

রকমারি  
রে সি পি স ম গ্র

হামিদা বানু

ব্রহ্মিণ্য

## রে সি পি-সূ চি

রকমারি নাস্তা | ০৭

রকমারি পিঠা | ১৬৭

রকমারি ভর্তা | ২৭৯

রকমারি আচার | ৩৯৩

ব্যাচেলর রেসিপি | ৪৫৫

র ক মা রি না স্তা

# পরোটা

## উপকরণ

১. ময়দা- ৫ কাপ ।
২. ঘি-  $\frac{1}{2}$  কাপ ।
৩. লবণ-  $\frac{1}{8}$  চা চামচ ।
৪. বেকিং পাউডার-  $1\frac{1}{2}$  চা চামচ ।
৫. পানি-  $1\frac{1}{8}$  কাপ ।
৬. সয়াবিন তেল- ভাজতে যা লাগে ।

## পদ্ধতি

ময়দায়  $\frac{1}{2}$  ঘি, লবণ, বেকিং পাউডার, ভালোভাবে মিশিয়ে ময়ান করতে হবে ।

তারপর পানি দিয়ে মথে নিতে হবে । ভালোভাবে মথা হয়ে গেলে ১ ঘণ্টা ঢেকে রাখতে হবে ।

তারপর মথা ময়দার মণ্ড ১৫টি ভাগ করতে হবে । প্রতিটি ভাগ পিঁড়ে বেলুনিতে বেলে পাতলা করতে হবে । পাতলা করে বেলা হলে রুটির ওপর ঘি মাখতে হবে । ঘি মাখা হলে রুটি এক প্রান্ত থেকে পৈঁচিয়ে গোল করে অন্য প্রান্তে মিশিয়ে হাতে তেল মেখে হাতের তালুতে ডলে ডলে আর একটু লম্বা করে, তারপর লম্বা থেকে পৈঁচিয়ে গোল লেচি করতে হবে ।

একটু ময়দা ছিটিয়ে গোল করে বেলে নিয়ে ভেজে নিতে হবে । ভাজার সময় মাঝারি আঁচে ভাজতে হবে । ভাজা হয়ে গেলে দু'হাতে হালকা চাপ দিলে দেখা যাবে পরোটা বুঁর বুঁরে হয়ে যাবে । এ পরোটা গোশত ভুনা, চিকেন কারি, সবজি, ভাজি, এমনকি রকমারি হালুয়া মোহন ভোগ দিয়ে খেতে বেশ মজা লাগে । এ পরোটা বিভিন্ন পার্টি অনুষ্ঠানেও প্রধান মেনু হিসেবে পরিবেশন করা যায় । সকালে কিংবা বিকাশের নাস্তা, আতিথেয়তায় বেশ গর্জিয়াস মেনু বলা যায় ।

# মোগলাই পরোটা

## উপকরণ

১. গরুর গোশতের কিমা- ২ কাপ ।
২. পিঁয়াজ কুচি- ৪টি (মাঝারি) ।
৩. রসুন বাটা- ১ চা চামচ ।
৪. আদা বাটা- ২ চা চামচ ।
৫. জিরা গুঁড়ো- ১ চা চামচ ।
৬. ধনে গুঁড়ো- ১ চা চামচ ।
৭. সরিষার তেল-  $\frac{১}{৪}$  কাপ ।
৮. দারুচিনি গুঁড়া- ১ চা চামচ ।
৯. লবঙ্গ গুঁড়ো- ২টি ।
১০. গোল মরিচ গুঁড়ো-  $\frac{১}{৪}$  চা চামচ ।
১১. মরিচ গুঁড়ো- ১ চা চামচ ।
১২. ময়দা- ৫ কাপ ।
১৩. তেল কিংবা ঘি  $\frac{১}{২}$  কাপ ।
১৪. ডিম- ১০টি ।
১৫. কাঁচা মরিচ- ৪টি ।
১৬. পুদিনা শাক-  $\frac{১}{২}$  কাপ ।
১৭. লবণ- ২ চা চামচ ।
১৮. পানি-  $১\frac{১}{৪}$  কাপ ।
১৯. এলাচ গুঁড়া- ৩টি ।
২০. বেকিং পাউডার- ২ চা চামচ ।
২১. ভাজার জন্য তেল- যা লাগে ।

