



সেরা ৬০
বেসিপি





SEASON 2

POWERED BY
AMA

স্ট্র্যাটেজিক পার্টনার

 **prothomalo.com**

একনজরে...

আয়োজন	: স্টার শিপ ফিউশন কিচেন (সিজন-২) পাওয়ার্ড বাই আমা
আয়োজক	: স্মাইল ফুড প্রোডাক্টস লিমিটেড
স্ট্র্যাটেজিক পার্টনার	: প্রথম আলো ডটকম
মোট পর্ব	: ৩০টি
প্রথম পর্ব সম্প্রচার	: ৪ নভেম্বর ২০২৫
৩০তম পর্ব সম্প্রচার	: ২৪ ফেব্রুয়ারি ২০২৬
প্রচার	: মঙ্গল ও বুধবার
মাধ্যম	: চ্যানেল আই, চরকি এবং প্রথম আলোর ডিজিটাল প্ল্যাটফর্ম
সময়	: রাত ১০টা ৫ মিনিট

উপস্থাপক

মাসুমা রহমান নাবিলা

শেফ প্যানেল

তাহসীন তমা, মাস্টারশেফ ড্যানিয়েল সি
গোমেজ, কাকলী কলি, সৈয়দ তাজামুল হক
তারেক, মো. আসাদুজ্জামান, জোহরা মালিহা,
রাফিয়া আহমেদ, জামিলুন নাহার তনয় এবং
মোহাম্মদ আসাদুজ্জামান নূর।

দর্শকদের নিয়ে প্রতিযোগিতা	: স্টার শিপ ফিউশন শেফ
প্রতিযোগিতায় অংশগ্রহণকারী	: ৬০ জন
অংশগ্রহণের নিয়ম	: প্রতি পর্বে দেখানো রান্নাটির 'নতুন ফিউশন রেসিপি' তৈরি করে সেটির ছবি/ভিডিও জমা দিয়েছেন।
মোট পর্ব	: ৮টি
পুরস্কার	: চ্যাম্পিয়ন ২৫ লাখ টাকা প্রথম রানারআপ ১০ লাখ টাকা এবং দ্বিতীয় রানারআপ ৫ লাখ টাকা। এ ছাড়া রয়েছে বিশেষ পুরস্কার ও সনদ।
ওয়েবসাইট	: www.starshipfusionkitchen.com

মুখবন্ধ

ঐতিহ্যের স্বাদ ও ফিউশন রান্নার জয়যাত্রা

রান্না মানেই কি শুধু পুরোনো সেই চেনা স্বাদ? নাকি ঐতিহ্যের হাত ধরে নতুন কোনো উদ্ভাবন? এই প্রশ্নের উত্তর খুঁজতেই শুরু হয়েছিল ‘স্টার শিপ ফিউশন কিচেন : সিজন-২’। দেশি রান্নার চিরচেনা আমেজ আর বিদেশি রন্ধনশৈলীর এক অনন্য মেলবন্ধনে স্মাইল ফুড প্রোডাক্টস লিমিটেডের এই উদ্যোগ দর্শকদের উপহার দিয়েছে এক ভিন্নধর্মী রন্ধন-অভিজ্ঞতা।

অভিনয়শিল্পী মাসুমা রহমান নাবিলার উপস্থাপনা আর দেশসেরা রন্ধনশিল্পীদের সৃজনশীলতায় প্রতিটি পর্বই হয়ে উঠেছিল প্রাণবন্ত।

৩০ পর্বের এই দীর্ঘ যাত্রায় শুধু রান্নাই দেখানো হয়নি, বরং প্রথাগত দেশি রেসিপির সঙ্গে আন্তর্জাতিক স্বাদের ফিউশন ঘটিয়ে তৈরি করা হয়েছে অনন্য সব পদ। বিফ কালাতুনা থেকে শুরু করে চিংড়ি মালাইকারি কিংবা নোনা ইলিশের মতো ঐতিহ্যবাহী খাবারগুলো এখানে পেয়েছে নতুন রূপ। এই আয়োজন শুধু দেখার মধ্যেই সীমাবদ্ধ ছিল না, বরং সাধারণ দর্শকদের সুপ্ত প্রতিভা বিকাশের এক বিশাল প্ল্যাটফর্ম হিসেবে কাজ করেছে। প্রতিটি পর্ব থেকে অনুপ্রাণিত হয়ে দর্শকেরা তাঁদের নিজস্ব ভাবনায় উদ্ভাবনী সব ফিউশন রেসিপি পাঠিয়ে অংশ নিয়েছেন ‘স্টার শিপ ফিউশন শেফ’ হওয়ার লড়াইয়ে।

সারা দেশের অসংখ্য অংশগ্রহণকারীর মধ্য থেকে মেধা ও সৃজনশীলতার ভিত্তিতে নির্বাচিত হয়েছেন সেরা ৬০ জন রন্ধনপ্রেমী। তাঁদের অসাধারণ উদ্ভাবনী প্রচেষ্টা আর ভিন্ন রকম সব রেসিপি নিয়েই এই সংকলন। ৬০ জন রন্ধনশিল্পী দেখিয়েছেন কীভাবে ঘরের সাধারণ উপকরণ ব্যবহার করে আন্তর্জাতিক মানের ফিউশন রেসিপি তৈরি করা সম্ভব।

তবে এই যাত্রা এখানেই শেষ নয়। রান্নায় মেধাবী এই মুখগুলোর মধ্য থেকেই সিলেকশন রাউন্ডের মাধ্যমে খুঁজে নেওয়া হয় সেরা দশজনকে। যাঁরা সরাসরি লড়বেন ‘স্টার শিপ ফিউশন শেফ’ হওয়ার চূড়ান্ত লড়াইয়ে এবং জিতে নেবেন মোট ৪০ লাখ টাকার পুরস্কার।

রান্নার এই উদ্ভাবনী যাত্রাটি যেমন সাধারণ মানুষের রন্ধনশালায় নতুন রেসিপির দুয়ার খুলে দিয়েছে, তেমনি আগামীর দক্ষ রন্ধনশিল্পী তৈরির জন্য এক মজবুত ভিত্তিও স্থাপন করেছে।



বাংলাদেশের খাবারকে গ্লোবাল প্ল্যাটফর্মে নেওয়ার অনন্য সুযোগ



বাংলাদেশের রন্ধনশৈলী ঐতিহাসিকভাবেই অত্যন্ত সমৃদ্ধ। কিন্তু আন্তর্জাতিক পরিমণ্ডলে আমাদের এই স্বকীয় স্বাদকে তুলে ধরার ক্ষেত্রে উপস্থাপনা ও বৈশ্বিক মানদণ্ডের সমন্বয় ছিল সময়ের দাবি। সেই অভাব পূরণের লক্ষ্যেই আমরা 'স্টার শিপ ফিউশন কিচেন' অনুষ্ঠানের যাত্রা শুরু করেছিলাম। আমাদের মূল উদ্দেশ্য ছিল—দেশি খাবারের ঐতিহ্যের সঙ্গে বিদেশি রান্নার কৌশলের এক অনন্য মেলবন্ধন তৈরি করা।

প্রথম সিজনে আপনাদের অভাবনীয় সাড়া ও ভালোবাসা আমাদের অনুপ্রাণিত করেছিল আরও বড় পরিসরে ফিরে আসতে। তাই স্টার শিপ ফিউশন কিচেনের দ্বিতীয় আসরে আমরা সমৃদ্ধ আয়োজন করেছি। রেখেছিলাম দর্শকদের অংশগ্রহণের সুযোগ। নিয়ে এসেছি ফিউশন কুकिং রিয়েলিটি শো 'স্টার শিপ ফিউশন শেফ'। যেখানে প্রাথমিকভাবে হাজারো প্রতিভাবান রন্ধনপ্রেমীর অংশগ্রহণ এবং রন্ধনজাদু আমাদের মুগ্ধ করেছে। শুধু তা-ই নয়, এ প্রতিযোগিতার সিলেকশন রাউন্ডে সেরা ৬০ জন রেসিপিদাতার অভূতপূর্ব সৃজনশীলতা সরাসরি দেখেছি। এটি মূলত সেই সব সৃজনশীল রেসিপিদাতার মেধা ও শ্রমের একটি সংকলন।

আমরা বিশ্বাস করি, আমাদের দেশি খাবারের স্বাদকে যখন স্বাস্থ্যসম্মত পদ্ধতি এবং আন্তর্জাতিক উপস্থাপনায় তুলে ধরা হবে, তখন তা বিশ্বদরবারে এক অনন্য মর্যাদা পাবে। এই ৬০ জন প্রতিযোগী আমাদের সেই স্বপ্নযাত্রার অবিচ্ছেদ্য অংশ।

এর মধ্যে সেরা দশের তালিকায় যাঁরা জায়গা করে নিয়েছেন, তাঁদের জানাই স্বাইল ফুড প্রোডাক্টস লিমিটেডের পক্ষ থেকে প্রাণঢালা অভিনন্দন। তবে এই সংকলনে স্থান পাওয়া প্রতিটি রেসিপিই আমাদের কাছে বিশেষ গুরুত্ব বহন করে। আপনাদের এই রন্ধনশৈলী বাংলাদেশের খাবারকে গ্লোবাল প্ল্যাটফর্মে নিয়ে যাওয়ার পথকে আরও সুগম করবে বলে আমাদের দৃঢ় বিশ্বাস।

দর্শকদের জন্য এই সংকলনটি হবে এক নতুন স্বাদের অভিজ্ঞতা। আপনারা আমাদের এই সৃজনশীল আয়োজনের সঙ্গে আছেন বলেই আমরা প্রতিনিয়ত নতুন কিছু করার সাহস পাই। আশা করি, ভবিষ্যতেও আমাদের এই পথচলায় আপনাদের পাশে পাব।

শোয়েব মো. আসাদুজ্জামান
চিফ মার্কেটিং অফিসার
স্বাইল ফুড প্রোডাক্টস লিমিটেড

নির্বাচিত রেসিপি

স্টার শিপ ফিউশন কিচেন : সিজন-২



গরুর মাংসের কালাভুনা বাও বান

উ প ক র ণ

কালাভুনার জন্য : গরুর মাংস ৩০০ গ্রাম, কালা ভুনা মশলা ৫ চা-চামচ, লবণ স্বাদমতো, শর্ষের তেল ১/২ কাপ, আদাবাটা ১ চা-চামচ, রসুনবাটা ১ চা-চামচ, শুকনা মরিচগুঁড়া ২ চা-চামচ, গোটা শুকনা মরিচ ৪টা, পেঁয়াজকুচি ১/২ কাপ, পেঁয়াজ বেরেস্তা ১/২ কাপ।

বাওবানের ডোয়ের জন্য : ময়দা ১ কাপ, ইস্ট ১/২ চা-চামচ, বেকিং পাউডার ১/২ চা-চামচ, গুঁড়া দুধ ২ টেবিল চামচ, চিনি ১/৪ কাপ।

গ্রেতির জন্য : টমেটো সস ২ টেবিল চামচ, চিলি সস ১ টেবিল চামচ, সয়া সস ২ টেবিল চামচ, চিনি ১/২ চা-চামচ, রসুনকুচি ১ চা-চামচ, পাপরিকা পাউডার ১ চা-চামচ, কালো গোলমরিচের গুঁড়া স্প্রিংকেল, ক্যাপসিকাম অর্ধেকটা।



শাহানাজ পারভীন
দিনাজপুর সদর, দিনাজপুর

প্রণালি

কালাভুনা তৈরি : প্রথমে ১৫০ গ্রাম গরুর মাংসকে স্বাদমতো লবণ ও কালাভুনা মসলা দিয়ে মাখিয়ে শর্ষের তেলে ভেজে নিতে হবে এবং রেখে দিতে হবে। এরপর আরেকটা কড়াইয়ে ১৫০ গ্রাম গরুর মাংস, শর্ষের তেল, পেঁয়াজ কুচি, পেঁয়াজ বেরেস্তা, আদা বাটা, রসুন বাটা, মরিচগুঁড়া, কালা ভুনা মসলা, স্বাদমতো লবণ দিয়ে মাখিয়ে সামান্য পানি দিয়ে চুলায় বসিয়ে দিতে হবে। পানি শুকিয়ে এলে ৬/৭ মিনিট কষিয়ে নিতে হবে। তারপর অন্য একটা ফ্রাই পেনে সরিষার তেল দিয়ে এর মধ্যে পেঁয়াজকুচি, গোটা শুকনা মরিচ, রসুনকুচি দিয়ে হালকা বাদামি করে ভেজে গরুর মাংসে দিতে হবে। তারপর সামান্য নেড়ে চুলা বন্ধ করতে হবে। এবার পানি ও লবণ ময়দার সঙ্গে দিয়ে ডো তৈরি করব। ভালো করে ময়ান করে নেব। ছোট করে বল বানিয়ে তারপর লম্বা করে নিয়ে চামচ দিয়ে দাগ করে তারপর চিংড়ি মাছের পুর দেব। এবার ছুরি বা চামচ দিয়ে চিংড়ি মাছের ডিজাইন করে বানিয়ে নেব। বানিয়ে নিয়ে ডুবো তেলে ভেজে নেব। তারপর চিংড়ি মালাইকারি আর মেয়নিজ মিশিয়ে পরিবেশন করব।

বাওবান তৈরি : একটা ডিসে ময়দা, ইস্ট, বেকিং পাউডার, স্বাদমতো লবণ, গরম লিকুইড দুধ, চিনি দিয়ে ডো তৈরি করে ১৫/২০ মিনিট রেস্তে রাখতে হবে। এরপর বাওবানের শেপ দিয়ে আরো ১৫ মিনিট রেস্তে রেখে ও পানিতে ১৫ মিনিট ভাপিয়ে নিতে হবে।

বাওবানের গ্রেতি তৈরি : কড়াইয়ে শর্ষের তেল দিয়ে রসুনকুচি দিয়ে হালকা বাদামি করে ভেজে এতে কালা ভুনার ঝোল দিতে হবে। এরপর টমেটো সস, সয়া সস, চিলি সস দিতে হবে। এরপর পাপরিকা পাউডার, সামান্য চিনি ও পেঁয়াজ বেরেস্তা দিয়ে নাড়তে হবে। ক্যাপসিকামকুচি ও ভেজে রাখা কালা ভুনা দিয়ে ১/২ মিনিট নেড়ে নামিয়ে নিতে হবে।

পরিবেশন : এরপর বাওবানের মধ্যে কালা ভুনা, শসা, পেঁয়াজকুচি, পেঁয়াজ বেরেস্তা, সাদা তিল দিয়ে পরিবেশন করতে হবে গরম গরম বাওবান।



কালাতুনা টাকোস

উপকরণ

গরুর মাংস ৫০০ গ্রাম, আদাবাটা ১ টেবিল চামচ, রসুনবাটা ১ টেবিল চামচ, ধনিয়াগুঁড়া ১ চা-চামচ, জিরাগুঁড়া ১ চা-চামচ, সবুজ এলাচ ৪টি, তারা মৌরি ১টি, তেজপাতা ২টি, দারুচিনি গুঁড়া কোয়ার্টার চা-চামচ, পেঁয়াজবাটা ১/৪ কাপ, মরিচগুঁড়া দেড় চা-চামচ, চিনি ১ চা-চামচ, লবণ স্বাদমতো, শর্ষের তেল ২ টেবিল চামচ, সয়া সস ২ টেবিল চামচ।

বিশেষ মসলা তৈরির জন্য : লবঙ্গ ৭-৮টি, গোলমরিচ ৭-১০টি, জয়ত্রী অর্ধেক, রাঁধুনি জিরা ১/২ চা-চামচ, কালিজিরা ১ চা-চামচ।

অন্যান্য : সয়াবিন বা শর্ষের তেল ১ কাপ, শুকনা মরিচ ৫টি, মিহি পেঁয়াজ কুচি ২ কাপ।

প্রণালি

কালাতুনা তৈরি : মাংসের মসলা তৈরির সব উপকরণ একসঙ্গে গুঁড়া করে নিন। মাংস ভালো করে ধুয়ে পানি ঝরিয়ে হাঁড়িতে নিয়ে নিন। মাংস মাথার সব উপকরণ ও কালাতুনার মসলা দিয়ে মাংস মেখে আধা কাপ পানি যোগ করুন। হাঁড়ি ঢেকে চুলায় দিয়ে দিন। ৪৫ মিনিটের মতো মিডিয়াম থেকে সামান্য বেশি আঁচে রান্না করুন মাংস। মাঝে মাঝে নেড়ে দেবেন। ৪৫ মিনিট পর চুলার আঁচ কমিয়ে দিয়ে আরও কিছুক্ষণ রান্না করুন। মাংস সেদ্ধ হয়ে গেলে চুলা থেকে নামিয়ে নিন। চুলায় প্যান চাপিয়ে তেল দিন শুকনা মরিচ ও পেঁয়াজ কুচি ভাজুন। পেঁয়াজ বাদামি হয়ে গেলে রান্না করে রাখা মাংস দিয়ে দিন। চুলার আঁচ কমিয়ে দেবেন। ৫ মিনিট কষিয়ে নিন মাংস। আধা কাপ পানি দিন। চুলার আঁচ সামান্য বাড়িয়ে অনবরত নাড়তে থাকুন। পানি শুকিয়ে তেল ভেসে উঠলে চুলা বন্ধ করে দিন।

টাকোস তৈরি : ১৫ গ্রাম ডিম, ১০ গ্রাম তেল, সাথে পরিমাণমতো পানি দিয়ে ২০০ গ্রাম ময়দার একটি টাকোস ডো তৈরি করে নিন। তারপর টাকোসের রুটি বেলে কাঁটা চামচ দিয়ে একটু ছিদ্র করে তেলে ভেজে নিন। তারপর টোকোসের মধ্যে মেয়নিজ, চিজ, টমেটো সস, সালাদ দিয়ে তারপর অথেন্টিক কালাতুনা দিয়ে দিন। তারপর ওপর থেকে একটু মেয়নিজ আর ধনেপাতা কাঁচা মরিচ দিয়ে প্লেটে পরিবেশন করুন।



জান্নাতুল মাওয়া
চাঁদপুর





চিংড়ি মালাইকারি ফিউশন প্রন পিঠা

উপকরণ

প্রন মালাইকারি : চিংড়ি ২৫০ গ্রাম,
পেঁয়াজবাটা ২ চামচ, কাঁচা মরিচকুচি
২টা, নারকেল দুধ হাফ কাপ, গুঁড়া দুধ ১
চামচ, রসুনবাটা ১/২ চামচ, গোলমরিচ
গুঁড়া ১/২ চামচ, লবণ স্বাদমতো,
ধনেপাতা কুঁচি, মরিচগুঁড়া ১/২ চামচ,
সয়াবিন তেল ২ টেবিল চামচ।

পিঠার জন্য : ময়দা ১ কাপ, লবণ,
পানি, সয়াবিন তেল।

প্রণালি

প্রন মালাইকারি তৈরি : প্রথমে চিংড়ি ধুয়ে পরিষ্কার করে নেব।
হলুদ-লবণ দিয়ে মেখে ২ মিনিট ভেজে নেব। এবার মালাইয়ের
জন্য পেঁয়াজবাটা, আদা-রসুনবাটা ভেজে নেব। এবার মরিচগুঁড়া
কাঁচা মরিচ দিয়ে দেব। তারপর নারকেল দুধ দিয়ে ভালো করে
কষিয়ে নেব। কষানো হলে মাছ দিয়ে দেব। এবার ৩ মিনিট সব
একসঙ্গে রান্না করব। তারপর ধনেপাতাকুচি দিয়ে দেব। লবণ চেক
করে মাখা মাখা হলে নামিয়ে নেব। এবার মাছগুলো মালাই থেকে
উঠিয়ে রাখব।

পিঠা তৈরি : এবার পানি ও লবণ ময়দা দিয়ে ডো তৈরি করব।
তারপর ভালো করে ময়ান করে নেব। এবার ছোট করে বল বানিয়ে
নেব। তারপর লম্বা করে নিয়ে চামচ দিয়ে দাগ করে চিংড়ি মাছের
পুর দেব। এবার ছুরি বা চামচ দিয়ে চিংড়ি মাছের ডিজাইন করে
বানিয়ে নেব। তারপর সেগুলোকে ডুবো তেলে ভেজে নেব। তারপর
চিংড়ি মালাইকারি দিয়ে মেয়নিজ দিয়ে মিশিয়ে পরিবেশন করব।



সাজিয়া ফেরদৌস
দক্ষিণখান, উত্তরা, ঢাকা



থাই ফলি ফিশ কেক উইথ ডিপিং সস

উ প ক র গ

ফলি মাছের কিমা ২ কাপ (কাঁটা ছাড়া), লাল কারি পেস্ট ২ টেবিল চামচ (অথবা লাল মরিচ ও আদা-রসুনবাটা), বরবটিকুচি ১/৪ কাপ, লেবুপাতা (Kaffir lime leaves) কুচি ১ টেবিল চামচ, ১টি ডিম, ২ টেবিল চামচ কর্নফ্লাওয়ার, ফিশ সস ১ টেবিল চামচ, সামান্য চিনি ও লবণ, তেল ভাজার জন্য পরিমাণমতো।

ডিপিং সস : ভিনেগার ১/৪ কাপ (সাদা ভিনেগার), চিনি ১/৪ কাপ, শসাকুচি ২ টেবিল চামচ, লাল মরিচকুচি ১ চা-চামচ, চিনাবাদাম গুঁড়া ১ টেবিল চামচ, লবণ স্বাদমতো।

প্র গা লি

একটি বড় বাটিতে ফলি মাছের কিমার সঙ্গে কারি পেস্ট, ডিম, কর্নফ্লাওয়ার, ফিশ সস, চিনি এবং লবণ দিয়ে খুব ভালো করে মেখে নিন যতক্ষণ না মিশ্রণটি আঠালো হয়। এবার এতে কুচি করা বরবটি এবং লেবুপাতা মিশিয়ে নিন। হাতের তালুতে সামান্য তেল মেখে মিশ্রণটি থেকে ছোট ছোট গোল ও চ্যাপ্টা বড়ার মতো শেপ তৈরি করুন। প্যানে তেল গরম করে মাঝারি আঁচে গোল্ডেন ব্রাউন বা সোনালি করে দুই পিঠ ভেজে তুলে নিন।

