

182. Kc. 900. 3. 79

BL 649
13 9/1903
Esi 1st

৪১২

আমিষ ও নিরামিষ আহার।

দ্বিতীয় খণ্ড।

শ্রীপ্রজ্ঞাসুন্দরী দেবী প্রণীত।

কলিকাতা :

৩৭৪ নং অপারচিৎপুর রোড, ছোড়াসাঁকো,

“পুণ্য যন্ত্রে”

শ্রীএবাদতর্থা কর্তৃক মুদ্রিত।

—w—

চৈত্র সন ১৩০৯ সাল।

সকল সম্বন্ধিত।]

[মূল্য ১।।০ টাকা।



George Washington B. L.



182 K. 900. 3

মুখবন্ধ ।

প্রজ্ঞাসুন্দরী দেবী প্রণীত আমিষ ও নিরামিষ আহারের দ্বিতীয় খণ্ড প্রকাশিত হইল। দুই খণ্ডে নিরামিষ আহার শেষ হইল। আর দুই খণ্ডে আমিষ আহার সম্পূর্ণ হইবে।

নিরামিষ আহার দুই খণ্ডে ৬৫৮ প্রকার নিরামিষ ব্যঞ্জন রন্ধনের প্রক্রিয়া বিবৃত হইয়াছে। শাকসুক্ত হইতে আরম্ভ করিয়া পায়স পর্য্যন্ত নিরামিষ চর্ক্যাচোষ্য লেহ পেয়ের ব্যবস্থা করা হইয়াছে। গুনিয়া বা পড়িয়া প্রক্রিয়াগুলি গ্রন্থকর্ত্রী লিপিবদ্ধ করেন নাই। প্রত্যেক প্রক্রিয়াটী স্বহস্তে পরীক্ষা করিয়াছেন, আত্মীয়স্বজন দ্বারা ফলাফল পরীক্ষা করাইয়াছেন, যেখানে ফলাস্তুর ঘটিয়াছে সংশোধন করিয়া আবার পরীক্ষা করিয়াছেন। বিজ্ঞানমন্দিরে রসায়নবিদ যে যত্ন, ধীরতা, অধ্যবসায় ও অনুসন্ধিৎসায় রাসায়নিক আবিষ্কার করেন, এই মহিষসী রমণী মহিলার প্রধান ও প্রথম শিক্ষিতব্য বিদ্যায় সেই প্রকার যত্ন ধীরতা অধ্যবসায় ও অনুসন্ধিৎসা প্রয়োগ করিয়াছেন। এই ৬৫৮ প্রকার রন্ধনের প্রক্রিয়ার মধ্যে অর্দ্ধেকের অধিক তাঁহার নিজেই আবিষ্কৃত। নূতন নূতন প্রক্রিয়ার নূতন নামকরণ করিয়াছেন। একটী প্রক্রিয়া কুম্বকোমলা স্বর্গগতা কন্তার নামে অভিহিত হইয়াছে। সেই দেবছন্দ্রভা পঞ্চমবর্ষীয়া বালিকা সেই প্রক্রিয়াটী পরীক্ষা করিতে অনুরোধ করিয়াছিলেন।

বিজ্ঞানের পথ মধ্যাহ্ন সূর্য্যকিরণে আলোকিত। সেখানে

অন্ধকার বা ছায়া, অস্পষ্ট বা অধর্ভবোর স্থান নাই। কিন্তু এই পথের আদি ও অন্ত উভয় ভাগ কুহেলিকায় আচ্ছাদিত। বিজ্ঞানের আরম্ভ কবিকল্পনায়, বিজ্ঞানের অন্ত কবিকল্পনায়। কবি গেটে বিবর্তবাদ কল্পনায় আবিষ্কার করিয়াছিলেন। শ্রোতস্বিনী কল্পনা যাহাকে পরিচালিত না করে তাঁহার আবিষ্কার করিবার অধিকার নাই। যিনি কল্পনায় ভাসিয়া যান তিনি কবি। যিনি কল্পনাকে কাচের শিশিতে ধরিয়া বিদ্যুতের আলোকে পরীক্ষা করিয়া সুর-প্রেরণা বা অসুরচালনা নির্ণয় করেন তিনিই বিজ্ঞানবিৎ। কল্পনার ছায়ার প্রেরণা দেখা দিয়া চলিয়া যায়। মাঝে মাঝে তাহার দেখা পাই, চিরদিন পাই না।

দেবী প্রজ্ঞাসুন্দরী বিজ্ঞানবিতের স্তায় কল্পনার সাহায্যে বন্ধন-প্রক্রিয়া আবিষ্কার করিয়াছেন। কবিসুলভ কল্পনা ও বৈজ্ঞানিক ধীশক্তি উভয়ই তাঁহার অসাধারণ। পিতার নিকট ধীশক্তি ও মাতার নিকট কল্পনা শক্তি তিনি উত্তরাধিকার করিয়াছেন। কল্পনাজনিত সুকুমার বিদ্যায় তাঁহার জ্যেষ্ঠ ভ্রাতা ও ধীশক্তিজনিত প্রাকৃতিক ও সামাজিক বিজ্ঞানে তাঁহার মধ্যম ভ্রাতা এবং উভয় শক্তির সুন্দর সম্মিলনে তৃতীয় ভ্রাতা অসামান্য কৃতিত্ব লাভ করিয়াছেন। তিনি দার্শনিক দ্বিজেন্দ্র ও সত্যেন্দ্রের এবং কবি জ্যোতিরিন্দ্র ও রবীন্দ্র নাথের ভ্রাতৃপুত্রী, হেমেন্দ্রনাথের কন্যা, মহর্ষি দেবেন্দ্রনাথ ঠাকুরের পৌত্রী, দ্বারকানাথ ঠাকুরের প্রপৌত্রী।

এখনকার রুচি আমিষ ভক্ষণে। আমিষ না হইলে ভোজন পূর্ণ হয় না। শুধু অম্লকরণে ইহা শিথি নাই। এখন জীবনসংগ্রাম পার্বত্যক্ষেত্রে আরম্ভ হইয়াছে, সেজন্য হয়ত নূতনবিধ অন্নের প্রয়োজন পড়িয়াছে। যে কারণেই হউক আমিষ আহারের

প্রক্রিয়া প্রথমে প্রকাশিত হইলে অনেকে সম্বৃত্ত হইতেন এবং এক দিনে গ্রন্থকর্তীর নামে ধন্য ধন্য পড়িয়া বাইত। কিন্তু প্রজা ব্রাহ্মণের ছহিতা। ব্রহ্মচারীর আহারে তাঁহার স্বাভাবিক প্রকৃতি। যে আহার লইয়া আৰ্য্যজাতি আৰ্য্যত্ব লাভ করিয়াছে, দৃষদতী ও স্বরস্বতী অধিকার করিয়াছিল, আজিও যাহার বলে শিখ ও রাজপুত সমরে সর্বত্র দুর্দষ্ট, অসুকরণের হটকারিতায় তাহাকে উপেক্ষা করিলেও চলিবে না এবং ভোজনে যাহা দিয়া আরম্ভ ও যাহা দিয়া শেষ গ্রন্থরচনায় তাহা দিয়া আরম্ভ করাই যুক্তিসঙ্গত। মেকালে বলিয়াছেন যাহা কেহ করিতে পারে না তাহা করিতে পারিলে তত কৃতিত্ব প্রকাশ পায় না, যাহা সকলে চেষ্টা করে তাহাতে অসাধারণ কৃতিত্ব লাভ করিতে পারিলে যেমন গুণপণা প্রকাশ পায়।

“আরে শাকসুক্ত রক্ষিতে আবার কেতাব পড়িতে হইবে কেন?” এরূপ কথা প্রায় শুনা যায়। সব কাজেই আমাদের মহাজন যেন গতঃ সপস্থা। সেই ঠাকুমার সময় হইতে যে তরকারীর সহিত যে তরকারী মিশাইতে হয় ও যে যে মশলা দিতে হয় আজি পর্য্যন্ত তাহার ব্যতিক্রম হয় নাই। শাকসুক্ত কত রকম হইতে পারে এবং নূতন পদ্ধতিতে কত উৎকৃষ্টতর হইতে পারে এই গ্রন্থ হইতে নবগৃহিণীরা অনায়াসে শিখিতে পারিবেন। মধ্য বাঙ্গলা নিরামিষে এবং পূর্ব বাঙ্গলা মৎস্য রন্ধনে বিখ্যাত, মধ্য বাঙ্গলার যে প্রদেশে যে নূতন রন্ধনের প্রক্রিয়া আছে এবং যাহা কোথায়ও নাই তাহা এই গ্রন্থে লিপিবদ্ধ হইয়াছে। কৃষ্ণনগরে প্রথমে রসগোল্লার অম্বলের, বহরমপুরে কাঁচা আমের পায়সের, কেন্দ্রাপাড়ায় অমৃত রসাবলীর ও পুরীতে বালভোগের পরিচয় পাই। এই সকল ভিন্ন প্রদেশীয় উৎকৃষ্ট প্রক্রিয়া শিখিতে কাহার না বাসনা হয় ?

বিনা মশলায় যে ভাল পান সাজিতে পারে, পকার ফেলিয়া যাহার শাকস্কৃত চাহিয়া লইতে হয় সেই সুপাচিকা। দ্রব্যের মূল্য, পরিমাণ ও প্রক্রিয়া নির্দেশ করিয়া দিয়া গ্রন্থখানি সর্বাসুন্দর করা হইয়াছে।

সুগৃহিণীর গৃহিণীপণায় মুগ্ধ হইতে হয়। একদিন অতর্কিত-রূপে আমরা কয়েকজনে প্রজ্ঞার গৃহে অতিথি হই—গৃহ উদ্দেশ্যে প্রজ্ঞার গৃহিণীপণা পরীক্ষা করিব। স্বামী গৃহে ছিলেন না, দুধ ভিন্ন ঘরে কিছু ছিল না। আধ ঘণ্টার মধ্যে চারি পাঁচ প্রকার চর্ক্যাচোষ্য প্রস্তুত করিয়া প্রজ্ঞা আমাদের অভ্যর্থনা করিলেন। এত অল্প সময়ে দুধে দই কি করিয়া জন্মিল বুঝিতে পারিলাম না। প্রজ্ঞা বলিলেন চীনে ঘাসে এইরূপ হয়। তিনি বড় রহস্যপ্রিয়, অনেক বার ঠকাইয়াছেন। সে জন্ত আমাদের জন্ত ঘাসের ব্যবস্থা প্রকৃত হইয়াছিল কিনা বলিতে পারি না। বস্তুতঃ যত বার প্রজ্ঞার গৃহে নিমন্ত্রণ খাইয়াছি এবং সে অনেক বার, এক প্রকারের ব্যঞ্জন ছইবার খাইতে হয় নাই। নূতন নূতন সুস্বাদু রন্ধনে পরিবার ও আত্মীয় বর্গকে পরিতৃপ্ত করা সুগৃহিণীর সৌভাগ্য।

রন্ধনের বিচিত্রতা ও রন্ধন প্রক্রিয়ার সহস্রতা সমাজের ব্যাবৃতির পরিচায়ক। যখন আম মাংস ও অপক্ক ফল মূল ভোজন করিয়া মনুষ্য পশুর গায় বাস করিত তখন ও এখন কত প্রভেদ। নিরামিষ আহার আর্ধ্যজাতি যুরাল পর্বতের পশ্চিম পার্শ্বে যুরোপীয় রসার ঈশাণকোণে বাস করিবার সময় প্রথম আবিষ্কার করিয়াছিল। তথা হইতে যাহারা পশ্চিমমুখে জার্মানি ও সুইডনে যাইয়া বাস করে তাহারা নীতাধিক্যহেতু নিরামিষ আহারের পবিত্রতা বিস্মৃত হয়। আজ পর্য্যন্ত যুরোপীয়েরা পঞ্চবিধ উদ্ভিজ্জ মিলাইয়া অপূর্ব সংযোগ

সাধন করিতে শিক্ষা করে নাই। আমিষ সংগ্রহ অপেক্ষাকৃত কষ্ট-সাধ্য। উদারায় সংগ্রহে পাশ্চাত্য আৰ্যদিগকে অধিকতর সময় বিসর্জন করিতে হইত। অবসরের অভাব ঘটিত। অবসর উন্নতির জননিতা। সুতরাং প্রাচ্য আৰ্যেরা যে সময়ে সভ্যতার শিখরে আরোহণ করিয়াছিল পাশ্চাত্যেরা তখন তাহার পাদদেশে দণ্ডায়মান ছিল। গ্রন্থকর্তী নিরামিষ আহারের যে সপ্তশতী ব্যবস্থা করিয়াছেন, গৃহিণী তাহা লইয়া প্রতিদিন দুইটা নূতন ব্যঞ্জন এ ভোজনলোলুপ বৃদ্ধ রসমায় উপহার দিতে পারেন। নিরামিষের এ বিচিত্রতা শিক্ষা করিতে পাশ্চাত্যজাতিকে এখন শত শত বর্ষ অতিবাহিত করিতে হইবে।

যাহারা প্রচার করেন শিক্ষিত মহিলা রন্ধনাদি গৃহকার্য উপেক্ষা করেন “আমিষ ও নিরামিষ আহার” তাঁহাদের জীবন্ত প্রতিবাদ। পুণ্যের সম্পাদিকা অসামান্য বিদ্বা, বিজ্ঞান ও সাহিত্য তাঁহার নিত্য সহচর, শিল্পকলা তাঁহার সহচরী। চিত্রবিদ্যায় যে অসাধারণনৈপুণ্য তিনি লাভ করিয়াছেন উপবেশনগৃহে প্রবেশ করিলেই তাহার পরিচয় পাওয়া যায়। ঐশ্বর্য বিভবে তাঁহার কোন অভাব নাই—হৃর্তাগ্যক্রমে তাঁহার স্বাস্থ্য পরিপুষ্ট নহে। বিলাসের বাসনা থাকিলে প্রসাধনের অভাব নাই, কারণও যথেষ্ট আছে। অথচ তাঁহার সংসার দেখিলেই বুঝা যাইবে যিনি রাণীর গায় অভ্যাগতকে শ্রদ্ধা সম্মানে সম্মানিত করিতে পারেন, তিনি সখীর গায় বিনোদনে পরাঙ্মুখ নহেন, দাসীর গায় সেবা, মায়ের গায় স্নেহ, ভগিনীর গায় প্রীতি করিতে স্মসমর্থ। তাঁহার গৃহস্থালীর পারিপাট্য ও রন্ধনের নিপুণতা অতিথিকে মুগ্ধ করে।

শিক্ষিত মহিলাগণের মধ্যে প্রজ্ঞাসুন্দরী ব্যতিরেকবিধির অস্ত-

গত নহেন। শিক্ষা সৰ্ব্বদা সুন্দর হইলে সৰ্ববিধ নিপুণতা, চরিত্রে গাভীৰ্য্য ও বিলাসে উপেক্ষা অবশ্যস্তাবী। অর্দ্ধশিক্ষিত স্বামীর আদর্শে অর্দ্ধশিক্ষিত, শিক্ষাভিমানিনী মহিলাগণ বিলাসে প্রবৃত্ত হন। “গৃহিণী গৃহমুচ্যতে”। গৃহিণী সুগৃহিণী না হইলে সংসার শ্মশানে পরিণত হয়। কুগৃহিণীর গৃহ অলক্ষীর আলয়। অনাচার উচ্ছৃঙ্খলতা, ঋণ ও অসম্মান অশান্তি ও আত্মগ্লানি বিলাসিনীর নিত্য পরিচয়। গৃহস্থালী সুশৃঙ্খল, পুত্র কন্যা সুস্থ ও প্রফুল্ল, দাম্পত্যপ্রেম চিরজ্বলিত ইহা অর্থসাপেক্ষ নহে, গৃহিণীগণসাপেক্ষ, ধনসঞ্চয় আয়ে নহে ব্যয়ে। অল্প আয়োজনে যিনি সুন্দর রক্ষন করিতে পারেন তিনিই পাচিকা, অল্প ব্যয়ে যিনি সুশৃঙ্খলায় সংসার চালাইতে পারেন তিনিই গৃহিণী। কার্পণ্য নহে, উচ্ছৃঙ্খলা নহে, বুদ্ধদেব বলিতেন মধাপছাই পস্থা। দেশের মাঝে যিনি সুগৃহিণী বলিয়া গণ্য হন তিনিই ভাগ্যবতী। স্বামীর আশীর্ব্বাদ, সম্মানের ভক্তি ও আত্মপ্রসাদ তাঁহার পুরস্কার।

আমিষ আহার ছই খণ্ডে সম্পূর্ণ হইলে আমরা গ্রহকর্ত্রীকে গৃহস্থালী লিখিতে অহুরোধ করিব। সংসারের সহস্র কার্য্য করিয়া যিনি এ প্রকাণ্ড পুস্তক লিখিতে অবসর করিতে পারেন গৃহস্থালী রচনা তাঁহার অনায়াসসাধ্য হইবে। অথচ তাঁহার মত সৰ্ব্বদা সুন্দর গৃহস্থালী আর কেহ রচনা করিতে পারিবে বলিয়া বোধ হয় না।

প্রকাশক

শ্রীক্ষীরোদ চন্দ্র রায় চৌধুরী।

সূচীপত্র ।

বিষয়	পৃষ্ঠা
অরহর ডাল ...	৪১
অরহর ডালের খাজা ...	৩৮
অরহর ডাল চালত্যা দিয়া ...	৪৩
অম্বল ...	৫৪২
আকের পায়স ...	৫৪৪
আঁটি-আমড়ার চড়চড়ি ...	৫৮২
আদা দিয়া মুগের ডাল ...	৪০৮
আদা পেঁয়াজ ...	৬৬৮
আনারস দিয়া মুগের ডাল ...	৪১৭
আনারস দিয়া মুগের ডাল (দ্বিতীয় প্রকার) ...	৪১৮
আনারসের বিহার ...	৫৩০
আনারসের অম্বল ...	৫৮০
আমচুর দিয়া মাষকলাই ডাল ...	৪৫৩
আম দিয়া বড়ার অম্বল ...	৫৫৯
আমের বোলের অম্বল ...	৫৮২
আমড়ার বোলের অম্বল ...	৫৮৩
আমিলা ...	৬১২
আম্রফীরান ...	৬২২

রাবড়ি	৬৩৮
বকুমড়া	৬৫২
রম্পুলু	৬৩০
র একটি উপায়	৬৭১
আলুপটোল দিয়া মুগের ডাল	৪০৮
আলুবথরা বা আমচুর দিয়া মুগের ডাল	৪১৬
আলু অথবা ওলকপি বা সালগম দিয়া অরহর ডাল	৪২৫
আলুকুমড়ার ঝোল	৪৭৮
আলুপটোলের কালিয়া	৫০৯
আলুর দমপক্ক	৫৪৫
আলুবথরা দিয়া বড়ার অম্বল	৫৬০
ইচড়ের হিঙ্গি	৫০৫
ইচড়ের কালিয়া	৫১০
ইচড়ের কোণ্ডাকারী	৫২৭
ইচড় বা মোচার পুর	৫৪০
ইচড়ের দয়ে-মাছ	৫৯৭
ইচড় দিয়া অরহর ডাল	৪২৬
ইক্ষাণ	৪২৬
ইংরাজী অরহর ডাল	৪২২
উচ্ছের শুকানি	৩৮৯
উচ্ছে দিয়া মসুর ডাল	৪৩৭
উচ্ছে দিয়া খ্যাশারি ডাল	৪৫৫
উচ্ছে বা করোলাগুরু	৬৬৫
ওলের ডালনা	৪৬৯

ଓଳକଚୁ
ଓଳକପିର ଦମପକ୍ତ
ଓଳକପିର କାରୀ
ଓଳକପି ଆଳୁ ଓ କଳାହିଣ୍ଡିର ହିନ୍ଦି...
ଓଳକପିର ଡାଳନା
ଓଳାର ଡାଳନା	୫୧୨
ଓଲେର ଘୋଳ	୫୮୬
କଚି ଦିଶି ଆମଡ଼ା ଦିଆ ବଢ଼ାର ଅଞ୍ଚଳ	୫୫୨
କଚିକମାର ଡାଳନା	୫୧୫
କଚିଝୁମୁରର କୋଷ୍ଠାକରୀ	୫୨୫
କଚି କାଁଚା ଚୈତୁଲେର ଫଟକିରି ଘୋଳ	୫୫୫
କଚି ଆମଡ଼ା ଦିଆ ଡେଲୋର ଅଞ୍ଚଳ	୫୧୧
କଚୁମୁଖୀ ଦିଆ ପଲତାର ଡାଳନା	୭୨୫
କଚୁଶାକେର ଟେଙ୍ଗାଡାଳ	୫୫୧
କଚୁଶାକେର ଟକ-ଅଞ୍ଚଳ	୫୧୨
କଚୁଶାକେର ଚାଟନୀ-ଅଞ୍ଚଳ	୫୧୨
କଚୁମୁଖୀ ଦିଆ ଡାଳନା	୫୧୨
କଚୁରମୁଖୀର ଦୋଲ୍ଲା	୫୬୨
କଢ଼ୁଇ ବେଣ୍ଡା ଦିଆ ମୁଗେର ଡାଳ	୫୧୦
କଦମ୍ବୁଲେର ଅଞ୍ଚଳ	୫୨୦
କମଳାନେବୁର ପାୟସ	୬୭୧
କମଳାନେବୁର କାଲିଆ	୫୧୫
କମଳାନେବୁର ଅଞ୍ଚଳ	୫୫୦
କମଳୀ	୬୫୨

গার ফটকিরি অঙ্কন	৫৬১
গার অঙ্কন	৫৬৮
গার মোক্ষা-আচার	৫৩৫
গার শুক্রানি	৩২০
গার শুক্রানি (দ্বিতীয় প্রকার)	৩২১
কলাই ডাল	৪৪৮
কলাইগুটি	৬৬৯
কলাইগুটির ডালনা	৪৮০
কলিশাকের ঝোল	৪৭২
কাঁচকলার হিল্লি	৫০৪
কাঁচা মাষকলাইয়ের ডাল	৪৪৯
কাঁচা মাষকলাইয়ের ডাল (দ্বিতীয় প্রকার)	৪৫০
কাঁচা মাষকলাইয়ের ডাল (তৃতীয় প্রকার)	৪৫১
কাঁচা কলাইগুটির ডাল	৪৫৮
কাঁচা মুগেরডাল চালতা দিয়া	৪৬০
কাঁচা মুগসিদ্ধ	৪৬১
কাঁচা পেঁপের ডালনা	৪৬৮
কাঁচা কলাইগুটির কোণ্ডাকারী	৫২৪
কাঁচা পেঁপের মিষ্টি অঙ্কন আম-আদা দিয়া	৫৫৩
কাঁচা পেঁপের অঙ্কন	৫৫৬
কাঁচা আমের ঝোল	৫৭৩
কাঁচা আমের ফটকিরি ঝোল	৫৮৩
কাঁচা তেঁতুলের সরবতী অঙ্কন	৫৮৫
কাঁচা আমের পায়স	৬৫৯

লাস ডালনা	৪৮০
পাতার ঝোল	৪৯১
ডাল	৬৭৫
হলের অঞ্চল	৫৬৪
তালকীর	৬৩২
। কাঁচা কলাই সিদ্ধ	৪৫৫
নাপীজামের অঞ্চল	৫৫১
দুধ	৬১৮
নহুখে খাজামিঠাই	৬১৯
নকাড়ি	৬০৪
ঘোলের কাড়ি	৬০২
ঘোলবড়া	৬০৬
চালতা দিয়া মসুরডাল	৪৪৫
চালতা দিয়া মসুরডাল (দ্বিতীয় প্রকার)	৪৪৬
চালতার গুড় অঞ্চল	৫৬১
চালতা-চড়চড়ি	৫৯১
চাঁড়ার পায়স	৬৪৮
ছানার কালিয়া	৫১৪
ছানার কারী	৫২১
ছানার দমপক্ক	৫৪৬
ছানার অঞ্চল	৫৬৬
ছানার ডালনা	৪৮৯
ছানার বাটা-পায়স	৬৬১
ছানার পায়স	৬৬২

কাঁচা আমের পায়স (দ্বিতীয় প্রকার)
কাঁচা মহয়ার ক্ষীর
কাঁচালঙ্কার কথা
কাঁকুড়ের অম্বল
কাঁটালে জ্বাম
কামিনীচালের পরমান্ন
কারী
কালিয়া	৬
কুমুগের ডাল	৪
কুল চড়চড়ি	৫৭
কোপ্তা দমপত্র	৫৪
ক্রমণী	৬৮৬
খইয়ের পরমান্ন	৬২৭
খইদুধ	৬৬
খইমাখা	৬৬
খাম আলুর ডালনা	৪৮
খালি ধোঁকা	৪৯
খীরাভাত	৬৩৬
খেজুরেরমাতির হিঙ্গি	৫০২
খেজুরের চাটনী অম্বল	৫৯১
খেজুররসের ক্ষীর	৬২৬
খেজুরের ক্ষীর	৬৪৪
খোপানীর ক্ষীর	৬২৬
গরমমশলার কথা	৬৭৬

ডাঁটা দিয়া মুগের ডাল	...	৪১১
ডার ঝাল	...	৪৭৫
মুগের ঝাল-কামুন্দি অম্বল	...	৫৭০
মুগের ঝোল	...	৪০৪
মুগের সপ্তক	...	৬৬৭
মুগের মাতির হিজি	...	৫০১
মুগের ভাপা	...	৬৫৬
মুগের পায়স	...	৬৫৭
মুগের কীর	...	৬৫৯
মুগের কীর তীর প্রকার	...	৬৬০
মুগের তিখার	...	৪০১
মুগ দিয়া আঁটি আমড়ার অম্বল	...	৫৬৩
মুগ দিয়া কচি আমড়ার অম্বল	...	৫৭২
মুগের বড়া	...	৫৭৭
মুগের পাতার ঝোল	...	৫৯১
মুগ ও কাঁটাল বিচি দিয়া অরহর ডাল	...	৪২১
মুগের ডালনা	...	৪৭৯
মুগের গাতা	...	৫৯৩
মুগের ইন্ধাল	...	৫৯৭
মুগের কাচি	...	৫৯৭
মুগের তরকারী	...	৫৯২
মুগের বড়া	...	৬০৫
মুগ দিলখোস	...	৬১০
মুগ চিঁড়া	...	৬১০

ছাঁচিকুমড়া দিয়া মুগের ডালনা
ছাঁচিকুমড়া শুক্লা
ছাঁচিকুমড়ার প্রাশ	৬৫
ছোলার ডাল	৪৩
ছোলার ডালের কারী	৪৩৬
ছোলার ডালের হুখে মালাই কারী	৪৩৩
ছোলার ডালের পোরো	৪৩৫
ছোলার ডালের পোরো (দ্বিতীয় প্রকার)	৪৩৬
ছোলার ডালের ধোঁকা	৪২৪
ছোলার ডাল	৬৭৬
ছোলাশাক দিয়া কাঁচা মুগের ডাল	৪৬২
ছোলাশাক দিয়া ছোলার ডাল	৪৬৩
ছোট মটরের ডাল চালতা দিয়া	৪৬২
ছোট মটরের ডাল-চড়চড়ি	৪৬২
জর্দা রাবড়ি	৬১৭
জলপাইয়ের অস্থল	৪৮৪
ঝিঞ্জা আয়ের কারী	৪২২
টক মসুর ডাল	৪৪৩
ডাল	৪০২
ডালপিটি	৪২৮
ডালনা	৪৬৫
ডালমাছা	৬০১
ডাল সিদ্ধ করিবার উপায়	৬৭০
ডাল উৎলান	৬৭১

দই-পটোল	৬১২
দই-ভাত	৬১১
দইয়ের হাঁড়ি	৬৭২
দমপত্র	৫৪৪
দিশী পাকা আমড়া দিয়া মুগের ডাল		...	৪১৮
দিশি পাকা আমড়া ও ঘন-ছধ দিয়া ভাত		...	৬৩৭
ছধ-কমলা	৬২৯
ছধাম	৬৪২
ছধে কাঁটালে	৬৪৩
ছধের সরে গুড়কুলভাত	৬১৯
দোন্না	৫৩২
ধরাগন্ধ যাওয়া	৬৭১
ধুঁছলের কারী	৫২৩
ধোঁকা	৪৯২
ধোয়া কাঁচা কলাই ডাল	৬৭৩
ধোয়া কাঁচা মুগের ডাল	৬৭৪
নবান্ন	৬২১
নারিকেলের অম্বল	৫৬২
নারিকেল-বড়ার আমসি-অম্বল	৫৭৫
নারিকেলী পুর	৫৪১
নালতেপাতার শুকানি	৩৯৮
নালতেপাতার শুকানি (দ্বিতীয় প্রকার)		...	৩৯৯
নিচুর চাটনী-অম্বল	৫৮৮
নিচুর পায়স	৬৪৮

নিমগুকা	৬৬৫
নিম-ঝোল	৩৯৬
নিমের কারী-গুস্তানি	৩৯৭
নিরামিষ ডিমের বড়ার কারী	৫২৬
নুতন আলুর অম্বল	৫৬৯
নেবু দিয়া ছোলার ডাল	৪৩২
পটোলের করমচি	৫৭১
পটোলের দোআ	৫৩৩
পলতার ডালনা	৩৯৩
পলতা গুকা	৬৬৫
পাকা আমের ক্ষীর	৬৩২
পাকা কাঁটালের ভোতার অম্বল	৫৬৬
পাকা দিশি-আমড়ার অম্বল	৫৮৪
পাকা-তেঁতুল দিয়া মসুর ডাল	৪৪৪
পাকা পটোলের খুরঝুরে অম্বল	৫৬৬
পাকা পেঁপের অম্বল	৫৭৭
পাকা শসার ডালনা	৪৭৫
পাকা শসার কারী	৫২৪
পাকৌড়ী	৬০৮
পাঁচমিশালী ডাল	৪৬৩
পাতলা কাঁচা অরহর ডাল	৪২০
পাতলা ছোলার ডাল	৪৩১
পাতলা মুগের ডাল	৪০৭
পানিফলের ডালনা	৪৯০

পালমের ঝালের ঝোল	৪৭০
পায়স	৬১৫
পুরাণ তেঁতুলের অঞ্চল	৫৮৯
পুলী দিয়া কাড়ি	৬০২
পেঁয়াজের অঞ্চল	৫৫৮
পেঁয়াজের পরমান্ন	৫৫২
পেঁয়াজী দোন্ডাকারী	৫৩৬
পেঁয়াজী দোন্ডাকারী (দ্বিতীয় প্রকার)	৫৩৮
পেশোয়ারী কড়ি ক্ষীর-জমাই	৫৯৯
পোস্তর অঞ্চল	৫৫২
পোস্তবাঁটা দিয়া আমড়ার অঞ্চল	৫৬৩
ফলার	৬১০
ফুলকপির কারী	৫১৯
ফুলকপির কালিয়া	৫১৩
ফুলকপির ডালনা	৪৭৮
ফুলকপির দমপত্র	৫৪৫
ফুলকপি, আলু ও কলাইগুলির হিঙ্গি	৫০৫
ফুলিয়া	৬৪৬
ফুলেরা	৬৪০
বড় অরহরের ডালকারী	৪২৪
বড় মটরের ডাল	৪৪৭
বড়ার হিঙ্গি	৩৯৯
বড়ি দিয়া কাঁচা চেরা তেঁতুলের অঞ্চল	৫৫৫
বলকা হুণ	৬১৫

বহুগাজ ডাল	৪৫৭
বাঁধাকপি, ওলকপি ও শালগমের কালিয়া	৫৪৪
বাঁধাকপির ডালনা	৪৮৯
বান্ধলা মসুর ডাল	৪৪০
বাঁশের কোঁড়ের ডালনা	৪৯১
বিউড়ি কলাইয়ের ডাল	৪৫৩
বিউড়ি ডাল	৬৭৭
বিটের হিঙ্গি	৫০২
বিনা পেঁয়াজে পেঁয়াজের গন্ধ করা	৬৬৯
বিলাতী আমড়ার চাটনী-অস্থল	৫৬০
বিলাতী বেগুনের অস্থল	৫৮৪
বিলাতী বেগুনের পাতলা অস্থল	৫৮৫
বিবিধ	৬৬৪
বুঁদিয়া কাড়ি	৫৯৮
বেগুনের কালিয়া	৫১৬
বেগুন দিয়া কাঁচা কুলের অস্থল	৫৬৪
বেগুনের দোন্না	৫৩২
বেগুনের দোন্না (দ্বিতীয় প্রকার)	৫৩৩
বেগুনের ডালনা	৪৯০
বেগুন ও বড়ির সুরুয়া	৪৮৭
বেশন	৬৭২
বেশনের সুরুয়া	৪৮৫
বোঁদের পায়স	৬৫৮
ভাজা কলাইয়ের ডাল	৪৫৪

ভাজা কলাইডাল	৬৭৫
ভাজা কলাইডালের প্রাশ	৬৬৩
ভাজা মুগের ডাল	৬৭৪
ভাঙলী	৬০৭
ভার্মিসিলির ক্ষীর	৬৫৫
ভূজিয়া তালক্ষীর	৬৩৪
ভেটের খই	৬৪২
ভোজন পাত্র	৬৭২
মটর ডালের ধোঁকা	৪২৩
মসুর ডাল	৪৩৭
মসুর ডালের পোরো	৪৪১
মসুর ডাল-চড়চড়ি	৪৪১
মসুর ডালের মালাই ডাল-চড়চড়ি	৪৪১
মসুর ডালের ডালকারী	৪৪২
মহুয়া ক্ষীর	৬৪৫
মাড় অরহর ডাল	৪২৩
মাখন-মারা-ঘি	৬৭৮
মাখানা-ক্ষীর	৬৫৩
মাটিমাহর খার	৪৫২
মানকচু দিয়া মুগের ডাল	৪০৯
মনেকার পায়স	৬৩৬
মালাই মুগের ডাল	৪১২
মালাই ক্ষীর ভাত	৬২৪
মাহেরি	৬১২

মিছে দয়েমাছ	৫২৬
মিঠা খাটা	৫৮৯
মিঠা দিলখোস	৫১১
মিষ্টি দই	৫২৫
মিহি কারী	৫২৯
মুগের ডাল	৪০৫
মুগের ডালের কারী	৪১৫
মুগের ডালের চড়চড়ি	৪১৪
মুগের ডালের পোরো	৪১৩
মুগের ডালের পোরো (দ্বিতীয় প্রকার)	৪১৪
মুড়িমাখা	৬৪৩
মুলা দিয়া চালতার শুড়-অম্বল	৫৭৪
মুলা দিয়া মসুর ডাল	৪৩৮
মুলা শুক্লা	৬৬৬
মেকারনীর ক্ষীর	৬৫৫
মেঠাইয়ের পায়স	৬৫৩
মেতিফোড়	৬১৩
মোচার কোণ্ডাকারী	৫২৯
মোচার পুর	৫৪১
যজ্ঞির পরমান্ন	৬৬০
যেমন তেমন	৬২৩
রসগোল্লার অম্বল	৫৫১
রাঙাশাকের অম্বল	৫৮৭
সাবড়ি	৬১৬

রাবড়ির সোহাগ	৬১৭
রৌদ্রে দই পাতা	৫৯৪
লক্ষা বাঁটা	৬৬৮
লকেটের অম্বল	৫৭৩
লক্ষ্মী কড়ুই	৬০৯
লাউয়ের অম্বল	৫৫৭
লাউয়ের ডালনা	৪৮১
লাউয়ের পায়স	৬২৮
লাউয়ের মালাইকারী	৫২৩
লাউয়ের ক্ষীর	৬৫২
লাল কুমড়ার অম্বল	৫৮৬
লাল কচুশাকের অম্বল	৫৭৫
শফেদা	৬৭৮
শসার অম্বল	৫৬৫
শাককপির কারী	৫২১
শাকের শুকানি	৩৯২
শাদা ডালনা	৪৬৬
শালগম বা ওলকপি দিয়া মসুর ডাল	৪৩৯
শিম ও বরবটি বীচি এবং কাঁচা ছোলার ডাল	৫৬০
শুকা ছোলাশাকের ঝোল	৪৮৩
শুকা কলার পায়স	৬৪৯
শুকানি	৩৮৬
শুধনি শাকের ঝালের ঝোল	৪৭২
সকালের রান্ধা ডাল রান্ধা	৪৬৪

১৫

সংক্ষেপ কথা	৬৭২
মাগুর ক্ষীর	৬৫০
সজিনাফুল শুক্লা	৬৬৭
সালগমের হিঙ্গি	৫০৭
সজিনাফুলের রাই	৪০০
সজিনাশাক দিয়া মসুর ডাল	৪৩২
সিজিয়া ছোলার ডাল	৪৩৬
সিমাই ক্ষীর	৬৫৪
সুজির পায়স	৬৫১
হলুদ-বাঁটা	৬৬৮
হালসেটে গন্ধ	৬৭০

৪২



PL 649
23 9/1903
18/

আমিষ ও নিরামিষ আহাৰ।

অষ্টম অধ্যায়।

শুক্ৰানি।

প্ৰয়োজনীয় কথা।

শুক্ৰানি।—সচরাচর আমাদের দেশে ভাতের সঙ্গে প্ৰথমেই তিত্ত তরকারী খাওয়া প্ৰচলিত আছে। বাস্তবিকও প্ৰথমেই তিত্ত জ্বিনিসটা খাইলে উপকার আছে। প্ৰথমেই ইহা খাইলে অন্যান্ত জ্বিনিশ খাইবার জন্ত কুচি হয়। আরো ইহাতে পটোল ও পলতার জ্বায় পিত্ত ও ত্ৰিদোষ নাশক, কাঁচকলার জ্বায় লঘুপাক এবং আদার জ্বায় অগ্ন্যুদ্দীপক উপকরণ থাকায় ইহা প্ৰথমেই খাইলে জঠরাগ্নিকে প্ৰজ্বলিত করিয়া তুলে। সেই জন্ত আত্মীয়, কুটুম্ব কি বন্ধু বান্ধবকে খাওয়াইতে হইলে সৰ্ব প্ৰথমে তিত্ত শুক্ৰানি খাইবার ব্যবস্থা। প্ৰাচীনারা বলিয়া থাকেন যে ভাত খাইবার প্ৰথমেই আত্মীয় স্বজনকে তিত্ত শুক্ৰানি খাওয়াইলে সে সুখী হয়। আমাদের দেশে যেমন প্ৰথমেই তিত্ত শুক্ৰানি খায়, আসাম প্ৰদেশে সেইরূপ “খার” খাওয়া নিয়ম।

শুকানি জিনিশটা তিত । নিমপাতা, পলতা, নালতে, শিউলি-পাতা এবং হিষ্কা আদি তিত্ত শাক দিয়া এবং উচ্ছা, করোলা দিয়া শুকানি রাখিতে হয় । ইহাতে বেগুণ, কাঁচকলা, আলু, টাটকা মূলা, সজিনাডাটা (রাঙা আলুও দিতে পার তবে অল্প পরিমাণে), কচুমুখী প্রভৃতি পাঁচ মিশালী তরকারী দিয়া করিতে হয় । ছাঁচি কুমড়ার শুকানি নালতেপাতা দিয়া করিতে হয় । খোড় উচ্ছের শুকানি অপেক্ষা পলতার ডালনাতে বেশী ব্যবহৃত হয় । কুমড়া বড়ি বা মটরের বড়ি শুকানির আর একটি উপকরণ । পলতার ডালনায় কখন পটোল দিবে না । পটোল ও পলতা সম্বন্ধে প্রবাদ আছে— “মায়ে ছায়ে” খাইতে নাই । তাহার মানে হয় তো পলতার সঙ্গে পটোল তেমন খাপ্ খায় না । সেই জন্ত জননী পলতা ও তৎপুত্র পটোল এক সঙ্গে খাওয়া নিষেধ ।

সবজি বানান ।—শুকানিতে সব তরকারীই প্রায় চার টুকরা বা ছয় টুকরা করিয়া বানাইতে হইবে ।

খোড় চাকা চাকা বানাইয়া আবার চার টুকরা করিয়া কাটিবে । তাহাতেই দেখিবে এক এক টুকরা তিন কোণার মত হইয়া গিয়াছে, সেই জন্ত এইরূপ বানানকে আমরা তিন-কোণা বানান বলি ।

ছাঁচি কুমড়া ছোট ডুমা করিয়া বানাইবে । ডাটা এক আঙ্গুল সমান লম্বা কাটিয়া তার পরে তাহার অংশ চাঁচিয়া ফেলিবে । নিম ও পলতা আদির কেবল কচি পাতাগুলি লইবে । উচ্ছে এবং করোলাও ডুমা ডুমা বানাইতে হইবে ।

মশলা ।—শুকানিতে অতি সামান্য হলুদ দিতে হয় । শুকানিতে সরিষার ভাগ বেশী দিতে হয় । আবার পলতার ডালনাতে যেমন একটু জীরামরিচ বাটা দেওয়া যায়, অন্যান্য শুকানিতে উহা আদৌ

ব্যবহৃত হয় না ; তবে বাঁটা রাঁধুনি দিই । শুক্কানির জন্ম ময়দা, দুধ ও চিনি রাখিতে হইবে । আদা শুক্কানির একটি প্রধান উপকরণ । আদা কুচি, আদা বাঁটা, আদার রস সব রকমই দেওয়া যায় । শুক্কানি তেল ঘি ছয়েতেই রাঁধা হয় । প্রায় সকলে তেলে সাঁতলাইয়া ঘিয়ে সম্বরায় । সুস্থ ব্যক্তির জন্ম এ প্রণালীতে করিলে কিছু হানি নাই । বরং ঘিরের খরচ কম লাগে । কিন্তু এ প্রকার করা যুক্তিযুক্ত নয় । বিশেষতঃ রোগীর জন্ম যখন রাঁধিবে, তখন সে যদি তৈলপক্ক জিনিষ খায় তো তাহার জন্ম সমুদয়ই তেলে করিবে, আর স্নাতপক্ক জিনিষ খাইলে ঘিয়ে রাঁধিতে হইবে ।

ফোড়ন ।—রাঁধুনি, সরিষা, পাঁচ ফোড়ন, তেজপাতা এইগুলি সব শুক্কানির ফোড়নরূপে ব্যবহৃত হয় । আদাকুচিও ফোড়ন দেওয়া যায় ।

রাঁধিবার প্রণালী ।—শুক্কানির তরকারী আগে সাঁতলাইয়া লইতে হইবে । তারপরে মশলা গুলিয়া ছাঁচনা দিবে । ছুন দিবে । তারপরে তেলে বা ঘিয়ে ফোড়ন দিয়া সম্বরায় দিবে । শেষে দুধ, চিনি, ময়দা গুলিয়া দিবে । রাঁধুনিবাঁটা বা জীরামরিচবাঁটা দিতে হইলে এই সময়ে দিতে হইবে । দু তিনবার ফুটিলেই নামাইয়া ফেলিবে । ইহা ছাড়া তিত শাকগুলি বরাবর বলকের সময়ে ছাড়িবে । ইহা কষার অপেক্ষা কাঁচা ছাড়িলে আশ্বাদ ভাল হয় । মশলা লাল করিয়া কষিয়াও নিমঝোল করা যায় ।

ভোজন বিধি ।—ভাতের প্রথম গ্রাসেই শুক্কানি দিয়া খাইতে হইবে ।

৩৪৫। উচ্ছের শুক্‌তানি।



উপকরণ।—উচ্ছে চৌদ্দটা, ছোট বেগুন দুটা, মূলা একটি, কলাই গুটি এক মুঠা, আলু সাত আটটা, কাঁচকলা একটি, ধনে আধ তোলা, সরিষা এক তোলা, হলুদ এক গিরা, জল তিন পোয়া, কড়াই বড়ি সাত আটটা, হুন পোন তোলা, সরিষা তেল এক ছটাক, তেজপাতা এক খানি, পাঁচ ফোড়ন সিকি তোলা, ময়দা আধ কাঁচা, চিনি সিকি তোলা, দুধ এক ছটাক, আদা এক তোলা।

প্রণালী।—তরকারীগুলি যেটা যেমন করিয়া বানান উচিত তেমন করিয়া বানাইয়া রাখ। * ধনে, সরিষা, হলুদ পিষিয়া রাখ। আদাটুকু আলাদা ছেঁচিয়া রাখ।

আধ ছটাক তেল চড়াও। তাহাতে অল্প বড়িগুলি কষিয়া আগে উঠাইয়া রাখ। মিনিট চারের মধ্যে কষা হইবে। তার পরে উচ্ছে ছাড়। উচ্ছেগুলি দু চারবার নাড়া চাড়া করিয়া বেগুন ও কলাইগুটি ছাড়া আর অন্য সব তরকারীগুলি ছাড়। মিনিট পাঁচ ছয় ধরিয়া তরকারীগুলি কষিয়া বাঁটা মশলাগুলি পোয়া তিনটাক জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। ফুটিয়া উঠিলে বেগুন ও কড়াইগুটিগুলি এবং বড়ি-গুলি ছাড়। মিনিট দশ পরে তরকারী সিক হইয়া আসিলে হুন দাও। দু এক ফুট ফুটিলে একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ।

আবার হাঁড়ি চড়াও। বাকী তেলটুকু ঢালিয়া দাও। তেজপাতা ও পাঁচফোড়ন ছাড়। ফোড়নের গন্ধ বাহির হইলেই তরকারী সাত-

* কোন্ কোন্ তরকারী কি রকমে বানাইলে ভাল হয় তাহা আমরা "প্রয়োজনীয় কথা"য় "সবজি বানান"তে সবিশেষ বলিয়া আসিয়াছি।

লাইবে । তার পরে এক ছটাক দুধে চিনি ও ময়দা গুলিয়া ঢালিয়া দিবে । তিন চারবার ফুটিলে পর নামাইয়া ফেলিবে । এখন আদা ছেঁচিয়া তাহার রস দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখ ।

করোলারও শুকানি এই প্রণালীতে করা যাক ।

৩৪৬ । করোলার শুকানি ।

উপকরণ ।—করোলা একটি, আলু সাতটি, কচি সজিনার ডাঁটা দশ গাছি, পটোল চারিটি, ভিজা ছোলা এক মুঠি, আদা এক তোলা, সরিষা দেড় তোলা, হলুদ এক গিরা, ধনে আধ তোলা, রাঁধুনি আধ কাঁচা, তেল এক ছটাক, তেজপাতা দুখানা, জল তিন পোয়া, বেগুন আধ পোয়া, বড়ি সাতটি, কাঁচকলা একটি, হুন প্রায় পোনু তোলা; দুধ এক ছটাক, চিনি আধ কাঁচা ।

প্রণালী ।—করোলার বাধাইয়া গা টাচিয়া ফেল । বার চৌদ্দ টুকরা করিয়া কাট । আলু ছয় টুকরা কাট । সজিনা ডাঁটা এক আঙ্গুল লম্বা করিয়া বানাও । বেগুন আট টুকরা কাট । কাঁচকলা আট টুকরা কাট । পটোল চার টুকরা কাট ।

সমস্তটুকু সরিষা হইতে আধ কাঁচাটাক ফোড়নের জন্ত রাখ । তারপরে সরিষা, ধনে ও হলুদ পিষিয়া রাখ । ফোড়নের জন্ত একটু খানি রাঁধুনি রাখিয়া বাকী সমস্ত রাঁধুনিটুকু পিষিয়া রাখ । আদা ছেঁচিয়া আলাদা রাখ ।

এইবারে হাঁড়ি চড়াও । আধ ছটাক তেল চড়াও । তেলে বড়ি

এবারে করোলা ছাড়। নাড়া চাড়া করিয়া আলুগুলি ছাড়। যখন এই সব তরকারী অল্প ভাজা ভাজা মত হইবে তখন হলুদ, ধনে ও সরিষা-বাঁটা জলে গুলিয়া ঢালিয়া দিবে। ছাঁচনা ছয় সাত মিনিটের মধ্যে ফুটিয়া উঠিলে বেগুন, কাঁচকলা, সজিনা ডাঁটা, মুন এবং ছোলা দিবে। প্রায় মিনিট পনের পরে তরকারী সিদ্ধ হইলে নামাইবে।

আবার হাঁড়ি চড়াও। বাকী তেলটুকু ঢালিয়া দাও। তেজপাতা, সরিষা ও রাঁধুনি মিশাইয়া ফোড়ন দাও। এইবারে তরকারী ঢালিয়া সম্বরাও। দুধে রাঁধুনি-বাঁটা ও চিনি গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। বেশ তিন চার ফুট ফুটিলে আদা-ছেঁচা দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া হাঁড়ি নামাও। ঢাকিয়া রাখ।

উচ্চের শুক্রানিও এই প্রকারে রাঁধিলে খাইতে বেশ হয়।

৩৪৭। করোলার শুক্রানি।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

উপকরণ।—করোলা একটি, বড় বেগুন আধ খানা, কাঁচকলা একটি, মূলা ছোট ছুটি, কুমড়া বড়ি ছয়টি, সরিষা তেল দেড় কাঁচা, সরিষা দেড় তোলা, হলুদ আধ গিরা, দুধ আধ ছটাক, চিনি আধ কাঁচা, তেজপাতা তিন খানি, ঘি আধ ছটাক, আদা আধ তোলা, মুনপ্রায় পোন তোলা।

প্রণালী।—তরকারীগুলি বানাইয়া ধুইয়া রাখ।

সিকি কাঁচা সরিষা, ফোড়নের জন্ত রাধিয়া বাকী সব পিষিয়া রাখ। হলুদ পিষিয়া রাখ। আদা-ছেঁচিয়া রাখ।

আগুনে হাঁড়ি চড়াও । এক কাঁচা তেল দাও । ঐ তেলে বড়ি-
গুলি কষিয়া উঠাও । তারপরে উহাতে বেগুন ও করোলা ছাড় এবং
অন্য সব তরকারীগুলি ছাড়িয়া কষ । অল্প লালচে হইয়া আসিলে
উঠাইবে । এইবারে বাকী যে আধ কাঁচা তেল আছে তাহা হাঁড়িতে
ঢালিয়া দাও । তাহাতে করোলা ছাড় । তিন চার বার নাড়াচাড়া
করিয়া ছাঁচনা দাও । ফুটিলে তরকারীগুলি ছাড়িবে । এই বলকেই
বেগুন এবং তেজপাতা দিবে ।

মিনিট দশ পনের পরে সব সিদ্ধ হইয়া গেলে দুধ ও চিনি দিবে ।
তার পরে হাঁড়ি নামাও ।

আবার হাঁড়ি চড়াও । ঘি দাও । সরিষা ফোড়ন দাও । ইহাতে
পূর্বপ্রস্তুত তরকারী ঢালিয়া সাঁতলাও । দু একবার ফুটিলেই আদা-
ছেঁচা দিয়া নাড়িয়া হাঁড়ি নামাইয়া রাখ ।

উচ্ছের শুকানিও এই প্রকারে করিতে পারা যায় ।

৩৪৮ । শাকের শুকানি ।

প্রণালী ।—ঠিক উচ্ছে বা করোলার মত করিয়া শাকের শুকানি
রাখিতে হইবে । কেবল কোন শাকই কষিবে না বিশেষতঃ হিঞ্চে
শাক । শাক কষিলে শাকের গুণ চলিয়া যাইবে । ছাঁচনা দিবার
পরে বলক উঠিলে কাঁচা শাক ছাড়িতে হইবে ।

হিঞ্চে, গিমা ও থানকুনি শাক এবং শিউলি পাতারও শুকানি হয় ।

৩৪৯৬ পলতার ডালনা ।



উপকরণ ।—আলু আধ পোয়া (চারিটা), কাঁচকলা আধ পোয়া, খোড় এক ছটাক (এক বিষৎ লম্বা), ডুমুর এক ছটাক, বেগুন আধ পোয়া (একটা), মূলা আধ পোয়া (একটা), পলতা আধ ছটাক, বড়ি আধ ছটাক (বারটা), মুন প্রায় এক তোলা, জল পাঁচ পোয়া, ঘি এক ছটাক, সরিষা-বাঁটা এক তোলা, ধনে-বাঁটা এক তোলা, হলুদ-বাঁটা আধ তোলা (একগিরা), তেজপাতা দুই খানি, ফোড়নের জন্ত সরিষা দুয়ানি ভর, আদা এক তোলা, দুধ আধ ছটাক, জীরামরিচ-বাঁটা আধ তোলা, চিনি সিকি তোলা, ময়দা আধ কাঁচা ।

প্রণালী ।—এক একটি আলুর খোসা ছাড়াইয়া ছয় টুকরা করিয়া কাট । কাঁচকলার খোসা ছাড়াইয়া বার টুকরায় কাট । খোড় তিন-কোণা কাট । ডুমুর আট টুকরা করিয়া কাট । বেগুন দুমা দুমা করিয়া বানাও । মূলার বাধাইয়া খোসা ছাড়াইয়া ঠিক কাঁচকলার ধরণে কাটিয়া যাও । পলতার কচি কচি ডাঁটা ও পাতাগুলি সব ছিঁড়িয়া রাখ । পলতাপাতা ধুইয়া একটু মুন মাখিয়া রাখ । খোড় ধুইয়া মুন মাখিয়া রাখ । বেগুন ধুইয়া আলাদা রাখিয়া দাও । আলু, মূলা, কাঁচকলা, ডুমুর ধুইয়া একটু হলুদ মাখিয়া রাখ ।

আধ ছটাক ঘি একটি হাঁড়িতে চড়াইয়া দাও । ঘিরের ধোঁয়া বাহির হইলে বড়িগুলি কষিয়া উঠাও । বেগুন ও পলতা ছাড়া অন্ত সমস্ত তরকারী ঘিয়ে ছাড় । খোড়ের জল নিংড়াইয়া ছাড়িবে । মিনিট চার পাঁচ তরকারীগুলি অন্ন করিয়া সাতলাইয়া ঘি ছাঁকিয়া রাখ । হাঁড়িতে ষেটুকু ঘি থাকিবে তাহা কোন পাত্রে ঢালিয়া রাখ ।

৩৫১ । নিমঝোল ।



উগকরণ ।—আলু চারিটা, খোড় আধ বিঘৎ সমান, বেগুন একটি, কাঁচকলা একটা, মূলা আধ ধানা, নিমপাতা দশটা, সরিষা তেল আধ ছটাক, ঘি এক কাঁচা, হলুদ সিকি তোলা, ধনে বাঁটা দেড় কাঁচা, সরিষা এক কাঁচা, আদা এক তোলা, শফেদা (চালের গুঁড়া) আধ কাঁচা, বড়ি সাত আটটা, জল আধ সের, জীরা ছয়ানি ভর ।

প্রণালী ।—পূর্বোক্ত প্রকারে সব তরকারীগুলি বানাইয়া ধুইয়া রাখ । খোড় বানাইয়া ধুইয়া একটু নুন মাখিয়া রাখ ।

কড়ায় আধ ছটাক তেল চড়াও । বড়িগুলি সাতলাইয়া উঠাও । সবশেষে নিমপাতা সাতলাইবে ।

একটি হাঁড়ি চড়াও । ধনে, হলুদ, সরিষা-বাঁটা আধ সের জলে গুলিয়া হাঁড়িতে ঢালিয়া দাও । ফুটিয়া উঠিলে তরকারীগুলি সব ঢালিয়া দাও । মিনিট দশ পরে তরকারী আধ-সিদ্ধ রকম হইয়া আসিলে নুনটুকু আর বড়িগুলি ছাড় । মিনিট সাত আট পরে সব তরকারী ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া আসিলে নামাইয়া, একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ ।

আবার হাঁড়ি চড়াইয়া তাহাতে । ঘি দাও । একটু আদা-কুচি ছাড় এবং জীরা ও সরিষা ফোড়ন দাও । তরকারী ঢালিয়া সম্বরাও । এখন ইহাতে, শফেদাটুকু একটু জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও । বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে আদা-ছেঁচা দিয়া নাড়িয়া হাঁড়ি নামাও । একটা পাত্রে ঢালিয়া ঢাকিয়া রাখ ।

৩৫২ । নিমের কারী-শুক্ৰানি ।



উপকরণ ।—আলু আধ পোয়া, বেগুন বড় একটা, রাঙা আলু ছোট একটা, টাটকা মূলা ছোট একটা, কাঁচকলা একটা, কলাই-ডালের বড় বড়ি পাঁচটা, আদা এক তোলা, পেঁয়াজ আধ পোয়া, সরিষা আধ তোলা, ধনে এক তোলা, শুক্ক লক্ষা দুটি, জীরামরিচ সিকি তোলা, হলুদ এক গিরা, মুন বার আনা ভর, দই এক ছটাক, নিমপাতা আট দশটা, ঘি আধ পোয়া, জল আড়াই পোয়া ।

প্রণালী ।—ভরকারীগুলি বানাইয়া রাখ । তাজিবার জন্ত দুটি মাত্র পেঁয়াজ কুঁচাও ।

সরিষা, ধনে, শুক্কালক্ষা, জীরামরিচ, আদা, হলুদ ও অবশিষ্ট পেঁয়াজগুলি সব মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে আধ ছটাক ঘি চড়াও । কাঁচকলা আর নিমপাতা ছাড় । সব ভরকারীগুলি ছাড় । ভাল করিয়া সাঁতলাইয়া উঠাও । সাঁতলাইতে মিনিট চার পাঁচ লাগিবে । তাহার পর ইহাতে নিমপাতা ভাজ । নিমপাতা উঠাইয়া আবার আধ ছটাক আন্দাজ ঘি এই হাঁড়িতে চালিয়া দাও । বড়িগুলি কষ । দু তিন মিনিটের মধ্যে বড়ি লালচে রকমের হইয়া আসিলে উঠাইবে । এখন এই ঝিয়েতই পেঁয়াজ ছাড়িয়া ভাজ । তিন চার মিনিটের মধ্যে পেঁয়াজগুলি লালচে রংএর হইলে উঠাইবে । এখন অবশিষ্ট ঘি ইহাতে চালিয়া দাও । পেয়া মশলা উহাতে ছাড় । খুঁস্তি দিয়া নাড়িয়া নাড়িয়া কষিতে থাক । হাঁড়ির গায়ে লাগিয়া যাইতেছে দেখিলে হাতে করিয়া জলের ছিটা মারিয়া

লাল হইয়া আসিলে দই দিবে। দইয়ের জল মরিয়া গেলে আবার জল দিয়া কষিবে। সবশুদ্ধ প্রায় মিনিট পনের এই রকম জলের ছিটা মারিয়া কষিলে তবে মশলা বেশ লাল হইবে। ইহাতে ছিটা মারিতে মারিতে প্রায় এক পোয়া জল ধাওয়াইতে হইবে। তারপরে সাতলান তরকারী ছাড়িবে। দু তিনবার কষিয়া দেড় পোয়া জল ঢালিয়া দিবে। তাহাতে হুন, নিমপাতা, কাঁচকলা এবং বড়ি-গুলি ছাড়িবে। হাঁড়ি ঢাকিয়া দিবে। মিনিট সাত আট পরে আলু-গুলি সিদ্ধ হইয়া আসিলে, বেশ দই দই হইয়া আসিলে নামাইবে। ঠাণ্ডা হইলে দেখিবে আপনিই উপরে ঘি ভাসিয়া উঠিয়াছে।

৩৫৩। নালতেপাতার শুদ্ধানি ।

উপকরণ—ছাঁচিকুমড়া এক ফালি (ওজনে প্রায় আধ সের), নালতে দশ বারটী, জীরামরিচ-বাঁটা আধ তোলা, ধনে-বাঁটা আধ তোলা, সরিষা-বাঁটা এক তোলা, দুধ আধ ছটাক, ঘি আধ ছটাক, সরিষা তেল দুই কাঁচা, হুন প্রায় আধ তোলা, জীরা ও রাঁধুনি মিলাইয়া সিকি তোলা ফোড়ন, জল দেড় পোয়া, আলু দু তিনটা, বড়ি বারটী, তেজপাতা দুটি ।

প্রণালী।—ছাঁচিকুমড়ার খোসা ছাড়াও। ডুমা ডুমা করিয়া বানাও। যেমন কুমড়া বানাইবে আলুও সেই রকম করিয়া বানাইবে। সব ধুইয়া লও। নালতে পাতা ভিজাইতে দাও।

হাঁড়িতে তেলটুকু দিয়া আগুনে চড়াও। আগে বড়িগুলি ভাজিয়া

মিনিট নাড়িয়া, মুন দিয়া, হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও । মিনিট তিন পরে ইহার জল মরিয়া আসিলে নালতে পাতা ছাড়িবে । তিন চার বার নাড়িয়া কষিবে । এইবারে উহাতে সরিষা ও ধনে-বাঁটা দাও । জল দিয়া তারপরে হাঁড়ি ঢাকা দাও । মিনিট পাঁচ ফুটিলে পর ভাজা বড়িগুলি ছাড় । হাঁড়ি ঢাক । আরো পাঁচ সাত মিনিট ফুটিলে পর নামাইয়া একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ ।

আবার হাঁড়ি চড়াইয়া ঘি দাও । তেজপাতা ছাড় । ঘিের ধোঁয়া উঠিলে ফোড়ন ছাড় । ফোড়নের চটপট শব্দ থামিলে তরকারী ঢালিয়া তখনি ঢাকা দাও । তারপরে একটু পরেই দুধে জীরামরিচ-বাঁটা গুলিয়া ঢালিয়া দাও । দু তিন মিনিট পরে নামাইয়া রাখ ।

৩৫৪ । নালতেপাতার শুক্কানি ।

(দ্বিতীয় প্রকার ।)

উপকরণ ।—ছাঁচি কুমড়া এক ফালি, নালতেপাতা দশ বারটী, সরিষা-বাঁটা আধ তোলা, দুধ আধ ছটাক, ময়দা আধ কাঁচা, তেজপাতা দুটী, জীরা সিকি তোলা, বড়ি ছয়টী, ভিজ্জা ছোলা আধ মুটা, ঘি আধ ছটাক, মুন প্রায় দশ আনা ভর, জল আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—প্রথমে হাঁড়িতে এক কাঁচা ঘি দিয়া চড়াও । বড়িগুলি কষিয়া উঠাও । তারপরে ঐ ঘি়ে নালতে ছাড় । দু তিনবার নাড়া-চাড়া করিয়া তাহাতে কুমড়াগুলি দিবে । মুন দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া

তখন বড়ি ও সিদ্ধ ছোলাগুলি ছাড়িবে । ক্রমে মিনিট পাঁচ ছয়ের ভিতর ইহার জল মরিয়া গেলে মরিষা-বাঁটা জলে গুলিয়া ঢালিয়া দিবে । মিনিট পাঁচ ছয় পরে গাঢ় হইয়া আসিলে, ছুখে ময়দা গুলিয়া ঢালিয়া দিবে । বেশ থকথকে হইয়া আসিলে নামাইবে ।

এইবারে আবার হাঁড়ি চড়াও । তেজপাতা ও জীরা ফোড়ন দিয়া সাঁতলাও ।

সিউলিপাতা দিয়াও এই প্রকারে শুকানি রাখিতে হয় ।

৩৫৫ । সজিনা ফুলের রাই ।

উপকরণ ।—সজিনাফুল আধ পোয়া, মরিষা-বাঁটা পোন তোলা, নালতেপাতা পাঁচ ছয়টা (অথবা ক্ষার আধ তোলা দিলেও হয়), ফোড়নের জন্ত মরিষা ছয়নি ভর, মরিষা তেল দেড় কাঁচা, মুন আধ তোলা, জল আধ পোয়া, গোলমরিচ-বাঁটা সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—সজিনা ফুলগুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ, যেন পোকা না থাকে ।

মরিষা তেল চড়াও । মরিষা ফোড়ন দাও । সজিনাফুল ছাড় । নাড়া চাড়া করিয়া মরিষা-বাঁটা ও জল দাও । তারপরে মুনটুকু দাও । এই সময় নালতেপাতা বা ক্ষার দিবে । গোলমরিচ-বাঁটা দিবে । গাঢ় থকথকে হইলে নামাইবে ।

৩৫৬ । তিতাখার ।



উপকরণ ।—করোলা একটি, সরিষা তেল এক কাঁচা, চালের খুদ বা ভাত এক মুঠা, ক্ষার আধ কাঁচা, সরিষা বাঁটা বার আনা ভর, মুন আধ তোলা, জল এক পোয়া ।

প্রণালী ।—করোলা কাটিয়া ঢাকা ঢাকা করিয়া কাট । আগের দিনে রোদ্রে শুকাইতে দাও । এক দিন রোদ্রে পাইলেই ইহার কাঁচাটে ভাব চলিয়া যাইবে । পর দিনে এই শুক্ক করোলা রাখিবে ।

একটি কড়ায় তেল চড়াও । তাহাতে করোলাগুলি ছাড় । অল্প নাড়া চাড়া করিয়া ইহাতে চালের খুদ বা রাখা ভাত দাও । ক্ষার দাও । তারপরে বাঁটা সরিষা এক পোয়া জলের সহিত গুলিয়া ছাঁকিয়া উহাতে দাও । মুন দাও । বেশ থকথকে করিয়া রাখিবে ।



নবম অধ্যায় ।

ডাল ।

প্রয়োজনীয় কথা ।

ডাল ।—আমাদের ভাঁড়ার ঘরে গোটা ডাল, কাঁচা ডাল, ভাজা ডাল প্রভৃতি নানা রকমের ডাল রাখা হয় । মাষকলাই আর মুগই প্রায় গোটা আসে । আমরা ইচ্ছামত তাহা হইতে কাঁচা, ভাজা, বিউড়ি ইত্যাদি তিন চারি রকমের ডাল প্রস্তুত করিয়া লই । মসুর, ছোলা, অরহর, খ্যাশারি, মটরাদির প্রস্তুত ডাল প্রায় কিনিয়া লওয়া হয় । ডাল যত টাটকা হইবে, তত শীঘ্র গলিয়া যাইবে । পুরান ডাল হইলে গলিতে অনেক দেরী লাগে ; অনেক সময় হয়তো সিদ্ধই হয় না অমনি বীচি বীচি রহিয়া যায় । সেই জন্তু কিনিবার সময় ডাল ভাল করিয়া চিনিয়া কিনিতে হইবে ।

সচরাচর সাধারণ লোকের মধ্যে খোসা মুক্ত মাষকলাই ডাল খাওয়া বেশী প্রচলিত । মুগ, মসুর, ছোলার ডাল প্রভৃতি প্রতিদিন পরিবর্তন করিয়া খাওয়াই ভাল ।

ভাজা ডাল ।—গোটা ডাল প্রথমে রৌদ্রে দিয়া জাঁতায় ভাজা হয় । তারপরে কুলায় করিয়া ঝাড়িয়া খুদ আলাদা করা হয়, ভূষি আলাদা করা হয় । ইহাই কাঁচা ডাল হইল ।

গোটা ডাল প্রথমে ভাল করিয়া ঝাড়িয়া লইবে । তারপরে বালি-খোলায় ভাজিবে । একটি জায়গায় ছড়াইয়া ঠাণ্ডা করিবে । তারপরে জাঁতায় ভাজিবে । শেষে পাছড়াইয়া ডাল, ভুষি, খুদ আলাদা করিবে । এই প্রকারে ভাজা ডাল করা হয় । ঘরে ভাজা ডাল প্রস্তুত করিলে বাজারের অপেক্ষা খাইতে বেশ মোলায়েম লাগে ।

ডাল রাঁধিবার সরঞ্জাম ।—ডাল তোলো হাঁড়িতে রাঁধিলেই সুবিধা । তবে ডাল-কারী করিতে হইলে তিজেল হাঁড়ি লাগিবে । ডাল ঘুঁটিবার জন্য ঘুঁটুনি দরকার । ঘাঁটিবার জন্য হাতা বা চামচ চাই । টকের ডাল ঘাঁটিবার জন্য কাঠের ঘুঁটুনি চাই, কাঠের চামচ চাই । হাঁড়ির মুখ ঢাকিতে সরা রাখিবে ।

ডাল ধোয়া ।—ডাল প্রথমে জলে ভাল করিয়া ধুইয়া লইবে । কিন্তু ভিজাইয়া রাখিবে না ; তাহা হইলে ডাল সিদ্ধ হইতে মুঞ্চিল হইবে । তবে কোন কোন ডাল ভিজাইয়াও রাঁধা হইয়া থাকে ।

ডালে বাড়া ।—সব ডাল রাঁধিলে বাড়ে না । মুগ, মসুর, কলাই বাড়ে । ছোলা অরহর রাঁধিলে বাড়ে না । ডাল সিদ্ধ হইলে ঘুঁটুনি দিয়া ঘুঁটিয়া দিয়া পাতলা করিলে বাড়ে । কিন্তু কষিয়া রাঁধিলে বাড়িবে না । সে যে খুব গাঢ় করিয়া রাঁধিতে হইবে ।

ডাল রান্না ।—নানাবিধ ডাল বিভিন্ন প্রকারে রাঁধা হইয়া থাকে । সচরাচর রাঁধা ডাল তিন ভাগে বিভক্ত যথা—তিত ডাল, ঝাল ডাল, টক ডাল । তিত ডাল করোলা, উচ্ছা প্রভৃতি তিত জিনিশ দিয়া রাঁধিতে হয় । ঝাল ডাল গুধু বা শবজী দিয়া রাঁধা

হয়। আর টক ডাল আলুবখরা, চালতা, জলপাই, তেঁতুল, কাঁচা আম প্রভৃতি অন্ন জিনিশ দিয়া রাখিতে হয়।

জল।—ডালের জল অনেকটা ভাতের মত চড়াইতে হয়। তবে সব ডালে নয়। ডাল পাতলা করিয়া রাখিতে হইলে এক পোয়া ডালে পাঁচ পোয়া জল চড়াইবার হিসাব ধরা হয়। ডাল ঘন করিয়া রাখিলে বা কষিয়া ডাল রাখিতে গেলে এক পোয়া ডালে তিন পোয়া কি সাড়ে তিন পোয়া আন্দাজ জল দিলেই হইয়া যায়।

প্রথমে জল গরম করিতে চড়াইবে, তারপরে ডাল ছাড়িবে। আধ-সিদ্ধ ডালে কখনো কাঁচা জল ঢালিয়া দিবে না। তাহাতে ডালের আশ্বাদও খারাপ হইয়া যায় আর ভাল করিয়া সিদ্ধ না হইয়া কীচিকীচি থাকিয়া যাইবে। যদি জল দিতে চাও তো গরম জল দিবে। ডালটা প্রথমে অন্ন জলে সিদ্ধ করিয়া ঘুঁটিয়া তারপরে বাকী জল ঢালিয়া পাতলা করিলে ডাল রান্না শীঘ্র হইয়া যায়।

আঁচ।—ডাল মধ্যম আঁচেই চড়ান ভাল। জলন্ত আঁচে চড়াইলে জল শীঘ্র শুকাইয়া যাইবে অথচ সিদ্ধ হইবে না। একেবারে নরম আঁচে চড়াইলে ডাল ঠাণ্ডা জলে থাকিয়া থাকিয়া দড়কচা পড়িয়া যায়। ডাল জ্বালে চড়াইয়া বারবার নামানামি করিলেও জল দড়কচা পড়িয়া যায়, ভাল সিদ্ধ হয় না। ডাল চড়াইয়া যতটা পারিবে হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখিবে, তাহা হইলে শীঘ্র সিদ্ধ হইয়া যাইবে।

মশলা।—ডাল নিজের গুণে ভাল মন্দ হয়। তারপরে নানা মশলার সাহায্যে আরো ভাল হয়। সচরাচর ডালে হলুদ,

নারিকেল, আদা, পেঁয়াজ, কাঁচালক্ষা, রসুন, গরম মশলা, তেজপাতা
এ সবও ডালের উপকরণ। পেঁয়া মশলা দিয়া যেমন ডাল রাঁধা হয়,
গুঁড়া মশলা দিয়াও সেইরূপ ডাল রাঁধা যায়।

ফোড়ন ।—ডালের ফোড়ন জীরা, লক্ষা, তেজপাতা। তা
ছাড়া পেঁয়াজ, আদা, রসুনও দেওয়া হয়।

ডালের শব্দী ।—আলু, পটোল, ডেঙ্গো ডাঁটা, মূলা,
বেগুন, করোলা, উচ্ছে, ইঁচড়, মোচা, চালতা প্রভৃতি ভিন্ন ভিন্ন
তরকারী ভিন্ন ভিন্ন ডালে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। সব তরকারী
আবার সব ডালে খাপ খায় না। যে ডাল রাঁধিতে যে যে তরকারী
উপযোগী তাহা যথা স্থানে বলা যাইবে।

ভোজন বিধি ।—ডাল ভাতে মাখিয়া তাহার সহিত
ভাজিভুজি, ছেঁচকী দিয়া খাইবে। লুচি কুটি দিয়াও সকলে ডাল
খাইয়া থাকে।

মুগের ডাল ।

মুগ অনেক প্রকারের হয়। তন্মধ্যে সোণামুগ, কৃষ্ণমুগ, হালি-
মুগ বা ঘোড়া মুগই অধিক প্রচলিত।

সর্বাপেক্ষা সোণামুগেরই ভাজা ডাল উৎকৃষ্ট হয়। কৃষ্ণ মুগেরও
ভাজা ডাল ভাল হইয়া থাকে। তবে ইহার খোসা পরিষ্কাররূপে
উঠাইতে না পারিলে রাঁধিবার সময় ডাল কাল হয়। এই জন্য
কৃষ্ণমুগ রাঁধিবার সময় একটু বেশী হলুদ দিবে তাহা হইলে সোণা-
মুগেরই মত রং হইবে।

হালি মুগের কাঁচা বিউড়ি ডাল করা হয়। কাঁচা ভিজাইয়া

গোটামুগ রাঁধিতে হইলে সোণামুগ রাঁধিবে ।

গুণাগুণ ।

মুলাঃ কষায়ো মধুরঃ কফপিত্তাস্রজিহ্নঘুঃ ।

গ্রাহী শীতঃ কটুঃ পাকে চক্ষুষ্যো নাতি বাতলঃ ॥

মুগের ডাল কষায় মধুর কফ পিত্ত ও রক্তদোষনাশক লঘুপাক ধারক শীতবীৰ্য্য পাকে কটু ও চক্ষু রোগের হিতকারী এবং কিঞ্চিৎ বায়ুকর ।

(রাজবল্লভ ।)

কৃষ্ণমুলা মহামুলা গোঁরা হরিত পীতকাঃ ।

শ্বেতা রক্তাশ্চ নির্দিষ্টা লঘবঃ পূৰ্ব পূৰ্বতঃ ॥

প্রধানা হরিতাস্তত্র বহ্না মুলাস্ত মুলাবৎ ।

কৃষ্ণ মুগ, মহা মুগ, গোঁর মুগ, হরিত মুগ, পীত মুগ, শ্বেত মুগ, ও রক্ত মুগ ভেদে মুগ সাত প্রকার হয় ইহারা যথাক্রমে পর পর লঘুপাক হয়, কিন্তু ইহার মধ্যে হরিত মুগ সর্বাধিক প্রধান । বন মুগের গুণ মুগের স্থায় হয় ।

মুলাযুষের গুণ ।

পিত্তজ্বরঃ লঘুঃ সস্তাপহরঃ অবোচকঃ ।

রক্তপ্রসাদনঃ সৈন্ধবযুক্তঃ সৰ্বরোগঘ্নশ্চ ॥

(রাজনিষ্টু ।)

মুলাযুষের গুণ পিত্তজ্বর নাশক, লঘু, সস্তাপহারী অরুচি নাশক ও রক্তপ্রসাদক । সৈন্ধব লবণযুক্ত মুলাযুষ সৰ্বরোগনাশক ।

৩৫৭। পাতলা মুগের ডাল।



উপকরণ।—মুগের ডাল এক পোয়া, হলুদ বড় এক গিরা, দার-চিনি দু টুকরা, তেজপাতা তিনটি, কাঁচা লক্ষা পাঁচটি, মুন প্রায় দশ আনি ভর, জীরামরিচ-বাঁটা সিকি তোলা, দুধ আধ ছটাক, চিনি আধ তোলা, ঘি এক ছটাক, জীরা দুয়ানি ভর, জল পাঁচ পোয়া।