## পদ্ধতি

প্রথমে কিমা ধুয়ে পানি বরিয়ে নিতে হবে। পানি বরানো হলে কড়াই গরম করে তাতে সরিসার তেল দিয়ে, তেল গরম হলে কিমার সাথে রসুন বাটা, আদা বাটা, জিরা গুঁড়ো, ধনে গুঁড়ো, দারুচিনি গুঁড়ো, গোলমরিচ গুঁড়ো, মরিচ গুঁড়ো, এলাচ গুঁড়ো,  $\frac{3}{8}$  ভাগ লবণ দিয়ে গরম তেলে দিয়ে নাড়তে হবে। নেড়ে সব মসলা

মিশে গেলে  $\frac{2}{8}$  ভাগ পানি দিয়ে ঢাকনা দিয়ে ঢেকে দিতে হবে। যখন সিদ্ধ হয়ে যাবে পিঁয়াজ কুচি দিয়ে নেড়ে মিশিয়ে কিছুক্ষণ ভাজার পর যখন ভাজা হয়ে তেল ওপরে উঠে আসবে কিমা নামিয়ে রাখতে হবে।

ময়দায় বেকিং পাউডার,  $1\frac{1}{8}$  চা চামচ লবণ,  $\frac{1}{2}$  কাপ তেল বা ঘি দিয়ে ময়ান করে, পানি দিয়ে মখে আধ ঘণ্টা ঢেকে রাখতে হবে। তারপর মাখানো ময়দা ১০টি ভাগ করে নিতে হবে।

বড় রুটি বানানো পিঁড়ের প্রতিটা ভাগ করা গোল্লা নিয়ে বড় করে রুটি বানাতে হবে। রুটি পাতলা হয়ে গেলে চার দিকে হাত দিয়ে টেনে আরো বড় করে রুটির ওপর প্রথমে তেল মেখে দ্রুততার সাথে ডিম ভেঙে দিয়ে, হালকাভাবে কিমা ছড়িয়ে দিয়ে লবণ মাখানো পিঁয়াজ কাঁচা মরিচ পুদিনা পাতা ছড়িয়ে দিয়ে চার ধার থেকে মাঝের দিকে এনে পরোটা ভাঁজ করে সব উপাদান সম্পূর্ণ ঢেকে দিতে হবে। পরোটা চৌকা আকৃতির হবে। এ কাজটি অত্যন্ত দ্রুত করতে হবে। পরোটা তাওয়া কিংবা ফ্রাই প্যানে ভেজে তুলতে হবে। ভাজার সময় খেয়াল রাখতে হবে পরোটার কোনাগুলো অর্থাৎ চৌকোনা ঠিক থাকে। নরম এবং মচমচের মাঝামাঝি করে ভেজে তুলতে হবে। পরোটা ভাজার পর যে পাত্রে রাখা হবে তাতে প্রথমে কিচেন টিস্যু রাখলে জবজবা তেলভাব থাকবে না। মোগলাই পরোটা ভাজা হলেই খাওয়া যায়। এটা খেতে অন্য কিছুই কোনো প্রয়োজন হয় না। মোগলাই পরোটা অত্যন্ত মজাদার, পরোটা খাওয়ার আগে ছুড়ি দিয়ে ছোট ছোট চৌকা করে কেটে নিলে দেখতেও ভালো লাগে, পরিবেশনেও সুবিধা হয়।

# ইস্ট পরোটা

## উপকরণ

১. ময়দা- ৪ কাপ ।
২. সয়াবিন তেল-  $2\frac{1}{2}$  কাপ ।
৩. গুঁড়া দুধ- ৩ টেবিল চামচ ।
৪. ডিম- ২ টা ।
৫. ইস্ট পাউডার- ১ চা চামচ ।
৬. লবণ-  $\frac{3}{8}$  চা চামচ ।
৭. চিনি- ১ চা চামচ ।

