



বাহেয়ান'স বিডি প্রিষ্ঠা তৈরি বেসিপ্রি বই



A book by:
RAYAN'S BD



<https://www.rayansbd.shop>



দুধ চিতাই পিঠা

| উপকরণ | পরিমাণ |
|--------------|------------------------------------|
| চালের গুড়া | ১ কাপ |
| ভাত | ১ টেবিল চামচ |
| খেজুর গুড় | ১ কাপ |
| তরল দুধ | ১ লিটার |
| গুড়া দুধ | ২-৩ টেবিল চামচ |
| লবণ | ১ চিমটি (স্বাদের ব্যালাঙ্গের জন্য) |
| এলাচি | ২/৩ চুকরা |
| দারচিনি | ১/২ টুকরা |
| লবঙ্গ | ৪/৫ টি |
| তেজপাতা | ২ টি |
| বাদাম | পছন্দ মতন (কুচিকুচি করে কাটা) |
| নারিকেল কোরা | ১/২ (হাফ) কাপ |

---:প্রস্তুত প্রণালী:---

চিতাই পিঠা তৈরি প্রণালী:

শুকনো চালের গুড়ার সাথে ভাতের পেস্ট মিশিয়ে নিবো (এতে করে পিঠা গুলো তুলতুলে হবে ও ভেজা অবস্থায় সহজে ভেঙ্গে যাবেনা)। এতে অল্পঅল্পকরে পানি মিক্স করবো। পানি মিক্স করে ঘন একটা ডো তৈরি করে নিবো। ডো- টাকে রেস্ট রাখবো ২০ মিনিট। ডো টাকে ভাল ভাবে ব্লেন্ড করে শুকনো তাওয়া-তে দিয়ে পিঠা তৈরি করে নিবো।

সিরা বা সিরকা তৈরি প্রণালী:

প্রথমেই খেজুরগুড় পানির সাথে জ্বাল দিতে হবে। মিশ্রনটি ভালভাবে গলে গেলে তা ঠান্ডা করতে দিতে হবে। আলাদা পাত্রে তরল দুধে, নারিকেল, লবন, এলাচ, দারচিনি, লবঙ্গ, তেজপাতা জ্বাল দিতে হবে। এরই মাঝখানে খানিকটা দুধ উঠিয়ে নিয়ে তাতে গুড়া দুধ মিশিয়ে নিতে হবে। দুধ কুসুম কুসুম গরম থাকা অবস্থায় ঠান্ডা করা গুড়ের মিশ্রনটি মিশিয়ে ভালভাবে জ্বাল দিয়ে পছন্দ মতন গাড় করে সিরা তৈরি করে নিতে হবে।

সিরাটি গরম থাকা অবস্থাতেই তাওয়া থেকে উঠানো পিঠাগুলো সিরাতে কমপক্ষে ৪ ঘন্টা চুবিয়ে রাখতে হবে যাতে। কুচিকুচি করে কাটা বাদামগুলো ভেজা পিঠার উপর ছড়িয়ে দিয়ে উপভোগ করুন মজাদার দুধ-চিতাই পিঠা।



ফুল পিঠা

| উপাদান | পরিমাণ |
|----------------------|--|
| ডো তৈরির জন্য | |
| আতপ চালের গুড়া | ১ কাপ |
| ময়দা | ১/২ (হাফ) কাপ |
| লবণ | খুব সামান্য (স্বাদের ব্যালাঙ্গের জন্য) |
| বেকিং পাওয়ার + সোডা | ১/২ (হাফ) কাপ |
| ডিম | ১ টি |
| সিরা তৈরির জন্য | |
| কোরানো নারিকেল | ১/২ (হাফ) কাপ |
| তরল দুধ | ১ লিটার |
| গুড়া দুধ | ২-৩ টেবিল চামচ |
| খেজুর গুড় | ১ কাপ / স্বাদ অনুযায়ী |
| দারচিনি | ১/২ টুকরা |
| লবঙ্গ | ৪/৫ টি |
| তেজপাতা | ২ টি |
| এলাচি | ২/৩ টুকরা |

