন্ত বেক কর।

ডিনার রোল : এক রেসিপি মিষ্টি খামির তৈরি কর। ১-২ ঘন্টা গরম জায়গায় ঢেকে রাখ। ফুলে দ্বিগুণ হলে দাবিয়ে দাও। নিজের পছন্দমতো ব্রেইড, স্লেইলস ইত্যাদি যে কোন আকারের ডিনার রোল তৈরি করে বেকিং শিটে ঢেকে একঘন্টা গরম জায়গায় রাখ। ফুলে উঠলে ওভেনে ২০০° সেঃ তাপে ১৫-২০ মিনিট বেক কর। নামিয়ে ডিনার রোলের উপরে তেল মাখাও।

প্লেন রোল : অল্প খামির বানরুটির মতো গোল করে বেকিং শিটে সাজিয়ে রাখ।

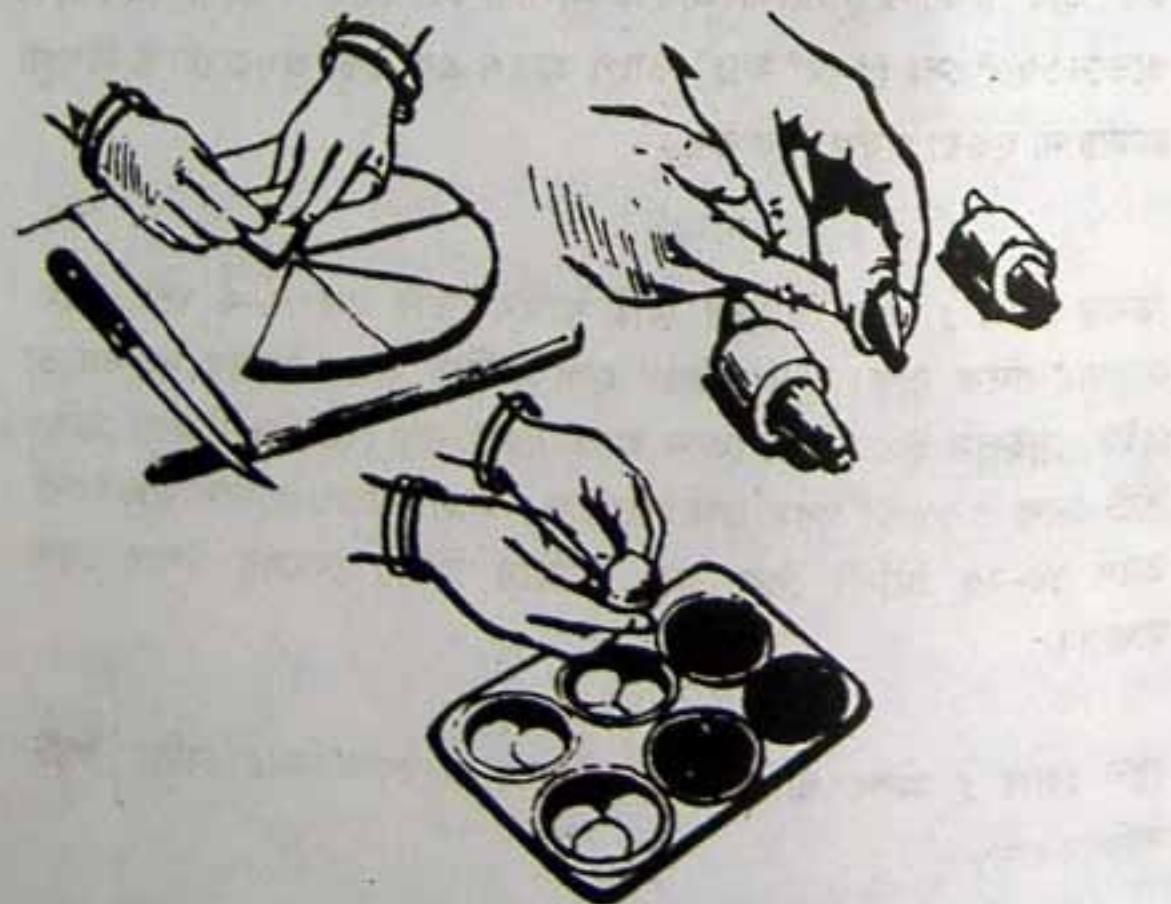
ব্রেইড : ½ কাপ খামির তিনভাগ করে হাতের তালু দিয়ে বেলে লম্বা কর। তিনটি একসাথে নিয়ে বিনুনীর মতো পাক দিয়ে বেকিং ট্রেতে রাখ।