প্রণালী।—মুগের ডাল ভাল করিয়া বালি ইত্যাদি বাছিয়া ধুইয়া রাখ। হাঁড়িতে পাঁচ পোয়া জল চড়াও। মিনিট দশ পনেরর মধ্যে জল গরম হইয়া গেলে তিন পোয়া জল একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ। বাকী আধ সের জলে ডাল ছাড়। মিনিট পনেরর মধ্যে ডাল সিদ্ধ হইয়া গেলে ডাল ঘুঁটুনি দিয়া ঘুঁটিয়া দাও। ডাল বেশ ভাঙ্গিয়া গেলে তিন পোয়া গরম জল ইহাতে ঢালিয়া দাও। এখন বাঁটা হলুদ, আস্ত দারচিনি, তেজপাতা ও কাঁচালক্ষা আধ খানা করিয়া ভাঙ্গিয়া ইহাতে ছাড়। মুন দাও। হাঁড়ির মুখ ঢাক। ডালে জলে বেশ মিশিয়া গেলে প্রায় মিনিট সাত আট পরে উহাতে দুধে চিনি ও জীরামরিচ-বাঁটা গুলিয়া ঢালিয়া দাও। এই সঙ্গে আধ ছটাক ঘি ঢালিয়া দাও। ছয় সাত মিনিট বেশ ফুটিলে পর নামাইবে।

এইবারে আরেকটি হাঁড়িতে পুনরায় আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া একখানি তেজপাতা ও একটি শুক্লা লক্ষা ছাড়। ঘিয়ের ধোঁয়া বাহির হইলে জীরা ফোড়ন দিবে। জীরার চুরচুর শব্দ থামিয়া গেলেই ডাল সাতলাইবে। প্রায় তিন কোয়ার্টার লাগিবে।

৩৫৮ । আলু পটোল দিয়া মুগের ডাল ।



প্রণালী।—মুগের ডালে আলু পটোল দিলেও ঠিক পাতলা মুগের ডালেরই মত রাখিতে হইবে । এই এক পোয়া ডালে কচি কচি পাঁচটা পটোল আর চারিটা আলু হইলেই যথেষ্ট হইবে । পটোল গুলির খোসা ছাড়াইয়া আড় ভাগে আধ খানা করিয়া কাটিবে, আলুগুলিরও খোসা ছাড়াইয়া আধ খানা করিয়া কাটিতে হইবে । যখন ডালঘুঁটুনি দিয়া ডাল ঘুঁটিয়া লইয়া গরম জল দিবে সেই সময়ে আলুও পটোলগুলি ইহাতে ছাড়িয়া দিবে ।



৩৫৯ । আদা দিয়া মুগের ডাল ।



উপকরণ।—মুগেরডাল এক পোয়া, হলুদ এক গিরা, শুক্ললক্ষা দুইটা, পেঁয়াজ তিনটা, আদা এক তোলা, জল এক সের, তেজপাতা চারিটা, ঘি তিন কাঁচা, মুন প্রায় দশ আনি ভর ।

হলুদ, দুইটি পেঁয়াজ, শুক্ললক্ষা ও আদা একত্রে খুব মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ ।

একটি তিজেল হাঁড়িতে এক সের জল চড়াইয়া দাও । মিনিট দশ পরে জল গরম হইলে উহা হইতে অর্ধেক জল তালিয়া একটি পাত্রে রাখিয়া দাও । ঐ হাঁড়িতে যে অর্ধেক জল থাকিবে তাহাতে

মুগের ডাল বাছিয়া ধুইয়া ফেল । একটি কাপড়ে ডালগুলি মুছিয়া শুকা কর । ডালে এক কাঁচা ঘি মাথিয়া রাখ । হাঁড়ির জল ফুটিয়া উঠিলে ডাল ছাড়িবে এবং নুন দিবে । হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও । মিনিট পনের পরে যখন দেখিবে ডাল সিদ্ধ হইয়া আসিয়াছে, হাঁড়ি নামাইবে । ডাল-ঘুঁটুনি দিয়া ডাল ঘুঁটিয়া ডালে জলে মিশাও ।

এইবারে বাকী গরম জল ইহাতে ঢালিয়া দাও । হাঁড়ি আগুনে চড়াও । মিনিট দশ ফুটিয়া ডালে জলে বেশ মিশিয়া গেলে ডালটী একটি পাত্রে ঢালিয়া ফেলিবে ।

আবার হাঁড়ি চড়াইয়া আধ ছটাক ঘি দাও । ঘিয়ে দু খানি তেজপাতা, ও একটা পেঁয়াজ কুঁচাইয়া ফোড়ন দাও, এবং ডাল সাঁতলাও । হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখ । দু এক ফুট ফুটিলেই নামাইবে ।

যদি পেঁয়াজ না দিতে ইচ্ছা হয় তো শুধু হলুদ, লঙ্কা আর দেড় তোলা আদা বাঁটা দিলেই হইবে । সন্ধ্যা দিবার সময় পেঁয়াজের পরিবর্তে মৌরী ফোড়ন দিলেই হইবে । এই রকম ডালে ছোট ছোট কড়ুই বেগুন আস্ত ফেলিয়া দিলে খাইতে বেশ হয় ।

৩৬০ । মানকচু দিয়া মুগের ডাল ।

উপকরণ ।—মুগের ডাল এক পোয়া, গরম জল তিন পোয়া, মানকচু দেড় ছটাক, নুন প্রায় পোন তোলা, হলুদ এক গিরা, জীরামরিচ আধ তোলা, ঘি আধ ছটাক, কাঁচালঙ্কা তিনটা, জীরা ছয়ানি ভর, তেজপাতা দু খানা ।

বার জল বদলাইয়া ধুইবে তবে ইহার লাল যাইবে । হলুদ পিষিয়া রাখিবে । জীরামরিচ পিষিয়া রাখিবে ।

হাঁড়িতে জল চড়াও । জল গরম হইলে উহাতে ডাল ছাড়িবে । মিনিট পনের পরে ডাল আধ-সিদ্ধ হইয়া আসিলে মানকচু ছাড়িবে । হলুদ-বাঁটা দিবে । আর মিনিট দশ পরে ডাল ও কচু ভাল করিয়া সিদ্ধ হইলে মুন ও জীরামরিচ-বাঁটা দিবে । দু ভিন ফুট ফুটিলে নামাইবে ।

আবার হাঁড়িতে ঘি চড়াও । তেজপাতা, কাঁচালঙ্কা ও জীরা ফোড়ন দাও । ডাল সম্বরাও ।

৩৬১ । কড়ুই বেগুন দিয়া মুগের ডাল ।

উপকরণ ।—মুগের ডাল এক পোয়া, ছোট বেগুন ছয়টা, কাঁচালঙ্কা পাঁচ ছয়টা, চিনি এক কাঁচা, মাখন এক ছটাক, দুধ আধ ছটাক, জীরা দুয়ানি ভর, তেজপাতা দুখানা, ঘি আধ ছটাক, জল এক সের, হলুদ এক গিরা, মুন প্রায় পোন তোলা ।

প্রণালী ।—কড়ুই বেগুন বা ছোট ছোট কাল বেগুন আনিয়া চার ফালি করিয়া চিরিবে অথচ আন্ত থাকে যেন । পাঁচটা কাঁচালঙ্কা পিষিয়া রাখিবে ।

হাঁড়িতে জল চড়াও । জল গরম হইলে ডাল ছাড়িবে । ডাল ফুটিয়া উঠিলে হলুদ-বাঁটা দিবে । মিনিট পনের পরে আধ-সিদ্ধ হইয়া আসিলে বেগুন ছাড়িবে । ডাল বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে কাঁচালঙ্কা-

আবার হাঁড়িতে ঘি চড়াও। তেজপাতা ও একটি কাঁচালক্ষা ভাসিয়া, তারপরে ফোড়ন দাও। জীরা ফোড়ন দিয়া ডাল সম্বরাও।

৩৬২। ডেকোডাঁটা দিয়া মুগের ডাল।

উপকরণ।—মুগের ডাল এক পোয়া, জল দেড় সের, ডেকো ডাঁটা দু'গাছা, কাঁচাল-বীচি পাঁচ ছয়টা, কাঁচালক্ষা ছয়টা, নুন প্রায় দশ আনি ভর, দুধ এক ছটাক, চিনি পোন তোলা, পেঁষা জীরামরিচ আধ তোলা, খুব ভাল গাওয়া ঘি এক ছটাক, তেজপাতা চারিটা, শুকালক্ষা দুইটা, পাঁচ ফোড়ন ও মোরী মিলাইয়া আধ তোলা, আদা দেড় তোলা।

প্রণালী।—ডেকোডাঁটা প্রায় এক আঙ্গুল সমান কাটিয়া তাহার অংশ ছাড়াইয়া ফেল। ডাঁটাগুলি বেশ মিষ্টি দেখিয়া লইবে। কাঁচাল বীচির সাদা খোসা ছাড়াইয়া আবার লাল খোসাও চাঁচিয়া ফেল।

মুগের ডালগুলি বাছিয়া ধুইয়া দেড় সের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও। মিনিট দশ পরে ডাল উথলিয়া উঠিলে পর কাঁচাল-বীচি ও ডাঁটাগুলি ছাড়। তিনটা তেজপাতা ছাড়। মিনিট কুড়ি পরে ডাল ও ডাঁটা প্রভৃতি ভাল করিয়া সিদ্ধ হইলে পর পাঁচ ছয়টা কাঁচালক্ষা আধখানা করিয়া ভাসিয়া ইহাতে ছাড়িয়া দাও। নুন দাও। ডাল বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে, দুধে চিনি আর জীরামরিচ-বাঁটা গুলিয়া উহাতে ঢালিয়া দিবে। ইহার পরে ডাল দু'এক ফুট ফুটিলে

মুগের ডাল প্রায় এক আঙ্গুল সমান কাটিয়া তাহার অংশ ছাড়াইয়া ফেল। ডাঁটাগুলি বেশ মিষ্টি দেখিয়া লইবে। কাঁচাল বীচির সাদা খোসা ছাড়াইয়া আবার লাল খোসাও চাঁচিয়া ফেল।

একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখিবে ।

এই হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি চড়াও । ঘিরে তেজপাতা ও গুক্রা লক্ষা ছাড় । তারপরে পাঁচফোড়ন ও মোরী ফোড়ন দিয়া ডাল সঁাতলাও । তিন চার মিনিট ফুটিলে পর ডাল নামাইবার ঠিক আগে আদা ছেঁচিয়া তাহার রস ডালে দাও । ডাল নামাইয়া গরম গরম খাইতে দিবে ।

৩৬৩ । মালাই মুগের ডাল ।

উপকরণ ।—মুগের ডাল তিন ছটাক, তেজপাতা তিনটা, হলুদ এক গিরা, দুটি পেঁয়াজ, আদা এক গিরা, কাঁচালক্ষা ছয়টা, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ তিনটা, ছোট এলাচ দুটা, নারিকেল আধ মালা, মুন প্রায় আধ তোলা জল তিন পোয়া, ঘি এক ছটাক ।

প্রণালী ।—হলুদ, একটি পেঁয়াজ, আদা, দুটা কাঁচালক্ষা পিষিয়া রাখ ।

নারিকেল কুরিয়া খাঁটি দুধ বাহির কর । তারপরে ঐ ছিব-ড়াতে এক পোয়াটাক গরম জল দিয়া গুলিয়া রাখ । এই জল সমেত ছিবড়া গুলা কচলাইয়া যতটা পারা যায় দুধ বাহির করিবে—ইহাই জলীয় দুধ । মুগের ডালে একটু ঘি মাখিয়া রাখ ।

হাঁড়িতে আধ সের জল চড়াও । তেজপাতা ও বাটা মশলা ছাড় । হাঁড়ি ঢাকা দাও । জলটা উথলিয়া উঠিলে ডাল ছাড় । ডাল দিয়া আবার হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখ । মিনিট পনের পরে দারচিনি,

এই সময় নারিকেলের জলীয় ছুধটা দাও । মুন দাও । কাঁচালঙ্কা দাও । ক্রমে ডালি জলে মিশিয়া গেলে নামাইবে ।

আবার একটি হাঁড়ি চড়াও । ঘি দাও । উহাতে একটি পেঁয়াজ কুঁচা করিয়া ছাড় । পেঁয়াজের বেশ গন্ধ বাহির হইলে ডাল ঢালিবে । তারপরে নারিকেলের খাঁটি ছুধটুকু ঢালিয়া দিবে । তিন চার ফুট ফুটিলে নামাইবে ।

৩৬৪ । মুগের ডালের পোরো ।

উপকরণ ।—সোণামুগের ডাল এক পোয়া, জল আধ সের, ছোট এলাচ দুটি, লঙ্ক চারিটা, দারচিনি প্রায় আধ তোলা, তেজপাতা দুখানি, কাঁচালঙ্কা পাঁচ ছয়টা, আদা এক তোলা, মাখন-মারা ঘি এক ছটাক, মুন প্রায় দশ আনিভর ।

প্রণালী ।—একটি তিজেল হাঁড়িতে আধ সের জল চড়াইয়া দাও । জল বেশ ফুটিতে থাকিলে তাহাতে তেজপাতা ও গরম মশলাগুলি ছাড় । মিনিট সাত আট ফুটিলে ডালগুলি হাঁহাতে ঢালিয়া দিবে । বরাবর হাঁড়ির মুখ সরা দিয়া ঢাকিয়া দিবে । ক্রমে ডাল আধ-সিদ্ধ হইয়া আসিলে কাঁচালঙ্কাগুলি চিরিয়া চিরিয়া দিবে । মুন দিবে । প্রায় মিনিট দশ পরে ডাল সিদ্ধ হইয়া বেশ ঘন হইয়া আসিলে আদা ছেঁচিয়া তাহার রস ডালের উপর দিয়া ডাল তখনি নামাইয়া ফেলিবে । একবার খাঁটিয়া ডালটা ঢাকিয়া রাখ । এখন মাখন-মারা ঘি ডালের উপরে ছড়াইয়া দাও ।

সমস্ত ডালটা একবার ষাঁটিয়া লইবে । ইহা আধ ঘণ্টার মধ্যেই
হইয়া যাইবে ।

৩৬৫ । মুগের ডালের পোয়া ।

(দ্বিতীয় প্রকার ।)

উপকরণ ।—মুগের ডাল এক পোয়া, জল তিন পোয়া, কাঁচা-
লকা ছয়টা, খাঁটি সরিষার তেল এক ছটাক, মুন প্রায় পোন
তোলা ।

প্রণালী ।—হাঁড়িতে জল চড়াইবে । জল যখন খুব ফুটিতে
থাকিবে তখন ডাল ছাড়িবে । ডাল ফুটিতে থাকিলে কাঁচালকা
চিরিয়া চিরিয়া দিবে ও মুন দিবে । জলটা যখন প্রায় সব সরিয়া
যাইবে তখন ঠিক নামাইবার আগে সরিষা তেল ঢালিয়া দিবে ।
হু এক ফুট ফুটিলে নামাইবে ।

৩৬৬ । মুগের ডাল চড়চড়ী ।

উপকরণ ।—মুগের ডাল এক পোয়া, বি এক ছটাক, গরম জল
আধসের, বড় পেঁয়াজ চারিটা, মুন প্রায় দশ আনিভর, কাঁচালকা
পাঁচ ছয়টা, আদা এক তোলা, হলুদ বড় এক গিলা, শুকালকা ছটি ।

প্রণালী ।—পেঁয়াজগুলি কুচি কুচি করিয়া কাট । আদা, শুক

ঘি চড়াও। পেঁয়াজগুলি ঘিয়ে মুছমুচে করিয়া ভাজ। পেঁয়াজ-ভাজা ঘি হইতে উঠাইয়া একটা পাত্রে রাখ। এইবারে ঐ ঘিয়েতেই পেষা মশলা ছাড়। মশলা প্রায় মিনিট সাত আট ধরিয়া কষিবার পর, ইহাতে ডাল ছাড়। ডালটা তিন চারিবার মশলার সহিত নাড়িয়া তাহাতে গরম জল ঢালিয়া দাও। ছুন দাও। ডাল ফুটিয়া উঠিলে কাঁচালক্ষা আধখানা করিয়া চিরিয়া উহাতে ফেলিয়া দাও। ডাল সিদ্ধ হইয়া বেশ শুক্কা শুক্কা হইয়া গেলে নামাইয়া পাত্রে ঢালিয়া দাও। ঐ ডালের উপরে পেঁয়াজ-ভাজা আধ-গুঁড়া করিয়া দাও। মিনিট কুড়ির মধ্যে হইয়া যাইবে।

ভোজন বিধি।—ইহা ভাতে ও লুচি রুটিতে খাওয়া যায়।

৩৬৭। মুগের ডাল কারী।

উপকরণ।—সোণামুগের ডাল এক পোয়া, ঘি আধ পোয়া, ছোট এলাচ চারিটা, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ ছয়টা, হলুদ দু গিরা, আদা এক তোলা, শুক্কালক্ষা বারটা, তেজপাতা দু খানা, ছুন প্রায় এক তোলা, চিনি এক কাঁচা, গরম জল পাঁচ পোয়া।

প্রণালী।—আদা, শুক্কালক্ষা ও হলুদ পিষিয়া রাখ।

ইাড়িতে ঘি চড়াও। ঘিয়ে গরম মশলাগুলি ও তেজপাতা ফোড়ন দাও। ঘিয়ের ধোঁয়া বাহির হইতে থাকিলে পেষা মশলা ছাড়। মশলাটা অল্প কষিয়া লইয়া অর্থাৎ যখন দেখিবে মশলার জলটুকু মরিয়া গিয়াছে অথচ বেশী ভাজা হয় নাই তখন ডাল

ও নুন দিবে । বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে । প্রায় কুড়ি মিনিট লাগিবে ।

ভোজন বিধি ।—ইহা লুচি, রুটী ও ভাতে খাও ।

৩৬৮ । কৃষ্ণমুগের ডাল ।

প্রণালী ।—কৃষ্ণমুগের ডাল খুব ভাল করিয়া ধুইয়া লইবে । একটু বেশী হলুদ দিয়া রাখিবে । তাহা হইলে অনেকটা সোণা মুগের ডালের মতই হইবে ।

৩৬৯ । আলুবখরা বা আমচুর দিয়া মুগের ডাল ।

উপকরণ ।—মুগের ডাল এক পোয়া, আমচুর বা আলুবখরা বারটা, হলুদ এক গিরা, শুকালক্ষা তিনটা, পাকা তেতুল এক ছড়া, সরিষা ছয়ানি ভর, নুন প্রায় এক তোলা, চিনি প্রায় এক তোলা, জল পাঁচ পোয়া, সরিষা তেল এক কাঁচা ।

প্রণালী ।—হলুদ ও শুকালক্ষা ছটি পিষিয়া রাখ । এক ছড়া তেঁতুল দেড় ছটাক আন্দাজ জলে ভিজাইয়া রাখ । আলুবখরা বা আমচুর ধুইয়া জলে ভিজাইয়া রাখ ।

ইাড়িতে জল গরম করিতে চড়াও । জল গরম হইলে তাহা হইতে তিন পোয়া জল আলাদা একটা পাত্রে ঢালিয়া রাখ । অবশিষ্ট

দাও । মিনিট দশ পরে ডাল বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে ষ্টুটনি দিয়া ষ্টুটিয়া দিবে । তারপরে সেই তিন পোয়া গরম জলটা ঢালিয়া হাতা দিয়া ঘাঁটিয়া ডালের সঙ্গে মিশাইবে । আরো মিনিট দশ ফুটিলে তেঁতুলের ঘাড়িটা ঢালিয়া দিবে । ছুন দিবে । আলুবথরা বা আমচুর দিবে । চিনি দিবে । আলুবথরা বেশ নরম হইয়া ডালের সহিত মিশিয়া আসিলে ডালটাকে একটি পাত্রে ঢালিবে ।

হাঁড়িটা ধুইয়া আবার চড়াও । লেতা দিয়া ইহার ভিতরের জলটুকু মুছিয়া লও । হাঁড়িতে তেলটুকু ঢাল । শুকালঙ্কা ভাঙ্গিয়া ছু তিন টুকরা করিয়া তেলে ফোড়ন দাও । লঙ্কার একটু রং হইয়া আসিলেই তারপরে সরিষা ফোড়ন দিবে । সরিষার চুড়বুড় শব্দ ধাণিয়া গেলে তাহাতে ডাল ঢালিয়া সাঁতলাও । ছ এক ফুট ফুটিলেই নামাইবে ।

৩৭০ । আনারস দিয়া যুগের ডাল ।

—৩—

প্রণালী ।—উপরোক্ত প্রণালীতে আনারস দিয়াও ডাল রান্ধিতে পার । আমচুর বা আলুবথরার পরিবর্তে আনারস ডুমো ডুমো করিয়া বানাইয়া দিবে ।

৩৭১ । আনারস দিয়া মুগের ডাল ।

(দ্বিতীয় প্রকার ।)



উপকরণ।—আনারস সিকি খানা, মুগের ডাল আধ পোয়া, জল তিন পোয়া, হলুদ এক গিরা, নেবু দুটি, শুকালঙ্কা একটি, নুন প্রায় সাত আনি ভর, চিনি আধ তোলা, কাঁচালঙ্কা দুটি, তেজপাতা একটি, সরিষা ছয়ানি ভর ।

প্রণালী।—হাঁড়িতে জল চড়াও । জল ফুটিতে থাকিলে ডাল ছাড় । হলুদ-বাঁটা ও শুকালঙ্কা-বাঁটা দাও । ডাল সিদ্ধ হইয়া আসিলে হাতা দিয়া তিন চারিবার বেশ ভাল করিয়া ঘাঁটিয়া দিয়া তারপরে আনারস ছাড়িবে এবং নুন দিবে । আনারসটা সিদ্ধ হইয়া আসিলে চিনিটুকু দিয়া তারপরে ডাল নামাইবে ।

আবার হাঁড়িতে বি চড়াও । বিয়ে তেজপাতা, কাঁচালঙ্কা-কুচি ও সরিষা ফোড়ন দাও । এইবারে এই বিয়ে ডালটাকে সঁতলাও । ঠিক নামাইবার আগে নেবুর রস দিয়া তিন চারিবার হাতা দিয়া নাড়িয়া তবে নামাইবে ।



৩৭২ । দিশী পাকা আমড়া দিয়া মুগের ডাল ।



প্রণালী।—ঠিক আলুখরার ডালের মত করিয়া রাখিতে হইবে । কেবল ইহাতে তেঁতুলের মাড়ি দিতে হইবে না । আমড়া-গুলির খোসা একটু ফাটাইয়া ফাটাইয়া দিতে হইবে ।

কাঁচা আম, করুমচা, কমলানেবু ইত্যাদি দিয়া যত টক ডাল
রাঁধিবে সব এই প্রকারে রাঁধিতে পার। টক ডালে টক, মিষ্টি,
ঝাল সমান থাকিলেই খাইতে ভাল হইবে ।

অরহর ডাল ।

অরহর ডাল সাধারণতঃ তিন প্রকারের দেখা যায়। বড়
পাটনাই অরহর, ছোট বা দিশি অরহর, আর কৃষ্ণ অরহর ।

অরহর ডাল বাজারে কিনিলে তারপরে ঘরে আনিয়া আবার
ভাল করিয়া কাঁড়িয়া লইতে হয়। অরহর ডালের কাল কাল খোসা
বেন না থাকে ।

কৃষ্ণ অরহর কাঠখোলায় ভাজিয়া ডাল করা হয়। এই অরহর
ডাল খাইতে বড় মিষ্টি ।

পাটনাই অরহর আর কৃষ্ণ অরহর কষিয়া রাঁধিতে ভাল। কিন্তু
দিশী অরহর কাঁচা রাঁধিতে ভাল। চালতা বা আমচুর দিয়া রাঁধিলে
বেশ হয় ।

অরহর ডালের কাঁচা ঘি প্রধান মশলা ।

সময় ।—অরহর ডাল সিদ্ধ হইতে প্রায় তিন কোয়ার্টার সময়
লাগে । কখন বা আধ ঘণ্টাতেও হইয়া যায় ।

অরহর ডালের গুণ ।

“আঢ়কী কফপিত্তঘ্নী ।”

“অরহর ডাল কফ ও পিত্ত নাশক ।”

৩৭৩। পাতলা কাঁচা অরহর ডাল ।

—❦—

উপকরণ ।—ছোট অরহর ডাল আধ সের, জল দেড় সের, দার-
চিনি আধ তোলা, কাঁচালক্ষা ছয়টা, হলুদ বড় এক গিরা, জীরামরিচ
এক কাঁচা, জীরা দুয়ানি ভর, তেজপাতা তিন খানা, হিং তিন
রতি, দুধ এক ছটাক, চিনি আধ কাঁচা, ঘি এক ছটাক, মুন প্রায়
এক তোলা ।

প্রণালী ।—হলুদ পিষিয়া রাখ । জীরামরিচ আলাদা পিষিয়া
রাখ । হিংটুকু একটু জলে ভিজাইয়া দাও ।

একটি হাঁড়িতে জল চড়াইয়া দাও । জল ফুটিতে থাকিবে আর
ডাল ছাড়িবে । তারপরে হলুদ-বাঁটা, দারচিনি ও একখানি তেজ-
পাতা দাও । প্রায় তিন কোয়ারটার পরে ডাল সিদ্ধ হইলে ডাল
ঘুঁটনি দিয়া ডাল ঘুঁটিয়া দাও । তারপরে তিনটি কাঁচালক্ষা আস্ত
দাও আর তিনটি কাঁচালক্ষা চিরিয়া দাও । মুন দাও । আরো দুই
তিন ফুট ফুটিলে পর দুধে চিনি ও জীরামরিচ-বাঁটা গুলিয়া ঢালিয়া
দাও । আরো মিনিট পাঁচ পরে হাঁড়ি নামাইয়া ডাল ঢালিয়া
রাখ ।

আবার হাঁড়ি ধুইয়া চড়াও । হাঁড়ির জলটুকু মুছিয়া তাহাতে
ঘি দাও । দুখানি তেজপাতা আস্ত ছাড় । ঘিের ধোঁয়া বাহির
হইলে জীরা ছাড় । জীরার ফুটকুট আওয়াজ থামিয়া গেলে পর
ভিজান হিংটুকু আগুলে করিয়া গুলিয়া লও এবং এক হাতে হিং
ঢাল আর এক হাতে ডাল ঢালিয়া দাও এবং তখন হাঁড়ি ঢাকিয়া
দাও । তারপরে মিনিট দুই পরেই ডাল নামাইয়া ফেল ।

৩৭৪ । খোড় ও কাঁটালবিচি দিয়া অরহর ডাল ।



উপকরণ।—অরহর ডাল আধ সের, জল দেড় সের, কাঁচালক্ষা পাঁচটা, হলুদ দু গিরা, দুধ এক ছটাক, চিনি আধ কাঁচা, জীরামরিচ আধ তোলা, জীরা দুয়ানি ভর, তেজাপাতা তিন খানা, হিং চার রতি, ঘি. এক ছটাক, মুন প্রায় এক তোলা, খোড় এক বিঘৎ খানেক, কাঁটাল-বিচি দশটা । সরিষা তেল এক কাঁচা ।

প্রণালী।—অরহর ডালের পরিষ্কার করিয়া কাল খোসাগুলি বাছিয়া ফেল । বালি, কাঁকড়ও বাছিয়া ধুইয়া রাখ । তিনটা কাঁচালক্ষা লম্বাদিকে চিরিয়া রাখ । হলুদ ও জীরামরিচ আলাদা আলাদা বাঁটিয়া রাখ ।

খোড় বানাও । খোড়ের উপরের খোলা ছাড়াও । শাঁসটা পাতলা চাকা চাকা করিয়া কাট । খোড়ের প্রত্যেক চাকা বানাইবার সময় সূতার ঞ্চায় আঁশ বাহির হইবে, সেই গুলা তর্জনী বা বুড়া আঙ্গুলে জড়াইয়া যাইবে । তারপরে চাকা-করা খোড়গুলা একত্র করিয়া চারি খণ্ডে কাট । কাঁটাল বিচির সাদা এবং লাল খোসা ছাড়াইয়া ফেল । কাঁটাল বিচিগুলা আস্ত রাখিয়া দাও । খোড় ও কাঁটালবিচি ধুইয়া রাখ । হিংটুকু একটু জলে ভিজাইয়া দাও ।

একটি লোহার কড়াতে তেল চড়াইয়া দাও । তেল গরম হইলে ডাল ছাড় । খুস্তি দিয়া নাড়িয়া ডালটা কষ' । ডাল ঘোর হলদে রংএর হইয়া আসিলে নামাইবে । ডাল এই প্রকার অন্ন কষিয়া লইলে ইহার হালসেটে গন্ধ চলিয়া যায় ।

ছাড়িবে । ডাল ফুটিতে থাকিলে হলুদ-বাঁটা ও দু খানা তেজপাতা ছাড়িবে । হলুদ দিবার পর আরো দু তিন ফুট ফুটিলে খোড় ও কাঁটালবিচি দিবে । মুন দিয়া তারপরে হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখিবে । মাঝে মাঝে দু একবার হাতা দিয়া নাড়িয়া দিবে । ডাল সিদ্ধ হইতে প্রায় পঁয়ত্রিশ মিনিট সময় লাগিবে । ডাল সিদ্ধ হইয়া গেলে দুধে চিনি ও জীরামরিচ-বাঁটা গুলিয়া ঢালিয়া দাও । দু ফুট ফুটিলে তবে নামাইয়া ঢালিয়া রাখ ।

হাঁড়িটা ধুইয়া আবার চড়াইয়া দাও । লেতা দিয়া হাঁড়ির ভিতরের জল মুছিয়া ফেল । হাঁড়িতে ঘি ঢাল । এক খানি তেজপাতা ছাড় । জীরা ফোড়ন দাও । জীরা ফুটফুট করিতে আরম্ভ করিলেই হিংটুকু গুলিয়া ফোড়ন দাও, এবং তখন ডাল ঢালিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও । দু তিনবার ফুটিলেই ডাল নামাইবে ।

৩৭৫ । ইংরাজী অরহর ডাল ।



উপকরণ ।—অরহর ডাল এক পোয়া, ঘি তিন কাঁচা, হলুদ এক গিরা, শুক্লালঙ্কা তিনটী, আদা আধ তোলা, পেঁয়াজ তিনটী, তেজপাতা দু খানা, মুন প্রায় দশ আনি ভর, জল তিন পোয়া ।

প্রণালী ।—ডালগুলি প্রথমে ভাল করিয়া বাছিয়া তারপরে একটি কাপড়ে রগড়াইয়া মোছ । শুক খোলায় অর্থাৎ শুধু কড়া বা তাওয়াতে ভাজ । ভাজা ভাজা গন্ধ বাহির হইলে নামাইয়া তাহাতে এক কাঁচাটাক ঘি মাখিয়া রাখ ।

টুকু ও পেঁয়াজ দুটা একত্রে বাঁটিয়া জলে ছাড় । জল ফুটিয়া উঠিলে ডাল ছাড় । প্রায় মিনিট পঁচিশ পরে ডাল সিদ্ধ হইয়া গেলে এক পোয়াটাক গরম জল ঢালিয়া ডালটাকে একটু পাতলা করিয়া লও । ডাল-ঘুঁটুনি দিয়া ঘুঁটিয়া দাও । এখন আরো তিন চার ফুট ফুটিতে দাও । তারপরে ডাল নামাও ।

হাঁড়িতে প্রায় আধ ছটাক ঘি চড়াও । তেজপাতা, শুকালঙ্কা ও একটি পেঁয়াজ কুঁচাইয়া ফোড়ন দাও । পেঁয়াজ আধ-ভাজা হইলেই ডাল সাঁতলাইবে ।

৩৭৬ । মাড় অরহর ডাল ।



উপকরণ ।—বড় অরহর ডাল এক পোয়া, ভাতের ফেন এক সের, হলুদ এক গিরা, শুকালঙ্কা তিনটা, পেঁয়াজ পাঁচটা, নুন প্রায় পোন তোলা, জীরা ছয়ানি ভর, ঘি আধ পোয়া, দারচিনি আধ তোলা, তেজপাতা দু খানা ।

প্রণালী ।—হলুদ, একটি শুকালঙ্কা, দুটা পেঁয়াজ মিহি করিয়া বাঁটিয়া রাখ । তিনটা বড় পেঁয়াজ খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখ ।

এক ছটাক ঘি চড়াও । ঘিের ধোঁয়া বাহির হইতে থাকিলে বাটা মশলা ছাড়িয়া দাও । পাঁচ মিনিট মশলাটা কষিয়া ডাল ছাড় । তিন মিনিট ডালটা নাড়িয়া এক সের ভাতের ফেন ঢালিয়া দাও । তেজপাতা ও দারচিনি ডালে ছাড় । প্রায় মিনিট কুড়ি পরে ডাল আধ-সিদ্ধ রকম হইয়া আসিলে নুন এবং আস্ত পেঁয়াজ দিবে । আরো মিনিট বার পরে বেশ সিদ্ধ হইয়া আসিলে ডাল

এইবারে আর একটি হাঁড়ি চড়াও । অবশিষ্ট এক ছটাক ঘি চড়াও । ঘিয়ের ধোঁয়া বাহির হইলে লক্ষা ছুটি ভাঙ্গিয়া ফোড়ন দাও । লক্ষা ঈষৎ ভাজা ভাজা হইলে জীরা ফোড়ন দিবে । জীরার ফুটফুট শব্দ আরম্ভ হইলে পর ডাল সম্বরাইবে । তিন চার মিনিট ফুটিলে পর নামাইবে ।

৩৭৭ । বড় অরহরের ডালকারী ।

উপকরণ ।—বড় অরহর ডাল এক সের, ঘি দেড় পোয়া, তেজপাতা দু খানা, জীরা দুয়ানি ভর, হিং চার রতি, গোটাধনে প্রায় আধ তোলা, শুকালক্ষা চারিটা, বড় হলুদ দেড় গিরা, জীরামরিচ সিকি তোলা, মুন প্রায় দেড় তোলা, চিনি প্রায় এক তোলা, দুধ আধ পোয়া, গরম জল দু সের ।

প্রণালী ।—অরহর ডালগুলি আনিয়া আগে হইতেই কাঁড়িয়া, ঝাড়িয়া, বাছিয়া রাখিবে । রাঁধিবার আধঘণ্টা পূর্বে ডাল করিয়া ধুইয়া একটি চালুনি বা কুলায় বিছাইয়া দিয়া একবার রৌদ্রে দিবে । জলটা শুকাইয়া ডাল ঝরঝরে হইয়া যাক । ধনে, হলুদ ও লক্ষা পিষিয়া রাখ । জীরামরিচ আলাদা পিষিয়া রাখ । জল গরম করিয়া রাখ । হিংটুকু এক কাঁচা জলে ভিজাইয়া দাও ।

হাঁড়িতে দেড় পোয়া ঘি চড়াও । তেজপাতা ছাড় । ঘিয়ের ধোঁয়া বাহির হইলে জীরা ফোড়ন দাও । জীরাগুলি ফুটফুট করিতে আরম্ভ করিলেই ভিজান হিং আঙ্গুল দিয়া গুলিয়া ঘিয়ে ঢালিয়া দাও । সঙ্গে সঙ্গে ডালগুলিও ঢালিয়া খুঁতি দিয়া নাড়িতে

থাক । প্রায় মিনিট সাত আট খরিয়্যা ডাল কষিলে পর ডালের ঈষৎ লালচে রং হইয়া আসিবে, তখন পেয়া ধনে, হলুদ ও লঙ্কা ছাড়িবে । আবার খুস্তি দিয়া নাড়িয়া কষিতে থাক । বেশ ভাজা ভাজা গন্ধ বাহির হইলে দেড় সের কিয়া সাত পোয়া আন্দাজ গরম জল ঢালিয়া দিবে (ডাল বুঝিয়া জল দিতে হইবে) । দুই দিনে । প্রায় আধ ঘণ্টা পরে ক্রমে জল খরিয়্যা আসিলে এবং ডালও বেশ কাটা-কাটা হইয়া আসিতেছে দেখিলে দুধে জীরামরিচ-বাঁটা ও চিনি গুলিয়া ঢালিয়া দিবে । দুইবার ফুটিলেই নামাইবে ।

ভোজন বিধি ।—ইহা ভাত লুচি সবেতেই খাইতে ভাল লাগে ।

৩৭৮ । আলু অথবা ওলকপি বা শালগম
দিয়া অরহর ডাল ।



প্রণালী ।—আলু অথবা ওলকপি বা শালগম দিয়া অরহর ডাল রান্ধিতে হইলে অরহর ডাল কষিয়া রান্ধিতে হইবে । ঠিক বড় অরহরের ডালকারীর মত রান্ধিতে হইবে । যখন ডালে জল দিবে সেই সময় তরকারী ছাড়িবে । ওলকপি বা শালগম ডুমা ডুমা করিয়া কাটিবে । আলু আধ খানা করিয়া কাটিবে ।



৩৭৯ । ইঁচড় দিয়া অরহর ডাল ।



উপকরণ ।—বড় অরহর ডাল এক পোয়া, গরম জল এক সের, তেজপাতা দুখানি, হলুদ এক গিরা, ধনে আধ তোলা, শুকালঙ্কা ছটি, ছোট এলাচ ছটি, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ চারিটা, আদা এক তোলা, বড় পেঁয়াজ পাঁচটা, কচি ইঁচড় এক পোয়া, দই এক ছটাক, হিং চার রতি, ঘি আধ পোয়া, মুন প্রায় পোন তোলা, কাঁচালঙ্কা পাঁচটা ।

প্রণালী ।—বেশ টাটকা দেখিয়া বড় অরহর ডাল আন । ভাল করিয়া ধুইয়া একটি কুলায় বা চালুনিতে বিছাইয়া শুকাইতে দাও ।

হলুদ, ধনে, লঙ্কা, আদা ও তিনটা পেঁয়াজ একত্রে বাঁটনা বাঁটিয়া রাখ । ইঁচড়ের বেশ মাদা করিয়া খোলা ছাড়াইয়া ডুমা ডুমা আকারে বানাও । তিনটা কাঁচালঙ্কা লম্বাদিকে চিরিয়া রাখ । তাজিবার জন্ম ছটা পেঁয়াজ লম্বা দিকে কুঁচা কাটিয়া ধুইয়া রাখ । ইঁচড়গুলি ভাল করিয়া ধুইতে হইবে, তা না হইলে কষ ধরিবে—কাল হইবে । একটি কলাইকরা হাঁড়ি বা মাটির হাঁড়িতে প্রায় আধসেরটাক জল দিয়া তাহাতে ইঁচড়গুলি সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । এক কোয়ার্টারের মধ্যে সিদ্ধ হইয়া যাইবে ।

হিংটুকু এক কাঁচাটাক জলে ভিজিতে দাও ।

হাঁড়িতে সব ঘিটুকু চড়াও । প্রথমে ঘিয়ে পেঁয়াজ-কুচিগুলি মুচুমুচে করিয়া তাজিয়া উঠাইয়া রাখ । তারপরে ঐ ঘিয়ে তেজপাতা আর গরমমশলাগুলি ছাড়িয়া দাও । গরমমশলার গন্ধ বাহির হইলে

ঢালিয়া দিয়া হাঁড়িটা একবার ঢাকিয়া দাও। মিনিট দশ খুস্তি দিয়া নাড়িয়া নাড়িয়া কৰ। যখন মশলাৰ উপরে ঘি ফাটা ফাটা হইতেছে দেখিবে, তখন ডালগুলি ছাড়িয়া দিবে। মিনিট চার ডালটাকে কষিবার পর যখন ডালের ভাজা ভাজা গন্ধ বাহির হইবে, তখন জল দিবে। সিদ্ধ ইচড়গুলিও এইবারে ইহাতে ছাড়িবে। কাঁচালক্ষা ও সুন দিবে। মাঝে মাঝে নাড়িয়া দিবে। জল কমিয়া আসিলে হাঁড়ি দমে বসাইয়া দিবে। আন্তে আন্তে ফুটিয়া ডাল গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

পেঁয়াজ ইচ্ছামত না দিতেও পার।

৩৮০। অরহর ডালের খাজা।

উপকরণ।—পাটনাই অরহর ডাল এক পোয়া, কাঁচালক্ষা ছয়টা, তেজপাতা চারিটা, ধনে আধ তোলা, শুকালক্ষা দুটি, হলুদ এক গিরা, জীরামরিচ সিকি তোলা, দুধ বা দই এক ছটাক, চিনি আধ তোলা, সুন প্রায় পোন তোলা, ঘি দেড় ছটাক, হিং চার রতি, জীরা দুয়ানি ভর, জল তিন পোয়া।

প্রণালী।—ধনে, শুকালক্ষা, হলুদ ও জীরামরিচ একসঙ্গে পিষিয়া রাখ। হিংটুকু একটু জলে ভিজাইয়া দাও।

একটি হাঁড়িতে আধ ছটাক ঘি চড়াও। দুটি কাঁচালক্ষা ও দুয়ানি তেজপাতা ছাড়। অরহর ডাল ছাড়। এইবারে ডাল করিয়া কষ। ডালের ভাজা গন্ধ বাহির হইলে আরো আধ ছটাক

ও মুনটুকু দাও। মশলাটা মিনিট সাত আট ঝরিয়া বেশ ভাল করিয়া কষিয়া তিন পোয়াটুকু গরম জল তাহাতে ঢালিয়া দাও। দুটি কাঁচালক্ষা চিরিয়া দাও। মিনিট কুড়ির মধ্যে ভাল সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে।

আবার আরেকটা হাঁড়িতে আধ ছটাক ঘি চড়াও। তাহাতে তেজপাতা দুখানা এবং দুটি কাঁচালক্ষা তিন চার টুকরা করিয়া ভাঙ্গিয়া ফোড়ন দাও। জীরা ফোড়ন দাও। তারপরে হিং ফোড়ন দিয়াই সমস্ত ডালটা ঢালিয়া ঘিয়ে সঁাতলাও। ডালের সব জল শুকাইয়া বেশ গাঢ় হইয়া যাইবে—শুক্লা অথচ রসারসা থাকিবে। ডালগুলি সিদ্ধ হইয়া যাইবে অর্থচ অমনি আন্ত আন্ত থাকিবে। এই সবেৰ জন্তই ইহাকে খাজা বলে।

ভোজন বিধি।—ভাত লুচি সবেতেই খাইতে ভাল লাগে।

৩৮১। ডাল পিটি।

উপকরণ।—অরহর ডাল এক পোয়া, জল পাঁচ পোয়া, মশলা এক ছটাক, হলুদ দেড় গিরা, শুক্লালক্ষা দুটি, মুন প্রায় পোন তোলা, রসুন দুই কোয়া, ঘি বা তেল আধ ছটাক।

প্রণালী।—হলুদ ও শুক্লালক্ষা গুঁড়া করিয়া রাখ। মরদা অল্প জল দিয়া শানিয়া ছোট ছোট চার কোণা করিয়া কাট। রসুন ছেঁচিয়া রাখ।

উহাতে ডাল ও মশলা-গুঁড়া ছাড়। এইবারে ময়দার টিকলি উহাতে ফেলিয়া দাও এবং মুন দাও। প্রায় আধ ঘণ্টা পরে ডাল বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে হাঁড়ি নামাইবে। একটি হাতাতে তেল বা ঘি দিয়া রমুন ছুকিয়া ডাল হাতা-পোড়া করিয়া সম্বরাও।

৩৮২। হিন্দুস্থানী ডাল।

উপকরণ।—অরহর ডাল এক পোয়া, ঘি এক পোয়া, গোটা ধনে এক তোলা, শুকালক্ষা দশটা, জীরামরিচ সিকি তোলা, জীরা ছয়ানি ভর, হিং চার রতি, জল দেড় সের, হলুদ ছ গিরা, মুন প্রায় পোন তোলা, নেবু ছটি।

প্রণালী।—অরহর ডালের কাল খোসা সব বাছিয়া সাদা করিয়া ফেল। ধুইয়া রাখ।

তিন আনি ভর ধনে ফোড়নের জন্ত রাখিয়া বাকী সব ধনে, চারিটা শুকালক্ষা ও জীরামরিচগুলি একে একে কাঠখোলায় চমকাইয়া লও। পরে ফাঁকি কর। হলুদ গুঁড়াইয়া ফাঁকি কর।

একটি হাঁড়িতে দেড় সের জল চড়াও। মিনিট দশ পরে জল গরম হইলে ডাল ছাড়। মিনিট পনের পরে ফাঁকি-করা গুঁড়া মশলা দাও। আরো মিনিট পনের পরে বেশ ভাল করিয়া সিদ্ধ হইয়া গেলে এক ছটাক খানেক কাঁচা ঘি ইহাতে ঢালিয়া দাও। নেবুর রস দাও। হাঁড়ি নামাও।

শুকালকা দু তিন টুকরা করিয়া ছিঁড়িয়া দাও। সবশেষে আস্ত হিংটুকু দিবে। হিং যেমন ফুরফুর করিয়া উঠিবে অমনি হাঁড়ি ঢাকিয়া অথচ ডালের ভিতরে হাতা ডুবাইয়া দিয়া হাতা-গোড়া সাঁতলাইবে।

ঠিক আহার করিতে দিবার আগে বাকী আধ পোয়া কাঁচা ঘি ইহাতে ঢালিয়া দিবে। বেশ গরম গরম খাইতে দিবে।

ভোজন বিধি।—ভাত এবং চাপাটী কুটীতে খাইতে ভাল।

৩৮৩। অরহর ডাল চালতা দিয়া।

উপকরণ।—অরহর ডাল এক পোয়া, হলুদ এক গিরা, তিন ফোড়ন ছয়ানি ভর, মৌরী সিকি তোলা, চালতা আট টুকরা, শুকালকা ছইটা, সরিষা তেল এক কাঁচা, মুন প্রায় দশ আনি ভর, জল তিন পোয়া।

প্রণালী।—হলুদটুকু আর একটি শুকালকা একত্রে পিষিয়া রাখ। মৌরীগুলি আলাদা বাঁটিয়া রাখ। চালতা ছেঁচিয়া রাখ।

হাঁড়িতে জল চড়াও। জল গরম হইলে পর ডাল ছাড়। ডাল ফুটিতে আরম্ভ হইলে হলুদ আর লকা-বাঁটা দাও। হাঁড়ি ঢাক। ডালের তিন ভাগ সিদ্ধ হইয়া আসিলে চালতা ছাড়িবে। মুন দিবে। প্রায় মিনিট পনের সিদ্ধ হইলে হাঁড়ি নামাইবে।

আর একটি হাঁড়িতে তেল চড়াও। তেলের ধোঁয়া বাহির হইলে জলের ছিটা মারিয়া দেখিবে তেল ঠিক হইয়াছে কি না।

লঙ্কার রং ঘোর হইয়া আসিলে তিন ফোড়ন দিবে । ফোড়নের ফটফট শব্দ হইতে থাকিলে জলটা ঢালিয়া দিয়া সাঁতলাইবে । হাঁড়ি ঢাকিয়া দিবে । নিমিট ছই পরে মৌরী-বাঁটা ডালের ঝোল দিয়া গুলিয়া ডালে ঢালিয়া দিয়াই ডাল নামাইবে ।

ছোলার ডাল ।

ছোলার ডাল ছই রকম হয় । বড় পাটনাই ছোলার ডাল আর ছোট দিশি ছোলার ডাল । ডালকারী রাঁধিতে হইলে বড় ছোলার ডাল ভাল । আর পাতলা ডাল রাঁধিতে হইলে দিশী ছোলার ডাল ভাল হইবে ।

চণক যুগ গুণ ।—

“মধুরঃ কষায়ঃ কফপ্লঃ বাতবিকারকরঃ

শ্বাসোর্দ্ধকাসপীনসপ্লঃ বলদীপনশ্চ ।”

৩৮৪ । পাতলা ছোলার ডাল ।

উপকরণ ।—ছোলার ডাল আধ সের, জল দেড় সের, দারচিনি আধ তোলা, শুক্লালঙ্কা তিনটা, হলুদ ছ গিরা, জীরামরিচ এক তোলা, হিং চার রতি, ঘি এক ছটাক, আলু সাতটা, মুন প্রায় এক তোলা, দুধ আধ পোয়া, চিনি এক কাঁচা ।

প্রণালী ।—টাট্কা ছোলার ডাল আনিয়া বাছিয়া ধুইয়া রাখ ।

একটি শুকালক্ষা আর হলুদ একত্রে বাঁটিয়া রাখ। জীরামরিচ আলাদা বাঁটিয়া রাখ। আলুর খোসা ছাড়াইয়া অর্ধেক করিয়া কাট ।

হাঁড়িতে জল চড়াইয়া দাও । জল ফুটিতে থাকিলে ডাল ছাড়। দারচিনি এবং ছুখানি তেজপাতা ছাড়। প্রায় আধ ঘণ্টা পরে ডাল প্রায় তিন ভাগ সিদ্ধ হইয়া আসিলে ডাল-ঘুঁটুনি দিয়া ঘুঁটিয়া দিবে। তারপরে আলু ও মুন দিবে। আরো মিনিট পনের পরে আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে দুধে জীরামরিচ-বাঁটা ও চিনিটুকু গুলিয়া ঢালিয়া দিবে। দুই ফুট ফুটিলে নামাইবে।

আবার হাঁড়ি চড়াইয়া তাহাতে ঘি ঢাল। একটি তেজপাতা ও দুটি শুকালক্ষা দু তিন টুকরা করিয়া ভাজিয়া ফোড়ন দাও। ঘিয়ের ধোঁয়া বাহির হইলে জীরা ফোড়ন দাও। হিং ছাড়। হিং ফুরফুর করিতে থাকিলেই ডালটা ঢালিয়া সম্বরাও।

৩৮৫ । নেবুদিয়া ছোলার ডাল ।

উপকরণ ।—ছোলার ডাল এক পোয়া, জল পাঁচ পোয়া, হলুদ এক গিরা, কাঁচালক্ষা আটটি, পেঁয়াজ তিনটি, ঘি এক ছটাক, মুন প্রায় দশ আনি ভর, মৌরী ছয়ানি ভর, রসাল পাতি নেবু দুটি ।

প্রণালী ।—হাঁড়ি করিয়া জল গরম করিতে দাও। হলুদ বাঁটিয়া রাখ। কাঁচালক্ষা চার পাঁচটি চিরিয়া রাখ। পেঁয়াজ লম্বাদিকে কুঁচাইয়া রাখ। ডাল বাছিয়া ধুইয়া রাখ।

জল গরম হইলে হাঁড়িতে তিন পোয়া জল রাখিয়া বাকী গরম

জল একটি পাত্রে রাখিয়া দাও। হাঁড়িতে ডাল ছাড়। মিনিট পনের পরে ডালে হলুদ দাও। কাঁচালক্ষা দাও। আরো কুড়ি মিনিট পরে ডাল ভাল করিয়া সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাও।

আবার হাঁড়ি চড়াইয়া তাহাতে ঘি দাও। পেঁয়াজ ছাড়। পেঁয়াজ লাল করিয়া ভাজা হইলে উঠাইয়া মোরী ফোড়ন দিয়া ডালটাকে সঁাতলাও। তারপরে নেবুর রস দাও। ছ একবার ফুটিলেই নামাইবে।

৩৮৬। ছোলার ডালের কারী।

উপকরণ।—ছোলার ডাল এক পোয়া, পেঁয়াজ চারিটা, শুকালক্ষা তিনটা, আদা আধ তোলা, হলুদ এক গিরা, দই দেড় ছটাক, কাঁচালক্ষা চারিটা, মুন প্রায় দশ আনি ভর, ঘি আধ পোয়া, জল তিন পোয়া।

প্রণালী।—পেঁয়াজ, শুকালক্ষা, আদা, হলুদ একত্রে পিষিয়া রাখ। কাঁচালক্ষা একটি চিরিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে প্রথমে ডাল সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। প্রায় মিনিট কুড়ি পঁচিশ পরে ডাল সিদ্ধ হইয়া গেলে ডাল ও জল আলাদা করিয়া ফেল। এই জল পরে কাজে লাগিবে।

আবার হাঁড়ি চড়াইয়া দেড় ছটাক ঘি দাও। বাঁটা মশলা ছাড়। মিনিট দশ মশলা কষিয়া দই দাও। এবারে বেশ লাল করিয়া কষ। মিনিট ছয় সাত পরে মশলা বেশ লাল হইয়া আসিলে ডাল ছাড়। এইবারে দু তিনবার নামা ছাড়া করিয়া ডালসিদ্ধ জল

দাও । কাঁচালক্ষা ছাড় । নুন দাও । বেশ গুড় হইয়া আসিলে নামাও । তারপরে আর একটি হাঁড়িতে আধ ছটাক ঘি দিয়া তাহাতে একটু চিনি দাও । খুঁটি দিয়া নাড়িয়া চিনিটা লাল কর । কালটে রং হইয়া আসিলে তাহাতে আধ পোয়া জল দিবে । জলটা ফুটিয়া উঠিলে, যে হাঁড়িতে সিদ্ধ ডালগুলা আছে উহা সেই ডালের উপর ঢালিয়া দিবে । ডালটা দু এক ফুট ফুটাইয়া নামাইবে ।

ভোজন বিধি ।—ইহা লুচি ভাত দুয়েতেই চলিতে পারে ।

৩৮৭ । ছোলার ডালের দুধে মালাইকারী ।

উপকরণ ।—টাট্কা বড় ছোলার ডাল এক পোয়া, জল তিন পোয়া, তেজপাতা তিনটী, আদা এক তোলা, পেঁয়াজ ছয়টা, হলুদ দেড় গিরা, ধনে আধ তোলা, শুকালক্ষা-বাঁটা তিনটী, দই এক ছটাক, মালাই এক ছটাক, ছোট এলাচ দুটি, দারচিনি সিকি তোলা, লক্ষ তিনটী, ঘি আধ পোয়া, নুন প্রায় পোন তোলা, কাঁচালক্ষা পাঁচটা ।

প্রণালী ।—বেশ টাট্কা দেখিয়া বড় বড় ছোলার ডাল আন । অধিক দিনের পুরাতন ডাল হইলে সিদ্ধ হইতে দেরী হয়, আবার অনেক সময় সিদ্ধ হয়ও না । ডাল বাছিয়া ধুইয়া রাখ ।

হাঁড়িতে তিন পোয়া জল দিয়া ডাল সিদ্ধ করিতে চড়াও । ডাল সিদ্ধ করিতে চড়াইবার পর প্রথম প্রথম দু একবার হাতা কি কাটি দিয়া নাড়িয়া দিবে । তারপরে আর বেশী নাড়িতে হইবে না । মিনিট কুড়ি পরে ডাল বেশ সিদ্ধ হইলে, ডাল ও ডালের জল

আলাদা আলাদা কুরিয়া রাখিবে । এই জলটাও পরে দরকারে লাগিবে ।

এইবারে হাঁড়ি চড়াইয়া তাহাতে আধ পোয়া ঘি দাও । তেজপাতা ও গরম মশলাগুলি ছাড় । ঘিয়ের দাগ দেওয়া হইলে মশলাবাটা, দইটুকু ও মানাই ছাড় । খুব কম । যখন মশলাটা ঘিয়ের উপরে ভাসিতেছে দেখিবে, তখন সিদ্ধ ডালগুলি ছাড়িবে । হাতা দিয়া ছু চারবার নাড়া চাড়া করিয়া ডালের জলটা উহাতে ঢালিয়া দিবে । এই সঙ্গে আস্ত পেঁয়াজ দুটির কেবল উপরের খোসাটা মাত্র ছাড়াইয়া ডালের মধ্যে ছাড়িবে । নুন আর কাঁচালঙ্কাগুলি ছাড়িবে । হাঁড়ির মুখ ভাল করিয়া ঢাকিয়া দমে বসাইয়া দাও । আস্তে আস্তে ফুটিয়া গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইয়া রাখ ।

ভোজন বিধি ।— ইহা ভাত লুচি ছুরেতেই খাওয়া চলিবে ।

৩৮৮ । ছোলার ডালের পোরো ।

উপকরণ ।— বড় ছোলার ডাল এক পোয়া, জল তিন পোয়া, মাখন-মারা ঘি এক ছটাক, তেজপাতা দুখানি, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ দুটি, ছোট এলাচ একটি, আদা আধ তোলা, নুন আধ তোলা, কাঁচালঙ্কা তিনটি ।

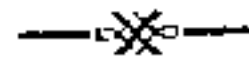
প্রণালী ।— টাটকা এবং বেশ বড় দেখিয়া ছোলার ডাল আনিয়া ভাল করিয়া বাছিয়া ধুইয়া লও । তিন পোয়া জল দিয়া ডালগুলি সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । এক খানি তেজপাতাও ছাড় । ডাল

র'। এইবারে হাঁড়িতে ঘি চড়াও। ঘিয়ে একটা তেজপাতা ছা।। ঘিয়ের ধোঁয়া বাহির হইতে থাকিলে গরম মশলাগুলি ছাড়িবে। গরম মশলার গন্ধ বাহির হইলে ডাল ছাড়িবে ও নুন, কাঁচালকা-কুচি দিবে। পাঁচ সাত মিনিট নাড়া চাড়া করিয়া উহাতে এক পোয়াটাক ডালের জল দিবে এবং আদা-কুচি দিবে। ক্রমে জল মরিয়া গেলে নামাইবে।

ভোজন বিধি।—ইহা ভাত এবং লুচি ছয়েতেই খাওয়া চলে।

৩৮৯। ছোলার ডালের পোরো।

(দ্বিতীয় প্রকার।)



প্রণালী।—মুগের ডালের পোরোর মত করিয়া ছোলার ডালের পোরোও করিতে পারা যায়। *

৩৯০। সিজিয়া ছোলার ডাল।



উপকরণ।—ছোলার ডাল এক পোয়া, নুন প্রায় দশ আনি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া প্রায় ছয় আনি ভর, ভাল গাওয়া ঘি আধ পোয়া, জল আড়াই পোয়া, নেবু একটি।

প্রণালী।—হাঁড়িতে জল দিয়া আগে ছোলার ডালগুলি সিদ্ধ

করিতে চড়াও। পঁচিশ মিনিটের মধ্যে সিদ্ধ হইয়া গেলে এক সঙ্গে সঙ্গে ইহার জ্বলও মরিয়া কেবল রসা-রসা থাকিলে মুন ও গোলমরিচ-গুঁড়া দিবে। নেবুর রস দিয়া নামাইবে। তারপরে উপরে বি. চালিয়া দিবে।

ভোজন বিধি।—ইহা ভাত, লুচি ছয়েতেই খাওয়া চলিবে।

মসুর ডাল।

মসুর ডাল দুই রকম হয়। খাড়া মসুর আর ভাঙ্গা মসুর। গোটা মসুরকে খাড়া মসুর বলে। আর মসুর ভাঙ্গিলেই তাহাকে ভাঙ্গা মসুর বলা যায়। খাড়া মসুর খাইতে ভাল। ভাঙ্গা মসুর ডাল তত ভাল লাগে না। মসুর ডাল অনেক রকমে রান্ধা যায়। কিন্তু টক দিয়া মসুর ডাল রান্ধিলে সব চেয়ে খাইতে ভাল হয়।

গুণাগুণ।—মধুরঃ শীতলঃ সংগ্রাহী কফপিত্তঘ্নঃ।

বাতরোগকরঃ মূত্রকৃচ্ছুরঃ লঘুশ্চ ॥ (রাজ নিঘণ্টু।)

৩৯১। উচ্ছে দিয়া মসুর ডাল।

উপকরণ।—মসুর ডাল এক পোয়া, উচ্ছে দশটী, হলুদ এক গিরা, সরিষা তেল এক ছটাক, সরিষা ছয়ানি ভর, শুক্লালঙ্কা একটি, আদা এক তোলা, জল এক সের, মুন প্রায় দশ আনি ভর।

প্রণালী।—উচ্ছে লম্বা চারটুকরা করিয়া কাট, ধুইয়া রাখ।

হলুদ পিষিয়া রাখ । একটু আদা কুঁচাইয়া রাখ । বাকী আদাটুকু ছেঁচিয়া রাখ ।

প্রথমে একটি কড়ায় আধ ছটাক তেল চড়াইয়া তাহাতে উচ্ছাগুলি ছাড় । মিনিট চার পাঁচ কষিয়া কড়া নামাইয়া রাখ ।

এইবারে হাঁড়িতে জল দিয়া ডাল ছাড় । মিনিট দশ পরে ডাল ফুটিয়া উঠিলে হলুদ-বাঁটা দাও । আদা-কুঁচি দাও । মিনিট পাঁচ সাত পরে ডাল আধ-সিদ্ধ হইয়া আসিলে উচ্ছাগুলি ছাড় । নুন দাও । তারপরে হাতা দিয়া বারংবার ঘাঁটিয়া দাও, তাহা চইলে ডালে জলে মিশিয়া যাইবে । তারপরে ডাল নামাইবে ।

আবার হাঁড়ি চড়াইয়া তাহাতে তেল দাও । শুকালকা ভাদিয়া ফোড়ন দাও । সরিষা ফোড়ন দাও । উহাতে ডাল ঢালিয়া ডালটা সাঁতলাও । আবার হাতা দিয়া দু তিনবার নাড়া চাড়া করিয়া নামাইয়া রাখ ।

ভোজন বিধি ।—ইচ্ছামত শুকানির পরিবর্তে এই তিত ডাল খাইতে পার ।

৩৯২ । মূলা দিয়া মসুর ডাল ।

উপকরণ ।—মসুর ডাল এক পোয়া, কচি মূলা আধখানা, হলুদ এক গিরা, ধনে আধ তোলা, শুকালকা তিনটী, জীরামরিচ সিকি তোলা, নুন প্রায় পোন তোলা, জীরা ছয়ানি ভর, তেজপাতা দু খানা, ঘি বা খাঁটি সরিষার তেল এক ছটাক, জল এক সের ।

প্রণালী ।—মূলার খোসা ছাড়াইয়া আটটুকরা করিয়া বানাও ।

হলুদ পিষিয়া রাখ । ধনে ও ছুটি শুকালকা, পিষিয়া রাখ । জীরামরিচ বাঁটিয়া রাখ ।

হাঁড়িতে জল চড়াইয়া তাহাতে মসুর ডাল ছাড় । ফুটিয়া উঠিলে হলুদ ও মূলা ছাড় । প্রায় মিনিট পনের পরে মূলা ও ডাল সিদ্ধ হইয়া গেলে ধনে ও শুকালকা-বাঁটা দিবে । হুন দিবে । তিন চার ফুট ফুটিলেই নামাইবে ।

আবার হাঁড়ি চড়াইয়া তাহাতে ঘি বা তেল ছাড় । তেজপাতা ও একটি শুকালকা ছু তিন টুকরা করিয়া ভাঙ্গিয়া ছাড় । জীরা ফোড়ন দাও । এইবারে এই হাঁড়িতে ডালটা ঢালিয়া সম্বরাও । শেষে জীরামরিচ-বাঁটাটুকু ঢালিয়া একটু ডালের জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও । ছু তিন ফুট ফুটিলে নামাও ।

৩৯৩ । শালগম বা ওলকপি দিয়া মসুর ডাল ।

মূলার পরিবর্তে শালগম বা ওলকপি দিয়া মসুর ডাল রাখিলেও বেশ হয় । তবে এগুলি একবার ভাপাইয়া উহার জলটা গালিয়া ফেলিতে হইবে ।

৩৯৪ । সজিনা শাক দিয়া মসুর ডাল ।

উপকরণ ।—কচি সজিনাশাক দুই আঁচলা, মসুর ডাল এক পোয়া, হলুদ দু গিরা, শুকালকা তিনটা, রসুন তিন কোয়া, পাঁচ

তোলা, জল তিন পোয়া, ধনে সিকি তোলা, জীরামরিচ আধ তোলা ।

প্রণালী—হলুদ, ধনে, দুটি শুকালকা, জীরামরিচ এই মশলা-গুলি পিষিয়া রাখ । রসুন ছেঁচিয়া রাখ ।

একটি কড়াতে আধ ছটাক তেল চড়াও । তাহাতে বাঁটা মশলা ছাড় । মিনিট চার পাঁচ কষিয়া শাকগুলি ছাড় । দু তিনবার নাড়া চাড়া করিয়া নামাও ।

এবারে হাঁড়িতে জল দিয়া ডাল চড়াও । মিনিট পনেরর ভিতরে ডাল সিদ্ধ হইয়া গেলে মশলায় কষা শাকগুলো সবশুদ্ধ ইহাতে ঢালিয়া দাও । হুন দাও । হাতা করিয়া ঘন ঘন নাড়িয়া বেশ মিশাইয়া ফেল । হাঁড়ি নামাও ।

আবার হাঁড়ি চড়াইয়া তাহাতে আধ ছটাক তেল ঢালিয়া দাও । একটি শুকালকা ভাঙ্গিয়া দাও । পাঁচ ফোড়ন ছাড় । রসুন ছুঁকিয়া তারপরে উহাতে ডালটা ঢালিয়া সম্বরাও ।

৩৯৫ । বাঙ্গলা মসুর ডাল ।

—৬০—

উপকরণ ।—মসুর ডাল এক পোয়া, দুধ এক ছটাক, কাঁচালকা আটটা, আদা আধ তোলা, ঘি এক ছটাক, জল এক সের, হুন পোন তোলা ।

• প্রণালী ।—কাঁচালকা ছয়টি পিষিয়া রাখ । আদা ও দুটি কাঁচা-

মশলা কাঁচাইয়া রাখ ।

সিদ্ধ ডাল হইয়া গেলে ছখে কাঁচালঙ্কা-বাটা গুলিয়া ঢালিয়া দাও
এবং মুন দাও। হাতা করিয়া খাটিয়া দাও। তিন চার ফুট
ফুটিবার পর নামাও।

আবার হাঁড়িতে ঘি চড়াও। আদা ও কাঁচালঙ্কা-কুচি ফোড়ন
দাও। তাহাতে ডালটা ঢালিয়া সম্বরাও।

ভোজন বিধি।—ইহা ভাত, লুচি, রুটী সবেতেই খাওয়া চলে।

৩৯৬। মসুর ডালের পোরো।

—৩৩—

প্রণালী।—মুগের ডালের পোরোর মত হইবে। আরো
ছোলার ডালের পোরোর মতও করিলে বেশ হইবে।

৩৯৭। মসুর ডাল চড়চড়ী।

—*:*—

প্রণালী।—মুগের ডালের চড়চড়ীর মত হইবে। *

৩৯৮। মসুর ডালের মালাই ডাল চড়চড়ী।

—*—

উপকরণ।—খাঁড়ি মসুর এক পোয়া, ঘি এক ছটাক, সাজীয়া
সিকি তোলা, নারিকেল দুটি, কাঁচালঙ্কা ছয়টি, শুকালঙ্কা দুটি, হালুদ

দেড় গিরা, মুন প্রায় দশ আনি ভর, গরম জল আধ সের, তেজ-পাতা দুই খানা।

প্রণালী।—নারিকেল দুটি কুরিয়া তারপরে কাপড়ে ছাঁকিয়া দুধ বাহির কর। তারপরে ঐ ছিবড়াতে আধ সের জল মাখিয়া আবার ছাঁকিয়া বাকী দুধটা বাহির করিয়া লও। কাঁচালক্ষাগুলি চিরিয়া রাখ। হলুদ ও শুকালক্ষা পিষিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে নারিকেলের জলীয় দুধ ঢালিয়া তাহাতে ডাল ছাড়। দুখানা তেজপাতা দাও। ডাল ফুটিতে থাকিলে হলুদ ও লক্ষা-বাঁটা দাও। ক্রমে জল মরিয়া আসিলে নারিকেলের খাঁটি দুধটা ঢালিয়া দাও। কাঁচালক্ষাগুলি ছাড়িয়া মুন দাও। ক্রমে ডালের জল শুকাইয়া আসিলে অল্প জল থাকিতেই নামাইবে।

আবার ঘি চড়াও। ঘিয়ে সা-জীরা ফোড়ন দিয়া তাহাতে ডালটা ঢালিয়া সম্বরাও।

ডাল বাসনে সাজাইয়া দিবার সময় ইচ্ছা করিলে ভাজা পেঁয়াজ ডালের উপরে সাজাইয়া দিতে পার।

ভোজন বিধি।—ইহা ভাত, রুটী সবেতেই খাওয়া চলে।

৩৯৯। মসুরডালের ডালকারী।

উপকরণ।—মসুর ডাল এক পোয়া, পেঁয়াজ আধ পোয়া, হলুদ এক গিরা, আদা এক তোলা, শুকালক্ষা তিনটী, ঘি এক ছটাক, ছোট এলাচ দুটী, লঙ্গ তিনটী, দারচিনি সিকি তোলা, জল সাড়ে তিন পোয়া, কেঁচল দু ছুড়া, নুন পোয়া পোন তোলা।

প্রণালী।—ডালগুলি বাছিয়া ধুইয়া লও । এক ছটাক পেঁয়াজ ভাজিবার জন্তু কুঁচাইয়া রাখ । আর অবশিষ্ট পেঁয়াজগুলি, আদা, লক্ষা ও হলুদ সব একত্রে বাঁটিয়া রাখ । তিন পোয়া জল গরম কর ।

একটি হাঁড়িতে ঘি চড়াও । পেঁয়াজ-কুচিগুলি ঘিয়ে ভাজিয়া উঠাইয়া রাখ । ঐ ঘিয়ে গরমমশলা ফোড়ন দাও । গরমমশলার গন্ধ বাহির হইলে বাঁটনা মশলা ছাড়িয়া দাও । বেশ লাল করিয়া দশ মিনিট কষ । তারপরে ডাল ছাড় । মিনিট তিন ডাল নাড়া চাড়া করিয়া গরমকরা জলটা ঢালিয়া দাও । নুন দাও । পনের মিনিট পরে যখন দেখিবে ডাল প্রায় সিদ্ধ হইয়া আসিয়াছে, তখন ডাল-ঘুঁটুনি দিয়া ঘাঁটিয়া দিবে । তারপরে আধ পোয়া জলেতে তেঁতুল গুলিয়া তাহার ছিবড়াগুলি ফেলিয়া মাড়িটা ডালে ঢালিয়া দিবে । প্রায় দশ মিনিট কুটিলে পর পেঁয়াজ-ভাজাগুলি হাতে করিয়া গুঁড়াইয়া ডালের উপরে ছড়াইয়া দিবে এবং একবার হাঁড়ি হিলাইয়া লইয়া নামাইয়া রাখিবে ।

৪০০ । টক মসুর ডাল ।

উপকরণ।—মসুর ডাল এক পোয়া, জল একসের, বড় পেঁয়াজ একটি, কাঁচালক্ষা, ছয়টী, হলুদ দেড় গিরা, নূতন তেঁতুল দু'ছড়া, আদা আধ তোলা, নুন প্রায় দশ আনি ভর ।

প্রণালী।—মসুর ডালগুলি পরিষ্কার করিয়া বাছিয়া ধুইয়া
ফেল । হলুদটুকু বাঁটিয়া লও । একসের জল গরম করিয়া রাখ ।

পেঁয়াজ কুঁচাইয়া রাখ । আদা চাকা চাকা করিয়া কাট । কাঁচালক্ষা চিরিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়ি করিয়া তিন পোয়া গরম জলে ডালগুলি সিদ্ধ করিতে চড়াও । ডাল ফুটিয়া উঠিলে হলুদ-বাঁটা, পেঁয়াজ-কুচি, কাঁচালক্ষা ও আদা ছাড় । প্রায় মিনিট পনের পরে যখন দেখিবে ডাল বেশ সিদ্ধ হইয়া গিয়াছে, তখন নুন দিবে । সেই সঙ্গে তেঁতুল জলে গুলিয়া তাহার মাড়িটাও ঢালিয়া দিবে । সাত আট মিনিট ফুটিলে পর নামাইবে । মাঝে মাঝে হাতা দিয়া ডালটা খুব ঘাঁটিয়া দিতে হইবে । টক ডাল কাঠের হাতা দিয়া নাড়া ভাল । সময় প্রায় পঁচিশ মিনিট ।

৪০১ । পাকা তেঁতুল দিয়া মসুর ডাল ।

উপকরণ ।—মসুর ডাল এক পোয়া, জল সাড়ে তিন পোয়া, পাকা তেঁতুল এক কাঁচা, পেঁয়াজ দুইটা, নুন প্রায় এক তোলা, সরিষা তেল আধ ছটাক, শুক্লালক্ষা তিনটা ।

প্রণালী ।—পাকা তেঁতুল আধ পোয়া জলে ভিজাইয়া তাহার ছিবড়া ফেলিয়া দাও । পেঁয়াজ দুটা কুঁচাইয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে জল দিয়া মসুর ডাল চড়াও । মিনিট পনেরর ভিতর সিদ্ধ হইয়া গেলে ডালটা ঘুঁটুনি দিয়া খুব ঘুঁটিয়া মোলায়েম কর । তারপরে ইহাতে নুন আর তেঁতুলের মাড়ি দাও । দু'এক ফুট ফুটিলে নামাও ।

দাও। তারপরে পেঁয়াজ ফোড়ন দিয়া তাহাতে ডালটা ঢালিয়া সম্বরাও।

৪০২। চালতা দিয়া মসুর ডাল।

উপকরণ।—মসুর ডাল এক পোয়া, জল পাঁচ পোয়া, পেঁয়াজ তিনটা, আদা আধ তোলা, হলুদ দু গিরা, শুকালঙ্কা চারিটা, চালতা আট দশ টুকরা, কাঁচালঙ্কা পাঁচটা, ছুন প্রায় পোন তোলা, সরিষা তেল এক কাঁচা, রসুন দু কোয়া, পাঁচ ফোড়ন ছয়ানি ভর।

প্রণালী।—পেঁয়াজ লম্বা দিকে মোটা মোটা করিয়া কাট। আদা চাকা চাকা কর। দু গিরা হলুদ, দুটি শুকালঙ্কা পিষিয়া রাখ। চালতা অল্প ছেঁচিয়া রাখ।

হাঁড়িতে একসের জল চড়াও। জল ফুটিয়া উঠিলে মসুর ডাল ধুইয়া ইহাতে ছাড়িয়া দাও। মশলা-বাঁটা আদা ও পেঁয়াজ-কুচি ছাড়। হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখ। প্রায় মিনিট পনের পরে ডাল সিদ্ধ হইয়া গেলে ডাল-ঘুঁটুনি দিয়া ঘাঁটিয়া তাহাতে চালতা ছাড়। হাঁড়ি ঢাকা দাও। মিনিট পাঁচ পরে কাঁচালঙ্কা চিরিয়া ফেলিয়া দাও। এক পোয়া আন্দাজ জল ও ছুনটুকু দাও। মিনিট দশ পরে চালতা বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাও।

আবার হাঁড়িতে তেল চড়াও। দুই কোয়া রসুন, দুটি শুকালঙ্কা ভাঙ্গিয়া ফোড়ন-দাও, আর পাঁচ ফোড়ন ছাড়। ইহার বেশ সুবাস বাহির হইলে তেলেতে ডালটা ঢালিয়া সম্বরাও। মিনিট দুই পরে হাঁড়ি নামাও।

৪০৩ । চালতা দিয়া মসুর ডাল ।



(দ্বিতীয় প্রকার ।)

উপকরণ ।—মসুর ডাল আধ সের, পাকা বড় চালতা একটি, হলুদ দু গিরা, শুকালক্ষা চারিটা, সরিষা সিকি তোলা, গুড় দেড় তোলা, মুন প্রায় দেড় তোলা, সরিষা তেল এক ছটাক, পাঁচফোড়ন ছয়ানি ভর, জল সাত পোয়া ।

প্রণালী ।—হলুদ ও শুকালক্ষা পিষিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে সাত পোয়া জল চড়াও । জল ফুটিয়া উঠিলে তিন পোয়াটাক জল ঢালিয়া একটি পাত্রে রাখিয়া দাও । এবারে হাঁড়িতে ডাল ছাড় । মিনিট পনের পরে চালতাগুলি ছেঁচিয়া ডালে ছাড় । হলুদ ও লক্ষা-বাঁটা দাও । ফুটিয়া উঠিলে হাতা দিয়া ডাল খুব ঘাঁটিয়া দাও । আরো তিন পোয়া জল উহাতে মিশাও । মুনটুকু ও গুড়টুকু মিশাইয়া দাও । ডালে জলে মিশিয়া যাইলে পর হাঁড়ি নামাও ।

আবার হাঁড়ি চড়াও । তাহাতে সরিষা তেলটুকু ঢাল । তারপরে একটি শুকালক্ষা ফোড়ন দাও । লক্ষার রং ঘোর লাল হইলে সরিষা ও পাঁচ ফোড়ন দাও । তারপরে ডালটা উহাতে ঢালিয়া সম্বরাও ।

