

# চটপট চাট

১২ পৃষ্ঠার পর





## লাবড়া

**উপকরণ :** পটেল, আলু, বরবটি, পেঁপে, মিষ্টিকুমড়া ৫০০ গ্রাম (মৌসুমি সব ধরনের সবজিই এই রামায় ব্যবহার করা হয়), পাঁচফোড়ন আধা চা-চামচ, গোটা জিরা এক চিমটি, শুকনা মরিচ ও তেজপাতা দুটি, ঘেঁতো করা আদা আধা চা-চামচ, চিনি দুই চা-চামচ, ঘি এক চা-চামচ, সাদা তেল পরিমাণমতো।

**প্রণালি :** সবজিগুলো কেটে ধূয়ে পানি বারিয়ে রাখুন। এবার একটি নন-ষষ্ঠিক পাত্রে সাদা তেল গরম করে পাঁচফোড়ন দিন। এরপর গোটা জিরা, তেজপাতা, শুকনা মরিচ দিন। এই উপকরণগুলো কালচে হয়ে এলে ঘেঁতো করা আদা দিন। এবার সবজিগুলো কড়াইতে দিয়ে একটু হলুদ ও লবণ দিয়ে ঢেকে দিন। একটি পর পর চাকনা তুলে নাড়তে থাকুন। পানি শুকিয়ে সবজিগুলো গায়ে গায়ে লেগে এলে চিনি দিয়ে একটু নেড়ে নিন। এবার এক চা-চামচ ঘি দিয়ে পাঁচ মিনিট ঢেকে নামিয়ে নিন।



## কাঁচা মুগডাল

**উপকরণ :** কাঁচা মুগডাল ২০০ গ্রাম, পানি ২৫০ গ্রাম, শুকনা মরিচ তিনটি, আস্ত জিরা আধা চা-চামচ, লবণ এক চা-চামচ, চিনি দেড় চা-চামচ, আদা এক ইঞ্চি, হলুদ এক চিমটি, সাদা তেল পরিমাণমতো।

**প্রণালি :** ডাল ধূয়ে ২০ মিনিট ভিজিয়ে রাখুন। এবার একটু হলুদ দিয়ে সেক্ষ করে নিন। ডাল ছন হয়ে এলে লবণ ও চিনি দিন। আরেকটি পাত্রে তেল গরম করে শুকনা মরিচ ও আস্ত কালিজিরা কালচে করে ভাজুন। এবার ডালটা এই পাত্রে ঢেলে দিন। ছেঁচে রাখা আদাটুকু ডালের মধ্যে দিয়ে নামিয়ে নিন।



## কাঁচা আমের টক

**উপকরণ :** কাঁচা আম ফালি ৩০০ গ্রাম, পানি ৩০০ গ্রাম, চিনি দুই কাপ, লবণ এক চিমটি, আস্ত সরিষা আধা চা-চামচ, শুকনা মরিচ চার থেকে পাঁচটি।

**প্রণালি :** পানিতে আম সেক্ষ করে নিন। থকথকে হয়ে এল চিনি দিয়ে নাড়তে থাকুন। এবার আমের টক ভাবটা দূর করতে এক চিমটি লবণ দিন। আরেকটি কড়াইতে আস্ত সরিষা, শুকনা মরিচ-ফোড়ন দিন। এবার এই ফোড়নটা কাঁচা আমের টকের ওপর ঢেলে নামিয়ে নিন।



## নারকেল-সরিষায় সবজি

**উপকরণ :** আলু ও পটেল ৫০০ গ্রাম, কালিজিরা ও হলুদ এক চিমটি করে, সরিষা ও নারকেল বাটা আধা কাপ, চিনি ২ চা-চামচ, পানি এক কাপ, সাদা তেল পরিমাণমতো।

**প্রণালি :** পটেলগুলো লম্বা করে ৪ ফালি আর আলুগুলো চিকন করে ৮ ফালি করে লবণ দিয়ে মেখে রাখুন। কড়াইয়ে তেল গরম করুন। এবার আলু ও পটেল হালকা ভেজে নামিয়ে রাখুন। পাত্রে আবার সাদা তেল দিয়ে আস্ত কালিজিরা ফোড়ন দিন।

এবার একটু পানি আর হলুদ দিয়ে নারকেল ও সরমে বাটা ভালো করে কষিয়ে নিন। নারকেলের পানি শুকিয়ে এলে কড়াইতে এক কাপ গরম পানি ঢেলে তার মধ্যে আলু ও পটেল দিয়ে ঢেকে দিন। সেক্ষ হয়ে এলে চাকনা তুলে নিন। এরপর তরকারির পানি শুকিয়ে এলে চিনি দিয়ে নেড়ে নামিয়ে নিন।



# চটপট চাট

বিকেগের নাশতায় নানা রকম চাট,  
পুরি, কাবলি হলে তো দারুণ।  
বানানোও বেশ সহজ। সিতারা ফিরদৌস  
দিয়েছেন কয়েক রকম রেসিপি।