স্নেইলস : $\frac{1}{8}$ কাপ খামির হাতের তালু দিয়ে বেলে লম্বা কর। তারপর পরটার জন্য যেমন প্যাচ দাও তেমনি পেঁচিয়ে গোল বিড়ার মতো করে শেষ প্রান্ত নীচের দিকে চেপে দাও। বেকিং ট্রেতে রাখ।

বোনট : $\frac{1}{8}$ কাপ খামির নিয়ে হাতের তালু দিয়ে বেলে লম্বা কর। তারপর ঢিলা করে একটি গিট দিয়ে বেকিং ট্রেতে রাখ।

ক্রিসেন্ট : আধা কেজি আন্দাজ খামির ময়দা ছিটানো পিড়িতে গোল করে বেল। নীচের ছবির মত কেটে ত্রিভুজাকারে আট ভাগ কর। প্রত্যেকভাগ খামির ছবির মত মুড়ে বেকিং ট্রেতে রাখ।

ক্রোভার লিফ : $\frac{1}{8}$ কাপ খামির নিয়ে তিনভাগ কর। প্রত্যেক ভাগ হাতের তালুতে গোল করে ডালডা মাখানো মাফিন প্যানের একটি পেয়ালায় ৩টি খামিরই রাখ (ছবিতে দেখ)।



উপরে—বাবে এবং ডানে ক্রিসেন্ট রোল তৈরির ছবি
নীচে—ক্রোভার লিফ রোলস তৈরির ছবি

সফট রোল

ট্রেস্ট	৩০ গ্রাম	গুড়া দুধ	৪০ গ্রাম
ময়দা	৭২৫ গ্রাম	ডিম	২ টা
চিনি	৪৫ গ্রাম	পানি	৪২৫ মিলি
লবণ	১০ গ্রাম	বাটার অয়েল	৭০ গ্রাম

- ১। ট্রেস্ট আধা কাপ হালকা গরম পানিতে গুলে নাও।
- ২। গামলায় বাটার অয়েল ছাড়া অন্য সব উপকরণ একসাথে মাখাও। ১০ মিনিট মথ। ট্রেস্ট মিশে গেলে বাটার অয়েল দিয়ে মথ। একঘণ্টা ঢেকে রাখ।
- ৩। টেবিলে ময়দা ছিটিয়ে খামির ঢাল। দু' তিনবার হালকা হাতে মথ। দু'হাত দিয়ে বেলে লম্বা কর। চার ভাগ কর। মোট ৩৬টি বল হবে।
- ৪। একভাগ খামির দুহাতে বেলে ডিনার রোল বা দড়ির মত প্যাচ দাও। অথবা গোল কর। ট্রেতে তেল মাখিয়ে রোল সাজিয়ে রাখ।
- ৫। ওভেনে 230° সেঃ (৪৫০ ফাঃ) তাপ দাও।
- ৬। রোলের উপরে ফেটানো ডিমের প্রলেপ দাও। ওভেনে ৫-১০ মিনিট বেক কর। ওভেন থেকে নামিয়ে গরম রোলে সঙ্গে সঙ্গে ডালডা বা বাটার অয়েল মাখাও।

ক্রোয়াসো (Croissants)

ট্রেস্ট	১৪ গ্রাম	গুড়া দুধ	৭০ গ্রাম
ময়দা	১০৫০ গ্রাম	ডিম	১ টি
চিনি	৭৫ গ্রাম	মাখন	৩২৫ গ্রাম
মাখন	৫৮ গ্রাম	ডিম, ফেটানো	১ টি
লবণ	১৫ গ্রাম		