৪০৪ । বড় মটরের ডাল ।



উপকরণ ।—বড় মটর ডাল এক পোয়া, গরম জল পাঁচ পোয়া, ঘি দেড় ছটাক, তেজপাতা দু খানা, জীরা দুয়ানি ভর, হিং তিন রতি, গোটাধনে আধ তোলা, হলুদ এক গিরা, শুকালক্ষা দুটি, জীরামরিচ সিকি তোলা, চিনি আধ তোলা, দুধ আধ পোয়া, মুন প্রায় দশ আনি ভর ।

প্রণালী ।—মটর ডালগুলি পরিষ্কার করিয়া কাঁড়িতে হইবে । যেন একটিও কাল খোসা থাকে না । তারপরে সেগুলি বাছিয়া, ধুইয়া একটি বাসনে বিছাইয়া দাও ; ইহাতে ডালের জল শুকাইয়া যাইবে । হিংটুকু এক কাঁচা জলে ভিজাইয়া দাও । ধনে, হলুদ ও লক্ষা একত্রে পিষিয়া লও । জীরামরিচ আলাদা পিষিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে ঘি চড়াও । ঘিয়ে একখানি তেজপাতা ছাড়িয়া দাও । ঘিয়ের ধোঁয়া বাহির হইলে জীরা ফোড়ন দাও । জীরার যেই ফুটফুট শব্দ আরম্ভ হইবে, তখন হিংটুকু গুলিয়া ঢালিয়া দিয়াই তারপরে ডালটা ঢালিবে । তখন হাঁড়ি ঢাকিয়া দিবে, যেন ইহার ভাপটা বাহির হইয়া না যায় । তারপরে হাঁড়ির ঢাকা খুলিয়া খুন্সি দিয়া প্রায় পাঁচ সাত মিনিট ধরিয়া ডালটা নাড়া চাড়া কর । পরে পেষা ধনে, হলুদ ও লক্ষা ইহাতে ছাড়িয়া দাও । খুন্সি দিয়া নাড়িয়া কষিতে থাক । আরো পাঁচ মিনিট কষিবার পর যখন দেখিবে বেশ ভাজা ডালের গন্ধ বাহির হইতেছে, তখন গরম জল ঢালিয়া দিবে । মুন আর একটা তেজপাতা ছাড়িবে । প্রায় চল্লিশ মিনিট

গিরাছে, তখন দুধে চিনি এবং জীরামরিচ-বাঁটা গুলিয়া উহাতে ঢালিয়া দিবে । তিন চার মিনিট ফুটিবার পর নামাইবে ।

কলাই ডাল ।

কলাই ডাল দুই রকম হয় । মাষকলাই ও বিরি কলাই ।

মাষকলাই খোসা শুদ্ধ রাখিয়া ডাল করা হয় । বিরি কলাই ধুইয়া খোসা উঠাইয়া ডাল করা হয় ইহাকেই বিউড়ির ডাল বলে । বিউড়ির ডাল অপেক্ষা মাষকলাই ডাল খাইতে ভাল লাগে । মাষকলাই ডাল অনেক সময় ভিজাইয়া খোসা তুলিয়াও রাখা হয় । মাষকলাইকে সিদ্ধ করিয়াও খোসা তোলা হয় ।

গোটা কলাই বালি-খোলায় ভাজিয়া তারপরে ভাজিয়া ডাল করা হয় । ইহাই ভাজা কলাই ডাল হইল ।

সময় ।—কলাই ডাল সিদ্ধ হইতে প্রায় তিন কোয়ার্টার সময় লাগে ।

গুণাগুণ ।—

মাষযুষো গুরুবৃষ্যঃ কিঞ্চিৎ পিত্তপ্রকোপনঃ ।

বাতাতঙ্কহরঃ কাস্তে কফরোগ প্রবর্ধনঃ ।

মলাধিক্য করশ্চায়ং প্রক্ষুরংকরকঙ্কণে ॥

মাষযুষ গুরু, বৃষ্য, কিঞ্চিৎ পিত্তকারক, বাতরোগনাশক, কফ-বর্ধক ও মলবর্ধক ।

৪০৫ । কাঁচা মাষকলাইয়ের ডাল ।



উপকরণ ।—কাঁচা মাষকলাই ডাল আধ পোয়া, শুকালকা ছুটি, হলুদ আধ গিরা, জল আধ সের, তেজপাতা পাঁচটি, ঘি এক ছটাক, মোরী পোন তোলা, হিং তিন রতি, আদা আধ তোলা ।

প্রণালী ।—ছুটি শুকালকা আর আধ গিরা হলুদ পিষিয়া রাখ । চারিখানি তেজপাতা বাঁটিয়া রাখ । আধ তোলা মোরী বাঁটিয়া রাখ । আদা পিষিয়া রাখ । এই সব মশলাগুলি মিহি করিয়া পিষিতে হইবে ।

একটি হাঁড়িতে আধ সের জল ছড়াও । জল ফুটিয়া উঠিলে তাহাতে ডাল ছাড় । হাঁড়ির মুখে একটি সরি কাৎ করিয়া ঢাকা দাও । ডালটা ষত ফুটিবে ততই ডালের খোসা উপরে ভাসিয়া ভাসিয়া সরির উপরে উঠিবে; খোসাগুলি ফেলিয়া দিবে । এইরূপে ডালের খোসাগুলি উঠাইয়া ফেলিবে । ডালে লকা ও হলুদ-বাঁটা ছাড় । ফুটিয়া ফুটিয়া যখন প্রায় অর্ধেক খানেক জল থাকিবে তখন অর্ধেকটা তেজপাতা-বাঁটা দাও । দুবার ফুটিলে ঢালিয়া ফেল ।

আবার হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি চড়াও । একখানি তেজপাতা ও সিকি তোলা মোরী ফোড়ন দাও । মোরীর রং হইয়া আসিলে ডেলা হিংটুকু দিবে । খইয়ের মত হিং ফুটিয়া উঠিলে তাহাতে ডালটা ঢালিয়া সাঁতলাও এবং তখনি হাঁড়ি ঢাকা দাও । হাঁড়ি নাঘাইয়া মোরী, আদা ও তেজপাতা-বাঁটা দিয়া ঢাকিয়া রাখ ।

৪০৬। কাঁচা মাষকলাইয়ের ডাল।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

—*:*—

উপকরণ।—কাঁচা মাষকলাই ডাল এক পোয়া, জল পাঁচ পোয়া, হলুদ এক গিরা, চিনি আধ কাঁচা, মোরী পোন তোলা, শুকালকা তিনটা, তেজপাতা আটটা, মুন প্রায় এক তোলা, ঘি আধ ছটাক, আদা এক তোলা।

প্রণালী।—আধ তোলা মোরী, দুটি শুকালকা ও পাঁচটা তেজপাতা একত্রে পিষিয়া রাখ। হলুদ বাঁটিয়া রাখ। আদা মিহি করিয়া পিষিয়া লও।

হাঁড়িতে জল চড়াও। জল গরম হইলে তাহাতে ডাল ছাড়। হাঁড়ির মুখে একটি সরি ঢাকা দিয়া রাখ, অথচ অল্প ফাঁক রাখিয়া দাও। ডাল যত ফুটিতে থাকিবে তত উহার খোসাগুলি সরির উপরে উঠিবে, তখন ঐ খোসাগুলি উঠাইয়া ফেলিয়া দিবে। যতক্ষণ না সব খোসা উঠিবে এই প্রকার সরি ঢাকা দিয়া রাখিবে। আর মাঝে মাঝে বেড়ী করিয়া হাঁড়িটা হিলাইয়া দিবে তাহা হইলে সমস্ত খোসা উপরে উঠিয়া আসিবে। খোসা উঠান হইয়া গেলে হলুদ-বাঁটা দিবে। চিনি দিবে। ডাল বেশ গলিয়া যাইলে একবার ঘুঁটুনি দিয়া ঘুঁটিয়া দিবে। তারপরে মুন দিয়া একটু পরেই নামাইয়া ফেলিবে।

হাঁড়ি চড়াইয়া ঘি ছাড়। সিকি তোলা মোরী, দুখানি তেজপাতা ও একটি শুকালকা ভাজিয়া ফোড়ন দাও। এইবারে এই হাঁড়িতে ডালটা ঢালিয়া সম্বরাও। তারপরে মশলা-বাঁটা একটু

ডালের জলে গুলিয়া উহাতে ঢালিয়া দাও । দু এক ফুট ফুটিলে নামাও । তারপরে আদা-বাঁটা দিয়া একবার ডালটা ঘাঁটিয়া দাও ও ঢালিয়া রাখ ।

৪০৭ । কাঁচা মাষকলাইয়ের ডাল ।

(তৃতীয় প্রকার ।)

উপকরণ ।—নূতন কাঁচা মাষকলাই ডাল এক পোয়া, জল পাঁচ পোয়া, তেজপাতা তিন থানা, মোরী আধ তোলা, হিং তিন রতি, শুকালক্ষা দুটি, হলুদ আধ গিরা, মুন প্রায় এক তোলা, আদা এক তোলা, চিনি আধ তোলা, ঘি এক ছটাক ।

প্রণালী ।—হলুদটুকু বাঁটিয়া আলাদা রাখ । ছখানি তেজপাতাও বাঁটিয়া রাখ । মোরী ও আদাটুকু বাঁটিয়া আলাদা রাখিয়া দাও । দুটি শুকালক্ষা পিষিয়া রাখ ।

হাঁড়ি করিয়া জল চড়াও । জল গরম হইলে ডালগুলি ছাড়িয়া দাও । হলুদ-বাঁটা ছাড় । হাঁড়ি ঢাকা দাও । ডাল ফুটিয়া উঠিলে শুকালক্ষা সবটা ও অর্ধেকটুকু তেজপাতা-বাঁটা দাও । ক্রমে ডাল সিদ্ধ হইয়া আসিলে মুন ও চিনি দাও । তিন ফুট ফুটিলে নামাও ।

আবার হাঁড়ি চড়াইয়া তাহাতে ঘি দাও । ঘিয়ে একখানি তেজপাতা ছাড় । ঘি হইয়া আসিলে মোরী ফোড়ন দাও এবং জলে হিং গুলিয়া ফোড়ন দাও । ডালটা সাঁতলাও । মোরী, আদা ও তেজপাতা বাঁটা দিয়া নামাও ।

৪০৮ । মাটিমাহর খার । *



উপকরণ ।—মাষকলাই ডাল দেড় পোয়া, শুকালকা তিনটা, তেজপাতা একখানি, মুন প্রায় এক তোলা, পাঁচফোড়ন ছয়ানি ভর, হিং তিন রতি, খার (ক্ষার) সিকি তোলা, জল একসের, ছাঁচি কুমড়া এক পোয়া, সরিষা তেল আধ ছটাক, আদা এক তোলা ।

প্রণালী ।—ভোরবেলায় কলাই ডালগুলি জলে ভিজাইয়া দাও । ঘণ্টা দুই পরে ভিজিয়া গেলে তাহার সব খোসাগুলি ধুইয়া ধুইয়া উঠাইয়া ফেলিবে । খারটুকু আধ ছটাক জলে ভিজাইতে দাও । ক্ষারটা খিতাইলে পর ক্ষারের জলটা লইতে হইবে ।

দুটি শুকালকা পিষিয়া রাখ । ছাঁচি কুমড়ার খোসা ছাড়াইয়া ডুমা ডুমা বানাইয়া রাখ ।

হাঁড়িতে জল চড়াইয়া দাও । ডাল ছাড় । মিনিট দশ পরে ডাল ফুটিতে থাকিলে খারনি দাও । এই সঙ্গে কুমড়াগুলি ছাড় । প্রায় পঁচিশ মিনিট পরে ডালটা সিক্ক হইয়া আসিলে মুন দাও । আরো মিনিট দশ পরে হাঁড়িটা নামাইয়া রাখ ।

আবার হাঁড়ি চড়াইয়া তাহাতে তেল দাও । একটি শুকালকা ভাঙ্গিয়া তেলে ফেলিয়া দাও এবং তেজপাতা ছাড় । তারপরে পাঁচফোড়ন দিয়া, হিং ছুকিয়া ডালটাকে সম্বরাও । ঠিক নামাইবার পূর্বে আদা বাঁটা দিবে ।

৪০৯। হিন্দুস্থানী মাষকলাই ডাল।

৯



প্রণালী।—ঠিক হিন্দুস্থানী অরহর ডালের মত করিয়া রাখিতে হইবে।



৪১০। বিউড়ি কলাইয়ের ডাল।



প্রণালী।—কাঁচা খোসা সমেত মাষকলাই ডালের মত ঠিক রাখিতে হইবে।



৪১১। আমচুর দিয়া মাষকলাই ডাল।



উপকরণ।—মাষকলাই ডাল দেড় পোয়া, হুন প্রায় পোন তোলা, হলুদ এক গিরা, আমচুর সাত আট টুকরা, সরিষা তেল দেড় কাঁচা, পাঁচফোড়ন ছয়ানি ভর, সরিষা ছয়ানি ভর, শুকালকা একটি, জল প্রায় দেড় সের, হুন প্রায় সওয়া তোলা।

প্রণালী।—কাঁচা মাষকলাই ডাল ভোর বেলায় জলে ভিজাইতে দাও। তারপরে ভিজিলে ধুইয়া ডালের খোসাগুলো উঠাইয়া ফেল। হলুদ পিষিয়া রাখ।

ডালে হুন ও হলুদ মাখ। একটি হাঁড়িতে প্রায় দেড় সের জল চড়াও। ঠাণ্ডা জলেই ডালগুলি ছাড়িয়া দাও। মিনিট পনের পরে ফুটিতে আরম্ভ করিলেই আধ কাঁচা সরিষা তেল ঢালিয়া দিয়া

হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও । হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখিলে ডাল আর উথলিয়া পড়িবে না । প্রায় দেড় ঘণ্টা পরে ডাল সিদ্ধ হইয়া আসিলে আম-চুর দাও । মুন দাও । মিনিট পাঁচ সাত পরে আমচুর নরম হইয়া আসিলে মুন দাও । তারপরে নামাও ।

আবার হাঁড়িতে এক কাঁচা সরিষা তেল চড়াও । তেলে পাঁচ-ফোড়ন ও সরিষা ফোড়ন ও শুক্লালঙ্কা আধ থানা করিয়া ভাজিয়া ফোড়ন দাও । তারপরে উহাতে ডালটা ঢালিয়া সঁতলাও ।

আমচুরের পরিবর্তে চালুতা বা নেবুর রস দিলেও বেশ হয় । তাহা হইলেও খাইতে বেশ লাগে ।

ভোজন বিধি ।—বাল্লমায় কাঁচা কলাই ডালের সঙ্গে আলাদা অল্প চাকনা দিয়া যেমন সচরাচর খাইয়া থাকে, আসামে কিন্তু সেক্রপ না করিয়া ডালেতেই টুক দিয়া একেবারে রাঁধে ।

৪১২ । ভাজা কলাইয়ের ডাল ।

উপকরণ ।—ভাজা কলাইয়ের ডাল এক পোয়া, জল চার পোয়া, ইঁচড় এক ফালি, মুন এক তোলা, তেজপাতা চার থানা, তিনটি শুক্লালঙ্কা, হলুদ এক গিরা, মৌরী আধ তোলা, হিং তিন মাষা, ঘি আধ ছটাক, আদা এক গিরা ।

প্রণালী ।—কচি দেখিয়া ইঁচড় আনিয়া খোসা ছাড়াইয়া ডুমা ডুমা করিয়া বানাও । ইঁচড়গুলো ভাল করিয়া জলে ধোও । তিনটি শুক্লালঙ্কা ও হলুদটুকু বাটিয়া রাখ । দু'খানি তেজপাতা, সিকি

তোলা মোরী ও আদাটুকু বাঁটিয়া আলাদা রাখ। হিংটুকু এক কাঁচা জলে ভিজাইয়া রাখ।

হাঁড়ি করিয়া একসের জল চড়াইয়া দাও। মিনিট কুড়ি পরে জল ফুটিতে থাকিলে ডাল ছাড়। জল ফুটিতে ফুটিতে প্রায় এক পোয়া মরিয়া, তিন পোয়াটাক জল আছে দেখিলে ইঁচড়গুলা ছাড়িবে। হলুদ ও লঙ্কা-বাঁটা দিবে। তারপরেই মুন ও তেজপাতা ছাড়িবে। প্রায় মিনিট কুড়ি পরে ডাল তুলিয়া দেখিবে ডাল সিদ্ধ হইয়াছে কি না, সিদ্ধ হইলে পর ঢালিয়া ফেলিবে। এখন আবার হাঁড়ি চড়াইয়া ষি ঢাল। ঘিয়ে তেজপাতা ছাড় তারপরে মোরী ফোড়ন দাও। মোরীর গন্ধ বাহির হইলেই ভিজান হিংটুকু ছাড়িয়াই ডাল ঢালিয়া হাঁড়ি ঢাকা দিবে। দু তিন মিনিট পরে ডাল নামাইয়া মোরী, তেজপাতা ও আদা-বাঁটা দিয়া নাড়িয়া দিবে এবং ঢাকিয়া রাখিবে।

৪১৩। গোটা কাঁচা কলাই সিদ্ধ ।

উপকরণ।—গোটা কলাই একসের, জল চার সের, রাঙা আলু আধ পোয়া (না দিলেও হয়), কড়ুই বেগুন আধ সের, নুতন শাদা সীম এক পোয়া, নুতন ছোট আলু আধ পোয়া, পুঁই ডাঁটা দু গাছা, মুন প্রায় এক ছটাক।

প্রণালী।—মাঘ মাসে নুতন কলাই উঠে। আলু বেগুন সবই

একটি হাঁড়ি করিয়া জল চড়াইয়া তাহাতে কুলাই ডাল ছাড় । আলু, বেগুন, রাঙা আলু, শিম ও পুইডাঁটা ছোট ছোট করিয়া কাটিয়া ডালে ছাড় । প্রায় আড়াই ঘণ্টা পরে সিদ্ধ হইয়া আসিলে মুন দিবে । ডালগুলি বেশ সিদ্ধ হইয়া আসিলে তবে নামাইবে ।

৪১৪ । উচ্ছা দিয়া খ্যাশারি ডাল ।

উপকরণ।—খ্যাশারি ডাল এক পোয়া, হলুদ এক গিরা, সরিষা তেল তিন কাঁচা, সরিষা ছয়ানি ভর, শুক্লালকা তিনটী, উচ্ছা কুড়িটী, মুন প্রায় পোন তোলা, জল তিন পোয়া ।

প্রণালী।—উচ্ছাগুলি চার চির করিয়া কাটিয়া ধুইয়া রাখ । হলুদ ও দুটি শুক্লালকা পিষিয়া রাখ ।

একটি কড়া চড়াও ; এক কাঁচা তেল দাও । তেলে উচ্ছাগুলি অল্প করিয়া উঠাও ।

তিন পোয়া জল একটি হাঁড়ি করিয়া চড়াও । জল গরম হইলে ডাল ছাড় । মিনিট পনের পরে আধ সিদ্ধ হইলে হলুদ ও লকা-বাঁটা দাও । উচ্ছাগুলি ছাড় । মুন দাও । আরো মিনিট দশ পরে ভাল করিয়া সিদ্ধ হইলে নামাইয়া একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ ।

হাঁড়িটা ধুইয়া আবার চড়াও ; দুই কাঁচা তেল দাও । সরিষা ও শুক্লালকা ফোড়ন দাও । ডালটা ঢালিয়া সম্বরাও । ডাল খুব ঘন বা খুব পাতলা হইবে না, মাঝারি রকম থাকিলে নামাইবে ।

ভোজন বিধি।—ইহা শুক্লানির পরিবর্তে প্রথমে খাইতে দেওয়া

৪১৫। কচুশাকের টেঙ্গা ডাল ।



উপকরণ ।—খ্যাশারি ডাল এক পোয়া, শোলা কচুশাক দুই ডাল, হলুদ এক গিরা, চালতা সাত আট টুকরা বা বড় কাঁচা আম একটি অথবা তেঁতুল এক ছড়া, সরিষা ছয়ানি ভর, সরিষা তেল এক কাঁচা, মুন আধ তোলা, জল পাঁচ পোয়া, শুক্লালঙ্কা তিনটি, কাঁচালঙ্কা ছয়টি ।

প্রণালী ।—কচুশাকের আঁশ ছাড়াইয়া এক আঙ্গুল লম্বা করিয়া কাটিয়া ধোও । হলুদ ও দুটি শুক্লালঙ্কা বাঁটিয়া রাখ ।

পাঁচ পোয়া জলে খ্যাশারি ডাল চড়াও । ডাল উথলিয়া উঠিলে কচুশাকওলা ডালে দাও । হলুদ ও শুক্লালঙ্কা-বাঁটা দাও । কাঁচা-লঙ্কাগুলি দাও । ডাল বেশ সিদ্ধ হইয়া আসিলে তবে তাহাতে টক দিবে । পরে মুন দিবে । তারপরে তেল চড়াইয়া একটি শুক্লালঙ্কা ও সরিষা ফোড়ন দিয়া ডাল সম্বরাইবে ।

৪১৬ । বহগাজ ডাল ।



উপকরণ ।—কচি বাঁশের কোঁড়ো দুই ডাল, কাঁঠাল বীচি আটটা, খ্যাশারি ডাল এক পোয়া, খার সিকি তোলা, মুন প্রায় দশ আনি ভর, সরিষা তেল আধ ছটাক, শুক্লালঙ্কা দুটি, মেতি ছয়ানি ভর, জল একসের ।

প্রণালী ।—কচি কচি বাঁশ গাছ আনিয়া উপরকার ছাল

ছাড়াইয়া তাহার শাঁসটা সরু সরু করিয়া কাটু। কাঁঠাল বীচির উপরের লাল খোসা চাঁচিয়া ফেলিয়া বীচিগুলি সরু সরু করিয়া কুঁচাও ; ধুইয়া রাখ।

হাঁড়িতে জল চড়াও। খামারি ডালের সঙ্গে বাঁশ গাছ ও কাঁঠাল বিচি সিদ্ধ করিতে দাও। প্রায় পঁচিশ মিনিট পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে খার ও মুন দাও। মিনিট পাঁচ আরো ফুটিলে পর ডাল একটি পাত্রে ঢালিয়া ফেল।

এবারে একটি হাঁড়ি চড়াইয়া তেল দাও। তেলে শুকালক্ষা ও মেতি ফোড়ন দিয়া ডালটাকে সম্বরাও।

৪১৭। কাঁচা কলাইশুটির ডাল।

উপকরণ।—খোসাসম্মত কাঁচা কলাইশুটি একসের, ওলকপি এক পোয়া, ঘি আধ পোয়া, ছোট এলাচ ছটা, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ আটটা, জীরা ছয়ানি ভর, হিং দুই কুঁচ ভর, আদা এক তোলা, তেজপাতা দুখানা, ধনে পোন তোলা, শুকালক্ষা তিনটা, হলুদ এক গিরা, দই বা দুধ এক ছটাক, জল দেড় পোয়া।

প্রণালী।—কলাইশুটি ছাড়াইয়া মটর বাহির কর। আবার প্রত্যেক মটর টিপিয়া টিপিয়া ডাল বাহির কর। টিপিলেই খোসা খুলিয়া ডাল বাহির হইবে। এই উপায়ে একসের কলাইশুটির প্রায় এক পোয়া ডাল বাহির হইবে। কচি কলাইশুটি হইলে ইহা অপেক্ষাও কম ডাল হইবে।

ওলকপির খোসা ছাড়াইয়া ডুমা ডুমা আকারে বানাইয়া ধোও।

আধ সের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও। সিদ্ধ হইতে প্রায় পনের কুড়ি মিনিট সময় লাগিবে।

আদা ছেঁচিয়া তাহার রস বাহির কর। এই রসে হিংটুকু ভিজাইতে দাও। হলুদ, শুক্লালঙ্কা ও ধনে মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ।

আধ পোয়া ঘি চড়াও ; ইহাতে দু খানি তেজপাতা ফোড়ন দাও। তারপরে ছোট এলাচ, লঙ্গ, দারচিনি সব গরমমশলাগুলি ফোড়ন দাও। গরমমশলার গন্ধ বাহির হইলে জীরা ছাড়। জীরা কুটকুট করিয়া থামিলেই ডালগুলা ছাড়িয়া নাড়িয়া দিবে। দু এক মিনিটের মধ্যে ডালের জল শাঁ শাঁ করিতে থাকিলেই হলুদ, শুক্লালঙ্কা এবং ধনে-বাঁটা দিবে। খুস্তি দিয়া নাড়িয়া কষিবে। ডালের ঘি ছাড়িয়া যাইলে অর্থাৎ ঘি বুড়্‌বুড়্‌ করিতে থাকিলে আদার রসে ভিজান হিংটুকু গুলিয়া ঢালিয়া দিবে। তারপরেই দই বা দুধ ঢালিয়া দিবে; এই সঙ্গে ওলকপিও দিবে। একবার নাড়িয়া চাড়িয়া দাও। তারপরে দেড় পোয়া জল ঢালিয়া দাও আর মুনটুকু দাও। মিনিট আট পরে যখন জল বেশীটা মরিয়া অল্পটা থাকিবে অর্থাৎ প্রায় আধ পোয়াটাক আন্দাজ জল থাকিবে তখন নামাইবে।

ভোজন বিধি।—ইহা রুটী, ভাত হুয়েতেই খাওয়া যাইতে পারে।

৪১৮ । শিম ও বরবটীবীচি এবং কাঁচা
ছোলার ডাল ।



প্রণালী ।—ঠিক উপরোক্ত প্রণালীতে শিমেরবিচির ডাল, বর-
বটীবীচির ডাল ও কাঁচা ছোলার ডাল রাখিলে বেশ হয় ।

৪১৯ । কাঁচা মুগের ডাল চালতা দিয়া ।



উপকরণ ।—কাঁচা মুগের ডাল তিন ছটাক, একটি চালতার
দুইটী বাথরা, প্রায় দশ আনি ভর নুন, তেল আধ ছটাক, তেজপাতা
এক খানি, মৌরী দশ আনি ভর, কাঁচালক্ষা পাঁচটী, আদা এক
তোলা, জল তিন পোয়া, হলুদ এক গিরা ।

প্রণালী ।—কাঁচা মুগের ডালগুলি ঝাড়িয়া বাছিয়া জলে এক
ঘণ্টা কাল ভিজাইয়া রাখ । ডালগুলো বেশ ভাল করিয়া ভিজিয়া
গেলে ধুইয়া ডালের খোসা বাহির করিয়া ফেল । ক্রমাগত জল
বদলাইয়া আর রগড়াইয়া রগড়াইয়া খোসা উঠাইয়া ফেল ।

একটি চালতার দুইটী বাথরা খুলিয়া লও । এই দুইটী বাথ-
রাকে লম্বাটিকে ছয় টুকরা করিয়া কাট । প্রত্যেকটীর ভিতরের
অংশ ও বাহিরের খোসা ছাড়াও । চালতাগুলি ছেঁচিয়া রাখ ।

হলুদ পিষিয়া রাখ । আধ তোলা মৌরী ও আদাটুকু সব মিহি
করিয়া বাঁটিয়া রাখ ।

একটি হাড়ি করিয়া তিন পোয়া জল গরম করিতে চড়াইয়া

দাও । জল গরম হইলে দেড় পোয়া জল হাঁড়িতে রাখিয়া বাকী জলটুকু ঢালিয়া রাখি । এইবারে হাঁড়িতে ডালগুলা ছাড় । ডাল সিদ্ধ হইতে প্রায় আধ ঘণ্টা লাগিবে । ডাল বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে হলুদ দাও । ঘুঁটুনি দিয়া ঘুঁটিয়া ডালে জলে মিশাইয়া ফেল । এখন চালতা দাও । কাঁচালক্ষা ভাঙ্গিয়া ভাঙ্গিয়া দাও । বাকী দেড় পোয়া জল ও সুন দাও । প্রায় মিনিট কুড়ি পরে যখন চালতাগুলি বেশ সিদ্ধ হইয়া যাইবে তখন ডাল নামাইবে ।

আর একটি হাঁড়িতে তেল চড়াও । তেলের ধোঁয়া উঠিতে থাকিলে একটি শুক্কালক্ষা ও মোরী ফোড়ন দিয়া ডালটাকে সম্বরাও । মিনিট দশ ফুটিলে পর নামাইয়া মোরী ও আদা-বাঁটা একটু জলে গুলিয়া ডালে ঢালিয়া দাও এবং ঢাকিয়া রাখ ।

৪২০ । কাঁচা মুগ সিদ্ধ ।

—৫৩—

প্রণালী ।—কাঁচা মুগ সিদ্ধ ঠিক কাঁচা কলাই সিদ্ধর মত করিয়া রাখিতে হইবে । ইহাতে সৈন্ধব সুন দিয়া রাখিলে বেশী উপকারী হয় ।

৪৫৫ পৃষ্ঠায় ৪১৩ নং “গোটা কাঁচা কলাই সিদ্ধ” দেখ ।

৪২১ । ছোট মটরের ডাল চালুতা দিয়া ।

— ৩৩ —

প্রণালী ।—মুগের ডালের মত করিয়া ছোট মটরের ডালও চালুতা দিয়া রাখিলে বেশ হয় ।

৪৬০ পৃষ্ঠায় ৪১৯ নং “কাঁচা মুগের ডাল চালুতা দিয়া” দেখ ।

৪২২ । ছোট মটরের ডাল-চড়চড়ী ।

— * —

প্রণালী ।—ঠিক মুগের ডাল-চড়চড়ির মত রাখিতে হইবে ।

৪১৪ পৃষ্ঠায় ৩৬৬ নং “মুগের ডাল-চড়চড়ী” দেখ ।

৪২৩ । ছোলা শাক দিয়া কাঁচা মুগের ডাল ।

— ৩৪ —

উপকরণ ।—শুক্রা ছোলা শাক এক ছটাক, কাঁচা মুগের ডাল আধ পোয়া, হিং চার রতি, শুকালঙ্কা একটি, ঘি আধ ছটাক, জল আড়াই পোয়া, লুন আধ তোলা, কাঁচালঙ্কা তিনটী ।

প্রণালী ।—কাঁচা মুগের ডালগুলি জলে ভিজিতে দাও । ডালগুলি ভিজিলে ধুইয়া খোসা উঠাইয়া ফেল ।

হাঁড়িতে জল চড়াইয়া দাও । মিনিট সাত পরে জল ফুটিয়া উঠিলে উহাতে শুক্রা ছোলা শাকগুলি ছাড় । (ছোলা শাকগুলি

ঢাকিয়া রাখ । কাঁচালক্ষা ভাজিয়া ভাজিয়া দাও । মিনিট পনের
কুড়ি পরে জল মরিয়া গেলে—ডাল সিদ্ধ হইয়া আসিলে নামাও ।
ডালটা একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ ।

আবার হাঁড়িতে ঘি চড়াও । ঘিয়ে হিং ও শুক্লালক্ষা ফোড়ন
দাও । শাকগুলা ছাড় । নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও । একটু রস-রস
থাকিতেই নামাইবে ।

৪২৪ । ছোলাশাক দিয়া ছোলার ডাল ।

প্রণালী ।—ছোলার ডাল দিয়াও ঠিক এই প্রকার হয় । কেবল
ছোলার ডাল পূর্ব হইতে সিদ্ধ করিয়া লইতে হয় ।

৪২৫ । পাঁচমিশালী ডাল ।

ডালের শেষ পড়িলে ভাবনা হয় কি রাখিতে দেব । তখন
পাঁচরকম ডালের এক মুঠা মুঠা মিশাইয়া দিলে তবু সেদিনকার মত
ডাল রান্না চলিয়া যাইতে পারে ।

অরহর, খঁয়াষারি, কলাই, মসুর, মটর এই কয়েক প্রকার ডাল
দিয়া পাঁচমিশালী ডাল রাখিবে ।

প্রণালী ।—পাঁচমিশালী ডাল প্রথমে সিদ্ধ করিতে চড়াইবে ।

সরিষা তেলে শুকালক্ষা, রসুন-ছেঁচা ও পাঁচফোড়ন দিয়া হাতা-পোড়া সঁতলাইবে ।

ভোজন বিধি ।—ইহা গরম গরম ভাতের সহিত খাইতে ভাল লাগে । সরু চাল অপেক্ষা মোটাবালাম চালের ভাতে খাইতে বেশী ভাল লাগে ।

৪২৬ । সকালের রাঁধা ডাল রান্না ।

—*:*—

প্রণালী ।—সকালের রাঁধা ডাল থাকিলে রাখিয়া দিবে । সেই ডালটাকে একটু ঠিক করিয়া লইলে রাত্রে বেশ খাওয়া যাইতে পারে । ডালটাতে একটু তেঁতুল গুলিয়া দিবে । তারপরে ভেল বা ঘিয়ে কাঁচালক্ষা ও পেঁয়াজ ফোড়ন দিয়া তাহাতে ডালটাকে সঁতলাইয়া লইবে । তেঁতুলের পরিবর্তে নেবু দিতে পার । কিন্তু তাহা হইলে ডাল সঁতলাইয়া নামাইবার ঠিক আগে নেবুর রস দিয়া তবে নামাইবে । গরম গরম খাইতে দিবে ।

দশম অধ্যায় ।



ডালনা ।



প্রয়োজনীয় কথা ।

ডালনা ।—ডালনাটা শুকানির জাতীয় ব্যঞ্জন । শুকানিতে ময়দা দিয়া একটু গাঢ় গাঢ় রকমের করা হয় । কিন্তু ডালনাটা অনেকটা নিরামিষ মাছের কোলের মত করিয়া থাকে । শুকানিতে ময়দা দেওয়া হয় । কিন্তু ডালনাতে যদি ময়দা দিয়া গাঢ় করা হয় সে তত ভাল লাগিবে না । ‘ঝালের কোল’, ‘ঝাল’ এবং ‘কোল’ সবই আমরা এই ডালনার অন্তর্ভুক্ত করিয়া দিলাম ।

শব্জি বানান ।—ডালনার জন্ত তরকারী শুকানির মত করিয়া বানাইতে হইবে ।

মশলা ।—হলুদ, ধনে, জীরামরিচ, রাঁধুনি, শুকালক্ষা, কাঁচালক্ষা, তেজপাতা, আদা, হুধ, চিনি, হুন, সরিষা এইগুলি ডালনার মশলা । ইহা ছাড়া তেল, ঘি তো আছেই । অনেক সময় দইও লাগে ।

ডালনাতে ধনে ও সরিষার পরিমাণ এই হিসাবে লইতে হয়—
ধনে তিন ভাগ হইলে সরিষা এক ভাগ লইতে হইবে ।

ফোড়ন ।—জীরা, হিং, রাঁধুনি, আদা, তেজপাতা, কাঁচা

লক্ষা, গরমমশলা এই সব ডালনার ফোড়নের জন্য ব্যবহৃত হয় ।

রাঁধিবার সাধারণ প্রণালী ।—প্রথমে তরকারীগুলি কথিয়া ছাঁচনা দিবে । তরকারী সিদ্ধ হইলে সঘরা দিবে । তারপরে দুধ, চিনি কিম্বা রাঁধুনি ইত্যাদি কোন বাঁটা-মশলা থাকিলে তাহা দিয়া ছাঁড়ি ঢাকিয়া রাখিবে । দু একবার ফুটিলেই নামাইবে ।

ভোজন বিধি ।—ভাতের সহিত ডালনার ঝোল যেমন মাখিবে, সেই সঙ্গে আলু, কাঁচকলাআদি তরকারীগুলিও মাখিয়া খাইবে । ইচ্ছামত তাহাতে একটু নেবুর রস দিয়া খাইলেও বেশ লাগিবে । ডালের পর ডালনা খাইবে ।

৪২৭ । শাদা ডালনা ।

উপকরণ ।—আলু ছুটি (দেড় ছটাক আন্দাজ), কাঁচকলা বড় হইলে আধ থানা কিম্বা ছোট হইলে একটি, পটোল চারিটা, কলাই ডালের বড়ি চারিটা, ধনে-বাঁটা এক তোলা, সরিষা-বাঁটা আধ তোলা, হলুদ-বাঁটা সিকি তোলা, লক্ষা-বাঁটা আধ তোলা, তেজপাতা দুইটা, দুধ এক ছটাক, চিনি সিকি তোলা, জীরামরিচ-বাঁটা আধ তোলা, হুন প্রায় পোন তোলা, রাঁধুনি বেশীভাগ আর জীরা কমভাগ মিশাইয়া সিকি তোলা ফোড়ন, জল তিন পোয়া, তেল এক কাঁচা, ঘি এক কাঁচা ।

প্রণালী ।—আলুর খোসা ছাড়াইয়া ছয় বা আট টুকরা করিয়া কাট । কাঁচকলারও খোসা ছাড়াইয়া ছয় বা আট টুকরায় কাট ।

পটোলের বাধাইয়া খোঁসা ছাড়াও এবং আড়ভাগে চার টুকরা করিয়া কাট। সব ধুইয়া রাখ।

তেল চড়াইয়া তাহাতে বড়িগুলি সঁতলাইয়া উঠাও। তারপরে সব তরকারীগুলি ছাড়িয়া কষ। প্রায় মিনিট তিন চারের মধ্যে তরকারীগুলি সঁতলান হইয়া যাইবে।

এইবারে একটি তিজেল হাঁড়ির মুখে একখানি কাপড় বাঁধিয়া তাহাতেই ধনে-বাঁটা, সরিষা-বাঁটা, লঙ্কা-বাঁটা ও হলুদ-বাঁটা তিন পোয়া জলে গুলিয়া ছাঁক। তাহা হইলে বাঁটনা-ছাঁকা জলটা হাঁড়িতে পড়িবে। তারপরে হাঁড়ি উনানে চড়াইয়া দাও। মুনটুকু ও ছুই খানি তেজপাতা ছাড়। ফেনা হইয়া ছাঁচনা ফুলিয়া উঠিলে (ফেনা না পড়িয়া যায়), একটি হাতা দিয়া নাড়িয়া ঐ ফেনা আবার হাঁড়ির ভিতরে ঢুকাইয়া দাও। টগবগ করিয়া ফুটিয়া উঠিলেই পটোল আর আলু দিবে। দু চার ফুট ফুটিয়া আলু আধ-সিদ্ধ হইয়া আসিলে বড়ি ও কাঁচকলা দিবে। সমস্ত তরকারী বেশ ভাল করিয়া সিদ্ধ হইয়া গেলে দুধে চিনি, জীরামরিচ-বাঁটা গুলিয়া ঢালিয়া দিবে। হাঁড়ি হিলাইয়া দিয়া নামাইয়া ফেল। ডালনা একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ।

আবার হাঁড়িতে ঘি চড়াও। রাঁধুনি ও জীরা ফোড়ন দিয়া ডালনাটা সম্বরাইয়া ফেল।

এই ডালনাতে তরকারীর সঙ্গে চুই * দিলেও বেশ খাইতে লাগে।

* চুই আদার মত একপ্রকার মশলা। চুইয়ের গন্ধ অনেকটা আদার মত এবং গোলমরিচের মত ঝাল। ইহা পূর্বাঞ্চল প্রদেশে প্রচুর পাওয়া যায়।

৪২৮ । কাঁচা পেঁপের ডালনা ।



উপকরণ ।—কাঁচা পেঁপে একটি, জল এক সের, আলু চারিটা, হলুদ দু গিরা, ধনে এক তোলা, জীরামরিচ আধ তোলা, নুন পোন তোলা, ঘি দেড় কাঁচা, তেজপাতা একখানি, শুকালক্ষা দুটা, জীরা সিকি তোলা, দুধ আধ ছটাক, ময়দা এক কাঁচা, সরিষা তেল দেড় কাঁচা ।

প্রণালী ।—একটি কাঁচা পেঁপের খোসা ছাড়াইয়া ডুমা ডুমা করিয়া কাট । আধ সের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও । মিনিট পনেরর মধ্যে সিদ্ধ হইয়া যাইবে । পেঁপে সিদ্ধ হইলে পর জল ঝরাইয়া ফেলিবে । চারিটা আলু চার বা ছয় টুকরা করিয়া বানাও । শুকালক্ষা, হলুদ, ধনে ও জীরামরিচ বাঁট ।

একটি হাঁড়িতে তেল চড়াও । মিনিট দুই পরে আলুগুলি ছাড় । তেলে আলুগুলি সঁাতলাইয়া উঠাইয়া রাখ । তারপরে ঐ তেলে পেঁপে ছাড় । দু তিন মিনিট নাড়িয়া বাঁটা মশলাগুলি ছাড় । তিন চার মিনিট নাড়িয়া চাড়িয়া তরকারীর সহিত মশলা-বাঁটা বেশ করিয়া মিশাইয়া ফেল । আধ সের জল ঢালিয়া দাও । নুন দাও । হাঁড়ির মুখ সরা দিয়া ঢাকিয়া রাখ । ছয় সাত মিনিট ধরিয়া ফুটিতে দাও । কিন্তু তাহার মধ্যে দু তিন বার খুস্তি দিয়া নাড়িয়া দিতে হইবে । তারপরে হাঁড়ি নামাও । এখন আবার হাঁড়ি চড়াইয়া তাহাতে ঘি দাও । ঘিয়ে তেজপাতা ছাঁড় । ঘি হইলে তাহাতে জীরা ফোড়ন দাও । ফোড়নের সুবাস বাহির হইলেই

কাঁচা ময়দা ও আধ ছটাক জল মিশাইয়া সেইটাও ঢালিয়া দাও। পাঁচ মিনিট খুব ফুটিলে নামাইয়া রাখ। ইহাতে একটু খারনি দিলেও বেশ হয় তাহা হইলে আর হলুদ দিতে হয় না।

৪২৯। ওলের ডালনা।

উপকরণ।—ওল একটা, ছোট মটর ডাল আধ পোয়া, আলু দশটা, ধনে এক ছটাক, সরিষা এক কাঁচা, জল দেড় সের, হলুদ দু গিরা, শুকালক্ষা চারিটা, তেজপাতা চার খানা, কাঁচালক্ষা পাঁচ ছয়টা, ঘি আধ ছটাক, জীরা সিকি তোলা, হিং তিন চার রতি, ছোট এলাচ দুইটা, লঙ্গ তিন চারিটা, দারচিনি সিকি তোলা, তেল এক ছটাক, হুন প্রায় পোন তোলা।

প্রণালী।—ওল বাছিয়া লইতে জানিলে আর মুখ ধরিবে না। যে ওলের দেখিবে অনেক চোখ বাহির হইয়াছে, আকের মত মট-মট করিয়া ভাঙ্গা যাইতেছে এবং শাদা হইবে, সেই ওল ভাল জানিবে। * ইহার ভাল করিয়া খোসা ছাড়াইয়া ডুমা ডুমা করিয়া বানাও। ওলের খণ্ডগুলি ভাল করিয়া ধুইয়া রাখ। মটর ডালগুলি এক ঘণ্টা আগে হইতে ভিজাইতে দিবে। তারপরে বাঁটিয়া রাখিবে।

আলুর খোসা ছাড়াইয়া ডুমা ডুমা করিয়া বানাও। ধনে,

* ওল সম্বন্ধে একটা প্রবাদ আছে ওল সিদ্ধ জল উথলাইয়া উনানের উপরে পড়িলে ভাল ওলেও মুখ চুলকায়।

সরিষা, হালুদ ও লঙ্কা মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ। মশলার পরিমাণ এই হিসাবে লইবে, ধনে তিন ভাগ হইলে সরিষা এক ভাগ আন্দাজ লইতে হইবে।

গরমমশলাগুলি বাঁটিয়া আলাদা ঢাকিয়া রাখ।

হাঁড়িতে একসের জল চড়াইয়া তাহাতে ওলগুলি ছাড় ও এক ছড়া তেঁতুল দাও। প্রায় আধ ঘণ্টা সিদ্ধ হইলে হাঁড়ি নামাইয়া নূতন গরম জল দিয়া দু তিনবার ভাল করিয়া ধুইয়া লইবে। কাঁচা জল মোটে দিবে না।

কড়াতে তেল চড়াইয়া তাহাতে কুড়িটি মটর ডালের বড়া ভাজিয়া উঠাও। তারপরে আলুগুলিও তাহাতে কষিয়া উঠাও।

এইবারে আধ সের জলে বাঁটা মশলা গুলিয়া চড়াইয়া দাও। ছই খানি তেজপাতা ছাড়। ছাঁচনার বলক উঠিলে অর্থাৎ ফুটিলে কাঁচালঙ্কাগুলি আধখানা করিয়া ভাজিয়া দিবে। আলু ও ওলগুলো দিবে। প্রায় মিনিট দশ পনের পরে সব সিদ্ধ হইয়া গেলে বড়া-গুলো আর মুনটুকু দিবে। মিনিট ছই পরেই ঢালিবে।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও। তেজপাতা দু খানা ছাড়। জীরা ছাড়। জীরার শব্দ থামিলে হিংটুকু ফোড়ন দিয়াই তরকারীগুলো ঢালিয়া দিবে। একটু পরেই বেশ গাঢ় হইয়া আসিয়াছে দেখিলেই নামাইবে। গরমমশলা-বাঁটা দিয়া নাড়িয়া দিয়া ঢাকিয়া রাখিবে।

৪৩০। পালমের ঝালের ঝোল।



উপকরণ।—শিষসমোহ পালমের এক ঝাড়, বড় আলু পাঁচটি.

বেগুন আধখানা, কচি খোড় আধ বিঘৎ, মূলা আধখানা, কচি শিম তিনটী, সরিষা তেল এক ছটাক, আদা আধ তোলা, সরিষা এক তোলা, হলুদ এক গিরা, বড়ি পাঁচটী, জল আধ সের, শুক্লালঙ্কা একটী, তেজপাতা তিন খানি, জীরা ছয়ানি ভর, রাঁধুনি ছয় আনি ভর, কাঁচালঙ্কা তিনটী, ছুন প্রায় পোন তোলা ।

প্রণালী ।—এক ঝাড় শিষসমেত পালম আনিয়া তাহার সব ডাঁটা-গুলি লও । আলু, বেগুন, খোড়, ও মূলা এই সব তরকারীগুলি শুক্লানির তরকারী যেমন করিয়া বানাইতে হয় তেমনি করিয়া বানাও । শিমগুলি আস্ত দাও বা ছু খানা করিয়া কাটিয়া দাও । আদা কুঁচাইয়া রাখ । সরিষা ও হলুদ পিষিয়া আধ সের জলে গুলিয়া ছাঁকিয়া রাখ । সিকি তোলা রাঁধুনি, ছু খানি তেজপাতা ও কাঁচালঙ্কা তিনটী একত্রে পিষিয়া আলাদা রাখিয়া দাও ।

হাঁড়িতে আধ ছটাক তেল চড়াইয়া তাহাতে বেগুন ছাড় । সমুদয় তরকারী এবং আদাকুচি তেলে কষিয়া লও । ছাঁচনাটা ঢালিয়া দাও । ছাঁচনা ফুটিয়া উঠিলে বড়িগুলি ও বেগুনগুলি ছাড়িবে । ছুন দিবে । সব তরকারী বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে । ঠিক মাছের ঝোলের মত দেখিতে হইবে ।

আবার আধ ছটাক তেল চড়াও । শুক্লালঙ্কা, তেজপাতা ও জীরা ছাড় । জীরার রং ধরিলে তবে ছয়ানি ভর রাঁধুনি ফোড়ন দিবে । রাঁধুনির গন্ধ বাহির হইলে তরকারী ছাড়িবে এবং তখনি ঢাকিয়া দিবে । ফুটিয়া উঠিলে কাঁচালঙ্কা প্রভৃতির যে মশলা-বাটনা আছে, তাহা ঢালিয়া দিয়া তাহা দ্বারা একবার ঘুঁটিয়া তখনি নামাইয়া রাখিবে ।

৪৩১ । শুষ্ক শাকের ঝালের ঝোল ।

—❦—

প্রণালী ।—ঠিক পালম শাকের মত করিয়া রাখিবে ।

—

৪৩২ । কল্মি শাকের ঝোল ।

—❦—

প্রণালী ।—পালমের ঝালের ঝালের মত করিয়া রাখিবে ।
নোটেশাকেরও এইরূপ হইবে ।

—

৪৩৩ । কচুমুখী দিয়া ডালনা ।

—❦—

প্রণালী ।—শাদা ডালনার মত রাখিবে ।

৪৬৬ পৃষ্ঠায় ৪২৭ নং “শাদা ডালনা” দেখ ।

—

৪৩৪ । ওলার ডালনা ।

—❦—

উপকরণ ।—কাঁটালবিচি বারটা, বড় আলু পাঁচটা, ওলা তিন
গাছি, সরিষা তেল এক ছটাক, আদা আধ তোলা, সরিষা এক
তোলা, হলুদ এক গিরা, শুকালঙ্কা পাঁচটা, তেজপাতা তিনটা, জীরা

মুন্ন প্রায় পোন তোলা ।

প্রণালী ।—ওলা বা ওলের ডাঁটি লইয়া এক আঙ্গুল সমান লম্বা করিয়া কাটিয়া তাহার গায়ের অঁশ ছাড়াইয়া ফেল । কাঁটাল বীচির খোলা এবং গায়ের লাল খোসা ছাড়াও । কাঁটাল বীচিগুলো আধ থানা করিয়া কাট । আনুগুলা চার টুকরা করিয়া বানাও ।

সরিষা, হলুদ ও চারিটা শুক্লালঙ্কা পিষিয়া দেড় পোয়া জলে গুলিয়া রাখ—ইহাই ছাঁচনা । দু খানি তেজপাতা, সিকি তোলা রাঁধুনি, তিনটা কাঁচালঙ্কা মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে প্রায় আড়াই পোয়া জল চড়াইয়া ওলাগুলি সিদ্ধ করিতে দাও । মিনিট পনের পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া ইহার জল গালিয়া ফেল । তারপরে আরেকটা হাঁড়িতে আধ ছটাক সরিষা তেল চড়াও । তাহাতে আলু ও কাঁটাল বীচিগুলি কষিয়া উঠাও । তারপরে এই সিদ্ধ ওলাগুলো কষ । মিনিট চার পাঁচ ধরিয়া কষা হইলে পর ছাঁচনা দিবে । আলু ও কাঁটালবীচিগুলি ছাড়িবে । মুন্ন দিবে । মিনিট পনের পরে তরকারী সিদ্ধ হইয়া গেলে পর নামাইবে ।

হাঁড়িতে আধ ছটাক সরিষা তেল দিয়া একটি তেজপাতা, একটি শুক্লালঙ্কা ও জীরা ফোড়ন দাও । জীরার রং ধরিলে তবে রাঁধুনি দিবে । রাঁধুনির গন্ধ বাহির হইলে তরকারী ঢালিয়া সম্বরা দিবে এবং তখনি হাঁড়ি ঢাকিয়া দিবে । ফুটিয়া উঠিলে কাঁচালঙ্কা প্রভৃতি যে বাঁটা মশলা আছে ঢালিয়া দিয়া তরকারী ঘুঁটিয়া দিবে ।

৪৩৫ । কচি শসার ডালনা ।



উপকরণ ।—শসা একটি, কচি বিঙ্গা দুটি, কচি খোড় আধ বিঘণ
বেগুন আধ খানা, ফুল বড়ি দশটা, আনু তিন চারিটা, সরিষা এক
তোলা, ধনে এক তোলা, জীরামরিচ আধ তোলা, ঘি এক ছটাক
তেজপাতা দু খানা, কাঁচালক্ষা দু তিনটা, জীরা দুয়ানি ভর, রাঁধুনি
দুয়ানি ভর, দুধ আধ ছটাক, চিনি এক কাঁচা, আদা আধ তোলা
জল দেড় পোয়া, মুন প্রায় এক তোলা, সরিষা তেল আধ ছটাক ।

প্রণালী।—শসার খোসা ছাড়াইয়া চিরিয়া উহার বুকো কাটিয়া
ফেল । শসাটাকে ডুমা ডুমা করিয়া বানাও । বিঙ্গা, খোড়, বেগুন
আনুগুলা গুলানির তরকারী যেমন করিয়া বানাইতে হয় তেমনি
করিয়া বানাও ।

সরিষা, ধনে এবং জীরামরিচ পিষিয়া জলে গুলিয়া রাখ । আদা
কুঁচাইয়া রাখ ।

হাঁড়িতে সরিষা তেল চড়াও । তেলে বড়িগুলি কষিয়া উঠাও ।
তারপরে উহাতে অন্য সব তরকারীগুলি কষিয়া উহাতে ছাঁচনা
ঢালিয়া দাও । মুন দাও । মিনিট দশ পরে সব তরকারী সিদ্ধ
হইলে দুধে মিষ্টি গুলিয়া উহাতে ঢালিয়া দাও । ঝোল ঝোল
থাকিতেই নামাইবে ।

হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি চড়াও । তেজপাতা ও কাঁচালক্ষা এবং
আদাকুচি ফোড়ন দাও । এগুলি একটু হইয়া আসিলে জীরা
ফোড়ন দাও । জীরার রং অল্প লাল হইয়া আসিলে রাঁধুনি দিবে ।

৪৩৬। ডেস্কোর ঝাল।



উপকরণ।—কাঁকুড় আধ খানি (এক পোয়া আন্দাজ), ঝিঙ্গা দুটা, ডেস্কোডাঁটা দু গাছি, অবশিষ্ট উপকরণ ঠিক শসার ডালনার ম লাগিবে।

প্রণালী।—ইহা উপরোক্ত শসার ডালনার প্রণালীতে রাধিতে হইবে।

৪৩৭। পাকা শসার ডালনা।



উপকরণ।—পাকা শসা একটি, আলু চারিটা, হলুদ এক গিরা, শুকালক্ষা দুটা, ধনে এক কাঁচা, জল দেড় পোয়া, নুন প্রায় পোন তোলা, দুধ আধ ছটাক, চিনি আধ কাঁচা, জীরামরিচ সিকি তোলা, ধি আধ ছটাক, জীরা সিকি তোলা, হিং তিন চার রতি, তেজপাতা এক খানা, তেল দেড় কাঁচা।

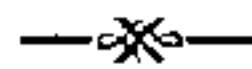
প্রণালী।—একটি পাকা দেখিয়া শসা আনিয়া খোসা ছাড়াও। শসাটাকে চিরিয়া তাহার বিচি বাহির করিয়া ফেল। চার ফালি করিয়া কাটিয়া শসাটাকে আবার টুকরা টুকরা কর। আলুগুলির খোসা ছাড়াইয়া আট খানা করিয়া কাট।

হলুদ, শুকালক্ষা ও ধনে আলাদা আলাদা পিষিয়া রাখ। জীরা-মরিচ আলাদা পিষিয়া রাখ। হিংটুকু এক কাঁচা জলে ভিজিতে দাও।

হাঁড়িতে তেল চড়াইয়া তাহাতে আলুগুলি কষিয়া তারপরে উঠাইয়া রাখ । শসাগুলিও কষ । শসার জল মরিয়া শুকাইয়া গেলে উঠাইবে । দেড় পোয়া জলে হলুদ, ধনে ও লঙ্কা-বাটা গুলিয়া ঐ হাঁড়িতে ঢালিয়া দাও । ফুটিয়া উঠিলে আলুগুলি ছাড় । আলু আধ-সিদ্ধ হইয়া আসিলে শসা ছাড় । নুন দাও । ইহার মিনিট পাঁচ পরে বাটা জীরামরিচ ও চিনি আধ ছটাক দুধে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও । দু তিন মিনিট পরে ঢালিয়া রাখ ।

ঘি চড়াইয়া তাহাতে তেজপাতা ছাড় । জীরা ফোড়ন দাও । তারপরে হিংটুকু ছাড় এবং তখনই সমস্ত তরকারী ঢালিয়া দাও । ফুটিয়া বেশ গাঢ় রকম হইলে নামাও ।

৪৩৮ । ছাঁচিকুমড়া দিয়া মুগের ডালনা ।



উপকরণ ।—ছাঁচিকুমড়া প্রায় এক পোয়া, আলু তিন চারিটা, বড়ি আট দশটা, ভাজা মুগের ডাল এক ছটাক, হলুদ সিকি তোলা, ধনে আধ তোলা, মরিষা আধ তোলা, শুকালঙ্কা দুইটি, জীরামরিচ সিকি তোলা, আদা এক তোলা, নুন প্রায় আধ তোলা, দুধ আধ ছটাক, ঘি এক ছটাক, জল প্রায় তিন পোয়া, জীরা সিকি তোলা, তেজপাতা দু খানি, চিনি সিকি তোলা, দারচিনি দুয়ানি ভর, ছোট এলাচ একটা, লঙ্ক তিনটা ।

প্রণালী ।—ছাঁচিকুমড়ার খোসা ছাড়াইয়া ডুমা ডুমা করিয়া বানাইয়া রাখ । আলুর খোসা ছাড়াইয়া ছয় বা আট টুকরা করিয়া নানাও ।

হলুদ, ধনে, সরিষা ও শুকালক্ষা পিষিয়া রাখ। আধ সের জলে গুলিয়া রাখ।

সিকি তোলা আদা কুঁচাইয়া রাখ। জীরামরিচগুলি আলাদা পিষিয়া রাখ। বাকী সব আদাটুকু ও গরমমশলা সবটা পিষিয়া একত্রে রাখিয়া দাও।

মুগের ডালগুলি এক পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। বার চৌদ্দ মিনিটের মধ্যে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া রাখ।

আধ ছটাক ঘি চড়াও; তাহাতে বড়িগুলি ভাজিয়া উঠাও। ঐ ঘিয়েতেই আলু ও ছাঁচিকুমড়া ছাড়। নুন দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। জল বাহির হইয়া আবার ঐ জল উহাতেই শুকাইয়া গেলে পর, ছাঁচনা ঢালিয়া দাও। মিনিট বার চৌদ্দ পরে আলু ও কুমড়া অনেকটা সিদ্ধ হইয়া আসিয়াছে দেখিলে মুগের ডালগুলি ঢালিয়া দাও। বড়িগুলি ছাড়। আরো ছয় সাত মিনিট ফুটিলে পর নামাও। একটি পাত্রে এই তরকারী সবটা ঢালিয়া রাখ।

আবার হাঁড়ি চড়াও। তেজপাতা, আদাকুচি ও জীরাফোড়ন ছাড়। যখন ইহার ভাল গন্ধ বাহির হইবে তখনি হাঁড়িতে তরকারী ঢালিয়া সম্বর দিবে এবং তখনি হাঁড়ি ঢাকিয়া দিবে। দু এক মিনিট পরে দুধে জীরামরিচ-বাঁটা ও চিনি গুলিয়া ঢালিয়া দিবে। মিনিট তিন পরে নামাইয়া উহাতে আদা ও গরমমশলা-বাঁটা দিয়া তরকারী একবার হাতা দিয়া নাড়িয়া দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখিবে।

৪৩৯। আলুকুমড়ার কোল।



উপকরণ।—আলু দশটা, দই এক পোয়া, পাতি বা কাগজিনেবু একট, জীরা সিকি তোলা, শুকালকা ছটা, হলুদ আধ গিরা, গোলমরিচ সিকি তোলা, ধনে আধ তোলা, বুনি সরিষা সিকি তোলা, হিং তিন বা চার রতি, তেজপাতা দু খানা, মুন প্রায় পোন তোলা, জল তিন পোয়া, ঘি দেড় ছটাক, পাকা লাল কুমড়া এক পোয়া।

প্রণালী।—আলুর খোসা ছাড়াইয়া বড় ছোট হিসাবে অর্থাৎ যেমন আলু বুঝিয়া আট টুকরা বা দশ টুকরা করিয়া কাট। কাটা হইলে আলুগুলি জলে ফেলিয়া রাখ। বেশ পাকা দেখিয়া লাল কুমড়া আনিয়া তাহার খোলা ছাড়াও। কুমড়াটাকে ডুমা ডুমা-আলুর মত বানাইয়া জলে ফেল। ধুইয়া আলু ও কুমড়া আলাদা আলাদা রাখ।

জীরা, গোলমরিচ, ধনে ও শুকালকা কাঠ খোলায় চমকাইয়া মিহি করিয়া গুঁড়াও। হলুদটুকুও গুঁড়াও। সরিষাও গুঁড়াইয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে ঘি চড়াও। প্রথমে আলুগুলি ছাড়। মিনিট সাত নাড়া চাড়া করিয়া তারপরে কুমড়াগুলি ছাড়। আরো মিনিট পাঁচ নাড়। সব মশলার গুঁড়া দাও। দু একবার নাড়িয়া গরম জল ঢালিয়া দাও। তেজপাতা ছাড়। মিনিট দশ পনের পরে বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে দই ও মুনটুকু দাও। তারপরে একটি হাতায় আধ ছটাক ঘি দিয়া তাহাতে দুয়ানি ভর জীরা এবং ডেলা হিং ছাড়। হিং খইয়ের মত কুলিয়া উঠিলে ঐ হাতা হাঁড়ির

ভিতরে ঢুকাইয়া দাঁও আর উপর হইতে হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া দাঁও।
 দু এক মিনিট পরেই নেবুর রস দিয়া হাঁড়ি নামাও এবং ঢাকিয়া
 রাখ।

ভোজন বিধি।—ভাত দিয়া ইহা মাখিয়া খাইতে বেশ লাগে।
 লুচির সহিতও খাইতে ভাল লাগিবে।

৪৪০। খোড়ের ডালনা।

উপকরণ।—কচি খোড় এক হাত লম্বা, জল আধ সের, দুধ
 দেড় পোয়া, চিনি এক কাঁচা, জীরামরিচ আধ তোলা, শুকালঙ্কা
 দুটি, ঘি আধ ছটাক, জীরা দুয়ানি ভর, তেজপাতা দু খানি ভিজান
 ছোলা আধ ছটাক, মুন আধ তোলা।

প্রণালী।—খোড়ের খোসা ছাড়াইয়া হাতে তাহার সূতা
 জড়াইয়া জড়াইয়া চাকা কাট। প্রতি চাকাটিকে আবার কুচি কুচি
 কর।

জীরামরিচ ও শুকালঙ্কা পিষিয়া রাখ। দুধে এই পেষা মশলা,
 চিনি ও মুন গুলিয়া রাখ।

হাঁড়িতে আধ সের জল চড়াইয়া তাহাতে খোড়গুলি সিদ্ধ
 করিতে চড়াও। প্রায় মিনিট পনের কুড়ি পরে সিদ্ধ হইলে
 নামাইয়া হাঁড়ির জল গালিয়া ফেল। এই খোড়ে মশলা-গোলা
 দুধটা মাখ।

হাঁড়ি চড়াইয়া তাহাতে দুধ দাঁও। তেজপাতা ও জীরা ফোড়ন

দাও । বিষে সমস্ত তরকারী ঢালিয়া সম্বরাও । ভিজা ছোলাগুলি
দাও । বার তিন ফুটিলে নামাও ।

৪৪১ । গাছ ছোলার ডালনা ।

প্রণালী ।—গাছ ছোলা ও আলু সরিষা তেলে কুষিয়া ঠিক উপ-
রোক্ত প্রকারে রাখিবে ।

৪৪২ । কলাইশুটির ডালনা ।

উপকরণ ।—কলাইশুটি আধ সের, আলু দেড় পোয়া, কাঁচকলা
ছইটি, জীরামরিচ-বাঁটা আধ তোলা, ধনে-বাঁটা এক তোলা, হলুদ
ছ গিরা, শুকালঙ্কা ছটি, দুধ এক ছটাক, চিনি এক কাঁচা, ঘি এক
ছটাক, তেজপাতা ছ খানা, জীরা সিকি তোলা, ছোট এলাচ ছটি,
লঙ্গ চারিটি, দারচিনি সিকি তোলা, মুন প্রায় এক তোলা, সরিষা
তেল আধ ছটাক, জল প্রায় তিন পোয়া ।

প্রণালী ।—হলুদটুকু পিষিয়া রাখ । জীরামরিচ, ধনে ও শুকাল-
লঙ্কাগুলিও পিষিয়া রাখ । গরমমশলা (লঙ্গ, এলাচ ও দারচিনি)
বাঁটিয়া আলাদা ঢাকা দিয়া রাখ ।

কলাইশুটিগুলি ছাড়াও । আলু চারটুকরা করিয়া বানাও ।
কাঁচকলা ডুমা ডুমা আকারে বানাও । একটু বাঁটা হলুদ তরকারী-
গুলিতে মাখাইয়া তারপরে তিন চার বার ভাল করিয়া জলে
ধুইয়া রাখ ।

হাঁড়িতে তেল চড়াও । তেলে কাঁচকলাগুলি কষিয়া উঠাও । আলু ও কলাইশুটি ছাড়, একটু মুন ফেলিয়া দাও । মুন দিলেই ইহার ফটুফট শব্দ ধামিয়া যাইবে । তারপরে ইহাতেই জীরামরিচ-বাটা, ধনে-বাটা ও হলুদ-বাটা এবং লঙ্কা-বাটা দাও । মিনিট চার পাঁচ নাড়া চাড়া করিয়া জল দিবে এবং মুন দিবে । মিনিট পনের পরে আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে ।

আবার হাঁড়ি চড়াইয়া তাহাতে ঘি দাও । তেজপাতা ও জীরা ফোড়ন দাও । ঘিয়ে সমস্ত তরকারীটা ঢালিয়া সম্বরাও । নামাইয়া গরমমশলা-বাটা দিয়া ঢাকিয়া রাখ ।

ভোজন বিধি ।—ইহা লুচি, রুটি, ভাত সবেতেই খাইতে ভাল লাগিবে ।

৪৪৩ । খাম আলুর ডালনা ।

—৩৩—

প্রণালী ।—কেবল খাম আলু, বরবটী, ও বড়ি দিয়া ঠিক পালমের ঝালের ঝালের মত রান্নাধিতে হইবে ।

৪৭০ পৃষ্ঠায় ৪৩০ নং “পালমের ঝালের ঝোল” দেখ ।

৪৪৪ । লাউএর ডালনা ।

—৩৩—

উপকরণ ।—এক ফালি লাউ (ওজনে এক পোয়া আনাজ

সরিষা-বাঁটা আধ তোলা, ধনে-বাঁটা আধ তোলা, জল দেড় পোয়া, মাখন আধ ছটাক, জীরামরিচ-বাঁটা সিকি তোলা, নুন আধ তোলা, ঘি আধ ছটাক, তেজপাতা দু খানা, জীরা দুয়ানি ভর, আদাকুচি আধ তোলা ।

প্রণালী ।—লাউটীকে ডুমা ডুমা করিয়া বানাইবে । আলুগুলিও ডুমা আকারে বানাইবে ।

সরিষা বাঁটা ও ধনে-বাঁটা জলে গুলিয়া রাখ ।

একট কড়ায় তেল চড়াইয়া তাহাতে বড়িগুলি সঁতলাইয়া উঠাও । তারপরে ঐ তেলেই আলুগুলি ছাড় । আলু উঠাইয়া লাউ কষ । এবারে হাঁড়িতে সব তরকারীগুলি দিয়া সরিষা ও ধনে-বাঁটার ছাঁচনা দাও । মুন দাও । যখন আলু সিদ্ধ হইয়া যাইবে এক তোলা মাখন ইহাতে ফেলিয়া দিবে । এবারে জীরামরিচ-বাঁটা দিবে । দু একবার ফুটিলেই নামাইবে ।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও । তেজপাতা, জীরা ও আদাকুচি ফোড়ন দাও । ঘিয়ে সমস্ত তরকারীটা ঢালিয়া সহরাও । তারপরে হাঁড়ি নামাইয়া রাখ ।

লাউএর ডালনা শসার ডালনার মত করিয়াও রীধা যায় ।

৪৪৫ । ওলকপির ডালনা ।

উপকরণ ।—একটি ওলকপি, জল তিন পোয়া, ধনে এক কাঁচা, হলুদ এক গিরা, শুক্লালঙ্কা একটি, ছাড়ান কলাইগুটি এক ছটাক, কাঁচালঙ্কা তিনটি, ছোট এলাচ চারিটা, দারচিনি সিকি তোলা,

লঙ্গ চারিটা, দই এক ছটাক, চিনি আধ তোলা, নুন প্রায় দশ আনি ভর, ঘি এক ছটাক, জীরা সিকি তোলা, হিং চার রতি ।

প্রণালী ।—ওলকপির খোসা ছাড়াইয়া ডুমা ডুমা করিয়া আট টুকরা কর ।

ধনে, শুক্লালঙ্কা ও হলুদ মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ । এক পোয়া জলে ঐ পেয়া মশলার ছাঁচনা গুলিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে আধ সের জল চড়াইয়া ওলকপিগুলি সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । মিনিট কুড়ি পরে সিদ্ধ হইলে পর নামাইয়া জল গালিয়া ফেল ।

হাঁড়িতে ছাঁচনা চড়াইয়া দাও ; ফুটিলে ওলকপিগুলো উহাতে ছাড় । কলাইশুটি দাও । কাঁচালঙ্কা তিনটা ভাঙ্গিয়া দাও । তার-পরে ছোট এলাচ, দারচিনি ও লঙ্গ, দই, চিনি ও নুন সবটা দাও । ক্রমে মিনিট দশ পরে ইহাতে আধ পোয়াটাক জল রহিয়াছে দেখিয়া নামাইবে ।

আর একটি হাঁড়িতে ঘি চড়াও । জীরা ও হিং ফোড়ন দাও । এইবারে উহাতে ডালনাটা ঢালিয়া সাঁতলাও ।

ভোজন বিধি ।—ইহা ভাত, লুচি, রুটী সবেতেই খাইতে পার ।

৪৪৬ । শুকা ছোলাশাকের ঝাল ।

উপকরণ ।—শুকা ছোলা শাক এক ছটাক, মটর বড়ি গোটা-কুড়ি, হিং চার রতি, শুক্লালঙ্কা একটি, বুনি সরিষা বা রাই সিকি তোলা, ঘি আধ ছটাক, জল দেড় পোয়া, নুন আধ তোলা ।

প্রণালী ।—শাক গুলি জলে ভিজাইয়া দাও । তাহা হইলে বালি ইত্যাদি সব জলের নীচে পড়িয়া যাইবে ।

সরিষা ও লক্ষা, গুঁড়া করিয়া রাখ ।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও । বড়ি ছাড় । দুই নবার নাড়িয়া বড়িগুলি এক ধারে ঠেলিয়া রাখ । এখন এই ঘিয়ে ২ ফোড়ন দাও । হিং যেই বুড়বুড় করিয়া উঠিবে অমনি শাকগুলি ছাড়িবে । এইবারে খুন্তি দিয়া বড়ি ও শাক একত্রে মিশাইয়া নাড় । মিনিট দুই পরে সরিষা ও লক্ষার গুঁড়া দাও । জল দাও । এই সময় মুনও দাও । মিনিট পাঁচ পরে জল সরিয়া দেড় ছটাক আন্দাজ থাকিলে নামাইবে ।

৪৪৭ । ট্যাডসের ঝোল ।

উপকরণ ।—ট্যাডস দশটা, ঘি আধ ছটাক, হলুদ-গুঁড়া সিকি তোলা, ধনে-গুঁড়া আধ তোলা, জীরা সিকি তোলা, গোলমরিচ সিকি তোলা, গুঁড়ালক্ষা সিকি তোলা, জল তিন ছটাক, মুন সিকি তোলা, জল এক পোয়া ।

প্রণালী ।—ঘি চড়াও । ট্যাডসগুলি গোল গোল কাটিয়া ধুইয়া ঘিয়ে ছাড় । হাঁড়ি ঢাকা দাও । দেখিবে ভাপে ট্যাডসগুলো নরম হইয়া আসিয়াছে । তখন মশলাগুলি ঢালিয়া দাও । মুন দাও । হাতা দ্বারা নাড়িয়া দিয়া হাঁড়ির মুখ ঢাক । মিনিট ছয় সাত পরে ইহার জল ইহাতেই প্রায় শুকাইয়া আসিলে সরার উপর জল ঢালিয়া দাও ; তাহা হইলে বরাবর ভাপেতেই সিদ্ধ হইবে । মিনিট ছয়

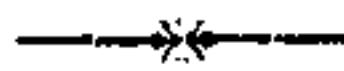
সাত ফুটিলে পর একটি নেবুর রস দিয়া নামাইবে । ইহার বেশ খোল থাকিবে ।

।ক

৪৪৮

কি

বেশনের সুরুয়া ।



উপকরণ ।—বেশন আধ পোয়া, দই আধ পোয়া, জল এক ছটাক, জীরা সি ক তোলা, গোলমরিচ সিকি তোলা, শুকালক্ষা দুটি ধনে সিকি তোলা, ঘি আধ পোয়া, মুন প্রায় আধ তোলা, জল এক পোয়া ।

প্রণালী ।—জীরা, গোলমরিচ, শুকালক্ষা ও ধনে ঈষৎ কাঠখোলায় চমকাইয়া লইয়া মিহি করিয়া গুঁড়া কর ।

বেশন আধ ছটাক গলে গুলিয়া বেশ শাদা করিয়া ফেটাইয়া রাখ ।

কড়ায় ঘি চড়াইয়া তাহাতে বেশনের ছোট ছোট ফুলুড়ি করিয়া উঠাইয়া রাখ । কিন্তু বাটীতে আধ ছটাক আন্দাজ গোলা বেশন রাখিয়া দিবে । এই গোলা বেশনে এক পোয়া জল মিশাইয়া কড়ায় ঘিয়ে ঢালিয়া দাও এবং খুস্তি দিয়া দু তিনবার নাড়িয়া তাহাতে ফুলুড়িগুলি ছাড় । এখন মশলা-গুঁড়া ইহাতে দাও । মিনিট পাঁচ ছয় পরে বেশ গাঢ় রকম হইয়া আসিলে নামাও ।

ভোজন বিধি ।—ভাত, রুটী ছয়েতেই খাওয়া চলে ।

৪৪৯ । ওলের ঝোল ।



উপকরণ ।—ওল এক পোয়া, মূলা দুইটা, আমলা কুড়িটা, মুন আধ তোলা, ধনে আধ তোলা, হলুদ দু গিরা, জীরা সিকি তোলা, গোলমরিচ সিকি তোলা, শুকালকা তিনটা, জল দেড় পোয়া, দই আধ পোয়া, ঘি আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—ওলের খোসা ছাড়াইয়া চোক করিয়া বানাও । মূলার খোসা ছাড়াইয়া ডুমা আকারে বানাও । সব ধুইয়া ফেল । আমলাগুলি দেড় ছটাক জল দিয়া ভিজাইতে দাও ।

ধনে, জীরা, গোলমরিচ, শুকালকা অন্ন কাঠখোলায় চমকাইয়া মিহি করিয়া গুঁড়াও । হলুদ আলাদা গুঁড়া কর ।

হাঁড়িতে আধ পোয়া ঘি চড়াও । ওল ও মূলা ছাড় । নাড়িয়া দিয়া হাঁড়ি ঢাকা দাও । মিনিট পনের পরে ভাপে প্রায় সিদ্ধ হইয়া আসিলে ঢাকার উপর হইতেই প্রায় দেড় পোয়া জল দাও । জল ফুটিয়া উঠিলে ঢাকা খুলিয়া সব মশলার গুঁড়াটুকু ও মুন দাও । ক্রমে জলটুকু মিনিট পাঁচ মাতের মধ্যে মরিয়া আসিলে আমলা দাও । তারপরে দই ঢালিয়া দাও । দইয়ের উপরে ঘি ফাটা-ফাটা হইলে নামাও ।

ভোজন বিধি ।—ইহা ভাত, রুটি ছয়েতেই ভাল লাগিবে ৷

৪৫০। বেগুন ও বড়ির সুরুয়া।



উপকরণ।—আলু তিনটী, বেগুন দুইটী, ঘি তিন ছটাক, শুকালক্ষা তিনটী, ধনে আধ তোলা, জীরা সিকি তোলা, গোলমরিচ সিকি তোলা, হলুদ ছ গিরা, নুন প্রায় আধ তোলা, দই আধ পোয়া, নেবু একটা, বড়ি আটটা, জল এক পোয়া।

প্রণালী।—বেগনের খোসা ছাড়াইয়া সিকি ইঞ্চি পুরু করিয়া টুকরা টুকরা বানাও। আলুগুলা আটটুকরা করিয়া বানাও। সবগুলি ধোও।