## ভেল পুরি

**উপকরণ:** সেদ্ধ ডাবলি মটর আধা কাপ, চিড়া ভাজা দেড় কাপ, মুড়ি ২ কাপ, সেদ্ধ আলু কুচি করা আধা কাপ, নিমকি ১ কাপ, বুরি ভাজা ১ কাপ, ধনেপাতা বা পুদিনাপাতা কুচি আধা কাপ, টমেটো কুচি ১ কাপ, শসা কুচি ১ কাপ, বিট লবণ ২ চা-চামচ, লবণ স্বাদমতো, গোলমরিচ গুঁড়া ১ চা-চামচ, কাচা মরিচ কুচি ২ টেবিল চামচ বা পরিমাণমতো, পেঁয়াজ কুচি ১ কাপ, প্রিং ওনিয়ন কুচি আধা কাপ, আপেল বা নাশপাতি কুচি ১ কাপ, বুনিয়া ১ কাপ, তেতুলের চাটনি আধা কাপ, লেবুর রস ৪ টেবিল চামচ, মিষ্ঠি দই ২ কাপ, চাট মসলা ২ টেবিল চামচ।

**প্রণালি:** দই ফেটিয়ে রাখুন। পেঁয়াজ, কাঁচা মরিচ, শসা, টমেটো, অর্ধেক ধনেপাতা, আপেল কুচি, প্রিং ওনিয়ন, লবণ, লেবুর রস ২ টেবিল চামচ, তেতুলের চাটনি, বিট লবণ, অর্ধেক চাট মসলা একসঙ্গে মিশিয়ে নিন। এটি আলুর সঙ্গে হালকাভাবে মেখে নিন। এতে বুনিয়া, চিড়া ভাজা, মুড়ি, নিমকি দিয়ে পরিবেশন পাত্রে সাজান। এবার বাকি লেবুর রস, ধনেপাতা দিয়ে ওপর থেকে ফেটানো দই দিয়ে দিন। বুরি ভাজা ছিটিয়ে সঙ্গে সঙ্গে পরিবেশন করুন।



## তাজা ফলের চাট

**উপকরণ :** বড় পাকা পেয়ারা ১টি, বড় আপেল ১টি, সাগরকলা ৩টি, বড় নাশপাতি ১টি, কমলা ২টি, আমড়া ২টি, পাকা আম ২টি, ষ্ট্রবেরি ৬টি, আঙুর ১০-১২টি।  
পছন্দমতো যেকোনো ফল দিতে পারেন। লেবুর রস ২ টেবিল চামচ, লবণ পরিমাণমতো, পাপরিকা ১ চা-চামচ, বিট লবণ ১ চা-চামচ, পুদিনা পাতা ২ টেবিল চামচ, চিনি ১ টেবিল চামচ বা পরিমাণমতো, সাদা গোলমরিচ গুঁড়া আধা চা-চামচ, চাট মসলা ২ চা-চামচ, শুকনা মরিচ টালা গুঁড়া ১ চা-চামচ, তেঁতুলের সস ২ টেবিল চামচ, অলিভ অয়েল ১ টেবিল চামচ, মধু ২ টেবিল চামচ।

**প্রণালি :** সব ফল টুকরা করে ১ টেবিল চামচ লেবুর রস ও চিনি দিয়ে হালকাভাবে মেখে কিছুক্ষণ ফ্রিজে রেখে দিন। আধা চা-চামচ মরিচ গুঁড়া, ১ চা-চামচ চাট মসলা, তেঁতুলের সস বাদে বাকি সব উপকরণ একসঙ্গে মিলিয়ে নিন। টুকরা করা ফলের ওপর দিয়ে তেঁতুলের সস, মরিচ গুঁড়া, চাট মসলা ছিটিয়ে দিয়ে পরিবেশন করুন।



# ଆଲୁ କାବଳି

**ଉପକରଣ :** ଆଲୁ ସେନ୍ଦର କରେ ଚୌକୋ କରେ  
କାଟା ୨ କାପ, ପେଯାଜ କୁଚି ୨ ଟେବିଲ ଚାମଚ,  
କାଁଚା ମରିଚ କୁଚି ୧ ଚା-ଚାମଚ, ପୁନିନାପାତା  
କୁଚି ୨ ଟେବିଲ ଚାମଚ, କାଲିଜିରା ଆଧା ଚା-  
ଚାମଚ, ବିଟ ଲବଗ ଆଧା ଚା-ଚାମଚ, ଗୋଲମରିଚ  
ଗୁଡ଼ା ଆଧା ଚା-ଚାମଚ, ତେଲ ୨ ଟେବିଲ ଚାମଚ,  
ଲବଗ ପରିମାଣମତୋ, ଜିରା ଭାଜା ଗୁଡ଼ା ୧ ଚା-  
ଚାମଚ, ଚାଟ ମସଲା ୨ ଚା-ଚାମଚ, ତେତୁଲେର  
ସସ ୨ ଚା-ଚାମଚ, ପାନି ବାରାନ୍ଦୋ ଟକ ଦେଇ ୧  
କାପ, ବିନ ସ୍ପ୍ରାଉଟ ଆଧା କାପ, ଲିକ ବା  
ପେଯାଜପାତା କୁଚି (ସଦି ପାଓଯା ଥାଯା) ୨  
ଟେବିଲ ଚାମଚ ।