- ১। ট্রেস্টের সাথে ৩ টে. চা. ময়দা ও আধা কাপ পানি মিশাও। নেড়ে ১০-১৫ মিনিট ঢেকে রাখ।
- ২। গামলায় ময়দা, চিনি, লবণ, ৫৮ গ্রাম মাখন, ১টি ডিম ও দুধ একসাথে নাও। ট্রেস্ট ফুলে উঠলে ময়দার গামলায় ঢেলে দাও। পরিমাণ মতো (প্রায় $2\frac{1}{2}$ কাপ) পানি দিয়ে ময়দা মাখাও। ১৫-২০ মিনিট ময়দা মথ।

৩। ৩২৫ গ্রাম মাখন মসৃণ করে ফেটে রাখ।

৪। টেবিলে ময়দার ছিট দিয়ে খামির বেলে আয়তাকার কর। একপ্রান্ত থেকে খামিরের $\frac{1}{3}$ অংশে মাখন মাখাও। মাখন মাখানো $\frac{1}{2}$ অংশের উপর মাখন ছাড়া অংশ উল্টে দাও। আবার এ অংশের উপর মাখন মাখানো বাকি অংশ উল্টে দাও। এইভাবে তিন ভাজ করা খামির রেফ্রিজারেটরে ৩০ মিনিট রাখ। এভাবে চারবার খামির রেফ্রিজারেটর থেকে বের করে তিন ভাজ দিয়ে আবার রেফ্রিজারেটরে রাখবে। রেফ্রিজারেটরে ট্রেসিং পেপার দিয়ে খামির ঢেকে রাখবে।

৫। ওভেনে 230° সেঃ (450° ফাৎ) তাপ দাও।

৬। শেষবারে খামির আয়তাকারে বেলে ছবির (পৃষ্ঠা ৪২২) ক্রিসেন্ট রোলের মতো ছুরি দিয়ে কাট। প্রত্যেক টুকরার চওড়া অংশ থেকে আরম্ভ করে ছবির মত লম্বায় পেঁচিয়ে যাও। চাঁদের মতো দেখাবে। দুইপ্রান্ত সরু এবং পেট মোটা হবে।

৭। ওভেনে ৫-১০ মিনিট বেক কর। ১৫-২০ টি ক্রোয়াসো হবে।

শিরমাল রুটি

মিষ্টি খামির	১ রেসিপি	পনির বা	২ টে. চা.
ডিম	১ টি	কালজিরা	২ চা চা.

- এক রিসিপি মিষ্টি খামির তৈরি করে ১ ঘন্টা ঢেকে গরম জায়গায় রাখ।
- খামির ফুলে প্রায় দ্বিতীয় হলে দাবিয়ে মথে নাও এবং ৬ ভাগ কর। প্রত্যেক ভাগ ১ সে. মি. পুরু করে বেকিং ট্রেতে ৫ সে. মি. দূরে দূরে খামিরের কাটা দিক নীচে দিয়ে সাজিয়ে রাখ। বেকিং ট্রে ১ ঘন্টা ঢেকে রাখ।
- প্রায় ঘন্টাখানেক পরে খামির ফুলে উঠলে প্রত্যেকটি রুটির উপরিভাগে আঙুল বা পেন্সিল দিয়ে মাঝে মাঝে দাবিয়ে দাও।

- একটি ডিমের কুসুম ১ চা চামচ পানি দিয়ে ফেটে নাও। পেন্সিল ব্রাশ দিয়ে রুটির উপর ডিমের প্রলেপ দাও। উপরে পনির কুচি বা কালজিরা ছিটিয়ে দাও। পোস্টেরদানা বা তিলও দেয়া যেতে পারে।
- ওভেনে ১৮-২০ মিনিট বেক কর। নামিয়ে তেল মাখাও।