শুকালক্ষা, ধনে, জীরা, গোলমরিচ ও হলুদ মিহি করিয়া গুঁড়াইয়া রাখ।

ঘি চড়াও। আলু ও বেগুন ছাড়। হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। মিনিট সাত আট ভাপে সিদ্ধ হইলে পর বড়িগুলি ছাড়। নাড়িয়া চাড়িয়া আবার হাঁড়ি ঢাকা দাও। তরকারীগুলি সব ভাল করিয়া কষা হইলে মশলা-গুঁড়া দাও এবং সিদ্ধ হইবার মত পোয়াটাক জল দাও। নুন দাও। হাঁড়ি ঢাকা দিয়া রাখ। সিদ্ধ হইয়া আসিলে তবে দই দিবে। হাতা দিয়া ঘাঁটিয়া দিবে। বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নেবুর রস ছড়াইয়া দিয়াই নামাইবে।



৪৫১। ফুলকপির ডালন।



উপকরণ।—ফুলকপি আট ডাল, আলু পাঁচটা, কুমড়া বড়ি সাতটা, সরিষা আধ তোলা, ধনে এক তোলা, জীরামরিচ আধ তোলা, রাঁধুনি আধ তোলা, ফোড়নের জন্তু জীরা ও রাঁধুনি মিশাইয়া সিকি তোলা, শুক্লালঙ্কা চারিটা, তেজপাতা দুখানি, ঘি দেড় ছটাক, দুধ এক ছটাক, চিনি এক কাঁচা, হলুদ এক গিরা, জল তিন পোয়া।

প্রণালী।—ডালে ডালে ফুলকপি কাটিয়া আট ডাল লইবে। আলুর খোসা ছাড়াইয়া চারটুকরা করিয়া বানাইবে। সবগুলো ধুইয়া লইবে।

হলুদ, সরিষা, ধনে, জীরামরিচ, রাঁধুনি ও শুক্লালঙ্কা সব আলাদা আলাদা পিষিয়া রাখ। দুধে জীরামরিচ ও রাঁধুনি-বাঁটা গুলিয়া রাখ।

একটি কড়ায় আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া প্রথমে বড়িগুলি কষ। বেশ লাল হইলে উঠাও। এবারে ফুলকপিগুলি বেশ লাল করিয়া কষ। ফুলকপি উঠাইয়া তারপরে আলুগুলি কষিবে।

তিন পোয়া জলে হলুদ, সরিষা, ধনে, ও লঙ্কা-বাঁটা গুলিয়া সেইটা হাঁড়িতে চড়াও। বলক উঠিলে তাহাতে সব তরকারীগুলি ছাড়। মিনিট পনের কুড়ি পরে প্রায় সিদ্ধ হইয়া আসিলে বড়িগুলি ছাড়িবে। ছুন দিবে। বড়িগুলি নরম হইয়া আসিলে দুধ-গোলা ঢালিয়া দিবে। দু-ফুট ফুটিলে পর নামাইবে।

আবার হাঁড়ি চড়াইয়া এক ছটাক ঘি চড়াও। তেজপাতা,

জীরা ও রাঁধুনি গোড়ন ছাড়। ফোড়নের বেশ গন্ধ বাহির হইলে তরকারী সবটা ঢালিয়া সাঁতলাও। হাঁড়ি ঢাকা দাও। তারপরে দুধ-গোলা ঢালিয়া দাও। দুই ফুট ফুটলে নামাইয়া রাখ।

৪৫২। বাঁধাকপির ডালনা।

প্রণালী।—বাঁধাকপির ডালনাও উপরোক্ত প্রণালীতে করিবে।

৪৫৩। ছানার ডালনা।

উপকরণ।—ছানা আধ পোয়া, আলু ছয়টি, হলুদ এক গিরা, ধনে আধ তোলা, ফুল বড়ি ছয়টি, শুকালঙ্কা দুটি, সরিষা আধ তোলা, কাঁচালঙ্কা চারিটি, দই এক ছটাক, রাঁধুনি আধ তোলা, জীরা দুয়ানি ভর, তেজপাতা দু খানা, ঘি এক ছটাক, জল আড়াই পোয়া, চিনি এক কাঁচা, মুন প্রায় আধ তোলা।

প্রণালী।—ছানা ছোট ছোট চার-কোণা করিয়া কাট। আলু গুলিও ডুমা চার খণ্ড করিয়া কাট।

হলুদ, ধনে, শুকালঙ্কা ও সরিষা মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ। রাঁধুনি আলাদা মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ।

আধ ছটাক ঘি চড়াও। ছানাগুলি উহাতে লাল করিয়া ভাজ। তারপরে আলুগুলি ঐ ঘিষে কষিয়া লও।

তিন পোয়া জলে মশলা সব গুলিয়া একটি হাঁড়িতে ছাঁকিয়া ঢাল । সেই মশলা-ছাঁকা জল সমেত হাঁড়ি উনানে চড়াও । মিনিট দশ পরে ফুটিয়া উঠিলে আলুগুলা ছাড় । প্রায় মিনিট পনের পরে আলু সিক্ক হইয়া গেলে ছানা ও বড়িগুলি দাও । তারপরে দইয়ে রাঁধুনি গুলিয়া সেই দইটা ঢাল । মুন ও চিনি দাও । ফুটিয়া দইটা মিশিয়া আসিলে নামাও ।

আবার ঘি চড়াও । তেজপাতা ছাড় । জীরা ও রাঁধুনি ফোড়ন দাও । জীরার চুড়বুড় শব্দ থামিয়া গেলে তরকারীটা সব চালিয়া সম্বরাও । নামাইয়া রাখ ।

৪৫৪ । বেগুনের ডালনা ।



প্রণালী ।—বেগুনের ডালনাও ঠিক উপরোক্ত প্রকারে করিবে কেবল সরিষা আধ তোলায় স্থানে এক তোলা দিতে হইবে । বেগুন কষিতে হইবে না । ইহাতে একটু হিং ফোড়ন দিলে ভাল লাগে । আর নামাইবার পর আদা-বাঁটা দিতে হইবে ।

৪৫৫ । পানিফলের ডালনা ।



প্রণালী ।—বেগুনের ডালনার মত করিয়া ছাঁধিতে হইবে । দইয়ের স্থানে দুধ দিতে হইবে ।

৪৫৬। বাঁশের কোঁড়ার ডালনা।



প্রণালী।—উপরোক্ত প্রণালীতে করিতে হইবে। কেবল বাঁশের কোঁড়া কুঁচাইয়া বানাইতে হইবে। তারপরে জলে সিদ্ধ করিয়া লইয়া আবার জল গালিয়া ফেলিয়া তবে রান্ধিতে হইবে।



৪৫৭। গাঁদালপাতার ঝোল।



উপকরণ।—গাঁদাল পাতা কুড়ি পঁচিশটি, সরিষা তেল আধ কাঁচা, পাঁচফোড়ন এক আনি ভর, হলুদ ছয়ানি ভর, ধনে-বাঁটা ছয়ানি ভর, মুন সিকি তোলা, জল দেড় পোয়া।

প্রণালী।—সরিষা তেল চড়াও। ফোড়ন ছাড়। তারপরে গাঁদাল পাতাগুলি কষিয়া, তাহাতে হলুদ ও ধনে-গোলা জল ঢালিয়া দাও। মুন দাও। প্রায় আধ পোয়াটাক জল মরিয়া এক পোয়া আন্দাজ থাকিলে নামাইবে।

ভোজন বিধি।—ইহা রোগীর পথ্য। পেটের অসুখে ইহা খাওয়া পথ্য।



একাদশ অধ্যায় ।

ধোঁকা ।

প্রয়োজনীয় কথা ।

ধোঁকা ।—ধোঁকা কেবল বাঁটা ডাল দিয়া করা হয় । ইহা ডাল করিয়া রাখিতে পারিলে মাছ, মাংসকেও হারাইয়া দেয় । ইহাতে কেবল আলু দেওয়া হয়, আর অণু তরকারী দিলে ধোঁকা ভাল হয় না ।

ছোট মটর ডাল আর ছোলার ডাল বাঁটিয়া ধোঁকা করা হয় ।

মশলা ।—ছানা, ডেলাক্ষীর, ধনে, হলুদ, গুক্রালঙ্কা, দই, তেজপাতা, জীরা, হিং, লঙ্গ, দারচিনি, ছোট এলাচ এইগুলি ধোঁকার মশলা ।

প্রণালী ।—ডাল শক্ত করিয়া বাঁটিয়া তাহাতে ডেলাক্ষীর, ছানা, লঙ্কা-বাঁটা মিশাইয়া রাখিবে । একটি হাঁড়িতে জল ফুটিতে দিবে; তারপরে এই হাঁড়ির মুখে এক খানি কাপড় খুব শক্ত করিয়া বাঁধিয়া তাহার উপরে এই ডাল-বাঁটা চেপটা করিয়া বা বড়ার মত টোপ টোপ করিয়া দিবে । তারপরে ইহার উপরে আর একটি হাঁড়ি চাপা দিয়া দাও । তাহা হইলে ভাপে ডাল-বাঁটা শক্ত হইয়া যাইবে । পরে নামাইয়া চারকোণা আকারে কাটিবে ।

আবার গরম জলেও ডাল-বাঁটা ফেলিয়া দিলে চলে তাহা হইলেও ডাল-বাঁটা শক্ত হইয়া যাইবে, তারপরে কাটিয়া লইলেই হইবে ।

যি চড়াইয়া প্রথমে ডাল-বাঁটা ও আলুগুলা কষিয়া লইবে ।

তারপরে হলুদ, লক্ষা ও ধনে-বাঁটা জলে গুলিয়া ছাঁচনা চড়াইয়া দিবে । বলক উঠিলে প্রথমে আলু ও নুন দিবে । আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে তারপরে ডাল-বাঁটা ছাড়িবে । অন্ন পরেই দই দিবে । তারপরে নামাইয়া জীরা ও তেজপাতা, হিং ফোড়ন দিয়া সাঁতলাইয়া লইবে । সময়ে সময়ে গরমশলা ফোড়ন দিয়াও সাঁতলান হয় ।

ভোজন বিধি ।—ধোঁকা ডালনার পরে খাইতে হয় । ইহা ভাতের সহিত মাখিয়া খাইতে ভাল লাগে । শুধু খাইতেও ভাল লাগে ।

৪৫৮ । মটর ডালের ধোঁকা ।

উপকরণ ।—ছোট মটর ডাল এক পোয়া, ছানা এক ছটাক, যি দেড় ছটাক, বড় আলু দুটো, ধনে আধ ছটাক, হলুদ এক গিরা, শুকালক্ষা তিনটা, দই এক ছটাক, নুন এক তোলা, জল আধ সের, তেজপাতা এক খানা, জীরা দুয়ানি ভর, হিং তিন রতি ।

প্রণালী ।—মটর ডালগুলি ঘণ্টা দুই আগে থেকে ভিজাইতে দাও । তারপরে আটা আটা করিয়া বাঁট । ইহাতে আধ তোলা নুন ও এক ছটাক ছানা মিশাও । ধনে, হলুদ ও শুকালক্ষা মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ । আলুর পোয়া চাড়াইয়া জয়া জয়া বাঁটাও ।

একটি তিজেল হাঁড়িতে আধ হাঁড়িটাক জল রাখ । হাঁড়ির মুখে খুব টান করিয়া এক খানি কাপড় বাধ, হাঁড়িটা উনানে চড়াইয়া দাও । জল সেই হাঁড়িতে ফুটিতে থাকিবে, তখন ঐ কাপড়ের উপরে ডাল-বাঁটা লইয়া বড় বড়ির মত টোপ টোপ করিয়া দিবে । তখন আবার খুস্তি দিয়া বড়িগুলি চেপটা করিয়া দিবে । এখন আর একটা হাঁড়ি ইহার উপর উল্টাইয়া দিবে । তাহা হইলে ভাপে সিদ্ধ হইয়া যাইবে । জল মরিয়া শুকা হইয়া গেলে নামাইবে ।

এবারে হাঁড়িতে ঘি চড়াইয়া ঐ বড়াগুলি অন্ন ভাজিয়া লও । বড়া উঠাইয়া আলুগুলি ভাজিয়া উঠাও ।

আধ সের জলে বাঁটা মশলা সবটা গুলিয়া চড়াও । ফুটিয়া উঠিলে আলু দিবে । আলু সিদ্ধ হইয়া আসিলে দই ঢালিয়া দিবে । মুন দিবে । তারপরে বড়া দিবে । বেশ মাখ-মাখ হইলে নামাইবে ।

৪৫৯ । ছোলার ডালের ধোঁকা ।

উপকরণ ।—ছোলার ডাল আধ পোয়া, ছানা আধ ছটাক, ডেলাক্ষীর আধ ছটাক, শুকালক্ষা ছয়টা, ধনে আধ তোলা, হলুদ এক গিরা, আলু ছয়টা, তেজপাতা দু খানা, ছোট এলাচ দুইটি, লঙ্গ চারিটা, দারচিনি সিকি তোলা, দই আধ ছটাক, মুন আধ তোলা, চিনি আধ তোলা, ঘি আধ পোয়া, জীরা দুয়ানি ভর, জল সাড়ে পাঁচ পোয়া ।

প্রণালী ।—পূর্কদিন রাত্রে ছোলার ডালগুলি ভিজাইতে দিবে । পরদিন সকালেই সেইগুলি বেশ করিয়া ধুইয়া বিনা জলে মিহি করিয়া বাঁটিতে দিবে । তাহা হইলে ডাল-বাঁটা খুব শক্ত হইবে । এখন এই ডাল-বাঁটাতে আধ ছটাক ক্ষীর, আধ ছটাক ছানা, আর দুইটা শুকালঙ্কা-বাঁটা মিশাইবে ।

ধনে, চারিটা শুকালঙ্কা ও এক গিরা হলুদ পিষিয়া রাখ । আনু-কয়টা খোসা ছাড়াইয়া ডুমা ডুমা আকারে বানাইয়া ধুইয়া রাখ ।

একটি হাঁড়ি করিয়া এক সের জল চড়াও । ডাল-বাঁটাটা হাতে করিয়া চেপ্টা কর । প্রায় পোন ইঞ্চি পুরু থাকে যেন । তারপরে জল টগবগ করিয়া ফুটিতে থাকিলে জলে ডালবাঁটা ছাড়িবে । তিন চারবার ফুটিলেই ডাল শক্ত হইয়া যাইবে । ইহাকেই ঘোঁকার নেচি বলে ।

হাঁড়ি নামাইয়া তাহা হইতে নেচি উঠাইয়া ঠাণ্ডা জলে ছাড়িয়া দাও । ঠাণ্ডা হইলে তুলিয়া ছুরি দিয়া ডুমা ডুমা করিয়া কাটিবে ।

এক ছটাক ঘি চড়াও । এই নেচিগুলি অল্প লাল করিয়া ভাজ । ভাজা নেচিগুলি উঠাইয়া আনু ভাজিবে । যতগুলি ডালবাঁটার খণ্ড হইবে ততগুলি আলুও কাটিতে হইবে ।

একটি হাঁড়িতে দেড় পোয়া জলে বাঁটা মশলা গুলিয়া চড়াইয়া দাও । জল ফুটিলে তাহাতে তেজপাতা, ছোট এলাচ, লঙ্গ ও দারু-চিনি ফেলিয়া দাও । আনুগুলি ছাড় । মিনিট পনের কি কুড়ি পরে আনু সিদ্ধ হইলে পর দই, মুন, চিনি এবং বাঁটা-ডালগুলি দাও । হু একবার ফুটিলে ঢালিয়া ফেল ।

আবার এক ছটাক ঘি চড়াইয়া তাহাতে জীরা ফোড়ন দাও ; ঐ ঘিয়ে পূর্ক-প্রস্তুত তরকারী সবটা ঢালিয়া সঁাতলাও । যখন দেড়

পোয়া জলের আধ পোয়া আন্দাজ থাকিবে তখন নামাইয়া ফেলিবে।

ইহা খাইতে বেশ লাগে। অনেকটা মাংসের আশ্বাদ হয়।

ভোজন বিধি।—ইহা ভাতে ভাল করিয়া মাখিয়া খাইতে হইবে।

৪৬০। খালি ধোঁকা।

প্রণালী।—খালি ডাল-বাঁটাতে মুন ও লঙ্কা-বাঁটা মিশাইয়া তারপরে যেমন ভাপাইয়া ধোঁকা করিতে হয় তেমনি করিয়া করিবে। ছানা ও ক্ষীর না দিয়াও ধোঁকা রাখা যায়।

৪৬১। ইন্ধুল।

উপকরণ।—কলাই ডাল আধ পোয়া, ছোলার ডাল আধ পোয়া, মসুর ডাল এক ছটাক, মুন প্রায় দশ আনি ভর, জীরা আধ তোলা, ধনে সিকি তোলা, দারচিনি দুয়ানি ভর, লঙ্গ পাঁচটা, গোলমরিচ সিকি তোলা, তেজপাতা দুইটা, শুকালঙ্কা দুইটা, আদা আধ গিরা, হিং দুই রতি।

প্রণালী।—কলাই ডাল আলাদা ভিজাইতে দাও। মসুর ডাল এবং ছোলার ডাল আলাদা ভিজাইতে দাও।

জীরা, ধনে, দাচিনি, লঙ্গ, গোলমরিচ, তেজপাতা, শুক্লালঙ্কা, আদা একে একে সব পিষিয়া লও।

হিংটুকু একটু জলে ভিজাইয়া রাখ।

কলাই ডালের খোসা উঠাইয়া ফেল। এবারে তিন রকম ভিজান ডাল একত্রে পিষিয়া রাখ। এই ডাল-বাঁটাতে ছুন, বাঁটা-মশলা এবং হিংটুকু গুলিয়া রাখ। দুই তিন বার সবটা খুব ভাল করিয়া মাখিয়া লও। একটি থালাতে ঠিক সমান করিয়া এই ডাল-বাঁটা চেপ্টা করিয়া চাপড়াও।

থালার সমান একটি কড়াতে আধ কড়া গরম জল চড়াও। তাহার উপরে একটি বিঁড়া রাখিয়া দাও। জলটা ফুটিতে আরম্ভ করিলে পর ঐ ডাল-বাঁটার থালাটা বিঁড়ার উপরে বসাইয়া দাও। এখন আর একটি থালা দিয়া ভাল করিয়া ডাল-বাঁটা ঢাকা দাও। মিনিট পনেরর মধ্যে ডাল-বাঁটা তাপে সিদ্ধ হইয়া যাইবে। এখন থালা নামাও। কড়াও নামাইয়া ফেল। ঐ নেচি চার-কোণা করিয়া কাট।

এখন ছোলার ডালের ধোঁকার * মত করিয়া রাখ। এই ইন্ধুল চারকোণা করিয়া কাটা হইলে পর ইচ্ছামত তেলে ভাজিয়া ধোঁকা রাখিতে পার। আবার তাপান ডাল-বাঁটা চারকোণা কাটা হইলে পর সেগুলি না ভাজিয়া ইহার শুধুও ধোঁকা রাখিতে পার। দুই রকমে রাখিলে দুই রকম ভিন্ন ভিন্ন আশ্বাদও হয়।

* ৪৫৯ নং ছোলার ডালের ধোঁকা দেখ।

দ্বাদশ অধ্যায় ।

হিঙ্গি ।

প্রয়োজনীয় কথা ।

হিঙ্গি ।—হিঙ্গি করিতে শিথিলেই বুদ্ধিতে পারিবে ইহা ঠিক যেন ডালনার এক ধাপ উপরে উঠিয়াছে, অথচ কালিয়াতেও উঠিতে পারে নাই ।

শব্দজী ।—সব তরকারীর হিঙ্গি খাইতে ভাল লাগে না । কতকগুলি বাছা-বাছা তরকারীর নিরামিষ হিঙ্গি হইয়া থাকে । যেমন, ফুলকপি, ওলকপি, বিট, কলাইগুটি, আলু, পটোল, বড়া ইত্যাদির হিঙ্গি খাইতে ভাল লাগিবে । কিন্তু লালকুমড়াদির হিঙ্গি খাইতে কখনো ভাল লাগিবে না । তরকারী ছাড়া শুধু ডালের বড়া করিয়াও তাহা দিয়া হিঙ্গি রাখিলে খুব ভাল লাগে ।

বানান ।—হিঙ্গিতে তরকারী বেশ ডুমা ডুমা করিয়া বানাইতে হইবে ।

মশলা ।—ইহাতে হলুদ, শুকালক্ষা, ধনে, দই, তেজপাতা, জীরা, হিং, লঙ্গ, দারচিনি, ছোট এলাচ, বি এই সব মশলা লাগে । কোন কোন হিঙ্গিতে গরমমশলা-বাঁটা দেওয়া যায় আবার কোন কোন হিঙ্গিতে বা গরমমশলা-গুঁড়া দেওয়া হয় । গরমমশলাটুকু

আর হিংটুকু হিঙ্গিতে দিতেই হইবে । ইহাতেই হিঙ্গির বিশেষত্ব ।
আর হলুদ অপেক্ষা ধনের ভাগ হিঙ্গিতে বেশী দিতে হয় ।

প্রণালী ।—প্রথমে হলুদ, শুকালক্ষা ও ধনে-বাটার ছাঁচনা চড়াইবে । বলক উঠিলে সাঁতলান তরকারী দিবে । তরকারীগুলি সিদ্ধ হইয়া গেলে মুন ও দই দিবে । তারপরে দই বেশ মিশিয়া আসিলে নামাইবে । ঘিয়ে তেজপাতা, জীরা ও হিং ফোড়ন দিয়া সম্বরাইবে । নামাইয়া গরমমশলা-বাঁটা বা গুঁড়া দিবে ।

ভোজন বিধি ।—ইহা ভাত, লুচি, রুটীর সঙ্গে খাওয়া যায় ।

৪৬২ । বড়ার হিঙ্গি ।

উপকরণ ।—আলু এক পোয়া (ছয় সাতটা), ছোট মটর ডাল আধ পোয়া, ধনে আধ ছটাক, হলুদ বড় এক গিরা বা আধ তোলা, শুকালক্ষা তিন চারিটা, জল তিন পোয়া, দই এক ছটাক, তেজপাতা দু তিন খানা, মুন প্রায় এক তোলা, জীরা সিকি তোলা, হিং দু তিন রতি, ছোট এলাচ দুইটি, দারচিনি সিকি তোলা (এক গিরা), লক্ষ তিন চারিটা, তেল আধ পোয়া, ঘি আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—আলুর খোসা ছাড়াইয়া আটটুকরা বা চারটুকরা ডুমা ডুমা করিয়া বানাও । বড় হয় তো আটটুকরা আর ছোট আলু হইলে চারটুকরা করিয়া বানাইতে হইবে । আলুগুলি জলে ফেল ।

রাধিবার এক ঘণ্টা পূর্বে মটর ডালগুলি বাছিয়া ভিজাইতে দিবে ; ভিজিলে পর ধুইয়া বাঁটিয়া লইবে । বার দুই বাঁটিলেই

হইবে। আগে ডাল-বাটাটা খানিকক্ষণ হাতে করিয়া ফেটাও ; তারপরে আধ-তোলাটুক নুন মিশাইয়া আবার দু একবার ফেটাইয়া লও। এইবারে ফ্রাইপ্যানে বা তৈয়ে কিম্বা একটা ছোট কড়ায় সরিষা তেল চড়াও। তিন চার মিনিট পরে তেলের ধোঁয়া উঠিতে থাকিলে ঠিক দশটী করিয়া ফুলুড়ি বা বড়া ছাড়। মিনিট সাত আটের মধ্যে দু খোলায় দশটী দশটী করিয়া কুড়িটী বড়া ভাজা হইয়া যাইবে। বড়াগুলি আলাদা পাত্রে উঠাইয়া রাখ। ঐ তেলে আলুগুলি কষিয়া লও। আলু কষিতে মিনিট চার পাঁচ লাগিবে।

শুকালক্ষা, ধনে, হলুদ সবগুলি মিহি করিয়া পিষিয়া তিন পোয়া জলে গুলিয়া হাঁড়িতে করিয়া চড়াইয়া দাও। পাঁচ সাত মিনিট পরে জল ফুটিয়া উঠিলে আলুগুলি ছাড়িবে। আরো মিনিট সাত পরে আলু সিদ্ধ হইয়া আসিলে দই ও নুন দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া দিবে। দই দিবার মিনিট পাঁচ পরে ঝোল ফুটিয়া গাঢ় হইয়া আসিলে বড়া-গুলি ছাড়িয়া দাও। বড়া দিবার দু তিন মিনিট পরেই নামাইবে, তা না হইলে বড়াতে একেবারে সব ঝোলটুকু টানিয়া লইবে।

আর একটি হাঁড়ি চড়াইয়া তাহাতে ঘি ঢালিয়া দাও। ঘি হইয়া আসিলে তেজপাতা ছাড় এবং জীরা ফোড়ন দাও। জীরা চুরচুর করিয়া খামিয়া গেলেই হিং ফোড়ন দিবে (হিংটুকু এক কাঁচা জলে আগে থেকে ভিজাইয়া রাখিতে হইবে।) এবং তৎক্ষণাৎ বড়াগুলি রাখা ঝোল ঢালিয়া দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া দিবে। দু এক মিনিট পরেই হিঙ্গি উনান হইতে নামাইবে। এবং তাহাতে ছোট এলাচ, লক্ষ ও দারচিনি পিষিয়া এক কাঁচা জলে গুলিয়া ছাড়াইয়া দিবে। হাঁড়ি ঢাকিয়া হিলাইয়া দিবে। খাইতে দেওয়া পর্যন্ত ঢাকিয়া রাখিবে, তাহা না হইলে ইহার সুবাস উড়িয়া যাইবে। এই

হিস্তিতে অধিক ঝুল থাকিবে না, মাথ-মাথ ধরণের হইবে ।

ভোজন বিধি ।—ইহা ভাত, লুচি ছয়েতেই খাওয়া যায় । ভাত খাইবার সময় অল্প ভাতের সহিত বড়া ও আলু সব একত্রে টিপিয়া শুক্কা করিয়া মাথিয়া, ইচ্ছামত তাহাতে একটু নেবুর রস দিয়া খাইতে বেশ লাগে ।

৪৬৩ । তালের মাতির হিস্তি ।

উপকরণ ।—তালের মাতি আধ পোয়া, আলু এক ছটাক, ধনে এক কাঁচা, শুক্কা লক্ষা দু তিনটী, হলুদ এক গিরা, জল প্রায় এক সের, দই এক ছটাক, মুন প্রায় পোন তোলা, চিনি আধ কাঁচা, বি দেড় ছটাক, তেজপাতা দুইটি, ছোট এলাচ তিনটী, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ তিন চারিটী, জায়ফল সিকি খানা ।

প্রণালী ।—তাল গাছের ভিতরে খুব নরম এক রকম শাদা থোড়ের মত থাকে তাহাকে মাতি বলে । তাহা শুধু খাইতেও বেশ লাগে । এই মাতি আধ পোয়া লইয়া তাহা টুকরা টুকরা করিয়া বানাও । আলুগুলির খোসা ছাড়াইয়া ডুমা ডুমা করিয়া বানাও । ধনে, লক্ষা, হলুদ মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ । ছটি ছোট এলাচ, দারচিনি, লঙ্গ ও জায়ফল কাঁকি কর অর্থাৎ মিহি করিয়া শুঁড়া কর ।

প্রায় আড়াই পোয়া তিন পোয়া জল হাঁড়িতে করিয়া চড়াইয়া দাও । মাতিগুলি তাহাতে সিদ্ধ কর । মিনিট পনেরর মধ্যে সিদ্ধ হইয়া যাইবে । আলুগুলি দুই কাঁচা বিয়ে করিয়া লও । তারপরে

ঐ বিয়ে সিদ্ধ মাতিগুলাও কষিয়া তোল ।

দেড় পোয়া জলে ধনে, লক্ষা, হলুদ-বাঁটা গোল । হাঁড়ি করিয়া
এই বাঁটনা-গোলা জল চড়াও । আলু ও মাতি ছাড় । মিনিট
পনেরর মধ্যে আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে দই, মুন ও চিনি দাও । ছ
তিন ফুট ফুটিলে নামাও ।

আবার হাঁড়ি চড়াইয়া দেড় ছটাক ঘি চড়াও । ছখানি তেজ-
পাতা ও একটি ছোট এলাচ মুখ খুলিয়া ছাড় । উহাতে বাঁধা তর-
কারীটা ঢালিয়া সম্বরাও । নামাইয়া গরমমশলার গুঁড়া দিয়া
ঢাকিয়া রাখ ।

৪৬৪ । খেজুরের মাতির হিঙ্গি ।

প্রণালী ।—ঠিক উপরোক্ত প্রকারে করিতে হইবে ।

৪৬৫ । বিটের হিঙ্গি ।

উপকরণ ।—বিট দুইটা, আলু ছয়টা, ফুলবড়ি ছয়টা, ধনে এক
তোলা, হলুদ দেড় গিরা, শুকালক্ষা চারিটা, দই দেড় ছটাক, মুন
প্রায় দশ আনি ভর, জীরা ছয়ানি ভর, তেজপাতা দুখানা, হিং চার
রতি ভর, জল তিন পোয়া, ছোট এলাচ একটি, লক্ষ দু তিনটা,
দারচিনি সিকি তোলা ।

প্রণালী।—ধনে, হলুদ, গুক্রালঙ্কা পিষিয়া তিন পোয়াটাক জলে গুলিয়া রাখ ।

বিট ও আলুগুলার খোসা ছাড়াইয়া ডুমা ডুমা আকারে বানাও । ধোও । হিংটুকু এক কাঁচা জলে ভিজাইয়া রাখ । ছোট এলাচ, লঙ্গ ও দারচিনি মিহি করিয়া পিষিয়া আলাদা একটা বাটীতে ঢাকিয়া রাখ ।

আধ ছটাক ঘি চড়াও । বড়িগুলি লাল করিয়া কষিয়া উঠাও । তারপরে বিট ও আলুগুলা কষিয়া তোল । এই হাঁড়িতেই ছাঁচনা ঢালিয়া দাও । বলক উঠিলে পর, আলু ও বিট ছাড় । প্রায় মিনিট পনের পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে বড়িগুলি ছাড় । আরো মিনিট পাঁচ পরে দই দাও । ছুন দাও । ইহার মিনিট পাঁচ পরে দইটা বেশ মিলিয়া গেলে নামাও ।

হাঁড়িতে বাকী আধ ছটাক ঘি ঢালিয়া দাও । তেজপাতা ও জীরা ছাড় । জীরার ফুটফুট আওয়াজ কমিয়া গেলে হিংটুকু ছাড়িয়াই উহাতে রাঁধা তরকারীটা ঢালিয়া সম্বরাও । হাঁড়ি ঢাকা দাও । তখনি নামাইয়া গরমমশলা-বাঁটা দিয়া একবার নাড়িয়া, তারপরে ঢাকিয়া রাখ ।

ভোজন বিধি।—ইহা ভাত, লুচি ছয়েতেই খাওয়া চলে ।

৪৬৬। কাঁচকলার হিঙ্গি।



উপকরণ।—কাঁচকলা একটি, আলু পাঁচটি, বড়ি ছয়টি, ধনে এক তোলা, হলুদ এক গিরা, শুকালঙ্কা তিনটি, জল আধ সের, দই আধ ছটাক, তেজপাতা তিন খানা, নুন প্রায় পোন তোলা, জীরা সিকি তোলা, হিং দুই রতি, ছোট এলাচ একটি, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ তিনটি, তেল এক ছটাক, ঘি আধ ছটাক, আদা আধ তোলা।

প্রণালী।—কাঁচকলার খোসা ছাড়াইয়া বারটুকরা বানাও। আলুগুলির খোসা ছাড়াইয়া প্রত্যেকটীকে ছয় বা আটটুকরা বানাইয়া ধুইয়া, একটু হলুদ মাখিয়া রাখ।

ধনে, হলুদ ও শুকালঙ্কা পিষিয়া রাখ। তিন পোয়া জলে ছাঁচনা গুলিয়া রাখ। ছোট এলাচ, লঙ্গ ও দারচিনি মিহি করিয়া পিষিয়া আলাদা একটি বাটীতে ঢালিয়া রাখ। আদাটুকু আলাদা মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ।

সরিষা তেল চড়াইয়া তাহাতে বড়িগুলো ভাজিয়া উঠাও। আলু ও কাঁচকলা কষিয়া উঠাও। একটি হাঁড়িতে ছাঁচনা চড়াও। ছাঁচনা ফুটিয়া উঠিলে তাহাতে আলু ও কাঁচকলা ছাড়। সিদ্ধ হইয়া আসিলে দই ও নুন দিবে। মিনিট চার ফুটিলে পর নামাইবে।

আর একটি হাঁড়িতে ঘি চড়াও। তেজপাতা ও জীরা ছাড়। জীরার ফুটফুট শব্দ থামিয়া গেলে হিং ছুঁকিয়া, তাহাতে রাখা তরকারী ঢালিয়া সঁাতলাও। ঠিক নামাইবার আগে পেয়া গরমশলা দিবে। ঘুঁটিয়া দিয়া নামাইবে, এবং ঢাকিয়া রাখিবে।

কাঁচকলার হিঙ্গি ব্যবহার রাখা যাইতে পারে। এদেশে কাঁচকলার বড় একটা কখনও অভাব হয় না।

৪৬৭। পটোল ও আলুর হিঙ্গি।

প্রণালী।—পটোল ও আলুর হিঙ্গি কাঁচকলার হিঙ্গির ধরণে করিতে হইবে।

৪৬৮। ফুলকপি, আলু ও কলাইগুলির হিঙ্গি।

প্রণালী।—ইহাও ঠিক কাঁচকলার হিঙ্গির মত করিয়া করিতে হইবে। কলাইগুলিগুলি কষিবে না। যখন ফুটিতে থাকিবে তখন ছাড়িবে। ইহাতে ধনের ভাগ বেশী দিবে।

৪৬৯। ইঁচড়ের হিঙ্গি।

উপকরণ।—ইঁচড় আধ সের, আলু আটটী, ধনে আধ ছটাক, শুকালকা চারিটী, হলুদ এক গিরা, ছোট এলাচ দুটি, লঙ্ক তিন চারিটী, মারচিনি সিকি তোলা, দই এক ছটাক, মুন প্রায় এক তোলা, জল এক সের, ঘি আধ পোয়া, জীরা দুয়ানি ভর, হিং তিন রতি, তেজপাতা দুখানা, আদা আধ তোলা।

প্রণালী।—ইচড়ের খোলা ছাড়াইয়া ডুমা ডুমা করিয়া বানাও ।
আনুর খোসা ছাড়াইয়া অর্ধেক করিয়া কাট । সব ধুইয়া রাখ ।

তুলালকা, হলুদ ও ধনে একত্রে মিহি করিয়া পিষিয়া এক পোয়া
জলে গোল ।

দারচিনি, ছোট এলাচ, লঙ্গ একত্রে মিহি করিয়া পিষিয়া একটি
বাটীতে ঢাকিয়া রাখ । হিংটুকু একটু জলে ভিজাইতে দাও ।

আদাটুকু আলাদা মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে তিন পোয়াটাক জলে চড়াইয়া ইচড়গুলি সিদ্ধ
করিতে চড়াও । প্রায় মিনিট পঁচিশ ত্রিশ পরে ইচড় সিদ্ধ হইয়া
গেলে জল ঝরাইয়া রাখ ।

এবারে প্রায় ছটাক খানেক ঘি চড়াইয়া প্রথমে তাহাতে আনু-
গুলি লাল করিয়া কষিয়া উঠাও । তারপরে ইহাতেই ইচড়গুলি
ছাড়িয়া অন্ন কষ । বাঁটা-মশলার ছাঁচনা ঢালিয়া দাও । বলক
উঠিলে আনু ছাড় এবং মুন দাও । মিনিট পনের পরে আনু সিদ্ধ
হইয়া আসিলে দই ঢালিয়া দাও । তিন চার ফুট ফুটিলে পর
নামাও ।

আবার হাঁড়ি চড়াইয়া ঘি দাও । তেজপাতা ও জীরা ফোড়ন
দাও । জীরার ফুটফুট শব্দ থামিয়া গেলে হিং ছুকিয়াই রাখা
তরকারী সবটা ঢালিয়া সঁাতলাও । একটু পরে নামাইয়া গরম-
মশলা-বাঁটা ও আদা-বাঁটা দিয়া একবার ঘাঁটিয়া দাও এবং ঢালিয়া
রাখ ।

৪৭০। ওলকপি, আলু ও কলাইশুটির হিঙ্গি।



প্রণালী।—ইহা উপরোক্ত প্রকারে করিতে হইবে। ওলকপি বেশ লাল করিয়া কষিয়া লইবে। আর কলাইশুটি, বনক ফুটিলে, কাঁচা দিবে।



৪৭১। সালগমের হিঙ্গি।



প্রণালী।—সালগম সিদ্ধ করিয়া কষিবে তাহা হইলে ইহার হাল-সেটে গন্ধ চলিয়া যাইবে। ঠিক ওলকপির হিঙ্গির মত রাখিবে।



ত্রয়োদশ অধ্যায় ।

কালিয়া ।

প্রয়োজনীয় কথা ।

কালিয়া ।—কালিয়া গুনিলেই মাংসের প্রস্তুত সামগ্রী বলিয়া মনে হয় । কিন্তু ভাল করিয়া রঁধিতে পারিলে নিরামিষ কালিয়া মাংসের কালিয়ারই মত খাইতে উৎকৃষ্ট এবং সুস্বাদু হইয়া থাকে ।

সচরাচর মশলা বেশ লাল করিয়া কষিয়া কালিয়া রঁধিতে হয় । মশলা কষা হইলে যখন ঘি বা তেল ছাড়িয়া দিবে, তখন কালিয়ার মশলা ঠিক কষা হইল বুঝিবে ।

কারী, দোন্না এবং দমপক্ক ইহারা অনেকটা কালিয়ার মত তবে ইহাদের প্রত্যেকের রঁধিবার প্রণালীতে কিছু কিছু প্রভেদও আছে । এইজন্য ভিন্ন ভিন্ন বিভাগে ইহাদের কথা লেখা যাইবে ।

শব্দী ।—আনু, পটোল, ফুলকপি, বাঁধাকপি, ওলকপি ও ইঁচড় প্রভৃতি তরকারী দিয়া আমরা কালিয়া রঁধিয়া থাকি । কালিয়াতে তরকারী বড় বড় করিয়া বানাইতে হয় ।

শব্দী ছাড়া ছুধের ছানারও কালিয়া রঁধা যায় । ছানার কালিয়া রুই মাছের কালিয়া অপেক্ষাও যেন খাইতে ভাল হয় ।

এলাচ ও দারচিনি এবং ঘি বা তেল। নিরামিষ কালিয়া এই মশলা-গুলি দিয়া রাখা হয়।

আমরা নিরামিষ কালিয়াতে অনেক সময় পেঁয়াজ ব্যবহার করি না। তাহার পরিবর্তে খোয়া (ডেলাক্ষীর) ঘিয়ে ভাজিয়া দিই।

কালিয়াতে গরমমশলা দিতেই হইবে। কখনো বা পিষিয়া দিই, কখন কখন গোটাও দিয়া থাকি।

মালাই-কালিয়া রাখিতে হইলে নারিকেল দিয়া রাখা যায়।

রাঁধিবার প্রণালী।—প্রথমে ঘি চড়াইয়া খোসা ভাজিয়া উঠাইবে। তারপরে মশলাতে জলের ছিটা মারিয়া মারিয়া লাল করিয়া কষিবে। দই দিবে। দয়ের জল মারিয়া মশলায় ঘি ফাটাফাটা হইলে জল দিবে। তরকারী দিয়া হুন দিবে। তরকারী বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে এক বেস ঘিয়ের উপরে থাকিলে নামাইবে। তারপরে গরমমশলা পিষিয়া ইহাতে দিবে এবং ঢালিয়া রাখিবে।

ভোজন বিধি।—ভাত, লুচি, রুটী, পরোটা সকলের সঙ্গে কালিয়া খাওয়া চলে।

৪৭২। আলু পটোলের কালিয়া।

উপকরণ।—আলু পাঁচটি, পটোল পাঁচটি, হলুদ এক গিরা, আদা এক গিরা, ধনে সিকি তোলা, শুকালক্ষা তিনটি, দই আধ ছটাক, পেঁয়াজ (ইচ্ছামত ব্যবহার করিবে) এক ছটাক, হুন আধ তোলা, লক্ষ তিনটি, ছোট এলাচ একটি, দারচিনি ছয়ানি ভর, ডেলাক্ষীর এক

প্রণালী ।—আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধ খান্না করিয়া কাটিয়া রাখ । পটোলের বাধাইয়া খোলা ছাড়াইয়া আড়ে দুই খানা করিয়া কাট ।

হলুদ, আদা, ধনে, শুকালঙ্কা একত্রে পিষিয়া রাখ । ইচ্ছামত পেঁয়াজ পিষিয়া রাখ । পেঁয়াজ না দিলে ক্ষীর ভাজিয়া দিবে । লক্ষ, ছোট এলাচ ও দারচিনি মিহি করিয়া বাটিয়া আলাদা রাখ ।

যি চড়াইয়া তাহাতে ক্ষীরটুকু ভাজিয়া উঠাও । তারপরে আলু ও পটোলগুলি কষিয়া উঠাও । এখন এই ঘিয়ে হলুদাদি পেয়া মশলা-টুকু সব ছাড়, এবং কষ । জলের ছিটা দিয়া ঘিয়া প্রায় মিনিট বার কষিয়া লাল কর । তারপরে দই দাও । আরো মিনিট পাঁচ মাত কষিয়া জল দাও । আলু ও পটোল ছাড় । মুন দাও । মিনিট দশ পরে আলু নিক হইয়া গেলে ভাজা ক্ষীরটুকু আধ-গুঁড়া করিয়া দাও । বেশ থকথকে হইয়া আসিলে নামাইয়া গরমমশলা-বাটা দিয়া ঢাকিয়া রাখ ।

পেঁয়াজ ইচ্ছামত পিষিয়া এবং ভাজিয়া দিবে ।

৪৭৩ । ইঁচড়ের কালিয়া



উপকরণ ।—ইঁচড় আধ সের, আলু আটটা, যি তিন ছটাক, হলুদ দু গিরা, আদা এক তোলা, শুকালঙ্কা চারিটা, ধনে আধ তোলা, সাজিয়া ছয়ানি ভর, দারচিনি সিকি তোলা, ছোট এলাচ দুটা, জল এক সের, মুন প্রায় এক তোলা, লক্ষ তিনটা ।

প্রণালী ।—হলুদ, আদা, শুকালঙ্কা, ধনে, সাজিয়া ছয়ানি ভর

দারচিনি, বড় এলাচ সব একত্রে পিষিয়া রাখ। ছয়ানি ভর দারচিনি, ছোট এলাচ দুটি ও লঙ্গ তিনটী মিহি করিয়া পিষিয়া আলাদা রাখ।

ইচড়ের খোলা ছাড়াইয়া ডুমা ডুমা করিয়া বানাও। আনু কয়টীর খোসা ছাড়াইয়া আধ খানা করিয়া কাট।

একটি হাঁড়িতে তিন পোয়া জল চড়াইয়া ইচড়গুলি সিদ্ধ করিতে দাও। মিনিট কুড়ির মধ্যে সিদ্ধ হইয়া যাইবে। নামাইয়া জল ঝরাইয়া রাখ।

এক ছটাক ঘি চড়াইয়া তাহাতে আনুগুলা কষিয়া উঠাও। তারপরে ইচড় কষিয়া উঠাও। এইবারে বাকী কাঁচা ঘিটা ইহাতে ঢালিয়া দাও। হলুদাদি সব বাঁটা-মশলা ছাড়। বেশ লাল করিয়া কষ। প্রায় মিনিট পনের কষিয়া মশলার রং বেশ লাল হইয়া আসিলে ইচড় ও আনু দাও। দু তিন বার নাড়িয়া জল ও মুন দাও। মিনিট দশ পরে ঘিয়ের উপরে থাকিলে একটি নেবুর রস দিয়া নামাও। বাঁটা-গরম-মশলা এক কাঁচা জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও এবং ঢাকিয়া রাখ।

৪৭৪ । মিঠা দিলখোস ।

উপকরণ।—রসগোল্লা আটটা, আনু ছয়টা, হলুদ এক গিরা, আদা এক তোলা, শুকালঙ্কা দুটী, দই আধ ছটাক, মুন আধ তোলা, জাম্বফল সিকি খানা, দারচিনি ছয়ানি ভর, লঙ্গ দুটী, ছোট এলাচ একটা, জল এক পোয়া, ঘি আধ পোয়া, খোয়া ক্ষীর এক কাঁচা,

কিসমিস চৌদ্দটা, নেবু একটা, ধনে আধ তোলা

প্রণালী ।—হলুদ, আদা, শুকালক্ষা ও ধনে একত্রে মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ । জায়ফল, দারচিনি, লঙ্গ, ছোট এলাচ মিহি করিয়া পিষিয়া আলাদা রাখিয়া দাও ।

রসগোল্লাগুলি এক বাটি জলে ডুবাইয়া ধোও, তাহা হইলে ইহার রসটা বাহির হইয়া যাইবে ।

ঠিক রসগোল্লার মত গোল গোল দেখিয়া আলু লইবে । আলু-গুলার শাদা করিয়া খোসা ছাড়াইয়া ফেলিয়া ধুইয়া রাখ ।

এক ছটাক ঘি চড়াও । ডেলাক্ষীরটুকু লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাইয়া রাখ । তারপরে ঘিয়ে আলুগুলি ছাড় । বেশ লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও ।

এখন ঐ ভাজা ঘিয়ে আরো সব ঘিটা ঢালিয়া দাও । হলুদাদি পেষা মশলা ছাড় । মিনিট সাত আট বেশ লাল করিয়া কষিয়া দই দাও । আরো পাঁচ সাত মিনিট লাল করিয়া কষিয়া আলু ছাড় । জল ও মুনটুকু দাও । আলু বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে রস-গোল্লাগুলি ছাড় । দু একবার ফুটিলে পর কিসমিস ও ভাজা ক্ষীরটুকু আধ-গুঁড়া করিয়া দাও । ঘিয়ের উপরে থাকিলে পর, নেবুর রস দিয়া নামাও । গরমমশলা-বাঁটা দিয়া একবার নাড়িয়া ঢাকিয়া রাখ ।

ভোজন বিধি ।—ইহা খাইতে একটু মিষ্টি মিষ্টি হয় । লুচি, ভাত ছয়েতেই ইচ্ছামত খাইতে পার ।

৪৭৫ । ফুলকপির কালিয়া ।



উপকরণ ।—ফুলকপি একটি, আলু চারিটা, পেঁয়াজ চারিটা, হলুদ দু গিরা, আদা আধ তোলা, শুক্লালঙ্কা তিনটা, ধনে আধ তোলা, জল তিন পোয়া, মুন প্রায় দশ আনি ভর, ঘি দেড় ছটাক, ছোট এলাচ একটি, লঙ্ক দুটা, দারচিনি ছয়ানি ভর, নারিকেল আধ মালা, ছাড়ান কলাইগুটি এক ছটাক ।

প্রণালী ।—ফুলকপির প্রতি ডালে ডালে কাটিয়া রাখ । আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধ খানা করিয়া কাট । সব ধুইয়া রাখ ।

দুটা পেঁয়াজ ভাজিবার জন্ত লম্বাদিকে কুঁচা কাটিয়া রাখ । বাকী দুটি পেঁয়াজ ও হলুদ, আদা, শুক্লালঙ্কা, ধনে সব একত্রে মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ ।

ছোট এলাচ, লঙ্ক, দারচিনি পিষিয়া আলাদা রাখ ।

নারিকেল পিষিয়া এক ছটাক জলে গুলিয়া দুধ বাহির কর ।

ঘি চড়াও । ঘিয়ে আলু ও কপি কষিয়া উঠাও । তারপরে পেঁয়াজকুটি ছাড় । পেঁয়াজগুলি আধ-ভাজা রকম হইলে বাটা-মশলা ছাড় বেশ করিয়া লাগ কর । জল দাও । আলু ও কপি ছাড় । মুন দাও । আলু বেশ সিদ্ধ হইয়া আসিলে এবং জলও মরিয়া আসিলে নারিকেলের দুধ দাও । মিনিট দুই পরে নামাইয়া গরম-মশলা-বাটা দিয়া ঢাকিয়া রাখ ।

৪৭৬। বাঁধাকপি, ওলকপি ও শালগমের কালিয়া।



প্রণালী।—বাঁধাকপি বা ওলকপি বা শালগমের কালিয়া করিতে হইলে ঠিক উপরোক্ত প্রণালীতে করিলে বেশ হইবে। বাঁধাকপি প্রভৃতির কালিয়াতেও আলু দিবে।

৪৭৭। ছানার কালিয়া।



উপকরণ।—ছানা আধ পোয়া, আলু তিনটা, ঘি তিন ছটাক, ধনে এক কাঁচা, আদা এক গিরা, শুকালক্ষা তিনটা, হলুদ এক গিরা, ডেলাক্ষীর আধ ছটাক, তেজপাতা দু খানা, ছোট এলাচ দুটি, লক্ষ তিন চারিটা, দারচিনি সিকি তোলা, আধ পোয়া দই, জল এক পোয়া, ছুন প্রায় পোন তোলা।

প্রণালী।—ছানা দেড় ইঞ্চি লম্বা, এক ইঞ্চি চওড়া এবং আধ ইঞ্চি পুরু করিয়া কাট। আলুর খোসা ছাড়াইয়া দু-আধখানা করিয়া বানাও। হলুদ, ধনে, আদা ও শুকালক্ষা সব একত্রে পিষিয়া রাখ। হাঁড়িতে সব ঘিটা চড়াও। ঘিয়ে ক্ষীরটুকু আগে ভাজিয়া লও। ক্ষীরটা দু তিন মিনিটের মধ্যে অল্প লাল্চে হইয়া আসিলেই উঠাইবে। এইবারে ঐ ঘিয়েই ছানাগুলি ছাড়। ছানা বাদামী বংএর হইলে নামাও। তারপরে আলু ছাড়। আলুগুলিও লাল্চে করিয়া কষিয়া লও। * এখন এই ঘিয়ে হলুদ, ধনে, আদা ও শুকালক্ষা-বাঁটা ছাড়।

* ছানার কালিয়াতে আলু তেলে ভাজিবে না।

লাল করিয়া কষ । তারপরে দই দাও । আবার কষিতে থাক ; দইয়ের জল বাহির হইয়া শুকাইয়া মশলা লাল হইয়া আসিলে ক্ষীর-টুকু দিবে । আলু ও ছানা দিয়া এক পোয়াটাক জল দিবে । মুন দিবে । জল মরিয়া আধ পোয়া আন্দাজ থাকিলে নামাইবে ।

ভোজন বিধি ।—ইহা লুচি ও ভাত দুয়ের সহিত খাওয়া চলে ।

৪৭৮ । কমলানেবুর কালিয়া ।

উপকরণ ।—আলু সাত আটটি, ফুলকপির ডাল নয়টি, হলুদ দুই গিরা, তেল আধ ছটাক, ঘি তিন কাঁচা, তেজপাতা এক খানি, লবঙ্গ দুটি, ছোট এলাচ একটি, দারচিনি এক গিরা, আদা পোন তোলা, পেরাজ দুটি, শুকালঙ্কা দু তিনটি, জল আধ সের, কাঁচালঙ্কা দু তিনটি, কমলানেবু দুটি, মুন প্রায় পোন তোলা ।

প্রণালী ।—আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধ খানা করিয়া কাট । ফুলকপির আট নয়টি ডাল ধুইয়া রাখ । সব ধুইয়া ফেল । হলুদ আলাদা পিষিয়া রাখ । কমলানেবুর খোসা ছাড়াইয়া ফেল । ছয় সাতটি কোয়া আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ ; আর বাকী কোয়াগুলি ছাড়াইয়া তাহার শাঁস বাহির করিয়া রাখ ।

আলু ও কপিতে একটু হলুদ মাখিয়া রাখ । হাঁড়িতে তেল চড়াও । তেলের ধোঁয়া বাহির হইলে আলু ও কপি ছাড় । সাত আট মিনিট ধরিয়া কষ । অল্প ভাজা বকম হইয়া আসিলে তরকারী গুলি নামাইয়া ফেলিবে ।

আবার হাঁড়ি চড়াইয়া তাহাতে ঘি দাও। এক খানি তেজপাতা, দুটি লঙ্গ, একটি ছোট এলাচ ও একটি দারচিনি ছাড়। ঘিের স্নগন্ধ বাহির হইলেই হলুদ, আদা, পেঁয়াজ এবং লঙ্কা-বাঁটা ছাড়। আট নয় মিনিট ধরিয়া কষ। কষিয়া বেশ লাল কর। তারপরে তরকারী দাও। দু চার বার নাড়িয়া প্রায় আধ সের জল দাও। মুন দাও। দু তিনটা কাঁচালঙ্কা ভাঙ্গিয়া দাও। আলু, কপি সিদ্ধ হইয়া আসিলে প্রায় অর্ধেক জল মরিয়া গেলে, কমলানেবুগুলা ঢালিয়া দাও। দু এক বার ফুটিলেই নামাইয়া রাখ।

৪৭৯। বেগুনের কালিয়া।

উপকরণ।—ছোট ছোট বেগুন দশটা, ঘি আধ পোয়া, দই আধ পোয়া, ছোট এলাচ দুটা, দারচিনি এক গিরা, লঙ্গ তিন চারিটা, আদা এক তোলা, হলুদ সিকি তোলা, লঙ্কা সিকি তোলা, চিনি সিকি তোলা, মুন আধ তোলা, জল এক ছটাক।

প্রণালী।—ছোট ছোট দেখিয়া বেগুন আনিয়া চার-ফালি করিয়া চিরিবে অথচ বেন আস্ত থাকে। বেগুনগুলা ধুইয়া রাখ। আধ পোয়া দই ফেটাইয়া তারপরে তাহাতে এক ছটাক জল মিশাও। আদা, লঙ্কা ও হলুদ পিষিয়া রাখ।

হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি চড়াও। ঘি গরম হইলে তাহাতে বেগুন কয়টা ছাড়িয়া কষিতে থাক। অল্প অল্প ভাজা হইলে বেগুনগুলা উঠাইয়া দইয়ে ফেল। বেগুন-ভাজা ঘিটা অন্য পাত্রে ঢালিয়া রাখ।

হাঁড়িকে আবার নতুন এক ছটাক ঘি ঢালিয়া দাও। ঘিে ছোট

এলাচ, দারচিনি ও লঙ্কা ফোড়ন দাও। ঘিয়ের দাগ দেওয়া হইলে তাহাতে হলুদ, লঙ্কা ও আদা-বাঁটা ছাড়িয়া কষিতে থাক। বেশ লাল করিয়া কষা হইলে দইশুদ্ধ বেগুন ঢালিয়া দাও। দইয়ের জল মরিয়া ঘিয়ের উপরে থাকিলে নামাইবে।

চতুর্দশ অধ্যায় ।

কারী ।

প্রয়োজনীয় কথা ।

কারী ।—কারীকে কালিয়ার বড় বোন বলিতে পারা যায়। ইহা কালিয়ার মতই কষিয়া রাখিতে হইবে বটে তবু তাহার ভিতরেও তফাৎ আছে। কালিয়ার মত শবজী দিয়া কারী রাখিতে হয়। কারীতেও শবজী ডুমা ডুমা বড় বড় করিয়া বানাইতে হয়।

মশলা ।—হলুদ, সরিষা, ধনে, শুকালঙ্কা, পেঁয়াজ, আদা, দই, ঘি বা তেল এই সব উপকরণ কারীর। কারীতে হলুদ একটু বেশী দিতে হইবে, সরিষা ও ধনের ভাগ অল্প করিয়া দিবে। আদাও অল্প দিবে। কারীতে শেষে একটু নেবুর রস দিলে বেশ সুগন্ধ এবং আনন্দ ভাল হয়।

কারীতে আমরা প্রায়ই গরমমশলা দিই না। অল্প করিয়া প্রতি কারীতে একটু নারিকেল পিষিয়া দিলে বেশ আনন্দ হয়। অনেক সময় বাদাম-বাঁটা পোস্তা-বাঁটাও দিয়া থাকি।

মালাই কারীতে নারিকেলের দুধ দিবে।

যখন টক কারী রাখিবে তখন তাহাতে ইচ্ছামত আদা না দিতেও পার। জলপাই, কাঁচা আমড়া, কাঁচা আম ইত্যাদি দিয়া টক কারী

রাঁধিতে হয়।

কালকারীরই মত ইহা রাঁধিবে। কেবল অপেক্ষাকৃত পাতলা করিবে। আর তরকারী সিদ্ধ হইয়া আসিলে তবে আমড়া প্রভৃতি অল্পদ্রব্য ছাড়িবে। টককারীতে দই দিতে হইবে না।

রাঁধিবার প্রণালী।—প্রথমে ঘি চড়াইয়া তরকারী কষিয়া উঠাইবে। তারপরে পেঁয়াজ ভাজিয়া উঠাইবে। পেঁয়াজ ভাজা হইয়া গেলে ঐ ঘিয়ে মশলা ছাড়িবে। বেশ লাল করিয়া কষিয়া তারপরে দই দিবে আবার খুব ভাল করিয়া কষিয়া জল দিবে। নুন দিবে। ফুটিয়া উঠিলে তরকারী দিবে। তরকারী বেশ সিদ্ধ হইয়া যাইবে এবং জল মরিয়া ঘিয়ের উপর থাকিবে। ঠিক নামাইবার আগে নেবুর রস দিয়া নামাইবে।

কোণ্ডাকারী।—কোণ্ডাকারী রাঁধিতে হইলে কোণ্ডা আলাদা প্রস্তুত করিবে। কারী আলাদা রাঁধিবে। তারপরে কেবল সাজাইয়া দিবে।

ভোজন বিধি।—কারী, ভাত, লুচি, সবতেই খাওয়া চলে।

৪৮০। ফুলকপির কারী



উপকরণ।—ফুলকপি আধ খানা, আলু ছয় সাতটা, হলুদ দু'গিরা, সরিষা আধ তোলা, ধনে আধ তোলা, শুকালক্ষা চারিটা, পেঁয়াজ ছয়টা, আদা এক তোলা, নারিকে আধ মালা, ঘি আধ তোলা, জল আধ সের, নুন প্রায় পোন তোলা।

প্রণালী ।—ফুলকপির প্রতি ডালে ডালে বানও ; ভাল করিয়া ধোও । অনেক সময়ে ইহার ভিতরে পোকা থাকে । আলুগুলা আধখানা করিয়া বানাইয়া ধুইয়া রাখ ।

হলুদ, সরিষা, ধনে, শুকালকা, চারিটা পেঁয়াজ ও আদা একত্রে পিষিয়া রাখ । দুটি পেঁয়াজ কুচি কর ।

নারিকেল কুরিয়া তারপরে সেই কোরা নারিকেলগুলি এক ছটাক গরম জলে গুলিয়া তাহা হইতে দুধ নিংড়াইয়া রাখ ।

যি চড়াইয়া তাহাতে ফুলকপি ও আলু কষিয়া উঠাও । এই ঘিয়ে পেঁয়াজ-কুচি ছাড় । পেঁয়াজ অল্প লাল হইয়া আসিলে পেঁষা মশলা ছাড় । বেশ লাল করিয়া কষ । জল দাও । তারপরে আলু ও কপিগুলি ছাড় । হুন দাও । আলু সিদ্ধ হইয়া আসিলে নারিকেল-দুধ ঢালিয়া দাও । ঘিয়ের উপরে থাকিলে নামাইবে ।

৪৮১ । ওলকপির কারী ।

প্রণালী ।—ওলকপির কারী উপরোক্ত প্রণালীতে করিতে হইবে ।

৪৫২ । শাককপির কারী ।



প্রণালী ।—শাককপির * কারী ঠিক উপরোক্ত প্রণালীতে রাখিবে । ইহাতে একটু টক দিলে খাইতে ভাল লাগিবে । অনেকটা কলাইগুটির কারীর মত লাগিবে ।



৪৮৩ । ছানার কারী ।



উপকরণ ।—ছানা আধ সের, আলু আটটী, ঘি তিন পোয়া, ধনে এক ছটাক, আদা আধ ছটাক, শুকালক্ষা বারটী, হলুদ পাঁচ গিরা, পেঁয়াজ এক পোয়া, দই আধ পোয়া, জল তিন পোয়া, ছুন প্রায় তিন কাঁচা, তেঁতুল আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—দুই ইঞ্চি লম্বা, এক ইঞ্চি চওড়া এবং আধ ইঞ্চি পুরু করিয়া ছান্ন কাট । আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধখানা করিয়া বানাইয়া ধুইয়া রাখ ।

এক ছটাক পেঁয়াজ লম্বাদিকে কুচিকাটিয়া রাখ । বাকী পেঁয়াজ, হলুদ, ধনে, আদা ও শুকালক্ষা সব একত্রে পিষিয়া রাখ ।

এক পোয়া ঘি চড়াও । তাহাতে ছানা ভাজিয়া উঠাও । পরে আলু মাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও । এবারে পেঁয়াজ মাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও । এই ভাজা ঘিষের উপরেই বাকী সমস্ত ঘিটা ঢালিয়া

* ক্রমেসে স্প্রাউটকে আমরা শাককপি বা বেঁ প বুলি । ইহার কপি এবং শাক দুইই খাইতে অত্যন্ত মিষ্টি লাগে ।

দাও। পেঁষা মশলা সবটা ছাড়। মশলা লাল করিয়া কষ। তারপরে দই দাও। বেশ লাল হইয়া আসিলে জল দাও, নুন দাও। এবারে আলুগুলি ছাড়। আলুগুলি সিদ্ধ হইয়া আসিলে ছানা দাও। তারপরে তেঁতুল-গোলা দাও। ঘিের উপরে থাকিলে নামাও।

ভোজন বিধি।—ইহা ভাত, লুচি ছয়েতেই খাওয়া চলে।

৪৮৪। বিস্মা আমের কারী।

উপকরণ।—কচি বিস্মা তুটী, আলু চারিটা, ছোট কাঁচা আম তিনটা, পেঁয়াজ পাঁচটা, হলুদ দেড় গিরা, শুকালঙ্কা তিনটা, নুন প্রায় পোন তোলা, জল আধ সের, তেল বা ঘি দেড় ছটাক।

প্রণালী।—বিস্মার খোসা ছাড়াইয়া আটটুকরা করিয়া বানাও। আলুর খোসা ছাড়াইয়া চারটুকরা করিয়া বানাও। কাঁচা আমের খোসা ছাড়াইয়া আধ খানা করিয়া কাট। সব ধুইয়া রাখ।

একটি পেঁয়াজ লম্বাকুচি কাট।

বাকী চারিটা পেঁয়াজ, হলুদ ও শুকালঙ্কা পিষিয়া রাখ।

তেল চড়াও। পেঁয়াজ-কুচি ছাড়। পেঁয়াজ আধা-ভাজা হইলে পর, পেঁষা মশলা ছাড়। মশলাটাকে বেশ লাল করিয়া কষিয়া তারপরে আলু ও বিস্মা ছাড়। ঢাকা দাও। ইহার জল ইহাতে মরিয়া গেলে পর আরো দু তিন বার নাড়া চাড়া করিয়া জল দাও। নুন দাও। আলু বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে আম দাও। তারপরে জল মরিয়া তেলের উপরে থাকিলে নামাইবে।

ভোজন বিধি—ইহা ভাত, লুচি, কুটী সবতেই খাওয়া চলে।

৪৮৫। ধুঁহুলের কারী।

প্রণালী।—উপরোক্ত প্রণালীতে ধুঁহুলের কারী রাখিতে হইবে।

৪৮৬। লাউয়ের মালাইকারী।

উপকরণ।—বড় নারিকেল একটি, লাউ আধসের, আনু চারিটা, ঘি আধ পোয়া, জল এক পোয়া, পেঁয়াজ আধ পোয়া, আদা আধ তোলা, শুকালকা তিনটা, দারচিনি সিকি তোলা, ছোট এলাচ একটি, লঙ্গ চারিটা, জৈত্রী একটুকরা, কাঁচালকা চারিটা, হুন প্রায় দশ আনি ভর, নেবু দুটা।

প্রণালী।—লাউয়ের খোলা ছাড়াইয়া দুই ইঞ্চি লম্বা ও এক ইঞ্চি চওড়া করিয়া কাট। আনুগুলি দুটুকরা করিয়া কাটিয়া ধুইয়া রাখ।

নারিকেল কুরিয়া তাহার দুধ বাহির কর। তারপরে এই ছিবড়াতে আরো এক পোয়া জল দিয়া সমস্ত দুধটা বাহির কর। খাঁটি দুধটুকু আলাদা রাখ, আর জোলো দুধটা আলাদা রাখ।

এক ছটাক পেঁয়াজ লম্বাকুচি-করিয়া কাট। বাকী এক ছটাক পেঁয়াজ, আদা, শুকালকা একত্রে পিষিয়া রাখ।

যি চড়াইয়া তাহাতে আলুগুলি কষিয়া উঠাও । তারপরে গরম-মশলা ও পেঁয়াজ-কুচি ছাড় ; লাল হইয়া আসিলে বাঁটা-মশলা ছাড় । খুব কষিতে থাক । নারিকেলের জোলো দুধ উহাতে ক্রমে ক্রমে দিয়া লাল করিয়া কষ । তারপরে লাউগুলো ছাড় । হাঁড়ি ঢাকা দাও । ইহার জল বাহির হইয়া ইহাতেই মরিয়া গেলে আলু দাও । বাকী নারিকেলের জোলো দুধটা দাও । মুন দাও । কাঁচালঙ্কা দাও । আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে নেবুর রস ইচ্ছামত দাও । তারপরে নারিকেল-দুধ দিয়া একবার নাড়িয়া নামাইয়া রাখ ।

ভোজন বিধি ।—ইহা ভাত ও লুচি, রুটী সবেতেই খাওয়া চলে ।

৪৮৭ । পাকা শসার কারী ।

প্রণালী ।—পাকা শসার মাঝের বুকো ফেলিয়া ঠিক লাউয়ের মত বানাইয়া উপরোক্ত প্রকারে মালাইকারী রাখিলে অতি উপাদেয় হয় ।

৪৮৮ । কাঁচা কলাইশুটির কোণ্ডাকারী ।

উপকরণ ।—আদা আধ তোলা, পেঁয়াজ এক ছটাক, হলুদ দু গিরা, শুকালঙ্কা তিনটা, মুন প্রায় আধ তোলা, দু ছড়া তেঁতুল, যি দেড় ছটাক, জল পাঁচ ছটাক, মরিষা আধ তোলা, ধনে আধ তোলা ।

প্রণালী ।—একটি পেঁয়াজ কুঁচাইয়া রাখ ।

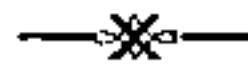
আদা, বাকী পেঁয়াজগুলি, হলুদ, গুরুালকা, সরিষা ও ধনে একত্রে পিষিয়া রাখ ।

তেঁতুল এক ছটাক জলে ভিজাইতে দাও ।

প্রথম খণ্ডের ২৫৬ পৃষ্ঠায় কাঁচা কলাইশুটির কোণ্ডা যেক্রমে প্রস্তুত করিতে হয় লেখা গিয়াছে, এস্থলেও সেইরূপ কলাইশুটির কোণ্ডা করিতে হইবে ।

যি চড়াইয়া তাহাতে পেঁয়াজ-কুঁচি ছাড় । পেঁয়াজ আধ-ভাজা রকম হইলে মশলা-বাঁটা ছাড় । বেশ লাল করিয়া জলের ছিটা দিয়া দিয়া কষা হইলে পর, পাঁচ ছটাক জল দাও । মুন দাও । ফুটিয়া উঠিলে তেঁতুল-গোলা ঢালিয়া দাও । আরো দু ফুট ফুটিলে কোণ্ডা ছাড় । বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাও ।

৪৮৯ । কচিডুমুরের কোণ্ডাকারী ।



প্রণালী ।—প্রথম খণ্ডের ২৪১ পৃষ্ঠায় কচিডুমুরের কোণ্ডা দেখ ।

সেইরূপ প্রণালীতে কোণ্ডাগুলি তৈয়ারী করিয়া তারপরে কাঁচ-কলাইশুটির কোণ্ডাকারীর প্রণালীতে কারী রাখ ।

৪৯০। নিরামিষ ডিমের বড়ার কারী।



প্রণালী।—প্রথম ধণ্ডের ২৩৬ পৃষ্ঠায় “মিছাবড়া” করিবার প্রণালী দেখিয়া প্রথমে বড়া প্রস্তুত করিবে। তারপরে কারী রাখিতে হইবে।

উপকরণ।—ঘি দেড় ছটাক, আলু তিনটী, পেঁয়াজ দেড় ছটাক, আদা আধ তোলা, শুকালকা ছটী, হলুদ দেড় গিরা, জল প্রায় দেড় পোয়া, আমচুর তিন চারটুকরা, মুন আধ তোলা।

প্রণালী।—আলুগুলা ডুমা ডুমা করিয়া বানাও। একটি বড় পেঁয়াজ লম্বা দিকে কুচি করিয়া ধুইয়া রাখ।

হলুদ, বাকী পেঁয়াজগুলি, আদা ও শুকালকা একত্রে পিষিয়া রাখ। আমচুরগুলি ধুইয়া রাখ।

সব ঘিটা চড়াও। ঘিয়ে আলুগুলি লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও। মিনিট চারের মধ্যে হইয়া যাইবে। পেঁয়াজ-কুচি ছাড়। পেঁয়াজ অল্প লালচে রকম হইয়া আসিলে উহাতেই পেয়া মশলা ছাড়। জলের ছিটা দিয়া দিয়া মিনিট সাত ধরিয়া কষ। বেশ লাল হইয়া আসিলে ভাজা আলুগুলি ছাড়িবে। দু তিনবার নাড়িয়া এক পোয়াটাক জল দিবে। মিনিট তিন ফুটিলে পর বড়গুলা ছাড়িবে। আমচুর দিবে। মুন দিবে। মিনিট ছয় সাত পরে নামাইবে।



৪৯৯ । ইঁচড়ের কোণ্ডাকারী ।



উপকরণ ।—কচি ইঁচড় এক পোয়া, কাঁচালক্ষা তিনটী, শুকালক্ষা একটি, ধনে সিকি তোলা, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ চারিটী, ছোট এলাচ তিনটী, জায়ফল আধ খানা, আদা আধ তোলা, ছানা আধ পোয়া, শফেদা দেড় কাঁচা, ঘি তিন ছটাক, মুন সিকি তোলা, জল একসের ।

কারী ।—হলুদ সিকি তোলা, শুকালক্ষা তিনটী, আদা এক তোলা, বাদাম পাঁচটা, ডেলাক্ষীর এক কাঁচা, জায়ফল তিন রতি, ছোট এলাচ দুইটা, লঙ্গ চারিটী, দারচিনি সিকি তোলা, পাকা তেঁতুল এক ছড়া, তেজপাতা একটা, দই আধ ছটাক, জল তিন ছটাক ।

প্রণালী ।—কচি দেখিয়া একটি ইঁচড় লইবে । হাতে সরিষা তেল মাখিয়া ইঁচড়টী কাটিয়া ফালা ফালা কর । ইহার মধ্য হইতে এক পোয়া ইঁচড় ওজন করিয়া লও । ইঁচড়ের পরিষ্কার করিয়া খোলা ছাড়াইয়া ডুমা ডুমা আকারে বানাও । এক সেরটাক জলে সিদ্ধ করিতে চড়াও । ইঁচড় সিদ্ধ হইতে প্রায় মিনিট কুড়ি পঁচিশ সময় লাগিবে ।

কাঁচালক্ষা কয়টা ও আদাটুকু কিমা অর্থাৎ খুব কুচি করিয়া লও । ধনেগুলি কাঠখোলার চমকাইয়া তারপরে গুঁড়াইয়া রাখ । দারচিনি, লঙ্গ, ছোট এলাচ, জায়ফল ফাঁকি করিয়া অর্থাৎ গুঁড়াইয়া কাপড়ে ছাঁকিয়া লও । শুকালক্ষা বাঁটিয়া রাখ । তেঁতুলটুকু এক ছটাক জলে ভিজাইয়া রাখ ।

সিক ইচড়গুলি একটু ঠাণ্ডা হইলে হাত দিয়ে চটকাইয়া লও। ইহার সহিত ছানাও চটকাইয়া মাখ। কিমা আদা ও কাঁচালঙ্কা, মুন, শুক্কালঙ্কা-বাঁটা, শফেদা, গুঁড়ান ভাজা ধনে এবং ফাঁকি গরম-মশলার অর্ধেকটুকু এইগুলিও ইচড়ের সহিত মাখিয়া লও। চৌদ্দটা গোলা কর।

তৈয়ে তিন ছটাক ঘি চড়াও। ঘি কড়াইয়া লইয়া ঘিয়ের তৈ নামাইয়া তাহাতে চার পাঁচটা করিয়া গোলা ছাড়। তারপরে ফের তৈ আঙুনে চড়াও। বেশ লাল হইলে সেগুলি নামাইয়া আবার বাকীগুলি ভাজিবে। এইরূপে ইচড়ের কোণ্ডা প্রস্তুত হইল।

এবারে কারী বা ঝোল করিতে হইবে।

হলুদ, শুক্কালঙ্কা, আদা ও বাদাম পিষিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে করিয়া আধপোয়াটাক কোণ্ডাভাজা-ঘি চড়াও। ডেলাক্ষীরটুকু ভাজিয়া উঠাও। ঐ ঘিয়ে এক খানা তেজপাতা, দুইটা ছোট এলাচ, লক্ষ চারিটা, সিকি তোলা দারচিনি ছাড়। গরমমশলা দু তিন মিনিটের মধ্যে ফট্‌ফট্‌ করিলে হলুদ প্রভৃতি পেয়া মশলা ছাড় এবং এই সঙ্গে দইও দাও। মিনিট পাঁচ সাত পরে মশলার জলটুকু মরিয়া গেলে মুন ও জাফরান দাও। ক্রমে কষিয়া বেশ লাল হইয়া আসিলে আধপোয়া জল দাও। ফুটিয়া উঠিলে ইহার উপর কোণ্ডাগুলি সাজাইয়া দাও। তারপরে তেঁতুল গোলা ঢালিয়া হাঁড়ি হিলাইয়া দিবে। জলটুকু মরিয়া ঘিয়ের উপরে থাকিলে নামাইবে।

৪৯২। মোচার কোণ্ডাকারী।



প্রণালী।—ঠিক উপরোক্ত প্রণালীতে রাখিতে হইবে।



৪৯৩। মিহিকারী।



উপকরণ।—বেশন এক পোয়া, জল আধ সের, রসুন একটা, জীরা দুয়ানি ভর, ধনে প্রায় এক তোলা, হলুদ আধ গিরা, শুকালঙ্কা চারিটা, হিং তিন রতি, বড় পেঁয়াজ দুইটা, ঘি আধ পোয়া, মুন প্রায় এক তোলা।

প্রণালী।—পেঁয়াজ ছুটির খোসা ছাড়াইয়া লম্বা দিকে কুচি করিয়া কাট। সিকি তোলা ধনে কাঠখোলায় চমকাইয়া শুঁড়াইয়া রাখ।

রসুন, জীরা, অবশিষ্ট ধনে, হলুদ, শুকালঙ্কা সব একত্রে মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ।

আধ পোয়া ঘি চড়াও। উহাতে পেঁয়াজ-কুচি ঈষৎ লাল করিয়া ভাজ। ইহাতেই পেয়া মশলা ছাড়। নাড়িয়া ক্রমে ক্রমে বেশনগুলি ইহাতে ঢালিয়া দাও। সব বেশ মিষিয়া গেলে পর ভাজা ধনে, মুন ও জল দাও। হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। ফুটিয়া ফুটিয়া বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাও।

৪৯৪ । আনারসের বিহাঙ্গ ।



উপকরণ ।—একটি আনারস, আলু ছয়টী, ঘি তিন ছটাক, আদা এক গিরা, কাঁচালঙ্কা পাঁচটা, হলুদ এক গিরা, ছোট এলাচ দুটি, লঙ্গ ছয়টী, দারচিনি সিকি তোলা, জায়ফল সিকি খানা, জল আধ পোয়া, প্রায় পোন তোলা মুন ।

