

এই গরমে পোলাও-মাংস দিয়ে অতিথি আপ্যায়ন! একদমই চান না, তাই না? এর বদলেও করতে পারেন মজাদার নানা পদ। দেখে নিন ফারজানা হালিম হাইয়ের দেওয়া রেসিপিগুলো।

# গরমে আপ্যায়ন

## বুটের ডালের সালাদ

**উপকরণ :** বড় বুটের ডাল ২ কাপ, টমেটোকুচি আধা কাপ, আলু সেক্কা দেড় কাপ, ধনেপাতাকুচি ২ টেবিল চামচ, কাঁচা মরিচকুচি ১ টেবিল চামচ, তেঁতুলের রস আধা কাপ, বিট লবণ আধা চা-চামচ, জিরাগুঁড়া আধা চা-চামচ, লেবুর রস ১ টেবিল চামচ, চিনি ১ টেবিল চামচ, লবণ স্বাদমতো।  
**প্রণালি :** বুটের ডাল এক রাত পানিতে ভিজিয়ে রাখুন। পরের দিন লবণ দিয়ে নরম করে সেক্কা করুন। ডালের সঙ্গে সব উপকরণ মিশিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করুন।



## ফলের সালাদ

**উপকরণ :** আনারস আধা কাপ, পেয়ারা আধা কাপ, বরই ১ কাপ (ছেঁচে নেওয়া), আপেল আধা কাপ, আঙুর ১ কাপ, নাশপাতি আধা কাপ, ধনেপাতাকুচি ২ টেবিল চামচ, রসুন ছাঁচা ১ টেবিল চামচ, বিট লবণ আধা চা-চামচ, লবণ আধা চা-চামচ, চিনি ১ চা-চামচ, লেবুর রস ২ চা-চামচ।  
**প্রণালি :** সব ফল কুচি করে নিন। সব উপকরণ ফলের সঙ্গে মিশিয়ে পাত্রে ঢেলে সাজিয়ে পরিবেশন করুন।



# গরমে আপ্যায়ন

১১ পৃষ্ঠার পর



## স্ট্রবেরি লেমোনেড

উপকরণ : পানি ১ গ্লাস,  
চিনি ৪ টেবিল চামচ,  
স্ট্রবেরিকুচি ২ টেবিল  
চামচ, লেবুর রস ২  
টেবিল চামচ।

প্রণালি : সব উপকরণ  
একত্রে মিশিয়ে বরফ  
দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন  
করুন।



## ডিমের শাহি কোরমা

উপকরণ : সেন্দ্র ডিম ১০টি, আদাবাটা ১ টেবিল চামচ, পেঁয়াজবাটা ২ টেবিল চামচ, বাদামবাটা ২  
টেবিল চামচ, নারকেল দুধ ৩ কাপ, কাঁচা মরিচ ৫-৬টা, লবণ স্বাদমতো, চিনি ২ চা-চামচ, ঘি আধা  
কাপ, টকদই ১ কাপ।

প্রণালি : কড়াইয়ে ঘি দিয়ে পেঁয়াজ ভেজে নিন। তাতে বাদামবাটা ও আদাবাটা দিয়ে আরও কিছুক্ষণ  
কষিয়ে নিন। টকদই মিশিয়ে কিছুক্ষণ চুলায় রাখুন। খেয়াল রাখুন, যাতে রং পরিবর্তন না হয়। এবার  
নারকেল দুধ দিয়ে ৪-৫ মিনিট জ্বাল দিন। এবার এতে সেন্দ্র ডিমগুলো ঢেলে ২ মিনিট ঢেকে রাখুন।  
কাঁচা মরিচ দিয়ে নামিয়ে পরিবেশন করুন।