## পদ্ধতি

২ চা চামচ হালকা গরম পানিতে ইস্ট পাউডার ভিজাতে হবে। ময়দায় লবণ,  $\frac{1}{3}$  কাপ তেল, গুঁড়া দুধ, পানিতে ভেজানো ইস্ট পাউডার সব একত্রে মিশানোর পর ডিম দিয়ে ময়দা মেখে নিতে হবে। ডিম দিয়ে মাখানোর পর রুটি বানানোর উপযোগী হলে আর পানি দেয়ার প্রয়োজন নেই। ভালোভাবে মখে নিয়ে ১২টা ভাগ করতে হবে। ভাগ করার আগে কিংবা পরে ২০ মিনিট ঢেকে রাখতে হবে।

মাঝারি রুটির মতো বেলে ডুবো তেলে হালকা রং হলেই ভেজে তুলতে হবে। ইস্ট পরোটা গোরুর গোশত ভুনা, বিফচিলি, চিকেন ভুনা, চিকেন চিলি, চিকেন কারি এসব দিয়ে খেতে দারুণ মজাদার।

# টানা পরোটা

## উপকরণ

১. ময়াদা- ৪ কাপ ।
২. সয়াবিন তেল-  $2\frac{1}{2}$  কাপ ।
৩. লবণ-  $\frac{3}{8}$  চা চামচ ।
৪. চিনি- ১ চা চামচ ।
৫. বেকিং পাউডার- ১ চা চামচ ।
৬. পানি- ১ কাপ ।

## পদ্ধতি

ময়দায় বেকিং পাউডার, চিনি, লবণ,  $\frac{1}{6}$  কাপ তেল দিয়ে মেখে মিশিয়ে পানি দিয়ে মেখে আধা ঘণ্টা ঢেকে রাখতে হবে ।

মাখানো ময়দা ৮ ভাগ করে, বড় রুটি বানানো পিঁড়ের রুটি তৈরি করে তৈল মেখে রুটির মাঝখানে ছিদ্র করে আঙুল দিয়ে পেঁচিয়ে মাঝের থেকে কিনারার দিকে নিয়ে হাতে তেল দিয়ে পেঁচানো সরু রোলের সাথে লাগিয়ে গোল করে পেঁচাতে হবে । তারপর সুন্দর গোল হলে পিঁড়ের তেল মেখে, হাতে তেল মেখে হাত দিয়ে চেপে চেপে পরোটার আকার বড় করতে হবে । পরোটার লেচি বানানোর পর বেলুনি ছাড়া সম্পূর্ণ হাতে চেপেই পরোটা হবে । তার পর তাওয়ায় তেল দিয়ে হালকা জ্বালে পরোটা ভাজতে হবে । এ পরোটা হালুয়া, মোহনভোগ দিয়ে খেতে বেশ মজা লাগে । বাল মাংস দিয়েও খাওয়া যায় ।

# আলু পরোটা

## উপকরণ

১. ময়দা- ২ কাপ ।
২. আলু ম্যাশ করা- ২ কাপ ।
৩. পিঁয়াজ কুচি-  $\frac{১}{৪}$  কাপ ।
৪. ভাজা শুকনো মরিচ চূর্ণ- ১ চা চামচ ।
৫. লবণ-  $১\frac{১}{২}$  চা চামচ ।
৬. ঘি- ১ টেবিল চামচ ।
৭. সয়াবিন তেল- ১ চামচ ।
৮. ভাজার জন্য তেল-  $১\frac{১}{২}$  কাপ ।

## পদ্ধতি

পিঁয়াজ সোনালি রং করে ভেজে ম্যাশ করা আলুর সাথে ভাজা শুকনো মরিচ চূর্ণ লবণ এক সঙ্গে মেখে নিতে হবে। ময়দা লবণ, ঘি, সয়াবিন তেল একত্রে মিশিয়ে আঁস্বে আঁস্বে ম্যাশ করা মাখনো আলুর সাথে মথতে হবে, প্রয়োজনে পানি দিয়ে মথে কিছু সময় ঢেকে রাখতে হবে।

১০টা ভাগ করে রুটি বেলে তেল দিয়ে গোল্ডেন এবং লাইট হলুদ করে ভেজে নিলেই হয়ে যাবে আলু পরোটা। আলু পরোটা মাংস ভুনা দিয়ে খেতে বেশ মজা। পটলের দম দিয়েও ভালো লাগে।