প্রণালী ।—আনারসের খোলা ছাড়াইয়া তারপরে চোখ কাটিয়া ছিরিয়া ফেল । * ইহার ভিতরের বৃকা কাটিয়া ডুমা ডুমা করিয়া বানাও । আলুগুলি চারখানা করিয়া কাটি । আদা, গুক্রালঙ্কা আর হলুদ পিষিয়া রাখ । গরমমশলার অর্ধেকগুলি আস্ত থাকিবে আর অর্ধেকগুলি গুঁড়া করিয়া রাখিতে হইবে । জায়ফলটুকুও গুঁড়াইয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে ঘি চড়াও । ঘি গরম হইলেই তাহাতে আস্ত গরমমশলাগুলি ছাড় । তিন মিনিট পরে আলু ছাড় । আলুর উপরে যখন অল্প কোঁচকান ভাব দেখিবে অর্থাৎ বুকিবে অল্প ভাজা হইয়াছে তখন উঠাইবে । আলু কষিতে প্রায় পাঁচ ছয় মিনিট লাগিবে । আনারসগুলি ইহাতেই ছাড়িবে এবং নাড়িয়া দিবে । আনারসগুলি অল্প ভাজা ভাজা হইলে উঠাইয়া ফেল । আনারস ভাজিতে প্রায় সাত আট মিনিট লাগিবে । ঐ ঘিয়েতেই পেয়া মশলাগুলি ছাড় ; মশলা দু তিন মিনিট কষিয়া তারপরে উহাতে আলু ও আনারস ছাড়িয়া দাও । মুন দাও । দু চারবার নাড়িয়া, জল দাও । এই জলটুকু মরিয়া গিয়া ঘিয়ের উপরে ভাসিতে থাকিলেই নামাইয়া, গরমমশলার গুঁড়া দিয়া, তারপরে ঢাকিয়া রাখ ।

পঞ্চদশ অধ্যায় ।



দোল্মা ।



প্রয়োজনীয় কথা ।

দোল্মা ।—কারী, কালিয়া, এবং চপ প্রভৃতির সংমিশ্রণে দোল্মা প্রস্তুত হয় ।

শবজী ।—পটোল, বেগুন, পেঁয়াজ, কিঙ্গা, ধুঁহুল, বিলাতী বেগুন, শসা, কচুরমুখী, করোলা প্রভৃতি শবজীর দোল্মা করা হয় । শবজীর বোটার কাছে কাটিয়া একটি বাঁশের চেয়ারী বা আঙ্গুলে করিয়া তাহার ভিতরের শাঁস ও বিচি বাহির করিয়া ফেলিবে । কখন বা শবজীর গায়ে লম্বাভাবে অল্প চিরিয়া ভিতরের শাঁস প্রভৃতি বাহির করিতে হয় । তারপরে ইহার ভিতরে পুর ভরিয়া সূতা দিয়া বাঁধিয়া দেওয়া হয় অথবা কাটি দিয়া বিধিয়া আটকাইয়া রাখা হয়, যাহাতে ভিতরের পুর বাহিরে আসিয়া না পড়ে । ইহাকেই দোল্মা বলা যায় ।

দোল্মার পুরটা বেশ কুচিকর করিতে হইবে, তাহা হইলে খাইতে ভাল লাগিবে ।

দোল্মাতে কারীর অন্যান্য মশলার সহিত কালিয়ার গরমমশলাও দিতে হয় ।

রাঁধিবার প্রণালী।—প্রথমে দোন্না ঘিয়ে ভাজিয়া উঠাইবে। তারপরে কারী কালিয়ার মত রাঁধিয়া দোন্নাগুলি তাহাতে ছাড়িয়া দিবে।

ভোজন বিধি।—ইহা ভাত, লুচি সবেতেই খাওয়া চলে।

৪৯৫। বেগুনের দোন্না।

উপকরণ।—মাঝারি ধরণের বেগুন ছয়টি, আদা দেড় গিরা, ধনে এক কাঁচা, হলুদ এক গিরা, শুক্লালঙ্কা চারিটি, জীরা সিকি কাঁচা, ছোট এলাচ দুটি, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ ছয়টি, গোলমরিচ-গুঁড়া ছয়ানি ভর, নুন প্রায় আধ তোলা, দই এক ছটাক, ছোলার ছাতু সিকি তোলা, ঘি আধ ছটাক, তেল দেড় ছটাক।

প্রণালী।—মাঝারি ধরণের বেগুন আনিয়া সেগুলিকে লম্বাদিকে একটু চিরিয়া ভিতরের শাঁস বাহির করিয়া রাখ; কিন্তু এমন চিরিবেনা যাহাতে দু-আধখানা হইয়া যায়।

আদা ও ধনে আলাদা আলাদা বাঁটিয়া রাখ। হলুদ ও দুটি শুক্লালঙ্কা পিষিয়া রাখ, আর বাকী দুইটি লঙ্কা গুঁড়া কর। একটি ছোট এলাচ, দারচিনি ছয়ানি ভর, তিনটি লঙ্গ গুঁড়াইয়া রাখ।

বেগুনের শাঁসে আধ গিরা আদা-বাঁটা, এক কাঁচা দই, নুন তিন আনি ভর এবং গুঁড়া লঙ্কা মাখ। ঘি চড়াও; তাহাতে জীরা ফোড়ন দাও; বেগুনের শাঁস ছাড়। তারপরে তিন চার মিনিট নাড়া চাড়া করিবার পর, নুন ও গোলমরিচ-গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া

নামাও । তারপরে উহাতে গরমমশলাৰ শুঁড়া দিয়া মাখ । ইহাই বেগুনের 'পূৰ' হইল । এইবাবে বেগুনগুলার ভিতরে পূৰ ভৰিয়া সূতা দিয়া বাঁধ বা কাটি দিয়া বিঁধিয়া দাও ।

তেল চড়াইয়া তাহাতে পূৰসমেত বেগুনগুলো ভাজিয়া, তোল । তারপরে বাকী যে তেল থাকিবে তাহাতে গোটা গরমমশলা ফোড়ন দাও । এবারে আদা-বাঁটা, ধনে-বাঁটা, হলুদ-বাঁটা, শুকালঙ্কা-বাঁটা ও দই ছাড় । দইয়ের জল মরিয়া আসিলে তাহাতে ছাতু দিয়া ফের ভাজা বেগুনগুলো ছাড় । নুন দাও । এক ছটাক জল দাও । এই জলটুকু মরিয়া গিয়া যখন তেলের উপরে থাকিবে তখন নামাইবে ।

৪৯৬ । বেগুনের দোল্মা

(দ্বিতীয় প্রকার ।)

প্রণালী ।—প্রথম খণ্ডের ২১৪ পৃষ্ঠায় বেগুনের চপ যেক্রমে করিতে হয় লেখা গিয়াছে সেইক্রমে চপগুলি কর । তারপরে উপরোক্ত প্রণালীতে ইহার ঝোল বা কারী প্রস্তুত কর ।

৪৯৭ । পটোলের দোল্মা ।

উপকরণ ।—পটোল দশটা, ছানা এক পোয়া, ডেলাক্ষীর আধ কাঁচা দই এক ছটাক ছানা এক গিয়া, হলুদ এক গিয়া, শুকালঙ্কা

তিনটা, আলু চারিটা, নুন প্রায় দশআনি ভরু ধনে এক তোলা, ছোট এলাচ দুটি, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ দুটি, ঘি আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—পটোলের খোসা ছাড়াইয়া হাতে করিয়া দলিয়া দলিয়া প্রথমে নরম কর । তারপরে ইহার মুখের বোঁটা কাটিয়া সমুদয় বিচিগুলি বাহির কর । সিকি তোলা ধনে, একটি শুক্লালঙ্কা অল্প কাঁঠখোলায় চমকাইয়া গুঁড়া করিয়া রাখ । ছোট এলাচ, দারচিনি ও লঙ্গ মিহি করিয়া গুঁড়াও ।

আধ তোলা ধনে, শুক্লালঙ্কা তিনটী, হলুদ ও আদা সব পিষিয়া রাখ ।

আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া তাহাতে ছানা অল্প লাল করিয়া ভাজ । ছানা নামাইয়া ইহাতে প্রায় ছয়ানি ভর নুন, গরমমশলার গুঁড়া, লঙ্কা ও ধনের গুঁড়া দিয়া মাখ । এইটাই পুর হইল ।

এবারে পটোলগুলার ভিতরে পুর ভরিয়া দাও । ঘি চড়াইয়া তাহাতে পটোলগুলি ভাজিয়া উঠাও । এখন এই বিষয়েতেই পেয়া মশলা সবটুকু, ক্ষীর ও দই ছাড় । মিনিট দশ ধরিয়া বেশ লাল করিয়া কষ । আলুগুলি ছাড় । দু তিনবার নাড়িয়া তারপরে জল দাও । নুন দাও । মিনিট পনেরর ভিতরে আলু সিদ্ধ হইয়া আসিলে ইঁাড়ির ভিতরে বেশ সাজাইয়া পটোলগুলো ছাড়িবে । জলটা সব মরিয়া ঘিের উপরে থাকিলে নামাইবে ।

ভোজন বিধি ।—ইহা ভাত, লুচি ছয়েতেই খাওয়া চলে ।

৪৯৮ • করোলাৰ দোলা আচাৰ ।



উপকরণ ।—করোলা সাতটি, তেঁতুল দু ছড়া, ধনে আধ ছটাক, শুকালক্ষা চারিটা, হলুদ দু গিৰা, রসুন একটি, পেঁয়াজ পাঁচটা, আমচুর দশ বারটা, তেল আড়াই ছটাক, নুন পোন তোলা, জল তিন পোয়া ।

প্রণালী ।—করোলাৰ ভাল কৰিয়া খোসা ছাড়াইয়া ফেল । প্রত্যেক করোলাৰ লম্বাদিকে পটোলের মত কৰিয়া একটি চিৰ দিয়া ভিতরের বিচি সব বাহির কৰিয়া ফেল । অথবা মুখের কাছে কাটিয়া হাত দিয়া দলিয়া দলিয়া ইহাৰ বিচি বাহির কৰিতেও পার । তেঁতুলের সহিত সিকি তোলা নুন মাখ । এক এক লোটা তেঁতুল এই করোলাৰ ভিতরে পুৰিয়া রাখ । সবগুলার ভিতরে তেঁতুল পোয়া হইয়া গেলে আরো দুয়ানি ভর নুন লইয়া করোলাৰ উপরে মাখ ।

এইবাবে তিন পোয়া জলে করোলাগুলি সিদ্ধ কৰিতে দাও । জল টগবগিয়া ফুটিয়া উঠিলে অমনি করোলা নামাইয়া লইবে । আর অধিক সিদ্ধ কৰিবে না ।

করোলাগুলি আল্গাভাবে নিংড়াইয়া জল বাহির কৰিয়া ফেল । অমনি ইহাৰ ভিতর হইতে তেঁতুলও বাহির কর ।

একটি পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখ ।

হলুদ, ধনে ও লক্ষা আধ-গুঁড়া কর ।

আধ ছটাক তেল চড়াইয়া পেঁয়াজ-কুচি লাল কৰিয়া ভাজিয়া

লাল করিয়া সাঁতলাইয়া নামাও । পেঁয়াজ, ধসি, লঙ্কা ও হলুদ এবং রসুন বাঁটিয়া রাখ । আমচুরগুলিও বাঁটিয়া এই মশলার সহিত একত্রে মিশাও । এখন এই মশলাকে তিন ভাগ কর । এক ভাগ আলাদা রাখিয়া দাও আর দুই ভাগ একত্রে মিশাইয়া রাখ । এই দুই ভাগ মশলা হইতে খানিক খানিক লইয়া প্রত্যেক করোলায় ভিতরে পুর দাও । যদি করোলা লম্বাদিকে চিরিয়া থাক তো সূতা দিয়া বাঁধ, আর মুখের কাছে কাটিয়া থাক তো ছুইটা কাঠি দুই দিক দিয়া ঠিক সংযোগ চিহ্নের (+) স্তায় করিয়া বিধিয়া দাও ।

এইবারে তেল চড়াইয়া করোলাগুলো লাল করিয়া ভাজ । ইহার জলীয় অংশ আদতেই যেন না থাকে ।

এইবারে আরো চারিটা পেঁয়াজ কুচি কর ।

করোলা ভাজা হইয়া গেলে উঠাইয়া ঐ তেলে পেঁয়াজ-কুচি ছাড় । পেঁয়াজ লাল করিয়া ভাজা হইলে, অবশিষ্ট এক ভাগ (যাহা আলাদা রাখা হইয়াছে) মশলা ছাড় । মশলা লাল হইলে, কষা মশলা করোলায় উপরে ঢালিয়া দাও । এখন একটি ভাঁড় বা বুয়েমে রাখিয়া দাও । ভাল করিয়া মুখ বন্ধ করিয়া রাখিবে যেন হাওয়া না চোকে ।

ভোজন বিধি ।—ইহা তিন চার দিন বাসী করিয়া খাইবে ।

৪৯৯ । পেঁয়াজী দোলা কারী ।

উপকরণ ।—বড় পাটনাই পেঁয়াজ ছুটি, গোলমরিচ এক তোলা, ছোট এলাচ আটটা, আনারের (দালিম বা বেদানার বিচি) এক

শাদা জীরার গুঁড়া আধ তোলা, চারি রকম জোয়ানের গুঁড়া মিলাইয়া পোন তোলা বেশন আধ পোয়া, ঘি আধ পোয়া, জল এক ছটাক । এইগুলি দোয়ার মশলা ।

হলুদ-গুঁড়া আধ তোলা, ধনে-গুঁড়া আধ তোলা, শুকালকা-গুঁড়া পোন তোলা, ঘি এক ছটাক, নেবু একটি, হুন আধ তোলা । এই-গুলি কারীর মশলা ।

প্রণালী ।—পাটনাই পেঁয়াজের মধ্যে যতটা পার বড় দেখিয়া বাছিয়া পেঁয়াজ লইবে । পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া এমনি আস্তই জলে ভাপাইতে দাও । মিনিট দশের মধ্যে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া পেঁয়াজগুলি জল হইতে উঠাও । পেঁয়াজ ঠাণ্ডা হইয়া আসিলে পর ইহার পাপড়ি এক এক করিয়া খোল । প্রথমে পেঁয়াজের গায়ে লম্বাদিকে একটা আলাগাভাবে চির দাও, যাহাতে সবটা একবারে আধখানা হইয়া কাটিয়া না যায়, অথচ সহজে পাপড়িগুলি খুলিতে পারা যায় । পেঁয়াজের একটি পাপড়ি খুলিলে ক্রমে অন্তঃস্থলা বেশ সহজে খোলা যাইবে । এই এক একটা পাপড়িতে এক একটা দোয়া হইবে । ভিতরের ছোট ছোট পেঁয়াজের কোয়াগুলি রাখিয়া দাও ।

এবারে পুর প্রস্তুত কর । গোলমরিচ আধ-গুঁড়া কর । ছোট এলাচের গুঁড়া, হুন, ধনে গুঁড়া, জীরা গুঁড়া, জোয়ান গুঁড়া সব একত্রে মিশাও । প্রত্যেক পাপড়িতে পুর ভরিয়া দিয়া ক্রমে পাপড়িটা একধার হইতে গড়াইয়া লইয়া মুড়িয়া ফেল । সব পাপড়িগুলির ভিতরে এই রকমে পুর ভরিয়া দোয়া কর ।

একটি পাত্রে বেশন গোল । প্রত্যেক দোয়া বেশনে ডুবাও ।

বাকী যে ঘিটুকু থাকিবে তাহাতেই আরো এক ছটাক ঘি দাও। পেঁয়াজের পাপড়ির ভিতর হইতে যে ছোট ছোট কুঁচি পেঁয়াজ বাহির হইয়াছে সেইগুলি এই ঘিয়ে ছাড়। বেশ লাল করিয়া ভাজা হইলে মশলা-গুঁড়া দাও আর অন্ন জল দাও। মশলা কষ। নুন দাও। তারপরে আধ পোয়া জল দাও। জল মরিয়া মশলা ঘিয়ের উপরে থাকিলে দোন্মা মাজাইয়া দাও। তারপরে নেবুর রস ইহার উপরে দিয়া নামাইয়া রাখ।

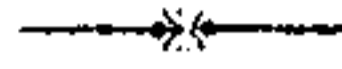
ভোজন বিধি।—ইহা ভাত, লুচি সবেতেই খাইতে দেওয়া যায়।

৫০০। পেঁয়াজী দোন্মাকারী।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

প্রণালী।—প্রথম খণ্ডের ২৩৪ পৃষ্ঠায় “পেঁয়াজের দোন্মা ভাজি” দেখিয়া উহার অনুরূপ দোন্মা প্রস্তুত করিবে। তারপরে উপরোক্ত প্রণালীতে কারী প্রস্তুত করিবে।

৫০১ । কচুরমুখীৰ দোন্না ।



উপকরণ ।—কচুরমুখী আধসের, ছাড়ান কলাইগুটি আধ পোয়া, ঘি দেড় ছটাক, জীরা আধ তোলা, ধনে আধ তোলা, শুকালক্ষা চারিটা, হিং দুই রতি, তেজপাতা দু খানি, মুন প্রায় দশ আনি ভর, কাঁচালক্ষা তিনটা, গরমমশলার গুঁড়া দুয়ানি ভর।

প্রণালী ।—কলাইগুটি দুইবার পিষিয়া রাখ। জীরা, ধনে ও শুকালক্ষা কাঠখোলায় চমকাইয়া গুঁড়াইয়া রাখ। কাঁচালক্ষা কুঁচাইয়া রাখ।

আধ বিঘৎ লম্বা এক সমান দেখিয়া কচুরমুখী আনিবে। কচুরমুখীগুলি যেন বেশ গোল গোল হয়। ইহার খোসা ভাল করিয়া ছাড়াইয়া আড়ে আধখানা করিয়া কাট। একটা বাকারির চেয়ারী দ্বারা ইহার ভিতরে কুরিয়া খুব ভাল করিয়া ধুইয়া রাখ।

ধনে আধ ছটাক, শুকালক্ষা পাঁচটা, হলুদ দু গিরা, আদা এক তোলা, সব পিষিয়া রাখ।

দেড় ছটাক ঘি চড়াও, ঘিয়ে তেজপাতা ও হিংটুকু ফোড়ন দিয়া কলাইগুটি-বাটা ছাড়। মুন দাও। মিনিট সাত নাড়িতে নাড়িতে বেশ রংটা গাঢ় হইয়া আসিলে নামাও। এখন ইহাতে জীরা, ধনে ও শুকালক্ষার গুঁড়া মাখ, কাঁচালক্ষা কুচিও মিশাও।

এখন কচুরমুখীৰ ভিতরে পুর ভরিয়া দুইটা লম্বা কাটি দিয়া বিধিয়া দাও অথবা সূতা দিয়া বাঁধিয়া দাও।

এইবারে কচুরমুখীগুলি তেল চড়াইয়া ভাজ।

আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া তাহাতে পেয়া মশলা ছাড় ; বেশ লাল

করিয়া কষ । দই ও নুন দাও । দইয়ের জল মরিয়া গেলে এবং বেশ লাল করিয়া কষিবার পর এক পোয়া জল দাও । দোন্মাগুলি ছাড় । দোন্মাগুলি সিদ্ধ হইয়া আসিলে দুই ছড়া তেঁতুল গুলিয়া উহাতে ছাড় । ফুটিয়া বেশ মাথ মাথ হইলে নামাও ।

৫০২ । ইঁচড় বা মোচার পুর ।

দোন্মার জন্ম দু তিন রকমের পুর নিম্নে দেওয়া গেল । এই সকল পুর পটোল প্রভৃতির ভিতর পুরিয়া নানা রকমের দোন্মা করিতে পার ।

উপকরণ ।—ইঁচড় বা মোচা এক পোয়া, নুন সিকি তোলা, কাঁচালকা তিনটী, জীরা সিকি তোলা, জল আধ সের, ঘি আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—ইঁচড় বা মোচার খোলা ছাড়াইয়া কুঁচাইয়া রাখ । জীরাগুলি কাঁঠখোলায় চমকাইয়া রাখ ।

ইঁচড় বা মোচা আধ সের জলে সিদ্ধ করিতে চড়াও । মিনিট কুড়ির মধ্যে সিদ্ধ হইয়া যাইবে । তারপরে ইহার জল ঝরাইয়া বাঁটিয়া লও ।

আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া ইঁচড় বা মোচাগুলি ভাজা ভাজা কর । এই সময় ইহাতে সিকি তোলাটাক নুন ও কাঁচালকা কুচি ছাড় । দু তিনবার নাড়িয়া নামাও ; তারপরে জীরা-গুঁড়া মিশাইয়া লও ।

৫০৩ । নারিকেলী পুর ।



উপকরণ ।—ঘি আধ ছটাক, কুড়িটা কিসমিস, বাদাম পাঁচটা, নারিকেল আধ কাঁচা, পেঁয়াজ এক ছটাক, কাঁচালক্ষা দুটা, পুদিনার চার পাঁচ ডাল, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, নুন তিন আনি ভর ।

প্রণালী ।—আধ ছটাক পেঁয়াজ সুইস সুইস করিয়া কাট । কিসমিসগুলি কুঁচাও । বাদাম ও নারিকেল বাঁটিয়া রাখ । পুদিনা ও কাঁচালক্ষা কিমা কর ।

ঘি চড়াইয়া তাহাতে শ্লাইস-কাটা পেঁয়াজ ছাড় । ঘিয়ে পেঁয়াজ-গুলি মিনিট চার নাড়াচাড়া করিয়া কিসমিস-কুচি ছাড় । আরো দু তিন মিনিট ভাজিয়া নামাও । এই ভাজা পেঁয়াজ ও কিসমিস ভাজার সহিত বাদাম-বাঁটা ও নারিকেল-বাঁটা, কিমা পুদিনা ও কাঁচালক্ষা, গরমমশলার গুঁড়া, গোলমরিচ-গুঁড়া ও নুন সব একত্রে মাথ ।

৫০৪ । মোচার পুর ।



উপকরণ ।—মোচা এক পোয়া, ধনে-বাঁটা আধ তোলা, নুন প্রায় আধ তোলা, কাঁচালক্ষা তিনটা, ঘি এক ছটাক, তেজপাতা এক খানা, জীরা সিকি তোলা, ময়দা আধ কাঁচা, জল আবসের ।

প্রণালী ।—মোচা কুঁচাইয়া জলে ফেলিয়া রাখ । কাঁচালক্ষা

কুঁচাইয়া রাখ । জীরামরিচ ও ধনে বাঁটিয়া রাখ ।

মোচাগুলি আধসের জলে সিদ্ধ করিতে দাও । প্রায় মিনিট কুড়ি সিদ্ধ হইলে পর নামাইয়া জল ঝরাইয়া ফেল । হাতে করিয়া কস্টাইয়া মোচাগুলি ভাঙ্গিয়া লও । ইহাতে জীরামরিচ-বাঁটা, ধনে-বাঁটা, মুন ও কাঁচালঙ্কা-কুঁচি সব একত্রে মাখ ।

ঘি চড়াও । ঘিয়ে তেজপাতা ফোড়ন দাও । ঘিয়ের ধোঁয়া বাহির হইলে জীরা ছাড়িবে । তারপরে মোচা ঢালিয়া নাড়া চাড়া কর । একটু ভাজা ময়দা দাও । বেশ থকথকে হইয়া আসিলে নামাইয়া রাখিবে ।



ষষ্ঠদশ অধ্যায় ।



দমপাক্ত ।



প্রয়োজনীয় কথা ।

দমপাক্ত ।—দমপাক্ত রাঁধিলে কালিয়ার মত দেখিতে হয় । কিন্তু ইহার রাঁধিবার প্রণালী একেবারে স্বতন্ত্র । ইহা কেবল দমে পাক করা হয় বলিয়া ইহার নাম “দমপাক্ত” হইয়াছে ।

শব্দজী ।—ফুলকপি, ওলকপি ও আলুর দমপাক্ত হয় । ছানারও দমপাক্ত রাঁধিয়া থাকি ।

মশলা ।—ইহাতে বেশী ঘি লাগে । দই, ধনে, জাকরান, পেঁয়াজ, গুক্রালঙ্কা, আদা, বাদাম, কিসমিস, খোয়ান্ধীর, নুন, ছোট এলাচ, লঙ্গ, দারচিনি এই মশলাগুলি ইহাতে দরকার হয় ।

ইহা দেখিতে যেমন হয়, খাইতেও সেইরূপ উৎকৃষ্ট হয় । অতি অল্প সময়ের মধ্যে রাঁধা হইয়া যায় ।

ভোজন বিধি ।—ইহা শুধু খাইতে ভাল । ভাত, লুচিতেও খাওয়া চলে ।



৫০৫ । ওলকপির দমপত্র ।



উপকরণ ।—ওলকপি একটি, ঘি আধ পোয়া, দই আধ পোয়া, ধনে সিকি তোলা, জাফরান তিন রতি, পেঁয়াজ এক ছটাক, শুক্লা-লঙ্কা চারিটা, আদা আধ তোলা, বাদাম ছয়টা, কিসমিস দশটা, ডেলাক্ষীর আধ ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা, ছোট এলাচ দুটি, লঙ্গ চারিটা, দারচিনি সিকি তোলা, জল তিন পোয়া ।

প্রণালী ।—ওলকপি ঠিক মাঝারি রকম দেখিয়া লও, যেন বেশী কচি হয় না আবার খুব পাকাও হয় না । ভাল করিয়া খোসা ছাড়াইয়া আধ-খানা করিয়া কাট । ওলকপি ভাপাইয়া লও ।

পেঁয়াজ লম্বাকুচি করিয়া কাট ।

ধনে, লঙ্কা, আদা, বাদাম, কিসমিস গুলি সব পিষিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি চড়াও । ঘি গরম হইলে ডেলাক্ষীরটা ছাড় । অল্প লাল হইতেছে দেখিলেই ডেলাক্ষীরটা উঠাইবে । তারপরে ঐ ঘিয়েই পেঁয়াজ-কুচি ভাজ । এই ভাজা পেঁয়াজ আলাদা রাখ আর পেঁয়াজ-ভাজা ঘিটাও আলাদা রাখ ।

এখন হাঁড়িতে দই, পেষা মশলা, নুন, শুক্লাজাফরান ও ভাজা ডেলাক্ষীরটা গুঁড়া করিয়া দাও । বাকী এক ছটাক ঘি, ভাজা পেঁয়াজ এবং তাহার ঘি, দুইটি মুখ-খোলা ছোট এলাচ, লঙ্গ, দারচিনি ও দেড় ছটাক জল, এই সব একত্রে মিশ্রিত করিয়া ওলকপি হাঁড়ির ঠিক মধ্যস্থানে রাখিয়া দাও । হাঁড়ির মুখ ভাল করিয়া বন্ধ করিয়া দাও । দমে বা নরম আঁচে বসাইয়া দাও । ধীরে ধীরে পাকিতে প্রায় মিনিট পনের লাগিবে । তারপরে হাঁড়ির মুখ খুলিয়া

দেখিবে। এই পনের মিনিটের মধ্যে হাঁড়ি হিলাইয়া দু তিনবার নাড়িয়া দিবে।

৫০৬। ফুলকপির দমপত্র ।

প্রণালী।—ফুলকপির দমপত্রও ঠিক উপরোক্ত প্রণালীতে করিবে। ফুলকপি সিদ্ধ হইয়া যাইবার পর লম্বায় আধখানা করিয়া কাটিবে। তারপরে অন্যান্য মশলা মিশাইয়া যেমন দমপত্র রাধিতে হয় রাধিবে।

৫০৭। আলুর দমপত্র ।

উপকরণ।—আলু দশটা, ঘি আধ পোয়া, দই আধ পোয়া, ধনে সিকি তোলা, জাফরান তিন রতি, পেঁয়াজ এক ছটাক, শুকালক্ষা তিনটা, আদা আধ গিরা, বাদাম ছয়টা, কিসমিস কুড়িটা, ডেলাক্ষীর আধ ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা, ছোট এলাচ দুইটি, লক্ষ চারিটা, দারচিনি সিকি তোলা, জল দেড় ছটাক।

প্রণালী।—এক সমান দেখিয়া দশটা আলু খোসা ছাড়াইয়া জলে ভিজাইতে দাও। পেঁয়াজগুলি লম্বাদিকে কুঁচাইয়া রাখ। ধনে, লক্ষা, আদা, বাদাম ও কিসমিস পিষিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি চড়াও। ঘি গলিয়া গেলে তাহাতে ডেলাক্ষীরটা ছাড়িয়া অল্প মাত্র ভাজিয়া লও। একটু

লালচে হইয়া আসিলেই হাঁড়ি নামাইয়া ক্ষীরটা উঠাইয়া ফেলিবে, এবং ঐ ঘিয়ে আলুগুলি ছাড়িবে । মিনিট সাতের মধ্যে আলু অল্প অল্প ভাজা হইয়া গেলে হাঁড়ি নামাইয়া, আলুগুলি হাঁড়ির মধ্য হইতে উঠাইয়া রাখিবে । অল্প লালচে হইয়া এবং কুচকাইয়া আসিলেই বুঝিবে আলু কষা হইয়া গেল । তারপরে ঐ ঘিয়ে পেঁয়াজ ভাজিবে । ভাজা পেঁয়াজগুলি ঘি থেকে উঠাইয়া রাখিবে এবং ঘিটুকু আলাদা একটা পাত্রে ঢালিয়া রাখিবে ।

এই হাঁড়িতে দই, ধনে-বাঁটা, লঙ্কাবাঁটা, আদা-বাঁটা, বাদাম ও কিসমিস-বাঁটা, মুন, জাফরান, আশু ভাজা ডেলাক্ষীর (গুঁড়া করিয়া দিবে), বাকী এক ছটাক ঘি, ভাজা পেঁয়াজ ও তাহার ঘিটা, আশু দুইটা মুখখোলা ছোট এলাচ, লক্ষ, দারচিনি ও দেড় ছটাক জল সব একত্রে মিশাইয়া লইয়া ভাজা আলুগুলি ইহাতে ঢালিয়া দাও । হাঁড়ির মুখ বন্ধ করিয়া দিয়া দমে বা নরম আঁচে বসাইয়া দাও । আশু আশু পাকিতে থাকুক । প্রায় মিনিট পনের পরে হাঁড়ির মুখ খুলিয়া দেখিবে ।

ভোজন বিধি ।—ভাত, লুচি সবেতেই খাওয়া চলে ।

৫০৮ । ছানার দমপত্র ।

প্রণালী ।—এক পোয়া ছানা তিন চার ভাগে কাটিয়া ঘিয়ে ভাজিতে হইবে । তারপরে উপরোক্ত প্রণালীতে প্রস্তুত করিতে হইবে ।

৫০৯। কোণ্ডা দমপক্ক।



উপকরণ।—আলু আটটা, ডেলাক্ষীর পাঁচ কাঁচা, কলাইগুটি এক ছটাক, ঘি আধ পোয়া, ময়দা আধ কাঁচা, পেঁয়াজ এক ছটাক, বাদাম দশটা, কিসমিস কুড়িটা, দই আধ পোয়া, ধনে আধ তোলা, জীরা ছয়ানি ভর, শুকালক্ষা চারিটা, কাঁচালক্ষা তিনটা, ছোট এলাচ তিনটা, লক্ষ ছয়টা, দারচিনি সিকি তোলা, আদা এক তোলা, জল আধ পোয়া, মুন প্রায় আধ তোলা, জাফরান চার রতি, জায়ফল দিকি খানা।

প্রণালী।—আলুর খোসা ছাড়াইয়া আলু সিদ্ধ করিতে দাও। আলু সিদ্ধ হইতে প্রায় কুড়ি মিনিট লাগিবে। তারপরে নামাইয়া জল ঝরাইয়া, শিলে আলুগুলি পিষিয়া লও। আলুর সহিত এক ছটাক ডেলাক্ষীরও পিষিয়া লও।

কলাইগুটির খোসা ছাড়াইয়া মোলায়েম করিয়া পিষিয়া আলাদা রাখ। পেঁয়াজগুলি ভাজিবার জন্য কুঁচাইয়া রাখ। বাদাম কয়টা ভিজাইয়া খোসা উঠাইয়া ফেল এবং পিষিয়া রাখ। কিসমিসগুলি আলাদা পিষিয়া রাখ। সিকি তোলা ধনে ও দুই শুকালক্ষা আলাদা আলাদা পিষিয়া লও। আদাটুকুও বাঁটিয়া রাখ। জায়ফল, একটা ছোট এলাচ, দুইটা লক্ষ এবং অর্ধেকটুকু দারচিনি গুঁড়াইয়া রাখ। ছয়ানি ভর জীরা ও সিকি তোলা ধনে কাঠখোলায় চমকাইয়া রাখ। কাঁচালক্ষাকয়টা কুঁচাইয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি চড়াও। ঘিয়ে এক কাঁচা ডেলাক্ষীর ভাজিয়া উঠাও। তারপরে ঐ ঘিয়েই পেঁয়াজকুচি ভাজিয়া

উঠাও। বাকী ঘিটা একটা পাত্রে ঢালিয়া রাখিয়া কেবল এক কাঁচাটাক ঘি হাঁড়িতে রাখিয়া দাও। ইহাতেই বাটা কলাইগুটি ছাড়। একখানি তেজপাতা ফেলিয়া দাও। কলাইগুটি বেশ করিয়া কষিয়া, উহার কাঁচা হাল্‌সেটে গন্ধ মারিয়া লও।

এইবারে পিটি মাধ। ভাজা পেঁয়াজের অর্ধেকগুলি পিষিয়া রাখ। বাটা আলু, বাটা ক্ষীর, বাটা কলাইগুটি, ভাজা পেঁয়াজ-বাটা, ছয়ানি ভর মুন, গরমমশলার গুঁড়া, ধনে ও জীরা গুঁড়া, লঙ্কা-বাটার অর্ধেকটা, বাদাম বাটার অর্ধেকটা ও কাঁচালঙ্কা-কুচিগুলি সব একত্রে মিশাইয়া শেষে ময়দাটুকু মিলাও। ঘোলটা গোলা প্রস্তুত কর।

এক ছটাক ঘি চড়াইয়া তাহাতে গোলাগুলি ক্রমে ক্রমে ভাজ। লাল্‌চে রকম ভাজা হইলেই নামাইবে।

আর একটি হাঁড়িতে আধ পোয়া দই, ধনে-বাটা, বাকী গুঁড়ালঙ্কা বাটাটুকু, আদা-বাটা, বাকী বাদাম-বাটা, কিসমিস-বাটা, আন্ত জাকরান, ভাজা ডেলাকীরটুকু (আধ-গুঁড়া করিয়া), একটি মুখ-খোলা ছোট এলাচ, ছটা লঙ্গ, বাকী দারচিনিটুকু, ছয়ানি ভর মুন, পেঁয়াজ ভাজা ও তাহার ঘিটা এইগুলি সব একত্রে মিশাও। তারপরে ভাজা গোলাগুলি ইহাতে রাখিয়া দমে বসাইয়া দাও। মিনিট পনেরর মধ্যে হইয়া যাইবে।

সপ্তদশ অধ্যায় ।

অম্বল ।

প্রয়োজনীয় কথা ।

অম্বল ।—তেঁতুল, আমসি, কাঁচা আম প্রভৃতি দিয়া টক রাঁধিলে তাহাকে অম্বল বলে ।

মশলা ।—অম্বলে, হলুদ, সরিষা, লঙ্কা, চিনি, মুন, পাঁচ-ফোড়ন, তিনফোড়ন, জীরা, তেল কখন বা যি এই সকল উপকরণ লাগে ।

প্রণালী ।—যে কোন অম্বলদ্রব্য গুলিয়া হলুদ, সরিষা-বাঁটা প্রভৃতি মশলার সহিত হাঁড়ি করিয়া চড়াইয়া দিবে । ফুটিয়া উঠিলে তরকারী কাঁচা বা কষিয়া ছাড়িবে । চিনি ও মুন দিবে । তরকারী সিদ্ধ হইয়া গেলে তারপরে উহা তেলে সাঁতলাইবে । তেলে ফোড়ন দিয়া লইবে । সব অম্বলে মিষ্টি দিবার আবশ্যিক নাই ।

চাটনী অম্বলে বেশ টক, ঝাল, মিষ্টি সমান হওয়া চাই । তবে ভাল লাগিবে ।

ফটকিরি অম্বলে কেবল হলুদ-বাঁটা একটু দিতে হয় । আর নামমাত্র তেলে নামমাত্র ফোড়ন দিয়া সাঁতলাইতে হয় । এ অম্বল

ভোজন বিধি ।—একে একে সব তরকারী দিয়া ভাত খাইবার পর সবশেষে অম্বল দিয়া খাইতে হয়। ডালে মাছের ঝোল প্রভৃতির সঙ্গে অম্বল চাকনা দিয়াও খাইতে বেশ লাগে। মুখের রুচি করে।

৫১০ । কমলানেবুর অম্বল ।

উপকরণ ।—কমলানেবু তিনটী, চিনি তিন কাঁচা, মুন আধ তোলা, ঘি আধ তোলা, সরিষা ছয়ানি ভর, জল দেড় ছটাক ।

প্রণালী ।—কমলানেবুর খোলা ছাড়াইয়া কোয়াগুলি বাহির কর। আবার প্রত্যেক কোয়ার পিঠের দিকে ছুরি দ্বারা লম্বাভাগে চির দিয়া চিরিয়া ফেল। এখন শাঁসগুলি বাহির করিয়া একটি পাত্রে রাখিয়া দাও। বুকের দিকে ছাড়াইয়া শাঁস বাহির করিতে গেলে ইহার অনেক রস পড়িয়া যায়।

উনানে মাটির বা কলাই-করা হাঁড়ি চড়াও। হাঁড়িতে বি দাও। ঘিয়ে সরিষা ফোড়ন ছাড়। সরিষার চুরচুর শব্দ থামিয়া গেলে, নেবুর শাঁস ঢালিয়া দিবে। তারপরেই চিনি, মুন আর প্রায় দেড় ছটাক জল দিবে। ফুটিয়া ইহার জল মরিয়া রস-রস হইয়া আসিলেই নামাইবে।

ইহা পুরান রোগীদিগের মুখে বড় রুচিকর হয়।

৫১১ । রসগোল্লার অম্বল ।



উপকরণ ।—ছোট রসগোল্লা বারটী, নূতন ছোট কাঁচা তেঁতুল চার পাঁচটী (বড় হইলে একটি), জল আড়াই ছটাক, ঘি আধ কাঁচা, তেজপাতা একটি, শুকালক্ষা একটি, তিনফোড়ন ছয়ানি ভর, চিনি এক কাঁচা, মুন প্রায় পাঁচ আনি ভর, কাঁচালক্ষা একটি ।

প্রণালী ।—কাঁচা তেঁতুল দেড় ছটাক জলে তাপাইয়া লও ; পাঁচ সাত মিনিটের ভিতর হইয়া যাইবে । আর নূতন পাকা তেঁতুল হইলে সিদ্ধ করিবার আবশ্যক নাই । পাকা তেঁতুল বড় একছড়া লইলেই হইবে । পুরাণ তেঁতুলে দেখিতে রং ভাল হয় না । তেঁতুলটা আড়াই ছটাক জলে গোল । ছিবড়া ফেলিয়া দাও ।

ছাড়িতে ঘি চড়াও । ঘি তেজপাতা ছাড় । তারপরে তিনফোড়ন ছাড় । ফোড়নের চুড়বুড় শব্দ থামিয়া সুগন্ধ বাহির হইলেই তেঁতুলের জল ঢালিয়া দিবে । এখন চিনি ও মুন দাও । দুই মিনিট ফুটিলে পর, রসগোল্লাগুলি ইহাতে ছাড়িয়া দাও । এক কাঁচালক্ষা ভাজিয়া দাও । তিন চারি মিনিট ফুটিতে দাও । ঝোলটা যখন প্রায় এক ছটাক মরিয়া যাইবে, তখন নামাইবে । ইহা আট নয় মিনিটে হইয়া যাইবে ।



৫১২ । গোলাপী জামের অম্বল ।



উপকরণ ।—গোলাপী জাম (ছোট রসগোল্লা দশটা, নূতন তেঁতুল

তুই ছড়া, গুক্রালঙ্কা আধ খানা, হলুদ আধ গিরা, মুন প্রায় সিকি তোলা, জল তিন ছটাক, সরিষা এক আনি ভর, ঘি সিকি কাঁচা ।

প্রণালী ।—হলুদ ও লঙ্কাটুকু পিষিয়া রাখ ।

খানিকটা গরম জলে রসগোল্লাগুলি একবার ফেলিয়াই তুলিয়া লইবে ।

তিন ছটাক জলে তেঁতুল গুলিয়া তাহার ছিবড়াগুলো ফেলিয়া দাও । তেঁতুলের মাড়িতে পেয়া মশলা ও মুন বেশ মিশাইয়া লও । এইবারে এই ছাঁচনাটা আগুনে চড়াইয়া দাও । ফুটিলেই, তাহাতে রসগোল্লা ফেল । জল ফুটিতে থাকিলে রসগোল্লাগুলি যখন ফুলো ফুলো হইয়া উঠিবে তখন ঢালিবে ।

সিকি কাঁচা ঘি চড়াও । তারপরে সরিষা ফোড়ন দিয়া অম্বলটা সঁতলাইয়া লও ।

তেঁতুলের পরিবর্তে নেবুর রস দিয়া রসগোল্লার অম্বলও বেশ হয় ।

৫১৩ । পোস্তুর অম্বল ।

উপকরণ ।—পোস্তদানা আধ ছটাক, সরিষা তেল আধ ছটাক, গুক্রালঙ্কা তিনটী, পাঁচফোড়ন ছয়ানি ভর, নূতন তেঁতুল তিনখানা, জল পাঁচ ছটাক, হলুদ এক গিরা, মুন প্রায় আধ তোলা, চিনি প্রায় দেড় কাঁচা ।

প্রণালী ।—পোস্তদানাগুলি এক বাটী মলে ফেলিয়া ছাঁকিয়া উঠাও, তাহা হইলে বালি সব নীচে পড়িয়া যাইবে । তারপরে

পোস্তগুলি আধ-বাঁটা করিয়া শিলে বাঁট । দুটি শুকালকা ও হলুদ
পিষিয়া রাখ । নূতন তেঁতুল পাঁচ ছটাক জলে ভিজাইতে দাও ।
কাঁচা তেঁতুল হইলে ভাপাইয়া লইয়া তবে গুলিতে হইবে ।

হাঁড়ি চড়াইয়া তাহাতে সমস্ত তেলটুকু ঢালিয়া দাও । তেলে
শুকালকা আধখানা করিয়া ভাঙ্গিয়া ছাড় । লঙ্কার গন্ধ বাহির
হইলে পাঁচ ফোড়ন ছাড় । পাঁচফোড়নের ফুটফাট শব্দ ধামিয়া
পেলে, পোস্ত-বাঁটা দিবে । মিনিট চার পাঁচ নাড়িতে নাড়িতে
ইহার কাঁচাটে ভাব চলিয়া গেলে, তেঁতুলের মাড়ি ঢালিয়া দিবে ।
এই সঙ্গে হলুদ ও লঙ্কা-বাঁটা এবং মুন ও চিনি দিবে । সাত আট
মিনিট ফুটিলে পর নামাইবে ।

৫১৪ । কাঁচা পেঁপের মিষ্টি অম্বল আমআদা দিয়া ।

উপকরণ ।—দুইটা কাঁচা কচি পেঁপে, জল তিন পোয়া, কাঁচা
তেঁতুল চারখানি, তেল দেড় কাঁচা, শুকালকা একটা, মেতি দুয়ানি
ভর, মুন আধ তোলা, চিনি সওয়া ছটাক, আমআদা এক গিরা ।

প্রণালী ।—দুইটা কাঁচা পেঁপে আনিয়া খোসা ছাড়াইয়া চার
চির করিয়া কাট । ভিতরের বিচিগুলি ফেলিয়া দাও । এখন
প্রত্যেক চিরকে ছোট ছোট লম্বা ফালি করিয়া বানাও । ঠিক
আমের ফালির মত দেখাইবে । আধসের জলে সিদ্ধ করিতে দাও ।
উহাতে কাঁচা তেঁতুলও ফেলিয়া দাও । কাঁচা তেঁতুল নরম হইলেই
উঠাইয়া রাখিয়া দাও । তেঁতুল সিদ্ধ হইতে প্রায় পাঁচ মাত মিনিট

লাগিবে। পেঁপে সিদ্ধ হইতে মিনিট পনের লাগিবে। তারপরে পেঁপের জল ঝরাইয়া ফেল। আমআদা বাঁটিয়া রাখ।

হাঁড়িতে তেল চড়াও। একটি গুক্কালঙ্কা ফোড়ন দাও। তেলের ধোঁয়া বাহির হইলে, মেতি ফোড়ন দাও। মেতির গন্ধ বাহির হইলে, সিদ্ধ কাঁচার্তেঁতুল প্রায় পোয়াটাক জলে গুলিয়া তাহার মাড়িটা ঢালিয়া দাও। দু তিন মিনিট পরে পেঁপেগুলি দাও। মুন ও চিনি দাও। পাঁচ সাত মিনিট ফুটিলে পর বাঁটা আমআদা দাও। দু এক মিনিট পরে নামাইয়া ফেল।

ইহা ঠিক কাঁচা আমের অম্বল বলিয়া ভ্রম হয়।

৫১৫। কচি কাঁচা-তেঁতুলের ফটকিরি ঝোল।

উপকরণ।—কাঁচা তেঁতুল পাঁচখানা, জল আধসের, হলুদ-বাঁটা সিকি তোলা, মুন প্রায় ছয় আনি ভর, সরিষা তেল সিকি কাঁচা, সরিষা ছয়ানি ভর।

প্রণালী।—যখন নূতন তেঁতুল উঠে সেই সময়েই এই ফটকিরি ঝোল করিতে হয়। তেঁতুল কয়খানি আধখানি করিয়া ভাঙ্গিয়া রাখ। হাঁড়িতে জল চড়াও। মিনিট দশ পরে জল ফুটিয়া উঠিলে তেঁতুল ক-খানি ছাড়। দু তিন মিনিট পরে ফুটিতে আরম্ভ করিলে, অন্ন হলুদ দিবে। তারপরে মুন দিয়া ঢালিয়া রাখিবে। আবার হাঁড়িতে তেল চড়াও। তারপরে তেলে সরিষা ফোড়ন দিয়া তাহাতে ঝোলটা সম্বরাও।

৫১৬ । বড়ি দিয়া কাঁচা চেরা তেঁতুলের অম্বল ।



উপকরণ।—কাঁচা তেঁতুল দশ খানা, বেগুন একটা, কচুমুখী পাঁচটা, কলাই ডালের বড়ি পাঁচ ছয়টা, সরিষা তেল তিন কাঁচা, সরিষা এক কাঁচা, হলুদ এক গিরা, জল আধসের, মুন প্রায় সওয়া তোলা, চিনি আধ কাঁচা, শুকালক্ষা একটি ।

প্রণালী।—কাঁচা তেঁতুল চিরিয়া রাখ । বেগুন ডুমা ডুমা বানাইয়া আটটুকরা বা বারটুকরা কর । কচুরমুখীর খোসা ছাড়াইয়া তিন চারটুকরা করিয়া বানাও । সবগুলি ধুইয়া রাখ ।

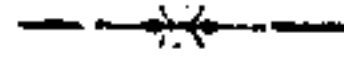
ছয়ানি ভর সরিষা, ফোড়নের জন্ত রাখিয়া অবশিষ্ট সরিষা মিহি করিয়া পিষ । হলুদ বাঁটিয়া রাখ ।

হাঁড়িতে এক পোয়া জল চড়াইয়া দাও । জল গরম হইলে কচুরমুখীগুলি ছাড় । অল্প ভাপাইয়া লও । সাত আট মিনিটের মধ্যে হইয়া যাইবে । জল হইতে কচুরমুখীগুলি ছাঁকিয়া উঠাও ।

হাঁড়ি চড়াও । তেল দাও । তেলে বড়িগুলি সাতলাইয়া উঠাও । তারপরে কচু ছাড় । দু একবার হাঁড়ি ঝাঁকাইয়া তাহাতে হলুদ ও সরিষা-বাঁটা এক পোয়া জলে গুলিয়া, ঢালিয়া দাও । ছাঁচনাটা ফুটিলে, মুন আর চিনি দিবে । তারপরে বড়ি ও বেগুন ছাড়িবে । ফেনা উঠিলে হাঁড়ি ঢুলাইয়া দেখিবে যে বেগুন সিদ্ধ হইয়াছে কি না, বেগুন সিদ্ধ হইলে পর তেঁতুল ছাড়িবে । দু একবার ফুটিলে নামাইবে ।

আবার হাঁড়ি চড়াও । আধ ছটাক তেল দাও । লক্ষা ফোড়ন দাও । তেল হইয়া আসিলে, সরিষা ফোড়ন দিয়া অম্বলটা সাতলাইয়া লও ।

৫১৭ । কাঁচা পেঁপের অম্বল ।



উপকরণ ।—একটি কাঁচা পেঁপে, কাঁচা তেঁতুল পাঁচখানা, সরিষা তেল এক কাঁচা, জল আড়াই পোয়া, সরিষা আধ কাঁচা, হলুদ আধ গিরা, চিনি দেড় কাঁচা, হুন প্রায় পোন তোলা, আম-আদা এক গিরা ।

প্রণালী ।—পেঁপের খোসা ছাড়াইয়া আমের মত লম্বা ফালি করিয়া বানাও ।

সরিষা ও হলুদ মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ ।

আধ পোয়া জলে তেঁতুলগুলি সিদ্ধ করিতে চড়াও । মিনিট সাত আটের মধ্যে সিদ্ধ হইয়া যাইবে । আধ সের জলে তেঁতুল গুলিয়া, তাহার মাড়ি বাহির কর এবং ছিবড়া ফেলিয়া দাও । সরিষা ও হলুদ-বাঁটা তেঁতুলের সঙ্গে গুলিয়া রাখ ।

হাঁড়িতে আধ কাঁচা তেল চড়াইয়া তাহাতে প্রথমে পেঁপে ছাড় । পেঁপেগুলি নাড়াচাড়া করিয়া তারপরে ছাঁচনা ঢালিয়া দাও । ফুটিলে, চিনি ও হুন দাও । মিনিট সাত ফুটিলে হাঁড়ি নামাইয়া ঢালিয়া ফেলিবে ।

আবার হাঁড়ি চড়াইয়া আধ কাঁচাটাক্ তেল চড়াও । সরিষা ফোড়ন দাও । তারপরে তাহাতে অম্বলটা ঢালিয়া সঁতলাও । সবশেষে আম-আদা-বাঁটা দিয়া নাড়িয়া নামাও ।

৫১৮। লাউয়ের অম্বল ।



উপকরণ ।—লাউ আধসের, তেঁতুল দশখানা, সরিষা তেল এক ছটাক, নুন প্রায় এক তোলা, চিনি এক কাঁচা, হলুদ এক গিরা, জল আধসের, ময়দা আধ কাঁচা, সরিষা ছয়ানি ভর, শুকালক্ষা একটি, আম-আদা এক গিরা ।

প্রণালী ।—লাউয়ের খোসা ছাড়াইয়া সরু সরু করিয়া বানাও । হলুদটুকু বাঁটিয়া রাখ ।

এক পোয়াটাক জল চড়াও । তেঁতুলগুলি তাহাতে ফেলিয়া সিদ্ধ করিয়া লও । মিনিট সাত আটের ভিতর হইয়া যাইবে । তেঁতুলগুলি সিদ্ধ হইলে উঠাইয়া রাখ । এক পোয়া জলে সিদ্ধ তেঁতুলটা গুলিয়া মাড়ি বাহির কর । শিটা ছাঁকিয়া ফেলিয়া দাও । তেঁতুলের সঙ্গে হলুদ-বাঁটা, চিনি ও নুন মিশাইয়া রাখ ।

হাঁড়িতে আধ ছটাক তেল চড়াও ; তাহাতে লাউগুলি ছাড় । নাড়িয়া চাড়িয়া, ছয়ানি ভর নুন দাও এবং ঢাকিয়া রাখ । নাউএর জল বাহির হইবে । লাউয়ের জল ইহাতেই মরিয়া শুকাইয়া গেলে পর, ছাঁচনাটা ঢালিয়া দাও । মিনিট দশ পরে একটু লাউ তুলিয়া টিপিয়া দেখিবে, সিদ্ধ হইয়াছে কি না । সিদ্ধ হইলে পর, আধ ছটাকখানেক ঝোল উঠাইয়া তাহাতে আধ কাঁচা ময়দা গুলিবে । একটু ঠাণ্ডা করিয়া গোলা ময়দাটা ঢালিয়া দিবে । ঝোলটা বেশ করিয়া ঘুঁটিয়া দিবে । অনেকটা গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে ।

একটি হাঁড়িতে আধ ছটাক তেল চড়াইয়া, তাহাতে শুকালক্ষা

তেলের চূড়বুড় শব্দ ধামিয়া গেলে, তাহাতে অম্বলটা চালিয়া সাঁত-
লাইবে । তারপরেই নামাইয়া ফেলিবে । ইহাতে আম-আদা-বাটার
রস দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখিবে ।

৫১৯ । পেঁয়াজের অম্বল ।

উপকরণ ।—ছোট পেঁয়াজ আধ পোয়া, পাকা তেঁতুল তিন চারি
ছড়া, শুকালক্ষা তিনটা, হলুদ দেড় গিরা, মসুর ডালের বড়ি বার
চৌদ্দটা, চিনি প্রায় পোন তোলা, তেল তিন কাঁচা, তিনফোড়ন
দুয়ানি ভর, সরিষা দুয়ানি ভর, জল আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—ছোট পেঁয়াজ আনিয়া তাহার সব খোসা ছাড়াও ।
পেঁয়াজগুলি আস্ত থাকিবে । আধ পোয়া জলে তেঁতুল গুলিয়া
তাহার মাড়ি বাহির কর । শুকালক্ষা আর হলুদ বাঁটিয়া এই মাড়ির
সহিত মিশাইয়া রাখ ।

হাঁড়িতে এক কাঁচা তেল চড়াইয়া তাহাতে বড়িগুলি ভাজিয়া
উঠাও । এখন সব তেলটুকু হাঁড়িতে চালিয়া দাও । উহাতে
শুকালক্ষা ও তিনফোড়ন ছাড় । ফোড়নের গন্ধ বাহির হইলে,
সরিষা ফোড়ন দাও ও সেই সঙ্গে পেঁয়াজগুলি ছাড় । তিন চার
বার পেঁয়াজ গুলি নাড়িয়া চাড়িয়া ছাঁচনা দাও । বড়ি ছাড় । ধল
মরিয়া তেল কাটা-কাটা হইলেই নামাইবে । অর্থাৎ অম্বলটা তেলের
উপর থাকিবে ।

৫২০। আম দিয়া বড়ার অম্বল।



উপকরণ।—মটর ডাল এক ছটাক, সরিষা তেল এক ছটাক, কাঁচা আম তিনটী, সরিষা এক কাঁচা, শুকালক্ষা দুইটী, হলুদ এক গিরা, জল দেড় পোয়া, মুন প্রায় পোন তোলা, চিনি আধ কাঁচা।

প্রণালী।—মটর ডালগুলি জলে ভিজাইতে দাও। বাটিয়া রাখ। আমের খোসা ছাড়াইয়া চার বা ছয় ফালি করিয়া কাট। ফোড়নের জন্ত দুয়ানি তর সরিষা রাখিয়া দাও। বাকী সরিষা, শুকালক্ষা একটি ও হলুদটুকু পিষিয়া দেড় পোয়া জলে গুলিয়া রাখ।

আধ ছটাক তেল চড়াইয়া তাহাতে বড়া ভাজিয়া উঠাও। এই তেলে আমগুলো কষিয়া ছাঁচনা ঢালিয়া দাও। মুন ও মিষ্টি দাও। আমগুলো ভাজিয়া গিয়াছে দেখিলে, বড়া দিবে এবং ঢালিয়া ফেলিবে।

আবার হাঁড়িতে আধ ছটাক তেল চড়াও। লক্ষা ফোড়ন দিয়া তারপরে সরিষা ফোড়ন দাও। তারপরে ঐ তেলে অম্বলটা সঁাত-লাও। বেশ মাখা-মাখা হইবে।



৫২১। কচি দিশি আমড়া দিয়া বড়ার অম্বল।



প্রণালী।—ঠিক উপরোক্ত প্রণালীতে রান্বিতে হইবে।



৫২২ । আলুবথরা দিয়া বড়ার অম্বল ।



প্রণালী ।—আলুবথরা জলে ভিজাইয়া দিবে । মিনিট পনের পরে আলুবথরাগুলা ভিজিয়া উঠিলে, তারপরে উপরের মত করিয়া রাখিবে ।

৫২৩ । বিলাতী আমড়ার চাটনী-অম্বল ।



উপকরণ ।—বিলাতী আমড়া দশটা, তেল দেড় ছটাক, সরিষা ছয়ানি ভর, হলুদ এক গিরা, শুকালক্ষা ছুটী, চিনি প্রায় দেড় কাঁচা, মুন ছয় আনি ভর, জল আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—বিলাতী আমড়ার খোসা ছাড়াইয়া সরু সরু আকারে বানাও । আঁটিগুলা ফেলিয়া দাও । হলুদ ও শুকালক্ষা ছুটী মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ ।

দেড় ছটাক তেল চড়াও । সরিষা ফোড়ন দাও । তেলে আমড়াগুলা কষ । নাড়াচাড়া কর । তেলের ফেনা বাহির হইলে, বাঁটা মশলা, মুন ও চিনি ইহাতে দাও । কষিতে থাক । মিনিট পাঁচ পরে ভাজা ভাজা হইলে, আধ পোয়া জল দিবে । পাঁচ সাত মিনিটের মধ্যে জল মরিয়া তেলের উপর থাকিলে, নামাইবে ।



৫২৪ । চালতার গুড়-অম্বল ।



উপকরণ ।—চালতা একটি, গুড় এক ছটাক, মুন পোন তোলা, মূলা একটি, ময়দা আধ কাঁচা, সরিষা তেল দুই কাঁচা, সরিষা দুয়ানি ভর, জল আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—চালতাটা ছাড়াইয়া ছেঁচিয়া রাখ । মূলা চাকা চাকা করিয়া বানাও ।

এক কাঁচা তেল চড়াও । তেলে চালতা ছাড় । মিনিট চার কষিয়া তারপরে জলে গুড় ও মুনটুকু গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও । মূলা ছাড় । মিনিট দশ পরে চালতা সিদ্ধ হইয়া গেলে মূলাগুলি কোঁকড়াইয়া আসিলে, হাঁড়ির ভিতর হইতে এক হাতা ঝোল তুলিয়া তাহাতে ময়দাটা গোল এবং ঐ গোলা ময়দাটা হাঁড়ির ঝোলে আবার ঢালিয়া নাড়িয়া দাও । পরে হাঁড়ি নামাও ।

আবার তেল চড়াইয়া তাহাতে সরিষা ফোড়ন দিয়া অম্বলটা সাঁতলাও ।

৫২৫ । করমচার ফটকিরি অম্বল ।



উপকরণ ।—করমচা কুড়িটা, সরিষা তেল দেড় কাঁচা, জল তিন ছটাক, সরিষা-বাঁটা সিকি তোলা, মুন তিন আনি ভর, চিনি সিকি কাঁচা, সরিষা ফোড়ন দুয়ানি ভর ।

প্রণালী ।—করমচাগুলি আধখানা করিয়া কাটিয়া বিচি বাহির

এক কাঁচা তেল চড়াইয়া তাহাতে করমচাগুলি কষ। জল দাও। সরিষা-বাঁটা দাও। তারপরে হুন ও চিনি দাও। মিনিট সাত ফুটিলে পর নামাও।

আবার হাঁড়িতে আধ কাঁচা তেল চড়াইয়া তাহাতে সরিষা ফোড়ন দাও। পরে তেলে অম্বলটা সাঁতলাও।

৫২৬। নারিকেলের অম্বল।

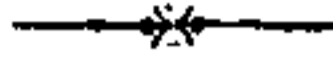
উপকরণ।—নারিকেল আধমালা, তেঁতুল তিন ছড়া, সরিষা তেল আধ কাঁচা, সরিষা ছয়ানি ভর, শুকালক্ষা একটি, হলুদ আধ গিরা, জীরা সিকি তোলা, হুন আধ তোলা, জল এক পোয়া।

প্রণালী।—নারিকেল-ভাজির মত করিয়া নারিকেলটা ছোট ছোট টুকরা টুকরা চারি-কোণা আকারে কাট। ইহার প্রত্যেকটির খোসা ছাড়াইয়া ফেল।

শুকালক্ষা ও হলুদ পিষিয়া রাখ। জলে মশলা-বাঁটা ও হুনটুকু গুলিয়া রাখ।

হাঁড়িতে তেঁতুল-গোলা চড়াও। ফুটিলে নারিকেলগুলো ছাড়। মিনিট ছয় সাত পরে নামাও। আবার হাঁড়িতে তেল চড়াইয়া তাহাতে সরিষা ফোড়ন দিয়া অম্বলটাকে সাঁতলাও। হাঁড়ি নামাইয়া জীরা-ভাজা-গুঁড়া অম্বলের উপরে ছড়াইয়া দাও।

৫২৭। তিল দিয়া অঁটি-আমড়ার অম্বল।



উপকরণ।—দিশি আমড়া দশটা, তিল এক কাঁচা, হলুদ এক গিরা, শুকালক্ষা একটি, জল তিন ছটাক, পাঁচফোড়ন ছয়ানি ভর, সরিষা ছয়ানি ভর, সরিষা তেল আধ ছটাক, হুন প্রায় পোন তোলা।

প্রণালী।—দিশি আমড়াগুলির খোসা ছাড়াও কিম্বা না ছাড়াও তাহাতে কিছু হানি নাই। শিলে এক একটি আমড়া রাখিয়া নোড়া দিয়া ছেঁচ। তিলগুলি বাঁটিয়া রাখ। হলুদ ও শুকালক্ষা পিষিয়া জলে গুলিয়া রাখ।

এক কাঁচা তেল চড়াও। তাহাতে আমড়াগুলি ছাড়। কষিতে থাক। তিন চার মিনিট কষিবার পর জলীয় ভাগ কমিয়া আসিলে, ছাঁচনা দাও। এই সঙ্গে তিল-বাঁটাও দাও। হুন দাও।

আরেকটা হাঁড়িতে তেল চড়াও। পাঁচফোড়ন ও সরিষা ফোড়ন দাও। তারপরে ঐ তেলে অম্বলটা সাঁতলাও। নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও।



৫২৮। পোস্ত-বাঁটা দিয়া আমড়ার অম্বল।



প্রণালী।—ইহাও ঠিক উপরের মত করিতে হইবে।



৫২৯ । গুড়েকুলের অম্বল ।



উপকরণ ।—গুড়-কুল দশ বারটী, সরিষা ছয়ানি ভর, নুন ছয়ানি ভর, সরিষা তেল আধ কাঁচা, জল আড়াই ছটাক ।

প্রণালী ।—জলে গুড়-কুলগুলি গোল । হাঁড়ি চড়াও । সরিষা তেল দাও । সরিষা ফোড়ন দাও । জলে গোলা কুলগুলি ঢালিয়া তারপরে নুন দাও । তিন চার বার ফুটিলে নামাইয়া ফেল ।



৫৩০ । বেগুন দিয়া কাঁচা কুলের অম্বল ।



উপকরণ ।—সরিষা তেল আধ ছটাক, কাঁচা কুল বারটী, বেগুন আধখানা, জল আধ পোয়া, চিনি আধ কাঁচা, নুন আধ তোলা, হলুদ এক গিরা, পাঁচফোড়ন ছয়ানি ভর ।

প্রণালী ।—আধখানা বেগুন আটটুকরা করিয়া বানাও । এক কাঁচা তেল চড়াও । তেলের ফেনা বাহির হইলে কুলগুলি ফাটাইয়া ইহাতে দাও । জল দাও । নাড়িতে থাক । যেই দেখিবে হড়হড়ে বাহির হইয়াছে, তখন বেগুন, চিনি, নুন ও হলুদ-বাঁটা দিবে । মিনিট চার পরে বেগুন সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে ।

আবার হাঁড়ি করিয়া এক কাঁচা তেল চড়াও । পাঁচফোড়ন ছাড় । তেলে অম্বলটা সাতলাও ।



৫৩১ । ছানার অম্বল ।



উপকরণ ।—ছানা এক ছটাক, ঘি এক ছটাক, তেঁতুল দু খানা
চিনি এক কাঁচা, জল এক পোয়া, শুকালঙ্কা দুটি, তিনফোড়ন দুয়ানি
ভর, জীরা দুয়ানি ভর, মুন সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—ছানা ছোট ছোট পাশার আকারে বানাও । জ্বলে
শুকালঙ্কা-বাটা, চিনি, মুন ও তেঁতুল গোল । তেঁতুলের শিটা ফেলিয়া
দাও ।

ঘি চড়াইয়া তাহাতে ছানাগুলি ভাজিয়া লও । তিন চার
মিনিটের মধ্যে হইয়া যাইবে । তারপরে ফের আরেকটা হাঁড়িতে
আধ কাঁচা ঘি চড়াও । তিনফোড়ন ও জীরা ফোড়ন দাও ।
ছাঁচনা ঢাল । ছানার টুকরাগুলি ছাড় । দু চার ফুটফুটিলে
নাগাও ।



৫৩২ । শসার অম্বল ।



প্রণালী !—শসার অম্বল কাঁচা পেঁপের অম্বলের মত হইবে ।

৫৫৭ পৃষ্ঠায় কাঁচা পেঁপের অম্বল দেখু ।



৫৩৩ । পাকা কাঁটালের ভোতার অম্বল ।



৭।

উপকরণ ।—কাঁটালের ভোতা আধ পোয়া, পাকা তেঁতুল আধ ছটাক, জল আধ পোয়া, হলুদ আধ গিরা, শুকালক্ষা আধটা, চিনি প্রায় এক কাঁচা, মুন প্রায় সিকি তোলা, সরিষা তেল এক কাঁচা, সরিষা প্রায় আধ তোলা, জল প্রায় তিন ছটাক, ময়দা আধ কাঁচা ।

প্রণালী ।—কাঁটালের ভোতা আধ পোয়া ওজন করিয়া লও । আধ ছটাক পাকা তেঁতুল আধ পোয়া জল দিয়া গোল । মাড়ি বাহির করা হইলে নিংড়াইয়া তেঁতুলের ছিবড়া ছাঁকিয়া ফেল । এই মাড়িতে হলুদ, লক্ষা-বাটা, চিনি ও মুন মিশাও ।

ইাড়িতে এক কাঁচা তেল চড়াও । মিনিট দুই পরে সরিষা ফোড়ন দাও । সরিষার চূড়বুড়ানি শব্দ থামিয়া গেলে তাহাতে তেঁতুল-গোলাটা ঢাল । মিনিট দুই পরে ফুটিয়া উঠিলে ভূতিগুলো ছাড় । প্রায় তিন চার মিনিট পরে জল সরিয়া গেলে, এক কাঁচা জলে ময়দাটুকু গুলিয়া ঢালিয়া দাও । কাঠের হাতা দিয়া নাড়িয়া দাও । আধ মিনিট পরে যেমন ফুটিবে অমনি নামাইবে ।

ইহার বেশ সুগন্ধ হয় । কাঁটালের গন্ধ অতটা থাকে না ।



৫৩৪ । পাকা পটোলের বুরবুরে অম্বল ।



উপকরণ ।—পাকা পটোলের বিচি আধ পোয়া, ভিঙ্গান কলাই বা মূপেরছাল-বাটা এক ছটাক, ঘি এক ছটাক, আদা-বাটা এক

তোলা, কালজীরা সিকি তোলা, তেজপাতা দু খানা, হিং দুই রি
নুন আধ তোলা, তেঁতুল বা নেবুর রস এক ছটাক।

প্রণালী।—এক ছটাক ঘি চড়াও। তাহাতে তেজপাতা, আদ
বাঁটা, কালজীরা ও হিং ফোড়ন দিয়া, তারপরে পটোলের বিচিওর
আগে ছাড়। একটু লাল হইয়া ভাজা ভাজা হইলে ডাল-বাঁটা ছাড়
নাড়িয়া চাড়িয়া নেবুর রস ও নুন দাও। জল মরিয়া ভাজা বুঝু
হইলে নামাইবে।

৫৩৫। বিলাতী আমড়া দিয়া বড়ার অম্বল।



উপকরণ।—মটর ডাল এক ছটাক, বিলাতী কাঁচা আমড়া
তিনটা, সরিষা তেল আধ পোয়া, সরিষা ছয় আনি ভর, গুলালক্ষা
ছটি, হলুদ আধ গিরা, নুন প্রায় ছয় আনি ভর, চিনি সিকি তোলা,
জল এক পোয়া।

প্রণালী।—মটর ডাল ভিজাইয়া ঘণ্টাখানেক পরে বাঁটা। একটুকু
নুন দিয়া বাঁটা ডালটাকে ফেটাইয়া লও। তেল চড়াইয়া ডালের
বড়াগুলা ভাজ। তারপরে আবার আধ ছটাক তেল চড়াইয়া
তাহাতে একটা গুলালক্ষা আধখানা করিয়া ভাজিয়া ফোড়ন দাও।
পাঁচফোড়ন ছাড়। ফোড়নের ধোঁয়া বাহির হইলে আমড়াগুলা
ছাড়িয়া কষ। দু এক মিনিট নাড়াচাড়া করিয়া সরিষা, লক্ষা ও
হলুদ-বাঁটা এক পোয়া জলে গুলিয়া উহাতে ঢালিয়া দাও। নুন ও
চিনি দাও। ফুটিয়া উঠিলে ডালের বড়াগুলি ছাড়। মিনিট চার
পাঁচের মধ্যে বেশ ঘন ঘন হইয়া আসিলে একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ।

৫৩৬। করমচার অম্বল।



উপকরণ।—করমচা দেড় ছটাক, সরিষা তেল এক ছটাক, সরিষা ছয়ানি ভর, হলুদ সিকি তোলা, শুক্লালঙ্কা একটি, নুন প্রায় আধ তোলা, চিনি আধ তোলা, জল এক ছটাক।

প্রণালী।—করমচাগুলি অর্ধেক করিয়া কাটিয়া জলে ফেল। হলুদ ও লঙ্কা পিষিয়া রাখ।

হাঁড়িতে তেল চড়াও। সরিষা ফোড়ন দাও। তেলে করমচা-গুলি কষ। প্রায় দু এক মিনিট নাড়াচাড়া করিয়া তেলের ফেনা বাহির হইলে, হলুদ, লঙ্কা-বাঁটা, চিনি ও নুন সব ইহাতে ছাড়। কষিতে থাক। করমচা নরম হইয়া আসিলে, এক ছটাক জল দাও। তিন চার মিনিট পরে জল মরিয়া তেলের উপর থাকিলে নামাইবে।



৫৩৭। কাঁকুড়ের অম্বল।



উপকরণ।—কাঁকুড় এক পোয়া, কাঁচা আম আধ পোয়া, সরিষা তেল এক কাঁচা, জল এক পোয়া, সরিষা-বাঁটা আধ তোলা, হলুদ আধ তোলা, শুক্লালঙ্কা একটি, চিনি এক তোলা, নুন প্রায় সিকি তোলা, সরিষা ফোড়ন ছয়ানি ভর।

প্রণালী।—কাঁকুড়টিকে আমের ফালির মত করিয়া বানাও। কাঁচা আম সিদ্ধ করিতে চড়াও। মিনিট পনেরর মধ্যে সিদ্ধ হইয়া গেলে ঠাণ্ডা হইতে দাও। তারপরে এই আমের মাড়ি বাহির করিয়া

আধ পোয়া জল দিয়া গোল । ইহাতেই সরিষা-বাঁটা, হলুদ-বাঁটা গুলিয়া রাখ ।

ইাড়িতে আধ কাঁচা তেল চড়াও । কাঁকুড়গুলা ছাড় । মিনিট তিন চার নাড়িয়া তাহাতে বাঁটনা-গোলাটা ঢালিয়া দাও । ফুটিলে, চিনি ও মুন দাও । প্রায় মিনিট চার পরে কাঁকুড়গুলি সিদ্ধ হইয়া আসিলেই নামাইবে । আবার ইাড়ি চড়াইয়া আধ কাঁচা তেল চড়াও । একটি শুকালক্ষা ও সরিষা ফোড়ন দিয়া তাহাতে অম্বলটা মাতলাও । তারপরে দু এক মিনিট পরে নামাও । আর বেশী ফোটাঁইবার দরকার নাই ।

৫৩৮ । নূতন আলুর অম্বল ।

উপকরণ ।—খুদে নূতন আলু এক পোয়া, পাকা দিশি আমড়ার রস আধ পোয়া, চিনি এক কাঁচা, পাঁচফোড়ন ছয়ানি ভর, মুন প্রায় ছয় আনি ভর, তেল এক কাঁচা, মেতি ছয়ানি ভর ।

প্রণালী ।—পাঁচফোড়ন কাঠখোলায় চমকাইয়া গুঁড়াইয়া রাখ । দিশি আমড়ার রস করিয়া একটি পাত্রে রাখ । ইহাতেই চিনি ও মুন মিশাও ।

আলুগুলি ধুইয়া জলে সিদ্ধ করিতে চড়াও । মিনিট দশ পনেরর ভিতরে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া ঠাণ্ডা করিতে দাও । তারপরে আলুগুলা হাতে করিয়া রগড়াইয়া খোসা উঠাইয়া ফেল ।

তেল চড়াও । শুকালক্ষা ও মেতি ফোড়ন দাও । আলুগুলি ছাড় । প্রায় দু তিন মিনিট আলুগুলি নাড়িয়া তারপরে আমড়ার

এস চালিয়া দাও। মিনিট চার ফুটিলে পর, হাঁড়ি নামাইয়া তাহাতে ভাজা মশলা-গুঁড়া ছড়াইয়া দিবে।

ভোজন বিধি।—ইহা ভাত, লুচি ছয়েতেই খাওয়া চলে।

৫৩৯। ডেলোর ঝাল-কাসুন্দি-অম্বল।



উপকরণ।—কাঁচা টাটকা ডেলো দশটা (ওজনে আধ পোয়া), কাঁচা আম তিনটা (ওজনে তিন ছটাক), কুমড়াবড়ি দশটা (ওজনে আধ ছটাক), তেল দেড় ছটাক, মুন এক তোলা, জল আধ পোয়া বা তিন ছটাক, চিনি এক তোলা, হলুদ এক গিরা, ঝাল কাসুন্দি এক ছটাক, শুকালক্ষা একটা, সরিষা তিন আনি ভর।

প্রণালী।—টাটকা ডেলো হইলে শীঘ্র সিদ্ধ হইয়া যাইবে। বাসী ডেলো সিদ্ধ হইতে দেৱী হইবে, জলও বেশী খাইবে। ডেলোর উপরের খোসা ছাড়াইয়া ডুমা ডুমা করিয়া বানাও। কাঁচা আমের খোসা ছাড়াইয়া চার ফালি বা ছয় ফালি করিয়া বানাও। সব ধুইয়া রাখ।

হাঁড়িতে আধ ছটাক তেল চড়াও। মিনিট দুই পরে তেলের ধোঁয়া উঠিলে তাহাতে বড়িগুলি ছাড়। মিনিট দুয়ের মধ্যে বড়ি ভাজা হইয়া গেলে বড়িগুলি উঠাইয়া রাখ। এই তেলেতেই আম ও ডেলোগুলি চালিয়া দাও। হাঁড়ি ঝাঁকড়াইয়া নাড়িয়া দাও। মুন দাও। প্রায় তিন চার মিনিট পরে ইহার জলটুকু মরিয়া গেলে,

চিনি দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখ । জল ফুটিয়া উঠিলেই হাঁড়িতে ভাজা বড়িগুলি ছাড়িবে । প্রায় আট নয় মিনিট পরে এই জলটুকু শুকাইয়া গেলে ঝালকামুন্দি ইহাতে ঢালিয়া দাও । হাঁড়িটা একবার হিলাইয়া লইয়া অম্বলটা একটী পাত্রে ঢালিয়া ফেল ।

আবার হাঁড়িতে এক ছটাক তেল চড়াও । তেলের ধোঁয়া উঠিলেই লক্ষা ফোড়ন দাও । লক্ষা হইয়া আসিলে সরিষা ফোড়ন দিয়া তাহাতে অম্বলটা সাঁতলাও । মিনিট দুই ফুটিলে নামাইয়া রাখ । ইহা তেলের উপরে থাকিবে ।

