

# টুকটুকে স্ট্রবেরি

কে বলবে, স্ট্রবেরি আমাদের দেশি ফল নয়! পথের ধারে, ফলের দোকানে, সুপারশপে স্ট্রবেরির দেখা মিলবেই। শুধু কি এমনি খাবেন, বানাতে পারেন নানা রকম ডেজার্ট। দেখে নিন সিতারা ফিরদৌসের দেওয়া রেসিপিগুলো।

ছবি : সুমন ইউসুফ



## স্ট্রবেরি কুলফি

উপকরণ : গুঁড়া দুধ ২ কাপ, পানি ১ কাপ, কনডেন্সড মিল্ক ২০০ গ্রাম (আধা টিন), কর্নফ্লাওয়ার ২ টেবিল-চামচ, স্ট্রবেরি সিরাপ আধা কাপ, পেস্তা ও স্ট্রবেরি কুচি ২ টেবিল-চামচ, স্ট্রবেরি এসেন্স আধা চা-চামচ।  
প্রণালি : দুধ, কনডেন্সড মিল্ক, কর্নফ্লাওয়ার, সিরাপ ও পানি মিশিয়ে চুলায় জ্বাল দিন। ঠান্ডা হলে বাকি উপকরণ মিশিয়ে ব্লেন্ডারে ব্লেন্ড করে কুলফির ছাঁচে ঢেলে ফ্রিজে ৩-৪ ঘণ্টা জমিয়ে নিন।

## স্ট্রবেরি জেলো

উপকরণ ১ : ক্রিস্টাল স্ট্রবেরি জেলি ১০০ গ্রাম, ক্রিস্টাল সবুজ জেলি ৫০ গ্রাম, ক্রিস্টাল কমলা জেলি ৫০ গ্রাম। প্যাকেটের নির্দেশমতো গুলিয়ে প্লেটে ঢেলে ফ্রিজে রেখে ঠান্ডা করে জমিয়ে টুকরা করে দিতে হবে।

উপকরণ ২ : ডাইজেস্টিভ বিস্কুট ১০-১২টি, কনডেন্সড মিল্ক ১০০ গ্রাম, স্ট্রবেরি ৮-১০টি, কমলা ২টি, বড় সাগর কলা ২টি, আপেল ২টি, পাকা পেঁপে কিউব করে কাটা ১ কাপ, স্ট্রবেরি সিরাপ সিকি কাপ।

প্রণালি : সব ধরনের জেলি প্যাকেটের নির্দেশমতো আলাদাভাবে জমাতে হবে। ফ্রিজে রেখে ঠান্ডা করে টুকরা করে নিতে হবে। কাচের অথবা পাইরেক্সের ফ্ল্যান ডিশের তলায় ও ধারে কিছুটা কনডেন্সড মিল্ক মাখিয়ে নিতে হবে। বিস্কুট মোটা টুকরা করে পাত্রে চেপে চেপে বসিয়ে ফ্রিজে কিছুক্ষণ রাখতে হবে। ফল টুকরা করে নিয়ে বাকি কনডেন্সড মিল্ক ও সিরাপের সঙ্গে মিশিয়ে বিস্কুটের ডিশে সমান করে ঢেলে দিতে হবে। এতে টুকরা করা জেলি দিয়ে সাজিয়ে ফ্রিজে কিছুক্ষণ রেখে ঠান্ডা ঠান্ডা পরিবেশন করতে হবে।



# টুকটুকে স্ট্রবেরি

১১ পৃষ্ঠার পর



## স্ট্রবেরি মাহলাবিয়া

**উপকরণ :** ঘন দুধ ৩ কাপ, চিনি পৌনে এক কাপ, কর্নফ্লাওয়ার ৩ টেবিল-চামচ, স্ট্রবেরি কুচি ২ টেবিল-চামচ, পেস্তা-আমন্ড-কিশমিশ ২ টেবিল-চামচ, স্ট্রবেরি ফ্লেভার আধা চা-চামচ।

**প্রণালি :** দুধ, চিনি, কর্নফ্লাওয়ার, এসেপ একসঙ্গে ভালো করে মিলিয়ে চুলায় জ্বাল দিতে হবে। ঘন হয়ে এলে অর্ধেক পেস্তা-আমন্ড-কিশমিশ ও স্ট্রবেরি কুচি দিয়ে চুলা থেকে নামিয়ে নিতে হবে। পাত্রে ঢেলে বাকি স্ট্রবেরি ও পেস্তা-আমন্ড-কিশমিশ দিয়ে সাজিয়ে ঠান্ডা করে পরিবেশন করতে হবে।