---:প্রস্তুত প্রণালী:---

সিরা বা সিরকা তৈরি প্রণালী:

প্রথমেই খেজুরগুড় পানির সাথে জ্বাল দিতে হবে। মিশ্রনটি ভালভাবে গলে গেলে তা ঠান্ডা করতে দিতে হবে। আলাদা পাত্রে তরল দুধ, নারিকেল, লবন, এলাচ, দারচিনি, লবঙ্গ, তেজপাতা জ্বাল দিতে হবে। এরই মাঝখানে খানিকটা দুধ উঠিয়ে নিয়ে তাতে গুড়া দুধ মিশিয়ে নিতে হবে। দুধ কুসুম কুসুম গরম থাকা অবস্থায় ঠান্ডা করা গুড়ের মিশ্রনটি মিশিয়ে ভালভাবে জ্বাল দিয়ে পছন্দ মতন গাড় করে সিরা তৈরি করে নিতে হবে।

পিঠা তৈরি প্রণালী:-

প্রথমে শুকনো আতপ চালের গুড়ার সাথে ময়দা, বেকিং পাওয়ার, ও বেকিং সোডা দিয়ে ভালভাবে টেলে নিতে হবে (যাতে সকল উপাদান ভালভাবে মেশে)। এবার পাত্রে গরম পানি ফুটিয়ে রুটির মতন কাই করে নিতে হবে। একটু ঠান্ডা হলে ভালভাবে মথে নিতে হবে একটু শক্ত করে। এবার ডিম ভেঙ্গে মশন করে একটি ডো তৈরি করে নিতে হবে। এরপর ছোট ছোট বল তৈরি করে পছন্দ মতন ডিজাইন করে গরম তেলে হালকা বাদামী করে ভেজে নিতে হবে। এরপর হালকা গরম সিরাতে ডুবিয়ে রেখে দিতে হবে ৪-৫ ঘন্টা। যাতে ভালভাবে ভিজে যায়। অতপর পিঠা ঠান্ডা হলে পরিবেশন করতে হবে।

সতর্কতা:

এই পিঠা ভাজতে সাবধানতা অবলম্বন করতে হবে। কারণ এই পিঠা ভাজার সময় গরম তেল ছিটে গিয়ে পড়ার সম্ভাবনা থাকে। পিঠা বানিয়ে সাথে সাথেই ভেজে নিয়ে সিরাতে চুবাতে হবে।



গোকুল পিঠা

| উপাদান | পরিমাণ |
|----------------------|------------------------------------|
| আতপ চালের গুড়া | ১/২ (হাফ) কাপ |
| ময়দা | ১/২ (হাফ) কাপ |
| বেকিং পাওয়ার + সোডা | ১/২ চা চামচ করে |
| লবণ | এক চিমটি (স্বাদ ব্যালান্সের জন্য) |
| চিনি | ৩ টেবিল চামচ |
| নারিকেল কোরানো | ১ কাপ |
| খেজুর গুড় | প্রয়োজন মতন |
| তরল দুধ | ১ লিটার |
| এলাচি | ২/৩ টুকরা |
| দারচিনি | ১/২ টুকরা |
| লবঙ্গ | ৪/৫ টি |
| তেজপাতা | ২ টি |

---ঃপ্রস্তুত প্রণালীঃ---

প্রথমে দুধে এলাচ, দারুচিনি, লবঙ্গ, তেজপাতা একসাথে জ্বাল দিয়ে একটু দুধ উঠিয়ে নিয়ে তাতে গুড়া দুধ মিশ করে জ্বাল দেওয়া দুধের সাথে মিশিয়ে নিতে হবে। খেজুর গুড় সামান্য পানি দিয়ে জ্বাল করে গলিয়ে/ ক্যারামেল করে নিতে হবে। দুধ কুসুম গরম থাকা অবস্থায় এর মধ্যে জ্বাল দিয়ে ঠান্ডা করা খেজুর গুড় দিয়ে সারা তৈরি করে নিতে হবে।