স্পেশাল ডিপিং সস তৈরি : ছোট একটি পাত্রে ভিনেগার, চিনি এবং সামান্য লবণ একসাথে জ্বাল দিন যতক্ষণ না চিনি গলে একটু ঘন হয়ে আসে। মিশ্রণটি নামিয়ে ঠান্ডা হতে দিন। পরিবেশনের ঠিক আগে এতে শসা কুচি, মরিচ কুচি এবং চিনাবাদাম গুঁড়া মিশিয়ে নিন।

পরিবেশন : ফলি মাছের কিমা ব্যবহার করলে থাই ফিশ কেকের টেক্সচার খুব স্পঞ্জি এবং মজাদার হয়। এটি গরম গরম পরিবেশন করুন।

সাজিয়া আফরিন রিংকু
চট্টগ্রাম



নির্বাচিত রেসিপি

স্টার শিপ ফিউশন কিচেন : সিজন-২



কোকোনাট ফলি ভ্যালুতে

উপকরণ

পুরের জন্য : ফলি মাছ ২টি, আদা ও রসুনবাটা ১/২ চা-চামচ, নারকেলবাটা ১ টেবিল চামচ, হলুদগুঁড়া ১/২ চা-চামচ, মরিচগুঁড়া ১/২ চা-চামচ, কাশ্মীরি মরিচগুঁড়া ১/২ চা-চামচ, গোলমরিচগুঁড়া ১/২ চা-চামচ, জিরা-গুঁড়া ১/৪ চা-চামচ, ধনিয়াগুঁড়া ১/২ চা-চামচ, পেঁয়াজকুচি ২ টেবিল চামচ, কাঁচামরিচকুচি ১/২ চা-চামচ, ক্যাপসিকাম কুচি ১ টেবিল চামচ, ধনেপাতাকুচি ১ টেবিল চামচ, লেবুর রস ১/২ চা-চামচ, লবণ স্বাদমতো, ভাজার জন্য সয়াবিন তেল পরিমাণমতো।

কোকোনাট ভ্যালুতে সসের জন্য : নারকেলের দুধ ১ কাপ, বাটার ২ চা-চামচ, ময়দা ২ চা-চামচ, গোলমরিচের গুঁড়া ১/২ চা-চামচ, লবণ স্বাদমতো, চিনি ১/২ চা-চামচ, জায়ফলের গুঁড়া ১/৮ চা-চামচ।

গার্নিশের জন্য : ধনেপাতার তেল ২ টেবিল চামচ, সঁতে ভেজিটেবল ১ কাপ।



আতিকুম আলী মাহী
মিরপুর, ঢাকা

প্রণালি

সস তৈরি : প্রথমে ময়দা ও বাটার মিশিয়ে রো (Roux) বানিয়ে নিন। তারপর এতে নারকেল দুধ দিয়ে ঘন হয়ে আসলে লবণ, চিনি, গোলমরিচ ও জায়ফলের গুঁড়া দিয়ে সিজনিং করে নিন। তারপর পছন্দমতো সবজি কেটে অল্প সয়াবিন তেল দিয়ে লবণ ও গোল মরিচ দিয়ে উচ্চতাপে ৩-৪ মিনিট রান্না করে নিন।

কোকোনাট ফলি ভ্যালুতে তৈরি : প্রথমে ফলি মাছগুলো ধুয়ে হ্যামার দিয়ে ভালো করে খেঁতলে মাছের চামড়া ও কাঁটা আলাদা করে ফেলি। কাঁটাগুলো বেছে নিয়ে এর সঙ্গে পুরের জন্য দেওয়া সব উপকরণ একসঙ্গে মিশিয়ে ভালোভাবে মেখে একটি পুর তৈরি করে নেব। এবারে পুরটা ভালো করে মাছের চামড়ার ভেতরে ভরে একটি মাছের আকৃতি তৈরি করে নেব। প্যানে সয়াবিন তেল দিয়ে পুর ভরা মাছগুলোতে সামান্য লবণ, হলুদ, মরিচ মাখিয়ে ভেজে নেব। সবশেষে একটি ডিনার প্লেটে কোকোনাট ভ্যালুতে সস বেজ হিসেবে দিয়ে, ভেজে রাখা পুর ভরা মাছ ইচ্ছেমতো কেটে ধনেপাতার তেল ড্রপ করব। তারপর একপাশে সঁতে ভেজিটেবল দিয়ে পরিবেশন করব। সঙ্গে তৈরি সসটি প্লেটে সাইড ডিশ হিসেবে দেওয়া যেতে পারে। এতে খাবারের পুষ্টি ও প্লেটের সৌন্দর্য বাড়বে।



বাংলা-ইউরোপিয়ান ফ্লেঞ্চ টার্ট

উপকরণ

ময়দা ১ কাপ, চিনি ৩ টেবিল চামচ, ডিম ১টি, মাখন ৩ টেবিল চামচ, ভ্যানিলা এসেন্স ১ চা-চামচ, লবণ এক চিমটি, ব্রাশ করার জন্য তেল পরিমাণমতো।

সরের পায়ের জন্য : তরল দুধ ১ লিটার, পোলাও চাল (আধা ভাঙা) ১/২ কাপ, চিনি আধা কাপ, সয়াবিন তেল ৩ টেবিল চামচ, এলাচিগুঁড়া সামান্য পরিমাণ, দুধের সর এক কাপ।

সাজানোর জন্য : কাঠবাদাম, বাদামগুঁড়া, গোলাপের কুঁড়ি।

প্রণালি

একটি মিক্সিং বোলে মাখন নিয়ে একটি হুইস্কের সাহায্যে বিট করব। একটু ফ্লাফি হলে চিনি দিয়ে আবারো বিট করব। চিনি আর মাখন মিশে হালকা হয়ে এলে ডিম দিয়ে আবারও বিট করব। লবণ ও ময়দা হালকা হাতে মিশিয়ে আধা ঘণ্টার জন্য ফ্রিজে রাখব। ওভেন ১৬০ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপমাত্রায় প্রি-হিট করতে দেব। আধা ঘণ্টা পর ডোটা বের করে টার্ট মোল্ডে সেট করে নেব। কাঁটাচামচ দিয়ে ছিদ্র করে নেব যাতে না ফুলে। এবার ওভেনে দিয়ে বেক করব ২০-২৫ মিনিট। তারপর সরের পায়ের তৈরি করে ঠান্ডা করে নেব।

এবার টার্টগুলো হয়ে গেলে ঠান্ডা করে নেব। এবার স্কীরের ফিলিং দিয়ে ভরে নেব সব। টার্টের ওপরে বাদামের গুঁড়া ও বাদাম দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করুন মজাদার ফিউশন রেসিপি।



রিপা ইসলাম
ঢাকা



সরের ফিউশন কেক

উপকরণ

কেকের জন্য : চালের গুঁড়া ১/২ কাপ, চিনি ১/২ কাপ, ডিম ২টা, লিকুইড দুধ ২ টেবিল চামচ, ঘি ২ টেবিল চামচ, তেল ১/৩ কাপ, মিল্ক এসেন্স, বেকিং পাউডার ১ চা-চামচ, বেকিং সোডা ১/২ চা-চামচ।

ক্ষীরের জন্য : দুধের সর ১/৩ কাপ, চিনিগুঁড়া চাল ১/৩ কাপ, লিকুইড দুধ ১/২ লিটার, কনডেন্সড মিল্ক ১/৪ কাপ, বাদাম কিশমিশ, চিনি (পরিমাণমতো), কেওড়া জল, দারুচিনি, এলাচি, তেজপাতা, লবণ (পরিমাণমতো)।

ক্রিম তৈরির জন্য : হেভি ক্রিম, আইসিং সুগার ২ টেবিল চামচ, ছইপড ক্রিম ১/২ কাপ, কাজুবাদাম (পরিমাণমতো), বাটারস্কচ এসেন্স।

প্রণালি

প্রথমে কেক তৈরি করে নেব। ২টি ডিমের সাদা অংশ চিনি দিয়ে ফোম করে নেব। ডিমের কুসুমে তরল দুধ, বেকিং পাউডার, এসেন্স, ঘি, তেল মিশিয়ে নেব। এর সঙ্গে চেলে নেওয়া চালের গুঁড়া মিশিয়ে নেব। তারপর ফোম করা সাদা অংশ কুসুমের সঙ্গে মিশিয়ে নেব। গরম পানি হাঁড়িতে দিয়ে চুলায়, ডাবল ডাইজ ইউজ করে স্ট্যান বসিয়ে কেক তৈরি করে নেব। তারপর আরেকটি হাঁড়িতে দুধ গরম করে নিয়ে চাল সেদ্ধ হওয়া পর্যন্ত জাল দেব। আর তার সঙ্গে দারুচিনি ও এলাচি দেব। তারপর চাল সেদ্ধ হয়ে গেলে তার মধ্যে দুধের সর, কনডেন্সড মিল্ক, চিনি, কিশমিশ, বাদাম, কেওড়া জল দিয়ে তৈরি করে নেব এবং ফ্রিজে ঠান্ডা হতে দেব। তারপর ক্রিম তৈরি করে নেব।

কেকটা তিন স্লাইস করে কেটে নেব। ক্রিম দিয়ে কেকের মাঝখানে সরের ক্ষীর দেব। তারপর নিজের পছন্দগত ডেকোরেশন করে সাজিয়ে দেব এবং পরিবেশন করব।



সুলতানা রাজিয়া
বাউতলা, কুমিল্লা



স্মোকড ইলিশ কাটলেট উইথ অ্যারাবিক পোলাও অ্যান্ড সুমাক অনিয়ন

উ প ক র গ

কাটলেটের জন্য : ইলিশ মাছ ২৫০ গ্রাম, পেঁয়াজ কুচি ১ টি (বড়), কাঁচা মরিচকুচি ২-৩টি, আদাবাটা ১ চা-চামচ, রসুনবাটা ১ চা-চামচ, হলুদগুঁড়া ১/২ চা-চামচ, মরিচগুঁড়া ১/২ চা-চামচ, লবণ স্বাদমতো, চিনি ১/৪ চা-চামচ, ডিম ১/২ টি, ময়দা/চালের গুঁড়া ২-৩ টেবিল চামচ, তেল ভাজার জন্য পরিমাণমতো।

কাটলেটের গ্রেভির জন্য : পেঁয়াজবাটা ১টি (মাঝারি), আদাবাটা ১/২ চা-চামচ, রসুনবাটা ১/২ চা-চামচ, হলুদগুঁড়া ১/২ চা-চামচ, মরিচগুঁড়া ১/২ চা-চামচ, কাঁচা মরিচবাটা ১ চা-চামচ, লবণ স্বাদমতো, চিনি স্বাদমতো, পানি পরিমাণমতো, তেল ২ টেবিল চামচ, পোড়ানো একটি ছোট টুকরা কাঠকয়লা (স্মোকিং ফ্লেভারের জন্য)।

সুমাক পেঁয়াজের জন্য : পেঁয়াজকুচি (পাতলা করে কাটা) ১টি (মাঝারি), ধনেপাতাকুচি ১ টেবিল চামচ, কাঁচা মরিচকুচি ১টি, সুমাক পাউডার ১ চা-চামচ, অলিভ অয়েল তেল ১/২ চা-চামচ, লবণ স্বাদমতো।

পোলাওয়ের জন্য : চিনিগুঁড়া চাল ১ কাপ, ঘি ১ চা-চামচ, লবণ স্বাদমতো, পানি পরিমাণমতো।

প্র গা লি

কাটলেট তৈরি : ইলিশ মাছ, সামান্য হলুদ, মরিচগুঁড়া ও লবণ দিয়ে সেদ্ধ করুন। কাঁটা বেছে মাছ আলাদা করুন। কাঁটা ছাড়ানো মাছের সঙ্গে পেঁয়াজকুচি, কাঁচামরিচকুচি, আদা-রসুনবাটা, লবণ, চিনি, অর্ধেক ডিম ও ময়দা/চালের গুঁড়া মিশিয়ে মেখে কাটলেটের আকারে গড়ে নিন। কাটলেটগুলো সোনালি করে ভেজে তুলে রাখুন।

কাটলেটের গ্রেভি তৈরি : তেলে পেঁয়াজবাটা, আদা-রসুনবাটা, হলুদ-মরিচগুঁড়া, কাঁচামরিচবাটা, লবণ ও চিনি দিয়ে কষিয়ে জল দিয়ে ঘন গ্রেভি তৈরি করুন। কাটলেট গ্রেভিতে দিয়ে কিছুক্ষণ রান্না করুন। পোড়ানো কাঠকয়লা গরম করে ঘি/তেল দিয়ে ঝেঁয়া তৈরি করে গ্রেভিতে মিশিয়ে ফ্লেভার দিন। কাটলেটগুলো গ্রেভি থেকে তুলে আলাদা করে রাখুন।

পোলাও তৈরি : একই প্যানের গ্রেভিতে, ধুয়ে রাখা চিনিগুঁড়া চাল, ঘি, নুন ও জল দিয়ে পোলাও রান্না করুন।

সুমাক অনিয়ন তৈরি : পেঁয়াজকুচি, ধনেপাতা, কাঁচামরিচ, সুমাক পাউডার, অলিভ অয়েল ও লবণ একসঙ্গে মিশিয়ে নিন।

পরিবেশন : প্লেটে পোলাও বেস হিসেবে দিন। পোলাওয়ের ওপর কিছুটা গ্রেভি এবং তার ওপর ইলিশ মাছের কাটলেট রাখুন। কাটলেটের ওপর সুমাক অনিয়ন দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করুন।



মুহাম্মদ আবিদ ইকবাল
চট্টগ্রাম





বেঙ্গল ইলিশ ব্লসম বাইটস

উপকরণ

ইলিশ মাছ, বাসমতী রাইস, আদাবাটা, রসুনবাটা, ধনেপাতা, কাঁচা মরিচ, পেঁয়াজ, টকদই, ধনিয়াগুঁড়া, লেবু, সয়া সস, লবণ, চিনি, গোল মরিচ, সয়াবিন অয়েল।

প্রণালি

মাছের কাঁটা ছাড়িয়ে, ধনেপাতা, কাঁচামরিচ, আদাবাটা, রসুনবাটা দিয়ে ভালোভাবে ব্লেণ্ডার করে নেব। এবার তাতে সয়া সস, লেবু, তেল, লবণ মিশিয়ে, হাতের সাহায্যে গোল গোল কোফতা বানিয়ে নিই। এবার ৩০ মিনিট আগে ভিজিয়ে রাখা চাল হেঁকে শুকিয়ে নেব, এবার কোফতাগুলো চাল দিয়ে ভালোভাবে কোট করে নেব। একটা পাত্রে গরম পানিতে দিয়ে কোফতাগুলো ৩০ মিনিট ভাপে দিয়ে সেদ্ধ করে নেব।

সস তৈরি : জন্য ধনেপাতা ১ কাপ, ২টা কাঁচামরিচ, ২ চা-চামচ টক দই, গোলমরিচগুঁড়া অল্প একটু, চিনি পরিমাণমতো, লবণ পরিমাণমতো, লেবু এক চা-চামচ দিয়ে ব্লেণ্ড করে নেব।

পরিবেশন : পরিবেশনের জন্য একটি প্লেটে বানিয়ে রাখা সস, তার ওপরে কোফতাগুলো সাবধানে বসিয়ে দেব। সৌন্দর্যের জন্য এবং স্বাদ বাড়ানোর জন্য ওপরে চিলি অয়েল দেব। তৈরি হয়ে গেল বাঙালি স্টাইলের ইলিশ ব্লসম বাইটস, যা ইলিশ পোলাওয়ার ফিউশন রেসিপি।



লাবণ্য জামান
ঢাকা



তুশা শিরনির ক্যারামেল চিজ কেক

উপকরণ

ময়দা ২ কাপ, চিনি ১ কাপ, পানি ২ কাপ, দারুচিনি ১ টুকরা, এলাচি ২ টা, ঘি তিন টেবিল চামচ, গুঁড়া দুধ হাফ কাপ, হুইপড ক্রিম হাফ কাপ, ক্রিম চিজ ১/৪ কাপ, জেলেটিন এক টেবিল চামচ, বাটার ২৫ গ্রাম, পাউডার সুগার ৫০ গ্রাম, লেমন টেস্ট ৫ গ্রাম, নারকেল কুচি হাফ কাপ।

প্রণালি

প্রথমে একটি প্যানে চিনি শিরা করে নেব। এরপর আরেকটি প্যানে ঘি দিয়ে এলাচি, দারুচিনি দিয়ে একটু ভেজে এর মধ্যে ময়দা দিয়ে ভালো করে ভেজে নিয়ে চিনির শিরা দিয়ে অনবরত নাড়তে থাকব নামানোর আগে গুঁড়া দুধ, নারকেলকুচি, বাদামকুচি দিয়ে ভালো করে মিশিয়ে নামিয়ে রাখব। এরপর হুইপড ক্রিম বিট করে এর মধ্যে ক্রিম চিজ, পাউডার সুগার ও তুশা শিরনি সামান্য ও লেবুর জেস্ট দিয়ে বিট করে নেব। এরপর ভিজিয়ে রাখা জেলেটিন মাইক্রোওভেনে ১০সেকেন্ড দিয়ে মেল্ড করে ওই ক্রিম চিজের সঙ্গে মেশাব। এখন একটা সিলিকন মোল্ডে প্রথমে তুশা শিরনির বেজ দিয়ে পরে ক্রিম চিজ ফস্টিং পাইপিং ব্যাগে নিয়ে মোল্ডের ভেতর সমান করে দিয়ে চার থেকে পাঁচ ঘণ্টা ফ্রিজ আপ করতে হবে। চার ঘণ্টা পর ফ্রিজ থেকে বের করে এর ওপর ক্যারামেল সস দিয়ে পরিবেশন করতে হবে।



মোসা. রেবেকা সুলতানা
ঢাকা





তুশা মুতাতজান

উপকরণ

চিনি ২০০ গ্রাম, পানি ১৫০ গ্রাম, এলাচি ৫ পিস, দারুচিনি ২/৩ টুকরা, ঘি ২০০ গ্রাম, ময়দা ১০০ গ্রাম, গুঁড়া দুধ ও টেবিল চামচ, কনডেন্সড মিল্ক ২ টেবিল চামচ, স্টেরিলাইজড ক্রিম ১. ৫ টেবিল চামচ, পেস্তাবাদামগুঁড়া ৪ টেবিল চামচ।

প্রণালি

প্রথমে পানি, চিনি, এলাচি ও দারুচিনি একসঙ্গে দিয়ে ভালোভাবে শিরা তৈরি করতে হবে। শিরা ঘন হয়ে এলে আলোভাবে রাখতে হবে। অন্য একটি পাত্রে ঘি গরম করে নিতে হবে। ঘি ভালোভাবে গরম হলে ময়দা দিয়ে মাঝারি আচে ধীরে ধীরে ভাজতে হবে। ময়দা হালকা বাদামি হয়ে গন্ধ বের হলে বুঝতে হবে ভাজা হয়ে গেছে। এবার অল্প অল্প করে শিরা ময়দার মধ্যে মিক্স করতে হবে। একদম ভালোভাবে নাড়তে হবে, যাতে দলা হয়ে না যায়। এরপর গুঁড়া দুধ ও কনডেন্সড মিল্ক ও ডানো ক্রিম একসঙ্গে মিশিয়ে দিতে হবে। মিশ্রণটি ঘন হয়ে আসা পর্যন্ত নাড়াতে হবে। এখন পেস্তাবাদামগুঁড়া দিয়ে ভালোভাবে মিশিয়ে নিতে হবে। মিশ্রণটি যখন সম্পূর্ণ ঘন ও মিশ্রণ হয়ে আসবে তখন নামিয়ে ফেলতে হবে। বিভিন্ন শেপে নিজের মতো ডিজাইন করে প্লেটে সাজিয়ে নেবেন। ব্যস, তৈরি হয়ে গেল মজাদার ফিউশন ডেজার্ট টার্কিশ স্টাইলে তুশা মুতাতজান।



হাসান চিশতী
ঢাকা



লাউ চিংড়ির ক্লিয়ার স্যুপ

উপকরণ

লাউ ১/২ কাপ, গাজর ১/২ কাপ, চিংড়ি ৮-১০টি, সয়াবিন তেল ১ টেবিলে চামচ, কাঁচামরিচ ১টি, সাদা গোলমরিচ ১/৪ চা-চামচ, লেবুর রস ১ টেবিল চামচ, লবণ স্বাদমতো, চিনি ১ চা-চামচ, ধনেপাতাকুচি, মাখন সামান্য, রেডি ফিশ স্টক (চিংড়ির খোসা, অন্যান্য মাছের কাঁটা, মিরপুয়া ও পানি) ২ কাপ।

প্রণালি

প্রথমে একটি প্যানে তেল গরম করে তাতে লাউ, গাজর, চিংড়ি সঁতে করে নিয়ে ফিশ স্টকসহ বাকি সব উপকরণ দিয়ে ৩ মিনিট সেদ্ধ করে নিতে হবে। এরপর মাখন ও ধনেপাতাকুচি দিয়ে নামিয়ে নিলে তৈরি হয়ে যাবে এই স্যুপ।



মো. আবদুল্লাহ ফাহিম
চট্টগ্রাম



নির্বাচিত রেসিপি

স্টার শিপ ফিউশন কিচেন : সিজন-২



গার্ড-শ্রিম্প শাশলিক উইথ গার্ড পিল সস

উপকরণ

লাউ কিউব এক কাপ, পেঁয়াজ কিউব ৩টি, টমেটো কিউব ১টি, চিংড়ি মাছ আন্ত ১০টি, চিলি পাউডার আধা চা-চামচ, সাদা গোলমরিচগুঁড়া আধা চা-চামচ, লেবুর রস ১ চা-চামচ, সয়াবিন তেল ২ টেবিল চামচ, লবণ স্বাদমতো।