## স্ট্রবেরি চিজ কেক

**উপকরণ :** টাটকা ছানা দেড় কাপ, আইসিং সুগার দেড় কাপ, সাওয়ার ক্রিম ১ কাপ, ক্রিম আধা কাপ, স্ট্রবেরি কুচি আধা কাপ, স্ট্রবেরি সিরাপ সিকি কাপ, জেলাটিন ২ টেবিল-চামচ, স্ট্রবেরি এসেপ আধা চা-চামচ, কাজু-পেস্তা-আমন্ড বাদাম সিকি কাপ, লেবুর রস সিকি কাপ।

**বেস তৈরির উপকরণ :** ডাইজেস্টিভ বিস্কুট গুঁড়া দেড় কাপ, মাখন ৪-৫ টেবিল-চামচ। বিস্কুট গুঁড়া ও মাখন ভালো করে মিশিয়ে মোন্ডের তলায় ও চার পাশে লাগিয়ে ২৫-৩০ মিনিট ফ্রিজে রাখতে হবে। হয়ে গেল চিজকেক বেস।

**প্রণালি :** জেলাটিন আধা কাপ পানিতে গুলিয়ে চুলায় জ্বাল দিতে হবে। ছানা, চিনি, লেবুর রস ভালো করে মিশিয়ে নিতে হবে। এবার মিশ্রিত ছানা, সাওয়ার ক্রিম, ক্রিম, এসেপ, জেলাটিন ও স্ট্রবেরি সিরাপ একসঙ্গে ভালো করে রেভারে রেভ করে নিতে হবে। এতে বাকি সব উপকরণ মিলিয়ে ফ্রিজ থেকে মোন্ড বের করে তাতে মিশ্রণটি ঢেলে দিতে হবে। ৫-৬ ঘণ্টা ফ্রিজে রেখে জমিয়ে পাত্রে ঢেলে সাজিয়ে পরিবেশন করতে হবে।

# টুকটুকে স্ট্রবেরি

১২ পৃষ্ঠার পর



## স্ট্রবেরি মিল্কশেক

উপকরণ : ঠান্ডা ঘন দুধ ২ কাপ, স্ট্রবেরি আইসক্রিম ১ কাপ, মধু ২ টেবিল-চামচ, বরফকুচি ১ কাপ, স্ট্রবেরি ৪টি, স্ট্রবেরি সিরাপ ৪ টেবিল-চামচ।  
প্রণালি : সমস্ত উপকরণ একসঙ্গে ব্লেন্ডারে ব্লেন্ড করে পরিবেশন করতে হবে।

## স্ট্রবেরি কাপ কেক

উপকরণ : ময়দা ১ কাপ, গুঁড়া দুধ আধা কাপ, বেকিং পাউডার ১ চা-চামচ, মাখন ২০০ গ্রাম, ডিম ৩টা, চিনি ১ কাপ, স্ট্রবেরি এসেন্স আধা চা-চামচ, স্ট্রবেরি কুচি আধা কাপ, স্ট্রবেরি সিরাপ আধা কাপ, খাওয়ার লাল রং সামান্য। সফট ক্রিম ও চেরি সাজানোর জন্য।  
প্রণালি : ময়দা, দুধ, বেকিং পাউডার একসঙ্গে চেলে নিতে হবে। মাখন, চিনি, সিরাপ, রং, এসেন্স একসঙ্গে ভালো করে বিট করার পর একটা একটা করে ডিম দিয়ে বিট করে নিতে হবে। এতে স্ট্রবেরি কুচি ও ময়দার মিশ্রণ মিশিয়ে কাপকেক পেপারে মিশ্রণটি ঢেলে নিতে হবে। ওভেনে ১৮০ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপে ১৫-২০ মিনিট বেক করে নিতে হবে। ঠান্ডা হলে সফট ক্রিম ও চেরি দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করতে হবে।



## স্ট্রবেরি সিরাপ

উপকরণ : স্ট্রবেরি ২ কাপ, পানি ২ কাপ, চিনি ২ কাপ, স্ট্রবেরি এসেন্স ১ চা-চামচ, খাওয়ার লাল রং সামান্য, জেলাটিন ১ টেবিল-চামচ, সাইট্রিক অ্যাসিড ১ চা-চামচ।  
প্রণালি : জেলাটিন, চিনি, পানি একসঙ্গে কিছুক্ষণ জ্বাল দিতে হবে। এবার সমস্ত উপকরণ একসঙ্গে ব্লেন্ড করে হেঁকে নিয়ে চুলায় জ্বাল দিতে হবে কিছুক্ষণ। নামিয়ে বোতলে ভরে সংরক্ষণ করতে পারেন।