চালের গুড়া, ময়দা, লবণ, চিনি, বেকিং পাওয়ার ও খাবার সোডা দিয়ে অল্প অল্প পানি দিয়ে নরম গাঢ় একটা গোলা তৈরি করতে হবে। গোলা টা এমন হবে যেন আঙ্গুল ডোবালে পুরো আঙ্গুল কোট করা যায়। এবার এটি রেস্ট এ রাখবে ১০ মিনিট।

একটি পাত্রে কোরানো নারিকেল, এলাচি, লবঙ্গ দারচিনি, তেজপাতা ও খেজুর গুড় দিয়ে নাড়তে হবে। যখন এটি আঠালো হয়ে পাত্র থেকে ছেড়ে তখন নামিয়ে একটু ঠান্ডা হলে ছোট ছোট বল/চ্যাপ্টা যেভাবে ইচ্ছা তৈরি করে নেব।

এবার এই বল গুলো গোলায় চুবিয়ে কোট করে তেলে ভেজে নিবো লো-মিডিয়াম হিটে। হালকা লালচে বর্ণ ধারণ করলে তেল ঝেড়ে উঠিয়ে আগে থেকে তৈরি করে রাখা হালকা গরম সিরায় ডুবিয়ে সারারাত রেখে দিবো। শীতের সকালে পরিবেশন করব ঠান্ডা ঠান্ডা মজাদার গোকুল পিঠা।

টিপস:-

গুড় সামান্য পানি দিয়ে জ্বাল করে/ ক্যারামেল করে নিয়ে ঠান্ডা করে নিয়ে দুধে মেশালে দুধ কাটার সম্ভবনা থাকেনা। তবে দুধ অবশ্যই দুধ হালকা গরম এবং গুড় সম্পূর্ণ ঠান্ডা হতে হবে। নইলে দুধ ছানা কেটে যাবে।



লবঙ্গ লতিকা পিঠা

| উপাদান | পরিমাণ |
|----------------|-------------------------|
| ময়দা | ২ কাপ |
| তেল / ঘি | ২ টিবিচ চামচ |
| লবণ | এক চিমটি |
| লবঙ্গ | ১৫-২০ টি |
| নারিকেল কোরানো | ২ কাপ |
| খেজুর গুড় | ১ কাপ |
| গুড়া দুধ | ৩ টেবিল চামচ |
| তেল | পরিমাণ মতন (ভাজার জন্য) |

---ঃপ্রস্তুত প্রণালীঃ---

প্রথমে ময়দা ঘি/ তেল ও সামান্য লবণ দিয়ে ভালভাবে হাত দিয়ে চেপে চেপে মিক্স করতে হবে। ময়দা হাতে নিয়ে মুঠো করে চেপে ধরলে যদি সহজে না ভেঙ্গে যায় তাহলে বুঝতে হবে মিক্সড করা হয়ে গিয়েছে। এবার অল্প অল্প নরমাল তাপ মাত্রার পানি দিয়ে টাইট একটা ডো তৈরি করে নিবো। রেস্ট এ রাখবে ১০/১৫ মিনিট।

এবার একটি পাত্রে নারিকেল কোরা, গুড় ও গুড়ো দুধ এক সঙ্গে জ্বাল দিয়ে পুরো তৈরি করে নিবো। এখন ময়দার ডো ছোট ছোট লেচি কেটে ছোট এবং একটু পাতলা রুটি বেলে ভেতরে পুর ভরে অল্প অল্প ভাজ করে অথবা পরটার মতন চারকোনা ভাজ করে লবঙ্গ দিয়ে আটকে দিবো। এরপর ডুবো তেলে লালচে করে ভেজে নিবো।

একটি পাত্রে গুড় ও পানি মিক্স করে ঘন একটা সারা তৈরি করে এর মধ্যে পিঠাগুলো ডুবিয়ে কিছুক্ষন রেখে পিঠাগুলো তুলে নিবো।