সসের জন্য : লাউয়ের খোসা কুচি এক কাপ, কাঁচা মরিচ ১টি, রসুন কোয়া ২টি, ধনেপাতাকুচি ১ টেবিল চামচ, চিনি সামান্য, লেবুর রস ১ টেবিল চামচ।

প্রণালি

প্রথমে ফুটন্ত পানিতে লাউ কিউব ব্লানচিং করে নেব ২ মিনিট। মরিচগুঁড়া, লেবুর রস, লবণ, গোলমরিচের গুঁড়া দিয়ে চিংড়ি মাছ ম্যারিনেট করে রাখব ১০ মিনিট। এবার শাশলিক কাঠি ধুয়ে নিয়ে নিজের পছন্দমতো শাশলিক কাঠিতে সাজিয়ে নেব। প্যানে তেল দিয়ে এপিঠ-ওপিঠ করে ৮-১০ মিনিট ভেজে নেব। লাউয়ের খোসা ব্লানচিং করে সবকিছু ব্লেন্ড স্মুথ সস বানিয়ে নিন। সাদা প্লেটে সস দিয়ে শাশলিক সাজিয়ে পরিবেশন করব।



সৈয়দ রাহাত হোসেন
কিশোরগঞ্জ



মাটন কষা ফিউশন কন্টিনেন্টাল ম্যাশড ডাল

উপকরণ

খাসির মাংসের টুকরো ৫০০ গ্রাম,
ছোলার ডাল ১ কাপ, মুগ ডাল ১ কাপ,
পেঁয়াজকুচি ৪ টেবিল চামচ, আদা ও
রসুনবাটা ২ চা-চামচ, হলুদগুঁড়া ১/২
চা-চামচ, মরিচ গুঁড়া ১ চা-চামচ,
জিরাগুঁড়া ১ চা-চামচ, ধনেগুঁড়া ১
চা-চামচ, লবণ স্বাদমতো, দারুচিনি ১
টুকরো, এলাচি ২টি, লবঙ্গ ২টি, সয়াবিন
তেল পরিমাণমতো।

ম্যাশড ডালের জন্য : ছোলার ডাল
১ কাপ, মুগ ডাল ১/২ কাপ, বাটার ২
টেবিল চামচ, লিকুইড মিষ্ক ১ কাপ, সল্ট
অ্যান্ড পেপার ১ চা-চামচ।



হুমায়ুন কবির
চট্টগ্রাম

প্রণালি

একটি প্যানে সয়াবিন তেল গরম করুন এবং পেঁয়াজ, রসুন,
আদা নরম হওয়া পর্যন্ত ভাজুন। মাটন যোগ করুন এবং বাদামি
রং হওয়া পর্যন্ত রান্না করুন। জিরা, ধনে, হলুদ, মরিচগুঁড়া এবং
লবণ যোগ করুন। এবার ভালো করে মিক্স করে কষিয়ে নিন।
কষানো হলে সামান্য পানি দিয়ে মাংসটা পুরোপুরি সেদ্ধ করা
পর্যন্ত রান্না করে নিন। মাংস সেদ্ধ হয়ে তেলটা ভেসে উঠলে
নামিয়ে নেবেন।

তারপর ম্যাশড ডালের জন্য ডালগুলোকে লবণ দিয়ে সেদ্ধ
করে ম্যাশড করে নেব। চুলায় প্যান বসিয়ে তাতে বাটার দেব।
বাটার মেল্ড হয়ে এলে তাতে ম্যাশড করা ডাল দিয়ে নেড়ে
লিকুইড দুধ দিয়ে ভালো করে মিক্স করে নেব। মিক্স করা হয়ে
এলে তাতে সল্ট অ্যান্ড পেপার দিয়ে নামিয়ে নেব। প্লেটিং করার
জন্য সাদা প্লেটে ম্যাশড ডালটা দিয়ে সার্কেল করে তার মধ্যে
কষা মাটন দিয়ে ওপর থেকে মাংসের তেলটা ডাজেল করে
দেব। দেখতে যতটা আকর্ষণীয় হবে, খেতে তার থেকেও বেশি
মজা হবে।



বাংলা স্পাইসড মার্টন কিবেহ কাপ

উপকরণ

মার্টন ৪০০ গ্রাম (হাড় ছাড়া), সয়াবিন তেল পরিমাণমতো, দারুচিনি ১ টুকরো, তেজপাতা ২টি, লবঙ্গ ২টি, পেঁয়াজকুচি ৩ টেবিল চামচ, হলুদগুঁড়া ১/২ চা-চামচ, মরিচগুঁড়া ১ চা-চামচ, জিরাগুঁড়া ১ চা-চামচ, ধনিয়াগুঁড়া ১ চা-চামচ, আদা-রসুনবাটা ২ চা-চামচ, লবণ পরিমাণমতো।

কিবেহ কাপের জন্য : কাবলি ছোলা ২৫০ গ্রাম, বেসন পরিমাণমতো, ময়দা পরিমাণমতো, লেবানিজ মাসালা ১ চা-চামচ, কালো মরিচগুঁড়া ১/৬ চা-চামচ, জিরাগুঁড়া ১/৬ চা-চামচ, পাপরিকা ১/৬ চা-চামচ, ধনেগুঁড়া ১/৬ চা-চামচ, লবঙ্গগুঁড়া ১/৬ চা-চামচ, জায়ফলগুঁড়া ১/৮ চা-চামচ, দারুচিনি গুঁড়া ১/৬ চা-চামচ, এক চিমাটি এলাচি গুঁড়া।



ক্যাথরিন মুহতাদী
চট্টগ্রাম

প্রণালি

একটি প্যানে পরিমাণমতো সয়াবিন তেল নিয়ে তাতে পেঁয়াজকুচি, দারুচিনি, তেজপাতা, লবঙ্গ, হলুদ, মরিচ, জিরা, ধনিয়াগুঁড়া, আদা-রসুনবাটা, লবণ পরিমাণমতো দিয়ে হালকা ভেজে নেব। ভাজা হয়ে গেলে তাতে একদম ছোট করে কাটা মার্টন টুকরো দিয়ে ভালোভাবে কষাতে হবে। যাতে মাংস ৮০ শতাংশ সেদ্ধ হয়ে যায়। এরপর এতে অল্প পানি দিয়ে আরো কিছুক্ষণ রান্না করে নেব।

কিবেহ কাপ তৈরি : ২৫০ গ্রাম কাবলি ছোলা সেদ্ধ করে ব্লেন্ড করে নেব। এরপর সমান সমান পরিমাণমতো ময়দা ও বেসন নিয়ে ব্লেন্ড করা কাবলি ছোলার সঙ্গে মিক্স করে একটি ডো করে নেব। পাশাপাশি দেব লেবানিজ মাসালা মিক্স এক চা-চামচ। এরপর মাফিন কেকের মোন্ডে তেল মাখিয়ে ডো চেপে চেপে কাপের আকার করে দিয়ে ওভেনে ১৮০ ডিগ্রি তাপমাত্রায় ১০ মিনিট বেক করে নেব, যাতে বাটিটি একটি আকার ধারণ করে। এরপর তেল পরিমাণমতো নিয়ে কাপগুলো প্যান ফ্রাই করে নেব। কিবেহ কাপ রুম টেম্পারেচারে এলে তাতে রেডি করা মাংস দিয়ে সাজিয়ে প্লেটিং করে নেব।



চিংড়ি রস-বড়া স্যুপ

উপকরণ

বড়ার জন্য : চিংড়ি কিমা ৩০০ গ্রাম, ডিমের সাদা অংশ ১টি, গোলমরিচগুঁড়া হাফ চা-চামচ, লবণ স্বাদমতো, কর্নফ্লাওয়ার ২ টেবিল চামচ।

চিংড়ি স্টকের জন্য : চিংড়ির খোসা, আদা স্লাইস ১ টেবিল চামচ, রসুন স্লাইস ১ টেবিল চামচ, পেঁয়াজ চাক করে ১ টেবিল চামচ, স্প্রিং অনিয়নের গোড়া ১ টেবিল চামচ, সয়াবিন তেল ২ টেবিল চামচ, লবণ স্বাদমতো।

স্যুপের জন্য উপকরণ : চিংড়ির স্টক ১ লিটার, টমেটো কিউব হাফ কাপ, লবণ স্বাদমতো, গোলমরিচগুঁড়া হাফ চা-চামচ, স্প্রিং অনিয়ন ২ টেবিল চামচ, চিংড়ি বড়া।

প্রণালি

প্রথমে চিংড়ির কিমার সঙ্গে লবণ, গোলমরিচ, ডিমের সাদা অংশ ও কর্নফ্লাওয়ার মিশিয়ে ঢেকে রেখে দিতে হবে। চিংড়ির স্টক তৈরি করার জন্য প্যানে তেল দিয়ে গরম হলে আদা, রসুন, পেঁয়াজ ও স্প্রিং অনিয়নের গোড়া ভেজে নিতে হবে। তারপর ধুয়ে রাখা চিংড়ির খোসা দিয়ে লাল করে ভেজে নিতে হবে। এবার ১ লিটার পানি দিয়ে ঢেকে দিতে হবে। ১৫ মিনিট ফুটিয়ে নিয়ে স্টক ছেকে নিতে হবে। এবার ছেকে নেওয়া স্টকের মধ্যে টমেটো কিউব দিয়ে লবণ ও গোলমরিচ গুঁড়া দিয়ে ঢেকে রেখে ফুটিয়ে নিতে হবে ৫ মিনিট। এরপর ফোটানো স্টকের মধ্যে ছোট গোল চামচ দিয়ে এক এক করে বড়ার আকারে ছাড়তে হবে। বড়াগুলো ফুলে স্টকের ওপর ভেসে উঠবে। তারপর ৩ মিনিটের মতো বড়া ফুটিয়ে স্প্রিং অনিয়ন কুচি ও ২/৩টা কাঁচা মরিচ দিয়ে একটু নেড়ে উঠিয়ে গরম গরম পরিবেশন করতে হবে।



নার্গিস শামীমা
চাঁদপুর



নির্বাচিত রেসিপি

স্টার শিপ ফিউশন কিচেন : সিজন-২

১৯



শ্রিম্প মোমো লেমনগ্রাস জল-বড়া ব্রথ

উপকরণ

চিংড়িবাটা, ময়দা, সয়াবিন তেল, ধনিয়া, মরিচ ও হলুদগুঁড়া, লবণ, লেমনগ্রাস, টমেটো, কর্নফ্লাওয়ার, পেঁয়াজ কুচি, কাঁচামরিচকুচি—সব উপকরণ পরিমাণমতো।

প্রণালি

প্রথমে মোমো শিট করব। তারপর চিংড়ি মাছের সঙ্গে সব উপকরণ দিয়ে মাখব। চুলাতে এবার সয়াবিন তেল দেব। মোমোর ভেতরে পুর ভরে নেব। টমেটোকুচি আর পেঁয়াজকুচি দিয়ে দেব। তারপর পরিমাণমতো পানি দেব। ব্রথ তৈরি হয়ে গেলেই মোমোগুলো সেদ্ধ করে নেব। ব্যস, হয়ে গেল চিংড়ি মোমোর জল-বড়া।



এম এন সালেহ
নরসিংদী



লাউ পায়েস ফিউশন

উপকরণ

গ্রেট করা লাউ সেদ্ধ ১ কাপ, গুঁড়া দুধ ২ টেবিল চামচ, তরল ক্রিম ২ টেবিল চামচ, সয়াবিন তেল ১ টেবিল চামচ, ঘি এক টেবিল চামচ, এলাচি গুঁড়া সামান্য, চিনি ৩ টেবিল চামচ, তরল দুধ ১০০ গ্রাম, আমের পাল্ল ১ কাপ, আগার আগার পাউডার ১ চা-চামচ, পেস্তাবাদামকুঁচি ১ চা-চামচ।

প্রণালি

প্যানে লাউ দিয়ে সঙ্গে তেল ও ঘিসহ হালকা ভেজে নেব। এবার তরল দুধে গুঁড়া দুধ ভালো করে মিশিয়ে লাউয়ের সঙ্গে দিয়ে নাড়ব। ফুটে উঠলে চিনি ও ক্রিম দিয়ে নামিয়ে নেব। অন্য পাত্রে কাথ, আগার আগার পাউডার ও চিনি দিয়ে একটি মিশ্রণ তৈরি করে নামিয়ে নেব। একটি স্বচ্ছ গ্লাসে ৮০ শতাংশ লাউয়ের পায়েস ও ২০ শতাংশ আমের স্মুদি কাথ ঢেলে নিয়ে নিজের মতো করে সাজিয়ে পরিবেশ করব।



সুয়েবা খাতুন
কিশোরগঞ্জ





লাউ পায়েস ড্রাফল

উপকরণ

গ্রেট করা লাউ, ঘি, লবণ, গুঁড়া/
লিকুইড দুধ, চিনি, এলাচি, দারুচিনি
গুঁড়া, কাস্টার্ড পাউডার, ভ্যানিলা স্পঞ্জ,
জেলো, হুইপড ক্রিম।

প্রণালি

প্রথম ধাপ : একটি প্যানে ঘি দিয়ে তাতে গ্রেট করা লাউ ভেজে
নিতে হবে। তারপর লাউয়ের সঙ্গে এলাচি-দারুচিনি গুঁড়া, লবণ
দিয়ে খুব ভালোভাবে ভেজে এর মধ্যে দুধ দিয়ে রান্না করে নেব।
রান্না ৭০ শতাংশ ভাগ হয়ে এলে এতে চিনি দিয়ে জ্বাল করতে হবে।
নামানোর আগে ১/২ কাপ তরল দুধে কাস্টার্ড পাউডার মিশিয়ে
মিশ্রণে ঢেলে দিয়ে ঘন একটা পায়েস চুলা থেকে নামিয়ে ঠাণ্ডা
করে নিতে হবে।

দ্বিতীয় ধাপ : যে পাত্রে বা বোলে ড্রাফল সেট করব সেখানে প্রথম
ভ্যানিলা স্পঞ্জ দিয়ে এর ওপর মিল্ক সিরাপ বেশি পরিমাণ দিতে
হবে। তার ওপর লাউ পায়েস দিয়ে একটা লেয়ার করে দিতে
হবে। তারপর লাউ পায়েসের লেয়ারের ওপর জেলোর লেয়ার
দিয়ে ফ্রিজে সেট করে নিতে হবে। সবশেষে হুইপড ক্রিম দিয়ে
ডেকোরেশন করে একটু সাজিয়ে নিলেই তৈরি হয়ে যাবে লাউ
পায়েস ড্রাফল।



কামরুন নাহার
চট্টগ্রাম



মাটন লয়ন চপ উইথ স্পাইসি ম্যাশড পটেটো অ্যান্ড স্পাইসি চিলি জ্যাম

উপকরণ

মাটন লয়ন চপ ৪টি, দই ২ টেবিল চামচ, আদা বাটা ১ চা-চামচ, রসুনবাটা ১ চা-চামচ, লাল মরিচ গুঁড়া ১ চা-চামচ, হলুদগুঁড়া হাফ চা-চামচ, ধনেগুঁড়া ১ চা-চামচ, জিরাগুঁড়া হাফ চা-চামচ, গরম মসলা হাফ চা-চামচ, লবণ স্বাদমতো, লেবুর রস ১ চা-চামচ, সয়াবিন তেল ২ টেবিল চামচ, শর্ষের তেল ১ চা-চামচ।

স্পাইসি ম্যাশড পটেটোর জন্য : আলু ৫০০ গ্রাম (সেদ্ধ ও ম্যাশ করা), মাখন ২ টেবিল চামচ, দুধ/হেভি ক্রিম হাফ কাপ, পেঁয়াজ বেরেস্টা আন্দাজমতো, শুকনা লাল মরিচ ৩-৪টি, শর্ষের তেল ১ চা-চামচ, লবণ স্বাদমতো।

চিলি জ্যামের জন্য : শুকনা লাল মরিচ ৮-১০টি, কাঁচা মরিচ ২টি, রসুন ৪ কোয়া, আদা ১ ইঞ্চি, চিনি হাফ কাপ, ভিনেগার হাফ কাপ, লবণ হাফ চা-চামচ, পানি হাফ কাপ, সয়াবিন তেল ১ টেবিল চামচ, শর্ষের তেল হাফ চা-চামচ।



ফারাহ হাসান মৌটুসী
ঢাকা

প্রণালি

মাটন লয়ন চপ তৈরি : মাটন চপে দই, আদা-রসুন বাটা, সব গুঁড়া মসলা, লবণ ও লেবুর রস ভালোভাবে মাখান। শেষে অল্প শর্ষের তেল মিশিয়ে ১-২ ঘণ্টা (ভালো হলে রাতভর) ম্যারিনেট করুন। প্যানে সয়াবিন তেল গরম করে চপগুলো মাঝারি আঁচে দুই পাশে ৩-৪ মিনিট করে 'সিয়ার' করুন। তারপর ঢেকে অল্প আঁচে ৮-১০ মিনিট রান্না করুন, যাতে ভেতর পর্যন্ত নরম হয়। নামানোর আগে সামান্য শর্ষের তেল ছিটিয়ে দিন—দেশি অ্যারোমার জন্য।

স্পাইসি ম্যাশড পটেটো তৈরি : প্যানে মাখন গলিয়ে পেঁয়াজ বেরেস্টা হালকা নাড়ুন। শুকনা লাল মরিচ দিয়ে ৩০ সেকেন্ড নাড়ুন। ম্যাশ করা আলু ও দুধ/ক্রিম দিয়ে ভালোভাবে মেশান। লবণ দিন। নামানোর আগে অল্প সরিষার তেল মিশিয়ে দিন—দেশি টাচের জন্য।

চিলি জ্যাম তৈরি : প্যানে সয়াবিন তেল গরম করে পেস্তা ঢালুন। চিনি, ভিনেগার ও লবণ দিয়ে মাঝারি আঁচে ১০-১৫ মিনিট জ্বাল দিন। ঘন হলে নামানোর আগে অল্প শর্ষের তেল দিন—দেশি বাঁজের জন্য।

পরিবেশন : একটি সার্ভিং ডিশে গরম গরম স্পাইসি ম্যাশড পটেটো ছড়িয়ে দিন। তার ওপর মচমচে মাটন লয়ন চপগুলো সাজিয়ে দিন। সবশেষে ওপর থেকে বা পাশে স্পাইসি চিলি জ্যাম দিয়ে পরিবেশন করুন।



মাটন চপ ফিউশন মাটন রোগান জোস

উপকরণ

খাসির মাংস ১ কেজি, তেল ১/৪ কাপ, ঘি ১/৪ কাপ, টক দই ১/২ কাপ, গরমমসলা, আস্ত এলাচি ৩টি, দারুচিনি ২ টুকরো, গোল মরিচ ১ চা-চামচ, তেজপাতা ২টি, পাপরিকা পাউডার ১ চা-চামচ, আদা বাটা ১ টেবিল চামচ, রসুন বাটা ১ টেবিল চামচ, জিরাগুঁড়া ১ চা-চামচ, হলুদগুঁড়া ১ চা-চামচ, মরিচগুঁড়া ১ টেবিল চামচ, লবণ পরিমাণমতো, পেঁয়াজ বেরেস্কা ১ কাপ, পেঁয়াজকুচি ১/২ কাপ, পানি ১ লিটার, কাঁচা মরিচ ৫-৬টি।

প্রণালি

মাংসের সঙ্গে পেঁয়াজকুচি ও কাঁচা মরিচ বাদে সব উপকরণ দিয়ে ভালো করে মাখাতে হবে। তারপর চুলায় বসিয়ে ঢাকনা দিয়ে মুখ বন্ধ করে হাই হিটে রান্না করতে হবে ১০ মিনিট। এরপর পানি দিয়ে দমে রাখতে হবে ৩০ মিনিট। মাংস সেদ্ধ হয়ে গেলে পেঁয়াজকুচি দিয়ে কষাতে হবে। আস্ত কাঁচা মরিচ দিতে হবে। বেরেস্কা ও ঘি দিতে হবে। পানি শুকিয়ে গিয়ে তেল ওপরে উঠলে নামিয়ে পরিবেশন করতে হবে মজার স্বাদের মাটন রোগান জোস।



মুজিব খন্দকার
ঢাকা



আলু ছুরি শুঁটকির কোফতা কারি

উ প ক র ণ

ছুরি শুঁটকি, লবণ, আলু, পেঁয়াজকুচি, মরিচকুচি, মরিচের গুঁড়া, ধনিয়া গুঁড়া, জিরাগুঁড়া, মেথি পাউডার, পাঁচফোড়ন, সয়াবিন তেল, ধনেপাতা, টমেটো, টক দই, এলাচি, দারুচিনি, তেজপাতা।

প্রণালি

প্রথমে ছুরি শুঁটকি গরম পানিতে ভিজিয়ে রাখব ৭-৮ মিনিট, তারপর শুঁটকি থেকে কাঁটা আলাদা করে নেব। এরপর পরিমাণমতো লবণ, হলুদ, মরিচ, ধনিয়া গুঁড়া, জিরাগুঁড়া ও সয়াবিন তেল দিয়ে ১৫ মিনিটের জন্য ম্যারিনেট করে রাখব। এবার একটা প্যানে মরিচ, পেঁয়াজ, টমেটো সঁতে করে নেব। এরপর একটা পাত্রে মাঝারি সাইজের ৩-৪টি আলু খোসা ছাড়িয়ে তারপর সেদ্ধ করে নেব। এবার ম্যারিনেট করে রাখা শুঁটকিগুলো প্যানে অল্প তেল দিয়ে ভেজে নেব। এখন একটি বোলে ভাজা শুঁটকি, সঁতে করে রাখা পেঁয়াজ, মরিচ, টমেটো, সেদ্ধ করে রাখা আলু মাথিয়ে গোল গোল কোফতা শেপ করে নেব। এখন একটা প্যানে অল্প তেলে ভেজে নেব কোফতাগুলো। তারপর একটা পাত্রে ১ পরিমাণমতো তেল দিয়ে এতে এলাচি, দারুচিনি, তেজপাতা, মেথি পাউডার, পাঁচফোড়ন দিয়ে কিছুক্ষণ নাড়ব। এরপর এতে পেঁয়াজকুচি, মরিচকুচি, টমেটোকুচি দিয়ে রান্না করে নেব। এরপর এতে টক দই দেব, অনেকটা ঝাল ঝোলার মতো করে রান্না করব। এরপর কোফতাগুলো দিয়ে কিছুক্ষণ রান্না করে নেব। এবার ধনেপাতা দিয়ে পরিবেশন করব।