৫৪০ । কচি আমড়া দিয়া ডেলোর অম্বল ।

প্রণালী ।—ঠিক উপরোক্ত প্রণালীতে করিতে হইবে ।

৫৪১ । পটোলের করমচি ।

উপকরণ ।—পটোল দশটা, তেঁতুল এক কাঁচা, জল এক ছটাক, চিনি এক কাঁচা, কাঁচালক্ষা তিন চারিটী, নুন সিকি তোলা, তেল এক ছটাক, জীরা ছয়ানি ভর, হিং চার রতি ।

প্রণালী ।—পটোলের খোসা ছাড়াইয়া লম্বাদিকে চের অথচ আঙ্গু থাকে যেন । এক ছটাক জলে তেঁতুল ঘন করিয়া গোল । উহাতে চিনি, নুন ও কাঁচালক্ষা-কুচি মিশাও ।

ঐ তেলে ছয়ানি ভর জীরা ও হিং ফোড়ন দিয়া তারপরে তেঁতুলের গোলা ঢালিয়া দাও । ফুটিয়া উঠিলে পটোল ছাড় । ঘন ঘন হইলে, নামাইয়া সিকি তোলা জীরা-ভাজা-গুঁড়া ইহাতে ছড়াইয়া দাও । কাঠখোলায় চমকাইয়া জীরা ভাজিয়া লইবে ।

ভোজন বিধি ।—ইহা ভাত, লুচি ছয়ের সহিতই খাওয়া চলে ।

৫৪২ । তিল দিয়া কচি আমড়ার অম্বল ।

উপকরণ ।—কাঁচা দিশি আমড়া চারিটা, তিল এক কাঁচা, হলুদ আধ গিরা, শুকালক্ষা একটি, নুন আধ তোলা, জল দেড় ছটাক, তেল এক ছটাক, সরিষা ও পাঁচফোড়ন মিশাইয়া ছয়ানি ভর ।

প্রণালী ।—আমড়ার খোসা ছাড়াইয়া চার ফালি করিয়া কাট । মিহি করিয়া তিল বাঁটিয়া রাখ । হলুদ আর লক্ষা বাঁটিয়া রাখ । দেড় ছটাক জলে তিল-বাঁটা এবং হলুদ ও লক্ষা-বাঁটা গুলিয়া রাখ ।

তেল চড়াইয়া তাহাতে সরিষা ও পাঁচফোড়ন দাও । তারপরে আমড়াগুলি ছাড় । অল্প কষিয়া, বাঁটনা-গোলা ইহাতে ঢালিয়া দাও । থকথকে হইলে নামাও । মিনিট সাত আটের তিতর হইয়া যাইবে ।

৫৪৩ । লকেটের অম্বল ।



উপকরণ ।—লকেট পনেরটী, মেতি দুয়ানি ভর, তেঁতুল এক ছড়া, জল এক ছটাক, চিনি আধ তোলা, মুন সিকি তোলা, শুকালক্ষা-বাঁটা আধখানা, ভাজা জীরা-গুঁড়া দুয়ানি ভর, ঘি এক কাঁচা ।

প্রণালী ।—লকেটগুলির খোসা ছাড়াইয়া বিচি ছাড়াইয়া রাখ । এক ছটাক জলে এক ছড়া তেঁতুল গোল ; তাহাতে শুকালক্ষা-বাঁটা, চিনি ও মুন মিশাও ।

হাঁড়িতে ঘি চড়াইয়া তাহাতে মেতি ফোড়ন ছাড় । মেতির গন্ধ বাহির হইলেই, লকেটগুলি দিবে । তিন চার বার কাঠের চামচ দ্বারা নাড়িয়া দিয়া বা হাঁড়ি ঝাঁকড়াইয়া, তারপরে তেঁতুল-গোলাটা ঢাল । হাঁড়িটা হিলাইয়া লও । ছ তিন মিনিট বুড়বুড় করিয়া ফুটিলেই, হাঁড়ি নামাইয়া জীরা ভাজারগুঁড়া উপরে ছড়াইয়া দাও ।

৫৪৪ । কাঁচা আমের ঝোল ।



উপকরণ ।—কচি কাঁচা আম ছয়টা, নূতন পাকা তেঁতুল দুই ছড়া, মুন সিকি তোলা, জল তিন ছটাক, তেল আধ কাঁচা, শুকালক্ষা আধখানা, পাঁচফোড়ন এক চিমটা, বাঁটা হলুদ দুয়ানি ভর ।

প্রণালী ।—কাঁচা আম কয়টা দুই ভাগ করিয়া কাটিয়া খোসা ছাড়াইয়া জলে ফেলিয়া দাও ।

একটি হাঁড়িতে তেল চড়াইয়া দুটি পাঁচফোড়ন ও আধখানা লক্ষা

ফোড়ন দিয়া, তারপরে আধ পোয়া জল ঢালিয়া দাও । জল ফুটিয়া উঠিলে দুই ছড়া তেঁতুল ও হলুদ কাঁটাটুকু এক ছটাক জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও । তেঁতুল-গোলা জল হইতে তেঁতুলের ছিবড়া যেন ফেলিয়া দেওয়া হয় । এই সময় নুন আর আম ছাড়িয়া দাও । আম সিদ্ধ হইলেই হাঁড়ি নামাইবে । সর্বশুদ্ধ সাত আট মিনিটের মধ্যেই হইয়া যাইবে ।

৫৪৫ । মূলা দিয়া চালতার গুড়-অম্বল ।

উপকরণ।—চালতা দুইটি, রাঙ্গা আলু ছোট চারিটি, মূলা একটি, সরিষা ও পাঁচফোড়ন মিশাইয়া সিকি তোলা, গুক্রালক্ষা দুইটি, হলুদ এক গিরা, নুন প্রায় দশ আনি ভর, খেজুরে গুড় তিন ছটাক, ময়দা এক কাঁচা, দুধ আধ পোয়া, জল দেড়সের, তেল আধ ছটাক ।

প্রণালী।—চালতার বাথরাগুলি খুলিয়া লও । তারপরে যে যেমন বাথরা বুকিয়া দু তিন ভাগে কাট । ইহার আঁশ ও খোসা ছাড়াইয়া ফেল । ভাল করিয়া ধুইয়া শিলে ছেঁচিয়া লও । মূলা ও রাঙ্গা আলু চাঁচিয়া সিকি ইঞ্চি পুরু চাকা চাকা করিয়া কাট, ধুইয়া ফেল ।

এইবারে একটি হাঁড়ি চড়াইয়া সব তেলটুকু ঢালিয়া দাও । তেলের অল্প ধোঁয়া বাহির হইতে থাকিলে, একটি গুক্রালক্ষা আধখানা করিয়া ভাঙ্গিয়া ছাড় । সরিষা ও পাঁচফোড়ন দাও । ফোড়নের গন্ধ বাহির হইলেই, রাঙ্গা আলু ও মূলাগুলি ইহাতে ছাড়িয়া দাও ।

মিনিট পাঁচ সাত নাড়াচাড়া করিয়া, উহাতে দেড় সের জলে হলুদ ও লঙ্কা-বাঁটা গুলিয়া ঢালিয়া দাও । নুন দাও । হাঁড়ির মুখে সরা চাপা দিয়া ঢাকিয়া দাও । চালতা খুব ভাল করিয়া সিদ্ধ হওয়া চাই । চালতা সিদ্ধ হইতে প্রায় তিন কোয়ার্টার সময় লাগিবে । সিদ্ধ হইলে ইহাতে তিন ছটাক খেজুরে গুড় দাও । তারপরে সেই গুড়ের বাটীটায় এক ছটাক জল ঢাল । এই জলে ময়দা গুলিয়া তাহাতে আধ পোয়া দুধ মিশাও । অম্বলে এই ময়দা-গোলাটা ঢালিয়া দাও । মিনিট পনের কুটিলে পর নামাও । মাঝে মাঝে কাঠের হাতা দিয়া নাড়িয়া দিবে । ইহা রান্ধিতে প্রায় এক ঘণ্টা লাগে ।

৫৪৬ । নারিকেলবড়ার আমসি-অম্বল ।

উপকরণ ।—ছোট নারিকেল একটি, মটরের ডাল আধ পোয়া, মুন এক তোলা, হলুদ দু গিরা, জল দেড় পোয়া, আমসি দেড় ছটাক, সরিষা তেল তিন ছটাক, চিনি এক কাঁচা, শুক্লালঙ্কা একটি, মেতি মৌরী ও সরিষা মিলাইয়া সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—একটি নারিকেল কুরিয়া রাখ । মটরের ডাল মোলায়েম করিয়া বাঁট । তারপরে বাঁটা-ডালটাকে খুব ফেটাও । যখন বেশ হালকা হইয়া যাইবে তখন ইহাতে নারিকেল কোরা, প্রায় আধ তোলা নুন ও দুয়ানি ভর হলুদ-বাঁটা মিশাও । দেড় ছটাক তেল চড়াইয়া ডালের বড়াগুলি ভাজ । এই বড়া ভাজা তেল অল্প কাঁজুর জন্ম আলাদা রাখিয়া দাও ।

এক ছটাক তেল চড়াইয়া তাহাতে আমসি ছাড় । দু তিন বার কষা হইলে, হলুদ-বাঁটা, চিনি ও হুন জলে গুলিয়া উহাতে ঢালিয়া দাও । ফুটিয়া উঠিলে বড়া ছাড় । একটিবার ফুটিলেই নামাও ।

আবার এক ছটাক তেল চড়াও । শুকালক্ষা আধখানা করিয়া ভাঙ্গিয়া ফোড়ন দাও । তারপরে তিনফোড়ন ফোড়ন দিয়া তেলে অম্বলটাকে সাঁতলাও ।

৫৪৭ । কুল-চড়চড়ি ।

উপকরণ ।—টোপা পাকা কুল এক কুড়ি, তেল দেড় ছটাক, মটর কি মসুর বড়ি আটটা, গুড় আধ ছটাক, হলুদ-বাঁটা এক গিরা, শুকালক্ষা একটি, সরিষা মেতি ও মৌরী মিলাইয়া সিকি তোলা, হুন আধ তোলা, জল আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—টোপাকুলগুলির বাঁটা ছাড়াইয়া দুদিন রোদে দিয়া ইহার নাল মারিয়া লও ।

এক ছটাক তেল চড়াও । তেলে বড়িগুলি সাঁতলাইয়া উঠাও । তারপরে ঐ তেলে কুল ছাড় । নাড়াচাড়া করিয়া কষ । পরে গুড় ও হলুদ-বাঁটা জলে গুলিয়া উহাতে ঢালিয়া দাও । ফুটিয়া উঠিলে বড়ি ছাড় । হুন দাও । তারপরে হাঁড়ি নামাও ।

আবার আধ ছটাক তেল চড়াও । শুকালক্ষা আধখানা করিয়া ভাঙ্গিয়া ফোড়ন দাও তারপরে তিনফোড়ন দিয়া, তেলে অম্বলটা সাঁতলাও । জল মরিয়া শুকা অথচ বসাবসায় থাকিলেই নামাইবে ।

৫৪৮ । পাকা পেঁপেৰ অম্বল ।



উপকরণ ।—পাকা পেঁপে আধ পোয়া, তেঁতুল দু ছড়া, চিনি আধ কাঁচা, নুন প্রায় আধ তোলা, ঘি আধ কাঁচা, জল তিন ছটাক, সরিষা ছয়ানি ভর ।

প্রণালী ।—পেঁপেৰ খোসা ছাড়াইয়া ছোট ছোট ডুমা ডুমা করিয়া বানাও, কিম্বা লম্বা এক আঙ্গুল সমান ফালি করিয়া কাট । তেঁতুলটা জলে গোল, তাহাতে চিনি ও নুন মিশাও ।

ঘি চড়াইয়া সরিষা ফোড়ন দাও । পরে তেঁতুল-গোলা ঢাল । ফুটিয়া উঠিলে পেঁপে ছাড় । মিনিট পাঁচ ফুটিলে নামাইবে । বেশ ঝোল ঝোল থাকিবে ।



৫৪৯ । তেঁতুলবড়া ।



উপকরণ ।—তেঁতুল আধ ছটাক, মটর ডাল এক ছটাক, নুন প্রায় এক তোলা, জীরা সিকি তোলা, হিং দু রতি, সরিষা তেল দেড় ছটাক, জল এক পোয়া ।

প্রণালী ।—মটর ডাল ভিজাইতে দাও । ভিজিলে পর, মিহি করিয়া পিষ । ডাল-বাঁটাটাকে খুব ফেটাও । বেশ শাদা ও হালকা হইলে, একটু নুন দিয়া আর এক বার ফেটাও । এক ছটাক তেল চড়াইয়া তাহাতে ডালের বড়াগুলি ভাজ ।

আধ ছটাক তেল চড়াও । জীরা ও হিং ফোড়ন ছাড় । তার-
পরে তেঁতুল-গোলা ঢালিয়া দাও । নুন দাও । ফুটিয়া উঠিলে,
তাহাতে ভাজা বড়াগুলি ছাড় । মিনিট ছয় মাত ফুটিলে পর
নামাও ।

৫৫০ । লাল কচুশাকের অম্বল ।

উপকরণ ।—লাল কচুশাক দুই ডাল, পাকা তেঁতুল আধ ছটাক,
সরিষা তেল এক ছটাক, জল আড়াই পোয়া, নুন আধ তোলা,
মৌরী, মেতি ও সরিষা মিলাইয়া সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—কচুশাক বানাও । * আধ পোয়া জলে তেঁতুল
গুলিয়া রাখ । তেঁতুলের ছিবড়া ফেলিয়া দাও ।

একটি হাঁড়িতে আধ সের জল দিয়া কচুশাক সিদ্ধ করিতে
চড়াও । মিনিট কুড়ি পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে, শাকগুলো নিংড়াইয়া
জল গালিয়া ফেল ।

সরিষা তেল চড়াও । ফোড়ন দাও । তেলে কচুশাক ছাড়িয়া
কষিতে থাক । দু তিন মিনিট কষিয়া ছাঁচনা ঢালিয়া দাও । নুন
দাও । জল সরিয়া বেশ মাথ-মাথ হইলে নামাও ।

* ৩২৩ পৃষ্ঠায় “কচুশাকের ঘণ্টে” কচুশাক বানান দেখ ।

৫৫১। কচুশাকের টক-অম্বল।



উপকরণ।—কচুশাক দু ডাল, হলুদ এক গিরা, গুক্রালঙ্কা একটি, সরিষা আধ তোলা, হুন পোন তোলা, জল তিন পোয়া, কাঁচা তেঁতুল চার ছড়া, সরিষা তেল আধ ছটাক, মেতি ও সরিষা মিলাইয়া দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—কচুশাক বানাইয়া আধ সের জলে সিদ্ধ করিতে দাও। এই সঙ্গে ইহাতে কাঁচা তেঁতুলও সিদ্ধ করিতে দাও। একটু পরে তেঁতুল উঠাইয়া লইবে। শাক সিদ্ধ হইয়া গেলে, জল গালিয়া ফেল।

কাঁচা তেঁতুল চটকাইয়া এক পোয়া জলে গুলিয়া মাড়ি বাহির কর। হলুদ ও সরিষা বাঁটিয়া এই মাড়ির সহিত মিশাও।

সরিষা তেল চড়াও। গুক্রালঙ্কা আধখানা করিয়া ভাঙ্গিয়া ফোড়ন দাও। তারপরে সরিষা ও মেতি ফোড়ন দাও। ইহার সুগন্ধ বাহির হইলে কচুশাক ছাড়। দু তিনবার কচুশাক নাড়িয়া ছাঁচনা ঢাল। হুন দাও। নাড়িয়া দাও। ইহার জল সরিয়া গেলে নামাও। অন্ন ঝোল ঝোল থাকিবে।



৫৫২। কচুশাকের চাটনী-অম্বল।



উপকরণ।—কচুশাক দু ডাল, হলুদ দেড় গিরা, গুক্রালঙ্কা একটি, সরিষা তেল দেড় ছটাক, নূতন পাকা তেঁতুল তিন ছড়া, হুন আধ

তোলা, তিন ফোড়ন সিকি তোলা, জীরা সিকি তোলা, জল তিন পোয়া, চিনি আধ তোলা।

প্রণালী।—এক পোয়া জলে নূতন পাকা তেঁতুল গুলিয়া তাহার শিটা ফেলিয়া দাও। হলুদ ও শুকালক্ষা বাঁটিয়া তেঁতুল-মাড়ির সহিত গোল। জীরা কাঠখোলায় ভাজিয়া গুঁড়াইয়া রাখ।

কচুশাক বানাইয়া আধসের জলে সিদ্ধ করিতে দাও। সিদ্ধ হইলে পর জল গালিয়া মোলায়েম কর।

একটি হাঁড়িতে তেঁতুলের ছাঁচনা ঢাল। ফুটিয়া উঠিলে কচুশাক ছাড়। নুন ও চিনি দাও। মিনিট সাত আট ফুটিলে পর নামাইয়া ঢালিয়া ফেল।

আবার হাঁড়িতে তেল চড়াও। ফোড়ন দাও। তারপরে তেলে অম্বল সাঁতলাও। কাঠের হাতা দিয়া ঘুঁটিয়া দাও। বেশ থকথকে হইয়া আসিলে নামাইয়া জীরা-ভাজা-গুঁড়া ইহার উপরে ছড়াইয়া দাও।

৫৫৩। আনারসের অম্বল।

উপকরণ।—আধখানি আনারস, নারিকেল সিকিখানা, নেবু ছুটী, ঘি এক কাঁচা, কাঁচালক্ষা একটি, মোরী ও মেতি মিলাইয়া দুয়ানি ভর, চিনি দেড় কাঁচা, দারচিনি সিকি তোলা, নুন আধ তোলা।

প্রণালী।—আনারসের খোসা ছাড়াইয়া কুচি কুচি করিয়া বানাও। নারিকেল কুরিয়া রাখ। নেবুর রস করিয়া আলাদা রাখ।

ধি চড়াও। ঘিয়ে ফোড়ন দিয়া আনারস ছাড়। ছ এক বার নাড়িয়া এক ছটাক জল দাও। দারচিনি, চিনি, হুন ও কাঁচালঙ্কা কুচি দাও। তারপরে নারিকেল-কোরা দিয়া নেবুর রস দাও। ছ তিনবার ফুটিলে নামাও।

৫৫৪। চালতা-চড়চড়ি।

উপকরণ।—পাকা চালতা একটি, হলুদ ছ গিরা, শুকালঙ্কা ছটী, সরিষা দশ আনি ভর, হুন পোন তোলা, সরিষা তেল এক ছটাক, জল আধ পোয়া।

প্রণালী।—একটা শিলে ছাড়ান পাকা চালতা * রাখিয়া নোড়া দিয়া ছেঁচিয়া রাখ।

হলুদ ও একটি শুকালঙ্কা পিষিয়া রাখ। আধ তোলা সরিষাও পিষিয়া রাখ।

সরিষা তেল চড়াও। একটি শুকালঙ্কা আধখানা করিয়া ভাঙ্গিয়া ফোড়ন দাও। তারপরে ছয়ানি ভর সরিষা ফোড়ন দিয়া চালতা ছাড়। প্রায় সাত আট মিনিট ধরিয়া খুব কষ। হুন দাও। চালতার জল সরিয়া আসিলে আধ পোয়া জলে হলুদ, শুকালঙ্কা ও সরিষা-বাঁটা গুলিয়া ঢালিয়া দাও। আরও মিনিট আট দশ পরে ইহার জল সরিয়া শুকা তেলের উপরে থাকিলে নামাইবে।

* প্রথম খণ্ডে ১৭১ পৃষ্ঠায় 'পাকা চালতা ভাতে' চালতা বানাইবার প্রণালী দেখ।

৫৫৫ । অঁটি আমড়ার চড়চড়ি ।

প্রণালী ।—অঁটি আমড়া ছেঁচিয়া ঠিক চালতার ধরণে চড়চড়ি রাখিলে বেশ খাইতে লাগে ।

ভোজন বিধি ।—কলাই ডাল ও আমড়ার চড়চড়ি দিয়া ভাত খাইতে হয় ।

৫৫৬ । আমের বোলের অম্বল ।

উপকরণ ।—এক হাত লম্বা আমের বোল দুই ডাল, হলুদ দেড় গিরা, সরিষা আধ তোলা, শুক্লালঙ্কা দুটী, নুন পোন তোলা, তেঁতুল দু ছড়া, জল আধ সের, ছোলার ডাল এক ছটাক, সরিষা তেল আধ পোয়া, পাঁচফোড়ন সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—ছোলার ডাল ভিজাইতে দাও । পিষিয়া ফেটাইয়া রাখ ।

হলুদ, সরিষা ও একটি শুক্লালঙ্কা পিষিয়া রাখ । আধ সের জলে তেঁতুল ভিজাইয়া রাখ । তেঁতুল ঐ জলে গুলিয়া উহার শিটা ফেলিয়া দাও । এখন ইহাতে পেঁষা মশলা গুলিয়া রাখ ।

আমের বোলের ডাঁটি ছোট ছোট করিয়া কাট । এক ছটাক তেল চড়াইয়া ডালের বড়াগুলি ভাজিয়া উঠাইয়া রাখ । ঐ তেলে আমের বোল ছাড় । তিন চার মিনিট কষিয়া উঠাও ।

একটি হাঁড়িতে তেঁতুল-গোলা ঢালিয়া চড়াইয়া দাও । ফুটিয়া

উঠিলে আমের বোল ছাড় । বড়াগুলি ছাড় । নুন দাও । মিনিট দশ ফুটিলে পর নামাও ।

আবার এক ছটাক তেল চড়াও । একটি শুকালকা আধখানা করিয়া ভাঙ্গিয়া ফোড়ন দাও । পাঁচফোড়ন ছাড় । এই তেলে অম্বলটাকে সাঁতলাও । জল মরিয়া রস রস থাকিলে নামাও ।

৫৫৭ । আমড়ার বোলের অম্বল ।

প্রণালী ।— ঠিক উপরোক্ত প্রকারে রাখিবে ।

৫৫৮ । কাঁচা আমের ফটকিরি বোল ।

উপকরণ ।—কচি কাঁচা আম আটটী, হলুদ-বাঁটা সিকি তোলা, জল আধ পোয়া, নুন প্রায় সিকি তোলা, তেল আধ কাঁচা, সরিষা এক আনি ভর ।

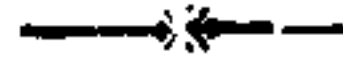
প্রণালী ।—আমের খোসা ছাড়াইয়া আধখানা করিয়া কাট । সরিষা তেল চড়াও । সরিষা ফোড়ন দাও । তেলে আমগুলো ছাড় । দু একবার নাড়িয়া হলুদ-জল দাও । নুন দাও । সিদ্ধ হইয়া গেলে প্রায় মিনিট সাত পরে নামাইবে ।

৫৫৯ । পাকা দিশি আমড়ার অম্বল ।



প্রণালী।—পাকা আমড়া ফাটাইয়া দিবে। তারপরে ঠিক আমের ফটকিরি ঝোলের মত করিয়া রাখিবে। একটু মিষ্টি দিবে।

৫৬০ । জলপাইয়ের অম্বল ।



প্রণালী।—জলপাই ছু তিনটুকরা করিয়া কাটিবে। তারপরে কাঁচা আমের ফটকিরি ঝোলের মত করিয়া রাখিবে।

৪৬১ । বিলাতী বেগুনের অম্বল ।



উপকরণ। বিলাতী বেগুন চারিটা, হলুদ এক গিরা, শুকালঙ্কা একটি, নুন আধ তোলা, তেঁতুল এক ছড়া, সরিষা জ্বয়ানি ভর, চিনি আধ তোলা, জল আধ পোয়া, সরিষা তেল এক ছটাক।

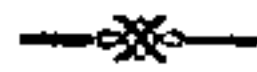
প্রণালী।—বিলাতী বেগুন চার বা ছয়টুকরা করিয়া কাট। হলুদ ও শুকালঙ্কা পিষিয়া রাখ। আধ পোয়াটুক জলে তেঁতুল গুলিয়া রাখ। তেঁতুলের ছিবড়া ফেলিয়া দিবে। তেঁতুল-গোলায় পেষা মশলা, চিনি ও নুন গুলিয়া রাখ।

আধ ছটাক তেল চড়াও। বিলাতী বেগুন ছাড়। ছ তিন

মিনিট কষিয়া ছাঁচনা ঢাল । মিনিট পাঁচ ফুটিলে পর, নামাও ।

আবার হাঁড়িতে আধ ছটাক তেল চড়াও । সরিষা ফোড়ন ছাড় । তারপরে এই তেলে অম্বল সাঁতলাও । বেশ গাঢ় গাঢ় হইয়া আসিলে নামাও ।

৫৬২ । বিলাতী বেগুনের পাতলা অম্বল ।



উপকরণ ।—বিলাতী বেগুন চারিটা, হলুদ-বাঁটা সিকি তোলা, তেঁতুল এক ছড়া, চিনি এক তোলা, মুন আধ তোলা, জল এক পোয়া, তেল এক কাঁচা ।

প্রণালী ।—বিলাতী বেগুন চার ফালি করিয়া কাট ।

হাঁড়িতে তেল চড়াও । তিন ফোড়ন ছাড় । বিলাতী বেগুন ছাড় । দু একবার নাড়িয়া, জলে তেঁতুল গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও । হলুদ-বাঁটা দাও । মুন ও চিনি দাও । মিনিট পাঁচ ফুটিলে পর বেগুনগুলি বেশ নরম হইয়া গেলে, নামাইবে । ইহার পাতলা পাতলা ঝোল থাকিবে ।

৫৬৩ । কাঁচা তেঁতুলের সরবতী অম্বল ।



উপকরণ ।—কাঁচা তেঁতুল তিন ছড়া, মুন আধ তোলা, চিনি দেড় ছটাক, জল আধ সের, সরিষা তেল বা ঘি আধ কাঁচা, মোরী ছয়ানি ভর ।

প্রণালী ।—কাঁচা তেঁতুল আধ সের জলে সিদ্ধ করিতে দাও । মিনিট পাঁচ ছয়ের মধ্যে সিদ্ধ হইয়া গেলে, নামাইয়া রাখ । ঠাণ্ডা হইলে ঐ জলেতেই তেঁতুলটাকে বেশ করিয়া গুলিয়া কাপড়ে ছাঁকিয়া রাখ । উহাতে চিনি ও মুন মিশাও ।

তেল বা ঘি চড়াইয়া তাহাতে মৌরী ফোড়ন দাও । এইবারে তেলে অম্বলটা সঁতলাও । বার দুই ফুটিয়া উঠিলেই নামাইবে ।

ইহাতে ভাত মাখিয়া খাইতে ভাল । ইহা খাইলে গরমের দিনে ঠাণ্ডা হয় ।

৫৬৪ । লালকুমড়ার অম্বল ।

উপকরণ ।—লালকুমড়া এক ফালি, নূতন তেঁতুল দুই ছড়া, বেগুন একটি, মসুর ডালের বড়ি দশটি, হলুদ এক গিরা, সরিষা আধ তোলা, মুন প্রায় পোন তোলা, জল এক পোয়া, তিনফোড়ন সিকি তোলা, সরিষা তেল আধ ছটাক ।

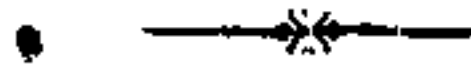
প্রণালী ।—লালকুমড়া ডুমা ডুমা করিয়া কাট । বেগুনও ডুমা ডুমা আকারে কাট । হলুদ ও সরিষা পিষিয়া রাখ । তেঁতুলটুকু জলে গুলিয়া তাহার সঙ্গে মশলা-বাঁটা গোল ।

সরিষা-তেল চড়াও । তেলে বড়িগুলি কষিয়া উঠাও । ফোড়ন দাও । কুমড়া ছাড় । কুমড়াগুলি কষিয়া তারপরে ছাঁচনা ঢাল । ফুটিয়া উঠিলে বেগুন ও বড়ি ছাড় । মুন দাও । সব সিদ্ধ হইয়া গেলে বেশ অল্প ঝোল থাকিলে অথচ মাখ-মাখ হইলে নামাইবে ।

আমসি, কুল, কাঁচা তেঁতুল ইত্যাদির সঙ্গে লালকুমড়া দিয়া রাখিলেও বেশ হয় ।



৫৬৫ । রাঙাশাকের অম্বল ।



উপকরণ ।—রাঙাশাক এক আঁটি, সরিষা তেল এক তোলা, সরিষা ছয়ানি ভর, তিনফোড়ন ছয়ানি ভর, শুকালক্ষা দুটি, তেঁতুল দেড় তোলা, হলুদ এক গিরা, নারিকেল-কোরা এক ছটাক, কিসমিস কুড়ি পঁচিশটি, মুন প্রায় আধ তোলা, চিনি দেড় তোলা, জল আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—লাল শাকগুলি প্রথমে বাছিয়া, তারপরে গোড়ার ডাঁটা আন্দাজ দেড় আঙ্গুল বাদ দিয়া সব কুঁচাইয়া ফেল । শাকগুলি ধুইয়া রাখ । হলুদ ও একটি শুকালক্ষা পিষিয়া রাখ ।

হাঁড়িতে তেল চড়াও । তেলে একটি শুকালক্ষা ছিঁড়িয়া দু তিন টুকরা করিয়া ছাড় । লক্ষার রং গাঢ় লালচে হইয়া আসিলে তিনফোড়ন ছাড় । তারপরে সরিষা ছাড় । সরিষাগুলি চুরচুর করিলেই শাকগুলি ঢালিয়া দিবে । দু একবার নাড়িয়া মুন দাও এবং হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও । তেঁতুলটুকু পূর্ব হইতে জলে ভিজাতেই দিবে । তেঁতুল জলে গুলিয়া তাহার মাড়ি বাহির কর । শিটা ফেলিয়া দাও । এই মাড়ির সহিত হলুদ ও লক্ষা-বাঁটা মিশাও । শাকের জল বাহির হইলে, তাহাতে এই মাড়িটা ঢালিয়া দিবে । ফুটিলে পর, নারিকেল-কোরা, কিসমিস ও চিনি দিবে । পাঁচ সাত মিনিট

ঝাল, টক, নুন ও মিষ্টি সব সমান হওয়া চাই। খাইতে চাটনীর মত লাগিবে।

৫৬৬ । নিচুর চাটনি অম্বল ।

উপকরণ ।—সরিষা তেল এক কাঁচা, সরিষা ছয়ানি ভর, পাঁচফোড়ন ছয়ানি ভর, শুকালক্ষা দুটি, টক্ নিচু এক কুড়ি, জল দেড় ছটাক, চিনি এক কাঁচা কিম্বা দেড় কাঁচা, নুন সিকি তোলা, সরিষা-বাঁটা আধ তোলা ।

প্রণালী ।—এক কুড়ি নিচু (অনেক সময় নিচু টক হইলে, শুধু খাওয়া যায় না তখন তাহার অম্বল করিলে বেশ হয় ।) লইয়া খোসা ছাড়াইয়া রাখ । নিচুর বিচি ফেলিয়া কেবল শাঁসগুলি লইতে হইবে ।

হাঁড়িতে তেল চড়াও । হাঁড়িটা ঘুরাইয়া তেল হাঁড়ির চারিদিকে লাগাইয়া লও । তেলে একটি শুকালক্ষা ছিঁড়িয়া দু তিনটুকরা করিয়া ছাড় । লক্ষা একটু হইয়া আসিলে পাঁচফোড়ন ও সরিষা ছাড় । ফোড়নের বেশ সুবাস বাহির হইলে, নিচুর শাঁসগুলো ছাড় । একটি চামচ বা কাঠের হাতা দিয়া নাড়িতে থাক । ইহার জলটা একটু মরিয়া আসিলে, জলে একটি শুকালক্ষা-বাঁটা, নুন ও চিনি মিশাইয়া ঢালিয়া দাও । দু এক মিনিট পরে ফুটিয়া উঠিলেই সরিষা-বাঁটাটুকু দাও । বেশ রস-রস হইয়া আসিলে নামাইবে ।

৫৬৭। পুরাণ তেঁতুলের অম্বল।



উপকরণ।—পুরাণ তেঁতুল এক কাঁচা, জল এক পোয়া, নুন আধ তোলা, সরিষা এক আনি ভর, সরিষা তেল আধ তোলা, চিনি পোন তোলা।

প্রণালী।—পূর্ব রাত্রে তেঁতুল জলে ভিজাইয়া রাখিবে। পর-দিন সকালে তেঁতুলের ছিবড়া ফেলিয়া মাড়ি লইবে। তারপরে এই মাড়িতে নুন ও চিনি মিশাইবে।

ইাড়িতে সরিষা-তেল চড়াও। পরে তেলে সরিষা ফোড়ন দিয়া অম্বলটা সাঁতলাও। মিনিট ছয় সাত ফুটিলে তবে নামাও।

ভোজন বিধি।—ইহা পুরাণ রোগীদের পক্ষে উপকারী। এই অম্বলে মুখের খুব রুচি করে।

৫৬৮। মিঠা খাট্টা।



উপকরণ।—শাদাকুমড়া আধ ফালি, কচি বেগুন আধখানা, মূলা একটি, পাঁচফোড়ন সিকি তোলা, তেজপাতা একটি, শুকালঙ্কা তিনটা, হলুদ বড় এক গিরা, রসুন ছ কোয়া, আদা সিকি তোলা, জল তিন ছটাক, তেঁতুল ছ ছড়া, চিনি এক কাঁচা, নুন পোন তোলা, সরিষা তেল এক ছটাক।

প্রণালী।—শাদা কুমড়া কুচি কুচি কাট। বেগুন ছোট ডুমা

করিয়া রাখাও।

এক ছটাক জলে তেঁতুল গুলিয়া রাখ । তাহাতে চিনি ও মুন মিশাও ।

হলুদ, দুটি শুকালঙ্কা, রসুন ও আদা একত্রে পিষিয়া রাখ ।

হাঁড়িতে তেল চড়াও । তেজপাতা একটি শুকালঙ্কা ও পাঁচফোড়ন ফোড়ন দাও । তারপরে মশলা-বাঁটা ছাড় । সাত আট মিনিট লাল করিয়া কষ । তরকারী ছাড় । তরকারী ভাল করিয়া কষা হইলে পর, আধ পোয়া জল দিয়া ঢাকিয়া রাখ । মিনিট ছয় সাত পরে তরকারী সিদ্ধ হইয়া গেলে তেঁতুল-গোলাটা ঢালিয়া দাও । বেশ মাখ-মাখ হইলে নামাও ।

৫৬৯ । কদম্বফুলের অম্বল ।

উপকরণ ।—কদম্বফুল তিনটা, তেঁতুল দেড় কাঁচা, চিনি এক কাঁচা, মুন প্রায় দশ আনি ভর, পাঁচফোড়ন ছয়ানি ভর, জীরা সিকি তোলা, হলুদ-বাঁটা সিকি তোলা, জল তিন ছটাক, তেল আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—কদম্বফুল আনিয়া তাহার উপরের গা বেশ করিয়া চাঁচিয়া ফেল । এখন ভিতরের শাঁস ছোট ডুমা ডুমা করিয়া বানাইয়া ধোও ।

তিন ছটাক জলে তেঁতুল ভিজাইতে দাও । তেঁতুলের মাড়ি বাহির করিয়া সিটা ফেলিয়া দাও । তেঁতুলে হলুদ-বাঁটাটুকু মিশাও ।

জীরা কাঠখোলায় চমকাইয়া গুঁড়াইয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে এক কাঁচা তেল চড়াইয়া

শাসগুলি অন্ন সাতলাইয়া লও। তারপরে ইহাতেই তেঁতুল-গোলা ঢালিয়া দাও। চিনি ও নুন দাও। মিনিট দশ গনের পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে হাঁড়ি নামাইয়া ঢালিয়া রাখ।

আবার হাঁড়িতে তেল চড়াও। পাঁচফোড়ন ছাড়। তেলে অম্বলটাকে সাতলাও। নামাইয়া ইহার উপরে ভাজা-জীরা-গুঁড়া ছড়াইয়া দাও।

৫৭০। খেজুরের চাটনী অম্বল।

উপকরণ।—কলসী খেজুর আটটা, চিনি আধ ছটাক, নেবু একটা, কাঁচালক্ষা একটা, জল এক ছটাক।

প্রণালী।—এক ছটাক জলে চিনি দিয়া চড়াইয়া দাও। চিনি গলিয়া যাইলে খেজুর দাও। বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নেবুর রস দাও। তারপরে একটি কাঁচালক্ষা ভাঙ্গিয়া দাও। দু তিন বার নাড়াচাড়া করিয়া নামাও।

৫৭১। তেঁতুলপাতার ঝোল।

উপকরণ।—সরিষা তেল এক কাঁচা, সরিষা ছয়ানি ভর, তেঁতুল পাতা তিন ডাল, জল আধ পোয়া, নতুন কেঁকড়া এক চামা, সরিষা

প্রণালী।—কচি দেখিয়া তেঁতুলপাতা আনিবে। ডাল হইতে তেঁতুলপাতাগুলি ঝরাইয়া লইবে।

হাঁড়িতে তেল চড়াইয়া তাহাতে সরিষা ফোড়ন দাও। তেঁতুলপাতা ছাড়। অন্ন নাড়াচাড়া করিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইলে পর তেঁতুল গুলিয়া তাহার মাড়িটা দিবে অথবা নেবুর রস দিবে। এই সঙ্গে নুন ও চিনি দিবে। দু এক ফুট ফুটিলেই নামাইবে।

ইহা খাইতে বেশ লাগে। বড় মুখ রুচিকর।

—

অষ্টাদশ অধ্যায় ।



দয়ের তরকারী ।



প্রয়োজনীয় কথা ।

দয়ের তরকারীর আসল জিনিষ দই । তারপরে তাহার আনু-
সঙ্গিক খাপ খাওয়াইয়া অন্যান্য উপকরণ তাহাতে মিশ্রিত করিতে
হইবে ।

দই প্রস্তুত করিতে হইলে দুধ ভিন্ন বিশেষ অন্য কোন উপকরণের
দরকার হয় না । কেবল একটু কৌশল জানা চাহি । দই পাতার
এক বিশেষ মন্ত্র পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা । অপরিচ্ছন্নতার দই ভালরূপে
না জমিয়া ছানা হইয়া যায়, অর্থাৎ দুধ ছিঁড়িয়া যায় । দই ঠাণ্ডার
সহজে জমিতে চায় না । গরমে শীঘ্রই জমিয়া যায় । সেই জন্য
ঠাণ্ডার সময় দই জমাইতে হইলে কদল ইত্যাদি জড়াইয়া গরমে
রাখিতে হয় । বোজে দই জমাইলেও বড় চমৎকার হয় ।

দই যে ভাঁড়ে পাতিতে হইবে সেই ভাঁড়টী বরাবর ভাল করিয়া
ধুইয়া ঘুঁটের ধোয়ায় পোড়াইবে ; তাহা হইলে ভাঁড়ের দুধ-পচা
গন্ধ চলিয়া যাইবে, এবং সেই সঙ্গে ভাঁড়টী শুকাইয়া আবার নূতন
ভাঁড়ের মত হইবে । ইহাতে দই পাতিলে চার পাঁচ দিন পর্যন্ত
ভাল থাকিবে ।

উপকরণ।—জীরা, গুক্রালঙ্কা, মেতি, সরিষা, আদা, কাঁচালঙ্কা, ধনে, তেল, ঘি প্রভৃতি ইহার উপকরণ। ইহাতে মশলা কমই লাগে।

শীতকালে দইয়ের তরকারী বাসী করিয়া খাইলে মন্দ লাগে না। কিন্তু গরমের সময় বাসী না খাইয়া আহার করিবার দু'তিন ঘণ্টা আগে প্রস্তুত করিয়া তারপরে খাইলেই ভাল।

দইয়ের কথা।—দই কখন আগুনের উপরে সঁাতলাইয়া ফুটিতে দিবে না, তাহা ইহলেই ছানা হইয়া যাইবে। 'দই সঁাতলাও' বলিলে, আগুনে ঘি বা তেল চুরাইয়া লইয়া তারপরে হাঁড়ি নীচে নামাইয়া তবে দই ঢালিয়া সঁাতলাইতে হইবে। অথবা আগুনের উপরে যেমন দই ঢালিবে তখনি নামাইয়া ফেলিবে; মোটেই ফুটিতে দিবে না। কিন্তু ঘোল-ভাত আগুনের উপরেই করা হয়। উহা হিলাইবার গুণে ছানা হইতে পারিবে না।

ভোজন বিধি।—দইয়ের তরকারী লুচি, ভাত ছুরের সহিতই খাওয়া চলে। ভাতের সহিত যখন খাইবে তখন অল্প খাওয়া হইলে তারপরে দইয়ের তরকারী দিয়া খাইতে হইবে। ঝোল বা কালীয়া প্রভৃতির সঙ্গে চাকনা দিয়াও দইয়ের তরকারী খাইতে অনেক সময়ে বেশ লাগে। গুরুপাক দ্রব্য খাইবার পর দইয়ের তরকারী খাইলে হজমের সহায়তা করে।

৫৭২। দইপাতা।

উপকরণ।—দুধ দেড় সের, দইয়ের জল আধ কাঁচা, একটি নূতন মাটির হাঁড়ি বা পরিষ্কার চীনের বাসন।

প্রণালী।—দুধ দু তিন বলক জ্বাল দিবে । তারপরে হাঁড়ি বা বাটীতে ঢালিয়া রাখিবে । যখন বেশ ঠাণ্ডা হইয়া যাইবে, কেবল মাত্র কুসুম কুসুম মিঠে গরম থাকিবে তখন দুধের সর একটু সরাইয়া সেই দইয়ের জলটুকু দিবে । তখনি ঢাকনা দিয়া হাঁড়ি বা বাটীর মুখটা ঢাকিয়া রাখিবে । প্রায় এক ঘণ্টা পরে আবার ঢাকনাখানি খুলিয়া দিবে । তারপরে আর না ঢাকিলেও চলে । দু এক ঘণ্টা পরে দেখিবে দই জমিয়া গিয়াছে ।

সেইদিন বিকালে টাটকা খাইতে পার । কিন্তু তত টক হইবে না । পরদিন খাইলে বেশ টক হইবে ।

শীতকালে দই জমাইতে বড় মুকিল হয় । গরম জায়গায় রাখিলে তবে জমিয়া যায় । দই গরমে সহজে জমিয়া যায় । কিন্তু দই পাতিবার কালে পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন করিয়া না করিলে ছিঁড়িয়া ছানা হইয়া যায় ।

৫৭৩ । রোদ্রে দইপাতা ।

প্রণালী।—শীতকালে রোদ্রে ঠিক দুই ঘণ্টার মধ্যে দই বসিয়া যায় । গ্রীষ্মকালে রোদ্রের উত্তাপে দই ছিঁড়িয়া যায় ।

ঠাণ্ডা বলকা দুধে একটু দইয়ের দম্বল দিয়া রোদ্রে পাত্রটা রাখিয়া দিবে । বাটীর মুখে একটি মিহি পাতলা কাপড় দিয়া ঢাকিয়া দিবে । তাহার উপরে তারের ঢাকা ঢাপা দিবে, তা না হইলে কাকের মুখ দিবার সম্ভব । প্রায় দুই ঘণ্টা পরে রোদ্রে দুধ খুব গরম হইলে ধরে আনিয়া ঠাণ্ডা করিতে দিবে । দেখিবে দইয়ে

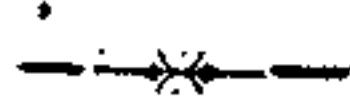
কেমন পুরু সর পড়িয়াছে ; এবং একটু পরে দইও বেশ চাপ হইয়া বসিয়া যাইবে ।

দই যখন পাতিবে ক্রমাগত নাড়ানাড়ি করিয়া হিলাইবে না, তাহা হইলে ইহার সর ভাঙ্গিয়া যাইবে—ছিঁড়িয়া যাইবে । যখন হাঁড়িতে দই বসাইবে হাঁড়িটা বরাবর একটি বিড়ার উপরে বসাইয়া রাখিবে ।

৫৭৪ । মিষ্টি দই ।

প্রণালী ।—অনেকে মনে করেন মিষ্টি দই গোয়ালারা না জানি কি কৌশলেই পাতিয়া থাকে । আমরা নিম্নে ইহার যেরূপ প্রস্তুত প্রণালী লিখিতেছি তাহাতে সকলে সহজে বেশ ভাল মিষ্টি দই ঘরে ঘরে পাতিতে পারিবেন । যদি শাদা মিষ্টি দই পাতিতে চাহ তো দুধ চিনি দিয়া জ্বাল দিবে ; কিন্তু বেশী জ্বাল দিবার আবশ্যক নাই । তিন বলক হইলেই যথেষ্ট হইবে । দই পাতিবার হাঁড়িতে দুধ ঢালিয়া দিলে পর আর হাঁড়িটি হিলাইবে না । যেখানে হাঁড়িটা বরাবর বসাইয়া রাখিবে সেইখানে প্রথম হইতেই বিড়ার উপরে রাখিয়া দিবে । পর দিন ভাল করিয়া দই বসিয়া যাইলে পর তবে হাঁড়ি নাড়িবে । লাল মিষ্টি দই পাতিতে হইলে লাল বাতাসা দিয়া জ্বাল দিতে হইবে । তারপরে উপরোক্ত 'দই পাতা'র প্রণালীতে দই পাতিবে ।

৫৭৫। মিছে দয়ে মাছ।



উপকরণ।—একটি ভাল মোচা, একটি খুলি দই আধ সের, আদা আধ তোলা, কাঁচালক্ষা তিনটা, মুন প্রায় পোন তোলা, জীরা সিকি তোলা, মাখন-মারা ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—আদা ও কাঁচালক্ষা কুঁচাইয়া রাখ। জীরা কাঠ-খোলায় চমকাইয়া গুঁড়াইয়া রাখ।

ভাল মোচা আনিয়া পাতা খুলিতে থাক। যতক্ষণ না ভিতরের শাদা অংশ আসে খুলিবে। তারপরে সেই কচি শাদা মোচাটুকু ভাতের ফেনে সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মিনিট পনের পরে সিদ্ধ হইলে পর নামাও। সিদ্ধ হইলে পর মোচার উপরের দু তিনটা পাতা কালু হইয়া যায়। সেই পাতাগুলি ছাড়াইয়া ফেল। এখন সিদ্ধ মোচাটিকে বেশ মোটা চাকা চাকা করিয়া কাট।

দইটা একটা গাঢ় পাত্রে রাখিয়া খুব ফেটাইয়া লও। তাহাতে আদা, কাঁচালক্ষা-কুচি ও মুন মিশাও। এইবারে মোচাগুলিও দয়েতে দাও। উপর হইতে জীরা-ভাজার-গুঁড়া ছড়াইয়া দাও এবং মাখন-মারা ঘি দাও।

ভোজন বিধি।—ইহা ভাত, লুচি ও পোলাওয়ের সাহিত খাইতে লাগে।

৫৭৬ । ইঁচড়ের দয়ে মাছ ।



প্রণালী ।—কচি টাটকা ইঁচড় আনিয়া শাদা করিয়া খোসা ছাড়াইও । আধ-চাকা করিয়া কাট । সিদ্ধ করিয়া উপরোক্ত প্রকারে প্রস্তুত কর ।

মোচার 'দয়ে-মাছ' দেখ ।



৫৭৭ । দয়ে ইন্ধুল ।



উপকরণ ।—দই একসের, জীরা আধ তোলা, ঘি আধ ছটাক, মুন এক তোলা ।

প্রণালী ।—৪২৬ পৃষ্ঠায় ইন্ধুল দেখিয়া প্রস্তুত কর । তারপরে চার-কোণা করিয়া কাটিয়া দইয়ে ফেল । মুন মিশাও ।

ঘি চড়াইয়া তাহাতে জীরা ফোড়ন দিয়া দই সাঁতলাও ।



৫৭৮ । দইয়ের কাচি ।



উপকরণ ।—দই আধ পোয়া, বেশন এক তোলা, জল এক পোয়া, মুন আধ তোলা, হলুদ সিকি তোলা, গুলালকা দুটি, তেঁতুল এক ছড়া, ঘি এক কাঁচা, তেজপাতা একখানি, জীরা সিকি তোলা ।

প্রণালী।—আধ পোয়া দইয়ে এক তোলা বেশন মিলাইয়া কাপড়ে ছাঁকিয়া রাখ।

এক পোয়া জলে তেঁতুল গোল। ইহার শিটা কেলিয়া দাও। দইয়ের মুহিত তেঁতুল-গোলাটা মিলাইয়া লও। দইটা এখন বেশ পাতলা করিয়া লইতে হইবে। ইহাতে নুন, হলুদ বাঁটা ও একটি শুকালকা-বাঁটা মিলাও। বেশ টকটক ও অন্ন ঝাল আশ্বাদ হইবে।

ইাড়ি চড়াও। এক কাঁচা ঘি চড়াইয়া তেজপাতা ও জীরা ফোড়ন দিয়া কাটিটাকে সাতলাও। মিনিট ছয় সাত পাকাইয়া গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

ভোজন বিধি।—ইহা বেশ ঠাণ্ডা। গ্রীষ্মের সময় ভাত দিয়া খাইতে ভাল।

৫৭৯। বুঁদিয়া কাড়ি।

উপকরণ।—ভাল দই আধসের, বেশন দেড় ছটাক, ঘি আধ পোয়া, জীরা আধ তোলা, গোলমরিচ-গুঁড়া আধ তোলা, সৈন্ধব নুন প্রায় পোন তোলা, জল দেড় ছটাক।

প্রণালী।—জীরা কাঠখোলায় চমকাইয়া রাখ।

ভাল দই আন। দইটা ঘেন খুব টক না হয়। একটি মিহি কাপড়ে দইটা ছাঁকিয়া রাখ।

দেড় ছটাক বেশন একটি পাত্রে রাখিয়া দেড় ছটাক জল দিয়া গুলিয়া ফেটাও। যখন বেশ হালকা হইয়া যাইবে তখন ঐ ফেটান বেশন একটু লইয়া এক বাটা জলে ফেলিয়া দেখিবে ভাসিয়া

উঠিতেছে কিনা, ভাসিয়া উঠিলে আর ফেটাইবে না ।

এখন একটি কড়ায় ঘি চড়াও । বাঁহাতে বাঁঝরি চিৎ করিয়া ঐ কড়ার উপরে ধর । এখন বেসনের গোলা লইয়া অল্প অল্প করিয়া বাঁঝরিতে রগড়াইয়া দাও । বাঁঝরির গর্ত অনুসারে বেসন-গোলা টুপ টুপ করিয়া ঘিয়ে পড়িতে থাকিলে ঠিক মুক্তার মত দেখিতে হইবে । তারপরে এই বুঁদিয়াগুলি সেই দয়ে ফেল । সব বুঁদিয়া দয়ে দেওয়া হইয়া গেলে, জীরা-ভাজার-গুঁড়া, গোল-মুরিচ-গুঁড়া ও সৈকব মুন দিয়া ঘাঁটিয়া লও ।

ইহা টাটকা খাইতে হইবে । বাসী খাইলে বেশী টক হইয়া যায় ।
ভোজন বিধি ।—ইহা লুচি, ভাত, পোলাও সবেৰ সহিত খাইতে ভাল লাগে ।

৫৮০ । পেশোয়ারী কড়ি ক্ষীর জমাই ।

উপকরণ ।—দুধ একসের, আতপ চাল এক পোয়া, চিনি দেড় পোয়া, কেওড়া বা গোলাপজল আধ ছটাক, পেস্তা কুড়িটা, বাদাম কুড়িটা, কিসমিস এক ছটাক, জল আধসের । ইহা ক্ষীরের সরঞ্জাম ।

বেশন আধসের, দই এক সের, হলুদ তিন গিরা, শুকালঙ্কা কুড়িটা, ধনে আধ ছটাক, ঘি এক পোয়া । জীরা এক তোলা । ইহা কড়ুই বা কাটির মশলা ।

প্রণালী ।—চাল ভিজাইয়া ধুইয়া পিষিয়া রাখ । একসের দুধে আধসের জল দিয়া চড়াও । দুধ গরম হইয়া আসিলেই চাল ছাড় ।

একেবারে খুব গাঢ় হইয়া আসিলেই নামাইয়া অর্ধেক পেস্টা-কুচি, অর্ধেক বাদাম-কুচি, অর্ধেক কিসমিস এবং গোলাপজল ইহাতে মিশাও। বাকী পেস্টা, বাদাম ও কিসমিস রাখিয়া দাও। ইহাই ক্ষীর হইল।

হলুদ, লক্ষা ও ধনে মিহি করিয়া পিষ। দয়ে, বেশন ও বাঁটা মশলা গুলিয়া বন্ধ-গালিত করিয়া অর্থাৎ কাপড়ে ছাঁকিয়া রাখ। আবার ছাঁকনাটা পেষ। পাঁচ সের জল দিয়া গোল। আবার ছাঁক। আগুনে চড়াও। প্রায় তিন কোয়ার্টার পরে যখন গাঢ় হইয়া যাইবে, তখন থালায় একটু উঠাইয়া দেখিবে; যদি দেখ জমিয়া ঘাইতেছে তবে নামাইবে।

ধিয়ে জীরা ফোড়ন দিয়া কড়ি সাতলাও।

মাটির কুড়িটা খুরি আন। কুড়িখানা শালপাতা বা কলাপাতা আন। খুরিগুলি ধোও। শালপাতাগুলি খুরির সমান অথচ একটু বড় করিয়া খাঁচ খাঁচ করিয়া তারার মত কাট। প্রথমে খুরির উপরে কড়ুই রাখ। তারপরে কড়ুইয়ের উপরে একটি করিয়া ঐ কাটা পাতা বসাইয়া দাও। পাতার উপরে অল্প অল্প ক্ষীর দাও। ক্ষীরের উপরে বাকী অর্ধেক পেস্টা-কুচি, বাদাম-কুচি ও কিসমিস সাজাইয়া দাও। ইহার উপরে রূপার পাতা দিয়া ঢাকিয়া দাও।

ভোজন বিধি।—যাঁহারা না জানেন তাঁহারা একেবারে নোস্তা ও মিষ্টি জিনিষ দুই একত্রে হয়ত খাইয়া ফেলিবেন। অথবা হয় তো পাতা সমেতই মুখে উঠাইতে গিয়া সব পড়িয়া যাইবে, আর খাওয়া হইবে না। একরূপ স্থলে খাওয়ার রীতি আগে ক্ষীরের পাতা নামাইয়া নোস্তা কাটিটুকু খাইয়া লইয়া তারপরে ক্ষীর খাইতে হইবে।

৫৮১ । ডাল-মাছা ।



উপকরণ ।—মাষকলাই ডাল আধ পোয়া, শুকালকা তিনটী, জীরা আধ তোলা, আদা সিকি তোলা, নুন প্রায় এক তোলা, দই আধ সের, মাখন-মারা ঘি আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—ডালগুলি ভিজাইতে দিবে । ভিজিলে ধুইয়া খোসা উঠাইবে এবং শক্ত করিয়া পিষিয়া রাখিবে । জীরা ছয়ানি-ভর এবং একটি শুকালকা গুঁড়া কর । সিকি তোলা নুন আর এই মশলার গুঁড়া ডাল-বাঁটাতে মাখিয়া তিন চারবার ফেটাইয়া লও ।

একটি বড় পানের উপরে মাছের আকারে এই ডাল-বাঁটা রাখ । আর একটি পানপাতা দিয়া উপরে জড়াও । এবারে একটি হাঁড়িতে আধ হাঁড়ি জল চড়াও । হাঁড়ির মুখে একটি কাপড় খুব শক্ত করিয়া বাধিয়া দাও । ঐ কাপড়ের উপর পাতা-জড়ান ডাল-বাঁটা রাখ । ইহার উপরে একখানি সরা ঢাকা দাও, যেন ভাপ বাহির হইয়া না যায় । মিনিট পনেরর মধ্যে ইহা সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাও ।

দই ফেটাও । দইয়ে প্রায় পোন তোলা নুন ও আদা-কুচি মিলাও । ঐ সিদ্ধ ডাল-বাঁটার উপরে দই ঢালিয়া দাও । ইহাতে ছটি শুকালকার গুঁড়া, ছয়ানি-ভর ভাজা-জীরা-গুঁড়া ছড়াইয়া দাও । উপর হইতে মাখন-মারা ঘি ছড়াও । ইহার অনেকটা মাছের মত স্বাদ হইবে ।

ভোজন বিধি ।—ইহা ভাত, লুচি ছয়েতেই খাওয়া চলে ।

৫৮২ । ঘোলের কাচি ।



উপকরণ ।—ঘোল আধসের, ঘি এক কাঁচা, হিং দুই রতি, হলুদ-বাঁটা সিকি তোলা, নুন পোন তোলা, গুরুালক্ষা একটা ।

প্রণালী ।—ঘি চড়াইয়া তাহাতে গুরুালক্ষা ও হিং ফোড়ন দাও । ঘোলে নুন ও হলুদ-বাঁটা মিলাইয়া সাঁতলাও । যেমন সাঁতলাইতে চালিবে অমনি একবার ফুটিলেই নামাইবে ।

ইহাতে ডাল-মাছ ভিজাইয়া দিলেও বেশ হয় ।



৫৮৩ । পুলী দিয়া কাচি ।



উপকরণ ।—কাঁচা মুগডাল আধ পোয়া, হিং তিন রতি, আদা ছয়ানি ভর, গুরুালক্ষা দুটি, জীরা সিকি তোলা, নেবু একটি, জোয়ান সিকি তোলা এইগুলি পুরের মশলা ।

ভাজামুগ আধসের, শফেদা আধ পোয়া, ঘি এক পোয়া, নুন পোন তোলা, জল সাত ছটাক । এইগুলি বড়ার মশলা ।

ঘি এক কাঁচা, মেতি সিকি তোলা, গুরুালক্ষা দুটি, জল এক পোয়া, দই আধসের, হলুদ-বাঁটা সিকি তোলা, বেশন এক তোলা, নুন প্রায় পোন তোলা । এইগুলি কাচির মশলা ।

প্রণালী ।—কাঁচা মুগের ডাল ভিজাইতে দাও । ভিজিলে ডালের খোমা উঠাইয়া পেঘ । খুব ফেঁটাও । এক টোপ ফেঁটান-ডাল জলে

ফেলিয়া দেখিবে, যদি ভাসে তাহা হইলে বুঝিবে হালকা হইয়া আসিয়াছে তখন তেল চড়াইয়া তাহাতে ডালের বড়া ভাজিবে । তারপরে এই বড়াগুলি আবার হাত দিয়া গুঁড়াইয়া ইহাতে হিং ভাজিয়া দাও । কিমা-আদা ও নুন মিশাও । গুক্রালঙ্কা ও স্নীরা কাঠখোলায় চমকাইয়া গুঁড়াও । এখন এই ভাজা মশলা, নেবুর রস ও জোয়ান সব ঐ বড়ার গুঁড়াতে মাখ । ইহাই পুর হইল ।

ভাজামুগ সাত ছটাক জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও । জল আর না বরাইয়া মুগেতেই খাওয়াইয়া দাও । তারপরে হাতে করিয়া মোলায়েম করিয়া ঠেস । শফেদা (চালের ময়দা) মিশাও । এখন এক চিমটি নুন মাখ । পুলীর ত্রায় ঠোঙা গড়িয়া তাহার ভিতরে উপরি লিখিত পুর ভর । পুলীগুলি ঘিয়ে ভাজ ।

এই পুলী অমনি ভাজা খাইতেও ভাল লাগে ।

দইয়ে বেশন গুলিয়া একটি পাতলা কাপড়ে ছাঁকিয়া লও । দইটা জল দিয়া পাতলা কর এবং উহাতে একটি গুক্রালঙ্কা-বাঁটা, হলুদ-বাঁটা ও নুন মিশাও ।

একটি হাঁড়িতে ঘি চড়াও । একটি গুক্রালঙ্কা আধখানা করিয়া ভাজিয়া ফোড়ন দাও । মেতি ফোড়ন দাও । তারপরে দইটা ঢাল । খুব হিলাইতে থাক । গাঢ় হইয়া আসিলে ঐ পুলীগুলি ইহাতে ছাড় এবং নামাইয়া ফেল ।

৫৮৪। ঘন কাটি।



উপকরণ।—অল্প দই আধসের, ঘি বা তেল আধ ছটাক, মেতি সিকি তোলা, হুন সওয়া তোলা, হলুদ দেড় গিরা, জীরা আধ তোলা, শুকালক্ষা দুইটা, ধনে সিকি তোলা, বেশন আধ পোয়া, জল আধ সের।

প্রণালী।—হাতে করিয়া দই ফেটাইয়া কাপড়ে ছাঁকিয়া রাখ। ইহা হইতে আধ পোয়া দই একটি পাত্রে আলাদা উঠাইয়া রাখ।

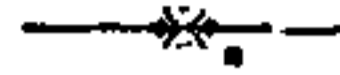
● হলুদ, জীরা, ধনে এবং শুকালক্ষা বাঁটিয়া ঐ আধ পোয়া দইয়ে গোল। উহাতে এক পোয়া জল মিলাইয়া পাতলা কর।

এক পোয়া জলে বেশন গুলিয়া ফেটাও। তারপরে ঐ বেশন-গোলার সঙ্গে দেড় পোয়া দই মিশাও।

হাঁড়িতে তেল বা ঘি চড়াও। মেতি ফোড়ন ছাড়। তারপরে প্রথমে মশলা-গোলা ছাড়। নাড়িতে থাক। মিনিট পাঁচ ফুটিলে পর, বেশন-গোলা ছাড়। বেশন-গোলার পাত্র ধুইয়া প্রায় আরো এক পোয়া জল দাও। এখন আস্তে আস্তে ফুটুক। প্রায় মিনিট সাত আট ফুটিলে পর, বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

ইহাতে বেশনের ফুলুড়ি করিয়া দিলেও বেশ হয়।

৫৮৫ । দয়ে বড়া ।



উপকরণ ।—কাঁচা মাষকলাই ডাল এক পোয়া, নুন প্রায় সওয়া তোলা, কাঁচালঙ্কা দু তিনটী, শুকালঙ্কা তিন চারিটী, মৌরী সিকি তোলা, কালজীরা সিকি তোলা, হিং দু তিন রতি, জীরা সিকি তোলা, দই প্রায় তিন পোয়া, চিনি আধ ছটাক, সরিষার তেল এক পোয়া ।

প্রণালী ।—পূর্বদিন রাত্রে ডালগুলি ভিজাইতে দিবে । পরদিন সকালে ধুইয়া ডালের খোসা উঠাইয়া ফেলিবে । ডালগুলি বাঁটিয়া লইবে । তিনবার কি চারবার বাঁটিলেই হইবে । তারপরে এই বাঁটা ডালে অতি সামান্য জল আছড়া দিয়া বারংবার ফেনাইতে থাকিবে । ফেনাইতে ফেনাইতে যখন দেখিবে ডাল বেশী হালকা হইয়া আসিতেছে ও শাদা হইয়া গিয়াছে, তখন সেই ফেনান ডাল এক টোপ লইয়া এক বাটা জলে ফেলিয়া দাও । যদি দেখ ভাসিয়া উঠে তো বুঝিবে ডাল ফেনান ঠিক হইয়াছে ।

আগে দইটা ঠিক করিয়া লইতে হইবে । বেশ গাঢ় থকথকে দেখিয়া দই আনিবে । দইটা যেন টক হয় । একটি পাথরে দই ঢালিয়া হাতে করিয়া ফেনাইয়া লও । ইহাতে চিনি এবং প্রায় চার আনি ভর নুন মিশাইয়া রাখ । এখন আর দয়ে অল্প কিছু মিশাইতে হইবে না ।

এবারে দইয়ের জন্ত জীরা কাঠখোলায় চমকাইয়া গুঁড়াইয়া রাখ ।

ভিজাইয়া রাখ ।

এবারে ফেনান ডাল-বাঁটাৰ কালজীৱা, মৌরী, প্ৰায় আধ তোলা নুন, গোলা হিং, কাঁচালক্ষা-কুচি (কাঁচালক্ষাৰ পৰিবৰ্ত্তে শুকালক্ষা-গুঁড়া দিলেও চলে) এই সব একত্ৰে মিশাও ।

একটি কড়াতে এক পোয়া তেল চড়াও । তিন চাৰ মিনিটৰ পৰে তেলৰ ধোঁয়া উঠিলে টোপ টোপ কৰিয়া বড়াগুলি ছাড়া উল্টাইয়া পাৰ্টাইয়া বড়াগুলিৰ বাদামী বৰ হইয়া আসিলেই ত্ৰিগুলি নামাইয়া দইয়ে ফেলিতে হইবে । যখন সব বড়াগুলি ভাজা হইয়া যাইবে তখন, দইয়ে বড়াগুলি একবাৰ উল্টাইয়া পাৰ্টাইয়া দিয়া তাহাৰ উপৰে ভাজা-জীৱা ও শুকালক্ষা-গুঁড়া ছড়াইয়া দিয়া রাখিয়া দিবে । পৰদিনে খাইতে দিবে, তাহা হইলে বেশ মজিয়া যাইবে । ইহা বাসী খাইতেই ভাল লাগে ।

দয়ে বড়া কাঁচা মুগেৰ ডালৰও ভাল হয় ।

ভোজন বিধি ।—জলপানে লুচি, ছোকা প্ৰভৃতিৰ সঙ্গ্ৰে এবং ভাতৰ সহিতও দয়ে বড়া খাইতে ভাল ।

৫৮৬ । ঘোল-বড়া ।

উপকৰণ ।—মাষকলাই ডাল আধ পোয়া, নুন পোন তোলা, আদা সিকি তোলা, হিং চাৰ বতি, সন্নিষা তেল এক ছটাক, ঘোল তিন পোয়া, জীৱা সিকি তোলা, একটি শুকালক্ষা ।

প্ৰণালী ।—মাষকলাই ডাল ভিজাইতে দাও । তাৰপৰে খোসা

উঠাইয়া ডাল-বাঁট। আদা মিহি কুচি করিয়া কাট। ছই রতি হিং এক কাঁচা জলে ভিজাও।

এবারে আর ছই রতি হিং, জীরা ও গুক্রালকাটা চমকাইয়া লও। গুঁড়া করিয়া লও। ঘোলে মুন মিলাইয়া রাখ।

বাঁটা ডালে মুন, আদা-কুচি ও হিং-গোন্ধা মাখিয়া খুব ফেটাও। তারপরে এক টোপ ডাল এক বাটা জলে ফেলিয়া দেখিবে, যদি ভাসিয়া উঠিয়াছে দেখ তো তেল চড়াইয়া তাহাতে ডালের বড়া ভাজিয়া লইবে। গরম গরম বড়াগুলি ঘোলে ফেলিয়া দিবে। উপর হইতে হিং, জীরা ও গুক্রালকার-গুঁড়া ছড়াইয়া দিবে।

৫৮৭। ভাগুলী।

উপকরণ।—মাষকলাই ডাল আধ পোয়া, সরিষা-গুঁড়া এক আনি ভর, জীরা-গুঁড়া এক আনি ভর, মুন আধ তোলা, হিং ছই রতি, গুঁঠ ছয়ানি ভর, হলুদ-গুঁড়া ছয়ানি ভর, সরিষা তেল দেড় ছটাক, জল এক ভাঁড়।

প্রণালী।—মাষকলাই ডাল ভিজাইতে দাও। ধুইয়া খোসা উঠাইয়া ফেল। ডালটাকে বেশ করিয়া বাঁটিয়া তাহাতে একটু মুন দিয়া খুব ফেটাইতে থাক। ফেটাইতে ফেটাইতে ডাল খুব হালকা হইয়া গেলে তাহাতে বড়া ভাজ। কড়ায় সরিষা তেল চড়াইবার আগে ঐ তেল হইতে এক কাঁচাটাক তেল আলাদা রাখিয়া দাও। তারপরে বাকী তেল কড়ায় চড়াইয়া বড়াগুলি ভাজ।

হিংটুকু চমকাইয়া রাখ । গুঁঠ গুঁড়াইয়া রাখ ।

এবারে একটি নূতন ভাঁড় আন । ভাঁড়ের ভিতরে এক কাঁচা তেল মাখ । তারপরে এক ভাঁড় জল ভরিয়া রাখ । ইহাতে সরিষা গুঁড়া, জীরা-গুঁড়া, ভাজা হিং-গুঁড়া ও মুন দাও । তারপরে বড়-গুলি ছাড় । একটি চামচে করিয়া একবার হিলাইয়া দাও । এখন ভাঁড়ের মুখ ভাল করিয়া বন্ধ কর যেন হাওয়া না চোকে । তিন দিন মাত্র রোজে দিবে । তারপরে বড়া বেশ অল্প টকটক খাইতে লাগিবে ।

ইহা চার পাঁচ দিনের মধ্যে খাইয়া ফেলিবে ।

৫৮৮ । পাকৌড়ী ।

উপকরণ ।—বেশন আধ পোয়া, মুন পোন তোলা, জীরা ছয়ানি ভর, হিং দুই রতি, ভাল দই আধসের, গুঁকালকা একটি, জল দেড় ছটাক, ঘি আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—বেশন জল দিয়া গোল । খুব ফেটাও । যখন বেশ শাদা হইয়া আসিয়াছে দেখিবে এক টোপ গোলা লইয়া এক বাটি জলে ফেলিবে, ঐ টোপ যদি ভাসিয়া উঠে তো বুঝিবে ঠিক হইয়াছে, তখন আর ফেটাইবার আবশ্যক নাই । এখন ইহাতে জীরা, সিকি তোলা মুন ও হিং-গোলা ঢালিয়া মিলাও । তারপরে একটি কড়াতে ঘি চড়াইয়া ফুলুড়িগুলি ভাজ ।

এবারে দই একটি কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া উহাতে মুন মিলাও ।

দইয়ে ফুলুড়ি গুলি ছাড়। ইহার উপরে লক্ষা-গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। ইহার সহিত আবার মাষকলাই ডালের দু একটা চেপ্টা চেপ্টা বড়া করিয়া দিলেও বেশ হয়।

ভোজন বিধি।—পাকৌড়ী লুচি, ভাত ছয়েতেই খাওয়া চলে।

৫৮৯। লক্ষৌ কড়ুই।

উপকরণ।—কাঁচামুগের ডাল এক পোয়া, ভাল দই একসের, ঘি আধ ছটাক, সরিষা ছয়ানি ভর, নুন প্রায় এক তোলা, ছোট এলাচ ছটি, লক্ষ চারিটা, দারচিনি সিকি তোলা, জায়ফল সিকিখানা, সরিষা তেল আধ পোয়া।

প্রণালী।—কাঁচা মুগের ডাল ভিজাইতে দাও। ভিজিলে পর খোসা উঠাইয়া বাঁট। খুব ফেটাও। তারপরে জলে এক টোপ ফেলিয়া দেখ যদি ভাসে তো আর ফেটাইবে না। তখন সিকি তোলা নুন ডালে মাখিয়া আর একবার ফেটাইয়া লও।

ছোট এলাচ, লক্ষ, দারচিনি ও জায়ফল গুঁড়াইয়া রাখ। দই ফেনাইয়া রাখ। দইয়ে নুন ও গরমমশলার গুঁড়া মিশাও।

তেল চড়াইয়া তাহাতে বড়া ভাজ। এবারে ঘি চড়াইয়া সরিষা ফোড়ন দাও। যেই ফোড়নের ছুড়বুড় শব্দ হইতে থাকিবে, অমনি হাঁড়ি হিলাইয়া আগুন হইতে ঠিক নামাইয়াই ইহাতে দই ঢালিয়া দিবে। তারপরে বড়া দিতে হইবে।

৫৯০ । দই-দিলখোস ।



উপকরণ ।—দই একসের, চিনির গাঢ় রস এক পোয়া, পেস্টা বারটা, বাদাম বারটা, গোলাপজল এক কাঁচা ।

প্রণালী ।—পেস্টা ও বাদাম ভিজাইয়া খোসা উঠাও । তারপরে লম্বা-কুচি কাট ।

খুব ভাল দই আনিয়া একটি কাপড়ে বাঁধিয়া বুলাইয়া দাও । তাহা হইলে ঘণ্টা দুই পরে ইহার সমস্ত জল ঝরিয়া যাইবে । তারপরে একটি পাথরে ঢালিয়া দু একবার ফেটাইয়া লও । এখন ইহাতে চিনির রস ও গোলাপজল মিশাও । তারপরে পেস্টা ও বাদাম-কুচি উপরে ছড়াইয়া দাও ।

ভোজন বিধি ।—লুচি, ভাত ছয়ের সঙ্গেই খাইতে দেওয়া যায় ।

৫৯১ । ফলারি ।



প্রণালী ।—চিঁড়া, মুড়কি, দই, গুড় একত্রে মাথিয়া খাইতে হয় ।

৫৯২ । দই চিঁড়া ।



প্রণালী ।—চিঁড়া সাত আটবার করিয়া জলে ধোও । যতক্ষণ না চিঁড়ার পরিষ্কার জল বাহির হইবে ততক্ষণ ধুইতে হইবে ।

তারপরে ইহাতে সাঁজো দই (অর্থাৎ সকালে পাতা দই) মিলাইয়া
খাইতে দাও। ইচ্ছামত একটু মুন দিতে পার।

গুণাগুণ।—আমাশয় হইলে এইপ্রকার করিয়া খাইলে আরোগ্য
হয়।

৫৯৩। দই-ভাত।

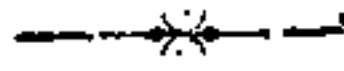
উপকরণ।—খুব ভাল টাটকা দই আধসের, ভাত ছুমুঠা, মুন
প্রায় পোন তোলা, জীরা আধ তোলা, গুক্রালঙ্কা ছুটি, ভাল পাওয়া
ঘি এক ছটাক, আদা আধ তোলা। ●

প্রণালী।—ভাল চাপ দই আনিবে। কলিকাতায় সে রকম
দই পাওয়া কঠিন। পল্লীগামে প্রায় সর্বত্রই গোকুর ও মহিষের
খুব ভাল দই পাওয়া যায়। সে দইয়ের সুগন্ধ অতি চমৎকার। সেই
দইয়ে এই 'দইভাত' করিলে খাইতে খুব ভাল লাগে।

জীরাগুলি কাঠখোলায় চমকাইয়া গুঁড়াইয়া রাখ। গুক্রালঙ্কাও
কাঠখোলায় ঈষৎ চমকাইয়া গুঁড়ানো। আদার খোসা ছাড়াইয়া
মিহিকুচি করিয়া কাট।

একটি গাঢ় পাত্রে দই রাখিয়া ফেটাও। মুন মিশাও। তার-
পরে দইয়ে গরম ভাত ও আদা-কুচি মিশাও। এখন ঘি গরম করিয়া
ইহার উপরে ছুঁড়াইয়া দাও। তারপরে জীরা ও লঙ্কা-গুঁড়া
ছুঁড়াইয়া দাও।

৫৯৪। দই-পটোল।



উপকরণ।—পটোল আটটী, দই আধসের, নুন এক তোলা, মাখন-মারা ঘি আধ ছটাক, শুকালক্ষা একটি, তেজপাতা একটি, জীরা সিকি তোলা।

প্রণালী।—পটোলের সমস্ত খোসা ছাড়াও। ইহার গায়ে আড় ভাগে তিন চারিটা চির দিয়া দিবে, অথচ আস্ত থাকিবে।

পূর্বদিন রাত্রে পটোলগুলিতে নুন মাখিয়া দইয়ে ভিজাইয়া রাখিবে। পরদিন ঠিক আহারের পূর্বেই ঘি চড়াইয়া তাহাতে তেজপাতা, লক্ষা ও জীরা ফোড়ন দিয়া পরে দইগুচ্ছ পটোলগুলি ঢালিয়া সঁাতলাইবে। তারপরে গরম হইতে না হইতে নামাইয়া ফেলিবে।

ভোজন বিধি।—ইহা ভাত, লুচি সবেতেই খাওয়া চলে।

৫৯৫। মাহেরি।



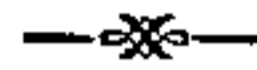
উপকরণ।—ঘোল এক সের, নূতন আতপ চাল আধ পোয়া, নুন প্রায় পোন তোলা, ঘি এক কাঁচা, মেতি দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—চাল ধুইয়া ভিজাইয়া রাখ।