টিপস:-

এই পিঠাগুলো সারা ছাড়াও এমনি ফ্রাই করে খেতেও খুব মজা।



দুধ পুলি পিঠা

| উপকরণ | পরিমাণ |
|------------------------|-------------------|
| আতপ চালের গুড়া | ২ কাপ |
| ময়দা | ১/২ (হাফ) কাপ |
| কোরানো নারিকেল | ২ কাপ |
| খেজুর গুড় | ২ কাপ / পছন্দ মতন |
| গুড়া দুধ | ১/২ (হাফ) কাপ |
| কাঠ বাদাম + কাজু বাদাম | পছন্দ মতন |
| লবণ | সামান্য |
| তেল | ভাজার জন্য |
| তরল দুধ | ১ লিটার |
| এলাচি | ২/৩ টুকরা |
| দারচিনি | ১/২ টুকরা |
| লবঙ্গ | ৪/৫ টি |
| তেজপাতা | ২ টি |

---ঃপ্রস্তুত প্রণালীঃ---

প্রথমে ২ কাপ পানি সামান্য লবণ দিয়ে ফুটিয়ে চালের গুড়া ও ময়দা মিশিয়ে ঢেকে রাখবো ৩/৪ মিনিট। এরপর ঢাকনা উঠিয়ে নেড়ে পানি শুকিয়ে আসা পর্যন্ত নেড়ে নামিয়ে আটার কাই তৈরি করে নিবো। কাইটা একটু ঠান্ডা হতে হতে অন্য একটি পাত্রে নারিকেল কোরা, খেজুরের গুড় (স্বাদ মতন), এলাচ, দারচিনি, লবঙ্গ, তেজপাতা দিয়ে পানি শুকিয়ে আঠালো হয়ে আসা পর্যন্ত নেড়ে চুলা থেকে নামিয়ে ঠান্ডা করে নিবো। আঠালো বলতে এমনটা হবেনা যেটা শক্ত হয় আর এমনটাও হবেনা যেটা নরম হবে।

এবার অন্য একটি পাত্রে তরল দুধ, গুড়া দুধ ও ১ কাপ পানি দিয়ে জ্বাল করে রাখা ঠান্ডা খেজুর গুড় দিয়ে একটু ঘন একটা সিরা তৈরি করে নেব।

কাইটা হালকা গরম থাকা অবস্থায় সামান্য পানি দিয়ে মেখে সফট একটা ময়ান করে নিবো। এবার বড় একটা রুটি বেলে ছোট ছোট রাউন্ড পিঠা কাটার দিয়ে কেটে ভেতরে পুর ভরে পুলি পিঠার আকার দিয়ে তৈরি করে হালকা লালচে করে ভেজে নেব। এবার গরম গরম পুলি পিঠা তেল ঝরিয়ে হালকা গরম সিরাতে দিয়ে রেখে দিবো ৫-৬ ঘন্টা অথবা সারা রাত। বিভিন্ন রকম বাদাম দিয়ে পরিবেশন করবো মজাদার দুধ পুলি পিঠা।

টিপসঃ-

এই পিঠা ভাজার পর সিরাতে ডুবানোর আগ পর্যন্ত ঠান্ডা/গরম দুই রকমই খাওয়া যায়। তবে ঠান্ডা করে খেতে বেশি মজাদার।



খেজুর গুড়ের দুধ সেমাই পিঠা

| উপকরণ | পরিমাণ |
|---------------------------------|------------------------------|
| আটা / ময়দা | পোনে ১ কাপ (চার ভাগের একভাগ) |
| লবণ | সামান্য (স্বাদ মতন) |
| ঘি | ১ চা চামচ |
| খেজুর গুড় | স্বাদ অনুযায়ী/ পছন্দ মতন |
| নারিকেল কোরানো | ১ কাপ |
| গুড়া দুধ | ৫০ গ্রাম |
| এলাচি | ২/৩ টুকরা |
| দারচিনি | ১/২ টুকরা |
| লবঙ্গ | ৪/৫ টি |
| তেজপাতা | ২ টি |
| (কাট, কাজু, পেস্টা/ চিনা) বাদাম | পছন্দ মতন |
| তরল দুধ | ১ লিটার |