চিংড়ি শুঁটকি কিমা, বেগুনের কালাইয়ের টার্ট সঙ্গে জলপাইয়ের সস ও সঁতে ভেজিটেবল

উপকরণ

চিংড়ি শুঁটকি, কালাইয়ের আটা, বেগুন, ফুলকপি, বরবাটি, গাজর, জলপাই, সয়াবিন তেল, বাটার, হলুদ, শুকনা মরিচ, ধনিয়ার গুঁড়া, আদা, জিরা, রসুনবাটা, পেঁয়াজকুচি, কাঁচা মরিচ কুচি, গোল মরিচগুঁড়া, পাঁচফোড়ন, চিনি, লবণ।

প্রণালি

চিংড়ি শুঁটকি কিমা তৈরি : প্রথমে চিংড়ি শুঁটকি ভালো করে ধুয়ে পরিষ্কার করে নিন। প্যানে সামান্য তেল গরম করে পেঁয়াজকুচি, আদা-রসুন-জিরাবাটা এবং গুঁড়া মসলা (হলুদ, মরিচ, ধনিয়া) দিয়ে কষিয়ে নিন। এবার চিংড়ি শুঁটকি দিয়ে কিমার মতো করে রান্না করুন। নামানোর আগে কাঁচা মরিচ কুচি ও সামান্য চিনি দিয়ে নামিয়ে নিন।

বেগুনের কালাই টার্ট তৈরি : বেগুন পুড়িয়ে বা সেদ্ধ করে ভর্তা করে নিন। এবার কালাইয়ের আটার সঙ্গে সামান্য বাটার, লবণ এবং বেগুনের ভর্তা মিশিয়ে একটি ডো (খামির) তৈরি করুন। এই ডো ছোট ছোট টার্টের ছাঁচে বা গোল বাটির আকারে গড়ে ওভেনে বা চুলায় প্যানে হালকা আঁচে সেকেনে নিন যতক্ষণ না শক্ত ও ক্রিস্পি হচ্ছে।

জলপাইয়ের সস তৈরি : জলপাই সেদ্ধ করে বিচি ছাড়িয়ে চটকে নিন। প্যানে সামান্য তেল দিয়ে পাঁচফোড়ন ফোড়ন দিন। এবার জলপাইয়ের পাল্ল, চিনি, লবণ এবং সামান্য মরিচগুঁড়া দিয়ে জ্বাল দিন। ঘন হয়ে সসের মতো হলে নামিয়ে নিন।

সঁতে ভেজিটেবল তৈরি : ফুলকপি, বরবাটি ও গাজর ছোট কিউব করে কেটে হালকা ভাপিয়ে নিন। এবার প্যানে বাটার গরম করে তাতে গোলমরিচগুঁড়া ও সামান্য লবণ দিয়ে সবজিগুলো উঁচু আঁচে ১-২ মিনিট দ্রুত নাড়াচাড়া (সঁতে) করে নামিয়ে নিন।

পরিবেশন : তৈরি করা বেগুনের কালাই টার্টের ভেতর চিংড়ি শুঁটকি কিমা পুর হিসেবে ভরে দিন। প্লেটের একপাশে টার্টগুলো সাজিয়ে তার চারপাশে সঁতে ভেজিটেবল রাখুন। সবশেষে ওপরে বা পাশে জলপাইয়ের সস ছড়িয়ে সুন্দরভাবে পরিবেশন করুন।



মো. লিখন
কুষ্টিয়া



রসগোল্লা পাই

উপকরণ

দুধ, ভিনেগার, ময়দা, বেকিং সোডা, চিনি, এলাচি, বাটার।

প্রণালি

দুধের ছানা কাটিয়ে ছানা ছেকে ৩০-৪০ মিনিট ঝুলিয়ে রাখতে রাখতে পাইয়ের ডো তৈরি করে নেব। ডো তৈরির জন্য ১৫০ গ্রাম ময়দায় ১১৫ গ্রাম বাটার দিয়ে আলতো হাতে মথে নেব। এবং ৩-৪ টেবিল চামচ ঠান্ডা পানি দিয়ে পুরো ডোটা তৈরি করে ফ্রিজে রেখে দেব। ততক্ষণে ছানা মথে রসগোল্লা তৈরি করে নেব। চিনির শিরায় ২০ মিনিট হাই হিটে রান্না করে ২-৩ ঘণ্টা ঠান্ডা হতে দেব। ঠান্ডা হলে ছোট ছোট করে কেটে পাইয়ের ফিলিং হিসাবে ব্যবহার করব এবং ১৫ মিনিট ২২০ ডিগ্রিতে এবং বাকি ৩০ মিনিট ১৮০ ডিগ্রিতে বেক করে নেব।



লুবাইনা আফরা ইসলাম
ঢাকা



নির্বাচিত রেসিপি

স্টার শিপ ফিউশন কিচেন : সিজন-২

২৭



চকলেট কোকোনাট রসগোল্লা

উপকরণ

রসগোল্লা, সয়াবিন তেল, নারকেল দুধ এক কাপ, গুঁড়া দুধ, ক্রাশ করা মিল্ক চকলেট, পেস্টাবাদামকুচি, চিনি, কোরানো নারকেল।

প্রণালি

রসগোল্লাগুলো শিরা থেকে চিপে ছেঁকে নেব। তারপর সয়াবিন তেল দিয়ে ডিপ ফ্রাই করব। ক্রাশ করা চকলেট গুঁড়া দুধ দিয়ে মেল্ড করে নেব। অন্য পাত্রে নারকেল দুধ ও চিনি দিয়ে শিরা বানাব। ভাজা রসগোল্লাগুলো মাঝখান থেকে কেটে গর্ত করে নেব। মেল্ড করা চকলেট রসগোল্লার গর্তের মধ্যে দিয়ে দেব। একটা পিরিচে চকলেট রসগোল্লা দিয়ে নারকেলের দুধের শিরা দিয়ে দেব। পেস্টাবাদামকুচি নারকেল কোরানো দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করব। ব্যস, তৈরি হয়ে গেল চকলেট কোকোনাট রসগোল্লা।



মোছা. জহুরা খাতুন
ঢাকা



ফিউশন ইতালিয়ান বিফ ভুনা

উপকরণ

গরুর মাংস ৫০০ গ্রাম, টক দই ৬০ গ্রাম, আদাবাটা ৭.৫ গ্রাম, রসুনবাটা ৭.৫ গ্রাম, লাল মরিচ গুঁড়া ৩-৩.৫ গ্রাম, হলুদগুঁড়া ১ গ্রাম, জিরাগুঁড়া ২ গ্রাম, ধনিয়া গুঁড়া ২ গ্রাম, লবণ ৬-৭ গ্রাম, অলিভ অয়েল ৩৭.৫ এমএল, মাখন ৭.৫ গ্রাম, পেঁয়াজকুচি ১৫০ গ্রাম, টমেটো পিউরি ১২০ গ্রাম, দারুচিনি ১.৫ গ্রাম, তেজপাতা ০.৫ গ্রাম, রোজমেরি ১ গ্রাম, থাইম ০.৫ গ্রাম, অরিগ্যানো ০.৫ গ্রাম, চিলি ফ্লেক্স ০.৭৫ গ্রাম, পারমেজান চিজ ১০ গ্রাম, বালসামিক ভিনেগার ২.৫ এমএল।

প্রণালি

গরুর মাংসের সঙ্গে দই, আদা-রসুনবাটা, সব গুঁড়া মসলা, লবণ ও অলিভ অয়েল মেখে ১-২ ঘণ্টা ম্যারিনেট করব। প্যান্ডে অলিভ অয়েল ও মাখন গরম করে দারুচিনি ও তেজপাতা দিয়ে পেঁয়াজ ভেজে হালকা ব্রাউন করব। ম্যারিনেট করা মাংস দিয়ে ভালোভাবে কষাব, মাংস থেকে তেল ছাড়লে টমেটো পিউরি দেব। রোজমেরি, থাইম, অরেগানো ও চিলি ফ্লেক্স দিয়ে ঢেকে অল্প আঁচে রান্না করব; প্রয়োজনে অল্প পানি দেব। মাংস নরম হলে পারমেজান চিজ ও বালসামিক ভিনেগার দিয়ে ২-৩ মিনিট দম দেব। তারপর নামিয়ে গরম গরম পরিবেশন করব।



সিয়াম প্রধান
চাকা



শ্মোকি পাপরিকা গার্লিক বিফ ভুনা

উপকরণ

গরুর মাংস ১ কেজি, পেঁয়াজকুচি ও কাপ, আদাবাটা ১ টেবিল চামচ, রসুনবাটা দেড় টেবিল চামচ, টক দই আধা কাপ, অলিভ অয়েল ও টেবিল চামচ, শর্ষের তেল ১ টেবিল চামচ, শুকনো মরিচ ২-৩টি, তেজপাতা ২টি, দারুচিনি ১ টুকরা, এলাচি ৩টি, লবণ স্বাদমতো, স্পাইস মিক্স স্প্যানিশ শ্মোকড পাপরিকা ২ চা-চামচ, লালমরিচগুঁড়া ১ চা-চামচ, জিরাগুঁড়া ১ চা-চামচ, ধনিয়া গুঁড়া দেড় চা-চামচ, গোলমরিচ গুঁড়া আধা চা-চামচ, গরম মসলা গুঁড়া আধা চা-চামচ।

প্রণালি

কড়াইতে অলিভ অয়েল ও সরিষার তেল গরম করে শুকনো মরিচ, তেজপাতা, দারুচিনি ও এলাচি দেন। পেঁয়াজ দিয়ে ধীরে ধীরে ডিপ গোল্ডেন ব্রাউন করুন। আদা-রসুনবাটা দিয়ে কষান যতক্ষণ না কাঁচা গন্ধ যায়। দই ও সব মসলা দিয়ে ভালোভাবে কষিয়ে নেন। গরুর মাংস দিয়ে মাঝারি আঁচে ৩০-৪০ মিনিট ভুনা করুন। মাংস থেকে তেল আলাদা হয়ে এলে অল্প পানি দিয়ে ঢেকে নরম করুন। পানি শুকিয়ে এলে আবার ভালোভাবে কষান—এই স্টেজেই ছবির মতো কালার আসবে। রেড এবং একবারে মাখা ভুনা। শেষে গরমমসলা ও সামান্য গোলমরিচ ছিটিয়ে নামিয়ে পরিবেশন করুন।



তাসলিমা আহমেদ
ঢাকা



মোরগ মোসাল্লাম ফিউশন—স্টাফ কালার ভেজিটেবল উইথ হোল্ড চিকেন গ্রেভি

উপকরণ

আস্ত মুরগি ১টি, সিজনাল রঙিন সবজি ১ কাপ (ব্লান্টিং করা), মটরশুঁটি ১ টেবিল চামচ, পেঁয়াজবাটা ১ কাপ, আদা ও রসুনবাটা ২ টেবিল চামচ, টক দই ১ কাপ, টমেটো পিউরি ২ টেবিল চামচ, বাদামবাটা ২ টেবিল চামচ, কাঁচা মরিচবাটা ১ টেবিল চামচ, লেবুর রস ১ টেবিল চামচ, তরল দুধ ১ কাপ, বাটার ২ টেবিল চামচ, সয়াবিন তেল ১ কাপ, লাল মরিচ গুঁড়া ১ চা-চামচ, গরমমসলাগুঁড়া ১ চা-চামচ, আস্ত কাঁচা মরিচ ৩-৪টি এবং লবণ স্বাদমতো।

প্রণালি

আস্ত মুরগি ভালো করে ধুয়ে পানি বারিয়ে নিন। এরপর মুরগির গায়ে হালকা করে আঁচড় কেটে লেবুর রস ও লবণ দিয়ে মাখিয়ে ২ ঘণ্টা ম্যারিনেট করে রাখুন। প্যানে বাটার গরম করে ব্লান্টিং করা সবজিগুলো হালকা সঁতে করে তুলে নিন। এবার একটি পাত্রে পেঁয়াজ, আদা-রসুন, বাদাম ও কাঁচা মরিচ বাটাসহ সব গুঁড়া মসলা ও টক দই একসঙ্গে মিশিয়ে একটি মিক্সিং তৈরি করুন।

কড়াইতে সয়াবিন তেল গরম করে ম্যারিনেট করা আস্ত মুরগিটি লালচে করে ভেজে তুলে রাখুন। ওই তেলেই আগে থেকে তৈরি করা মসলার মিশ্রণটি দিয়ে খুব ভালোভাবে কষিয়ে নিন। এবার ভাজা মুরগির পেটের ভেতরে সঁতে করা সবজি ও মটরশুঁটি ঢুকিয়ে টুথপিক দিয়ে মুখ আটকে দিন। কষানো মসলায় মুরগি ও তরল দুধ দিয়ে মাঝারি আঁচে ২০ মিনিট রান্না করুন। সবশেষে আস্ত কাঁচা মরিচ দিয়ে মৃদু আঁচে (দমে) আরও ৪০ মিনিট রাখুন। এতে মুরগি একদম সফট ও টেস্টি হবে। নামানোর পর টুথপিক খুলে পছন্দমতো সাজিয়ে গরম গরম পরিবেশন করুন।



সৈয়দা তাওসিয়া হোসেন
ঢাকা





মোরগ মোসাল্লাম ফিউশন—পেশোয়ারি হোল চিকেন

উপকরণ

আস্ত মুরগি ১টি, টক দই ১ কাপ, তরল দুধ ১ কাপ, গুঁড়া দুধ ১ টেবিল চামচ, জাফরান ১ চিমটি, পেঁয়াজ বেরেস্তা ১ কাপ, কাজুবাদামবাটা ২ টেবিল চামচ, পেস্তাবাদামবাটা ১ টেবিল চামচ, কাঠবাদামবাটা ১ টেবিল চামচ, পোস্তদানাবাটা ১ টেবিল চামচ, আদা ও রসুনবাটা ২ টেবিল চামচ, কাঁচা মরিচ বাটা ১ টেবিল চামচ, গরমমসলাগুঁড়া ১ চা-চামচ, কিশমিশ ৮-১০টি, আস্ত কাঁচা মরিচ ৩-৪টি, ঘি ২ টেবিল চামচ, সয়াবিন তেল ১ কাপ এবং লবণ স্বাদমতো।

প্রণালি

প্রথমে আস্ত মুরগি পরিষ্কার করে ধুয়ে একটি কাঁটাচামচ দিয়ে ভালো করে 'হ্যামারিং' বা কেচে নিন। এরপর টক দই ও লবণ দিয়ে মাখিয়ে ১ ঘণ্টা ম্যারিনেট করে রাখুন। এদিকে সব রকমের বাদাম বাটা, পোস্তদানা ও বাটা মসলাগুলো একত্রে মিশিয়ে ৩০ মিনিট রেখে দিন।

কড়াইতে সয়াবিন তেল গরম করে ম্যারিনেট করা মুরগিটি হালকা করে ভেজে তুলে নিন। ওই একই তেলে আগে থেকে তৈরি করে রাখা মসলার মিশ্রণটি দিয়ে অল্প আঁচে ৩০ মিনিট ধরে সময় নিয়ে কষান। মসলা কষানো হয়ে গেলে ভাজা মুরগিটি দিয়ে আরও ৩০ মিনিট রান্না করুন।

অন্য একটি পাত্রে তরল দুধে জাফরান ভিজিয়ে নিন। এবার জাফরা মিশ্রিত দুধ, গুঁড়া দুধ, গরমমসলাগুঁড়া, ঘি, কিশমিশ ও কাঁচা মরিচসহ বাকি সব উপকরণ মুরগিতে দিয়ে দিন। আরও ১০ মিনিট রান্না করে আঁচ কমিয়ে ২০ মিনিট 'দমে' রাখুন। মুরগি নরম হয়ে ঝোল মাখা মাখা হয়ে এলে নামিয়ে নিজের পছন্দমতো সাজিয়ে পরিবেশন করুন।



সৈয়দা জান্নাত আরা খাতুন
ঢাকা



ছাঁকবাটা মুরগির কোরমা আর বাটার নান

উ প ক র ণ

চিকেন কোরমার জন্য : মুরগি ১ কেজি (মাঝারি টুকরা), পেঁয়াজবাটা ১ কাপ, আদাবাটা ১ টেবিল চামচ, রসুনবাটা ১ টেবিল চামচ, কাজু বা চারমগজ বাটা (ছাঁকবাটা) ১/২ কাপ, টক দই ১/২ কাপ, মরিচগুঁড়া ১ চা-চামচ, হলুদ ১/২ চা-চামচ, ধনিয়া গুঁড়া ১ চা-চামচ, জিরাগুঁড়া ১ চা-চামচ, গরমমসলাগুঁড়া ১/২ চা-চামচ, গোটা গরম মসলা (দারুচিনি, এলাচি, লবঙ্গ) সামান্য, ঘি ২ টেবিল চামচ, সয়াবিন তেল ১/২ কাপ, চিনি ১ চা-চামচ, কেওড়া জল ১ চা-চামচ এবং লবণ স্বাদমতো।

বাটার নানের জন্য : ময়দা ৩ কাপ, দই ৩ টেবিল চামচ, বেকিং পাউডার ১ চা-চামচ, চিনি ১ চা-চামচ, লবণ ১ চা-চামচ, তেল ২ টেবিল চামচ, সেক্স আলু আধা কেজি (ভর্তা করা), কুসুম গরম পানি বা দুধ প্রয়োজনমতো এবং ব্রাশ করার জন্য বাটার।



মেহজাবিন নেহা
ঢাকা

প্রণালি

চিকেন কোরমা তৈরি : মুরগির টুকরাগুলো ভালো করে ধুয়ে টক দই, আদা-রসুনবাটা ও লবণ দিয়ে ২০ মিনিট ম্যারিনেট করে রাখুন। কড়াইতে তেল ও ঘি গরম করে গোটা গরমমসলা ফোড়ন দিন। এবার পেঁয়াজবাটা দিয়ে ততক্ষণ কষান যতক্ষণ না তেল ওপরে ভেসে ওঠে। এরপর সব গুঁড়া মসলা ও সামান্য পানি দিয়ে ভালো করে কষিয়ে ম্যারিনেট করা মুরগি দিয়ে দিন। কিছুক্ষণ কষানোর পর কাজু বা ছাঁকবাটা দিয়ে ঢেকে মাঝারি আঁচে ২০-২৫ মিনিট রান্না করুন। ঝোল ঘন ও ক্রিমি হয়ে এলে কেওড়া জল, চিনি ও গরমমসলাগুঁড়া ছড়িয়ে নামিয়ে নিন।

আলু স্টাফড বাটার নান তৈরি : একটি পাত্রে ময়দা, দই, বেকিং পাউডার, চিনি, লবণ ও তেল মিশিয়ে কুসুম গরম পানি বা দুধ দিয়ে একটি নরম ডো (খামির) তৈরি করুন। ডো ১ ঘণ্টা ঢেকে রাখুন। এরপর ছোট ছোট বল তৈরি করে তার ভেতরে আগে থেকে তৈরি করে রাখা আলু সেক্সর পুর দিয়ে নানের আকারে বেলে নিন। গরম তাওয়ায় এক পাশ সেক্কে অন্যপাশ সরাসরি আগুনে ফুলিয়ে নিন। নামানোর পর গরম থাকতে থাকতেই ওপরে বাটার ব্রাশ করে দিন। আলু স্টাফড গরম গরম বাটার নানের সঙ্গে সুন্দরভাবে সাজিয়ে পরিবেশন করুন।



ছাঁকবাটা চিকেন বার্গার

উপকরণ

ছাঁকবাটার জন্য : শুকনা লাল মরিচ ৮-১০টি, রসুন ১/৪ কাপ, পেঁয়াজকুচি ১ কাপ, জিরা ২ টেবিল চামচ, সয়াবিন তেল ১/৪ কাপ এবং লবণ স্বাদমতো।

চিকেন প্যাটির জন্য : মুরগির কিমা ৫০০ গ্রাম, তৈরি করা ছাঁকবাটা ৩-৪ টেবিল চামচ, ডিম ১টি, ব্রেডক্রাম্ব ১/২ কাপ, গোলমরিচগুঁড়া ১/২ চা-চামচ, ভাজার জন্য শর্ষের তেল এবং লবণ স্বাদমতো।

মাস্টার্ড মেয়র জন্য : মেয়নেজ ১/২ কাপ, শর্ষেবাটা বা ডিজন মাস্টার্ড ১-২ টেবিল চামচ এবং লেবুর রস ১ চা-চামচ।

বার্গার অ্যাসেম্বলির জন্য : বার্গার বান ৪টি, চিজ স্লাইস ৪টি, লেটুসপাতা, টমেটো স্লাইস এবং পেঁয়াজ রিং প্রয়োজনমতো।



তাসনুভা নাজ
ঢাকা

প্রণালি

ছাঁকবাটা তৈরি : কড়াইতে তেল গরম করে শুকনা মরিচ ও রসুন ভেজে নিন। এরপর পেঁয়াজকুচি দিয়ে নরম হওয়া পর্যন্ত নাড়ুন। সবশেষে জিরা দিয়ে সবকিছু সোনালি বাদামি করে ভেজে নামিয়ে নিন। মিশ্রণটি ঠান্ডা হওয়ার পর শিল-পাটায় মিহি করে বেটে পেস্ট তৈরি করুন।