# গরমে আপ্যায়ন

১২ পৃষ্ঠার পর

## পেঁয়াজি মুরগি

**উপকরণ :** মুরগি বড় ২টি, ক্যাপসিকাম কিউব করে কাটা ৪টি, টমেটো কিউব করে কাটা ১ কাপ, পেঁয়াজ বড় টুকরা দেড় কাপ, কাঁচা মরিচকুচি আধা কাপ, ময়দা ১ টেবিল চামচ, গোলমরিচগুঁড়া ২ চা-চামচ, লবণ স্বাদমতো, তেল আধা কাপ।  
**প্রণালি :** মুরগি মাঝারি টুকরা করে ধুয়ে পানি ঝরিয়ে নিন। ময়দায় ১ চা-চামচ গোলমরিচগুঁড়া মেশান। মুরগির সঙ্গে লবণ ও ময়দার মিশ্রণ মেশান। চুলায় তেল গরম করে তাতে মাংস দিয়ে দু-তিন মিনিট নাড়াচাড়া করুন। এবার ঢেকে দিয়ে মাংস সেদ্ধ করে নিন। পেঁয়াজ দিয়ে দুই মিনিট নাড়ুন। টমেটো, কাঁচা মরিচ ও বাকি গোলমরিচগুঁড়া দিয়ে আধা মিনিট নাড়ুন। নামিয়ে পরিবেশন করুন।



## ভুনা মাংস

**উপকরণ :** হাড়সহ গরুর মাংস ১ কেজি, পেঁয়াজকুচি ১ কাপ, ছোট গোটা পেঁয়াজ ১৫টি, আদাবাটা ১ টেবিল চামচ, রসুনবাটা আধা টেবিল চামচ, মরিচবাটা ২ চা-চামচ, পাঁচফোড়নগুঁড়া ২ চা-চামচ, হলুদগুঁড়া ১ চা-চামচ, লবণ স্বাদমতো, তেল আধা কাপ।  
**প্রণালি :** গোটা পেঁয়াজ ও পাঁচফোড়ন বাদে বাকি সব উপকরণ মাংসে মিশিয়ে চুলায় দিন। ১০ মিনিট কষিয়ে একটু পানি দিয়ে ঢেকে দিন। সেদ্ধ না হওয়া পর্যন্ত মাঝে মাঝে নেড়ে দিন। তেল ওপরে উঠে এলে পেঁয়াজ ও পাঁচফোড়নগুঁড়া দিয়ে এক মিনিট নাড়ুন। মৃদু আঁচে কিছুক্ষণ রেখে নামিয়ে পরিবেশন করুন।

## আলু চাট

**উপকরণ :** আলু মাঝারি আকারের ১৫টি, ধনেপাতাবাটা ২ কাপ, কাঁচা মরিচবাটা ১ টেবিল চামচ, রসুনবাটা ২ চা-চামচ, তেঁতুলের রস আধা কাপ, চিনি ২ চা-চামচ, তেল পোনে এক কাপ, লবণ স্বাদমতো।  
**প্রণালি :** আলু সেদ্ধ করে চুলায় ভেজে নিন সোনালি করে। এতে তেঁতুলের রস আর চিনি বাদে বাকি সব উপকরণ দিয়ে দিন। ঢেকে দিয়ে তিন-চার মিনিট রাখুন। এবার তেঁতুলের রস ও চিনি দিয়ে এক মিনিট রেখে নামিয়ে পরিবেশন করুন।



# গরমে আপ্যায়ন

১৩ পৃষ্ঠার পর

## সবজির লাজানিয়া

**উপকরণ :** ফুলকপি বড় করে কাটা ১ কাপ, ব্রকলি বড় করে কাটা ১ কাপ, মাশরুম ১ কাপ, বরবটি ১ কাপ, মোজারেলা চিজ দেড় কাপ, ঘন দুধ ২ কাপ, গোলমরিচগুঁড়া ২ টেবিল চামচ, মাখন ৪ টেবিল চামচ, লবণ পরিমাণমতো, চিনি ১ টেবিল চামচ, ময়দা ২ টেবিল চামচ।

