

কমলার কয় পদ

শেষ পৃষ্ঠার পর



কমলার জরদা

উপকরণ : পোলাওয়ের চাল ১ কাপ, চিনি দেড় কাপ, কমলার রস আধা কাপ, কমলার কোয়া আধা কাপ।
কিশমিশ, পেস্তা, আমড়, কাজুবাদাম কুচি আধা কাপ, মোরক্বা আধা কাপ, জরদার ছোট মিষ্টি আধা কাপ, ঘি ৪
টেবিল চামচ, জরদার রং সামান্য, গরম পানি ২ কাপ।

প্রণালি : চাল ধুয়ে পানি ঝরিয়ে রাখতে হবে। ক্যাসারোলে চাল, রং ও পানি দিয়ে ওভেনে মাঝারি তাপে ১২
মিনিট রান্না করতে হবে। মাঝে দুবার নেড়ে দিতে হবে। এবার মাঝের তাকে ডিশটি ৬ মিনিট রেখে দিতে
হবে। চিনি, কমলার রস, ঘি দিয়ে মাঝারি তাপে আরও ১০ মিনিট রান্না করতে হবে। এবার কিশমিশ, বাদাম,
মোরক্বা দিয়ে মাঝারি তাপে ৫ মিনিট রেখে দিতে হবে। বাকি উপকরণ দিয়ে সাজিয়ে বন্ধ ওভেনে ৮-১০
মিনিট রেখে বের করতে হবে।

অরেঞ্জ অর্কেস্ট্রা

উপকরণ : কমলার রস ২
কাপ, মুসুন্নির রস ১ কাপ,
মধু ৪ টেবিল চামচ, পাতি
লেবুর রস ১ টেবিল চামচ,
লবণ সিকি চা-চামচ, অরেঞ্জ
স্কোয়াশ ১ কাপ, সোডা
ওয়াটার ১ কাপ।

প্রণালি : সব উপকরণ
একসঙ্গে মিশিয়ে বরফ কুচি
দিয়ে পরিবেশন করতে
হবে।



কমলার

কয়

পদ

১২ পৃষ্ঠার পর

কমলার রসে বেকড সবজি

উপকরণ : ফুলকপি, বাঁধাকপি, ব্রকলি, গাজর, মটরগুঁটি, শিম, বেবি কর্ন, মাশরুম, পেঁয়াজপাতা ইত্যাদি সব সবজি মেলানো ৪ কাপ, কমলার রস ১ কাপ, সাদা গোলমরিচ গুঁড়া ১ চা-চামচ, লবণ পরিমাণমতো, কাঁচামরিচ ৪-৫টি, মাখন ২ টেবিল চামচ।
প্রণালি : প্যানে মাখন গরম করে সমস্ত সবজি, কাঁচামরিচ, গোলমরিচ, লবণ দিয়ে কিছুক্ষণ নাড়াচাড়া করে নিতে হবে। বেকিং ট্রেতে সবজি ঢেলে কমলার রস দিয়ে ১৮০ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপে ২০-২৫ মিনিট বেক করে নিতে হবে। পছন্দমতো যেকোনো সবজি দেওয়া যায়।



কমলার

কয় পদ

১৩ পৃষ্ঠার পর



কমলা মুরগির দোপেয়াজি

উপকরণ : হাড় ছাড়া মুরগির বুকের মাংস জুলিয়ান করে কাটা ২ কাপ, পেঁয়াজ কুচি ১ কাপ, কাজুবাদাম আধা কাপ, কমলার রস ১ কাপ, আদাবাটা ১ চা-চামচ, রসুনবাটা ১ চা-চামচ, সাদা গোলমরিচ গুঁড়া ১ চা-চামচ, কাঁচামরিচ ৪-৫টি, কিশমিশ বাটা ১ চা-চামচ, সয়া সস ১ টেবিল চামচ, লেবুর রস ১ টেবিল চামচ, চিনি ১ চা-চামচ, লবণ পরিমাণমতো, তেল আধা কাপ, গরম মসলার গুঁড়া ১ চা-চামচ।

প্রণালি : মাংসে সয়া সস মাখিয়ে ২৫ মিনিট রাখতে হবে। তেল গরম করে তাতে পেঁয়াজ ভেজে সমস্ত বাটা মসলা ও গুঁড়া মসলা দিয়ে কষিয়ে নিতে হবে। এতে মাংস দিয়ে কিছুক্ষণ ভুনে কমলার রস দিতে হবে। বোল কমে এলে বাকি উপকরণ দিয়ে একটু নেড়ে নামিয়ে নিতে হবে।

কমলা পান্না কোটা

উপকরণ : কমলার রস ১ কাপ, জেলাটিন ৩ টেবিল চামচ, ঘন দুধ ১ কাপ, ক্রিম ১ কাপ, চিনি আধা কাপ।
প্রণালি : দুধ ও চিনি জ্বাল দিয়ে রাখতে হবে। কমলার রসের সঙ্গে জেলাটিন মিশিয়ে জ্বাল দিয়ে নিতে হবে। ঠান্ডা হলে সব উপকরণ একত্রে মিশিয়ে ফ্রিজে রেখে দিতে হবে। ৪-৫ ঘণ্টা পর বের করে পছন্দমতো সাজিয়ে পরিবেশন করুন।

কমলার কয় পদ

সারা বছরই পাওয়া যাচ্ছে,
তবু শীতকালে কমলার স্বাদই
ভিন্ন। দেখে নিন কমলার
কয়েক পদ। রেসিপি
দিয়েছেন সিতারা ফিরদৌস

বেকড কোরাল উইথ অরেঞ্জ সস

উপকরণ: কোরাল মাছ গোটা একটি ৫০০ গ্রাম, কমলার রস ১ কাপ, ফিশ সস ১ টেবিল চামচ, পেঁয়াজ বাটা ২ টেবিল চামচ, আদা বাটা আধা চা-চামচ, রসুন বাটা ১ চা-চামচ, জিরা বাটা আধা চা-চামচ, শুকনা মরিচ গুঁড়া আধা চা-চামচ, টমেটো সস ৪ টেবিল চামচ, সিরকা ১ টেবিল চামচ, লবণ পরিমাণমতো, পেঁয়াজ কুচি আধা কাপ, কাঁচামরিচ কুচি ১ চা-চামচ, টমেটো কুচি আধা কাপ, তেল ৬ টেবিল চামচ।

প্রণালি: মাছ পরিষ্কার করে জুরি দিয়ে দুই পাশে দাগ কেটে নিতে হবে। ফিশ সস, সিরকা, গুঁড়া মসলা, লবণ, ২ টেবিল চামচ তেল, ৪ টেবিল চামচ কমলার রস একসঙ্গে মিলিয়ে মাছের গায়ে ভালো করে লাগিয়ে ২ ঘণ্টা রেখে দিতে হবে। এবার মসলা থেকে তুলে ওভেনে মাছটি ২০০ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপে ২৫-৩০ মিনিট বেক করতে হবে। চুলায় প্যানে বাকি তেল দিয়ে গরম করে পেঁয়াজ, কাঁচামরিচ, টমেটো দিয়ে ভুনে নিতে হবে। এতে মাছ মাখানো মসলা, টমেটো সস, কমলার রস দিয়ে ভুনে নিতে হবে। ওভেন থেকে মাছ বের করে কিছুক্ষণ এই মসলায় নাড়া চাড়া করে নামিয়ে গরম গরম পরিবেশন করতে হবে।

ছবি : খালেদ সরকার

বাকি অংশ ১২, ১৩ ও ১৪ পৃষ্ঠায়