---ঃপ্রস্তুত প্রণালীঃ---

প্রথমে একটি পাত্রে পোনে ১ কাপ আতপ চালের আটা নিয়ে তাতে সামান্য লবণ (লবণ অপশনাল, পিষ্টি পিঠার সাথে লবণ না দিতে চাইলেও সমস্যা নাই) দিয়ে রুটির ডো এর মতন মতন শক্ত ডো তৈরি করে নেব। এবার একটু একটু আটা নিয়ে দুই হাতের তালুর/ বেলুন পিড়ার সাহায্যে চিকন করে সেমাই পিঠা তৈরি করে নিব। পিঠার উপর অবশ্যই শুকনা আটা ছড়িয়ে দিতে হবে নইলে একটির সাথে আরেকটি লেগে যেতে পারে।

এবার অন্য একটি পাত্রে সামান্য পানি দিয়ে খেজুর গুড় গলিয়ে ঠান্ডা করে নিবো। তরল দুধের মধ্যে সব মসলা ও নারিকেল কোরানো দিয়ে দুধে বলক আসলে বানিয়ে রাখা পিঠা গুলি দিয়ে খুনতি দিয়ে/ বড় চামচ দিয়ে নাড়তে থাকবো। পিঠা সেদ্ধ হয়ে আসলে এর মধ্যে আগে থেকে জ্বাল করে ঠান্ডা করে রাখা খেজুর গুড় গুলো ঢেলে নাড়তে থাকবো। গুড় দিয়ে ৫-৭ মিনিট নাড়তে থাকবো যতক্ষণ না পিঠার রসগুলো আঠালো হয়ে আসে। রস গাড় হয়ে আসতে থাকলে গুড়া দুধ গুলি দিয়ে দিবো। এরপর ঘি দিয়ে নেড়ে দিয়ে, এবং ১/২ মিনিটে নামিয়ে নিবো। রস একটু নরম থাকা/ থিকনেস কম থাকা অবস্থাতেই চুলা থেকে নামিয়ে নিতে হবে। কারন ঠান্ডা হয়ে গেলে এটি আরো গাড়া হয়ে যাবে। এই পিঠা গরম অবস্থাতে তো খেতে মজা কিন্তু ঠান্ডা অবস্থাতে আরো বেশি মজাদার। পরিবেশনের সময় বাদামগুলো কুচিকুচি করে কেটে পরিবেশন করতে হবে।



খেজুর গুড়ের মালাই পাটিশাপটা

| উপকরণ | পরিমাণ |
|---------------------------------|--------------------------|
| খেজুর গুড় | প্রয়োজন মতন / স্বাদ মতন |
| আতপ চালের গুড়া | ১/২ (হাফ) কাপ |
| ময়দা | দেড় কাপ |
| পোলাও চালের গুড়া (টেলে রাখা) | ৩ টেবিল চামচ |
| গুড়া দুধ | ১০০ গ্রাম |
| নারিকেল (অপশালা) | পছন্দ মতন |
| তরল দুধ | দেড় কেজি |
| (কাট, কাজু, পেস্টা/ চিনা) বাদাম | পছন্দ মতন |
| সয়াবিন তেল | ১ টেবিল চামচ |
| এলাচি | ২/৩ টুকরা |
| দারচিনি | ১/২ টুকরা |
| লবঙ্গ | ৪/৫ টি |
| তেজপাতা | ২ টি |