**প্রণালি :** সব সবজি লবণ দিয়ে হালকা সেদ্ধ করে নিন। কড়াইয়ে ২ টেবিল চামচ মাখন দিয়ে সবজিগুলো হালকা ভেজে নিন। সবজি নামিয়ে ওই কড়াইয়ে বাকি মাখন দিয়ে ময়দা হালকা ভেজে নিন। ময়দার রং যেন পরিবর্তন না হয়। এবার এতে দুধ ঢেলে দিন। নেড়ে ঘন হয়ে এলে আধা কাপ মোজারেলা চিজ, লবণ, চিনি এবং ১ টেবিল চামচ গোলমরিচগুঁড়া দিয়ে দিন। মিশ্রণটি নামিয়ে ঠান্ডা হওয়ার জন্য রাখুন। এবার বেকিং ডিশে সবজিগুলো দিয়ে ওপরে ময়দার মিশ্রণ দিয়ে দিন। এর ওপর বাকি মোজারেলা চিজ ও বাকি গোলমরিচগুঁড়া ছিটিয়ে বেক করুন ১৮০ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপে ১০ মিনিট। এবার নামিয়ে পরিবেশন করুন।



# খাসির পায়ের রোস্ট

**উপকরণ :** খাসির পা একটি, ময়দা ১ টেবিল চামচ, গোলমরিচ গুঁড়া ২ চা-চামচ, টমেটো কিউব করে কাটা ১ কাপ, আদাবাটা ১ টেবিল চামচ, রসুনবাটা ২ চা-চামচ, পেঁয়াজবাটা দেড় কাপ, দারুচিনি গুঁড়া আধা চা-চামচ, এলাচ গুঁড়া আধা চা-চামচ, টকদই ১ কাপ, সেক্ক আলু সাজানোর জন্য, কাঁচা মরিচ কুচি আধা কাপ, লবণ স্বাদমতো, তেল ১ কাপ।

**প্রণালি :** ময়দায় লবণ ও গোলমরিচ গুঁড়া মিশিয়ে নিন। খাসির পায়ের ময়দা মেখে চুলায় আধা কাপ তেলে ভাজুন ২০ মিনিট। এবার তিন লিটার পানি দিয়ে ঢেকে ৫-৬ ঘণ্টা সেক্ক করুন। চুলায় অন্য পাত্রে বাকি তেল দিয়ে পেঁয়াজবাটা দিয়ে ১ মিনিট ভাজুন। এতে টমেটো, আদাবাটা ও রসুনবাটা দিয়ে তিন মিনিট কষান। এতে সেক্ক পা দিয়ে বাকি মসলা ও টকদই দিয়ে দিন। ৩০ মিনিট রান্না করুন। কাঁচা মরিচ কুচি

দিয়ে নামিয়ে সেক্ক আলু দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করুন।





## লেবু-ভেটকি

**উপকরণ :** ভেটকি মাছের ফিলে ৪টি, লেবুর রস আধা কাপ, আদার রস ২ টেবিল চামচ, পেঁয়াজবাটা আধা কাপ, চিনি ১ চা-চামচ, লবণ স্বাদমতো, তেল ৩ টেবিল চামচ, ধনেপাতাকুচি সাজানোর জন্য।

**প্রণালি :** লবণ আর আধা কাপ লেবুর রস দিয়ে মাছের ফিলে মেখে রাখুন ৩ ঘণ্টা। চুলায় তেল গরম করে পেঁয়াজবাটা দিন। এতে ২ মিনিট মাছ নাড়াচাড়া করে একটু পানি দিয়ে ঢেকে দিন। চিনি দিয়ে আরও দুই মিনিট চুলায় রাখুন। এবার আদার রস ও বাকি লেবুর রস দিয়ে দুই মিনিট রান্না করুন। নামিয়ে ওপরে ধনেপাতা ছিটিয়ে পরিবেশন করুন।