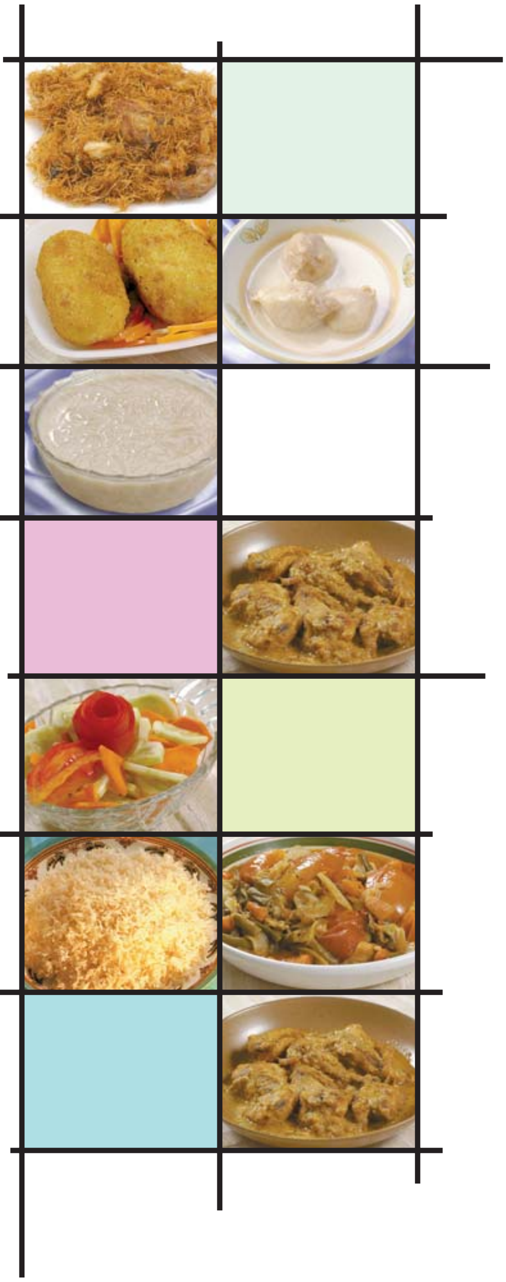
সিদ্দিকা কবীরের ঈদ রেসিপি

†iwmwc ˆZwii mgq Lvev‡ii cwógvb Ges mvg‡_¨i welqwU Avgvi Kv‡Q ¸i“ZcY| Gev‡ii C‡` Le mvaviY wKQ †iwmwc ˆZwi K‡iwQ hv ïagvÎ mvßwnK 2000-Gi cvVK‡`i Rb¨...

সি. কবীর
২৩.১০.০৫



দুধ সেমাই

DcKiY

দুধ ১ লিটার, সেমাই ৭০ গ্রাম, চিনি পৌনে এক কাপ, গোলাপজল ১ টেবিল চামচ।

cYvjx

সেমাই ২.৫ সেন্টিমিটার (১ ইঞ্চি) লম্বা টুকরো করুন। দুধ সেমাইর জন্য খুব মিহি তারের চেয়ে সামান্য মোটা সেমাই হলে ভালো হয়। দুধ ফোটান। সেমাই দিয়ে নাড়ুন। ২-৩ মিনিট সেমাই সেদ্ধ হলে জ্বাল কমিয়ে দিন। অল্প অল্প করে চিনি দিয়ে নাড়তে থাকুন। সব চিনি দেয়া হলে আরো ৪-৫ মিনিট মৃদু আঁচে নাড়ুন। নামিয়ে গোলাপজল দিন। পরিবেশনের বাটিতে দুধ সেমাই ঢালুন। পেস্তাবাদামের কুচি ছিটিয়ে দিয়ে ৪-৫ ঘন্টা রেফ্রিজারেটরে রাখলে ভালো হয়।