বেকিং

সিনামোন রোলস

মিষ্টি খামির	১ রেসিপি	উপরে চিনির আস্তরের জন্য
চিনি	$\frac{1}{2}$ কাপ	গুঁড়া চিনি $1\frac{1}{2}$ কাপ
দারচিনি, গুঁড়া	$1\frac{1}{2}$ চা চা.	ভেনিলা ১ চা চা.
মাখন	৩ টে. চা.	ফুটানো পানি $\frac{1}{2}$ কাপ

- মিষ্টি খামির তৈরি করে এক ঘন্টা গরম জায়গায় ঢেকে রাখ। চিনি ও দারচিনির গুঁড়া একসাথে মিশিয়ে রাখ। হাতল দেয়া একটি ছোট হাড়িতে আস্তরের জন্য গুঁড়া চিনি মেপে রাখ।
- খামির ফুলে উঠলে ২ ভাগ কর। প্রত্যেক ভাগ ৩৫ সে. মি. ($1\frac{1}{2}$ ইঞ্চি) লম্বা ও ২৩ সে. মি. ($\frac{9}{16}$ ইঞ্চি) চওড়া করে বেল।
- মাখন গালিয়ে ঠাণ্ডা করে রুটির উপর মাখাও। উপরে মিশানো চিনি দারচিনি ছিটিয়ে দাও।
- রুটি পাশে মুড়ে নাও। ধারাল ছুরি দিয়ে ২.৫ সে. মি. পুরু করে ১৪টি স্লাইস কর। মাফিন প্যানের কাপে অথবা বেকিং ট্রেতে ৫ সে. মি. দূরে দূরে খামিরের কাটা দিক নীচে দিয়ে সাজিয়ে রাখ। বেকিং ট্রে ১ ঘন্টা ঢেকে রাখ।
- ওভেনে 190° সেঃ (375° ফাৎ) তাপ দাও।
- সিনামোন রোলস ফুলে উঠলে ওভেনে ২০-২৫ মিনিট বেক কর।
- রোলস ওভেন হতে নামাবার এক মিনিট আগে আস্তরের চিনিতে ভেনিলা ও ফুটানো পানি দিয়ে ফেটে চিনি মিশাও। চিনি গলে যাওয়া মাত্র ওভেন থেকে সিনামোন রোলস বের করে সাথে সাথে গরম রোলসের উপরে চারদিকে গলানো চিনি ঢেলে দাও। চিনি সাথে সাথে জমে রোলসের উপরে সাদা চিনির আস্তর পড়বে। ২৮টি রোলস হবে।

কায়াক

ঈস্ট	$1\frac{1}{2}$ চা চা.	জিরা, গুঁড়া	১ টে. চা.
মাখন	$\frac{1}{2}$ কাপ	ধনে, গুঁড়া	১ টে. চা.
ময়দা	৪ কাপ	ডিম, হালকা ফেটানো	১ টি
লবণ	২ চা চা.	তিল	২ টে. চা.

- ১। $\frac{1}{4}$ কাপ ময়দা গরম পানিতে ইস্ট ও কয়েক দানা চিনি মিশিয়ে ১০ মিনিট ঢেকে রাখ। মাখন গালিয়ে ঠাণ্ডা কর।
- ২। ময়দায় লবণ, জিরা ও ধনে মিশাও। মাখন মিশাও। ইস্ট এবং প্রয়োজন মতো পানি মিশিয়ে ময়দার শক্ত খামির কর। খামির ১০ মিনিট মথ।
- ৩। এক টে. চামচের মতো খামির নিয়ে হাত দিয়ে বেলে সিগারেটের মত ১০ সে. মি. লস্বা কর। দুই মুখ জোড়া লাগিয়ে চুড়ির মতো গোল কর।
- ৪। ২ টে. চামচ পানি দিয়ে ডিম ফেট। পেস্ট্রি ব্রাশ দিয়ে গোলাকার খামিরের উপর ডিমের প্রলেপ দাও।
- ৫। প্লেটে তিল ছড়িয়ে রাখ। খামিরের ডিম মাখানো দিকটা তিলের উপর রেখে আবার তুলে টেতে সাজিয়ে রাখ। এভাবে সবগুলি কায়াক তৈরি করা হলে টেকে গরম জায়গায় দুঘন্টা ঢেকে রাখ।
- ৬। ওভেনে 190° সেঃ (350° ফা:) তাপ দাও।