ঘি চড়াও। মেতি ফোড়ন দিয়া ঘোল ছাড়া। তারপরে চাল ঢালিয়া দিবে। মিনিট পনের পরে ভাত বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে নুন দাও। তারপরে গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইয়া ঢালিয়া ফেলিবে।

ভোজন বিধি ।—ইহা মাছের ঝোল বা বড়ির ঝোলের সহিত
খাইতে বেশ লাগে । শুধুও খাইতে ভাল লাগে ।

৫৯৬ । মেতিফোড় ।



উপকরণ ।—হলুদ এক গিরা, মেতি সিকি তোলা, শুকালকা
একটা, ঘোল এক সের, নূতন আতপ চাল আধ পোয়া, মুন প্রায়
পোন তোলা, ঘি এক কাঁচা ।

প্রণালী ।—হলুদ পিষিয়া রাখ । চাল পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া
ভিজাইয়া রাখ ।

ঘি চড়াও । শুকালকা ভাজিয়া ফোড়ন দাও । তারপরে মেতি
ফোড়ন দাও । বেশ সুগন্ধ বাহির হইলে ঘোলে হলুদ-বাঁটা গুলিয়া
হাঁড়িতে ঢালিয়া দিবে । হাতা দিয়া ক্রমাগত ঘাঁটিবে । তারপরে
মিনিট পাঁচ পরে ইহা ফুটিয়া উঠিলে চাল ছাড় । দু তিনবার নাড়িয়া
ঢাকিয়া দিবে । মিনিট পনের ফুটিলে তবে ভাত খুব গলিয়া যাইবে ।
মাঝে মাঝে ঘাঁটিয়া দিবে । তারপরে মুন দিবে । বেশ গাঢ় হইয়া
আসিলে নামাইয়া ঢালিয়া রাখিবে । ইহা শুধু খাইতে ভাল লাগে ।

ইহা নরম আঁচে করিতে হইবে তাহা হইলে এই ঘোলেতেই
ভাত গলিয়া যাইবে ।

উনবিংশ অধ্যায় ।

পায়স ।

প্রয়োজনীয় কথা ।

পায়স অর্থে আমরা দুধ ও চিনি দিয়া ভাত রাঁধিলে তাহাকে পায়স বা পরমান্ন বলি । আমি এই অধ্যায়ের পায়স নাম দিয়াছি বটে, কিন্তু কেবল মাত্র দু একটি পায়স বা পরমান্নের উপরে নির্ভর করি নাই । ভাতের পরে যে পায়স বা ক্ষীর খাওয়া চলিতে পারে আমি প্রায় সেইগুলি সমস্তই যথাসাধ্য লিখিতে চেষ্টা করিয়াছি ।

নাম ।—যেগুলি চাল দিয়া রাঁধিতে হইয়াছে দু একটা ছাড়া প্রায় সেগুলিরই নাম পায়স বা পরমান্ন লিখিয়া গিয়াছি । আর যেগুলি কেবল দুধের ক্ষীরের ধরণে রাঁধা হয় তাহার নাম ক্ষীরই রাখিয়া গিয়াছি । এখানে আর বিশেষ করিয়া কিছু লিখিবার নাই । প্রত্যেক পায়স রাঁধিবার প্রণালী ভিন্ন ভিন্ন স্থানে দেখিয়া রাঁধিতে হইবে ।

উপকরণ ।—প্রধানতঃ দুধ, চিনি, বাতাসা, গুড়, ছোট এলাচ, বড় এলাচ, দারচিনি, গোলাপজল, কেওড়া, পেস্তা, বাদাম, কিসমিস, খোপানী ইত্যাদি পায়স ও ক্ষীরের মশলা ।

জল ইত্যাদি সব এক সঙ্গে দিতেই হইবে তাহার কোন মানে নাই । অনেক ভাবেই এই মশলাগুলি সব এক সঙ্গে না খাবারে পড়িলে বুঝি বা বড়মানুষী চাল ঠিক রকমে রাখা হইল না । সেটা ভুল । এই বড়মানুষী চাল বজায় রাখিবার জন্য আমরা বাদাম, কিসমিস, ইত্যাদি ব্যবহার করি না । খাবারের সোহাগ বাড়াইবার জন্যই দিয়া থাকি । আর বাস্তবিক পেন্সা, বাদাম, কিসমিস এমন কি গোলাপজল পর্যন্ত সব সময় সব পায়স বা ক্ষীরে দিলে খাইতে ভাল লাগে না । বুঝিয়া যেটা যাহাতে খাপ খায় সেই রকম খাওয়াইতে হইবে ।

ভোজন বিধি ।—পায়স খাইয়া মধুরেনসমাপয়েৎ করিতে হইবে ।

৫৯৭। বলকাদুধ ।

প্রণালী ।—দুধ জ্বাল দিবার আগে আগুনটী ঠিক করিয়া লওয়া চাহি । দুধ জ্বাল দিতে ঠিক মধ্যম আঁচ চাহি । নরম আঁচে দুধ মরিয়া যায়, ভাল করিয়া টগুবগ্ করিয়া ফুটিতে পারে না ।

দাউ দাউ জ্বলন্ত আঁচে দুধ শীঘ্র ফুটিয়া উঠে । তখন ভয়ে ভয়ে তাড়াতাড়ি ভাল করিয়া জ্বাল হইতে না হইতে নামাইয়া ফেলিতে হয় । মধ্যম আঁচে জ্বাল দিলে আর কোন ভয় থাকে না ।

একটি কড়ায় আড়াই সের দুধ চড়াও । তিন ছটাক জল দাও । মিনিট সাত আট পরে দুধের অল্প অল্প ধোঁয়া বাহির হইতে থাকিলে

মিনিট দশ মাঝে মাঝে হাতা দিয়া কড়ার তলায় অবধি দুধ নাড়িয়া দিবে। তা না হইলে তলায় দুধ লাগিয়া যাইলে ধরা-গন্ধ বাহির হইবে। এই প্রকারে দুধ ফুটিয়া উঠিতেই প্রায় মিনিট সতর আঠার যাইবে। ফুটিতে আরম্ভ হইলে পর দু মিনিট অন্তর দুধ নাড়িয়া দিবে। এই দুই মিনিটের মধ্যে যে টগবগ্ করিয়া দুধ ফুটিবে তাহাকেই এক বলক্ বলা যাইবে। এই রকম তিন বলক্ হইলে অর্থাৎ ছয় মিনিটকাল টগবগিয়া ফুটিলে পর দুধ নামাইবে। আমরা সচরাচর বলকা দুধ বলিলে তিন বলক্ দুধ জাল দিয়া থাকি। এই রকম তিন চার সের দুধ জাল দিতে প্রায় পঁচিশ ত্রিশ মিনিট সময় লাগিবে।

ভোজন বিধি।—এই বলকা দুধ শুধু এক মাস করিয়া খাইলে বড় উপকার করে। এই রকম দুধের সহিত ছুটিখানি ভাত দিয়া খাইতে পারিলেও ভাল।

৫৯৮। রাবড়ি।

উপকরণ।—দুধ তিন পোয়া, চিনি আধ ছটাক।

প্রণালী।—রাবড়ি করিতে হইলে নরম আঁচ চাহি। আর দুধটা যেন কিছুতেই উপরে ফুটিয়া উঠিতে না পারে বরাবর এইটি মনে করিয়া রাখিতে হইবে। ফুটিয়া উঠিবার মত হইলেই দুধের উপরে পাথর বাতাস করিতে হইবে। তাহা হইলে আর দুধ ফুটিতে পাইবে না, বরং সর পড়িবে। তখন এই সর একটি কাঠি লইয়া আস্তে আস্তে সরাইয়া কড়ার গায়ে লাগাইয়া দিবে। এই

প্রকারে একধানা সর উঠাইয়া দিলে ছব বাতাস করিয়া আবার সর পাড়াইতে হইবে। এই রকম উপরি উপরি সর পড়িতে পড়িতে শেষে প্রায় আধ পোয়াটাক ছধ থাকিবে। তাহাতেই চিনি দিয়া একবার নাড়িয়া দিয়া কড়া নামাও। এখন একটি খুস্তি করিয়া সমস্ত সরটা কড়াহুসারে গোল ভাবে চাচিয়া যাও। এই ভয়া সর ছধের সহিত মিশাইয়া একটি পাত্রে ঢালিয়া ফেল।

তিন পোয়া ছধের রাবড়ি করিতে প্রায় পঁচিশ মিনিট সময় লাগিবে।

তিন পোয়া ছধের রাবড়ি চিনি শুষ্ক ওজন করিলে প্রায় দেড় পোয়াটাক হইবে।

৫৯৯ । রাবড়ির মোহাগ ।

প্রণালী।—রাবড়ি হইয়া গেলে হাতে এক কাঁচা গোলাপজল দিতে পার।

কোন দিন বা কেওড়াও দিতে পার।

৬০০ । জর্দা রাবড়ি ।

উপকরণ।—জাফরান তিন রতি, গোলাপ জল এক কাঁচা, ছোট এলাচ ছটি।

প্রণালী।—আফরানটুকু গোলাপজলে ভিজাইয়া গোল। ছোট এলাচ শুঁড়া কর।

সাবড়িতে আফরান-গোলা মিলাইয়া উপরে ছোট এলাচের শুঁড়া ছড়াইয়া দাও।

ইহা খাইতে বেশ লাগে।

৩০১। ঘন দুধ।

প্রণালী।—একটি কড়ায় পাঁচ পোয়া দুধ চড়াও। ক্রমাগত হাতা দিয়া নাড়িতে থাকিবে। তা না হইলে তলার লাগিয়া যাইবে। দুধে ধরা-গন্ধ হইবে, অথবা তলা হইতে লাল লাল টাচি উঠিবে। তাহা হইলে ঘন দুধ অপরিষ্কার দেখাইবে। এই জন্য প্রথম হইতে হাতা দিয়া হিলাইতে থাকিবে। প্রায় মিনিট কুড়ি পরে দুধ ঘন হইয়া আড়াই পোয়াটাক আনাজ থাকিলে নামাইয়া একটি বাটীতে ঢালিয়া রাখিবে। ঐ বাটীর মুখে আর অন্য পাত্র ঢাকা দিবে না। খোলা থাকিলে বেশ ভাল করিয়া সর পড়িবে। আর ঢাকিয়া রাখিলে ঘাম পড়িয়া সর পড়িতে পাইবে না। এই ঘন দুধে কলা ও চিনি মাখিয়া অন্ন ভাতের সহিত খাইতে হয়।

৬০২ । ঘনদুধে খাজা মিঠাই ।



প্রণালী ।—ঘন দুধে খাজা, যেঠাই আধ-মাথা করিয়া খাইতে ভাল লাগে । ●



৬০৩ । দুধের সরে গুড়কুল ভাত ।



প্রণালী ।—বলকা দুধের সর উঠাইয়া লইবে । তাহাতে অল্প দুটি ভাত মাথিবে পাঁচ ছয়টা গুড়কুল মাথিবে একটু চিনি দিবে । তারপরে ইচ্ছামত একটা কলাও দিতে পার । ইহা ভাতের শেষে বেশ মুখ রুচিকর হয় ।



৬০৪ । আমিলা ।



উপকরণ ।—বাঙালু আধ পোয়া, পাকা লাল কুমড়া তিন ছটাক, আধ কাঁচা আধ-পাকা যাহাকে ডাঁশাল বলে এমনি কাঁটালি বা চাঁপাকলা তিনটা, পাকা পেঁপে আধ পোয়া, নারিকেল ছটা, জল তিন পোয়া, বড় এলাচ ছটা, দারচিনি সিকি তোলা, ছোট এলাচ দু তিনটা, লঙ্গ চারিটা, চিনি তিন ছটাক, পেয়ারা এক পোয়া, মাখন

প্রণালী।—বাঙালুর খোসা একেবারে ছাড়াইয়া ঠিক বরফির গড়নে চৌকোণা করিয়া কাট। প্রত্যেক টুকরাটি প্রায় সিকি ইঞ্চি করিয়া পুরু হইবে। এইগুলি জলে ফেল, তাহা না হইলে কাল হইয়া যাইবে। লাল কুমড়ার খোলা ছাড়াইয়া টুকরা টুকরা (পাশার আকারে) কাট। কলার খোলা ছাড়াইয়া বড় ডুমা ডুমা করিয়া বানাও, তাহা না হইলে সিদ্ধ হইয়া গলিয়া যাইবে। পেয়ারার খোসা ছাড়াইয়া ছয় ফালি করিয়া চিরিয়া তাহার ভিতরের বিচিগুলি বাহির করিয়া ফেল। পেঁপে ডুমা ডুমা করিয়া কাট। এইরূপে সব তরকারীগুলি বানাইয়া রাখ।

নারিকেল দুটা আধখানা করিয়া ভাঙ্গিয়া কুৰুনি দিয়া কুৰিয়া লও। কোরা নারিকেলে এক পোয়া গরম জল মিশাইয়া একটি মলমল কাপড়ে তাহা ছাঁকিয়া নারিকেলের দুধ বাহির করিয়া ফেল।

একটি কলাইকরা হাঁড়িতে আধসের জল চড়াও; তাহাতে বানান তরকারীগুলি সব ছাড়িয়া দাও। মিনিট পনের কুড়ির মধ্যে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া জল ঝরাইয়া তরকারীগুলি একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ। হাঁড়িটা ধুইয়া মুছিয়া উনানে চড়াইয়া দাও। তাহাতে আধ ছটাক খুব ভাল মাখন অথবা মাখন-যারা ঘি ঢালিয়া দাও। দারচিনি, বড় এলাচের দানা, ছোট এলাচের দানা এবং লক্ষ ছাড়। গরম মশলার সুগন্ধ বাহির হইলে সিদ্ধ তরকারীগুলি ছাড়। এবং সেই সঙ্গে নারিকেলের দুধ এবং চিনি ঢালিয়া দাও। তরকারীগুলি কাঠের হাতা দিয়া নাড়িয়া আধ-ঘাটা করিয়া দিবে তাহা হইলে ইহার আশ্বাদ আরো ভাল হইবে। নারিকেলের দুধ ঢালিবার পরে মিনিট দশ ফুটিলে তবে ইহা নামাইবে। ইহাতে আর গোলাপফুল দিবার আবশ্যক নাই। আপনার হাতেই ইহার

বেশ সুগন্ধ বাহির হয় ।

ভোজন বিধি ।—ক্ষীরের বা পরমান্নের পরিবর্তে ইহা দেওয়া যাইতে পারে ।

৬০৫ । নবান্ন ।

অগ্রহায়ণ মাসে নবান্নের দিন । নবান্ন হিন্দু গৃহস্থের একটি আনন্দের পর্ব । অগ্রহায়ণ মাসে নূতন চালের সঙ্গে সঙ্গে নূতন নূতন তরী তরকারী, ফল মূল প্রভৃতি উঠে । ধর্মপ্রবণ হিন্দুরা নিজের ইষ্টদেবতাকে প্রথমেই এই নূতন নৈবেদ্য অর্পণ না করিয়া ভক্ষণ করে না । সেই জন্ত প্রতি গৃহস্থ অগ্রহায়ণ মাসে ভাল দিন দেখিয়া নবান্ন উৎসব করিয়া থাকেন ; এবং আপন আপন মাধ্যমসারে দীনহুঃখী, বন্ধুবান্ধবকে আহ্বান করাইয়া পরিভূক্ত হন । নবান্ন ভালরূপে কি করিয়া প্রস্তুত করিতে হয় নিয়ে আমরা তাহা বলিতেছি ।

উপকরণ ।—কাঁচা দুধ দেড় সের, নূতন খেজুর গুড় তিন পোয়া, নূতন কামিনী আতপ চাল তিন পোয়া, ছোট এক গাছা আক, ধোপানী এক ছটাক, কলসী খেজুর আধ পোয়া, পাকা পেঁপে আধখানা, কমলানেবু দুইটী, বেদানা একটি, একটি বড় শাঁক আনু, রাঙা আনু দুইখানি, মুলা একটি, কলাইগুটি এক ছটাক, পানফল এক ছটাক, কেশুর এক ছটাক, আদা এক তোলা, আপেল একটি, চাটম কলা পাঁচটা, চাঁপা কলা পাঁচটা, নারিকেল ছেড়টা, কচি শসা

প্রণালী।—দেড় সের কাঁচা ছুধ কাপড়ে ছাঁকিয়া একটি বড় পাত্রে রাখ। ইহা হইতে আধসেরটাক কাঁচা ছুধ লইয়া তাহাতে ধোয়াবাছা চালগুলি ভিজাইতে দাও। কাঁচা ছুধের বদলে আধসেরটাক টাটকা খেজুর রসে চাল ভিজাইয়াও দিতে পার। বাকী এক সের কাঁচা ছুধে গুড় গুলিয়া ছাঁকিয়া রাখ। তা না হইলে গুড়ের অনেক কাটিকুটি ইহাতে থাকিয়া যাইবে।

এইবারে ফলমূলাদি বানাও। খোলা-ছাড়ান আক ছোট ছোট কাটিয়া গুড় গোলা ছুধে ফেল। পেঁপের খোসা ছাড়াইয়া বিচি বাহির করিয়া টুকরা টুকরা করিয়া বানাইয়া রাখ। কমলানেবু ছুইটির খোলা ছাড়াইয়া কোয়াগুলি বাহির কর। তারপরে প্রত্যেক কোয়ার বিচি বাহির করিয়া কোয়াগুলি বাহির কর। শাঁক আলু, মাঙালু, মূলা, শসা, পানফল, কেশুর ও আপেলের খোসা ছাড়াইয়া টুকরা টুকরা করিয়া বানাইয়া ফেল। আদার খোসা ছাড়াইয়া কুচি কুচি কর। কম্বীর খোলা ছাড়াইয়া চাকা চাকা কাট। কম্বী খেজুরের বোঁটা খুলিয়া অপর দিকে টিপিয়া দিলেই বিচি বাহির হইয়া যাইবে। তারপরে ছুই ভাগ কি চার ভাগ করিয়া কাটিবে। কম্বীগুলির মটরগুলি ছাড়াইয়া রাখ। আধখানা নারিকেল কুরিয়া ছুধে দাও। আর একটি নারিকেল টুকরা টুকরা করিয়া বানাও। এইবারে বানান ফলমূল ধুইয়া গুড়-গোলা ছুধে ফেল। নারিকেল কোরা প্রভৃতি যে সকল দ্রব্য ধুইবার নয়, তাহাও ছুধে ফেল। অবশেষে বেদানার দানাগুলি ছাড়াইয়া ছুধে দাও। পূর্ব হইতে ছুধে বা খেজুর রসে ভিজান চাল ছুধ বা খেজুর রস সমেত গুড়-গোলা ছুধে ঢালিয়া দিবে। একবার একটি কাঠের হাতা করিয়া

আপেল, বেদানা, কমসী খেজুর এবং খোপানী ইচ্ছামত না
দিলেও হয় । কমলানেবুর দানাগুলিতে নবায় দেখিতে সুন্দর হয় ।

লোককে খাইতে দিবার সময় ছুধের সঙ্গে সঙ্গে চাল কলাদি
ফলমূল উঠাইয়া দিবে । ইহা যেমন সুখাদ্য দেখিতেও তেমনি সুন্দর
হয় ।

৬০৬ । যেমন তেমন ।

উপকরণ ।—রাবড়ি এক সের, দই আধসের, রসগোল্লা কুড়িটা,
লেডিক্যানিং চারিটা, কিসমিস এক ছটাক, বাদাম আধ ছটাক,
পেস্তা আধ ছটাক, গোলাপজল এক ছটাক ।

প্রণালী ।—কিসমিসগুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ । বাদাম ও পেস্তা
ভিজাইয়া খোসা ছাড়াও । লম্বা কুচি কাট ।

একটি গাঢ় পাত্রে রাবড়ির সহিত দই মিশাও । রসগোল্লা ও
লেডি ক্যানিং আধভাঙ্গা করিয়া উহার সহিত মিশাও । বাদাম ও
পেস্তা-কুচি এবং কিসমিসও মিশাও । ইহার উপরে গোলাপজল
ছড়াইয়া দাও ।

ইহা প্রায় বারজন লোকের মত হইবে ।

৬০৭ । মালাইক্ষীরভাত ।



উপকরণ ।—কামিনী আতপচাল ষেড় পোয়া, বড় নারিকেল ছুটি, চিনি আধসের, জল পাঁচ পোয়া, দারচিনি আধ তোলা ।

নারিকেল কুরিয়া প্রথমে ঘটটা ছুধ বাহির হয় কর তারপরে আধসের জল দিয়া শিটাগুলি মাথিয়া আবার নিংড়াইয়া বাহির কর ।

চাল পরিষ্কার করিয়া বাহিয়া ধুইয়া, তিন পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে দাও । মিনিট পঁচিশ পরে ভাত সিদ্ধ হইয়া গেলে একটি ঘুঁটনি দিয়া ক্রমাগত ঘুঁটিয়া দাও । বেশ ভাল রকম গলিয়া যাইলে নারিকেল ছুধ, চিনি ও দারচিনির সহিত ইহাতে ঢালিয়া দাও । খুব ঝাড়িতে থাকিবে । ক্রমে মিনিট আট দশ পরে বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইয়া ফেলিবে ।



৬০৮ । ক্ষীর খোস ।



উপকরণ ।—ছুধ দুই সের, চিনি এক পোয়া, ভাল কামিনী আতপচাল একমুঠি বা এক ছটাক, বাদাম ষোলটা, কিসমিস এক ছটাক, কুমড়ার মেঠাই ছয়খানি, গোলাপজল আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—চাল ভিজাইয়া জল করাইয়া একবার কুলায় ছড়াইয়া দাও । জলটা ঠিক শুথিয়া যাইলেই খুব মিহি করিয়া ঞড়াইবে ।

বাদাম, পেস্তা ভিজাইয়া খোসা ছাড়াইয়া লম্বা-কুচি কাটিবে ।

• কিসমিসগুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ। কুমড়ার মেঠাই কুচি কুচি করিয়া কাটবে।

ছই সের ছুধ এক পোয়া চিনি দিয়া আওটাইয়া প্রায় একসের-টাক আন্নাঙ্কর। তারপরে একটু জলে চালের গুঁড়া গুলিয়া লও। গরম ছুধে এই গোলা এক হাত দিয়া ঢাল আর এক হাতে খুত্তি দিয়া ছুধ নাড়িতে থাক। তা না হইলে ইহা ডেলা পাকিয়া যাইবে। এখন চালের গুঁড়া ভাল করিয়া মিশিয়া যাইলে বাদাম, পেস্তা-কুচি; কিসমিস, কুমড়ার মেঠাই-কুচি দাও তারপরে নাড়িয়া নামাও। .. গোলাপজল উপরে ছড়াইয়া দিয়া ঢাকিয়া রাখ।

৬০৯। খোপানীর ক্ষীর।

উপকরণ।—ছুধ তিন পোয়া, চিনি আধ পোয়া, খোপানী এক ছটাক।

প্রণালী।—খোপানী ডেলা বাঁধা থাকে। সেইগুলি একটি একটি করিয়া খুলিয়া ভিজাইতে দাও।

কড়ায় ছুধ চড়াও। মিনিট দশ ফুটিলে পর চিনি দাও। আরো মিনিট পাঁচ ফুটিবার পর বেশ ঘন ছুধের মত হইয়া আসিলে খোপানী দিবে। মিনিট দশ ছুধ ফুটিয়া গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে। চামচের পিছন দিক দিয়া খোপানীগুলি ভাঙ্গিয়া ভাঙ্গিয়া দিতে হইবে। তাহা হইলে ক্রমে ছুধের সঙ্গে অনেকটা মিলিয়া যাইবে। বেশ ক্ষীরের মত হইবে।

৬১০ । খইয়ের পরমাণ ।



উপকরণ ।—টাটকাখই এক পয়সা, জল আধ পোয়া, দুধ এক সের, চিনি দেড় ছটাক, কিসমিস এক কাঁচা, খোলা ছাড়ান বাদাম এক কাঁচা, ছানা আধ পোয়া, রাবড়ি দেড় ছটাক, গোলাপজল এক তোলা ।

প্রণালী ।—এক পয়সার টাটকা খই কিনিয়া আনিবে । সেই খইগুলি হইতে দু তিন মুঠা খই লইয়া আধ পোয়াটাক জলে ভিজাইয়া দাও । নরম হইয়া যাইলে ভাল করিয়া চটকাইয়া লইয়া তারপরে ইহার সমস্ত জলটা ঝরাইয়া ফেল ।

কিসমিস বাছিয়া ধুইয়া রাখ । বাদাম ভিজাইয়া খোলা ছাড়াও । শিলে পিষিয়া রাখ ।

এক সের দুধ ভিজান খই ঢালিয়া দিয়া দুধ ঘন করিতে চড়াও । মিনিট দশ ফুটিবার পর হইতে চিনি, কিসমিস ও বাদাম-বাঁটা দাও । —আরো সাত আট মিনিট দুধ ফুটিবে । তারপরে প্রায় আধসেরটাক আন্দাজ দুধ থাকিতে নামাইবে । এখন ইহাতে ছানা ডুমা ডুমা কাটিয়া দাও । আর রাবড়ি মিশাও । সবশেষে গোলাপজল দিয়া ঢাকিয়া রাখ ।

৬১১ । খেজুর রসের ক্ষীর ।



উপকরণ ।—খেজুর রস দেড় সের, বড় এলাচ দুইটা, দারচিনি .

এক তোলা, আতপ চাল এক পোয়া, দুধ আধসের, নারিকেল একটা, জল এক সের, খেজুরে গুড় এক পোয়া, মুন আধ তোলা ।

প্রণালী।—একটি কড়া করিয়া দেড় সের খেজুর রস চড়াইয়া দাও । দুইটা বড় এলাচের দানা আধ-গুড়া করিয়া এবং দুই গিরা আস্ত দারচিনি ইহাতে ফেলিয়া দাও । ফুটিয়া উঠিলে এক পোয়া আতপ চাল ধুইয়া এই রসে ফেলিয়া দাও । হাঁড়ি বেশ করিয়া ঢাকা দিয়া দাও । মিনিট পনের পরে চাল আধ-সিক্ক হইলে আধ সের দুধ ঢালিয়া দিয়া আবার হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও । ক্রমে যখন স্মারো মিনিট পনের কুড়ির মধ্যে বেশ সিক্ক হইয়া যাইবে, তখন হাঁড়ি নামাইয়া ডালঘুটনি দিয়া ভাত বেশ করিয়া ঘুটিয়া দাও । ভাত রসের সহিত বেশ গলা-গলা হইয়া মিলাইয়া যাইবে ।

একটি হাঁড়ি করিয়া এক সের আন্দাজ জল গরম করিতে চড়াও । নারিকেলটা করিয়া রাখ । জল গরম হইলে ঐ কোরা নারিকেল গরম জলের সহিত মিশাইয়া নিংড়াইয়া দুধ বাহির কর এবং সিটাগুলি ফেলিয়া দাও । আবার হাঁড়ি চড়াও । এই দুধ ইহাতে ঢালিয়া দাও । হাতা দিয়া ভাত দু চারিবার নাড়িয়া এক পোয়া বেশ ভাল খেজুরে গুড় ঢালিয়া হাতা করিয়া খুব হিলাইতে থাক । বরাবর এক দিক হইতে নাড়িয়া যাও । দুই দিক হইতে নাড়িলে ইহা ফাটিয়া যাইবে । এইবারে মুন দাও । ক্রমে ভাতে, রসে দুধে ফুটিয়া বেশ গাঢ় রকম হইয়া আসিলে নামাইবে ।

৬১২। লাউয়ের পায়স।

উপকরণ।—আতপ চাল আধ পোয়া, জল দেড় সের, লাউ আধখানা প্রায় এক হাত লম্বা, দুধ আধসের, বাদাম আধ ছটাক, পিণ্ডি খেজুর বা সোয়ারা সাত বা আটটা, চিনি দেড় পোয়া।

প্রণালী।—একটি কড়া করিয়া দেড় সের জল গরম হইতে চড়াইয়া দাও। চালগুলি ধুইয়া রাখ। লাউ মিহি মিহি করিয়া কুচাও অথবা লাউ কুরুনিতে কুরিয়া রাখ। বাদামগুলি ভিজাইয়া খোসা ছাড়াইয়া বাঁটিয়া রাখ। খেজুরগুলি কুচি কুচি কাটিয়া রাখ।

কড়ার জল গরম হইলে তিন পোয়া জল আলাদা পাত্রে ঢালিয়া রাখ। অবশিষ্ট তিন পোয়া জল হাঁড়িতে থাকিবে, তাহাতেই চালগুলি ছাড়িয়া দাও। প্রায় মিনিট পনের পরে ভাত সিদ্ধ হইয়া আসিলে ঘুঁটুনি দিয়া ঘুঁটিয়া গলা-গলা করিয়া দাও। তারপরে আবার বাকী তিন পোয়া গরম জল ইহাতে ঢালিয়া দাও। ফুটিয়া উঠিলে কোরা লাউ দাও। হাঁড়ি ঢাকা দিয়া রাখ। লাউ বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে আধসের দুধ ঢালিয়া দাও। বাদাম-বাঁটাটুকু একটু দুধে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। দু একবার ফুটিলে পর খেজুর কুচি ও চিনি দাও। ফুটিয়া পরমান্নের মত হইয়া আসিলে নামাইতে হইবে।

৬১৩ । দুধ কমলা ।



উপকরণ ।—দুধ এক সের, বাদাম এক ছটাক, পেস্তা আধ কাঁচা, মিষ্টি কমলানেবু দুইটা চিনি দেড় ছটাক ।

প্রণালী ।—বাদাম ভিজাইয়া খোসা ছাড়াও । এখন অর্ধেক-গুলি বাদাম লম্বা-কুচি কাটিয়া রাখ । আর বাকী অর্ধেক বাদাম পিষিয়া রাখ ।

পেস্তাও ভিজাইয়া খোসা উঠাও । তারপরে লম্বা-কুচি কাটিয়া রাখ ।

কমলানেবুর শাঁস বাহির করিয়া রাখ ।

এক সের দুধ আওটাইয়া দেড় পোয়া গাঢ় ক্ষীর কর । চিনি দিয়া নাড়িয়া নামাইবে । বাদাম-কুচি ও বাদাম-বাঁটা দাও । পেস্তা কুচি দাও । ক্ষীর উনান হইতে নামাইয়া ক্রমাগত হাতা দিয়া নাড়িবে যেন সর না পড়ে । এখন একটি পাত্রে কমলানেবুর শাঁস রাখিয়া তাহার উপরে দুধের ক্ষীর ঢালিয়া দাও, এবং একবার নাড়িয়া হিলাইয়া দাও ।



৬১৪ । আত্রক্ষীরান্ন ।



উপকরণ ।—খুব ভাল গোপালভোগ চাল আধ পোয়া, জল এক সের, দারচিনি ছ গিরা, বড় এলাচ একটি, বাদাম আধ পোয়া, দুধ

প্রণালী ।—আধ পোয়া চাল আগে বাছিয়া ধুইয়া লও ।

বাদামের খোলা ছাড়াইয়া ভিজিতে দাও । তারপরে খোসা উঠাইয়া আধ-কুটা করিয়া খেঁতলাইয়া রাখ ।

পাকা আমের আধসেরটুকু রস করিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে তিন পোয়া জল দিয়া চাল সিদ্ধ করিতে চড়াও । দারচিনি ফেলিয়া দাও । ভাত একেবারে গলিয়া জলের সহিত মিশিয়া যাইতে আর চল্লিশ মিনিট সময় লাগিবে । ভাত সিদ্ধ হইলে কাঠের হাতা দিয়া ভাত মাড়িয়া মাড়িয়া জলের সহিত মিশাও । তারপরে তিন পোয়া খাঁটি দুধ, এক পোয়া জল ও একটা বড় এলাচের দানা ছাড়াইয়া দাও । বাদামকুটা দাও । মিনিট দশ পরে দুধটা ক্রমে ঘন হইয়া আসিলে আমরসে চিনি গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও । আরো মিনিট দশ কুটিয়া বেশ আমের ক্ষীরের মত গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে ।

ইহাতে আর কিছু দিবার আবশ্যক নাই । ইহার আমের গন্ধতেই খাইতে রুচি হয় ।

৬১৫ । আরম্পুলু ।

উপকরণ ।—নারিকেল কোয়া আধ পোয়া, ভাল সুগন্ধ বিশিষ্ট আতপ চাল আধ পোয়া, মুন সিকি তোলা, চিনি এক ছটাক, দুধ দেড় পোয়া, ভাল মর্জমান কলা দুইটা ।

প্রণালী ।—চালগুলি বাছিয়া ধুইয়া লও । একটি গাঢ় বাসনের উপরে এক হাত চওড়া এবং এক হাত লম্বা একখানি কাপড়

বিছাও । এই কাপড়ের উপরে গোল করিয়া চাল রাখ । মধ্য-
খানে একটু গর্তের মত করিবে । এই গর্তে নারিকেল কোরা রাখ ।
ইহার উপরে নুন ছড়াইয়া দাও । এইবারে চারিদিক হইতে কাপড়
টানিয়া একত্রে মধ্যখানে জড় কর । ঠিক চালের উপরেই কাপড়টা
টানাটানি করিয়া বাঁধিবে না । চালের উপর হইতে প্রায় পাঁচ ছয়
অঙ্গুলি উপরে কাপড় দড়ি দিয়া শক্ত করিয়া বাঁধিয়া দাও । দেখ
যেন কাপড় খুলিয়া চাল পড়িয়া না যায় । চাল ফুটিয়া ফুটিয়া
বাড়িবে বলিয়া এই পুঁটলির কাপড় ঝুলাইয়া বাঁধিতে হইবে ।

এইবারে একটি হাঁড়িতে জল চড়াও জলের ধোয়া উঠিলে পাঁচ
মিনিট পরে হাঁড়ির উপরে একটি মোটা কাঠি রাখিয়া দাও । এই
কাঠির উপরে হাঁড়ির ভিতরে পুঁটলিটা ঝুলাইয়া দাও । কিন্তু
দেখো যেন কাপড়ে মোটেই জল ঠেকে না । জল হইতে প্রায় দুই
অঙ্গুলি উঁচু করিয়া ইহা ঝুলাইয়া দিতে হইবে । হাঁড়ির উপরে
একটা বড় সরা দিয়া ঢাকা দাও । হাঁড়ির মুখে ঐ কাঠিটা থাকিতে
সরা ঠিক বসিবে না যদিও তাহাতে কিছু হানি নাই । এখন এই
ভাপে চাল সিদ্ধ হইবে । মিনিট কুড়ি সিদ্ধ হইলে পর দেখিবে যে
সেই যতটা কাপড় ফাঁক রাখিয়াছিলে ভাত ফুলিয়া উঠাতে সবটা
ভরিয়া গিয়াছে । তারপরে এই ভাত একটি পাত্রে ঢাল । ইহাতে
দুধ, চিনি ও কলা মাখিয়া খাও । কলা যদি নাও মাখ, চাকা চাকা
করিয়া কাটিয়া দুধ ভাতের চারিধারে সাজাইয়াও দিতে পার ।

ভোজন বিধি ।—ইহা আশ্বিনিয়ানদের নবান্ন ।

৬১৬। গুড়ে তালক্ষীর।



উপকরণ।—তালের মাড়ি আধসের, গুড় তিন ছটাক, ছুধ আধসের, নেবু একটা।

প্রণালী।—আগে ছুধ জ্বাল দিতে চড়াও। মিনিট দশ ফুটিলে পর একটি নেবুর রস দাও। আরো দশ মিনিট ফুটিয়া ছুধ ছিঁড়িয়া গেলে অর্থাৎ ছানা ছানা হইলে পর তালের মাড়ি ঢালিয়া দাও। চার মিনিট ফুটিলে গুড় দাও। ঘন ঘন নাড়। কুড়ি মিনিট টগবগ করিয়া ফুটিয়া ঘন হইয়া গেলে নামাইবে। গুড় দিলে একেবারে শক্ত হইবে না। একটু নরম থাকিবে। ছুধ ভাতের সহিত ইহা খাইতে বেশ লাগিবে।

৬১৭। পাকা আমের ক্ষীর।



উপকরণ।—দিশী রসালো পাকা আম সাত আটটা, চিনি দেড় পোয়া, ছুধ এক পোয়া, একটি বড় নারিকেল, কামিনী আতপ চাল এক পোয়া, জল ছ সের, দারচিনি ছ গিরা।

প্রণালী।—পাকা আম কাপড়ে ছাঁকিয়া রস কর। নারিকেল কুরিয়া এক পোয়া গরম জলে গুলিয়া ছাঁকিয়া ছুধ বাহির করিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে তিন পোয়া জলে চাল ছাড়। মিনিট কুড়ি পরে ভাত হইয়া আসিলে আবার তিন পোয়া জল ভাতে ঢালিয়া

দাও । ইহাতে দারচিনি ফেলিয়া দাও । একটি ডালঘুঁটনি দিয়া ভাত ভাল করিয়া ঘুঁটিয়া দিবে । বেশ গলিয়া যাইলে এবং জলও অনেকটা মরিয়া আসিলে নারিকেলের ছধ ঢাল । মিনিট দশ পরে এক পোয়া গোরুর ছধ দাও । আবার মিনিট পাঁচ সাত ঘুঁটিয়া চিনি দাও । হু একবার নাড়িয়া দেড় পোয়া আমের রস দাও । ফুটিলেই নামাইয়া ফেলিবে ।

৬১৮ । হেমকণা পায়স ।

উপকরণ ।—মেওয়া (ডেলাক্ষীর) এক ছটাক, বাদাম এক কাঁচা, শফেদা আধ ছটাক, জাফ্রান তিন রতি, ছধ তিন পোয়া, চিনি আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—প্রথমে বাদামের খোলা ছাড়াইয়া বেশ করিয়া বাঁটা । তারপরে ডেলাক্ষীরটা বাদাম বাঁটার বেশ করিয়া মাখ । উহাতে শফেদা (চালের ময়দা) মিশাও যে পর্যন্ত না শক্ত ময়দা মাখার মত হয় । উহাতে আধ কাঁচাটাক চিনি বেশ করিয়া মিশাইয়া লও । তারপর কড়াইগুলির বা বোঁদের মত ছোট ছোট গুলি পাকাও । অনেকগুলি গুলি হইবে ।

এইবারে তিন পোয়া ছধে আধ পোয়াটাক চিনি দিয়া আগুণে চড়াও । একফুট ফুটিলে জাফ্রানটুকু ছাড়িবে । প্রায় মিনিট দশ পরে ছধটা ঘন ছধের মত হইয়া আসিলেই তাহাতে পূর্বপ্রস্তুত ছোট ছোট গুলি ছাড়িবে । আরো পাঁচ মিনিট ফুটিলে পর নামাইবে ।

৬১৯। ভুজিয়া তালক্ষীর।



উপকরণ।—একটি বড় তাল, একটি বড় নারিকেল, একা পোয়া চালভাজা গুঁড়া, এক পোয়া চিনি, ঘি এক ছটাক, লক্ষ তিন চারিটা, ছোট এলাচ দুটি, দারচিনি আধ তোলা, জল এক পোয়া।

প্রণালী।—তালের উপরের খোসা ছাড়াও। এখন অঁটি বাহির কর। একটি বেতের বুড়ি আন। বুড়ির নীচে একটি থালা রাখিয়া দাও। এখন বুড়ির উপর তালের অঁটি রগড়াও। তাহা হইলে মাড়ি নীচে থালার ভিতরে পড়িবে। এখন একটি কাপড়ে এই মাড়ি ছানার মত করিয়া বাঁধিয়া রাখ। তাহা হইলে জল ঝরিয়া যাইবে। আর তত তিক্তত্ব থাকিবে না।

নারিকেল কুরিয়া এক পোয়া গরম জলে গুলিয়া দুধ বাহির কর।

এক পোয়া চালভাজা গুঁড়া করিয়া রাখ।

তালের মাড়িতে নারিকেল দুধ, চালভাজা-গুঁড়া, চিনি একত্রে মিলাইয়া আঙুণে চড়াইয়া দাও। মিনিট পনের আওটাইয়া গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

আবার আর একটি কড়ায় ঘি চড়াও। লক্ষ, ছোট এলাচ ও দারচিনি ছাড়। ঘিয়ের দাগ দেওয়া হইলে ঐ আওটান তাল ইহাতে ঢালিয়া দিবে। মিনিট চার পাঁচ নাড়াচাড়া করিয়া নামাইবে।

৬২০ । খীরভাত ।

উপকরণ ।—কামিনী আতপ চাল এক ছটাক, জল এক সের, সাণ্ড আধ পোয়া, দুধ আড়াই সের, দারচিনি আধ তোলা, বড় এলাচ ছটি, চিনি দেড় পোয়া, বাদাম এক ছটাক, কিসমিস এক ছটাক, গোলাপজল আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—চালগুলি ধুইয়া আধ ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ । সাণ্ড-গুলিও ধুইয়া রাখ ।

বাদাম ভিজাইয়া তাহার খোসা ছাড়াইয়া তারপরে আধ ছেঁচা করিয়া রাখ । বড় এলাচের দানা আধ-খোঁতা করিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে এক সের জল চড়াইয়া দাও । চালগুলি জল হইতে ছাঁকিয়া সিদ্ধ করিতে দাও । প্রায় মিনিট দশ ফুটিবার পর প্রায় আধ-সিদ্ধ হইয়া আসিয়াছে দেখিলে ইহা ঘুঁটনি দিয়া ঘুঁটিয়া দিবে তারপরে সাণ্ডগুলি ইহাতে ঢালিয়া দিবে । মিনিট পনের পরে যখন সিদ্ধ হইয়া আসিয়াছে দেখিবে । ঘুঁটনি দিয়া ক্রমাগত ঘুঁটিয়া দিবে । চাল ও সাবু মিলিয়া একেবারে ফেনের মত হইয়া যাইবে । এখন ইহাতে একেবারে আড়াই সের দুধ ও দারচিনি ছাড় । হাতা দিয়া ক্রমাগত নাড়িতে থাকিবে । প্রায় পনের মিনিট পরে দুধ ফীরের মত গাঢ় হইয়া আসিলে চিনি দিবে । মিনিট পাঁচ পরে বাদাম-ছেঁচা ও কিসমিস দাও । বড় এলাচ আধ-খোঁতো করিয়া দাও । বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইয়া গোলাপজল দিবে ।

ভোজন বিধি —আমাদের ভোজের সময় দুধ দিয়া পায়স রাঁধে । মুসলমানদের সিমাই রাঁধে । আর রোমান কাথালিক

খৃষ্টানদের এই খীরাভাত রন্ধিমা খাইতে দেয় ।

৬২১ । মনেকার পায়স ।

উপকরণ ।—শফেদা তিন কাঁচা, দুধ আধসের, চিনি আধ পোয়া, মনেকা ষোলটি, খোপানী ছয়টি, গোলাপজল এক তোলা, জল এক পোয়া ।

প্রণালী ।—মনেকাগুলি ধুইয়া বিচি বাহির কর। খোপানীগুলি ভিজাইয়া দাও ।

এক পোয়া জল দিয়া শফেদা সিদ্ধ করিতে চড়াও । সাত আট মিনিট সিদ্ধ হইয়া আসিলে একটি হাতা দিয়া শফেদা জলের সহিত মিলাইয়া দাও । তারপরে আধসের দুধ ও আধ পোয়া চিনি ইহাতে ঢালিয়া দাও ।

ফুটিয়া উঠিলে পর মনেকা আর খোপানী ছাড়িবে । হাতা দিয়া খোপানীগুলি ঘাঁটিয়া দুধের সহিত একেবারে মোলায়েম করিয়া মিশাইয়া ফেল । তারপরে মিনিট দশ পরে বেশ ঘন হইয়া আসিলে নামাইয়া ফেলিবে । ঠিক খাইতে দিবার আগে গোলাপজলের ছিটা দিয়া দিবে । মিনিট পনেরর মধ্যে ইহা হইয়া যাইবে ।

৬২২ । কমলানেবুর পায়স ।

উপকরণ ।—কমলানেবু চারিটী, শফেদা এক ছটাক, জল পোয়া-
টাক, চিনি দেড় ছটাক, দুধ আধসের, কেওড়া এক তোলা ।

প্রণালী ।—কমলানেবু ছাড়াইয়া তাহার কোয়াগুলি হইতে শাঁস
ও রস বাহির কর ।

এক ছটাক শফেদা প্রায় পোয়াটাক জল দিয়া সিদ্ধ কর । আট
নয় মিনিটের মধ্যে শফেদা সিদ্ধ হইয়া জলের সহিত বেশ মিশিয়া
গেলে কমলানেবুর অর্ধেক শাঁসের সহিত দেড় ছটাক চিনি মিশাইয়া
ইহাতে ঢালিয়া দাও । তিন চার ফুট ফুটিলে পর প্রায় আধসের
দুধ দিবে । ক্রমে বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে । তারপরে
পাত্রে ঢালিয়া কমলানেবুর বাকী শাঁসটা ইহার উপরে ছড়াইয়া দাও ;
এবং কেওড়ার জল ইহার উপরে ছড়াইয়া দিয়া ঢাকিয়া রাখ ।

৬২৩ । দিশি পাকা আমড়া ও ঘন দুধ দিয়া ভাত ।

উপকরণ ।—ভাত ছ মূঠা, দুধ আধসের, চিনি দেড় ছটাক, পাকা
দিশি আমড়া তিনটী, মর্তমান কলা একটী ।

প্রণালী ।—পূর্ক হইতে আধসের দুধ মারিয়া এক পোয়া করিয়া
রাখিবে । একটী বাটীতে দুধ ঢালিয়া রাখিবে তাহা হইলে দুধের
উপরে বেশ সর পড়িয়া থাকিবে ।

মিশাও। আমড়া হাতে করিয়া নিংড়াইয়া তাহার রস ইহাতে দাও।
একটি মর্তমান কলা মাখ। ইহার গন্ধই কুচিকর হয়।

ভোজন বিধি। প্রাত্যহিক ভাত খাইবার সময় সমস্ত তরকারী
দিয়া ভাত খাওয়া হইয়া গেলে পর এই রকম দুধ দিয়া ভাত খাইতে
মুখের বড় কুচিকর।

৬২৪। আম রাবড়ি।

উপকরণ।—রাবড়ি তিন পোয়া, কাঁচা আম বড় একটি, চিনি
আধ পোয়া, কেওড়া জল আধ ছটাক।

প্রণালী।—কাঁচা আমের খোসা পরিষ্কার করিয়া ছাড়াইবে।
জলে ভাল কলিয়া ধুইবে। যদি কসি থাকে চিরিয়া কসি বাহির
করিবে। আর যদি অঁটি হইয়া থাকে তো আন্তুই রাখিবে।
তারপরে এখন আমটি খুরিয়া লইবে। পরে চাঁচিয়া ফেলিবে তাহা
হইলেই বেশ মিহি কুচি হইবে। এই আম নিংড়াইয়া তাহার রস
বাহির করিয়া ফেল। এখন রাবড়িতে চিনি মিলাইয়া তাহাতে
আম-কুচি মিশাও। কেওড়া দিয়া ঢাকিয়া রাখ।

৬২৫। আম কুমড়া।



উপকরণ।—ছোট কাঁচা আম পাঁচটা, কুমড়ার মেঠাই আধ পোয়া, রাবড়ি তিন পোয়া, ছোট এলাচ কুড়িটা, গোলাপজল এক ছটাক, চিনি এক ছটাক।

প্রণালী।—আমের খোসা ছাড়াইয়া কুচাও। কুমড়ার মেঠাই কিমা কর। ছোট এলাচগুলির খোসা ছাড়াইয়া তাহার দানাগুলি খেঁতো করিয়া রাখ। রাবড়িতে চিনি মিশাও। তারপরে কুমড়ার মেঠাই ও আমকুচি মিশাও। উপরে ছোট এলাচ-গুঁড়া ও গোলাপ-জল ছড়াইয়া দাও।

খাইতে বড় মধুর হয়।

৬২৬। কাঁচা আমের পায়স।



উপকরণ।—ছোট কাঁচা আম পাঁচটা, বড় কাঁচা আম চারিটা, দুধ নয় পোয়া, চিনি এক পোয়া।

প্রণালী।—আমের খোসা ছাড়াইয়া কুচাও। আবার সেই আমগুলি খেঁত কর। তার রস নিংড়াইয়া ফেল।

একটি কলাইকরা কড়াতে দুধ চড়াও। প্রায় পঁয়ত্রিশ মিনিট পরে দুধ বেশ ঘন হইয়া আসিলে চিনি দাও। নাড়িয়া আমকুচি দাও। দু এক ফুট ফুটিলেই নামাইবে।

৬২৭। কাঁচা আমের পায়স।

(দ্বিতীয় রকম)।



উপকরণ।—কাঁচা আম চারিটা, দুধ একসের, চিনি আধ পোয়া, চূণের জল আধসের।

প্রণালী।—কাঁচা আমের খোসা ছাড়াইয়া কুঁচাও। চূণের জলে প্রায় এক ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ। তাহার পরে ভাল জলে দু তিন বার ধোও। ছেঁচ। ইহার রস নিংড়াইয়া ফেল।

এবারে একটি কলাই-করা কড়াতে দুধ চড়াও। দুধ প্রায় আড়াই পোয়াটাক হইয়া আসিলে চিনি দাও। তিন চার ফুট ফুটিলে আম দাও। বেশ গাঢ় হইলে নামাইবে।

৬২৮। ফুলেরা।



উপকরণ।—পাকা চালতা একটি, জল নয় ছটাক, ঘি আধ কাঁচা, তেজপাতা একটি, শুক্লালক্ষা একটি, জীরা ও মেতি মিলাইয়া তিন আনি ভর, চিনি প্রায় দুই কাঁচা, নুন সিকি তোলা, দুধ দেড় ছটাক।

প্রণালী।—একটি পাকা দেখিয়া চালতা আনিয়া তাহার বাথুরা-গুলি খুলিয়া ফেল। লম্বা দিকে খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট। প্রত্যেক খণ্ডের খোসা ছাড়াইয়া ফেল এবং বুদ্ধের দিকে যে আঁশের মত আছে তাহাও ছাড়াও। এখন আধসের জল দিয়া একটি মাটির বা

কলাই-করা হাঁড়িতে সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । সিদ্ধ হইতে প্রায় তিন কোয়ার্টার সময় লাগিবে । এই সিদ্ধ চালতা শিলের উপরে রাখিয়া নোড়া দিয়া ছেঁচ । এইবারে হাতে করিয়া নিংড়াইয়া রস বাহির কর । প্রায় আধ পোয়াটাক রস বাহির হইবে ।

হাঁড়ি চড়াও । ঘি দাও । ইহাতে একখানি তেজপাতা আর একটি গুক্রালক্ষা আধখানা করিয়া ভাঙ্গিয়া ভোড়ন দাও । দেড় মিনিট পরে জীরা ও মেতি ফোড়ন দাও । ইহার যেই স্ফগন্ধ বাহির হইবে অমনি সেই চালতার রসটা ঢালিয়া দিবে । বাটীটা এক ছটাক জল দিয়া ধুইয়া সেই জলটাও ইহাতে ঢালিয়া দাও । তিন চার মিনিট ফুটিলে পর চিনি ও হুন দাও । আবার মিনিট তিন ফুটিতে দিবে । তারপরে দেড় ছটাক হুধ এক হাত দিয়া ঢালিবে আর অন্য হাত দিয়া একটি কাঠের হাতা ধরিয়া এক ভাবে একদিক দিয়া হিলাইতে থাকিবে । মিনিট দুই নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে ।

৬২৯ । খইদুধ ।

প্রণালী ।—ধানের খই আনিয়া ঝাড়িয়া তাহার ধানাদি বাছিয়া ফেল । তারপরে খানিকটা হুধে ভিজাইয়া তাহাতে কলা, গুড় মাখ ।

৬৩০। খইমাথা।



প্রণালী।—পাকা আমের রস বা কাঁটাল রস দিয়া দুধ ও চিনির সহিত খই মাথিলেও বেশ খাইতে হয়।



৬৩১। ভেটের খই।



প্রণালী।—ভেটের খই আনিয়া কাড়িয়া তাহার বালি ইত্যাদি ফেলিয়া দাও। তারপরে ইচ্ছামত ঘন দুধ বা বলকা দুধের সরের সহিত মাথিয়া তাহাতে পাকা আমের রস, কলা ও চিনি মাথিয়া খাও। ইহা খাইতে বেশ লাগে।



৬৩২। দুধাম।



প্রণালী।—জ্যৈষ্ঠ আষাঢ় মাসে পাকা আমের রস করিয়া তাহাতে অল্প দুধ ও চিনি মিশাইয়া খাইলে বড় পুষ্টিকারক হয়।

- পাকা আম তিন চার ঘণ্টা জলে ভিজাইয়া রাখিবে, তাহা হইলে ইহার গুণ ঠাণ্ডা হইবে।



৬৩৩। দুধে কাঁটালে।



প্রণালী।—নেয়ো কাঁটাল আনিয়া কাপড়ে ছাঁকিয়া রস কর। ইহার সহিত দুধ ও চিনি মিশাইয়া খাইতে বেশ লাগে।



৬৩৪। কাঁটালে দুধাম।



প্রণালী।—পাকা আম ও কাঁটালের রস একত্রে মিশাইয়া দুধ ও চিনির সহিত মিলাও। তারপরে ইহাতে দুটিখানি ভাত মাখিয়া খাও বেশ মুখরুচিকর।



৬৩৫। মুড়িমাখা।



প্রণালী।—দুধে মুড়ি ভিজাইয়া তাহাতে অল্প নারিকেল কোরা গুড় বা চিনি (ইচ্ছামত) পাকা আমের রস মাখিয়া খাইবে।



৬৩৬। হাঁড়ি ক্ষীর।



উপকরণ।—দুধ এক সের, ছোট গুড়ে বাতাসা চল্লিশখানা,

জল এক কাঁচা, পেষ্টা ছয়টি ।

প্রণালী।—একটি কড়ায় দুধ চড়াও । দুধের ধোঁয়া বাহির হইতে আরম্ভ হইলেই ক্রমাগত হাতা দিয়া দুধ নাড়িতে থাকিবে । ইহাতে আর সর পড়িতে দিও না । মিনিট পনের দুধ সিদ্ধ হইলে পর গুড়ে বাতাসা দাও । হাতা দিয়া নাড় । বাতাসাগুলি গলিয়া যাইলে গোলাপ জল দাও । পাণিফলের পালো বা এরাকট একটু জলে গুলিয়া ক্ষীরে ঢালিয়া দাও । মিনিট দুই তিন ফুটিবার পর নামাইবে । একটি পাত্রে ক্ষীর ঢাল । হাতা দিয়া দু একবার দুধ ঢালা-উপর করিয়া ফেনা করিয়া দাও । তাহা হইলে বেশ সর পড়িবে । সর পড়িয়া গেলে শেষে পেষ্টা কয়টি লম্বা-কুচি কাটিয়া ইহার উপরে সাজাইয়া দাও ।

চিরকাল গোয়ালাদের কাছে পাঁচ সিকা বা দেড় টাকায় এক হাঁড়ি ক্ষীর কিনিয়া খাইয়া আসিতেছি । এবারে ঘরে করিলেই ভাল হইবে ।

৬৩৭ । খেজুরের ক্ষীর ।

উপকরণ।—দুধ তিন পোয়া, কলসী খেজুর সাতটি, কুমড়ার মেঠাই দুখানি, চিনি দেড় তোলা ।

প্রণালী । বেশ নরম দেখিয়া কলসী খেজুর আসিবে । তাহার বিচিগুলি বাহির করিয়া ফেল ।

কুমড়ার মেঠাই দুটি কুচি কুচি করিয়া কাটিয়া রাখ ।

একটি কড়ায় দুধ চড়াও । মিনিট পাঁচ দুধ সিদ্ধ হইলে প

প্রথমে চিনি দাও । একবার ফুটিয়া উঠিলে খেজুর দাও । হাতা
দিয়া খুব ঘাঁটিয়া দাও । খেজুর বেশ গলিয়া গেলে কুমড়ার মেঠাই
দিয়া দু একবার নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে ।

সবশুদ্ধ মিনিট দশ বারের মধ্যে হইয়া যাইবে ।

৬৩৮ । মহুয়া ক্ষীর ।

উপকরণ ।—শুকা মহুয়া আধ ছটাক, চিনি আধ ছটাক, দুধ
আধসের, ঘি এক কাঁচা ।

প্রণালী ।—মহুয়ার ভিতরের কেশর বাহির করিয়া ফেল ।
ধোও । একটি হাঁড়িতে ঘি চড়াও । মহুয়াগুলি ছাড় । ঠিক
কিসমিসের মত ইহা ফুলিয়া উঠিলে নামাইবে ।

এবারে একটি কড়াতে দুধ চড়াও । দুধ মিনিট দশ ফুটিলে পর
মহুয়া ও চিনি দাও । আরো মিনিট দশ পরে দুধ বেশ গাঢ় হইয়া
আসিলে নামাইবে । ক্ষীরের মত হইবে ।

৬৩৯ । কাঁচা মহুয়ার ক্ষীর ।

প্রণালী ।—কাঁচা মহুয়া আনিয়া তাহার কেশর ভাল করিয়া
বাহিয়া ফেলিবে । খুব ভাল করিয়া ধুইবে । তা না হইলে বালি

পাকিবে । তারপর উপরোক্ত পদ্ধতিতে করিলেই বেশ হইবে ।

ক্ষীরে শুক্লা মহুয়া অপেক্ষা কাঁচা মহুয়ার সুগন্ধ বেশী হয় । কিন্তু শুক্লা মহুয়ার গুণ ভাল । কাঁচা মহুয়ার গুণ বেশী গরম করে ।

৬৪০ । আকের পায়স ।

উপকরণ ।—কামিনী আতপচাল আধ পোয়া, আকের খাঁটি রস এক সের, দারচিনি আধ তোলা, জল এক পোয়া ।

প্রণালী ।—একটি কড়ায় আকের রস চড়াও । রস ফুটিয়া উঠিলে গাদের মত ফেনা উপরে উঠিবে । তখন একটি কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া ফেলিবে ।

একটি হাঁড়িতে এক ছটাক চাল এক পোয়া জল দিয়া চড়াও । চাল ফুটিয়া নরম হইতে আরম্ভ করিলেই ঘুঁটুনি দিয়া ঘুঁটিতে থাক । তারপরে আকের রস ঢালিয়া দাও । দারচিনিও ইহাতে ছাড় । প্রায় মিনিট কুড়ি পরে এই রস মরিয়া গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে । ইহা খাইতে বেশ লাগে ।

দুধ দিয়া খাইতে ইচ্ছা কর তো নামাইয়া দুধ মিলাইয়া খাইবে । আগুনের উপর দুধ দিয়া নাড়িতে গেলে ছানা পড়িয়া যাইবে ।

৬৪১ । ফুলিয়া ।

উপকরণ ।—বিলাতী বেগুন এক পোয়া, দারচিনি আধ তোলা,

প্রণালী ।—বিলাতী বেগুনগুলি আগে আন্ত ধুইয়া লও । তারপরে তিন চার শাইস করিয়া কাট ।

একটি হাঁড়িতে এই বিলাতী বেগুন, চিনি ও দারচিনি দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । মিনিট পনের পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দাও । তারপরে একটি নূতন পাতলা কাপড়ে রস নিংড়াইয়া লও । হাত দিয়া নাড়িয়া ছাঁকিবার আবশ্যক নাই ।

তারপরে এই রসে আধ পোয়া ঘন দুধ বা রাবড়ি বা দুধের মোটা সর মিলাও । বরফ-কুচি দিয়া ছোট ছোট পাতলা কাঁচের ঘাসে করিয়া খাইতে দাও । ইহা ভোজের শেষে আইসক্রিম ইত্যাদির পরিবর্তে দেওয়া যাইতে পারে ।

৬৪২ । কামিনীচালের পরমাম্ব ।

উপকরণ ।—ভাল সুগন্ধযুক্ত কামিনী আতপচাল তিন ছটাক, চিনি প্রায় এক পোয়া, দুধ এক সের, জল দু সের ।

প্রণালী ।—চালগুলি বাছিয়া জল দিয়া একবারটা ধুইয়া লও । হাঁড়ি করিয়া দেড় সের জল চড়াইয়া তাহাতে চালগুলি ছাড় । মিনিট পনেরর মধ্যে ভাত সিদ্ধ হইয়া যাইবে । তখন ঘুঁটনি দিয়া খুব ঘুঁটিতে থাক । তাতে মাড়ে প্রায় মিলিয়া আসিলে, তাহাতে দুধ ঢালিয়া দাও । আরো মিনিট পাঁচ ফুটিলে পর চিনি দাও । চিনি দিবার পরে দু এক ফুট ফুটিলেই নামাইবে । সহজেই ঝসিয়া যাইবে । বেশী গাঢ় করিবার দরকার নাই ।

৬৪৩। চিঁড়ার পায়স।



উপকরণ।—কামিনী চিঁড়া এক ছটাক, দুধ পাঁচ পোয়া, চিনি এক ছটাক, গোলাপজল আধ ছটাক, পেস্তা কুড়িটা, কিসমিস আধ ছটাক।

প্রণালী।—চিঁড়া ধুইয়া রাখ। পেস্তা ভিজাইয়া খোসা উঠাও। তারপরে কুচি কুচি কর। কিসমিসগুলি ধুইয়া বাছিয়া রাখ।

একটি কড়ায় দুধ চড়াও। মিনিট কুড়ি দুধ ঘন করিবে। প্রায় পোয়া তিন দুধ থাকিবে তখন চিঁড়া ও চিনি দিবে। আরো তিন চার মিনিট ফুটিলে পর কিসমিস, পেস্তা-কুচি দিয়া নামাও। ইহার উপরে গোলাপজল ছড়াইয়া ঢাকিয়া রাখ।

৬৪৪। নীচুর পায়স।



উপকরণ।—নিচু কুড়িটা, বাদাম দশটা, পেস্তা পনেরটা, চিনি তিন ছটাক, দুধ তিন পোয়া, গোলাপজল এক কাঁচা।

প্রণালী।—নিচুর খোসা ছাড়াইয়া বিচি হইতে শাঁস আলাদা কর। শাঁসগুলি ছুরি দিয়া কুঁচাও। নিংড়াইয়া তাহার রস খানিকটা বাহির করিয়া ফেল।

বাদাম, পেস্তা ভিজাইয়া তাহার খোসা উঠাও। মিহি কুচি কুচি কাট।

থাকিবে তখন চিনি দিবে। ছ এক ফুট ফুটিলে নিচু, বাদাম, পেস্তা-
কুচি সব দাও। চামচ দিয়া হিলাও। বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে
নামাইবে। গোলাপজল ছড়াইয়া দাও। ইহা মিনিট পনেরর
মধ্যে হইয়া যাইবে।

৬৪৫। কমলী।

উপকরণ।—একটি নেয়াপাতি নারিকেল, দুধ তিন পোয়া, চিনি
প্রায় আধ ছটাক, গাওয়া ঘি এক কাঁচা।

প্রণালী।—নেয়াপাতি নারিকেলের শাঁস টুকরা টুকরা কাট।
দুধে এই নারিকেল, চিনি ও ঘি মিশাও।

নরম আঁচে প্রায় কুড়ি মিনিট চড়াইয়া রাখ। আন্তে আন্তে
সিদ্ধ হইয়া গাঢ় হইয়া আসিবে। অবশ্য মাঝে মাঝে নাড়িয়া দিবে।

গুণাগুণ।—ইহা স্নিগ্ধ, শীতল, পুষ্টিকারক, অন্ননাশক, রক্তপিত্ত
ও বায়ুর শাস্তিকারক।

৬৪৬। শুক্লা কলার পায়স।

উপকরণ।—দুধ আড়াই পোয়া, শুক্লাকলা এক ছটাক, চিনি
আধ ছটাক, দারচিনি সিকি তোলা।

প্রণালী।—একটি কড়াতে আড়াই পোয়া দুধ চড়াও। মিনিট

পনের পরে দুধ অনেকটা গাঢ় হইয়া আসিলে পর চিনি দাও। শুকাকলাগুলি দু তিন বার জল দিয়া ধুইয়া ফেলিবে। তারপরে দারচিনি ও শুকাকলা ছাড়। প্রায় মিনিট সাত আট পরে এই শুকাকলা হুধেতে ফুলিয়া উঠিলে এবং সঙ্গে সঙ্গে দুধও ঘন হইয়া আসিলে নামাইবে।

ইহা আসাম দেশবাসীদের বড় প্রিয় খাদ্য।

৬৪৭। সাগুর ক্ষীর।

উপকরণ।—সাগু আধ ছটাক, দুধ তিন পোয়া, বাদাম তেরটা, চিনি দেড় ছটাক, জল এক ছটাক, বড় এলাচ একটি।

প্রণালী।—সাগুগুলি ধুইয়া রাখ। বাদামের খোলা ছাড়াইয়া জলে ভিজাও। তারপরে খোসা উঠাইয়া আধ-থোঁতো কর।

একটি কড়াও সাগুগুলি এক ছটাক জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও। মিনিট তিন পরে দুধ ঢালিয়া দাও। প্রায় দশ মিনিট সিদ্ধ হইবার পর বাদাম ও চিনি দাও। আরো তিন চার মিনিট পরে গাঢ় হইয়া ক্ষীরের মত হইয়া আসিলে বড় এলাচের দানা থোঁতো করিয়া দাও।

৬৪৮ । স্ফজির পায়স ।



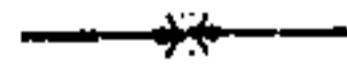
উপকরণ ।—স্ফজি আধ ছটাক, দুধ তিন পোয়া, দারচিনি সিকি তোলা, চিনি এক ছটাক ।

প্রণালী ।—একটি শুক্লা কড়া চড়াও । স্ফজি দাও খুস্তি দিয়া নাড়িয়া মিনিট দু তিন ঈষৎ ভাজিয়া লও । যেন মোটেই লাল হইয়া না যায় । বেশ শাদা থাকিবে । তারপরে ইহাতে দুধ ঢালিয়া দাও, দারচিনি দাও । প্রায় সাত আট মিনিট ফুটিয়া ঘন হইয়া আসিবার পর চিনি দাও । আরো মিনিট দু তিন পরে নামাইবে । ঘন ঘন হাতা দিয়া নাড়িয়া দিবে ।

ইহাতে দারচিনির বদলে নেবুর খোলা দিলেও বেশ সুগন্ধ হয় ।



৬৪৯ । লাউয়ের ক্ষীর ।



উপকরণ ।—এক ফালি কচি লাউ, দুধ সাড়ে তিন পোয়া, চিনি আধ পোয়া, বড় এলাচ একটি, জল আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—কচি দেখিয়া লাউ আনিবে । তাহা তিন ভাগ করিয়া কাট । এক ভাগ লও । এখন এই ফালি লাউয়ের উপরের বুকোর খানিকটা কাটিয়া ফেল । লাউ-কুরুনিতে কোর ।

আধ পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে দাও । প্রায় মিনিট পনের পরে সিদ্ধ হইলে একটি ছাঁকনির কাপড়ে ঢালিয়া ফেল । তারপরে

এখন দুধ আওটাও। প্রায় মিনিট পনের পরে দুধ ঘন হইয়া আসিলে লাউ ছাড়। মিনিট দুই হাতা দিয়া ঘন ঘন ঘাঁটিয়া দাও। তারপরে চিনি ও বড় এলাচের দানা আধ-থোঁতো করিয়া ইহাতে দাও। আরো তিন চার মিনিট পরে ইহার জল মরিয়া গিয়া ক্ষীরের মত হইয়া আসিলে নামাইয়া ফেল।

৬৫০। পেঁয়াজের পরমান্ন।

উপকরণ।—শাদা বস্বে পেঁয়াজ এক ছটাক, দুধ একসের, চিনি এক ছটাক, কিসমিস এক কাঁচা, পেস্টা আধ ছটাক, গোলাপজল এক কাঁচা।

প্রণালী।—পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া তিন চাকা করিয়া কাট। চূণের জলে প্রায় তিন ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ।

কিসমিস বাছিয়া ধুইয়া রাখ। পেস্টা ভিজাইয়া তাহার খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখ।

একটি হাঁড়িতে তিন ছটাক জল চড়াও। পেঁয়াজগুলি দু তিন বার ভাল জলে ধুইয়া হাঁড়ির জলে সিদ্ধ করিতে চড়াও। তারপরে দশ মিনিট পরে ইহার জল ঝরাইয়া আবার নূতন জল দিয়া হাঁড়ি চড়াও। আবার দশ মিনিট পরে এই পেঁয়াজ সিদ্ধ জল বদলাইয়া ফেল, এবং নূতন জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও। এই প্রকারে তিনবার উপরি উপরি পেঁয়াজের জল বদলাইয়া ফেলিতে হইবে।

এইবারে দুধ আওটাও । কড়ায় দুধ চড়াইয়া দাও । চিনি দাও । প্রায় পনের মিনিট পরে দুধ অনেকটা ঘন হইয়া আসিলে পর পেস্তা, কিসমিস দাও । তারপরে আর পাঁচ মিনিট পরে পেঁয়াজ দিবে । হাতা দ্বারা বেশ করিয়া নাড়িয়া দিবে । দু তিনবার ফুটিলে পর নামাইয়া গোলাপজল দাও । ঢালিয়া ঢাকিয়া রাখ ।

এই পেঁয়াজের পায়স অনেকটা নিচুর ক্ষীরের মত খাইতে লাগে ।

৬৫১ । মেঠাইয়ের পায়স ।

উপকরণ ।—দুধ এক সের, পোলাও মেঠাই একটি, চিনি এক কাঁচা ।

প্রণালী ।—একটি কড়ায় দুধ চড়াও । মিনিট কুড়ি পরে দুধ রাবড়ির মত ঘন হইয়া আসিলে মেঠাই ও চিনি দাও । দু তিনবার নাড়িয়া নামাইয়া ফেল ।

৬৫২ । মাখানা ক্ষীর ।

উপকরণ ।—মাখানা আধ ছটাক, দুধ এক সের, ছোট গুড়ে বাতাসা চল্লিশখানা, গোলাপজল আধ ছটাক, ঘি আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—মাখানাগুলি আস্তই রাখিয়া দাও ।

একটি কড়ায় ঘি চড়াইয়া দাও । ভাসা ঘিয়ে মাথানাগুলি ভাজিবে । বেশ ফুলিয়া উঠিবে । তিন চার মিনিটের মধ্যে হইয়া যাইবে ।

এখন আর একটি কড়ায় দুধ চড়ায় । মিনিট দশ দুধ ফুটিলে পর বাতাসা দাও । হাতায় করিয়া নাড়িয়া দাও । নাড়িতে নাড়িতে দেখিবে দুধে যেন এক রকম ফেনা ফেনা উঠিতেছে আর ভারী হইয়া যাইতেছে তখন গোলাপজল দিবে । ইহার একটু পরেই মাথানা দিবে । দু একবার ফুটিয়া উঠিলেই নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে । দুধে বাতাসা দিবার পর তিন চার মিনিটের মধ্যে হইয়া যাইবে ।

মাথানা পদ্মফুলের বিচির থই ইহা বড় পুষ্টিকারক । ইহা বড় বাজারে পাওয়া যাইবে ।

৬৫৩ । সিমাই ক্ষীর ।

উপকরণ ।—সিমাই এক ছটাক, দুধ তিন পোয়া, চিনি এক ছটাক, ঘি এক কাঁচা ।

প্রণালী ।—ঘি চড়াইয়া সিমাইগুলি অল্প লাল করিয়া কষিয়া লও ।

একটি কড়ায় দুধ চড়াও । মিনিট পাঁচ সাত পরে দুধের ঘোঁয়া উঠিতে থাকিলে সিমাইগুলি ঢালিয়া দাও, চিনি দাও । আরো দশ

৬৫৪ । মেকারনীর ক্ষীর ।

উপকরণ ।—মেকারনী আধ ছটাক, দুধ আধসের, চিনি আধ ছটাক, জল তিন ছটাক ।

প্রণালী ।—একটি কড়ায় জল দিয়া মেকারনীগুলি সিদ্ধ করিতে চড়াও । মিনিট পনের পরে জল মরিয়া ইহা সিদ্ধ হইয়া গেলে পর দুধ দাও । মিনিট পনের পরে দুধও বেশ ঘন হইয়া আসিলে চিনি দিবে । হু এক মিনিট পরে নামাইবে ।

৬৫৫ । ভার্মিসিলির ক্ষীর ।

উপকরণ ।—ভার্মিসিলি এক তোলা, দুধ আধসের, চিনি আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—কড়ায় দুধ চড়াইয়া তাহাতেই ভার্মিসিলি ছাড় । মিনিট আট দশের ভিতর বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে চিনি দাও । আরো ছয় সাত মিনিট ফুটিয়া বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে ।

৬৫৬ । ছাঁচিকুমড়ার প্রাস ।

উপকরণ ।—ছাঁচিকুমড়া খোলাগুদ্ধ ওজন করিয়া আধসের, দুধ একসের, চিনি আধ পোয়া, গোলাপজল আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—ছাঁচিকুমড়া কুরনি দিয়া কুরিয়া লও ।

একটি হাঁড়িতে আধ পোয়া জল দিয়া কুমড়া সিদ্ধ করিতে চড়াও । প্রায় দশ মিনিট পরে ইহা সিদ্ধ হইয়া গেলে পর একটি কাপড়ে কুরিয়া সমুদয় জল নিংড়াইয়া ফেল ।

এখন একটি কড়ায় দুধ চড়াও । মিনিট দশ দুধ ঘন হইলে পর চিনি দাও এবং কুমড়া দাও । তারপরে হাতায় কুরিয়া ঘাঁটিয়া দাও । মিনিট তিন পরে বেশ মিলিয়া যাইলে গোলাপজল ও পেস্তা দিয়া নামাও ।

গুণাগুণ ।—ইহা পিত্তনাশক ।

৬৫৭ । তালের ভাপা ।

উপকরণ ।—তালের মাড়ি আধসের, উষ্ণচালের খচা-গুঁড়া আড়াই পোয়া, চিনি দেড় পোয়া, মৌরী সিকি তোলা, নারিকেল এক মালা, জল আধসের ।

প্রণালী ।—চাল ভিজাইয়া তারপরে জল ঝরাইয়া একটি কুলাতে ছড়াইয়া দিবে । যখন ইহার জল শুকাইয়া যাইবে অথচ নরম থাকিবে তখন মিহি কুরিয়া না গুঁড়াইয়া খচা-খচা কুরিয়া গুঁড়াইবে ।

নারিকেল কুরিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে আধসের গরম জল চড়াও । আধ পোয়া মরিয়া যখন দেড় পোয়াটুক থাকিবে জল নামাইবে । এই জল দিয়া

নারিকেল কোরা মিশাও । ডাল-বাঁটার মত নরম হইবে ।

এবারে একটি তোলা হাঁড়িতে চার আঙ্গুল বাদ রাখিয়া জল চড়াইয়া দাও । জল ফুটিতে থাকুক । হাঁড়ির মুখে একটি কাপড় রাখিয়া দাও । এক একটি শালপাতায় খানিকটা করিয়া এই খামির রাখ । হাঁড়ির কাপড়ের উপরে এই শালপাতা রাখিয়া দাও । এখন ইহার উপরে আর একটি হাঁড়ি ঢাকা দিয়া দাও । তাহা হইলে তাপে ঐ খামির শক্ত হইয়া যাইবে । মিনিট পনেরর মধ্যে হইবে ।

ভোজন বিধি ।—দুধের ক্ষীরে দিয়া ভুবাইয়া খাইবে ।

৬৫৮ । তালের পায়স ।

উপকরণ ।—আতপ চাল আধ পোয়া, একটি বড় নারিকেল, জল এগার ছটাক, বড় এলাচ দুটি, দারচিনি সিকি তোলা, তালমাড়া এক পোয়া, নারিকেল-কোরা আধ ছটাক অথবা বাদাম-বাঁটা আধ ছটাক, চিনি আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—নারিকেল কুরিয়া তিন ছটাক জল ইহাতে মাখ । এখন একটি কাপড়ে ছাঁকিয়া দুধটা আলাদা রাখিয়া দাও । আবার এই নারিকেল শিটাতে আধসের জল মাখিয়া আর একটি পাত্রে নিংড়াইয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে ঐ আধসের জল দিয়া আধ পোয়া চাল চড়াইয়া দাও । বড় এলাচের দানা আর দারচিনি ছাড় । হাঁড়ি ঢাক ।