চিকেন প্যাটি তৈরি : একটি বাটিতে মুরগির কিমার সঙ্গে ৩-৪ টেবিল চামচ ছাঁকবাটা মিশিয়ে নিন। খেয়াল রাখবেন, বেশি পরিমাণে দিলে এর স্বাদ কড়া হয়ে যেতে পারে। এরপর এর সঙ্গে ডিম, ব্রেডক্রাম্ব, গোলমরিচ ও লবণ দিয়ে ভালো করে মেখে ৪টি সমান প্যাটি তৈরি করুন। প্যাটিগুলো সেট হওয়ার জন্য ১৫-২০ মিনিট ফ্রিজে রেখে দিন। এবার প্যানে সরিষার তেল গরম করে মাঝারি আঁচে প্যাটিগুলো দুই পাশ গোল্ডেন ব্রাউন করে ভেজে নিন।

মাস্টার্ড মেয় তৈরি : একটি ছোট বাটিতে মেয়নেজের সঙ্গে শর্ষেবাটা ও লেবুর রস দিয়ে ভালো করে মিশিয়ে নিন। এই সসটি মূলত ছাঁকবাটার কাঁবালো স্বাদের সঙ্গে একটি চমৎকার ভারসাম্য তৈরি করবে।

বার্গার পরিবেশন : বার্গার বানগুলো হালকা টোস্ট করে নিন। নিচের বানে পর্যাপ্ত মাস্টার্ড মেয় লাগিয়ে তার ওপর লেটুসপাতা ও গরম চিকেন প্যাটি বসান। প্যাটির ওপর চিজ স্লাইস দিন যাতে তা গরমে গলে যায়। এবার টমেটো ও পেঁয়াজ রিং সাজিয়ে ওপর থেকে আরও একটু মাস্টার্ড মেয় দিয়ে বানের ওপরের অংশ দিয়ে ঢেকে দিন। তৈরি হয়ে গেল জিভে জল আনা ছাঁকবাটা চিকেন বার্গার। এটি গরম গরম পরিবেশন করুন।



ডাক কনফি উইথ কোকোনাট নুডলস

উপকরণ

হাঁসের কনফিটের জন্য : হাঁসের রান ২টি, রসুন ৫-৬ কোয়া (হালকা চ্যাপ্টা করা), তেজপাতা ২টি, গোলমরিচগুঁড়া ১/২ চা-চামচ, থাইম বা রোজমেরি সামান্য, হাঁসের চর্বি বা সাদা তেল প্রয়োজনমতো (হাঁস ডোবার মতো) এবং লবণ ১.৫ চা-চামচ।

নারকেল নুডলসের জন্য : রাইস বা এগ নুডলস ২০০ গ্রাম, নারকেল দুধ ১ কাপ, পেঁয়াজকুচি ১/২ কাপ, রসুনকুচি ১ চা-চামচ, আদাকুচি ১/২ চা-চামচ, কাঁচা মরিচ ১-২টি, সয়া সস ১ টেবিল চামচ, লেবুর রস ১ চা-চামচ, গোলমরিচ সামান্য, তেল ১ টেবিল চামচ, সাজানোর জন্য ধনেপাতা বা স্ক্যালিয়ন এবং লবণ স্বাদমতো।



প্রসেনজিৎ চন্দ্র মালো
চট্টগ্রাম

প্রণালি

হাঁসের কনফিট তৈরি : প্রথমে হাঁসের রান ভালো করে ধুয়েমুছে শুকিয়ে নিন। এরপর লবণ, গোলমরিচ, রসুন ও তেজপাতার সঙ্গে মাখিয়ে ঢেকে ১২-২৪ ঘণ্টা ফ্রিজে ম্যারিনেট করে রাখুন। রান্নার সময় একটি ভারী পাত্রে হাঁসের রান রেখে তার ওপর চর্বি বা তেল এমনভাবে ঢালুন যেন মাংস পুরোপুরি ডুবে থাকে। খুব অল্প আঁচে ২.৫ থেকে ৩ ঘণ্টা ধীরে ধীরে রান্না করুন। মাংস নরম হয়ে হাড় থেকে আলগা হয়ে এলে নামিয়ে নিন। পরিবেশনের আগে প্যান বা ওভেনে চামড়ার দিকটা হালকা ক্রিসপি বা মচমচে করে নিতে হবে।

নারকেল নুডলস তৈরি : নুডলস সেদ্ধ করে পানি বারিয়ে আলাদা করে রাখুন। প্যানে তেল গরম করে পেঁয়াজ, রসুন, আদা ও কাঁচা মরিচ দিয়ে হালকা করে ভাজুন। এরপর নারকেল দুধ যোগ করে অল্প আঁচে ২-৩ মিনিট ফুটতে দিন। মিশ্রণটি ঘন হয়ে এলে এতে সয়া সস, লবণ ও গোলমরিচ যোগ করুন। এবার সেদ্ধ করা নুডলস দিয়ে মসলার সঙ্গে খুব ভালো করে মিশিয়ে নিন। সবশেষে লেবুর রস দিয়ে নেড়েচেড়ে আঁচ বন্ধ করুন। এবার একটি সার্ভিৎ ডিশে ক্রিমি নারকেল নুডলস সাজিয়ে নিন। তার ওপর ক্রিসপি হাঁসের কনফিট বসিয়ে ধনেপাতা বা স্ক্যালিয়ন কুচি ছিটিয়ে গরম গরম পরিবেশন করুন।





নোরি শিট স্ট্রাফড উইথ ডাক চৌকিদারি

উপকরণ

ডাক প্যানফ্রাইয়ের জন্য : বেইজিং হাঁস ব্রেস্ট (স্কিনসহ) ৩০০ গ্রাম, মরিচগুঁড়া ১ চা-চামচ, হলুদগুঁড়া ১/২ চা-চামচ, জিরাগুঁড়া ১/২ চা-চামচ, ধনিয়া গুঁড়া ১/২ চা-চামচ, গরমমসলাগুঁড়া ১/২ চা-চামচ, আদা বাটা ১/২ চা-চামচ, রসুন বাটা ১/২ চা-চামচ, লেবুর রস ১ চা-চামচ, সয়া সস ১ টেবিল চামচ, সেসেমি অয়েল ২ টেবিল চামচ, গোলমরিচ গুঁড়া ১ চিমটি এবং লবণ স্বাদমতো।

স্প্যাগেটির জন্য : স্প্যাগেটি ১৫০ গ্রাম, টমেটো ৪টি, পেঁয়াজফালি ২টি, রসুন কোয়া ৪টি, নাগা মরিচ ২টি, টমেটো সস ১ টেবিল চামচ, হার্বস ১ চা-চামচ, ক্রাশ করা গোলমরিচ ১ চা-চামচ, সেলারি পাতা ২টি, তেল দেড় টেবিল চামচ এবং লবণ পরিমাণমতো।

অ্যাসেম্বলিং ও পরিবেশনার জন্য : নোরি শিট ১ পিস এবং সেসেমি সিড (তিল) সামান্য।



লাভলী লিপি
চাকা

প্রণালি

হাঁসের মাংস তৈরি : প্রথমে হাঁসের মাংসটি ভালো করে ধুয়ে পানি বারিয়ে নিন। এরপর মরিচ, হলুদ, ধনিয়া, জিরা, গরমমসলাগুঁড়া, লবণ, গোলমরিচগুঁড়া, লেবুর রস ও সয়া সসের সঙ্গে মাংসটি খুব ভালো করে মাখিয়ে ২০-২৫ মিনিট ম্যারিনেশনের জন্য রাখুন। ম্যারিনেট করা মাংসগুলো একটি ফ্রাই প্যানে সেসেমি অয়েল দিয়ে ভেজে নিন। ভাজা হয়ে গেলে মাংসটি আলাদা একটি পাত্রে তুলে রাখুন।

স্প্যাগেটি তৈরি : একটি পাত্রে লবণ ও তেল দিয়ে স্প্যাগেটিগুলো সেদ্ধ করে পানি বারিয়ে নিন। একই ফ্রাই প্যানে পুনরায় তেল দিয়ে আদা, রসুন ও পেঁয়াজ হালকা ভেজে টমেটোকুচি দিন। টমেটো নরম হয়ে এলে সেদ্ধ করা স্প্যাগেটিগুলো দিয়ে দিন। সবকিছু ভালো করে মেশানো হলে এর সঙ্গে সয়া সস, টমেটো সস, হার্বস, নাগা মরিচ ও গোলমরিচগুঁড়া দিয়ে কিছুক্ষণ নাড়াচাড়া করে নামিয়ে নিন।

স্ট্রাফিং ও পরিবেশনা : একটি নোরি শিটের ঠিক মাঝখানে তৈরি করা স্প্যাগেটিগুলো বিছিয়ে দিন। প্যানফ্রাই করে রাখা হাঁসের মাংসগুলো স্লাইস করে কেটে স্প্যাগেটির ওপর সুন্দরভাবে সাজিয়ে দিন। এবার নোরি শিটটি চতুর্ভুজ আকৃতিতে ভাঁজ করে আটকে দিন। পরিবেশনের আগে মাঝ বরাবর এমনভাবে কাটুন যাতে ভেতরের রঙিন অংশটি দেখা যায়। ওপর থেকে সেসেমি সিড ও সেলারি পাতা ছিটিয়ে পরিবেশন করুন দারুণ মজার নোরি শিট স্ট্রাফড উইথ ডাক চৌকিদারি।



লেমন জিঞ্জার ফিশ কাবাব

উপকরণ

উপকরণ (১০-১২টি কাবাবের জন্য) :
 মাছের ফিলে (রুই, কাতলা, পাঙাস বা ভেটকি) ৫০০ গ্রাম, আদাবাটা ১ টেবিল চামচ, রসুনবাটা ১ চা-চামচ, লেবুর রস ২ টেবিল চামচ, লেবুর খোসা কুচি (জেস্ট) ১ চা-চামচ (ঐচ্ছিক), কাঁচা মরিচ কুচি ২টি, ধনেপাতাকুচি ২ টেবিল চামচ, পেঁয়াজকুচি ২ টেবিল চামচ, ব্রেড ক্রাম্বস ৪ টেবিল চামচ, ডিম ১টি, গোলমরিচ গুঁড়া ১/২ চা-চামচ, জিরাগুঁড়া ১/২ চা-চামচ, তেল ভাজার জন্য এবং লবণ স্বাদমতো।

প্রণালি

প্রথমে মাছ ভালোভাবে ধুয়ে সেদ্ধ বা স্টিম করে নিন। এরপর মাছের কাঁটা ছাড়িয়ে হাত বা কাঁটা চামচ দিয়ে খুব ভালো করে চটকে নিতে হবে। এবার একটি বড় বাটিতে চটকানো মাছের সঙ্গে আদাবাটা, রসুনবাটা, লেবুর রস, লেবুর খোসা কুচি, কাঁচা মরিচ কুচি, ধনেপাতা কুচি, পেঁয়াজকুচি, গোলমরিচগুঁড়া, জিরাগুঁড়া ও স্বাদমতো লবণ দিয়ে চমৎকারভাবে মিশিয়ে নিন।

মেশানো হয়ে গেলে এতে ডিম ও ব্রেডক্রাম্বস যোগ করে এমনভাবে মাখন যেন মিশ্রণটি বেশ শক্ত ও আঠালো হয়। যদি মিশ্রণটি বেশি নরম মনে হয়, তবে এর সঙ্গে আরও সামান্য ব্রেডক্রাম্বস যোগ করতে পারেন। এবার হাতে অল্প তেল মেখে মিশ্রণ থেকে ছোট ছোট অংশ নিয়ে পছন্দমতো গোল বা চ্যাপ্টা কাবাবের আকৃতি দিন।

একটি ফ্রাইপ্যানে অল্প তেল গরম করে মাঝারি আঁচে কাবাবগুলো দুই পাশ সোনালি বাদামি হওয়া পর্যন্ত সময় নিয়ে ভেজে নিন। সবশেষে গরম গরম লেমন জিঞ্জার ফিশ কাবাব লেবুর টুকরা, পুদিনা চাটনি বা পছন্দের ডিপ সসের সঙ্গে পরিবেশন করুন।



কাতলা মাকি রোল

উপকরণ

(৪-৬টি রোলের জন্য)

কাতলা মাছের ফিলে বা কাঁটামুক্ত মাছ ৪০০ গ্রাম, সেন্দ্ব ভাত ২ কাপ (ঠান্ডা), নোরি শিট ৪-৬টি, শসা লম্বা কুচি ১টি, গাজর জুলিয়েন কাটা ১টি, ক্যাপসিকাম কুচি ১/২ কাপ, পেঁয়াজ পাতার কুচি ২ টেবিল চামচ, আদাবাটা ১ চা-চামচ, রসুনবাটা ১ চা-চামচ, সয়া সস ১ টেবিল চামচ, লেবুর রস ১ টেবিল চামচ, গোলমরিচগুঁড়া ১/২ চা-চামচ, তেল ২ টেবিল চামচ এবং লবণ স্বাদমতো।

পরিবেশনার জন্য : মেয়নিজ বা চিলি সস।

প্রণালি

মাছের পুর তৈরি : প্রথমে কাতলা মাছ ভালোভাবে ধুয়ে সেন্দ্ব বা স্টিম করে নিন। এরপর মাছের কাঁটা ছাড়িয়ে ভালো করে চটকে নিতে হবে। একটি প্যানে সামান্য তেল গরম করে তাতে আদা ও রসুনবাটা দিয়ে হালকা করে ভেজে নিন। এবার এতে চটকানো মাছ, সয়া সস, লেবুর রস ও গোলমরিচ গুঁড়ার সঙ্গে স্বাদমতো লবণ দিয়ে ৩-৪ মিনিট রান্না করুন। মিশ্রণটি ভাজা ভাজা ও শুকনো হয়ে এলে নামিয়ে ঠান্ডা হতে দিন।

রোল তৈরি ও অ্যাসেম্বলিং : একটি বাঁশের মাদুর বা সমতল জায়গায় নোরি শিট বিছিয়ে দিন। শিটের ওপর সেন্দ্ব ভাত পাতলা করে সমানভাবে ছড়িয়ে দিন। এবার ভাতের ওপর তৈরি করা মাছের পুর, লম্বা করে কাটা শসা, গাজর, ক্যাপসিকাম এবং পেঁয়াজপাতা সুন্দরভাবে সাজিয়ে দিন। এরপর মাদুর বা হাতের সাহায্যে খুব শক্ত করে রোল তৈরি করে নিন।

পরিবেশনা : একটি ধারালো ছুরি দিয়ে রোলটিকে সমান দূরত্বে গোল গোল টুকরা করে কাটুন। আকর্ষণীয়ভাবে সাজিয়ে মেয়নিজ, সয়া সস বা চিলি সসের সঙ্গে পরিবেশন করুন ভিন্নধর্মী স্বাদের কাতলা মাকি রোল।



শ্রেয়সী আহমেদ লীনা



চিকেন টিক্কা মাসালা সুইস রোল

উ প ক র ণ

হাড়ছাড়া চিকেন কিউব ৫০০ গ্রাম,
পিৎজা ডো ১০০ গ্রাম, মোজারেলা চিজ
৫০ গ্রাম, টক দই ১/২ কাপ, মিস্কাড পেস্ট
১/২ কাপ (ভাজা কাজুবাদাম, পেঁয়াজ
ও লাল মরিচ), টমেটো পেস্ট ২ টেবিল
চামচ, টমেটো সস ১/২ কাপ, আদা-
রসুনবাটা ৩ টেবিল চামচ, কাসুরি মেথি
বাটা ১ টেবিল চামচ, কাশ্মীরি মরিচগুঁড়া
১ চা-চামচ, ধনিয়া ও জিরাগুঁড়া ১
চা-চামচ করে, গরমমসলাগুঁড়া ১/২ চা-
চামচ, গোলমরিচ গুঁড়া ১/২ চা-চামচ,
সয়াবিন তেল ২ টেবিল চামচ, শর্ষের
তেল ১ টেবিল চামচ, পেঁয়াজকুচি ১/২
কাপ, ডিম ১টি, চিনি ১/২ চা-চামচ এবং
লবণ স্বাদমতো।



মেরিনা সুলতানা
ঢাকা

প্র ণা লি

চিকেন টিক্কা তৈরি : চিকেন কিউবগুলো ধুয়ে পরিষ্কার করে নিন।
এবার আদা-রসুনবাটা, কাশ্মীরি মরিচ, কাসুরি মেথি, গোলমরিচ,
ধনিয়া-জিরা গুঁড়া, টক দই ও চিনির অর্ধেক পরিমাণ মসলা এবং
শর্ষের তেলের সঙ্গে মাংস মেখে ১০ মিনিট ম্যারিনেশন করুন।
এরপর প্যানে সামান্য সয়াবিন তেল ব্রাশ করে মাংসগুলো ভেজে
তুলে নিন।

মাসালা গ্রেভি তৈরি : অন্য একটি প্যানে তেল দিয়ে পেঁয়াজ কুচি
হালকা ভাজুন। এতে অবশিষ্ট সব বাটা ও গুঁড়া মসলা দিয়ে কষিয়ে
নিন। এবার মিস্কাড পেস্ট ও ভাজা চিকেনগুলো দিয়ে দিন। অল্প
টমেটো সস ও গরমমসলাগুঁড়ার সঙ্গে ভালোভাবে মিশিয়ে ১ মিনিট
রান্না করে নামিয়ে ঠান্ডা হতে দিন।

রোল তৈরি ও বেকিং : পিৎজা ডো দিয়ে একটি বড় চারকোনা রুটি
বেলে নিন। রুটির ওপর টমেটো সস ব্রাশ করে রান্না করা চিকেন
মাসালা সমানভাবে বিছিয়ে দিন। ওপর থেকে মোজারেলা চিজ
ও গোলমরিচগুঁড়া ছড়িয়ে দিন। এবার রুটিটি এক পাশ থেকে
সাবধানে পেঁচিয়ে রোল তৈরি করুন এবং সুতার সাহায্যে এক ইঞ্চি
চওড়া করে সুইস রোলের মতো কেটে নিন।

পরিবেশনা : কাটা অংশগুলোর ওপর ডিমের কুসুম ব্রাশ করে
চুলায় প্যানে ১৫-২০ মিনিট বেক করুন। তৈরি হয়ে গেল জিভে
জল আনা চিকেন টিক্কা মাসালা সুইস রোল। সসের সঙ্গে গরম
গরম পরিবেশন করুন।



নির্বাচিত রেসিপি

স্টার শিপ ফিউশন কিচেন : সিজন্-২



চিকেন টিক্কা সুশি রোল

উপকরণ

চিকেন টিক্কার জন্য : হাড়হাড়া মুরগির মাংস (লম্বা ফালি করা) ২০০ গ্রাম, টক দই ২ টেবিল চামচ, আদা-রসুনবাটা ১ চা-চামচ, তন্দুরি বা টিক্কা মসলা ১ টেবিল চামচ, সরিষার তেল ১ টেবিল চামচ এবং লবণ স্বাদমতো।

সুশি রাইসের জন্য : সুশি রাইস বা ছোট দানার আতপ চাল ১ কাপ, রাইস ভিনেগার ২ টেবিল চামচ, চিনি ১ টেবিল চামচ এবং লবণ সামান্য।

রোল তৈরির জন্য : নোরি শিট ২-৩টি, শসা বা গাজর (লম্বা চিকেন ফালি করা) সামান্য এবং পরিবেশনের জন্য মেয়নিজ।

সরঞ্জাম : সুশি ম্যাট (রোল করার জন্য)।

প্রণালি

চিকেন টিক্কা তৈরি : মুরগির মাংসের সঙ্গে দই, আদা-রসুনবাটা, টিক্কা মসলা, তেল ও লবণ ভালো করে মিশিয়ে ৩০ মিনিট ম্যারিনেশন করুন। এবার প্যানে সামান্য তেল দিয়ে মাংসের ফালিগুলো এমনভাবে স্কেঁকে নিন যেন সুন্দর একটি পোড়া পোড়া ভাব আসে। হয়ে গেলে নামিয়ে রাখুন।

সুশি রাইস তৈরি : চাল ভালো করে ধুয়ে পর্যাপ্ত পানিতে এমনভাবে রান্না করুন যেন ভাত ঝরঝরে অথচ আঠালো হয়। ভাত গরম থাকা অবস্থাতেই এর সঙ্গে ভিনেগার, চিনি ও লবণের মিশ্রণটি ভালো করে মিশিয়ে নিন। এরপর ফ্যানের নিচে রেখে ভাত হালকা ঠান্ডা করে নিন।

সুশি রোল তৈরি : সুশি ম্যাটের ওপর একটি নোরি শিট বিছিয়ে নিন। হাতের তালুতে সামান্য পানি বা তেল মেখে ভাতের একটি পাতলা স্তর নোরি শিটের ওপর সমানভাবে ছড়িয়ে দিন (শিটের ওপরের দিকে ১ ইঞ্চি জায়গা খালি রাখবেন)। এবার ভাতের মাঝখানে লম্বা করে রাখা চিকেন টিক্কা এবং শসা বা গাজরের ফালি সাজিয়ে দিন। ম্যাটের সাহায্যে খুব সাবধানে টাইট করে রোল তৈরি করুন এবং শেষের খালি অংশে সামান্য পানি লাগিয়ে মুখ বন্ধ করে দিন।

পরিবেশন : একটি ধারালো ছুরিতে সামান্য পানি বা তেল মাখিয়ে রোলটি সমান দূরত্বে গোল গোল টুকরো করে কাটুন। ওপর থেকে সামান্য মেয়নিজ বা পুদিনার চাটনি দিয়ে সাজিয়ে সয়া সসের সঙ্গে পরিবেশন করুন চমৎকার স্বাদের চিকেন টিক্কা সুশি।



সম্প্রীতি হালদার
চাকা



ক্রিসপি লইট্রা ফ্রাই ফিউশন সালাদ

উ প ক র ণ

লইট্রা ফ্রাইয়ের জন্য : লইট্রা মাছ (মাঝারি টুকরো করা) ২৫০ গ্রাম, লেবুর রস ১ টেবিল চামচ, আদা-রসুনবাটা ১ চা-চামচ, লাল মরিচ গুঁড়া আধা চা-চামচ, কর্নফ্লাওয়ার ৩ টেবিল চামচ, চালের গুঁড়া ২ টেবিল চামচ (মচমচে করার জন্য), তেল ভাজার জন্য এবং লবণ স্বাদমতো।