দইবড়া

|D|c|K|i|Y|

মাষকলাই ডাল আধা কাপ, জিরা গুঁড়ো ১ টেবিল চামচ, ধনে গুঁড়ো ১ টেবিল চামচ, গোলমরিচ গুঁড়া আধা চা চামচ, শুকনো মরিচ ৬-৮টি, পাঁচফোড়ন ১ টেবিল চামচ, বিট লবণ আধা চা চামচ, তেল ১ কাপ, পুদিনা পাতা কুচি ২ চা চামচ, মিষ্টি দই ৩ কাপ, তেঁতুলের ক্বাথ আধা কাপ, লবণ স্বাদমতো।

|c|Yv| ix|

ডাল ৩-৪ ঘন্টা ভিজিয়ে রাখুন। জিরা, ধনে, গোলমরিচ, পাঁচফোড়ন ও শুকনো মরিচ আলাদা আলাদা টেলে একসঙ্গে গুঁড়ো করুন। ডাল শিলপাটায় বেটে নিন। সামান্য পানি দিয়ে ডাল খুব ভালো করে ফেটে বাটিতে পানি নিয়ে ছোট একদলা ডাল পানিতে ফেলুন। ভাসলে আর ফেটতে হবে না। একটি গামলায় ৬ কাপ পানি ও ২ চা চামচ লবণ মেশান। কড়াইয়ে তেল গরম করুন। অল্প ডাল নিয়ে চ্যাপ্টা আকারের বড়া ভাজুন। ভাজা হলে তেল থেকে তুলে লবণ-পানিতে ছাড়ুন। এভাবে সব ডালের বড়া ভাজুন। দই ফেটুন। ঘন হলে সামান্য পানি দিয়ে ফেটুন। স্বাদমতো লবণ, চিনি ও মসলা মেশান। দইবড়ায় মিষ্টি দই দিলে চিনির পরিবর্তে তেঁতুল দেবেন। বড়ার পানি নিংড়ে একটা বাটিতে দেয়া যায়। বড়ার ওপর দই ঢালুন। ওপরে গুঁড়ো মসলা ছিটিয়ে দিন। পুদিনাপাতা বা ধনেপাতার কুচিও দিন। বড়া ৩-৪ ঘন্টা ভিজিয়ে রাখবেন। রেফ্রিজারেটরে রাখতে পারেন। এরপর দইবড়ার সঙ্গে তেঁতুলের সস দিয়ে পরিবেশন করুন।

আলুচপ

|D|c|K|i|Y|

আলু ১ কেজি, মাখন ২ টেবিল চামচ, গোলমরিচ গুঁড়ো আধা চা চামচ, টোস্টের গুঁড়ো ১ কাপ, ডিম ৫টি, পেঁয়াজ কুচি আধা কাপ, কাঁচামরিচ কুচি ৪টি, ধনে বা পুদিনাপাতা কুচি ২ টেবিল চামচ, তেল পরিমাণমতো, লবণ স্বাদমতো।

|c|Yv| ix|

সিদ্ধ আলু, মাখন, গোলমরিচ ও লবণ একসঙ্গে মাখান। আলু ১৬ ভাগ করে রাখুন। ৪টি ডিম সেদ্ধ করে খোসা ছাড়িয়ে মোটা করে কুচি কুচি করুন। ১ টেবিল চামচ তেলে পেঁয়াজ কুচি হালকা ভাজুন। লবণ, গোলমরিচ, পেঁয়াজ, কাঁচামরিচ ও ধনেপাতা ডিমে দিয়ে ভালো করে মাখান। ১৬ ভাগ করুন। প্রত্যেক ভাগ আলুতে এক ভাগ ডিমের পুর ভরে হাতের মুঠোয় নিয়ে চেপে চেপে গোল, লম্বা, চ্যাপ্টা ইচ্ছামতো আকারের চপ করুন। ফেটানো ডিমে ডুবিয়ে তারপর টোস্টের গুঁড়োয় গড়িয়ে রাখুন। সবগুলো চপ হলে ডুবো তেলে ভাজুন। এরপর সস বা চাটনির সঙ্গে পরিবেশন করুন।