- ৭। কায়াক ঠিকমতো ফুলে উঠলে ২০ মিনিট বেক কর। তারপর ওভেনের তাপ কমিয়ে 160° সেঃ (325° ফা:) দাও। আরও একঘন্টা বেক কর। কায়াক বেক হয়ে টোস্টের মতো মচমচে হলে নামাও। কায়াক নরম থাকলে ওভেনের তাপ 120° সেঃ (250° ফা:) এ নামিয়ে অনেকক্ষণ রেখে মচমচে কর। ওভেন থেকে নামিয়ে কায়াকের উপর সামান্য মাখন মাখাও। কায়াকের রেসিপিতে জিরা ও ধনের পরিবর্তে ৩ টে. চামচ চিনি দিয়ে গোল খাস্তা বিস্কুট তৈরি করা যায়।

কোলাকি

ময়দা	৩ কাপ	দুধ	$\frac{1}{3}$ কাপ
চিনি	$\frac{1}{4}$ কাপ	পানি	$\frac{1}{3}$ কাপ
লবণ	২ চা চা.	মাখন	২ টে. চা.
ইস্ট	১ টে. চা.	ডিম	২ টি

- ১। একটি গামলায় ১ কাপ ময়দার সাথে চিনি, লবণ ও ইস্ট মিশাও।
- ২। দুধ, পানি এবং মাখন একত্রে গরম করে মিশানো ময়দায় ঢেলে দাও। ভালভাবে ফেট। ডিম এবং $\frac{1}{4}$ কাপ ময়দা দিয়ে ফেট। প্রয়োজন মতো ময়দা দিয়ে ফেটে নরম খামির তৈরি কর।

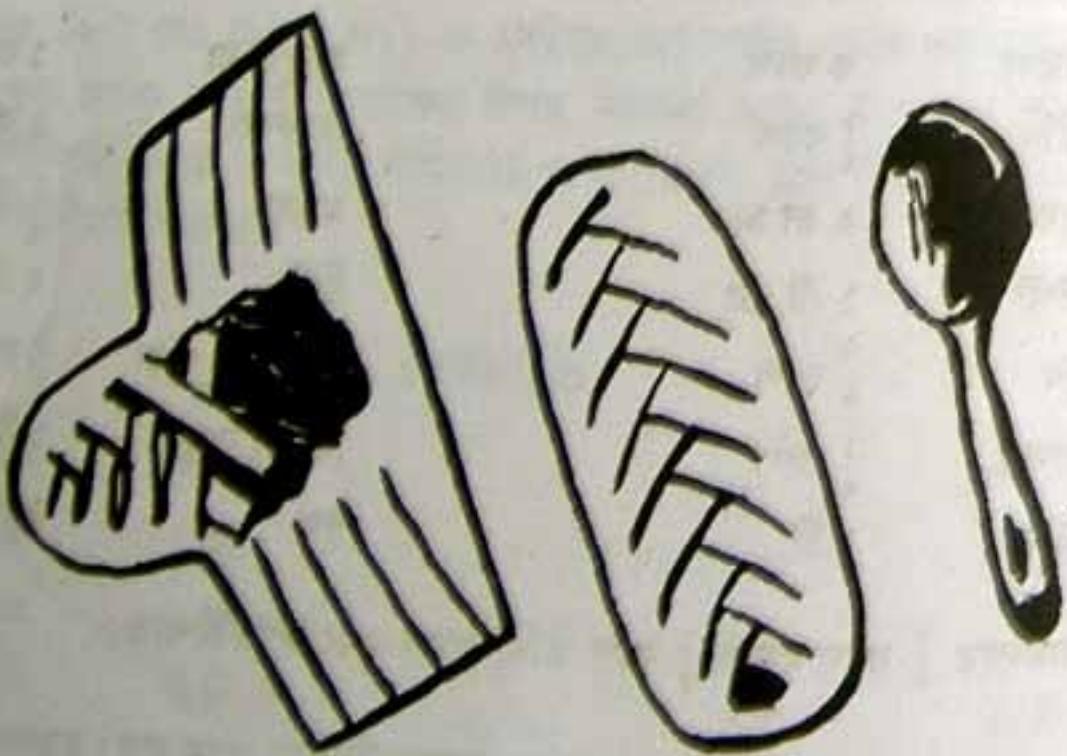
- ৩। পিডিতে ময়দা ছিটিয়ে খামির ঢাল। হাতে ময়দা দিয়ে ১০-১৫ মিনিট মথ। ডালডা মাখানো গামলায় খামির রাখ। খামিরের উপরে ডালডা মাখাও। গরম জায়গায় ১-২ ঘন্টা ঢেকে রাখ।
- ৪। খামির ফুলে দ্বিগুণ হলে হালকা হাতে দাবিয়ে দাও। পিডিতে ময়দা ছিটিয়ে খামির ঢাল। ১ সে. মি. পুরু করে খামির বেল। ৬ সে. মি. ব্যাসের গোলাকার চিন দিয়ে কাট। তেল মাখানো বেকিং শীটে ৫ সে. মি. দূরে দূরে রাখ। ঢেকে গরম জায়গায় ১-২ ঘন্টা রাখ।
- ৫। ওভেনে 200° সেঃ (400° ফা:) তাপ দাও।
- ৬। খামিরের চারদিকে $\frac{1}{2}$ সে. মি. খালি রেখে ৫ সে. মি. ব্যাসের গোলাকার ঘন বন্ধ দিয়ে মাঝখানে দাবিয়ে দাও। মাঝের দাবানো জায়গায় জ্যাম, হালুয়া বা রামা করা মাছ, মাংস ও সবজির কিমা দিয়ে ভরে দাও।
- ৭। ওভেনে 200° সেঃ তাপে ১০ মিনিট বেক কর।