**ପ୍ରଣାଳି :** ତେଲ ଗରମ କରେ ତାତେ କାଲେଜିରା  
ଫୋଡ଼ନ ଦିନ । ଏତେ ପେଯାଜ ଓ କାଁଚା ମରିଚ  
ଦିଯେ ଆଲୁ ଦିଯେ କିଛୁକୁଣ୍ଡ ଭେଜେ ଚୁଲା ଥେକେ  
ନାମାନ । ଟକ ଦେଇଯେର ସଙ୍ଗେ ବାକି ଉପକରଣ  
ମିଳିଯେ ନିନ । ଭାଜା ଆଲୁର ସଙ୍ଗେ ଦେଇଯେର  
ମିଶ୍ରଣ ମେଖେ ପରିବେଶନ କରନ୍ତି ।

# চটপট চাট

১২ পৃষ্ঠার পর

## সবজি মটরের চাট

**উপকরণ :** মটরশুটি ১ কাপ, আলু ছোট করে কাটা আধা কাপ, গাজর ছোট করে কাটা সিকি কাপ, টমেটো কাটা আধা কাপ, শ্বেৎ ওনিয়ন ২ টেবিল চামচ, কাঁচা মরিচ কুচি ১ চা-চামচ, ধনেপাতা কুচি ২ টেবিল চামচ, মরিচ টালা গুঁড়া ১ চা-চামচ, চাট মসলা ২ চা-চামচ, ক্যাপসিকাম আধা কাপ, তেঁতুল সিকি কাপ, লবণ পরিমাণমতো, বিট লবণ আধা চা-চামচ, টমেটো সস ২ টেবিল চামচ, পেঁয়াজ কুচি ২ টেবিল চামচ, অলিভ অয়েল ২ টেবিল চামচ।

**প্রণালি :** আলু ও গাজর লবণ দিয়ে সেদ্ধ করে নিন। অলিভ অয়েল গরম করে তাতে পেঁয়াজ ও কাঁচামরিচ ভেজে নিন। এতে মটরশুটি, আলু, গাজর দিয়ে কিছুক্ষণ ভেজে শ্বেৎ ওনিয়ন দিয়ে নামান। এবার পর্যায়ক্রমে বাকি উপকরণ দিয়ে মেখে পরিবেশন করুন।





## পাপড়ি চাট

**উপকরণ :** পাপড়ি পুরি ১৫-১৬টি, টক দই ২ কাপ, তেঁতুলের সস আধা কাপ, চাট মসলা ২ চা-চামচ, শুকনা মরিচ টালা গুঁড়া ২ চা-চামচ, জিরা টালা গুঁড়া ১ চা-চামচ, বিট লবণ ১ চা-চামচ, সাদা গোলমরিচ গুঁড়া ১ চা-চামচ, লবণ পরিমাণমতো, চিনি ২ চা-চামচ বা পরিমাণমতো, আদা মিহি কুচি আধা চা-চামচ, ধনেপাতা কুচি ৩ টেবিল চামচ, কাঁচা মরিচ কুচি ১ চা-চামচ, স্প্রিং ওনিয়ন কুচি ২ টেবিল চামচ, সেক্স আলু টুকরা করা ২ কাপ, টমেটো টুকরা আধা কাপ, ভুজিয়া ১ কাপ।

**প্রণালি :** আলুর সঙ্গে টমেটো, স্প্রিং ওনিয়ন, আদা, লবণ মিশিয়ে নিন। পাপড়ি পুরি ও ভুজিয়া বাদে বাকি সব উপকরণ একসঙ্গে মিশিয়ে কিছুক্ষণ ডিজে রাখুন। এবার পাপড়ি পুরি দইয়ে ডুবিয়ে সার্কিং ডিশে সাজিয়ে নিন। বাকি দইটুকু আলুর মিশনের সঙ্গে মিশিয়ে প্রত্যেকটি পুরির ওপর রেখে ভুজিয়া ও তেঁতুলের সস দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করুন।

**পাপড়ি পুরি তৈরি :** ময়দা ১ কাপ, সুজি আধা কাপ, লবণ আধা চা-চামচ। সব উপকরণ একসঙ্গে মিশিয়ে অল্প পানি দিয়ে ভালো করে মেখে নিন। পাতলা করে বেলে ২ ইঞ্চি ব্যাসের বিক্ষুট কাটার দিয়ে কেটে ডুবো তেলে ভেজে নিন।