# লুচি

## উপকরণ

১. ময়দা-  $2\frac{1}{2}$  কাপ ।
২. তেল বা ঘি -  $\frac{3}{8}$  চা চামচ ।
৩. লবণ-  $1\frac{1}{8}$  চা চামচ ।
৪. ডিম- ২টা ।
৫. পানি-  $\frac{3}{2}$  কাপ ।
৬. ভাজার জন্য তেল-  $1\frac{1}{2}$  কাপ ।

## পদ্ধতি

ময়দা, লবণ তেল বা ঘি  $\frac{3}{8}$  কাপ একত্রে মিশিয়ে তারপর ডিম দিয়ে মিশিয়ে পানি দিয়ে মখে আধা ঘণ্টা ঢেকে রাখতে হবে ।

২৫টি ভাগ করে, পিঁড়ে বেলুনিতে বেলে ডুবো তেলে ভাজতে হবে । লুচি পরোটা কিংবা রুটির চেয়ে ছোট সাইজ হবে । পরোটার চেয়ে কিছুটা পাতলা রুটির চেয়ে কিছুটা মোটা সাইজ হবে । ভাজার সময় খেয়াল রাখতে হবে, গরম তেলে লুচি ছাড়ার কয়েক সেকেন্ডের মধ্যে ফুলে উঠবে । সাথে সাথে উল্টে দিয়ে কয়েক সেকেন্ড রেখেই নামিয়ে নিতে হবে । অর্থাৎ লুচি ভাজার পর সাদাই দেখতে হবে । হালকা রংও হবে না । নরম গরম লুচি মাংস ভুনা, ছোলার ডাল, আলু কিংবা পটলের দম দিয়ে খেতে ভালো লাগে, হালুয়া দিয়েও লুচি খাওয়া যায় ।

# কিমা পরোটা

## উপকরণ

১. মাংসের কিমা-  $1\frac{1}{2}$  কাপ ।
২. সরিসার তেল- ২ টেবিল চামচ ।
৩. আদা বাটা- ১ চা চামচ ।
৪. রসুন বাটা-  $\frac{1}{2}$  চা চামচ ।
৫. পিঁয়াজ কুচি-  $\frac{1}{2}$  কাপ ।
৬. মরিচ গুঁড়া- ১ চা চামচ ।
৭. এলাচ গুঁড়া- ২টা ।
৮. লবঙ্গ গুঁড়া- ২ টা ।
৯. দারুচিনি গুঁড়া- ১ ইঞ্চি ।
১০. ময়দা- ৩ কাপ ।
১১. ঘি- ১ টেবিল চামচ ।
১২. সয়াবিন তেল-  $1\frac{1}{2}$  কাপ ।
১৩. লবণ-  $1\frac{3}{8}$  চা চামচ ।
১৪. পানি-  $1\frac{1}{2}$  কাপ ।
১৫. ধনে গুঁড়া, জিরা গুঁড়া- ২ চা চামচ ।

## পদ্ধতি

মাংসের কিমা ধুয়ে পানি ঝরিয়ে রাখতে হবে। কড়াইয়ে সরিষার তেল গরম করে তাতে আদা বাটা, রসুন বাটা, ধনে গুঁড়া, মরিচ গুঁড়া, জিরা গুঁড়া, ধোয়া মাংসের কিমা ১ চা চামচ লবণ দিয়ে নাড়তে হবে। সবটা ভালোভাবে মিশে গেলে ১ কাপ পানি দিয়ে ঢেকে রাখতে হবে। সিদ্ধ হয়ে এলে পিঁয়াজ কুচি, এলাচ গুঁড়া, দারুচিনি গুঁড়া দিয়ে নেড়ে ঢেকে রাখতে হবে। ঢাকনা তুলে মাঝে মাঝে নেড়ে দিতে হবে। যখন শুকিয়ে তেল ওপরে ওঠে আসবে সুগন্ধ বেরিয়ে আসবে তখন নামিয়ে রাখতে হবে।