ব্রেইড

ময়দা	৩ কাপ	হালুয়া বা	১ কাপ
চিনি	$\frac{1}{4}$ কাপ	মোরবো	১ কাপ
লবণ	২ চা চা.	ময়দা	$\frac{1}{3}$ টে. চা.
ইস্ট	১ টে. চা.	চিনি	২ টে. চা.
দুধ	$\frac{1}{3}$ কাপ	দারচিনি, গুঁড়া	$\frac{1}{2}$ চা চা.
মাখন	$\frac{1}{4}$ কাপ	ডিমের কুসুম	১ টি
ডিম	১ টি	দুধ	২ টে. চা.

- ১। গামলায় $\frac{1}{3}$ কাপ ময়দা, $\frac{1}{4}$ কাপ চিনি, লবণ এবং ইস্ট মিশাও।
- ২। $\frac{1}{3}$ কাপ দুধ এবং ২ টে. চামচ মাখন একসঙ্গে মিশিয়ে গরম কর। ময়দায় গরম দুধ দিয়ে ফেট। ডিম এবং $\frac{1}{4}$ কাপ ময়দা দিয়ে ফেট। যে পর্যন্ত নরম খামির না হয় সে পর্যন্ত ময়দা দিয়ে মাখতে থাক। পিডিতে ময়দা ছিটিয়ে খামির ঢাল এবং ১০-১৫ মিনিট মথে নাও। মাখন মাখানো গামলায় নিয়ে গরম জায়গায় ১-২ ঘন্টা ঢেকে রাখ।