নোনতা সেমাই

|D|c|K|i|Y|

মোরগ (১ কেজি) ১টি, আদা বাটা ১ টেবিল চামচ, রসুন বাটা ১ চা চামচ, পেঁয়াজ কুচি কোয়ার্টার কাপ, ধনে বাটা বা গুঁড়ো ১ টেবিল চামচ, এলাচ ৪টি, দারচিনি ২ সেন্টিমিটার ৩ টুকরো, দই আধা কাপ, ঘি পৌনে এক কাপ, কেওড়া ১ টেবিল চামচ, সেমাই ৪ কাপ, পানি ১-২ কাপ, গোলমরিচ আধা চা চামচ, লবণ স্বাদমতো।

|c|Yv| ix|

মোরগের মাংস ৮ টুকরো করুন। ঘিয়ে পেঁয়াজ ভেজে মাংস দিয়ে ২ মিনিট ভাজুন। মাংসে বাটা মসলা, গরম মসলা, লবণ ও দই দিয়ে কষান। টকদই হলে ২ চা চামচ চিনি আর মিষ্টি দই হলে একটি লেবুর রস দিন। ঢেকে মৃদু জ্বালে কোরমা রান্না করুন। পানি শুকালে কেওড়া দিয়ে মাংস কষান। ঘিয়ের উপরে উঠলে নামান। হাড় থেকে মাংস ছাড়িয়ে রাখুন। সেমাই ৪ সেন্টিমিটার লম্বা টুকরো করুন। কোরমার মসলায় সেমাই দিয়ে ভাজুন। পানি দিয়ে নাড়তে থাকুন। পানি শুকালে মাংস দিয়ে নেড়ে মৃদু আঁচে দমে রাখুন। নামিয়ে গোলমরিচের গুঁড়ো ছিটিয়ে দিন।

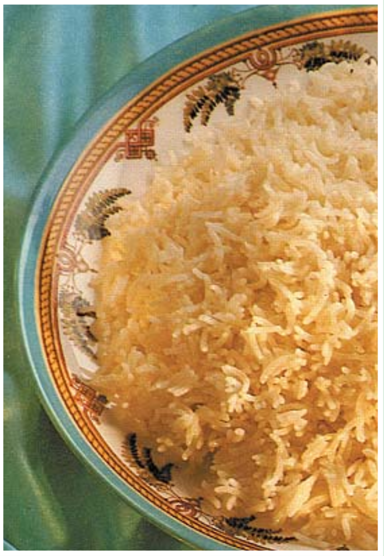
সাদা পোলাও

|D|c|K|i|Y|

পোলাও চাল ৪ কাপ, ঘি আধা কাপ, দারচিনি ২ সেন্টিমিটার ৪ টুকরো, এলাচ ৪টি, আদা বাটা ২ চা চামচ, লবণ ১ টেবিল চামচ, পানি ফুটানো ৭ কাপ, কেওড়া ২ টেবিল চামচ, পেঁয়াজ বেরেস্তা ২ টেবিল চামচ, কিশমিশ ২ টেবিল চামচ।