ময়দায় ঘি, বাকি লবণ মেখে  $\frac{1}{2}$  কাপ পানি দিয়ে ভালোভাবে মখে আধা ঘণ্টা ঢেকে রেখে দিতে হবে। তার পর আটটা ভাগ করে পিঁড়ের সামান্য ময়দা নিয়ে পাতলা করে রুটি করতে হবে। অন্য আর একটা পিঁড়ের বা সমান খালায় তেল মেখে তাতে রুটি নিয়ে রুটির ওপর তেল মেখে নিতে হবে। রুটি দেখতে বৃত্তের মতো দেখায়। তাই রুটির বৃত্তের কেন্দ্রবিন্দু থেকে পরিধি পর্যন্ত যে রেখা তাকে ব্যাসার্ধ বলে। আর এর রুটির ব্যাসার্ধ ছুরি দিয়ে কেটে নিতে হবে।

তারপর রুটি বৃত্তের পরিধি থেকে আধ ইঞ্চি বাদ দিয়ে অর্ধবৃত্তে কিমা আট ভাগ করে, আট ভাগের এক ভাগ কিমা দিয়ে অর্ধ বৃত্ত পাতলা করে বিছিয়ে ঢেকে দিতে হবে। অর্ধ বৃত্ত ঢাকা থাকবে কিমা দিয়ে, অর্ধ ফাঁকা থাকবে। তারপর কেন্দ্র থেকে কেটে নেয়া ব্যাসার্ধ কিমার দিকটা প্রথমে মুড়ে পেঁচিয়ে নিয়ে ফাঁকা দিকটা পেঁচাতে হবে। পেঁচানো হলে কেন্দ্রের দিক সরু আর পরিধি মোটা হবে। কতকটা কুলফি মতো লাগবে। তারপর মোটা চওড়া দিকে এমনভাবে আটকে দিতে হবে যেন ভিতরে কিমা বের হবার সুযোগ না পায়। তারপর হাতে তেল নিয়ে মেখে ঠেসে গোল লেচি করে রাখতে হবে। সব ক'টা লেচি আগে তৈরি করে নিয়ে পরে পরোটা করতে হবে। পিঁড়ে বেলুনিতে তেল মেখে হালকা চাপ দিয়ে বেলতে হবে, যেন কিমা বের না হয়ে আসে। একটা করে বানিয়ে তেল দিয়ে মাঝারি জ্বালে গোল্ডেন ব্রাউন করে ভেজে নিতে হবে। কিমা পরোটা টমেটো সস দিয়ে খেতে বেশ মজাদার।

# ডাল পুরি

## উপকরণ

১. মসুর ডাল- ১ কাপ ।
২. আদা বাটা-  $\frac{1}{2}$  চা চামচ ।
৩. পিঁয়াজ কুচি- ৫টা ।
৪. কাঁচা মরিচ- ২টি ।
৫. শুকনা মরিচ- ২ টি (বড়) ।
৬. ময়দা- ৪ কাপ ।
৭. পুদিনা পাতা- ২ টেবিল চামচ ।
৮. লবণ- ৩ চা চামচ ।
৯. সয়াবিন তেল-  $1\frac{1}{2}$  কাপ ।
১০. বেকিং পাউডার- ১ চা চামচ ।

## পদ্ধতি

মসুর ডাল ধুয়ে, আদা বাটা, ১ টা পিঁয়াজ কুচি, ১ চা চামচ লবণ  $1\frac{1}{2}$  কাপ পানি দিয়ে মাঝারি আঁচে সিদ্ধ করে একদম শুকিয়ে নিতে হবে ।

পিঁয়াজ বেরেস্তা করে, শুকনো মরিচ ভেজে চূর্ণ করে নিতে হবে । ডালে বেরেস্তা চূর্ণ, মরিচ চূর্ণ, কাঁচা মরিচ মিহিকুচি, পুদিনাপাতা কুচি, লবণ  $\frac{1}{2}$  চা চামচ নিয়ে মিশিয়ে নিতে হবে ।

ময়দায়  $1\frac{1}{2}$  চা চামচ লবণ,  $\frac{1}{2}$  কাপ তেল, বেকিং পাউডার মিশায়ে পানি দিয়ে একটু শক্তভাবে মথতে হবে । মথে নেয়া খামির আধঘণ্টা মেরিনেক করে রেখে দিলে ভালো হয় ।