ফিউশন সালাদ ও ড্রেসিংয়ের জন্য : শসা কুচি আধা কাপ, গাজরকুচি আধা কাপ, লাল ও সবুজ ক্যাপসিকামকুচি সামান্য, কাঁচামরিচ কুচি স্বাদমতো, ধনেপাতাকুচি ১ টেবিল চামচ, চিলি সস ২ টেবিল চামচ, লেবুর রস বা সিরকা ১ টেবিল চামচ, মধু বা চিনি ১ চা-চামচ, ভাজা তিল ১ চা-চামচ (গার্নিশের জন্য), সামান্য লবণ ও গোলমরিচ গুঁড়া।



রুহুল আমীন বিশ্বাস
ঢাকা

প্র ণা লি

লইট্রা ফ্রাই তৈরি : প্রথমে ধুয়ে রাখা লইট্রা মাছের সঙ্গে লবণ, সামান্য হলুদ, লেবুর রস, আদা-রসুনবাটা, গোলমরিচ ও কর্নফ্লাওয়ার ভালো করে মিশিয়ে ১০-১৫ মিনিট ম্যারিনেশনের জন্য রেখে দিন। কড়াইতে তেল গরম করে মাঝারি আঁচে মাছগুলো গোল্ডেন ও ক্রিসপি হওয়া পর্যন্ত ডিপ ফ্রাই করে নিন। বাড়তি মচমচে ভাব চাইলে একবার ভেজে তুলে রাখার ১ মিনিট পর আবার হালকা করে ভেজে নিতে পারেন। ভাজা হয়ে গেলে ডিস্কু পেপারের ওপর তুলে রাখুন।

সালাদ ড্রেসিং তৈরি : একটি ছোট বাটিতে চিলি সস, লেবুর রস বা সিরকা, মধু বা চিনি, সামান্য লবণ এবং গোলমরিচ গুঁড়া দিয়ে খুব ভালো করে মিশিয়ে একটি সুস্থ ড্রেসিং তৈরি করুন।

সালাদ ও পরিবেশন : একটি বড় বাটিতে শসা, গাজর, ক্যাপসিকাম, পেঁয়াজ ও ধনেপাতাকুচির সঙ্গে তৈরি করা ড্রেসিংটি যোগ করে হালকাভাবে টস করে নিন। এবার সার্ভিং প্লেটে প্রথমে সালাদের মিশ্রণটি সাজিয়ে নিন। সবশেষে সালাদের ওপর গরম গরম ক্রিসপি লইট্রা ফ্রাই বসিয়ে দিন এবং ওপর থেকে ভাজা তিল ছড়িয়ে দিন।





লতি লইটার সন্ধি

উপকরণ

ড্রাই লইটা ৫০ গ্রাম, লতি ২৫০ গ্রাম,
পেঁয়াজকুচি ১/২ কাপ, কাঁচা মরিচ
৪-৫টি, আদাকুচি ১ টেবিল চামচ,
রসুনকুচি ১ টেবিল চামচ, হলুদগুঁড়া
১/২ টেবিল চামচ, ধনিয়া গুঁড়া ১/২
টেবিল চামচ, মৌরি ১/৪ টেবিল চামচ,
ধনেপাতাকুচি ১/৪ কাপ, সয়াবিন তেল
১/৪ কাপ এবং লবণ পরিমাণমতো।

সাজানোর জন্য : লেটুস পাতা, বিটরুট
ও গাজর।

প্রণালি

লইটা ও লতি প্রস্তুতি : প্রথমে ড্রাই লইটা ভালো করে পরিষ্কার
করে পছন্দমতো সাইজে কেটে নিন। এবার সামান্য হলুদ মেশানো
পানিতে লইটাগুলো সেদ্ধ করে নিয়ে কাঁটা ছাড়িয়ে পরিষ্কার করে
রাখুন। একইভাবে লতি কুটে পরিষ্কার করে ধুয়ে নিন। লতি সেদ্ধ
করার সময় পানিতে এক চিমটি হলুদ এবং একটি লেবুপাতা দিলে
চমৎকার স্বাদ আসবে।

রান্না : কড়াইতে তেল গরম করে তাতে রসুনকুচি, আদাকুচি,
পেঁয়াজকুচি ও মৌরি দিয়ে লালচে করে ভেজে নিন। পেঁয়াজ ভাজা
হলে এতে কাঁটা ছাড়ানো লইটা গুঁটকি দিয়ে দিন। এরপর হলুদগুঁড়া
ও ধনিয়া গুঁড়ার সঙ্গে ভালো করে কষিয়ে ভুনা করে নিন।

দমে রাখা ও ফিনিশিং : মসলা থেকে তেল আলাদা হয়ে এলে
কিছুক্ষণ দমে রাখুন। এবার সেদ্ধ করা লতি ও পরিমাণমতো লবণ
যোগ করুন। চমৎকার স্লেভারের জন্য এর সঙ্গে আরও অর্ধেকটা
লেবুপাতা দিয়ে ৫-৮ মিনিট মৃদু আঁচে দমে রাখুন। লতি ও গুঁটকি
মাখা মাখা হয়ে এলে নামিয়ে নিন।

পরিবেশন : তৈরি হয়ে গেল সুস্বাদু 'লতি লইটার সন্ধি'। পরিবেশন
ভিশে লেটুসপাতা, বিটরুট, গাজর ও ধনেপাতাকুচি দিয়ে
সুন্দরভাবে সাজিয়ে নিন।



ডাল চাপড়ি শর্মা

উপকরণ

চাপড়ির জন্য : মসুর বা খেসারি ডাল বাটা ১ কাপ (ভিজিয়ে রাখা), চালের গুঁড়া ১/৪ কাপ, পেঁয়াজকুচি ২ টেবিল চামচ, কাঁচামরিচ কুচি স্বাদমতো, ধনেপাতাকুচি ইচ্ছা অনুযায়ী, হলুদ ও লবণ সামান্য।

শর্মা ফিলিংয়ের জন্য : মুরগির মাংস (ছোট কিউব করা) ১ কাপ, আদা-রসুনবাটা ১ চা-চামচ, গরমমসলাগুঁড়া সামান্য, টক দই ২ টেবিল চামচ, লেবুর রস ১ চা-চামচ এবং সয়া সস ১ চা-চামচ।

সস ও সাজানোর জন্য : মেয়নিজ বা হোয়াইট সস এবং শসা, গাজর ও টমেটো কুচি প্রয়োজনমতো।

প্রণালি

ফিলিং তৈরি : মুরগির মাংসের টুকরোগুলোর সঙ্গে সব মসলা মাখিয়ে ১৫ মিনিট ম্যারিনেশনের জন্য রেখে দিন। এরপর প্যানে অল্প তেল দিয়ে মাংসগুলো ভালো করে ভেজে নিন। মাংস পুরোপুরি সেদ্ধ হয়ে যখন হালকা পোড়া পোড়া ভাব আসবে, তখন নামিয়ে রাখুন।

ডাল চাপড়ি তৈরি : ডাল বাটার সঙ্গে চালের গুঁড়া, পেঁয়াজ, মরিচ এবং লবণ দিয়ে একটি পাতলা ব্যাটার বা গোলা তৈরি করুন। একটি নন-স্টিক প্যানে সামান্য তেল ব্রাশ করে গোল করে ব্যাটারটি ছড়িয়ে দিন। দুই পিঠি লালচে ও মুচমুচে করে ভেজে নামিয়ে নিন। এই চাপড়িটিই শর্মার ব্রেড হিসেবে কাজ করবে।

শর্মা অ্যাসেম্বল করা : তৈরি করা গরম চাপড়ির মাঝখানে মেয়নিজ বা পছন্দমতো সস মাখিয়ে নিন। তার ওপর ভাজা মাংস এবং কুচি করা সবজিগুলো সাজিয়ে দিন। এবার চাপড়িটি রোলার মতো শক্ত করে পেঁচিয়ে নিন।



চাপড়ি দোসা মাসালা

উপকরণ

দোসার ব্যাটারের জন্য : আতপ চাল ২ কাপ, বিউলির ডাল (খোসা ছাড়া) ১ কাপ, মৌরি ১ চা-চামচ (সুন্দর গন্ধের জন্য), লবণ স্বাদমতো এবং প্রয়োজনমতো জল।

মাসালা পুরের জন্য : সেদ্ধ আলু ৩-৪টি (হালকা চটকানো), পেঁয়াজকুচি ১টি (বড়), কাঁচামরিচকুচি ২-৩টি, আদাবাটা ১ চা-চামচ, কড়াইশুঁটি ১/৪ কাপ, হলুদশুঁড়া ১/২ চা-চামচ, ভাজা মসলা (জিরে ও শুকনো মরিচশুঁড়া) ১ চা-চামচ, ধনেপাতাকুচি এক মুঠো এবং তেল ২ টেবিল চামচ।

প্রণালি

ব্যাটার তৈরি : চাল ও ডাল আলাদাভাবে ৫-৬ ঘণ্টা ভিজিয়ে রাখুন। এরপর ভালো করে ধুয়ে মিক্সিতে মিহি করে বেটে নিন। ব্যাটারটি সাধারণ দোসার চেয়ে সামান্য ঘন হবে। এবার এর সঙ্গে লবণ ও মৌরি মিশিয়ে ২-৩ ঘণ্টা সেকে রাখুন। (দ্রুত বানাতে চাইলে সঙ্গে সঙ্গেও তৈরি করা যায়)।

মাসালা তৈরি : কড়াইতে তেল গরম করে জিরা ও কাঁচা মরিচ ফোড়ন দিন। পেঁয়াজকুচি দিয়ে হালকা লাল করে ভেজে আদাবাটা ও হলুদশুঁড়া দিয়ে কষিয়ে নিন। এবার সেদ্ধ আলু ও কড়াইশুঁটি দিয়ে ভালো করে নাড়াচাড়া করুন। নামানোর আগে ভাজা মসলা ও ধনেপাতাকুচি ছড়িয়ে নামিয়ে নিন। তৈরি হয়ে গেল দোসার মাসালা পুর।

চাপড়ি দোসা তৈরি : একটি নন-স্টিক তাওয়া বা চট্টু গরম করে সামান্য তেল ব্রাশ করে নিন। এক হাতা ব্যাটার নিয়ে তাওয়ার মাঝখানে দিয়ে গোল করে ছড়িয়ে দিন। মনে রাখবেন, চাপড়ি দোসা সাধারণ দোসার মতো পাতলা হবে না, এটি কিছুটা প্যানকেকের মতো পুরু হবে। ওপরের দিকটা শুকিয়ে এলে চারপাশ দিয়ে অল্প তেল বা ঘি ছড়িয়ে দিন। নিচের দিকটা সোনালি হয়ে এলে উল্টে দিন। তৈরি হয়ে গেল গরম গরম চাপড়ি দোসা। দুই পিঠ ভালো করে ভাজা হলে মাঝখানে আলুর পুর দিয়ে ভাঁজ করে নিন।

পরিবেশন : এটি নারকেলের চাটনি, বাদামের চাটনি কিংবা ঘুগনির সঙ্গে পরিবেশন করুন।



জর্দা উইথ চকলেট কোডেড

উপকরণ

চিনিগুঁড়া চাল, চিনি, মোরব্বা, কিশমিশ, বাদাম, তরল দুধ (সামান্য), ডার্ক চকলেট, ঘি, এলাচি, দারুচিনি, অরেঞ্জ ফুড কালার (অল্প) এবং প্রয়োজনমতো পানি।

প্রণালি

জর্দা তৈরি : প্রথমে একটি প্যানে চিনিগুঁড়া চালের সঙ্গে পরিমাণমতো পানি, এলাচি ও দারুচিনি দিয়ে চুলায় বসিয়ে দিন। চাল সেক করার সময় সামান্য অরেঞ্জ ফুড কালার দিয়ে ভালো করে মিশিয়ে নিন যাতে সুন্দর রং হয়। চাল সেক হয়ে গেলে পানি ঝরিয়ে রাখুন। এবার অন্য একটি প্যানে ঘি গরম করে তাতে চিনি দিন। চিনি গলে হালকা ক্যারামেলাইজড হয়ে এলে এতে আগে থেকে সেক করে রাখা চাল যোগ করুন।

উপকরণ সংমিশ্রণ : এরপর একে একে বাদামকুচি, মোরব্বা ও কিশমিশ দিয়ে দিন। সব উপকরণ ভালো করে মেশানোর পর সামান্য হালকা দুধ দিয়ে নেড়েচেড়ে সুন্দরভাবে জর্দা তৈরি করে নিন। জর্দা ঝরঝরে ও রান্না সম্পন্ন হলে নামিয়ে নিন।

চকলেট কোটিং : জর্দা কিছুটা গরম থাকা অবস্থাতেই হাত দিয়ে চেপে ছোট ছোট গোল লাড্ডুর আকৃতি দিন। লাড্ডুগুলো কিছুক্ষণ রেখে পুরোপুরি ঠাণ্ডা করে নিন। এদিকে ডাবল বয়লার বা মাইক্রোওয়েভে ডার্ক চকলেট গলিয়ে নিন। লাড্ডুগুলো ঠাণ্ডা হয়ে এলে গলানো চকলেটের মধ্যে ডুবিয়ে প্রতিটি লাড্ডুর ওপর সম্পূর্ণভাবে চকলেটের প্রলেপ বা কোটিং দিয়ে দিন। চকলেট পুরোপুরি সেট হয়ে শক্ত হওয়ার জন্য কিছুক্ষণ অপেক্ষা করুন। তৈরি হয়ে গেল ঘরোয়া স্বাদের আধুনিক টুইস্ট দেওয়া জর্দা উইথ চকলেট কোডেড।



স্যফরন অরেঞ্জ জর্দা রাবড়ি ডিলাইট

উপকরণ

জর্দা তৈরির জন্য : বাসমতী চাল ২ কাপ, চিনি ১.৫ থেকে ২ কাপ (স্বাদ অনুযায়ী), তাজা কমলার রস ১/২ কাপ, ঘি ৩-৪ টেবিল চামচ, এলাচি ৩-৪টি, দারুচিনি ১টি ছোট টুকরো, জাফরান ১ চিমটি, কুসুম গরম দুধ ২-৩ টেবিল চামচ (জাফরান ভেজানোর জন্য), কমলার খোসা কুচি ১ টেবিল চামচ, কাজুবাদাম ২ টেবিল চামচ, কিশমিশ ১ টেবিল চামচ, মোরব্বা ২-৩ টেবিল চামচ এবং পানি পরিমাণমতো।

লেয়ারিং ও সাজানোর জন্য : ঘন রাবড়ি ১ কাপ, মাওয়া বা ক্ষীরশা ১/২ কাপ, ছোট মিষ্টি, অতিরিক্ত ১ চা-চামচ ঘি, বাদামকুচি (পেস্তা/কাজু/কাঠবাদাম), ফুটস কুচি (কমলা/ডালিম/আঁড়ুর) এবং পুদিনাপাতা ২-৩টি।

বিশেষ প্রয়োজন : ধোঁয়া তৈরির জন্য ১ টুকরো কয়লা ও সামান্য বাটার।

প্রণালি

চাল প্রস্তুতি : একটি বড় পাত্রে পানি ফুটিয়ে তাতে এলাচি ও দারুচিনি দিয়ে চাল সেদ্ধ করতে দিন। চাল যখন ৮০ শতাংশ সেদ্ধ হবে (ভেতরে সামান্য দানা থাকবে), তখন পানি বারিয়ে ঠান্ডা করে নিন। এতে জর্দা একদম বারবারে হবে।

শিরা ও রান্না : প্যানে ঘি গরম করে এলাচি ফোড়ন দিয়ে চিনি ও তাজা কমলার রস দিন। চিনি গলে শিরা ফুটে উঠলে জাফরান ভেজানো দুধ মিশিয়ে নিন। এবার পানি ঝরানো চাল শিরার মধ্যে দিয়ে হালকা হাতে মিশিয়ে মাঝারি আঁচে রান্না করুন, যতক্ষণ না পানি শুকিয়ে চালের গায়ে শিরা মাখা মাখা হয়।

দম ও স্মোকি ফ্লেভার : ওপর থেকে কমলার খোসা কুচি, অর্ধেক বাদাম ও মোরব্বা ছড়িয়ে ঢাকনা দিয়ে একদম ধীমে আঁচে ১৫-২০ মিনিট দমে রাখুন। নামানোর আগে ১ চা-চামচ ঘি ছড়িয়ে দিন। চুলা থেকে নামানোর ৫ মিনিট আগে একটি জ্বলন্ত কয়লা ছোট পাত্রে করে জর্দার মাঝখানে বসিয়ে দিন। কয়লার ওপর সামান্য বাটার বা ঘি দিয়ে সঙ্গে সঙ্গে ঢাকনা বন্ধ করে দিন। এতে জর্দার মধ্যে চমৎকার একটি শাহি স্মোকি ফ্লেভার ছড়িয়ে পড়বে। ৫ মিনিট পর কয়লার পাত্রটি সরিয়ে নিন।

লেয়ারিং ও প্রেজেন্টেশন : একটি সুন্দর কাচের গ্লাস বা পরিবেশন পাত্রে প্রথমে এক স্তর জর্দা দিন। তার ওপর এক স্তর ঘন রাবড়ি ও মাওয়া ছড়িয়ে দিন। সবশেষে আবার জর্দার স্তর দিয়ে ওপর থেকে ছোট মিষ্টি, বাদামকুচি, তাজা ফুটস ও পুদিনাপাতার সঙ্গে সাজিয়ে পরিবেশন করুন আভিজাত্যপূর্ণ স্যফরন অরেঞ্জ জর্দা উইথ রাবড়ি ডিলাইট।



ইলিশ সুশি রোল

উ প ক র ণ

ইলিশ মাছের জন্য : ইলিশ মাছ ২ টুকরো (পেটি হলে ভালো, কাঁটা ছাড়া), লবণ ও হলুদ সামান্য, শর্ষের তেল ১ চা-চামচ এবং কাঁচামরিচবাটা সামান্য (স্বাদের জন্য)।

সুশি রাইসের জন্য : সুশি রাইস বা আতপ চাল ১ কাপ, ভিনেগার ২ টেবিল চামচ, চিনি ১ টেবিল চামচ এবং লবণ স্বাদমতো।

রোল করার জন্য : নোরি শিট ২-৩টি, শসা ও গাজর লম্বা চিকন ফালি করা এবং মেয়নিজ বা শর্ষেবাটা সামান্য (ফিউশন টাচ দিতে)।

প্র ণা লি

প্রথমে কাঁটা ছাড়ানো ইলিশের টুকরো সামান্য লবণ ও হলুদ দিয়ে হালকা ভাপে বা শর্ষের তেলে ভেজে লম্বা ফালি করে নিন। এরপর সুশি রাইস বা বারবারে আতপ ভাতের সঙ্গে ভিনেগার, চিনি ও লবণের মিশ্রণ মিশিয়ে আঠালো করে ঠান্ডা হতে দিন। এবার একটি নোরি শিট বা প্লাস্টিকের ওপর ভাতের পাতলা স্তর বিছিয়ে তার মাঝখানে ইলিশের ফালি, শসা ও গাজর রাখুন। সামান্য কাসুন্দি বা মেয়নিজ দিয়ে ম্যাটের সাহায্যে শক্ত করে রোল পাকিয়ে নিন। সবশেষে একটি ধারালো ছুরি দিয়ে রোলটি সমান টুকরোয় কেটে সয়া সসের সঙ্গে পরিবেশন করুন।



ইলিশ সালাদ টাকোস

উপকরণ

ইলিশ মাছ (ডিবোন করে ছোট টুকরা)
২০০ গ্রাম, লেবুর রস ২ টেবিল
চামচ, অলিভ অয়েল ১ টেবিল চামচ,
গোলমরিচগুঁড়া ১/২ চা-চামচ, পেঁয়াজ
(পাতলা করে কাটা) ১/২ কাপ, শসা
(ছোট কিউব) ১/২ কাপ, টমেটো (বীজ
ফেলে কাটা) ১/২ কাপ, ধনেপাতাকুচি
১/৪ কাপ, কাঁচা মরিচকুচি ১-২টি,
মেয়নিজ বা দই ২ টেবিল চামচ, টার্টেলা
বা টাকোস শেল ৬-৮টি এবং লবণ
স্বাদমতো।

প্রণালি

ইলিশ প্রস্তুতকরণ : প্রথমে ইলিশ মাছ হালকা করে ভাপ
দিয়ে নিন অথবা প্যানে অল্প তেলে ৩-৪ মিনিট রান্না
করুন। মাছ ঠান্ডা হলে সাবধানে কাঁটা বেছে ছোট ছোট
টুকরা বা ফ্লেক করে নিন।

সালাদ ও ড্রেসিং তৈরি : একটি বড় বাটিতে প্রস্তুত করা
ইলিশের টুকরা, শসা, টমেটো, পেঁয়াজ, ধনেপাতা ও কাঁচা
মরিচ নিন। এবার এর সঙ্গে লেবুর রস, অলিভ অয়েল,
মেয়নিজ বা দই, লবণ ও গোলমরিচ গুঁড়া দিয়ে খুব
ভালোভাবে মিশিয়ে নিন।

টাকোস সাজানো : টার্টেলা বা টাকোস শেলের ভেতরে তৈরি
করা এই মিশ্রণটি পরিমাণমতো দিয়ে দিন। পরিবেশনের
আগে চাইলে টার্টেলাগুলো হালকা গরম করে নিতে পারেন।



নোনা ইলিশ ফিউশন হার্ট পিৎজা

উপকরণ

ডোয়ের জন্য : ময়দা ১ কাপ, কুসুম গরম পানি ১.৫ কাপ, ইস্ট ১ টেবিল চামচ, চিনি ১/২ চামচ, তেল বা বাটার ২ টেবিল চামচ এবং লবণ স্বাদমতো।