|c|Yv| ix|

চাল ধুয়ে পানি ঝরান। হাঁড়িতে ঘি দিয়ে গরম মসলা দিন। চুলায় চাপিয়ে নেড়ে অল্প পানিতে আদা গুলে দিন। নেড়ে গরম পানি ও লবণ দিয়ে ঢাকুন। পানি ফুটে ওঠার সঙ্গে সঙ্গে চাল দিয়ে নাড়তে থাকুন। কয়েকবার ফুটে উঠলে কেওড়া দিয়ে ঢেকে দিন। সাত-আট মিনিট পর চুলার আঁচ কমিয়ে দিন। লক্ষ্য রাখবেন, যেন পোড়া গন্ধ বের না হয়। পোড়া গন্ধ মনে হলে চুলার ওপর হাঁড়ির নিচে তাওয়া বা ভারী টিন বসিয়ে দেবেন। ঢাকনা দিয়ে ঢেকে ২০-২২ মিনিট পর পোলাও চুলা থেকে নামিয়ে রাখুন। ঢাকনা দেয়ার পর কোনোক্রমেই ঢাকনা খুলবেন না এবং পোলাও নাড়বেন না। চুলা থেকে নামানোর পরও আধঘন্টা ঢাকনা খুলবেন না। ডিসে বেড়ে বেরেস্তা, কিশমিশ, স্লাইস করা ডিম, ছোট ছোট কোপ্তা, টিনের মটরশুঁটি বা মিহি ঝুরি করা ভাজা আলু দিয়ে সাজাতে পারেন। পোলাও সাজাবার জন্য পেঁয়াজ, বেরেস্তা খুব হালকা বাদামি রঙ করে ভাজবেন। পেঁয়াজ সামান্য বাদামি হলে চুলা থেকে নামিয়ে নাড়বেন।



সবজি খিচুড়ি

|D|c|K|i|Y|

পোলাও চাল এক কাপের ৩ ভাগের ১ ভাগ, মসুর ডাল কোয়ার্টার কাপ, জিরা ১ চা চামচ, আলু ১টি, ফুলকপি কোয়ার্টার কাপ, মটরশুঁটি কোয়ার্টার কাপ, গাজর ছোট ১টি, পেঁয়াজ ২টি, তেজপাতা ১টি, ঘি ২ টেবিল চামচ, লবণ দেড় চা চামচ, পানি ২ কাপ।

|c|Yv| ix|

আলু এবং ফুলকপি ঘিয়ে ভেজে তুলে রাখুন। ঘিয়ে পেঁয়াজ সামান্য ভাজুন। জিরা এবং তেজপাতা দিয়ে কিছুক্ষণ ভাজুন। চাল, ডাল, গাজর এবং মটরশুঁটি দিয়ে ভাজুন। লবণ ও পানি দিয়ে নাড়ুন। ফুটে উঠলে ভাজা সবজি দিয়ে ঢেকে দিন। ২০-২২ মিনিট পর চাল সেদ্ধ হলে এবং সবজি নরম হলে নেড়ে উনুন থেকে নামান।

সবজি নিরামিষ

|D|c|K|i|Y|

বাঁধাকপি মোটা কুচি ৩ কাপ, গাজর টুকরো সেদ্ধ আধা কাপ, মটরশুঁটি খোসা ছাড়ানো আধা কাপ, টমেটো টুকরো ৩টি, তেল এক কাপের ৩ ভাগের ১ ভাগ, জিরা আধা চা চামচ, মরিচ বাটা ১ চা চামচ, ধনে বাটা ২ চা চামচ, চিনি ১ চা চামচ, লবণ স্বাদমতো।

|c|Yv| ix|

তেলে জিরার ফোড়ন দিন। বাঁধাকপি, গাজর, মটরশুঁটি, বাটা মসলা ও আধা কাপ পানি দিয়ে ঢেকে মৃদু জ্বালে সেদ্ধ করুন। সবজি সেদ্ধ হলে লবণ ও চিনি দিয়ে নাড়ুন। পানি শুকিয়ে এলে টমেটো দিন। টমেটো সেদ্ধ হলে নামান। মিষ্টি কুমড়া, বেগুন, পেঁপে, আলু, কাঁচকলা দিয়েও এভাবে নিরামিষ করা হয়। এতে আদা বাটা, জিরা বাটা ও পেঁয়াজ দেয়া যায়। ফোড়নে জিরার পরিবর্তে পাঁচফোড়ন দেবেন।