খামির ১৬টি ভাগ, ডালও ১৬টি ভাগ করে নিয়ে ময়দা খামির প্রতিটি ভাগ গোল বাটি মতো করে ডালের পুর ভরে মুখ বন্ধ করে মুখের দিকটা নিচে দিয়ে রাখতে হবে । সবকটা পুর এমনি বানানো হলে, প্রথম যেটা তৈরি হয়েছিল সেটা আগে নিয়ে মুখ বন্ধ করা দিকটা নিচে দিয়ে বেলে নিতে হবে । বেলার সময় ময়দার ছিটা কিংবা তেল মেখেও বেলা যায় । তবে সাবধানে বেলেতে হবে যেন পুর বের হয়ে না যায় । ডুবো তেলে কম আঁচে মচমচে ভেজে পরিবেশন করতে হবে মজাদার গরম গরম ডাল পুরি । ডাল পুরি যেমনি শুধু খাওয়া যায় আবার, সস চাটনি দিয়েও মজা লাগে ।

# কিমা পুরি

## উপকরণ

১. গরুর গোস্তের কিমা- ১ কাপ ।
২. পিঁয়াজ কুচি- ১ কাপ ।
৩. ছোলা ডাল সিদ্ধ বাটা  $\frac{1}{2}$  কাপ ।
৪. আদা বাটা- ১ চা চামচ ।
৫. রসুন বাটা-  $\frac{1}{2}$  চামচ ।
৬. কাঁচা মরিচ- ২ টা ।
৭. মরিচ গুঁড়া-  $1\frac{1}{2}$  চা চামচ ।
৮. ময়দা- ৩ কাপ ।
৯. গরম মশলা গুঁড়া- ১ চা চামচ ।
১০. লবণ-  $2\frac{1}{2}$  চা চামচ ।
১১. সয়াবিন তেল-  $2\frac{1}{2}$  কাপ ।
১২. পুদিনা পাতা- ২ টেবিল চামচ ।

## পদ্ধতি

কিমা ধুয়ে পানি ঝরাতে হবে। কড়াইয়ে  $\frac{1}{8}$  কাপ তেল দিয়ে কিমা আদা বাটা, রসুন বাটা, মরিচ গুঁড়া ১ চা চামচ লবণ দিয়ে মিশিয়ে কিছু সময় কষাতে হবে। তারপর ১ কাপ পানি দিয়ে ঢেকে রাখতে হবে। পানি শুকিয়ে এলে  $\frac{1}{2}$  কাপ পিঁয়াজ কুচি দিয়ে নাড়তে হবে। পিঁয়াজ মজে গেলে গরম মসলা গুঁড়া দিয়ে ভালো ভাবে নেড়ে, যখন দেখা যাবে তেল জেগে উঠেছে কিমা শুকিয়ে গেছে তখন কিমা নামিয়ে নিতে হবে।

বাকি পিঁয়াজ বেরেস্তা ভাজতে হবে। কাঁচা মরিচ কুচি করতে হবে, পুদিনা পাতা কুচি করে ছোলার সিদ্ধ ডাল বাটা কিমা  $\frac{1}{8}$  চা চামচ লবণ সব কিছু একত্রে মিশিয়ে রাখতে হবে।

বাকি লবণ, ৩ টেবিল চামচ তেল দিয়ে ময়দা মাখাতে হবে। আধা কাপ পানি দিয়ে ময়দা মখে রাখতে হবে। আধ ঘণ্টা এভাবে রেখে দিয়ে তারপর ১০টি ভাগ করে নিতে হবে। কিমা মাখানোও ১০ ভাগ হবে। এক এক ভাগ লেচিকে গোল বাটির মতো করে তার মধ্যে কিমাপুরি এক এক ভাগ ভরতে হবে। কিমা ভরে মুখ আটকে দিয়ে মুখটা সামান্য লম্বা করে তেল মেখে চ্যাপ্টা করে নিতে হবে। তারপর পিঁড়েয় তেল লাগিয়ে বেলে ডুবো তেলে ভাজতে হবে। অল্প আঁচে মচমচে করে ভেজেই পরিবেশন করা যায় মজাদার কিমা পুরি।