- ৩। খামির ফুলে দিগুণ হলে হাত দিয়ে দাবিয়ে ২-৩ বার মথ। খামির দুভাগ কর, প্রত্যেক ভাগ ৩৫ সে. মি. x ২০ সে. মি. আয়তাকারে বেলে মাখন মাখানো বেকিং ট্রেতে রাখ।
- ৪। খামিরের ঠিক মাঝখানের $\frac{1}{2}$ অংশে লম্বায় অর্ধেক হালুয়া বা কুচানো মোরকবা ছড়িয়ে দাও। ছবির মত দুদিকের খামির ২ সে. মি. ফাঁক ফাঁক করে কাট। দুপাশ থেকে একটির উপর আর একটি খামিরের টুকরা দিয়ে ছবির মতো করে হালুয়া ঢেকে দাও। ১-২ ঘন্টা ঢেকে রাখ।
- ৫। ওভেনে 180° সেঃ (350° ফা:) তাপ দাও।
- ৬। $\frac{1}{2}$ কাপ ময়দা, ২ টে. চামচ চিনি এবং দারচিনি একসঙ্গে মিশাও।
- ৭। ২ টেবিল চামচ দুধে ডিমের কুসুম ফেটে ব্রেইডের উপর প্রলেপ দাও। উপরে মিশানো ময়দা ছিটিয়ে দাও।
- ৮। ওভেনে ২০ মিনিট অথবা যে পর্যন্ত না হয় বেক কর।



দুপাশ থেকে খামির তুলে বিনুনীর মত করে হালদা ঢেকে দেয়ার কৌশল

ভেজিটেবল পিজ্জা

পিজ্জার খামির :

ময়দা	২ কাপ	সয়াবিন তেল	১ টে. চা.
দুষ্ট	$1\frac{1}{2}$ চা চা.	লবণ	১ চা চা.

- ১। আধা কাপ মন্দু গরম পানিতে দুষ্ট ভিজিয়ে ১০ মিনিট ঢেকে রাখ।
- ২। দুষ্ট ফেনিয়ে উঠলে পরে ময়দার সাথে লবণ তেল মিশাও। দুষ্ট এবং প্রয়োজন মতো পানি দিয়ে ময়দা মথ। ১০ মিনিট মথা হলে ঢেকে গরম জায়গায় ১ ঘন্টা রাখ।

টমেটো পিয়ুরি :

টমেটো, মাঝারি	৬টি	লবণ	৩টি
পেয়াজ, কুচি	২টি	চিনি	২ চা চা.
দারচিনি, ২ সে. মি.	২ টুকরা	সিরকা	১ টে. চা.

- ১। টমেটো টুকরা করে $\frac{1}{2}$ কাপ পানি, ১ চা চামচ লবণ এবং অন্যান্য সব উপকরণ মিশিয়ে উন্নে দাও। ভালভাবে সিক্ক হলে দারচিনি, লবণ দিয়ে ভাল করে নেড়ে নামাও।

পিজ্জার ফিলিং :

টমেটো পিয়ুরি	১ রেসিপি	সেলারি, কুচি	১ টে. চা.
পনির ঝুরি	$\frac{1}{2}$ কাপ	পাসলি, কুচি	১ চা চা.
কেপসিকাম, ফালি	৮ টুকরো	টমেটো, স্লাইস	১ টি
পেয়াজ, স্লাইস	২ টি	ওরিগেনো	১ চা চা.
বাঁধাকপি, ঝুরি	২ টে. চা.	গোলমরিচ	$\frac{1}{2}$ চা চা.
মটরশুটি, সিক্ক	$\frac{1}{2}$ কাপ	শুকনা মরিচ ভাজা, ওঁড়া	

- ১। ওভেনে 200° সেঃ (400° ফা:) তাপ দাও।
- ২। একঘন্টা পরে পিজ্জার খামির ফুলে উঠলে দুতিনবার মথে দুভাগ কর। প্রত্যেকভাগ খামির দিয়ে বড় রুটি বেল।

- ৩। রুটির উপরে টমেটো পিয়ুরি মাখাও। সমান করে কিছু পনির ছিটিয়ে দাও। পনিরের উপরে কেপসিকাম, পেয়াজ, বাঁধাকপি, গাজর, মটরশুটি ছড়িয়ে দাও। সবজির উপরে ওরিগেনো, গোলমরিচ, শুকনো মরিচ ও লবণ ছিটিয়ে দাও। মাঝে এবং তিনদিকে টমেটোর স্লাইস বসাও। পিজ্জার উপরে ১ টে. চামচ সয়াবিন তেল ছিটিয়ে দাও। বাকি পনির ছিটিয়ে দাও।