মোরগের কোরমা

উপকরণ

বড় মোরগ ২টি, আদা বাটা ২ টেবিল চামচ, রসুন বাটা ১ চা চামচ, পেঁয়াজ বাটা পৌনে এক কাপ, এলাচ ৬টি, দারচিনি ২ সেন্টিমিটার ৪ টুকরো, মিষ্টি দই পৌনে এক কাপ, লবণ ২ চা চামচ, ঘি ১ কাপ, লেবু ১টি, কেওড়া ২ টেবিল চামচ, পেস্তাবাদাম, কিশমিশ (ইচ্ছামতো)।

প্রণালী

মোরগ পরিষ্কার করে ৪ বা ৮ টুকরো করুন। লেবু, কেওড়া ও পেস্তাবাদাম বাদে সব উপকরণ একসঙ্গে মেশান। ঢাকনা দিয়ে উনুনে দিন। ফুটে উঠলে উনুনের আঁচ কমিয়ে দিন। পানি শুকালে এবং মাংস সেদ্ধ হলে লেবুর রস দিন। টকদই হলে লেবুর পরিবর্তে ১ টেবিল চামচ চিনি দেবেন। কেওড়া দিয়ে মাংস খুব ভালো করে কষান। ঘিয়ের ওপর উঠলে আধা কাপ পানি দিয়ে একবার ফুটে উঠলেই নামান। কিশমিশ ছিটিয়ে দিন। পরিবেশন পাত্রে কোরমা নিয়ে উপরে পেস্তাবাদামের কুচি ছিটিয়ে দিন।

তাজা সবজির সালাদ

উপকরণ

গাজর ২টি, মুলা ১টি, ক্ষীরা ১টি, টমেটো ৪টি, ক্যাপসিকাম (ইচ্ছা) ১টি, পেঁয়াজপাতা বা পেঁয়াজকলি ১ আঁটি, লেটুসপাতা ৬টি।

প্রণালী

সব সবজি ধুয়ে রাখুন। গাজর খোসা ছাড়িয়ে ৬ সেন্টিমিটার লম্বা ফালি করুন। মুলা লাল খোসাসহ গোল চাক চাক করে কাটুন। ক্ষীরা খোসা ছাড়িয়ে লম্বা ফালি করুন। টমেটো ও ক্যাপসিকাম লম্বা টুকরো করুন। পেঁয়াজপাতার পেঁয়াজের পাতলা খোসা ছাড়ান। পেঁয়াজসহ পেঁয়াজপাতা লম্বা রেখে আগা কেটে ফেলুন। কচি এবং ছোট আকারের লেটুসপাতা নিন। আয়তকার স্বচ্ছ কাচের পাত্রে সবজিগুলোর রঙ মিলিয়ে নিজের পছন্দমতো সাজান। সবজির ওপর বরফ কুচি ছিটিয়ে দিয়ে পরিবেশন করুন। পরিবেশনের আগে রেফ্রিজারেটরে রাখবেন।

ভুনা খিচুড়ি

|D|c|K|i|Y|

মুগডাল ভাজা ১ কাপ, পোলাও চাল ২ কাপ, ঘি বা তেল আধা কাপ, আদা মিহিকুচি ২ চা চামচ, তেজপাতা ১টি, লবঙ্গ ২টি, দারচিনি ২ সেন্টিমিটার ৩ টুকরো, পানি ফুটানো ৫ কাপ, লবণ স্বাদমতো।