ভাত প্রায় মিনিট কুড়ি থাকিলে ঘুঁটনি দিয়া খুব ঘুঁটিয়া দিবে । যেন ভাতে জলে মিলাইয়া যায় । তারপরে ইহাতে তালের মাড়ি, বাদাম-বাঁটা (বাদাম-বাঁটা না থাকিলে আধ ছটাক নারিকেল-কোরা দিলেও চলে ।) ও চিনি ঢালিয়া দাও । মাড়িয়া মিশাও । মিনিট পাঁচ পরে নারিকেলের প্রথম ছুঁটা ইহাতে ঢালিয়া দাও । প্রায় মিনিট পনের কুড়ি পরে বেশ গাঢ়া গাঢ়া হইয়া আসিলে নামাইবে ।

৬৫৯ । বোঁদের পায়স ।

উপকরণ ।—দুধ একসের, বোঁদে আধ পোয়া, চিনি এক কাঁচা, গোলাপজল আধ ছটাক, পেস্তা দশটা ।

প্রণালী ।—পেস্তা ভিজাইয়া খোসা উঠাইয়া লম্বা-কুচি কাটিয়া রাখ ।

একটি কড়ায় দুধ চড়াও । মিনিট পাঁচ পরে চিনি দাও । হাতা দিয়া ক্রমাগত নাড়িয়া দিবে যেন তলায় ধরিয়া না যায় । প্রায় মিনিট বার পরে দুধ আওটাইতে আওটাইতে অনেকটা ঘন হইয়া আসিলে বোঁদে ঢালিয়া দিবে । তারপরে প্রায় মিনিট পাঁচ পরে গোলাপজল দাও । দু এক মিনিট পরে নামাইবে । একটি গাঢ়া পাত্রে ঢালিয়া তাহার উপরে পেস্তা-কুচি ছড়াইয়া দাও ।

৬৬০ । তাল ক্ষীর ।



উপকরণ ।—তিনটী অঁটিওলা একটি বড় তাল (ওজনে মাড়ি তিন পোয়া বাহির হইবে), দুধ আড়াই সের, চিনি দেড় পোয়া ।

প্রণালী ।—তিনটী অঁটিওলা একটি বড় তাল লইয়া আসিবে । প্রথমে তালের উপরের বোঁটা খুলিয়া ফেল । তারপরে কাল খোসা ছাড়াও । এখন তিনটী অঁটি আলাদা কর । প্রত্যেক অঁটি হাতে করিয়া অল্প জল লইয়া কসটাও । তাহা হইলে নরম হইয়া যাইবে সহজে মাড়া যাইবে । এইবারে বাঁশের বা বেতের একটি ঝুড়ি আনিয়া উপর কর । তাহার ভিতরে একখানি খালা রাখ এবং ঝুড়ির উপর হইতে তালের অঁটি মাড়িতে থাক । তাহা হইলে তালের মাড়ি ভিতরের খালাতে পড়িবে, অথচ অঁশ অঁটিতে থাকিয়া যাইবে । প্রায় তিন পোয়া মাড়ি বাহির হইবে ।

একটি কলাই-করা বা পিতলের কড়ায় দুধ চড়াইয়া দাও । প্রায় মিনিট পঁচিশ পরে যখন ঘন হইয়া পাঁচ পোয়াটাক আন্ডাজ দুধ রহিয়াছে দেখিবে দেড় পোয়া চিনি দিবে এবং তালের মাড়ি দিবে । খুস্তি বা কাঠের তাড়ু দিয়া ঘন ঘন নাড়িতে থাক । যদি দেখ ডিম ডিম কাটিল না তাহা হইলে দু তিন চাকা নেবুর রস দিবে । ডিম ডিম কাটিলে আর নেবুর রস দিবার আবশ্যক নাই । ডিম কাটে তো প্রথমেই তাল দিবার দু তিন মিনিট পরেই দেখিতে পাইবে । তাল দিবার মিনিট পনের পরে যখন তাল বাঁধিয়া আসিবে তখন নামাইবে । ঘটক্ষণ একটু পাতলা থাকিবে নামাইবে না । তাহা হইলে এক দিনের বাসি হইলেই ইহার জল বাহির

হইবে। ভাল রকম গাঢ় করিয়া নামাইলে তিন চার দিনেও খারাপ হইবে না।

৬৬১। তালের ক্ষীর।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

উপকরণ।—একটি তাল বা তালের মাড়ি এক সের, দুধ এক সের, চিনি এক পোয়া, নারিকেল-কোরা আধ পোয়া (একটি ছোট নারিকেল), বড় এলাচ চারিটা।

প্রণালী।—তালের মাড়ি বাহির করিয়া কাঁচা দুধে চিনি ও তাল গুলিয়া চড়াইয়া দাও। প্রায় মিনিট কুড়ি ফুটিয়া ঘন হইয়া আসিলে পর নারিকেল-কোরা ঢালিয়া দাও। যখন বেশ ডেলা-ক্ষীরের মত হইয়া আসিবে বড় এলাচের গুঁড়া দিয়া নামাইবে। সবশুদ্ধ প্রায় কুড়ি পঁচিশ মিনিট সময় লাগিবে। ইহা খাইতে বেশ লাগে।

৬৬২। যজ্ঞির পরমান্ন।

উপকরণ।—দুধ একসের, চিনি আধ পোয়া, কামিনী আতপ-চাল এক ছটাক, জল এক পোয়া, বড় এলাচ একটি, পেস্টা এক কাঁচা, বাদাম এক কাঁচা, কিসমিস এক কাঁচা।

প্রণালী ।—নূতন কামিনী আতপচাল আনিবে । ইহার সুগন্ধ-
তেই পরমাম ভাল হয় । এক ঘণ্টা আগে ধুইয়া ভিজাইয়া রাখিবে ।

বড় এলাচের দানাগুলি আধ-থোঁতো করিয়া রাখ । বাদাম,
পেস্তা ভিজাইয়া তাহার খোসা উঠাইয়া মিহি লম্বা-কুচি কাট ।
কিসমিসগুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে এক পোয়া জল চড়াইয়া তাহাতে চালগুলি
ছাড় । মিনিট দশ পরে ভাত সিদ্ধ হইয়া গেলে হাতা দিয়া ঘাটিয়া
ভাতগুলি ভাঙ্গিয়া ভাঙ্গিয়া দাও । তারপরে দুধ ঢালিয়া দাও ।
আরো মিনিট দশ পরে দুধে ভাতে বেশ মিশিয়া গেলে চিনি দাও
এবং বড় এলাচের দানা দাও । দু এক মিনিট পরে বাদাম, পেস্তা
ও কিসমিস দিয়া নামাইবে ।

ভোজন বিধি ।—আমাদের যজ্ঞিতে এই প্রকারে পরমাম
রাখিয়া থাইতে দেওয়া হয় । বেশী করিতে চাও একটু পাতলা
রাখিলেই চলিবে ।

৬৬৩ । ছানার বাটী-পায়স ।

উপকরণ ।—টাটকা ছানা এক ছটাক, দুধ একসের, চিনি আধ
পোয়া, কিসমিস এক কাঁচা, পেস্তা এক কাঁচা, গোলাপজল এক
কাঁচা ।

প্রণালী ।—পেস্তা ভিজাইয়া খোসা উঠাইয়া লম্বা-কুচি কাটিয়া
রাখ ।

একটি কড়ার প্রথমে দুধ চড়াইয়া আওটাও । মিনিট পনের

পরে দুধ বেশ ঘন হইয়া আসিলে চিনি দিয়া ছানা দাও। মিনিট পাঁচ হাতা দিয়া খুব নাড়িয়া নাড়িয়া এই ঘন দুধে এবং ছানাতে মিশাইয়া ফেল। তারপরে নামাইয়া গোলাপজল দিয়া আর একবার নাড়িয়া দাও।

এখন চারিটা ছোট চেপ্টা খুড়ী বা বাটাতে পায়স ঢালিয়া দাও। প্রত্যেক বাটার পায়সের উপরে পেন্সা-কুচি ও কিসমিস দিয়া সাজাইয়া দাও।

ভোজন বিধি।—ইহা ভাতের পরে লুচির সঙ্গে অথবা পুডিংয়ের পরিবর্তে দেওয়া যাইতে পারে।

৬৬৪। ছানার পায়স।

উপকরণ।—দুধ একসের, চিনি দেড় ছটাক, কিসমিস আধ ছটাক, গোলাপজল আধ ছটাক।

প্রণালী।—একটি কড়ায় দুধ চড়াও। চিনি দাও। প্রায় কুড়ি মিনিট পরে বেশ গাঢ় রকম হইয়া আসিলে কিসমিসগুলি ইহাতে ছাড়িয়া দাও। কিসমিস দিবামাত্র দুধ ঘেন ছানা ছানা হইয়া ফাটিয়া যাইবে। তখন হাতা দিয়া খুব নাড়িতে থাকিবে। তারপরে গোলাপজল দিবে। আরো মিনিট আট পরে গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে। রসা-রসা ছানার ক্ষীরের মত হইবে।

৬৬৫। ভাজা কলাইডালের প্রাস।



উপকরণ।—ভাজা কলাইডালের ময়দা এক ছটাক, দুধ তিন পোয়া, চিনি আধ পোয়া।

প্রণালী।—প্রথমে আধ পোয়া দুধে ডালের ময়দাটা গুলিয়া লইবে। বেশী দুধে গুলিলে ডেলা পাকিয়া যাইবে। তারপরে এই গোলা সমস্ত দুধে মিশাইয়া ফেলিবে। এখন কড়ায় করিয়া এই গোলা দুধ চড়াইয়া দাও। খুস্তি দিয়া ক্রমাগত নাড়িতে থাকিবে তা না হইলে তলায় লাগিয়া যাইবার সম্ভব। ক্রমে গাঢ় হইয়া আসিতেছে দেখিলে ইহাতে চিনি ঢালিয়া দিবে। কীয়েক স্থায় গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইয়া ফেলিবে। ইহা যিনিট মাত আটের ভিতর হইয়া যাইবে।

এই প্রাসের এমন চমৎকার সুগন্ধ হয়। কতদূর হইতে পাওয়া যায়।



বিংশ অধ্যায় ।

বিবিধ ।

প্রয়োজনীয় কথা ।

ধনী দরিদ্র সকল গৃহস্থ পরিবারদিগের বড় হইতে অতি ক্ষুদ্রা-
দপি বস্ত্ররও সন্যবহার করা উচিত । বাগানে তরকারী হইলে
বা যে কোন রকমে হউক ভাঙারে তরকারী অধিক হইলে পচিয়া
যাইবার সম্ভব । সে রকম স্থলে তরকারী কাটিয়া শুকাইতে দিলে
তাহার বিধি মত সন্যবহার করা হইবে । তাহা হইলে অসময়ের
জিনিশও সময়ের মত করিয়া খাইতে পারিবে । এমন কি পুই
ডাঁটা সজিনা ডাঁটা পর্য্যন্ত শুকাইয়া রাখিতে পার । কেবল
রাঁধিবার আগে একটু জলে ভিজাইয়া লইয়া তারপরে ইচ্ছামত
ইহা যে কোন তরকারীতে দিলে সুস্বাদু হইবে ।

এ রকম কার্যে সুগৃহিনীর সুদক্ষতা প্রদর্শিত হইবে যে তাহার
আর কোন ভুল নাই ।

নিরামিষ রাঁধিতে গিয়া রাঁধুনিদের কতকগুলি চুটকি কথা
শিখিয়া রাখা উচিত । এই অধ্যায়ে সেই রকম কতকগুলি আবশ্য-
কীয় কথা লিখিয়া দিব ।

৬৬৬। পলতা শুক্কা।

পলতা গাছ আনিয়া তাহার পাতাগুলি ছিঁড়িয়া একটি কুলায় রাখিয়া শুকাইতে দিবে। হু তিন দিনে বেশ যুচযুচে হইয়া শুকাইয়া গেলে হাতে করিয়া শুঁড়াইয়া একটি শিশিতে ভরিয়া রাখিবে।

কাঁচা পলতার অভাবে এই শুক্কা পলতা অল্প লইয়া একটু জল দিয়া ভিজাইতে দিবে। তারপরে ডালনা ফুটিয়া উঠিলে অমনি ভিজা পলতা ছাড়িতে পার। অথবা শুক্কা পলতা জল দিয়া ভিজাইয়া তারপরে বাঁটিয়া লইবে। এখন এই পলতা-বাঁটা তেলে কষিয়াও রাখিতে পার কিম্বা ছাঁচনা দিবার পর তরকারী সিদ্ধ হইয়া গেলে পলতা বাঁটিয়া অমনি কাঁচা ফেলিয়া রাখিতে পার।

৬৬৭। নিম শুক্কা।

নিমপাতা শুকাইয়া এই রকম শুঁড়া করিয়া বোতলে পুরিয়া রাখিবে। এই শুক্কা নিম দিয়া বেগুন তাজিলে বড় ভাল খাইতে হয়। শুক্কা নিমের সহিত খার দিয়া রাখিলেও বেশ হয়।

৬৬৮। উচ্ছে বা করোলা শুক্কা।

উচ্ছে বা করোলা আনিয়া চাকা চাকা করিয়া কাটিয়া একটি

কুলায় করিয়া শুকাইতে দিবে। তিন চার দিন পরে বেশ খটখটে হইয়া শুকাইয়া গেলে একটি শিশি বা টিনে ভরিয়া রাখিবে।

এই শুকা উচ্ছে ধার * দিয়া রাখিয়া থাকিলে বড় ভাল লাগে। ইহা শুধু সরিষা-বাঁটা দিয়া রাখিলেও বেশ হয়।

৬৬৯। মূলা শুকা।

মূলা আনিয়া চাকা চাকা করিয়া বা ডুমা ডুমা করিয়া কাট। একটি কুলায় ছড়াইয়া দিয়া রোদ্রে শুকাইতে দিবে। চিম্‌সে চিম্‌সে হইয়া শুকাইয়া যাইলে উঠাইয়া রাখিবে। ইহা ভিজাইয়া বাঁটা সরিষা দিয়া রাখিলে ভাল হয়। কোন তিত চড়চড়ি বা ডাল-কিষা ডালনাতে দিলে বেশ সিদ্ধ হইয়া যাইবে, আর বেশ মূলায় গন্ধ হইয়া তরকারী থাকিতে ভাল লাগিবে।

৬৭০। ছাঁচিকুমড়া শুকা।

ছাঁচিকুমড়া আনিয়া লম্বায় চার ভাগে কাট। এখন একটি কুরুনিতে কুরিয়া ফেল। একটি কুলায় করিয়া ইহা রোদ্রে শুকাইতে দাও। ছ দিনের মধ্যে এক পিঠ শুকাইয়া যাইবে, তখন আর এক পিঠ উল্টাইয়া দিবে। ভাল রকম শুকাইয়া গেলে তবে

* ৪০১ পৃষ্ঠায় তিতাধার দেখ।

বোতলে বা টিনে ভরিয়া রাখিবে।

আর এক রকমে ছাঁচিকুমড়া শুকান যায়। ছাঁচিকুমড়ার খোলা ছাড়াইয়া ডুমা ডুমা করিয়া বানাইয়া রৌদ্রে শুকাইতে দিবে। ইহাও তিন চার দিন পরে শুকাইয়া যাইবে। ভাল রৌদ্র না পাইলে ইহা পচিয়া যায়। এই জন্তু কখনো মেঘলা দেখিলে শুক্লা করিবার জন্তু কোন জিনিষ কাটিবে না।

ছাঁচিকুমড়ার বড়ি তো হয়ই। ইহার কথা প্রথম খণ্ডে ৩৫২ পৃষ্ঠায় বলিয়া আসিয়াছি। তাহা ছাড়া ইহাতে নানা রকম রান্না রাঁধা যায়। এই কুমড়া একটু জলে ভিজাইয়া তারপরে খারনি দিয়া রাঁধিলে বেশ খাইতে হয়। ডুমা শুক্লা কুমড়া ডালে দিয়া রাঁধিলে বেশ হয়। ইহা মাছে দিয়া রাঁধিলেও বেশ হয়।

৬৭১। সজিনা ফুল শুক্লা।



সজিনা ফুল শুকাইয়া রাখিবে। ইহা ভিজাইয়া তারপরে 'রাই' * রাঁধিলে বেশ খাইতে হয়। একটু ঝাল ঝাল করিয়া রাঁধিবে।

৬৭২। ট্যাডস শুক্লা।



কচি ট্যাডস আনিয়া চাকা চাকা কাট। রৌদ্রে শুকাইতে

* ৪০০ পৃষ্ঠায় সজিনা ফুলের রাই দেখ।

দাও । ইহা রাঁধিবার আগে জলে ভিজাইয়া তারপরে দই দিয়া কাঁচা ট্যাডুসের কোলের মত করিয়া রাঁধিলে বেশ খাইতে লাগে ।

৬৭৩ । হলুদ-বাঁটা ।

মশলা বাঁটিবার সময় বরাবর প্রথমেই আলাদা করিয়া হলুদ-বাঁটিয়া লইবে । হলুদ অন্য মশলার সহিত এক সঙ্গে বাঁটিলে ভাল মিহি করিয়া বাঁটা হইবে না ।

৬৭৪ । লক্ষা-বাঁটা ।

লক্ষাও আলাদা বাঁটিবে । ইহাও অন্য মশলার সহিত বাঁটিলে মিহি হয় না ।

৬৭৫ । আদা পেঁয়াজ ।

আদা, পেঁয়াজ ইচ্ছামত একত্রে বাঁটা যাইতে পারে । কিন্তু কেবল আদার তরকারী রাঁধিতে হইলে আদা আলাদা বাঁটিবে । আদা বাঁটিবার আগে শিলে ঘষড়াইয়া তাহার ধোসা উঠাইয়া ফেলিবে ।

৬৭৬ । কাঁচালঙ্কার কথা ।

তরকারী ফুটিবার সময় কাঁচালঙ্কা ভাঙ্গিয়া দিতে হয় তাহা হইলে তরকারীতে কাঁচালঙ্কার বেশ গন্ধ হইবে ।

বেশী ঝাল না করিতে চাও তো লঙ্কার কিচিগুলি বাহির করিয়া তারপরে তরকারীতে ছাড়িলে আর ঝাল হইবে না ।

৬৭৭ । বিনা পেঁয়াজে পেঁয়াজের গন্ধ করা ।

আদার রসে হিং ভিজাইয়া সেই হিং-গোলা তরকারীতে দিলে ঠিক পেঁয়াজের মত গন্ধ হইবে ।

নিরামিষ তরকারী রাখিতে গিয়া পেঁয়াজ না দিয়াও পেঁয়াজের গন্ধ করিতে চাহ তো এই প্রকারে রাখিবে ।

৬৭৮ । কলাইশুটি ।

কলাইশুটি ফুটিতে থাকিলে মুন দিলেই ইহার কটকট শব্দ ধামিয়া যাইবে ।

তরকারী আধ-সিদ্ধ হইয়া আসিবার পরে কলাইশুটি ঝোলে ফেলিলে ইহার ঠিক সবুজ রংটা বজায় থাকে ।

৬৭৯। হালসেটে গন্ধ।

যে সকল তরকারীর হালসেটে গন্ধ আছে সেই তরকারীগুলি রান্ধিবার আগে তেলে অল্প করিয়া কষিয়া লইলেও ঐ গন্ধটা চলিয়া যায়। আবার জলে ভাপাইয়া লইয়া সেই জলটা ঝরাইয়া লইবে, তাহা হইলেও ঐ গন্ধ চলিয়া যাইবে।

কড়া হালসে গন্ধ নিবারণ করিবার জন্ত অনেকে সিদ্ধ করিবার সময় কপি, সালগম প্রভৃতিতে একটু মুন মাখাইয়া দেয়। আবার কেহ কেহ উনানে ধানিকটা মুন ফেলিয়া দিয়া তাহার উপরে হাঁড়িটা রাখিয়া দেয়।

৬৮০। ডাল সিদ্ধ করিবার উপায়।

ডাল পুরান হওয়াতে সিদ্ধ হইতেছে না দেখিলে তিন কি চার রতি ভর সোডা কিম্বা দু ফোঁটা পেঁপের আটা অথবা আসাম দেশের ক্ষার বা ক্ষারনি দিলে সহজেই সিদ্ধ হইয়া যাইবে।

৬৮১ । আর একটি উপায় ।

—ঃ—

গুলা ডালে কাঁচা ঘি বা তেল মাখাইয়া তারপরে সিদ্ধ করিতে চড়াইলে ডাল শীঘ্র সিদ্ধ হইয়া যাইবে ।

৬৮২ । ধরাগন্ধ যাওয়া ।

—❖—

ডাল বা কোন তরকারী হাঁড়িতে লাগিয়া যাইলে তখনি হাঁড়িটা আর নাড়া চাড়া না করিয়া আলগোচে আর একটি হাঁড়িতে তরকারী ঢালিয়া ফেলিবে । তাহা হইলে আর অতটা পোড়া গন্ধ থাকিবে না । তারপরেও যদি থাকে তো দু তিনটা পান ফেলিয়া দিলে অনেকটা পোড়া গন্ধ চলিয়া যায় ।

৬৮৩ । ডাল উৎলান ।

—❖—

ডাল ফুটিয়া ফাঁপিয়া উঠিলে সেই ফেনার উপরে আধ কাঁচাটাক তেল বা ঘি ঢালিয়া দিবে । তাহা হইলে ডাল যতই ফাঁপিয়া উঠুক না কেন আর পড়িয়া যাইবে না । কিন্তু জলের ছিটা দিলে যতবার ডাল ফাঁপিয়া উঠিবে ততবারই জলের ছিটা মারিতে হইবে । তেল বা ঘি ঐ একবার দিলেই হইয়া যাইবে ।

৬৮৪। দইয়ের হাঁড়ি।



যে হাঁড়িতে দই পাতিবে, সেই হাঁড়ির দই ফুরাইয়া গেলে হাঁড়িটা ভাল করিয়া ধুইবে। তারপরে ঘুঁটের আঙুণে বা নিবস্ত্র আঙুণে ভাঁড়টা বাহিরে ভিতরে ভাল করিয়া পোড়াইবে। তাহা হইলে ইহার জল সব শুকাইয়া যাইবে। তারপরে ইহাতে ছয় সাত দিন পর্যন্ত দই থাকিলেও ছাতা পড়িবে না বা গন্ধ হইবে না।



৬৮৫। সংক্ষেপ কথা।



দই কখন আঙুণে চড়াইবে না। যদি সঁতলাও তো তখন তাড়াতাড়ি নামাইয়া ফেলিবে কখন ফুটিতে দিবে না। তাহা হইলেই ছানা হইয়া যাইবে।



৬৮৬। বেশন।



প্রণালী।—ছোলার ডাল আনিয়া ঝাড়িয়া বাছিয়া রৌদ্রে দিবে। তারপরে গরম গরম জঁতার পিষিয়া ছাঁকিয়া ফেলিবে। তাহা হইলে বেশ মিহি বেশন হইবে।

৬৮৭। ধোয়া কাঁচাকলাই ডাল।

উপকরণ।—গোটা মাষকলাই একসের, জল পাঁচ পোয়া।

প্রণালী।—গোটা কলাই ডালগুলি আগে ঝাড়িয়া বাছিয়া তারপরে জাঁতার ভাঙ্গিবে। আবার কুলার করিয়া পাছড়াইয়া গোটা কলাইগুলি আলাদা কর। খুন আলাদা কর এবং ডাল আলাদা কর।

একটি পাত্রে পাঁচ পোয়া জল দিয়া ডালগুলি ভিজাইয়া দাও। হাতে করিয়া দু তিনবার কচুটাইয়া দাও। প্রায় এক ঘণ্টা পরে, ডাল ভিজিয়া ষাবার পর আবার দুই হাতে করিয়া ক্রমাগত কচুটাও—তাহা হইলে ইহার খোসা ডাল হইতে উঠিয়া যাইবে।

এখন রৌদ্রে একটি পাতলা কাপড় বিছাইয়া দাও। হাতে করিয়া ডাল নিংড়াইয়া যতটা জল বাহির করিতে পারকর। তারপরে এই কাপড়ের উপরে ছড়াইয়া শুকাইতে দাও। সারা দিনে তিন চারবার ডালগুলি নাড়িয়া দিবে, তাহা হইলে শীঘ্র শুকাইয়া যাইবে। তারপরে হামালদিস্তা বা উখলিতে ডাল কাঁড়িবে। ইহার পরে আবার কুলার করিয়া পাছড়াইলে খোসা নীচে পড়িয়া গিয়া পরিষ্কার ধোয়া ডাল হইবে।

৬৮৮। ধোয়া কাঁচামুগের ডাল।



প্রণালী।—হালি বা ঘোড়া মুগ আনিয়া ঠিক উপরোক্ত প্রণালীতে 'ধোয়া মুগের ডাল' প্রস্তুত করিবে। সোণামুগের ধোয়া ডাল ভাল হয় না—বড় ছোট ছোট হয়।



৬৮৯। ভাজা মুগের ডাল।



উপকরণ।—সোণামুগ দেড় সের।

প্রণালী।—মুগ ভাঙ্গিবার জন্য নূতন নারিকেল-কাটির কুচি প্রস্তুত করিয়া লইবে। আর একটি খোলা (এক পাশ ভাজা হাঁড়ি) আনিয়া রাখিবে।

গোটা সোণামুগ আনিয়া তাহার বালি কাঁকড় ইত্যাদি বাছিবে।

হাঁড়ি আগুনে চড়াও। মিনিট চার পাঁচের ভিতরে বেশ গরম হইয়া উঠিলে তখন আধসের আন্দাজ মুগ ছাড়। এখন কুচি দিয়া ক্রমাগত নাড়িতে থাকিবে। তারপরে ডাল যেই একবার কি দুইবার চুটপুট করিবে অমনি আগুনের উপর হইতে হাঁড়ি তিন চারবার হিলাইয়া তারপরে ডাল ভূমিতে ঢালিয়া ঠাণ্ডা হইতে দিবে। এক এক খোলা ভাজিতে প্রায় সাত আট মিনিট করিয়া লাগিবে। পঁচিশ মিনিটের মধ্যে দেড় সের ডাল ভাজা হইয়া

ভাজিবে। পরে কুলায় পাছড়াইয়া গোটা মুগগুলি আলাদা করিবে, ভূষি আলাদা করিবে, খুদ আলাদা করিবে, ডাল আলাদা করিবে।

ওজন।—ডাল বেশী বেশী প্রায় পাঁচ পোয়া বাহির হইবে। আর গোটা, খুদ, ও ভূষি মিলাইয়া প্রায় এক পোয়া কি তিন ছটাক বাহির হইবে।

৬৯০। ভাজা কলাই ডাল।

প্রণালী।—ঠিক উপরোক্ত প্রণালীতে করিতে হইবে।

ডাল বেশী ফুটিতে দিবে না। ছ একবার চুটপুট করিলে এবং ডালের রং অপেক্ষাকৃত ঈষৎ ঘোর হইয়া আসিলে নামাইতে হইবে। ডাল বেশী কড়া হইয়া গেলে সিক্ক হয় না আবার যদি কম ভাজা হয় তাহা হইলেও ইহার কাঁচাটে গন্ধ হয়। ঠিক আন্দাজে ডাল ভাজিতে হইবে।

৬৯১। গুঁড়া ডাল।

প্রণালী।—যদি ভাজা ডালের কোন রকম দোষ হইয়া যায় অর্থাৎ কড়া হইয়া যায় বা কাঁচাটে ভাব থাকিয়া গিয়াছে দেখ, তাহা হইলে রোদ্রে দিবে। বেশ গরম হইয়া গেলে জাঁতায় মিহি করিয়া পিসিয়া লইবে।

এই গুঁড়া ডালের ডাল রান্না বেশ হয় । ইহার সঙ্গে দুধের পায়স করিলেও বেশ হয়—বড় পুষ্টিকর জিনিষ হয় ।

উড়িষ্যাঞ্চলে গুঁড়া ডালের ডাল রান্না প্রচলিত আছে ।

৬৯২ । ছোলার ডাল ।

প্রণালী ।—ছোলা আগের দিন রাতে জলে ধুইয়া একটি গাঢ় বাটীতে রাখিয়া দিবে । তাহা হইলে ছোলাগুলি অল্প নরম হইয়া যাইবে । তারপরে সকালে রোদ্রে একটি কাপড়ের উপরে ছড়াইয়া শুকাইতে দিবে । বেশ শুকাইয়া গেলে পর একবারটা জাঁতায় ডাল ভাঙ্গিয়া লইবে । তারপরে কুলায় করিয়া ফটকাইবে । ইহার সমুদয় খোসা নীচে ঝরিয়া যাইবে । তারপরে ডাল জাঁতায় আবার একবার ভাঙ্গিয়া লইবে । আবার কুলায় ফটকাইবে । এবারে ডালগুলি আলাদা রাখিয়া দিবে, আর খুদগুলি আলাদা রাখিয়া দিবে ।

৬৯৩ । গরমমশলার কথা ।

গরমমশলার গুঁড়া বা বাঁটা গরমমশলা জুইই যে কোন তরকারীতে দিতে হইলে বরাবর তরকারী নামাইয়া তারপরে দিতে

মশলার গন্ধ চলিয়া যায় । আরও, বাটা গরমমশলা বেশী করিয়া দিলে তরকারী তিত হইয়া যায় ।

আস্ত গরমমশলা আগুনের উপরে তরকারীতে যে রকমে ইচ্ছা ছাড়িলে রান্নার সুবাস বাহির হইবে ।

৬৯৪ । ওল কচু ।

ওল কি কচু সিদ্ধ হইলে তাড়াতাড়ি ঠাণ্ডা জলে কখন ডুবাইবে না, তাহা হইলেই মুখ ধরিবে । ওল কি কচু তেঁতুল পাতা কিম্বা তেঁতুল দিয়া সিদ্ধ করিলে আর মুখ ধরিবে না ।

৬৯৫ । বিউড়ি ডাল ।

কাঁচা মাষকলাই ভাঙ্গিয়া কুলায় পাছড়াইয়া ফেলিবে । তারপরে এই ডালে খানিকটা দুধ আর অন্ন যি দলিয়া ইহা রোড়ে শুকাইতে দিবে । দুধ ও যি এমনি দিতে হইবে যেন বেশ মাথ-মাথ হইয়া যায় । তারপরে হামালদিস্তায় খুসলে সমুদয় খোসা উঠিয়া যাইবে । তখন আবার কুলায় করিয়া পাছড়াইবে । এইরূপে পরিষ্কার শাদা ডাল হইবে ।

৬৯৬ । শফেদা ।



প্রণালী ।—চালগুলি ধুইয়া একটি কুলার পাছড়াইয়া দিবে ইহার জলটা শুকাইয়া গেলে এবং চালটা অল্প নরম থাকিতে থাকিতে জাঁতার পিষিবে । তারপরে চালুনিতে ছাঁকিয়া লও । এই চালের গুঁড়া এখন রোজে দিয়া আর একবার ভাল করিয়া শুকাইয়া লইবে ।

৬৯৭ । মাখন-মারা-ঘি ।



উপকরণ ।—মাখন এক সের, নেবুর পাতা আটখানা, পান একটা, দুধ এক ছটাক ।

প্রণালী ।—বাঁটালের মাখনের ঘি ভাল হয় । একটি বড় কড়ায় একসের মাখন চড়াও । মাখন গলিয়া ফেনা হইলেই ইহাতে আটখানা নেবুর পাতা ও একটা পান দিবে । তারপরে ফেনা মরিয়া গেলে, কড়া আগুন হইতে নামাইবে এবং এক ছটাক দুধ ঢালিয়া দিবে । দুধ দিবামাত্র এই ঘি দ্বিগুণ ভাবে ফাঁপিয়া উঠিবে । তারপরে ছাঁকিয়া রাখিবে ।

ঘি কখন কাঁশা বা পিত্তলের পাত্রে রাখিবে না কলঙ্কিয়া যায় । ঘি পাথর বা কাচের পাত্রে রাখা উচিত । ঘি ঠাণ্ডা করিয়া বোতলে ভরিয়া ছিপি দিয়া রাখিলে অনেক দিন থাকে । মাটির হাঁড়িতেও

একবিংশতি অধ্যায় ।

ভোজন-পাত্র ।

সাধারণতঃ আমাদের বাহলা দেশে ভূমিতে আসনের উপরে বসিয়া থালায়, পাথরে বা কলাপাতায় খাওয়া প্রচলিত । কিন্তু আমাদের সঙ্গে অন্যান্যদেশের ভোজন পাত্রাদির ব্যবহার প্রভেদ আছে । ভারত ভিন্ন অন্যান্য অধিকাংশ দেশে, এমন কি ভারতের কোন কোন প্রদেশে এক্ষেপে মাটিতে ভোজনপাত্র রাখিয়া খাইবার রীতি নাই । সে সকল দেশে বসিবার আসনের সম্মুখে জলচৌকীর মত একটি করিয়া কাঠের মঞ্চ থাকে । অনেক স্থলে সেই কাঠ-মঞ্চের উপরে আবার ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র বাটী বসাইবার জন্য কতকগুলি গুঁড় খোদিত থাকে । আসাম দেশে ধনবানদিগের গৃহে কারুকার্য শোভিত এইরূপ পিত্তলের বা রৌপ্যের ছোট ছোট মঞ্চ বা টেবিল ব্যবহৃত হয় । কোন রাজ-ভোজ দিবার কালে আমাদের বহুদেশীয় পদ্ধতির পরিবর্তে ভারতের অন্যান্য প্রদেশের ন্যায় মঞ্চ প্রচলিত হইলে যে অনেকাংশে সুশোভন দেখায় তদ্বিষয়ে সন্দেহ নাই । তবে সাধারণতঃ মাটিতে পাত পাড়িয়া যে খাওয়ান দস্তুর আছে, তাহা অল্প ব্যয়সাধ্য বটে এবং সেই কারণে সকল শ্রেণীর লোকের পক্ষেই সুবিধাজনক ।

ধনী ব্যক্তির গৃহে রৌপ্যপাতাল বা কাংস্রথালে অথবা কাল বা স্বেত প্রস্তরে নিমন্ত্রিত ব্যক্তিগণকে খাওয়ান হইয়া থাকে। কিন্তু কলাপাতার খাওয়ান যেমন উচ্চনীচ সর্বশ্রেণীর সুবিধাজনক এমন আর অন্য কিছুতে নহে। খালা যে যে জিনিষের দেওয়া হইবে বাটা প্রভৃতিও সেই জিনিষেরই দিতে হইবে। যদি স্থানী হয় পাথরের তাহা হইলে পাথরেরই সব বাটা পিরিচ দেওয়া বিধেয়। রূপার খালায় সঙ্গে রূপার বাটা পিরিচ ব্যবহার করা কর্তব্য। কিন্তু কাশা প্রভৃতি ধাতবপাত্রে অল্প জিনিষ খাইতে দেওয়া শ্রেয় নহে। ধাতব পাত্রে সহিত দু'একটা পাথরের বাটা প্রভৃতি ব্যবহার করা যুক্তিসঙ্গত।

এক্ষণে আমাদের কলাপাতার বিষয় বলা যাক।—

বড় বড় দেখিয়া কলাপাতা আনিয়া তাহার মুখের দিকটা খানিকটা কাটিয়া ফেল। তারপরে কলাপাতার শিরাটা বরাবর চিরিয়া যাও। এইবারে এই দ্বিখণ্ডিত কলাপাতাগুলিকে অবিার কিছু কম দেড় হাতি লম্বা খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিবে। তারপরে কলাপাতা ধুইয়া মুছিয়া রাখিবে। ভোজের জন্ত যে স্থান নির্দিষ্ট, সেখানে এবারে কলাপাতাগুলি পাতিয়া পাতিয়া যাও। ডান ধারে পাতার উপরে পোড়া, ভাজিভুজি, ছেঁচকী, ঘন্ট এই সব শুক্ক শাক দিয়া সাজাইবে। তারপরে ডান ধার হইতেই মাটির খুরি সাজাইয়া যাইবে। ইহাতে এক এক করিয়া কোলো তরকারীগুলি এবং ক্ষীর পায়স পর্য্যন্ত সাজাইয়া দিবে। খাবার মধ্যস্থলে এবং অনেক সময় তাঁত খাওয়া প্রায় শেষ হইবার সময়, পেট ভরিয়া আসিবার কালে যে পোলাও পরিবেশন করা হয় তাহা সকলের প্রিয় বলিয়া বোধ হয় না। ইহাপেক্ষা খবীগুলির মধ্যস্থলে একটি গভীর বকামের

ভাঁড় রাখিয়া তাহাতেই চাপিয়া পোলাও রাখিয়া দিবে । এইরূপে রাখিলে পোলাও ঠাণ্ডা হইয়া যাইবে না বেশ গরম থাকিবে । বস্তুতঃ পূর্ক হইতে অগ্ন্যাগ্নি জ্বিনিষের মত পোলাও সাজাইয়া গেলে পাছে ঠাণ্ডা হইয়া যায় সেই জন্তই খাবার মধ্যে পোলাও দিয়া থাকে । কলাপাতার যে মুখের দিকটা কাটিয়া ফেলা হইয়াছে, তাহা হইতে ফুলকাটা রেকাবীর আকারে আরো দুটি পাতা কাটিতে হইবে । অথবা মাটির পিরিচ দিলেও চলে । ইহার একটিতে ছুখানি করিয়া কুটী বা লুচি দিয়া যাও । আর অপরটিতে ফল সাজাইয়া দাও । একটি ছোট গোলপাতা কাটিতে হইবে তাহাতে নেবু নুন দিবে । খাওয়া হইয়া গেলে এই সব পাতা, খুরি, গ্লাস, পিরিচ সব ফেলিয়া দিতে হয় । তাহা আর ধুইয়া ঘরে উঠাইবার নিয়ম নয় । ধাতব বা প্রস্তর পাত্র আহ্বারের পর ধুইয়া মাজিয়া ঘরে উঠাইয়া রাখিবে ।

প্রশস্ত আঙ্গনে এককালে সহস্র সহস্র লোককে একসঙ্গে খাওয়াইতে গেলে কলাপাতায় খাওয়ান যেমন সুবিধাজনক এমন আর অন্য কিছুতে নয় ।

বাঙ্গলা খাবার নীচে বসিয়া খাইতে বা খাওয়াইতে সুবিধা হয় বটে, কিন্তু ইংরাজী খাবার টেবিলে না খাইলে কোন মতে সুবিধা হইতে পারে না । সঙ্গে কাঁটা চামচ ছুরি ব্যবহার না করিলে খাওয়া চলিতেই পারে না । হাতে ছেঁড়াছিঁড়ি করিয়া মাংস খাওয়া যাইতে পারে সত্য, কিন্তু সেটা বড়ই কষ্টকর এবং দেখিতে অত্যন্ত অশোভন হয় । যজ্ঞের সময় যে একটা মহা গোলোযোগ ব্যাপার হয়, তাহার কারণ বিধিব্যবস্থার বা বন্দোবস্তের অভাব । আমাদের যজ্ঞতে সবই যেন গোলে হরিবোল হয় । যজ্ঞের সময় যদি বিভিন্ন কার্যের জন্ত বিভিন্ন লোক নিযুক্ত করা যায়, তাহা হইলে অনেক

পরিমাণে গোল কমিষা অনেক কাজ সহজে অগ্রসর হয়। জিনিষ পত্তর আনিবার জন্য স্বতন্ত্র লোক, তরকারী বানাইবার জন্য স্বতন্ত্র লোক, মশলা পিষিয়া রান্নাঘরের ফাইফরমাস শুনিবার জন্য স্বতন্ত্র লোক ঠিক করা উচিত। তারপরে রাঁধিবার জন্য পাচক স্বতন্ত্র নিযুক্ত করিতে হইবে। পরিবেশনের জন্য স্বতন্ত্র লোক আবশ্যিক ইত্যাদি। বিভিন্ন বিভাগে বিভিন্ন লোক নিযুক্ত হইলে সকল কার্যই সহজে অগ্রসর হয়। ভোজন পাত্রাদি সাজাইবার জন্য আলাদা লোকের আবশ্যিক। নিমন্ত্রনকারীগণ নিমন্ত্রিত ব্যক্তিগণকে স্বহস্তে পরিবেশন করিতে পারিলে ভালই হয়। নিমন্ত্রিতদিগের কাহার কি আবশ্যিক জিজ্ঞাসা করিয়া তৎক্ষণাৎ আনাইয়া দিবে। তারপরে গ্লাসে জল দিবার জন্যও স্বতন্ত্র লোক চাহি। অবশেষে চিকিৎসা, ঘটি, গামছা ও বেশন লইয়া মুখ ধুইবার জল দিবার জন্য পরিচারকের আবশ্যিক। তারপরে নিমন্ত্রিতের ভোজনস্থান হইতে গাত্রোথান করিলে একটি পানের বাটা বা সরপোসে পান বা মশলা লইয়া পরিচারকেরা তাহাদের সম্মুখে উপস্থিত করিবে।

যন্ত্রির খাবারে ভাতে পোড়া দিবার নিয়ম নাই। ভাতে বা সিদ্ধ জিনিষটা তবু দেওয়া যাইতে পারে।

ক্রমণী ।



যখন কোন পাশ্চাত্য ধরণে রাজ-ভোজ দেওয়া হয়, তখন কি কি খাদ্য প্রস্তুত হইয়াছে তাহা নিমন্ত্রিত ব্যক্তিগণকে জ্ঞাপনের জন্য খাদ্যসমূহের একটি তালিকাপত্র বা মেনু টেবিলে সাজাইয়া রাখা হয়। আমাদের বাঙ্গলা ভোজেও এইরূপ মুদ্রিত তালিকাপত্র নিমন্ত্রিত ব্যক্তিগণের হাতে হাতে বিলি করিলে মন্দ হয় না। অথবা একটি তালিকাপত্র দেওয়ালে বুলাইয়া দিলেও হয় যাহাতে সকলের গোচরে আসিতে পারে। এইরূপ আহারের তালিকাপত্র বা মেনুর নাম আমরা বাঙ্গলায় “ক্রমণী” রাখিলাম। পাঠকদিগের সুবিধার জন্য নিম্নে কয়েকপ্রকার ক্রমণী লিপিবদ্ধ করা গেল।

১

ভাত

মাখম ভাত

আনুভাতে, বেগুন পোড়া, বড়ি ভাজা, তিলপিটুলি বেগুন
ভাজা, পটোলের ফরেটা
নারিকেল দিয়া ঝিঙ্গা ছেঁচকী
ভাজা চড়চড়ি।

লাউ ঘণ্ট

মোচার ঘণ্ট

উচ্ছে গুজানি

পাতলা মুগের ডাল
কাঁচা পেঁপের ডালনা
ছোলার ডালের ধোঁকা
কাঁচকলার হিজি

কুটী

ছানার কালিয়া
ঝিঙ্গা আমের কারী

আলুর দমপত্র
লাউয়ের অম্বল
মিছে দই-মাছ

কুলা সাহুন নিগমৎ পোলাও

ফল

খোপানীর ক্ষীর

মুণ্ডি সন্দেশ

পানতোয়া।

২

ভাত

মাখন-মারা ঘি

উচ্ছে আলু ভাতে

নটেশাক ভর্তা

ঝিঙ্গা ভাতে

কাঁচকলা ভাজা

বেশন দিয়া নটেশাক ভাজি

আলুর গিলে কোপ্তা

মটর ডালের আমঘোল

ঝিঙ্গার শুকৎ

ইচড়ের ঘণ্ট

হিঙ্গে শাকের শুক্তানি

মুগের ডালের পোরো
 শাদা ডালনা
 ছানার পোলাও
 ইচড়ের হিজি
 লাউয়ের মালাইকারী
 বড়ি দিয়া কাঁচা চেরা-তেঁতুলের অম্বল
 চালতার গুড়-অম্বল
 দইয়ের কাড়ি
 ফল
 চিড়ার পায়স
 লেডি ক্যানিং
 বাতাবি সন্দেশ ।

৩

ভাত
 বিজ্জা পাত পোড়া
 মাখন-যারা ঘি
 কড়ুই বেগুন ভর্তা
 মসুর ডাল ভাতে
 মুগের বেগনি
 ছানার কাটলেট
 কচি পুঁইপাতা ভাজা
 আনারস ভাজা
 বিলাতী কুমড়ার ছেঁচকী
 টক চড়চড়ি
 মোচার বড়া-ঘন্ট
 করোলার শুকানি
 কড়ুই বেগুন দিয়া মুগের ডাল
 পালমের ঝালের ঝোল

সর মালাই পোলাও
 মটর ডালের ধোঁকা তালের মাতির হিজি
 মিঠা দিলখোস
 বেগুনের কালিয়া
 কাঁচা:তেঁতুলের সরবতী. অম্বল
 বিলাতী:বেগুনের অম্বল
 চিনি-পাতা দই
 আমিলা ।

৪

মোটা চালের ভাত
 লাউয়ের খোলা ছেঁচকী পুঁইশাকের চড়চড়ি
 সজিনা শাকের তেল-শাক
 কাঁচা মাষকলাইয়ের ডাল
 অঁটি আমড়ার অম্বল
 দই
 ভাতের পায়স
 রাশি-সন্দেশ ।

৫

পোড়ের ভাত
 গাঁদালপাতার ঝোল
 গাঁদালপাতা ভাজা
 পুরান তেঁতুলের অম্বল ।

ক্রমণী ।

৩৮৭

৬

পাস্তভাত

আমানি সাঁতলান

বড়ি সৈঁকা

বাটী-চড়চড়ি

পোস্তদানার আমষোল

গোটা কলাই সিদ্ধ

লক্ষাপাতার চড়চড়ি

চালতা চড়চড়ি

ভাঙলী ।

৭

ভাতের মণ্ড

মুন

মেবুর রস

পলতার বড়া

পলতার ডালনা ।

৮

ভাতের মণ্ড

একটু মুন

বলকা দুধ ।

৯

ফেন্সা ভাত

মুন

মাখন-মারা-ঘি

গিমা শাক পোড়া

ভূরুরা আলু

বেগুন পোড়া

কচি কচুপাতা পোড়া

কাঁটালবিচি ভাতে

কচি আমড়া ভাতে

খয়ের বড়া আলুর মাফিন
 পোস্ত চড়চড়ি মূলাশাকের ছেঁচকী
 মুগের ডাল চড়চড়ি
 শুকা ছোলা শাকের ঝাল
 মালাই খাড়া খিচুড়ি
 বেগুনের দোয়া ছানার দমপক্ত
 বিলাতী আমড়ার চাটনী অস্থল
 দয়ে বড়া
 ফল
 ক্ষীর খোস ।

১০

ভাত

নিমে শিমে ছেঁচকী নিমের ঝোল
 মাখন-মারা-ঘি
 ডাল দিয়া বেগুন ভর্তা বাধা কপি ভাতে
 কচু পোড়া ছোলার ডালের আলুর চপ
 মোচার আমঝোল
 কাঁচা কলাইগুটির ফুলুড়ি বেশন দিয়া বেতোশাক ভাজা
 ফুলকপি চড়চড়ি ঘণ্ট ভোগ
 বড় অরহরের ডালকারী পানিফলের ডালনা
 জলগুঁ জিয়ার হিন্দুস্থানী পোলাও
 বিটের হিন্সি শাককপির কারী

টেঁতুল বড়া

বুঁদিয়া কাড়ি

পেঁয়াজের পরমান্ন
তালশাস সন্দেশ।

১১

ভাতের কোপ্তা

মালাই ভূনি-খিচুড়ি

মোচা ভাতে

আলুর ঘি-পোড়া

আমরুল শাক পোড়া

বড়ির ছেঁচকী

কচুর বড়া

বেগুনি আলুভাজা

তেমতি ভর্তা

শাকেরড়া

পেঁয়াজ-কলির চড়চড়ি

ফুলকপির ঘণ্ট

(দ্বিতীয় প্রকার)

কলাইশুটির ডালনা

শালগমের হিঙ্গি

বেগুনের কালিয়া

ছানার দমপক্ক

আলুবথরা দিয়া বড়ার অস্থল

দহি ভাত

খেজুর রসের ক্ষীর।

১২

ভাত

বাটা পলতার গুন্ধানি

পটোল পোড়া আমলকী ভাতে
 ডাল সেকা বেগুনের চপ
 পাকা চালতা ভাতে
 কচি পুইপাতা ভাজা সিমাই আলু ভাজি
 পেঁয়াজের দোন্না ভাজি
 ডুমুরের কুর্কিট আলুরফুলুড়ি
 পটোল ও কুমড়ার ছেঁচকী
 লাউঘণ্ট
 ইচড় দিয়া অরহর ডাল
 ছাঁচিকুমড়া দিয়া মুগের ডালনা
 কোপা খিচুড়ি
 মিহিকারী
 আমের বোলের অম্বল
 মাহেরি
 খেজুরের পোলাও ।

১৩

ভাত

হিষ্ণের শুকানি

কচি বেত ভাতে মসুর ডাল পোড়া
 লাউ ও কুমড়াডগি ভাতে
 হিন্দুস্থানী ডাল
 উচ্ছে ভাজা রাঙাআলু ভাজা
 পাকা ডেলো ভাজা পটোলবিচির নোনা

মালোয়া পটোল পুরণ ভাজা

খোড় ভাজা

ডোঙ্গো ডাঁটার ছেঁচকী

নটেশাকের গোড়ার চড়চড়ি

চাপড়ি ঘণ্ট

পাকা শসার ডালনা

আলু ও কলাইগুলির হিঙ্গি ছানার কালিয়া

ইঁচড়ের কোণ্ডাকারী

খাইসবি পোলাও

নারিকেল বড়ার আমসি অম্বল

গোলাপী জামের অম্বল

ডালমাছা

ফুলেরা

১৪

ভাত

নিমের কারী শুকানি

পোস্ত ভাতে

বাধা কপি ভাতে

মজার মিলন

পটোলের বিচি ভাজা

তিলে নারিকেলী বড়া

মুগের ফাঁপড়া

হরফি আলু ভাজা

নটেশাক ভাজা

মোচা দিয়া আলুর চপ

মিছা বড়া

সজিনা ফুলের ছেঁচকী

বরবটীর চড়চড়ি
 কুমড়া-শাক দিয়া মুগের ডালের ঘণ্ট
 মুগের ডালের কারী
 মালাই ভুনি-খিচুড়ি
 লাউয়ের মালাইকারী
 পটোলের দোন্না

ইক্কাল

চালতার চাটনী অম্বল
 ছারিকানাথ ফিনি পোলাও।

১৫

ভাত

মাখন-মারা-ঘি নেবু, মুন
 নিমে শিমে ছেঁচকী ছোলার ডাল ভাতে
 বেশন দিয়া গুল্ফ শাক ভাজি
 ছোলার ডালের কারী কুমড়া এঁতোর ফুলুড়ি
 পুনকো শাকের শশুরি
 ভর্তাপুরী
 পালমশাকের চড়চড়ি
 থোড়ের ঘণ্ট
 তিলে খিচুড়ি
 ছানার ডালনা পাকা শসার কারী
 পটোলের দোন্না
 তিল বাঁটা দিয়া কচি আমড়ার অম্বল

পাকা:পেঁপের অম্বল
লক্ষ্মী কড়ুই কাঁচা আমের পায়স ।

১৬

ভাত

তিতাখার

কচি কচুপাতা পোড়া আমরুল শাক ভাতে
কাঁটাল বিচি পোড়া
কাঁচা ডেলো ভাজা
চালবাঁটা দিয়া পাটশাক ভাজা
ইচড়ের কোণ্ডা

বাসকফুল ভাজা কুমড়া এঁতো ভাজা

পছলা

লাউয়ের ফার ছেঁচকী কচুশাকের ঘণ্ট

শাদা কুমড়ার ঘণ্ট

কড়ুই বেগুন দিয়া মুগের ডাল

অরহর ডাল চালতা দিয়া

কাঁচা পেঁপের ডালনা

আম দিয়া বড়ার অম্বল

গুক্রা কলার পায়স

ফুলেরা ।

১৭

কারণি ভাত

ভাত

শসার পাতা পাত-পোড়া, কড়ুই বেগুন পোড়া, আমলকী
ভাতে, কচি বেত ভাতে, পাকা চালতা ভাতে, পাকা ডেলো
ভাজা, কচুড়াটি ভাজা। সজিনা শাকের তেলশাক

বকফুল ভাজা

পেঁপের ফুলড়ি

শাদা কুমড়ার ঘণ্ট

সজিনা ফুলের ঘণ্ট

খোড় ও কাঁটালবিচি দিয়া অরহর ডাল

আমচুর দিয়া মাষকলাই ডাল

লাল কচুশাকের অখল

চালতা চুচড়ি

ভাজা কলাই ডালের পায়স ।

১৮

খ্যাকারা ভাত

ভাত

গাঁদালপাতা ভাজা

গাঁদালপাতার ঝোল

আমরুল শাক পোড়া ।

১৯

ভাত

পাটশাকের শশুরি, বড়ি ভাজা, ওল কচু ভাজা, বাশের
কোঁড়ের ছেঁচকী, কাঁচা পেঁপের ঘণ্ট, মোচার ঘণ্ট ।

মাটিমাহুর খার

চালতা দিয়া মসুর ডাল

কচুশাকের টক অম্বল

গুড়ে কুলে অম্বল

দুধ-আম ।

২০

ভাত

মাগতে পাতার শুকানি

কচু শাকের ঘণ্ট

উচ্ছে দিয়া খ্যাশারি ডাল

আলু ভাজা ওল ছেঁচকী

সজিনা ডাঁটা ছেঁচকী

কাঁচা মুগের ডাল চালতা দিয়া

বাশের কোঁড়ার ডালনা

কচুশাকের টক অম্বল

বলকা দুধ-ভাত ।

২১

ভাত

খিজা পাতত দিয়া

আমিষ ও নিরামিষ আহার ।

লাউ ঘণ্ট

ইচড়ের ঘণ্ট

বাহগাজ ডাল বকফুল ভাজা

কচুশাকেরঃটেঙ্গা ডাল

বড়ির ঝোল

কচুশাকের চাটনী অম্বল

লাউয়ের ক্ষীর ।

২২

জাফরানি ভূনি-খিচুড়ি

ধুঁহুলপোড়া শিম ও বর্ষটী ভ্যতে

পাকা আম ভাতে

পটোলের নোনা মালোয়া

পাকা কাঁটালের ভুতি ভাজা

কাঁকরোল ভাজা

ভাত

অরহর ডালের খাজা

লাউয়ের ডালনা

বেগুন ও বড়ির সুরুয়া

ছোলার ডালের ধোঁকা

বেগুনের দোন্ডা

আলুবখারা বা আমচুর দিয়া মুগের ডাল

পাকা পটোলের বুরবুরে অম্বল

ষোলের কাড়ি

রামমোহন দোআ পোলাও
নীচুর পায়স
নারিকেলের বরফি ।

২৩

ভাত

আলু পোড়া, হুধ দিয়া বেগুন ভর্তা, মূলা সিদ্ধ, আনারস ভাজা
মোচা দিয়া আলুর চপ
মুগের ফাঁপড়া
মিছা বড়া

ডুমুর ছেঁচকী মোচা ছেঁচকী
কুমড়াশাকের ঘাঁটা চড়চড়ি
কুমড়াশাক দিয়া মুগের ডালের ঘন্ট
পালমশাকের ঘন্ট
উচ্ছা দিয়া মসুর ডাল
ওলার ডালনা
চ্যাড়সের ঝোল
ছানার ফুপু পোলাও
নিরামিষ ডিমের বড়ার কারী
করোলার দোআ আচার
আলুর দমপক্ক
কচি কাঁচা তেঁতুলের ফটকিরি ঝোল
নারিকেলের অম্বল
পাকোড়ী

আমিষ ও নিরামিষ আহার

খইয়ের পরমার
কমলী ।

২৪

মালাই পিশপাশ

মটর ডাল পোড়া, পোস্ত ভাতে, ট্যাডস ভাতে, কাঁচকলা ভর্তা,
তিলে নারিকেলী বড়া

ভাত

পলতাবেগুন ভাজা

মানকচু দিয়া মুগের ডাল

দোমেয়া কোঁপ্তা

কাঁচকলার চপ, বেশন দিয়া লালকুমড়া ভাজা

উড়িয়া ফুলুড়ি

পুনকোশাকের শশশরি

বাশের কোঁড়ার ছেঁচকী

পালম শাকের চড়চড়ি

কচুশাকের মালাই ঘণ্ট

ঝিঙ্গার ঘণ্ট

বেশনের সুরুয়া

বেগুনের ডালনা

ধুঁড়লের কারী

কচুরমুখীর দোয়া

বড়ি দিয়া কাঁচা চেরা তেঁতুলের অম্বল

ছানার অম্বল

পেশোয়ারী কড়ি ক্ষীর জমাই

ফল

আবার খাব সন্দেশ ।

২৫

কলাইগুটি দিয়া ফেনসা খিচুড়ি

পলতার ফুলুড়ি

বেশন দিয়া ফুলকপি ভাজা

কাঁচা কলাইগুটির ফুলুড়ি

পেঁয়াজকলি ভাজা

ভাত

ছোলার ডালের হুখে মালাই কারী

বাঁধাকপির ছেঁচকী

তেওড়া শাকের চড়চড়ি

কচি মূলার ঘণ্ট

লালশাকের ঘণ্ট

বাঁধাকপির ঘণ্ট

গাছ ছোলার ডালনা

মটর ডালের ধোঁকা

কমলানেবুর কালিয়া

ওলকপির কারী

পেঁয়াজী দোন্ডা আচার

ফুলকপির দমপকু

বেগুন দিয়া কাঁচা কুলের অন্ন

আমিষ ও নিরামিষ আহার ।

আনারসী মালাই পোলাও
ফুলিয়া ।

বৈশাখ মাস

পটোলের ডালনা

পাতলা মুগের ডাল খোড় ও পটোল দিয়া
ঝাল কাসুন্দি দিয়া ডেলোর অম্বল

কলি আমের কোল

ঘোল সাঁতলান

আমানি সাঁতলান

জ্যৈষ্ঠ মাস

উচ্ছে ভাজি

আম দুধ ভাত

ডেঙ্গোড়টা ছেঁচকী

নটেশাকের ডালনা

ফুল চালতা দিয়া অরহর ডাল

পটোলের ঘন্ট

কাঁচকলার হিঙ্গি

লাউয়ের ডালনা

আষাঢ় মাস

খিচুড়ি

হিঞ্চে ও কুনি

বড়ি ভাজা
 কাঁটালবিচি ভাতে
 পাকা পটোল পোড়া
 ঝিঙ্গার ঘণ্ট
 নুতন মুলার চড়চড়ি
 খোড় ছেঁচকী
 বড়ি ছেঁচকী
 বিচে বড়ি সেকা
 মোচার ঘণ্ট
 লালকুমড়ার ছেঁচকী
 ভাজা কলাইয়ের ডাল
 রাঙাআলুর মিঠা অম্বল
 আলুবথরার অম্বল
 আঁটি আমড়ার অম্বল
 তাল ক্ষীর
 তাল ফুলুড়ি
 কলা দুধ কাসুন্দি দিয়া ভাত ।

শ্রাবণ মাস

আমরুলশাক
 লাল শাকের ছেঁচকী
 কন্দি শাক ভাজা
 ওল ছেঁচকী
 ওল ভাতে

ওলের ডালনা

ওলের বড়ার হিজি

আনারসের পোলাও

আনারসের ভাজা

আনারসের বিহার

আনারসের অম্বল

লালশাকের অম্বল

লালশাকের কারী

ফেন্সা ভাত

বিলাতী আমড়ার অম্বল

তালের বোঁদে

তালের সন্দেশ

তালের পায়স

তাল ক্ষীর ।

ভাদ্র মাস

খিচুড়ি

ফেন্সা ভাত

ডাল ভাতে

নারিকেল ভাজা

নারিকেল বড়া

নারিকেল কুমড়ি

ছাঁচিকুমড়ার ঘণ্ট

ছাঁচিকুমড়ার ডালনা

ধোঁকা

ছানার কাটলেট

ছানার কারী

মোচার দইমাছ

মোচার আমঘোল

কচুশাকের ঘন্ট

বাঁশের কোড়ার ডালনা

কচুশাকের বড়া

আমসি অম্বল

বড়ার অম্বল

অরহর ডালের খাজা

কসা ছোলার ডাল

আমশক্ত দিয়া.ঘন দুধ ।

আশ্বিন মাস

নালভে শুকানি

পলতার ডালনা

পলতার বড়া

পটোল ছেঁচকী

ওলের কোঁড়ার ছেঁচকী

কচুরমুখীর ডালনা

কচুরমুখীর দোআ

লাউয়ের ডালনা

লাউয়ের কারী

ଆମିଷ ଓ ନିରାମିଷ ଆହାର ।

ବଡ଼ାର ହିନ୍ଦି
 କାଠକଲାର ହିନ୍ଦି
 ବେଣ୍ଡନେର ଚମ
 କୁମଡ଼ାଶାକେର ଚଡ଼ଚଡ଼ି
 ଚିଚିକା ଭାଜା
 ଭାତ କରୋଲା ଭାତେ
 କରୋଲାର ଦୋନ୍ନା
 ଡୁମ୍ବର ଛେଚକୀ
 ଡୁମ୍ବର କୋଣା
 ଖୁଡ଼କୁଳ ଅହୁଳ ।

କାର୍ତ୍ତିକ ମାସ

ନୂତନ ବେଣ୍ଡନ ଚର୍ତ୍ତା
 ବେଣ୍ଡନ ପୋଡ଼ା
 ବେଣ୍ଡନ ଭାଜା
 ପାଲୟ ଶାକ ଭାଜା
 ପାଲୟେର ଘଣ୍ଟ
 ଧୁଁହୁଳ ପୋଡ଼ା
 ଧୁଁହୁଳ ଛେଚକୀ
 ଧୁଁହୁଲେର ଘଣ୍ଟ
 କାଠାଲକା ଦିଆ ଗଟର ଡାଳ
 ଯାଧନ ମୀୟ ଓ ଆମ୍ବର ଡାଳନା
 ଲାଳ କୁମଡ଼ାର ଡାଳନା
 କୁଳକପିର ଘଣ୍ଟ

নূতন আলু ভাজা
 সিমের রেওতা বা রাই
 মুগের ডালের কারী
 বরবটীর ডালনা
 জলপাই ভাতে
 জলপাইয়ের অম্বল ।

অগ্রহায়ণ মাস

কলাইগুটির ডাল
 কুমড়াবড়ির ঝোল
 কুমড়াবড়ির ডালনা
 কচি মুলার ঘণ্ট
 ধাম আলুর ডালনা
 লাউয়ের ডালনা
 লাউয়ের ঘণ্ট
 ওলকপির ঘণ্ট
 ওলকপির কারী
 মুগের ডাল দিয়া ওলকপি
 অরহর ডাল দিয়া ওলকপি
 ফুলকপির ডালনা
 ফুলকপির ঘণ্ট
 বিটের কালিয়া
 বিটের ছিছি

আমিষ ও নিরামিষ আহার ।

ফুলকপি ভাজা

ফুলকপি সিদ্ধ

ফুলকপির অম্বল আম-আদা দিয়া-

বাঁধাকপি সিদ্ধ

বেশন দিয়া বাঁধাকপি ভাজা

বাঁধাকপির ডালনা

বাঁধাকপির কালিয়া

পালমশাকের ঘণ্ট

পালমশাকের ডালনা

পালমশাকের শিষ দিয়া ডালনা

কলাইগুটির কোণ্ডা

কলাইগুটির কোণ্ডাকারী

আলুর চপ

কাঁচা কুল ও বেগুনাতির অম্বল

চালতার গুড়-অম্বল

পাকা আমড়ার অম্বল

টোপা-কুলের অম্বল

পাকা আমড়া দিয়া দুধ-ভাত

খিচুড়ি

ফেঙ্গা ভাত

পোলাও

জল-গুঁজিয়ার পোলাও ।

পৌষ মাস

বড়ি ভাজা

বেগুন পোড়া

বিলাতী বেগুনের ভর্তা

কলাইগুটির খিচুড়ি

কলাইগুটির ছেঁচকী

কলাইগুটি সিদ্ধ

কলাইগুটি শাকের চড়চড়ি

মূলা-ছেঁচকী

মূলার ঘণ্ট

মূলার অম্বল

মূলা ভাতে

বড়ি ভাতে

কাঁচালঙ্কার ডালনা

কাঁচালঙ্কার দোন্ডা

সজিনা ফুলের রাই

সজিনা ফুলের চড়চড়ি

ফুলিয়া ।

পিঠে পার্বন

সরু চাকলি	মুগ শামালি	সিদ্ধ পিঠে	ভাপা পিঠে
বাটা শাপটা	পাটী শাপটা	চিঁড়ের পুলি	রাঙাআলুর পুলি
গোলআলুর পুলি	আন্ধে পিঠে	চুষি পিঠে	

আমিষ ও নিরামিষ আহার।

কলাইশুটির পুলি

খইয়ের পুলি

আঁদোসা

রস-বড়া

গুড়-পিঠে

ছানার পুলি

ক্ষীরের পুলি

ছধ দিয়া চুষি পিঠে

ময়দার শাপটা পুলি

গোকুল পিঠে

কচুর পিঠে

লাউয়ের পুলি।

মাঘ মাস

গোটা কলাই সিদ্ধ

কুলে বেগুনে অম্বল

সজিনা ফুল ভাজা

সজিনা ফুলের অম্বল

সজিনা ফুলের ছেঁচকী

সীম ছেঁচকী

বেগুন ছেঁচকী

ইচড়ের ডালনা

ইচড়ের কালিয়া

ইচড়ের কোপা

ইচড় দিয়া কলাইশুটির ঘণ্ট
 টোপাকুল দিয়া সজিনাফুল দিয়া অম্বল
 কুল দিয়া গুড়-অম্বল
 আমড়ার বোলের অম্বল
 আমের বোলের অম্বল
 সজিনা ফুলের বড়া
 ইচড় দিয়া ছোলার ডাল
 কমলানেবুর কারী
 ফুলকপি দিয়া ছানার ঘণ্ট
 কমলানেবুর বরফি
 হুধ-কমলা।

ফাল্গুন মাস

নিম-ছেঁচকী

কাঁচা আমের ঝোল
 সজিনা-খাড়ার ডালনা
 সজিনা-খাড়ার ছেঁচকী
 কচি পটোল ভাতে
 কচি পটোল ভাজি
 পটোলের রেওতা
 পটোল আলুর ডালনা
 পটোলের কালিয়া
 পটোলের দম
 পটোল দিয়া মুগের ডাল

আমিষ ও নিরামিষ আহার ।

আম দিয়া বড়ার অম্বল

সীম-ছেঁচকী

সীমের বিচি ভাজা

সিমের বিচির ডাল

লাউ-ডাঁটার ডালনা

লাউডগি ভাতে ।

চৈত্র মাস

নিম-ছেঁচকী

নিমের ঝোল

নিমফুল ভাজা

নিমফুল পোড়া

পলতার ডালনা

ডুমুর ভাজা

ডুমুরের বিচি ভাজা

ডুমুরের কোপ্তা

কাঁচকলার হিজি

কাঁচকলার বড়া

আমের অম্বল

আমের গুড়-অম্বল

আম পোড়ার অম্বল

আম ও পোস্ত দিয়া অম্বল

কুমড়াশাকের চড়চড়ি

পটোলের ঘণ্ট

ছানার কারী
আম ভাতে
নটেশাক ভাতে
নটেশাকের ঘণ্ট
নটেশাক ভর্তা
নটেশাকের রেওতা
কাঁচা আমের বরফি ।

পরিভাষা ।



আটা আটা বাঁট—জল না দিয়া শক্ত করিয়া বাঁট ।

আলাদা—ভিন্ন ভাবে, পৃথক করিয়া ।

আড়ে—চওড়া দিকে ।

আঁটি—আম প্রভৃতি ফলের বীচি ; গুচ্ছ অর্থেও আঁটি শব্দ প্রযুক্ত হয়, যেমন, 'এক আঁটি শাক' ।

আল্গাভাবে—টিলাভাবে, আল্গোচে ।

উপুর—উল্টাইয়া দেওয়া অর্থাৎ সম্মুখ ভাগ নিয়ম দিকে ও পৃষ্ঠদেশ উর্ধ্ব দিকে করিয়া রাখার নাম 'উপুর' করিয়া রাখা ।

ওলা—ওলের ডাঁটি ।

কুসুম-কুসুম গরম—হাত সহি মিঠা গরম বা অল্প অল্প গরম ।

কুলায়—শূর্প ; চাল, ডাল প্রভৃতির খোসা ও কুটাকাটা প্রভৃতি ঝাড়িবার জন্য কুলা ব্যবহৃত হয় । ক্রিয়ার্থে সংকুলান হওয়া ।

কুচি বা কুচা—মিহি করিয়া খুব সূক্ষ্ম আকারে কাটা ।

কড়া—রাধিবার কড়া । খরপাক হওয়া ।

কষ—তেল বা ঘিয়ে সস্তুলন কর । কাল লৌহের গ্ৰাম রং ধরা ।

কাৎ করিয়া—এক-পাশ করিয়া বা বক্রভাবে ।

কষা বা কসা—কষায় রস । তেল বা ঘিয়ে মশলা সংযোগে সস্তুলন করা ।

কড়াইয়া—কড়া করিয়া, ধরাইয়া ।

কসটাইয়া—চটকাইয়া ।

কসি—কচি আমের বিচি ।

কৌকড়ান—কুঞ্চিত হওয়া ।

কচি—কোমল ; নবজাত ।

কুটা—হামাল দিস্তা বা শিলে কুড়িত বা চূর্ণ করা ।

কচলান—চটকান ।

কচটে—চটকাও ।

খড়খড়ে ভাজা—কোন জিনিষ ভাজিবার সময় তাহার জল
মারিয়া খর করিয়া ভাজা । মড়মড়ে ভাজা ।

খুদ—ঝাড়া ডাল বা চালে যে ছোট ভাজা ভাজা চাল বা ডাল
বাহির হয় তাহাকে খুদ বলে ।

খাপ খাওয়া—মিল হওয়া ।

খাড়া—খাঁড়ি ও খাড়া একই কথা ।

খুদে—ছোট ।

খাঁচ-খাঁচ কাটা—ফুল কাটা ।

খুসলে—মুঘল দিয়া হামালদিস্তাতে ডাল মাড়িয়া খোসা উঠান ।

গলাগলা—কাদাকাদা ।

গাওয়া ঘি—গব্য ঘৃত ।

ঘষড়ান—শিল বা পাথরে রগড়ান ।

চাঁচা—বঁটা বা ছুরী প্রভৃতি কোন ধারাল জিনিষে ঘষিয়া খোসা
উঠান ।

চড়চড় শব্দ—জল থাকিলে তেলের এই রকম শব্দ হইবে ।

চটপট—চড়বড় শব্দ । শীঘ্র ।

চাকনা—আস্বাদ করিয়া খাওয়া ।

চুরাইয়া—গরম করিয়া ।

চাকলা—চাকা ।

চিৎ—উত্তান ভাবে ।

চাঁচি—দুধ জ্বাল দিবার পর কড়ার গায়ে যে দুধ জমিয়া যায় তাহাকে চাঁচি বলে ।

চটকাইয়া—হাত দিয়া মর্দন বা কসুটান ।

চুটপুট—ফোড়ন ফোটা শব্দ ।

ছাড়িয়া যাওয়া—মশলা প্রভৃতি কষিতে কষিতে যখন ইহার জল মরিয়া গিয়া মশলা কেবল তেল বা ঘিয়ের উপরে থাকে, তখন তাহাকে তেল ছাড়িয়া যাওয়া বলে । আর এক কথায় ইহাকে 'তেল বুড়বুড়' বা 'তেল-কাটাকাটা' বলা যায় ।
দ্বিতীয় অর্থ—কোণ্ডা প্রভৃতি ভাজিতে ভাজিতে খুলিয়া গেলে তাহাকেও ছাড়িয়া যাওয়া বলে ।

ছেঁচা—থেঁতো করা ।

জোলো—জলীয় । জল মিশ্রিত ।

ঝরাইয়া—জল নির্গত করিয়া ।

ঝাঁকাইয়া—হাঁড়ি ধরিয়া নাড়াকে হাঁড়ি ঝাঁকান বলে ।

ঝুরঝুরে—গুকা ।

ঝরিয়া গেলে—জলীয় ভাব গিয়া অনেকটা গুকা ভাব হইয়া আসিলে ।

টুকরা—খণ্ড ।

টিকলি—লোড়ি ; গুড়ি ; ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র খণ্ড ।

ডুমা—বড় খণ্ড ।

ডাঁশাল—কাঁচা শঙ্কু ভাব ।

ডিম-ডিম—অনেকটা মাছের ডিমের স্থায় আকার বিশিষ্ট ।

ঢালা-উপর—এক পাত্র হইতে অন্য পাত্রে কোন তরল দ্রব্য
উপর্যুপরি ঢালাঢালি করা ।

তিজেল হাঁড়ি—ডাল রাঁধিবার চওড়ামুখ হাঁড়ি ।

তোলো হাঁড়ি—ভাত রাঁধিবার বড় হাঁড়ি । তিজেল হাঁড়ির
চেয়ে তোলো হাঁড়ি বেশী গভীর হয় ।

তেল কাটা-কাটা—মশলার উপরে তেল ভাসা ।

তৈ—মাল্লোয়া প্রভৃতি ভাজিবার মাটির পাত্র ; ইংরাজিতে
যাহাকে ফ্রাইপ্যান বলে ।

তাল—তাল ফল । একত্র সমষ্টি আকারে । গাদা করা ।

তফাৎ—প্রভেদ ।

থিতাইলে—স্থির হইলে ।

থোড়—কিমা কর । থোড়্ অর্থে কলা গাছের ভিতরের শাঁস ।

দই-দই—দইয়ের মত ঘন বা গাঢ় হওয়া ।

দঘল—দইয়ের অল্প অংশ যাহা দিয়া দই বসান হয় ।

দানা-দানা—বীচি বীচি ।

নাড়াচাড়া করা—বেশী না ভাজিয়া আল্গাভাবে অল্প হাঁড়ি
দোলাইয়া অথবা হাতা বা খুন্তির দ্বারা নাড়া-
চাড়া করা ।

নিংড়ান—চাপিয়া কোন দ্রব্যের স্বরস বাহির করা ।

পাতা—বসান । পাপড়ি ।

পিছন—পশ্চাৎগা ।

পাকাইয়া—ঘুরাইয়া। পাক করিয়া।

ফুরফুর—খইয়ের গ্ৰাম ফুলিয়া হালকা হওয়া।

ফাটাইয়া—একটু ছিঁড়িয়া বা চিরিয়া দেওয়া।

ফের—আবার।

ফটফট—ঘি বা তেলে সন্তান কালে ফোড়ন প্রভৃতি ফুটিবার শব্দ।

ফটকাইবে—কুলার নীচে হাত দিয়া মারিয়া পাছড়াইবে।

ফাঁপা—ফুলিয়া উঠা।

বানান—কাটা।

বালিখোলা—কাঠখোলার বালি দিয়া জিনিষ ভাজা।

বাধরা—পাপড়ি।

বাকারি—বাঁশচেরা।

বুড়বুড় করা—তেল কাটা-কাটা বা তেল ছাড়া। যখন আন্তে

আন্তে ফোটে তখন বুড়বুড় শব্দ হয়।

বোল—মুকুল।

বদলে—পরিবর্তে।

ভোতা—কাঁটালের সঙ্গে যে ছোট ছোট কাঁটালের কোয়ার মত

থাকে তাহাকে ভোতা বলে।

মোলায়েম—ভালরূপে মিশ্রিত করার নাম 'মোলায়েম করিয়া

মাখা' মোলায়েম এর প্রকৃত অর্থ মসৃণ।

রগড়াইয়া—মর্দন করিয়া।

লোড়ি—গুড়ি।

সেতা—কাপড়ের টুকরা।

লাগিয়া যাওয়া—খাণ্ড দ্রব্য পাক করিবার কালে ধরিয়া যাওয়া

অর্থাৎ অল্প দক্ষ হইয়া যাওয়া।

শানিয়া—মাথিয়া।

শুকাখোলা—কাঠখোলা।

হজম—জীর্ণ হওয়া।

হড়হড়ে—লালের মত।