টপিং ও মাছ প্রস্তুতির জন্য : নোনা ইলিশ ১৪০-১৫০ গ্রাম (ছোট টুকরো), মোজারেলা চিজ ১৮০ গ্রাম, পিৎজা সস ১ টেবিল চামচ, পেঁয়াজ, সবুজ ক্যাপসিকাম, টমেটো, মাশরুম ও ব্ল্যাক অলিভ কুচি (পরিমাণমতো), নারকেল দুধ, আদা-রসুন বাটা, গোলমরিচগুঁড়া, শুকনা মরিচ ও হলুদগুঁড়া সামান্য।

প্রণালি

ডো তৈরি : কুসুম গরম পানিতে চিনি, লবণ ও ইস্ট মিশিয়ে ১০ মিনিট ঢেকে রাখুন। ইস্ট ফুলে উঠলে ময়দা দিয়ে মেখে নিন। এরপর তেল বা বাটার যোগ করে ১০-১৫ মিনিট ভালোভাবে মেখে নিন। ডো-টি বলের মতো করে বাটিতে তেল মাথিয়ে গরম জায়গায় ১-২ ঘণ্টা রেখে দিন।

নোনা ইলিশ প্রস্তুত : নোনা ইলিশের তেল ও পেটির অংশ বাদ দিয়ে পরিষ্কার করে ছোট টুকরো করে নিন। প্যানে মাছগুলো সামান্য ভেজে আদা-রসুনবাটা, মরিচ, হলুদ ও গোলমরিচগুঁড়া দিয়ে কষিয়ে নিন। এবার নারকেল দুধ দিয়ে অল্প আঁচে রান্না করে মাখো মাখো হলে নামিয়ে নিন।

পিৎজা তৈরি ও বেকিং : ফুলে ওঠা ডো-টি আবার মেখে নিয়ে ১২ ইঞ্চি ট্রে-তে বিছিয়ে 'হার্ট শেপ' আকারে কেটে নিন। কাঁটা চামচ দিয়ে মাঝখানে ছিদ্র করে পিৎজা সস মাথিয়ে নিন। এবার ৯০ গ্রাম চিজ বিছিয়ে তার ওপর রান্না করা নোনা ইলিশ এবং সব সবজি ও অলিভ সাজিয়ে দিন। সবশেষে বাকি ৯০ গ্রাম চিজ ওপরে ছড়িয়ে দিন।

পরিবেশন : ৩৫০ ফারেনহাইট প্রি-হিটেড ওভেনে ২৫-৩০ মিনিট বেক করুন। টুথপিক দিয়ে চেক করে পিৎজা হয়ে গেলে নামিয়ে স্লাইস করে নিন। গরম গরম পিৎজা বিভিন্ন ধরনের ডিপ সসের (সুইট লেমন বা গার্লিক) সঙ্গে পরিবেশন করুন।

সুরাইয়া পারভিন
যশোর



নির্বাচিত রেসিপি

স্টার শিপ ফিউশন কিচেন : সিজন্-২

৪৯



কলিজা মুঠি কাবাব

উপকরণ

কলিজা কিমা ৫০০ গ্রাম, পুদিনাপাতা কুচি (সামান্য), পেঁয়াজকুচি ২ চা-চামচ, ডিম ১/২টি (অর্ধেক), চিনি ১ চা-চামচ, গরমমসলাগুঁড়া ১ চা-চামচ, জিরাগুঁড়া ১ চা-চামচ, ঠাণ্ডা পানি ১ টেবিল চামচ, লবণ স্বাদমতো, লেবুপাতাকুচি (কাগজি লেবু), লেবুর রস সামান্য, শাশলিক কাঠি ৭টি এবং সয়াবিন অয়েল (ডিপ ফ্রাই করার জন্য)।

প্রণালি

কিমা মিশ্রণ তৈরি : একটি বড় বাটিতে কলিজা কিমার সঙ্গে পুদিনাপাতা, পেঁয়াজকুচি, চিনি, গরমমসলাগুঁড়া, জিরাগুঁড়া, লেবুর রস, লেবুপাতাকুচি, লবণ ও ডিম দিয়ে খুব ভালো করে মিশিয়ে নিন। মিশ্রণটি সঠিক গড়ন পেতে সামান্য ঠাণ্ডা পানি যোগ করে সুন্দর একটি কিমা ডো তৈরি করুন।

শাশলিক তৈরি : এবার শাশলিকের কাঠিগুলো নিয়ে কিমার মিশ্রণ থেকে পরিমাণমতো অংশ নিয়ে হাতের মুঠোয় চেপে চেপে কাঠির সঙ্গে গুঁথে নিন। এভাবে প্রতিটি কাঠিতে সুন্দর শেপ দিয়ে কাবাবগুলো তৈরি করুন।

ভাজা ও পরিবেশন : কড়াইতে পর্যাপ্ত সয়াবিন তেল গরম করে নিন। তেল গরম হলে মাঝারি আঁচে কাবাবগুলো দিয়ে দিন। গাঢ় বাদামি (ব্রাউন) কালার হওয়া পর্যন্ত সময় নিয়ে ভেজে নিন। ভাজা হয়ে গেলে তেল বারিয়ে নামিয়ে নিন। ব্যস, তৈরি হয়ে গেল সুস্বাদু কলিজা শাশলিক কাবাব। পছন্দমতো সস বা সালাদের সঙ্গে সাজিয়ে গরম গরম পরিবেশন করুন।



ইয়াম্মি লিভার স্যুপ

উ প ক র ণ

লিভার (কলিজা) ২৫০ গ্রাম, বাটার ১ টেবিল চামচ, পেঁয়াজকুচি ১ টেবিল চামচ, রসুন ও আদাকুচি ১ চা-চামচ করে, কাঁচামরিচ কুচি স্বাদমতো, লেমনথাস ২ টুকরা, সামান্য স্টার অ্যানিস, চিকেন স্টক (প্রয়োজনমতো), ডিমের কুসুম ১টি, কর্নফ্লাওয়ার (সামান্য), টমেটো সস ২ টেবিল চামচ, সয়া সস ১ টেবিল চামচ, ম্যাগি সস ১ চা-চামচ এবং লবণ ও হলুদ-মরিচগুঁড়া সামান্য।

সাজানোর জন্য : তাবাকো বা শ্রীরাচা সস, টমেটোকুচি, লেবুর স্লাইস, ধনে ও পুদিনাপাতা।

প্রণালি

লিভার প্রস্তুত ও কমানো : প্রথমে কলিজা গরম পানিতে হালকা রাখা করে পরিষ্কার করে পছন্দমতো আকারে কেটে নিন। প্যানে বাটার গরম করে পেঁয়াজ, আদা, রসুন ও কাঁচামরিচ কুচি হালকা ভেজে কলিজার টুকরোগুলো দিয়ে কষিয়ে নিন। এরপর টমেটো সস, সয়া সস ও ম্যাগি সস দিয়ে আরও কিছুক্ষণ কষিয়ে নিন।

স্যুপ তৈরি : কমানো হলে এতে লেমনথাস, স্টার অ্যানিস ও পরিমাণমতো চিকেন স্টক দিন। কলিজা সেদ্ধ হয়ে এলে চুলার আঁচ কমিয়ে দিন। একটি পাত্রে ডিমের কুসুম ও কর্নফ্লাওয়ার অল্প পানিতে গুলে নিয়ে ধীরে ধীরে স্যুপের সঙ্গে মিশিয়ে দিন।

পরিবেশন : স্যুপের ঘনত্ব ঠিক হলে নামিয়ে নিন। ওপর থেকে তাবাকো বা শ্রীরাচা সস, টমেটোকুচি, লেবুর স্লাইস ও পুদিনাপাতা ছড়িয়ে ছেঁকে নেওয়া ব্রেডের সঙ্গে গরম গরম পরিবেশন করুন মজাদার ইয়াম্মি লিভার স্যুপ।



নবাবি কাপ সেমাই

উপকরণ

সেমাই ১ কাপ, লিকুইড দুধ ১ লিটার, চিনি ৫ টেবিল চামচ, গুঁড়া দুধ ২ টেবিল চামচ, ঘি ২ টেবিল চামচ, কাঠবাদামকুচি ২ টেবিল চামচ, এলাচি গুঁড়া ১/২ চা-চামচ, কনডেন্সড মিল্ক ৩ টেবিল চামচ, কর্নফ্লাওয়ার ২ টেবিল চামচ এবং পানি ২ টেবিল চামচ।

প্রণালি

সেমাইয়ের কাপ তৈরি : প্রথমে একটি প্যানে ঘি গরম করে তাতে সেমাই ও এলাচি গুঁড়া দিয়ে কিছুক্ষণ ভেজে নিন। সেমাই ভাজা হলে কনডেন্সড মিল্ক দিয়ে আঠালো হওয়া পর্যন্ত নাড়ুন। মিশ্রণটি আঠালো হয়ে এলে চুলা থেকে নামিয়ে নিন। এবার ছোট কাপ বা মোল্ডে সামান্য তেল ব্রাশ করে তার ভেতর সেমাই দিয়ে চেপে চেপে কাপের আকৃতিতে সেট করে ঠাণ্ডা হতে দিন।

মালাই তৈরি : অন্যদিকে একটি পাত্রে দুধ জ্বাল দিতে দিন। তাতে চিনি ও গুঁড়া দুধ মিশিয়ে নিন। একটি ছোট বাটিতে কর্নফ্লাওয়ার ও পানি একসঙ্গে গুলে ফুটন্ত দুধের সঙ্গে মিশিয়ে দিন। দুধ ঘন হয়ে মালাইয়ের মতো হয়ে এলে নামিয়ে হালকা ঠাণ্ডা করে নিন।

পরিবেশন : আগে থেকে সেট করে রাখা সেমাইয়ের কাপগুলোর মাঝখানে তৈরি করা মালাই ঢেলে দিন। ওপর থেকে কাঠবাদামকুচি ছড়িয়ে আকর্ষণীয়ভাবে পরিবেশন করুন মজাদার কাপ সেমাই।



লাজানিয়া বিফ ও চকলেট কুনাফা

উ প ক র ণ

বিফ লাজানিয়ার জন্য : লাজানিয়া শিট ৮-১০টি (সেদ্ধ করা), বিফ কিমা ৫০০ গ্রাম, রসুনকুচি ২ টেবিল চামচ, পেঁয়াজকুচি ১ কাপ, টমেটো পিউরি ১ কাপ, অরিগ্যানো ১ চা-চামচ, গোলমরিচ গুঁড়া ও লবণ স্বাদমতো, মাখন ২ টেবিল চামচ, ময়দা ২ টেবিল চামচ, দুধ ২ কাপ এবং প্রচুর পরিমাণে মোজারেলা চিজ।

চকলেট কুনাফার জন্য : কুনাফা ডো বা লাছা সেমাই ২৫০ গ্রাম, গলানো মাখন আধা কাপ, গলানো ডার্ক চকলেট বা চকলেট স্প্রেড ১ কাপ, হেভি ক্রিম আধা কাপ (ঐচ্ছিক), চিনি ১ কাপ ও পানি আধা কাপ (ঘন সুগার সিরাপের জন্য)।

প্র ণা লি

বিফ লাজানিয়া তৈরি : প্রথমে প্যানে তেল দিয়ে রসুন ও পেঁয়াজ ভেজে কিমা যোগ করুন। এরপর টমেটো পিউরি, অরিগ্যানো ও মসলা দিয়ে কমিয়ে একটি ঘন কিমা সস তৈরি করে নিন। অন্য একটি পাত্রে মাখন গলিয়ে ময়দা দিয়ে হালকা ভাজুন এবং অল্প অল্প করে দুধ মিশিয়ে নাড়তে থাকুন যেন দলা না পাকায়; সস ঘন হয়ে এলে নামিয়ে নিন। এবার বেকিং ডিশে প্রথমে সামান্য হোয়াইট সস মাথিয়ে একটি লাজানিয়া শিট বিছিয়ে দিন এবং তার ওপর ধাপে ধাপে কিমা, হোয়াইট সস ও মোজারেলা চিজ দিয়ে ৩-৪টি লেয়ার তৈরি করুন। সবশেষে ওপরে প্রচুর চিজ ও অরিগ্যানো ছিটিয়ে ১৮০ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপমাত্রায় ২০-২৫ মিনিট বেক করুন।

চকলেট কুনাফা তৈরি : প্রথমে সেমাইগুলো হাত দিয়ে ছোট করে ছিঁড়ে গলানো মাখনের সঙ্গে খুব ভালো করে মেখে নিন। একটি বেকিং প্যানে অর্ধেক সেমাই চেপে চেপে বিছিয়ে দিয়ে তার মাঝখানে গলানো চকলেট বা চকলেট স্প্রেড ছড়িয়ে দিন। এবার বাকি অর্ধেক সেমাই দিয়ে চকলেটের ওপরটা ঢেকে দিন এবং আলতো করে চেপে সমান করুন। এরপর ১৮০° সে. তাপমাত্রায় ২০-৩০ মিনিট বেক করুন যতক্ষণ না ওপরটা গাঢ় সোনালি ও মুচমুচে হয়। ওভেন থেকে বের করে গরম কুনাফার ওপর ঠাণ্ডা সুগার সিরাপ ঢেলে দিন এবং ১০ মিনিট পর বাদামকুচির সঙ্গে সাজিয়ে পরিবেশন করুন।



হুমুস-ভর্তা পরোটা রোল, হুমুস- শাকশুকা ডিমভুনা

উপকরণ

হুমুস-ভর্তা পরোটা রোলের জন্য : প্যাঁচ পরোটা ২টি ও সেদ্ধ কাবুলি ছোলা ১ কাপ, রসুন ভাজা ৪/৫ কোয়া, টমেটো পোড়া ২টি, লেবুর রস ১ টেবিল চামচ, শর্ষের তেল ও ঘি পরিমাণমতো, কাঁচা মরিচকুচি ২টি, পেঁয়াজকুচি আধা কাপ, চিলি ফ্লেক্স আধা চা-চামচ, ধনেপাতা কুচি ১ চা-চামচ, তাহিনি পেস্ট ২ টেবিল চামচ, শসাকুচি আধা কাপ, লেটুস ৩/৪ পিস এবং স্বাদমতো লবণ।

হুমুস-শাকশুকা ডিমভুনার জন্য : ডিম ৪টি, সেদ্ধ কাবুলি ছোলা ১ কাপ, টমেটোকুচি ২ কাপ, রোস্টেড টমেটো পেস্ট আধা কাপ, পেঁয়াজকুচি ১ কাপ, রসুনবাটা ১ টেবিল চামচ, আদাবাটা ১ চা-চামচ, লাল মরিচের গুঁড়া স্বাদমতো, জিরাগুঁড়া ১ চা-চামচ, পাপরিকা ১ চা-চামচ, সয়াবিন তেল আধা কাপ, স্বাদমতো লবণ এবং সাজানোর জন্য ধনেপাতাকুচি।

প্রণালি

হুমুস-ভর্তা পরোটা রোল তৈরি : প্রথমে ছোলা, রসুন, লেবুর রস, শর্ষের তেল, টমেটো, লবণ ও কাঁচা মরিচ একসঙ্গে ব্লেন্ড করে হুমুস তৈরি করে নিন। এরপর এর সঙ্গে কুচি করা পেঁয়াজ, ধনেপাতা ও চিলি ফ্লেক্স যোগ করে ভর্তা বানিয়ে নিন। এবার ঘি দিয়ে পরোটা হালকা করে ভেজে তার ওপর হুমুস ভর্তা ভালোভাবে লাগিয়ে নিন। সবশেষে লেটুস বিছিয়ে এবং শসাকুচি দিয়ে রোল করে পরিবেশন করুন।

হুমুস-শাকশুকা ডিমভুনা তৈরি : প্যানে তেল গরম করে পেঁয়াজ নরম হওয়া পর্যন্ত ভাজুন। এরপর রসুন, টমেটো কুচি ও টমেটো পেস্ট যোগ করে ৩/৪ বার অল্প অল্প পানি দিয়ে কমিয়ে নিন, যতক্ষণ না টমেটো পেস্টের কাঁচা গন্ধ দূর হয়। এরপর জিরাগুঁড়া, পাপরিকা ও লাল মরিচ দিয়ে আরও কিছু সময় কমিয়ে সস তৈরি করতে হবে। এখন ছোলা পেস্ট দিয়ে ভালোভাবে মিশিয়ে নিন এবং সসের মধ্যে জায়গা করে ডিম ভেঙে দিন। প্যান চেকে রেখে ডিম সেদ্ধ হওয়া পর্যন্ত অপেক্ষা করুন। নামানোর আগে ওপর থেকে ধনেপাতাকুচি, জিরা ও চিলি ফ্লেক্স ছিটিয়ে পরিবেশন করুন।



লাবান-দই চিড়া, ফালাফেল-খিচুড়ি বোল

উ প ক র ণ

লাবান-দই চিড়ার জন্য : কাটাভোগ চালের চিড়া ১ কাপ, লাবান (লবণযুক্ত দই বা বাটার মিক্স) ২ কাপ, মিষ্টি দই ১/৩ কাপ, আপেল কুচি আধা কাপ, আনার ১/৩ কাপ, কালো কিশমিশ পছন্দমতো, এলাচি গুঁড়া ১/৩ চা-চামচ, আখের গুড় আধা কাপ, ঘি ১ চা-চামচ, স্বাদমতো লবণ এবং সাজানোর জন্য বাদামকুচি।

ফালাফেল-খিচুড়ি বোলের জন্য :

চিনিগুঁড়া চাল ১ কাপ, ভেজানো কার্বুলি ছোলা ১ কাপ, বোনলেস চিকেন ১ কাপ, রসুনকুচি ১ চা-চামচ, পার্সলে কুচি ১/৪ কাপ, চিলি ফ্লেস্ক ১ চা-চামচ, মুগ ডাল আধা কাপ, পেঁয়াজকুচি ১টি, আদাবাটা ১ চা-চামচ, রসুনবাটা ১ চা-চামচ, হলুদগুঁড়া আধা চা-চামচ, মরিচগুঁড়া আধা চা-চামচ, জিরাগুঁড়া ১ চা-চামচ, এলাচি ২টি, দারুচিনি ১টি, তেজপাতা ১টি, স্বাদমতো লবণ, সয়াবিন তেল পরিমাণমতো এবং স্বাদমতো ঘি।

প্র ণা লি

লাবান-দই চিড়া তৈরি : চিড়া হালকা ধুয়ে ২-৩ মিনিট ভিজিয়ে রেখে পানি ঝরিয়ে নিতে হবে। একটি বাটিতে লাবান, আখের গুড় ও মিষ্টি দই ভালোভাবে মিশিয়ে নিন। এতে আগে থেকে ভেজানো চিড়া দিয়ে একটি চামচের সাহায্যে আলতোভাবে মিশিয়ে নিতে হবে। সবশেষে ওপর থেকে এলাচগুঁড়া, ঘি ও বাদামকুচি দিয়ে সাজিয়ে ঠান্ডা ঠান্ডা পরিবেশন করুন।

ফালাফেল-খিচুড়ি বোল তৈরি : পাত্রে তেল ও সামান্য ঘি দিয়ে রসুন ও পেঁয়াজকুচি ভেজে নিন। ভাজা হয়ে গেলে এতে ভেজানো ছোলা, লবণ, চিলি ফ্লেস্ক ও পার্সলে দিয়ে ভালোভাবে মিশিয়ে নামিয়ে রাখুন (এটি ফালাফেল অংশ)। এবার একই পাত্রে আরও কিছু তেল ও ঘি দিয়ে তেজপাতা, এলাচি, দারুচিনি ও পেঁয়াজকুচি দিয়ে ভেজে নিন। এতে একে একে সব গুঁড়া ও বাটা মসলা সামান্য পানি দিয়ে ভালোভাবে কষিয়ে নিন। কষানো হয়ে গেলে বোনলেস চিকেন ও টমেটোকুচি দিয়ে আরও কিছুক্ষণ রান্না করুন। এরপর মুগ ডাল ও চিনিগুঁড়া চাল দিয়ে কিছুক্ষণ কষিয়ে পরিমাণমতো গরম পানি দিয়ে সেদ্ধ করে নিন। খিচুড়ি তৈরি হয়ে গেলে ওপর থেকে আগে রান্না করা ফালাফেল মিশ্রণ ও কিছু পার্সলে কুচি ছিটিয়ে পরিবেশন করুন।

রওনক হাসান



নির্বাচিত রেসিপি

স্টার শিপ ফিউশন কিচেন : সিজন্-২

৫৫



তন্দুরি-নান চিকেন খিচুড়ি প্ল্যাটার

উপকরণ

তন্দুরি চিকেন ও নান : মুরগির টুকরা ৫০০ গ্রাম, টক দই আধা কাপ, আদা-রসুনবাটা ২ টেবিল চামচ, তন্দুরি মসলা ২ টেবিল চামচ, লাল মরিচ গুঁড়া ১ চা-চামচ, কাঁচা মরিচ বাটা ১ চা-চামচ, লেবুর রস ১ টেবিল চামচ, স্বাদমতো লবণ, ঘি ১ টেবিল চামচ এবং শর্ষের তেল ১ টেবিল চামচ।

ভুনাখিচুড়ি : বাসমতী চাল ১ কাপ, মসুর ডাল আধা কাপ, বড় পেঁয়াজকুচি ১টি, আদাবাটা ১ টেবিল চামচ, রসুনবাটা ১ টেবিল চামচ, হলুদগুঁড়া আধা চা-চামচ, মরিচ গুঁড়া ১ চা-চামচ, জিরাগুঁড়া ১ চা-চামচ, রাঁধুনি গুঁড়া আধা চা-চামচ, তেজপাতা ২টি, দারুচিনি ১ টুকরা, এলাচি ২টি, কাঁচা মরিচ ৪/৫টি, ধনেপাতাকুচি ১ টেবিল চামচ, গুঁড়া দুধ আধা কাপ, স্বাদমতো লবণ, সয়াবিন তেল ১/৩ কাপ, ঘি ১ টেবিল চামচ এবং পরিমাণমতো ফুটন্ত পানি।