|c|Y\| i|x|

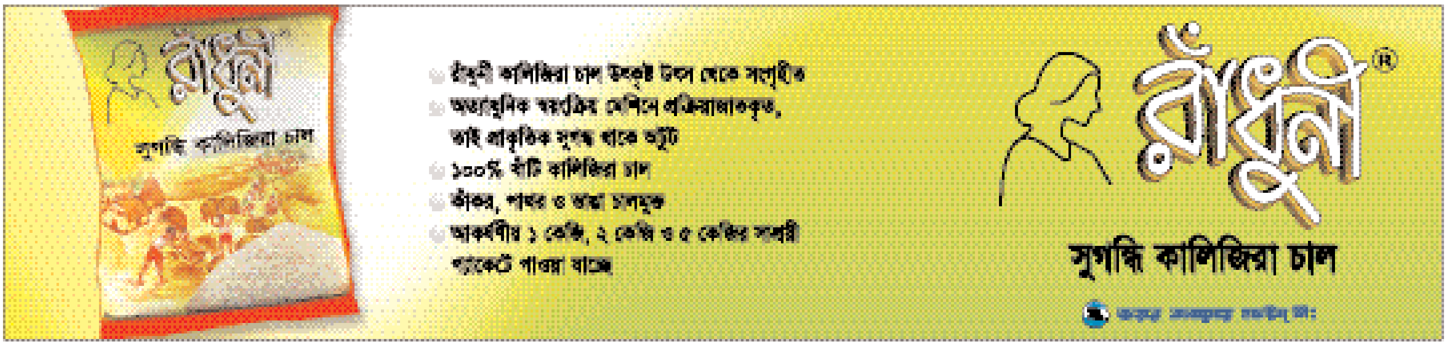
চাল, ডাল ধুয়ে পানি ঝরান। ঘিয়ে আদা, তেজপাতা দিয়ে চুলায় দিন। চাল, ডাল, লবঙ্গ, দারচিনি দিয়ে ২ মিনিট ভাজুন। ভাজা হলে ৫ কাপ ফুটানো পানি ও লবণ দিয়ে নাড়ুন। ফুটে উঠলে ঢেকে দিন। মৃদুজ্বালে ২০-২২ মিনিট ফোটান। বেরেস্তা ও সেদ্ধ ডিমের স্লাইস দিয়ে ভুনা খিচুড়ি সাজিয়ে পরিবেশন করুন। এই রেসিপিতে ৩-৪ চা চামচ করে হলুদ, মরিচ ও কাঁচামরিচ দিয়ে রঙিন ভুনা খিচুড়ি করা যায়।

আলু-মাংসের কালিয়া

|D|c|K|i|Y|

মাংস ১ কেজি, তেল আধা কাপ, পেঁয়াজ বাটা কোয়ার্টার কাপ, আদা বাটা ১ টেবিল চামচ, রসুন বাটা ২ চা চামচ, হলুদ বাটা ১ চা চামচ, মরিচ বাটা ১ চা চামচ, জিরা বাটা ২ চা চামচ, ধনে বাটা ২ চা চামচ, গোলমরিচ বাটা আধা চা চামচ, দারচিনি ২ সেন্টিমিটার ২ টুকরো, এলাচ ৩টি, তেজপাতা ১টি, আলু আধা কেজি।

|c|Y\| i|x|

মাংস টুকরো করে ধুয়ে নিন। আলু বাদে কোয়ার্টার কাপ তেল ও সব উপকরণ মাংসে দিয়ে ভালো করে মাখান। মাংসে সমান সমান পানি দিয়ে চুলায় দিন। পানি শুকিয়ে মাংস সেদ্ধ হলে কষান। আলু খোসা ছাড়িয়ে ২ টুকরো করুন। বাকি তেলে আলু ভেজে নিন। মাংসে আলু দিয়ে আরো কষাবেন। লক্ষ্য রাখবেন, মাংস ও আলু যেন ভেঙে না যায়। মাংস থেকে ভুনা গন্ধ বের হলে এবং হাঁড়িতে লেগে উঠলে আলু ও মাংস ডোবে এমন আন্দাজ গরম পানি দিন। হাঁড়ির মধ্যে কষানোর সময় যে মসলা লেগে ছিল তা পানি দিয়ে ছাড়িয়ে নিন। ঢেকে মাঝারি আঁচে ৮-১০ মিনিট ফোটান। আলু সেদ্ধ হলে মৃদু আঁচে কিছুক্ষণ দমে রাখুন। সাদা পোলাও এবং সালাদের সঙ্গে কালিয়া পরিবেশন করুন।

ছবি : সোহেল রানা রিপন