



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 ব্যালান্সের 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 ব্যালান্সের 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 মখে নিতে হবে একটু শক্ত করে। এবার ডিম ভেঙ্গে মশুন 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। কারন এই পিঠা ভাজার সময় গরম তেল ছিটে গায়ে 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 প্রণালী:---

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। গোলাটা 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/চ্যাপটা 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 টেবিল 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 প্রণালী:---

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 কিছুক্ষণ রেখে পিঠাগুলো তুলে নিবো।

টিপস:-

এই পিঠাগুলো সারা ছাড়াও এমনি ফ্রাই করে খেতেও খুব মজা।



দুধ পুলি পিঠা

উপকরন	পরিমান
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

---:প্রস্তুত প্রণালী:---

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 থাকার 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।

টিপস:-

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