---ঃপ্রস্তুত প্রণালী ঃ---

প্রথমে টেলে রাখা পোলাও চালের গুড়ার মধ্যে ১ কাপ তরল দুধ দিয়ে নেড়ে সেকদ্ধ করে নিবো। এবার স্বাদমতন খেজুরগুড় দেব। একটু শক্ত হয়ে আসলে ৫০গ্রাম গুড়া দুধ গুলিয়ে একটু একটু আঠালা ক্ষীরসা তৈরি করে নেব। কুচিকুচি করে কাটা বাদাম দিয়ে ক্ষীরসা নামিয়ে নিবো। অন্য একটি পাত্রে বাকিটুকু তরলদুধ ও গুড়া দুধ সব রকম মসলা দিয়ে ১০ মিনিট জ্বাল করে নিবো। এবার আগে থেকে জ্বাল করে ঠান্ডা করে রাখা খেজুর গুড় দিয়ে নেড়ে একটু কমিয়ে নামিয়ে রাখবো। ময়দা, চালের গুড়া ও খেজুর গুড় মিশিয়ে একটু পাতলা ব্যাটার তৈরি করে নিবো। গুড়টা একটু বুঝে দিতে হবে নইলে মিস্তির পরিমাণ অনেক হয়ে যাবে। যেহেতু ক্ষীরসা ও সিরাদুটোই মিস্তি থাকবে। ব্যাটার টাকে প্যানে তেল ব্রাশ করে অল্প অল্প ব্যাটার দিয়ে ঘুরিয়ে ঘুরিয়ে পাতলা রুটির মতো করে এর মধ্যে চামচ করে ক্ষীরসা ছড়িয়ে দিয়ে ভাঁজ করে নেব। প্যান থেকে উঠিয়ে নিবো। একটু গভীর পাত্রে পিঠাগুলি সাজিয়ে উপর থেকে কুসুম গরম সিরাদুটো দিয়ে ৪/৫ ঘন্টা অপেক্ষা করতে হবে। এবার পছন্দ মতো বাদাম কুচি দিয়ে পরিবেশন করতে হবে।



অথেনটিক ভাপা পিঠা

| উপকরণ | পরিমাণ |
|--|---------------------------|
| চালের গুড়া (রাইয়ান'স বিডির ভাপা পিঠার চালের গুড়া) | ২ কাপ |
| খেজুর গুড় | ১/২ (হাফ) কাপ / পছন্দ মতন |
| নারিকেল কোরা | ১ কাপ |
| লবণ পানি সামান্য | পরিমাণ মতন |

---ঃপ্রস্তুত প্রণালীঃ---

প্রথমে চাকনা ছিদ্রযুক্ত ভাপা পিঠা বানানোর হাড়িতে পর্যাপ্ত পানি দিয়ে চূলাতে বসিয়ে ফুটেতে দিব। এবার চালের গুড়ার মধ্যে সামান্য লবণ পানি দিয়ে অল্প অল্প করে হাতের সাহায্যে বুরবুর করে মেখে নিবো। পানির পরমাণ খুব বেশি হলে দলা বেধে যাবে। তাই খুব অল্প অল্প করে মেখে নিতে হবে। এবার খেজুর গুড় কেটে বুরি করে নিবো। পানি ফুটে উঠলে পিঠার ছাঁচে প্রথমে মেখে রাখা চালের গুড়া দিবো। মাঝে একটু গর্ত করে তার উপর খেজুর গুড় ও নারিকেল দিবো। এরপর আবার চালের গুড়া দিয়ে পূর্ণ করে পাতলা কাপড় দিয়ে ভালোভাবে মুড়িয়ে গরম পানির ভাপের উপর বসিয়ে চাকনা দিয়ে ঢেকে অপেক্ষা করবো ৩/৪ মিনিট। এর মাঝে আরও একটি পিঠা তৈরি করতে থাকবো যাতে সময় অপচয় না হয়। ৩/৪ মিনিট পর চাকনা থেকে উঠিয়ে গরম গরম পরিবেশন করবো অথেনটিক মজাদার স্বাদের ভাপা পিঠা।

টিপস:

০১. এই পিঠার চালের গুড়া ভেজা অবস্থায় পিঠা বানাতে পিঠা বেশি ভাল হয়। যদি গুড়া শুকনা হয় তবে আগে থেকে পানি দিয়ে মেখে রেস্ট এ রাখবো ১৫ মিনিট। যদি আতপ চালের পুড়া দিয়ে এ পিঠা তৈরি করি তবে টালনা দিয়ে টেলে বুরবুর করে নিবো।

০২. ভাপা পিঠা ঠান্ডা হলে শক্ত হয়ে যায়। গরম ভাপের উপর রেখে দিলে এই পিঠা পুনরায় সফট হয়ে যায়।



শাহী ভাপা পিঠা

| উপকরণ | পরিমাণ |
|---------------------------------|---------------------|
| চালের আটা | ৪ কাপ |
| নারিকেল কোরানো | পছন্দ মতন |
| খেজুর গুড় | স্বাদ মতন |
| (কাচি, কাজু, পেস্তা/ চিনা)বাদাম | পছন্দ মতন |
| কিসমিস | পছন্দ মতন |
| লবণ | ২ চা চামচ |
| চেরি | পছন্দ মতন |
| তরল দুধ | পরিমাণ মতন (২ কাপ) |
| গুড়া দুধ | ৩ টেবিল চামচ |

---ঃপ্রস্তুত প্রণালীঃ---

পিঠার হাড়িতে পানি ফুটিয়ে নিবো। বাজারে ছদ্র যুক্ত এই হাড়ি অল্প দামের মধ্যে কিনতে পাওয়া যায়। নারিকেল একটু মোটা করে কুচি করে নেব। খেজুর গুড় কেটে বুরি করে নিবো। এবার একটি পাত্রে ভেজা চালের গুড়া ও স্বাদ মতন লবন মিশিয়ে তাতে অল্প অল্প করে তরল দুধ ছিটিয়ে মেখে নিবো। এমন ভাবে মিশিয়ে নিবো যাতে কোন অংশ শুকনা না থাকে। এবার চালের গুড়া টাকে হাতের মুঠ করে চেক করবো, যদি ভেঙ্গে না যায় তবে বুঝতে হবে ভাপা পিঠা তৈরির চালের গুড়া প্রস্তুত। গুড়া গুলো ছোট ছিদ্রযুক্ত চালনা দিয়ে চেলে নিবো।

চেলে নেওয়া গুড়ি থেকে অল্প চালের গুড়া নিয়ে গুড়া দুধ, বাদাম কুচি, কিসমিস কুচি, চেরি কুচি, খেজুরগুড় দিয়ে আলতো করে মেখে নিবো।

এখন পিঠা বানানোর ছোট বাটিতে অল্প অল্প করে দুধ লবন দিয়ে মেখে রাখা চালের গুড়া, তার উপর নারিকেল কোরা পুনরায় দুধ দিয়ে মেখে রাখা চালের গুড়া দিয়ে হালকা ভাবে চেপে নেটের মধ্যে করে ফুটতে থাকা পানির ভাপের উপর রেখে দিবো।

৩/৪ মিনিট ঢাকনা দিয়ে ঢেকে অপেক্ষা করবো। এর মাঝে নতুন আরেকটি পিঠা প্রস্তুত করে নিবো যাতে সময় অপচয় না হয়। ৩/৪ মিনিটেই প্রস্তুত হবে মজাদার শাহী ভাপা পিঠা।

টিপস:

০১. এই পিঠার চালের গুড়া ভেজা অবস্থায় পিঠা বানালে পিঠা বেশি ভাল হয়। যদি গুড়া শুকনা হয় তবে আগে থেকে পানি দিয়ে মেখে রেস্ট এ রাখবো ১৫ মিনিট। যদি আতপ চালের পুড়া দিয়ে এ পিঠা তৈরি করি তবে টালনা দিয়ে টেলে ঝুরঝুরে করে নিবো।

০২. ভাপা পিঠা ঠান্ডা হলে শক্ত হয়ে যায়। গরম ভাপের উপর রেখে দিলে এই পিঠা পুনরায় সফট হয়ে যায়।