প্রণালি

চিকেন ও নান তৈরি : প্রথমে সব উপকরণ একসঙ্গে মিশিয়ে একটি ম্যারিনেশন সস তৈরি করে নিন। এবার চিকেনের টুকরাগুলো মসলার সঙ্গে ভালো করে মেখে ২ ঘণ্টার জন্য ম্যারিনেট করে রাখুন। সময় হয়ে গেলে থ্রিল প্যাননে তেল ও ঘি দিয়ে চিকেনগুলো পছন্দমতো ভেজে নিন।

খিচুড়ি ও পরিবেশনা : পাত্রে তেল দিয়ে একে একে আস্ত গরমমসলা ও পেঁয়াজকুচি দিয়ে ভেজে নিন। এরপর এতে সব বাটা ও গুঁড়া মসলা যোগ করুন। মসলা ভালোভাবে কষানো হয়ে গেলে চাল ও ডাল দিয়ে আরও কিছুক্ষণ কষিয়ে পরিমাণমতো ফুটন্ত পানি দিন। পানি অর্ধেকটা শুকিয়ে এলে গুঁড়া দুধ দিয়ে দিন এবং পানি পুরোপুরি শুকানো পর্যন্ত অপেক্ষা করুন। পানি শুকিয়ে এলে ওপর থেকে কাঁচামরিচ, ধনেপাতা ও রাঁধুনি গুঁড়া ছিটিয়ে ১৫ মিনিট দমে রেখে দিন। একটি সার্ভিং ডিশে প্রথমে সুগন্ধি খিচুড়ি, সাথে তন্দুরি চিকেন ও গার্লিক নান সাজিয়ে নিন। এরপর সালাদ, রাইতা এবং ধনেপাতার চাটনি দিয়ে একটি পূর্ণাঙ্গ প্ল্যাটার হিসেবে পরিবেশন করুন।



শর্মা চিকেন ভর্তা প্ল্যাটার

উ প ক র ণ

শর্মা চিকেন : হাড়ছাড়া মুরগির মাংস ৫০০ গ্রাম, টক দই আধা কাপ, রসুনবাটা ১ টেবিল চামচ, আদাবাটা ১ চা-চামচ, লেবুর রস ২ টেবিল চামচ, পাপরিকা ১ চা-চামচ, জিরাগুঁড়া ১ চা-চামচ, ধনিয়া গুঁড়া ১ চা-চামচ, সাদা গোলমরিচগুঁড়া আধা চা-চামচ ও পরিমাণমতো লবণ।

ভর্তা ও ড্রেসিং : তেল ২ টেবিল চামচ, পেঁয়াজকুচি ১টি, কাঁচা মরিচকুচি ২-৩টি, শর্ষের তেল ১ টেবিল চামচ, ধনেপাতাকুচি ১ চা-চামচ, বাড়তি লেবুর রস ১ টেবিল চামচ, পিটা ব্রেড ৪-৫ পিস, শসা, ক্যাপসিকাম ও পুদিনাপাতাকুচি আধা কাপ এবং মেয়নিজ ১ কাপ।

প্র ণা লি

প্রথমে দই, রসুন, আদা, লেবুর রস, সব গুঁড়া মসলা ও শর্ষের তেল দিয়ে মুরগির মাংস ভালোভাবে মেখে ২ ঘণ্টার জন্য ম্যারিনেট করে রাখুন। ম্যারিনেশন হয়ে গেলে ওভেনে ১৮০ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপমাত্রায় ১৫-২০ মিনিটের জন্য বেক করে নিন। বেক করা মাংস ঠান্ডা হয়ে গেলে হাত দিয়ে ছিঁড়ে কুচি (স্ট্রেডেড) করে নিতে হবে। এবার এই মাংসের সঙ্গে পেঁয়াজকুচি, কাঁচা মরিচকুচি, ধনেপাতাকুচি, লেবুর রস ও শর্ষের তেল দিয়ে ভালোভাবে মেখে একটি সুস্বাদু ভর্তা তৈরি করুন। তৈরি করা এই মাংসের ভর্তাটি মেয়নিজের সঙ্গে ভালো করে মিশিয়ে নিন। এখন পিটা ব্রেডের ভেতর এই মিশ্রণটি স্টাফ করে (পুর হিসেবে ভরে) ওপর থেকে শসা, ক্যাপসিকাম ও পুদিনা পাতার সালাদ দিয়ে সাজিয়ে নিন।

পরিবেশন : সার্ভিং ডিশে তৈরি করা শর্মা, সঙ্গে সালাদ, আচার ও টক দইয়ের সস দিয়ে সাজিয়ে আকর্ষণীয় একটি প্ল্যাটার হিসেবে পরিবেশন করুন।



ক্রিসপি ভেজি স্প্রিং রোল চাট প্ল্যাটার

উপকরণ

স্প্রিং রোলের জন্য : স্প্রিং রোল শিট ১০-১২টি, মুরগির কিমা ১ কাপ, পেঁয়াজকুচি আধা কাপ, বাঁধাকপিকুচি ১ কাপ, গাজর (লম্বা করে কাটা) আধা কাপ, রসুনবাটা ১ চা-চামচ, সয়া সস ১ টেবিল চামচ, গোলমরিচগুঁড়া আধা চা-চামচ, স্বাদমতো লবণ এবং ভাজার জন্য সয়াবিন তেল।

চাটের জন্য : ফেটানো টক দই ১ কাপ, মিষ্টি দই আধা কাপ, তেঁতুলের চাটনি ও টেবিল চামচ, ধনিয়া ও পুদিনার চাটনি ২ টেবিল চামচ, চাট মসলা ১ চা-চামচ, ভাজা জিরাগুঁড়া ১ চা-চামচ, চিলি ফ্লেব্র আধা চা-চামচ, ভাঙা পাপড়ি আধা কাপ, আনার আধা কাপ এবং সাজানোর জন্য ধনিয়া ও পুদিনাপাতাকুচি।

প্রণালি

স্প্রিং রোল তৈরি : কড়াইতে তেল গরম করে রসুনবাটা ও পেঁয়াজকুচি দিয়ে হালকা ভেজে নিন। এবার মুরগির কিমা, সামান্য লবণ ও গোলমরিচ দিয়ে ২-৩ মিনিট ভাজুন। কিমা ভাজা হলে এতে বাঁধাকপি, গাজর, সয়া সস ও বাকি গোলমরিচ গুঁড়া দিয়ে আরও ৩-৪ মিনিট রান্না করে নামিয়ে নিন। পুর ঠান্ডা হয়ে গেলে স্প্রিং রোল শিটে ভরে সুন্দরভাবে মুড়িয়ে রোল বানিয়ে নিন। এরপর গরম ডুবো তেলে গোল্ডেন ব্রাউন করে ভেজে তুলে রাখুন।

চাট সাজানো ও পরিবেশন : ভাজা স্প্রিং রোলগুলো কামড় দিয়ে খাওয়ার মতো ছোট ছোট টুকরো করে কেটে একটি বড় প্লেটে সাজিয়ে নিন। রোলের ওপর প্রথমে দুই ধরনের দইয়ের মিশ্রণ দিন। এরপর একে একে তেঁতুলের চাটনি ও সবুজ (ধনিয়া-পুদিনা) চাটনি ছড়িয়ে দিন। ওপর থেকে চাট মসলা, ভাজা জিরাগুঁড়া ও চিলি ফ্লেব্র ছিটিয়ে দিন। সবশেষে ভাঙা পাপড়ি, কুচি করা ধনিয়া-পুদিনা পাতা এবং লাল টকটকে আনারের দানা দিয়ে গার্শ করে পরিবেশন করুন।



মেডিটেরিনিয়ান গ্রিলড সবজি পোলাও প্ল্যাটার

উপকরণ

গ্রিলড সবজির জন্য : গাজর আধা কাপ, বেগুন আধা কাপ, ক্যাপসিকাম (লাল, হলুদ ও সবুজ মিশিয়ে) ১ কাপ, মাশরুম ১ কাপ, লেবুর রস ১ টেবিল চামচ, সাদা ও কালো গোলমরিচগুঁড়া আধা চা-চামচ, শুকনা অরিগানো আধা চা-চামচ, পাপরিকা আধা চা-চামচ এবং পার্সলে কুচি ১ চা-চামচ।

পোলাওয়ের জন্য : বাসমতী চাল ২ কাপ, বাটার ১ টেবিল চামচ, সয়াবিন তেল (প্রয়োজনমতো), পেঁয়াজকুচি ১টি, রসুনকুচি ১ টেবিল চামচ, তেজপাতা ২টি, দারুচিনি ১ টুকরা, এলাচি ৩টি, লবণ স্বাদমতো এবং সবজি স্টক ৪ কাপ (স্টক না থাকলে ৪ কাপ পানি ব্যবহার করা যাবে)।

প্রণালি

সবজি গ্রিল করা : একটি প্যানে বাটার ও তেল দিয়ে রসুনকুচি, গাজর, বেগুন, ক্যাপসিকাম, মাশরুম, লেবুর রস, লবণ, গোলমরিচগুঁড়া, অরিগানো ও পাপরিকা দিয়ে ভালো করে সঁতে করে নিন। এরপর সবজিগুলো একটি বেকিং ট্রেতে নিয়ে ওভেনে ২০০ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপমাত্রায় ১৫-২০ মিনিটের জন্য গ্রিল করে নিন।

পোলাও এবং পরিবেশন : পোলাওয়ের চাল ভালো করে ধুয়ে ২০ মিনিট ভিজিয়ে রাখুন, তারপর পানি ঝরিয়ে নিন। প্যানে তেল ও বাটার গরম করে একে একে তেজপাতা, দারুচিনি, এলাচি ও পেঁয়াজকুচি দিয়ে সোনালি হওয়া পর্যন্ত ভাজুন। এরপর রসুনকুচি দিয়ে আরও কিছুক্ষণ ভাজুন। এখন পানি ঝরানো চাল দিয়ে ২-৩ মিনিট নেড়ে পরিমাণমতো সবজি স্টক (বা পানি) ও লবণ দিয়ে ঢেকে দিন। পানি শুকিয়ে পোলাও ঝরঝরে হওয়া পর্যন্ত অপেক্ষা করুন। তৈরি হয়ে গেলে বড় একটি সার্ভিং প্লেটে ঝরঝরে পোলাও বিছিয়ে দিন। এর ওপর গ্রিল করা রঙিন সবজিগুলো সুন্দরভাবে সাজিয়ে নিন। সবশেষে ওপর থেকে পার্সলে কুচি ছিটিয়ে দিন এবং হানি মাস্টার্ড সস দিয়ে নিজের পছন্দমতো প্ল্যাটার সাজিয়ে গরম গরম পরিবেশন করুন।



পার্সিয়ান গিলড মাতন তেহারি প্ল্যাটার

উপকরণ

পার্সিয়ান গিলড মাতন : খাসির মাংস ৫০০ গ্রাম, টক দই আধা কাপ, পেঁয়াজবাটা ২ টেবিল চামচ, রসুনবাটা ১ টেবিল চামচ, আদাবাটা ১ টেবিল চামচ, লেবুর রস ২ টেবিল চামচ, সয়াবিন তেল ২ টেবিল চামচ, বাটার আধা কাপ, জাফরান দুধ ১ চা-চামচ, পাপরিকা ১ চা-চামচ, গোলমরিচ ১ চা-চামচ, জিরাগুঁড়া ১ চা-চামচ এবং স্বাদমতো লবণ।

তেহারি : বাসমতী চাল ২ কাপ, সরিষার তেল আধা কাপ, পেঁয়াজকুচি ২টি, টক দই আধা কাপ, বাদামবাটা ২ টেবিল চামচ, আলু ৪-৫ টুকরা, হলুদগুঁড়া আধা চা-চামচ, মরিচগুঁড়া ১ চা-চামচ, গরমমসলাগুঁড়া ১ চা-চামচ, এলাচি, দারুচিনি ও তেজপাতা (পরিমাণমতো), কাঁচা মরিচ ৭-৮টি, বেরেস্তা আধা কাপ, ঘি আধা কাপ, পরিমাণমতো পানি এবং স্বাদমতো লবণ।

প্রণালি

গিলড মাতন তৈরি : প্রথমে সব মসলা দিয়ে খাসির মাংস ভালোভাবে মেখে ৩-৪ ঘণ্টার জন্য ম্যারিনেট করে রাখুন। এরপর মাংসগুলো ওভেনে স্টিম করে নিয়ে বারবিকিউ মেশিনে গিল করে নিন (যাতে শ্বোকি ফ্লেভার আসে)।

তেহারি ও পরিবেশনা : প্রথমে একটি পাত্রে সামান্য লবণ দিয়ে মেখে রাখা আলুর টুকরাগুলো ভেজে তুলে নিন। একই পাত্রে শর্ষের তেল গরম করে পেঁয়াজকুচি বাদামি করে ভেজে নিন। ভাজা হয়ে গেলে এতে সব মসলা ও পরিমাণমতো পানি দিয়ে দিন। পানি ফুটে উঠলে ধুয়ে রাখা চাল দিয়ে দিন। যখন পানি চালের সমান হয়ে আসবে বা অর্ধেকের বেশি কমে যাবে, তখন আগে থেকে ভেজে রাখা আলু, গিল করা মাংস, কাঁচা মরিচ এবং ওপর থেকে ঘি ও বেরেস্তা ছিটিয়ে দমে রেখে দিন। একটি বড় সার্ভিং ডিশে সুগন্ধি তেহারি সাজিয়ে নিন। সঙ্গে সালাদ এবং টক-মিষ্টি আলুবোখারার চাটনি দিয়ে পরিবেশন করুন।

তাহিয়া বিনতে নুর



গ্রিক ল্যান্স গাইরো পরোটা র্যাপ প্ল্যাটার

উপকরণ

চিকেন ও রুটি : হাড়বিহীন খাসির মাংস (পাতলা করে কাটা) ৫০০ গ্রাম, টক দই ১ কাপ, পরোটা ২-৩ পিস, অলিভ অয়েল ২ টেবিল চামচ, রসুনবাটা ১ টেবিল চামচ, লেবুর রস ২ টেবিল চামচ, ভিনেগার ১ টেবিল চামচ, পাপরিকা ১ চা-চামচ, জিরাগুঁড়া ১ চা-চামচ, ধনিয়াগুঁড়া ১ চা-চামচ, অরিগ্যানো ১ চা-চামচ, গোলমরিচ ১ চা-চামচ এবং স্বাদমতো লবণ।

তজাজিকি সস ও র্যাপের জন্য : টক দই ১ কাপ, শসাকুচি (পানি ঝরানো) আধা কাপ, রসুনকুচি ১ চা-চামচ, লেবুর রস ১ টেবিল চামচ, অলিভ অয়েল ১ টেবিল চামচ, লবণ স্বাদমতো, ধনেপাতাকুচি ১ চা-চামচ, পেঁয়াজকুচি আধা কাপ, টমেটোকুচি আধা কাপ, লেটুস ২-৩ পিস এবং আচার আধা কাপ।

প্রণালি

প্রথমে দই, তেল, রসুন, লেবুর রস, ভিনেগার এবং সব গুঁড়া মসলা দিয়ে খাসির মাংসটি ভালো করে মাখিয়ে নিন। এটি ২-৪ ঘণ্টা (বা ভালো ফলের জন্য সারা রাত) ম্যারিনেট করে রাখতে হবে। ম্যারিনেশন হয়ে গেলে গ্রিল প্যানে সামান্য তেল দিয়ে মাংসগুলো পছন্দমতো ভেজে নিন। একই প্যানে সামান্য তেল দিয়ে পরোটাগুলো হালকা লালচে করে ভেজে তুলে রাখুন।

তজাজিকি সস তৈরি : একটি ছোট বাটিতে দই, শসাকুচি, রসুনকুচি, লেবুর রস, অলিভ অয়েল ও লবণ একসাথে ভালোভাবে মিশিয়ে সস তৈরি করে নিন।

র্যাপ তৈরি ও পরিবেশন : একটি তাজা পরোটা নিয়ে তার মাঝখানে গ্রিল করা মাংস, পর্যাপ্ত পরিমাণ তজাজিকি সস, লেটুস, পেঁয়াজ ও টমেটোকুচি দিয়ে সুন্দরভাবে রোল করে নিন। এবার একটি সার্ভিং ডিশে তৈরি করা র্যাপ, সঙ্গে সালাদ, মুচমুচে ফ্রেক্স ফ্রাই এবং বাড়তি তজাজিকি সস দিয়ে আকর্ষণীয় একটি প্ল্যাটার হিসেবে পরিবেশন করুন।



ইলিশ কোকোনাট ফিউশন কারি

উপকরণ

ইলিশ মাছ ১টি, পেঁয়াজকুচি (পরিমাণমতো), পেঁয়াজ বেরেস্কা (সাজানোর জন্য), পেঁয়াজবাটা (পরিমাণমতো), রসুনবাটা ১ চা-চামচ, নারকেলের দুধ ১ কাপ, মরিচগুঁড়া ২ চা-চামচ, হলুদগুঁড়া (সামান্য), কাঁচা মরিচ (ফালি ও কুচি), টক দই ১ টেবিল চামচ, সয়াবিন তেল, স্বাদমতো লবণ ও ধনেপাতাকুচি।

প্রণালি

প্রথমে ইলিশ মাছের টুকরাগুলো টক দই দিয়ে ভালোভাবে মাথিয়ে ম্যারিনেট করে রাখুন। এবার একটি প্যানে তেল গরম করে পেঁয়াজকুচি দিয়ে হালকা ভেজে নিন। এতে পেঁয়াজবাটা, রসুনবাটা, হলুদ ও মরিচের গুঁড়া দিয়ে সামান্য পানি যোগ করে মসলা ভালোভাবে কষিয়ে নিন।

মসলা কষানো হয়ে গেলে এতে ১ কাপ নারকেলের দুধ ঢেলে দিন এবং সব উপকরণ একসঙ্গে ৫ মিনিট রান্না করুন। বোল ফুটে উঠলে স্বাদমতো লবণ, কাঁচা মরিচ কুচি ও ফালি করা কাঁচা মরিচ যোগ করুন। এবার আগে থেকে মাথিয়ে রাখা ইলিশ মাছের টুকরাগুলো বোলে দিয়ে ঢাকনা দিয়ে ঢেকে রান্না করুন। মাছ সেদ্ধ হয়ে বোল মাথা মাথা হয়ে এলে ওপর থেকে ধনেপাতাকুচি ও পেঁয়াজ বেরেস্কা ছড়িয়ে নামিয়ে নিন। তৈরি হয়ে গেল সুস্বাদু ইলিশ কোকোনাট ফিউশন কারি।



জামাতুল ফেরদৌস
নোয়াখালী



চিংড়ি মালাই মরসেলস

উ প ক র ণ

প্রন মালাই বেজের জন্য : চিংড়ি ২০০ গ্রাম, নারকেলের দুধ হাফ কাপ, পেঁয়াজকুচি ২ টেবিল চামচ, আদাবাটা হাফ চা-চামচ, রসুনবাটা হাফ চা-চামচ, কাঁচা মরিচকুচি ১টি, শর্ষের তেল ১ চা-চামচ, ঘি হাফ চা-চামচ, হলুদগুঁড়া এক চতুর্থাংশ চা-চামচ, মরিচগুঁড়া এক চতুর্থাংশ চা-চামচ, লবণ স্বাদমতো।

ফিউশন লেয়ারের জন্য : সঁতলানো মাশরুম ২ টেবিল চামচ, মোজারেলা চিজ ক্রাম্বল ২ টেবিল চামচ।

প্র ণা লি

মালাইকারি তৈরি : একটি প্যানে তেল গরম করে পেঁয়াজ সোনালি হওয়া পর্যন্ত ভাজুন। এরপর আদা-রসুনবাটা দিয়ে কষিয়ে নিন। হলুদগুঁড়া, মরিচগুঁড়া ও লবণ দিন। চিংড়ি দিয়ে নেড়ে রান্না করুন যতক্ষণ না রং পরিবর্তন হয়। এরপর নারকেলের দুধ ঢেলে ৩-৪ মিনিট হালকা আঁচে রান্না করুন, যতক্ষণ না বোল ঘন হয়। শেষে ঘি মিশিয়ে নামিয়ে নিন।

মরসেলস সাজানো : ছোট সার্ভিং চামচে নিচে সামান্য লেটুস দিন। তার ওপর এক চামচ প্রন মালাইকারি দিন। এরপর মাশরুম যোগ করুন টেক্সচারের জন্য।

ওপরে মোজারেলা চিজ ছড়িয়ে দিন। হালকা গ্লিল বা টর্চ করে চিজ গলিয়ে নিন। এবার গার্নিশ করে পরিবেশন করুন।



রুবা হাসান
মেরুল বাড্ডা, গুলশান, ঢাকা

ফিরে
দেখা



৪ নভেম্বর ২০২৫ থেকে ২৪ ফেব্রুয়ারি ২০২৬ পর্যন্ত প্রচার
হয় ৩০ পর্বের 'স্টার শিপ ফিউশন কিচেন : সিজন-২'।
অনুষ্ঠানটি রাম্মাপ্রেমীদের দিয়েছে ভিন্নধর্মী রেসিপি স্বাদ
ছবি : প্রথম আলো



মাসুমা রহমান নাবিলার উপস্থাপনায় 'স্টার শিপ
ফিউশন কিচেন : সিজন-২'-এ অংশ নেন
দেশসেরা নয়জন শেফ
ছবি : প্রথম আলো



নির্বাচিত ৬০ রেসিপিদাতার
মধ্যে সিলেকশন রাউন্ড
শেষে 'স্টার শিপ ফিউশন
শেফ' প্রতিযোগিতার জন্য
উত্তীর্ণ দশজন
ছবি : মাহবুব সানি



সম্পাদক
খায়রুল বাবুই

সহযোগী সম্পাদক
তারেক মাহমুদ নিজামী

ক্যাম্পেইন লিড
রুহুল আমিন রনি

সহযোগিতা
নুসরাত জাহান
হারুনুর রশীদ অপু

বিশেষ কৃতজ্ঞতা
জাবেদ সুলতান পিয়াস

ডিজাইন
মাহবুব রহমান

www.starshipfusionkitchen.com

