

Rafco Khudro O Kutir Shilpo

01911359077

rafcy.yolasite.com

rafcopnd.wix.com/rafcy

শেকের হাতে ভিল্ল স্বাদে

ঈদের দিনে বাড়িতেই রাঁধুল তারকা হোটেলের স্বাদের খাবার। সব সময়ের স্বাদে যোগ হবে ভিল্ল মাত্র।
রেসিপি দিয়েছেন হোটেল লা মেরিডিয়ান ঢাকার সুশেক জাভিয়ের রোজারিও।



মিক্রড ফ্রুটস ভ্যানিলা মিলফু

উপকরণ: পাফ পেস্টি ৩-৪টি, নানা রকম ফল সাজানোর জন্য।

পেস্টি ক্রিমের জন্য: দুধ ২৫০ গ্রাম, চিনি ৫০ গ্রাম, ডিম ২টি, ভ্যানিলা বিন অর্ধেকটি, ময়দা ১৩ গ্রাম, কর্ণফলাওয়ার ১৩ গ্রাম।

শ্যানটিলি ক্রিম: হইপিং ক্রিম ৫০০ গ্রাম, আইসিং সুগার ১৫০ গ্রাম, ভ্যানিলা ফ্লেভার ৫ গ্রাম, সাদা ভিনেগার ৫ গ্রাম।

প্রণালি: ওভেনে মচমচে করে পাফ পেস্টি বেক করে নিন। পছন্দমতো আকারে কেটে নিন।

পেস্টি ক্রিম: দুধ ও ভ্যানিলা বিন চুলায় ফুটতে দিন। আলাদা বাটিতে ডিম, চিনি, ময়দা ও কর্ণফলাওয়ার মিশিয়ে নিন। দুধ ফোটা শুরু হলে তাতে ডিমের মিশ্রণ অর্ধেক পরিমাণ ঢেলে দিন। অনবরত নেড়ে ভালোভাবে মিশিয়ে নিন। এবার বাকি অর্ধেক ডিমের মিশ্রণও ঢেলে দিন এবং নাড়তে থাকুন, যাতে দানা বেঁধে না যায়।

মিশ্রণটি ঘন হয়ে এলে চামচে একটু ক্রিম উঠিয়ে নিন। এবার চামচ উল্টে দেখুন ক্রিম পড়ে যায় কি না। যদি পড়ে যায় তাহলে আরও জ্বাল দিয়ে ঘন করুন। আর ক্রিম না পড়লে বুঝবেন পেস্টি ক্রিম হয়ে গেছে। চুলা থেকে নামিয়ে ঠান্ডা করে নিন।

শ্যানটিলি ক্রিম: সব উপকরণ মিশিয়ে ক্রিম বানিয়ে নিন।

পরিবেশন: পাফ পেস্টি নিয়ে তাতে স্তরে স্তরে পেস্টি ক্রিম ও শ্যানটিলি ক্রিম সাজান। মাঝে ইচ্ছেমতো ফল দিয়ে ঠান্ডা পরিবেশন করুন।



কাবসা টমেটো রাইস

উপকরণ: বাসমতী চাল ৫০০ গ্রাম, কর্ণ অয়েল ৩ টেবিল চামচ, রসুন কুচি ১ টেবিল চামচ, টমেটো পেস্ট ৪ টেবিল চামচ, টমেটো কিউব ২ টুকরা, ক্যাপসিকাম কিউব ১ টুকরা, লবণ স্বাদমতো, চিকেন সিজনিং পাউডার ১ টেবিল চামচ, চিকেন স্টক কিউব ১টি, পানি ১ লিটার, পেঁয়াজ বেরেস্তা ও কাজুবাদাম সাজানোর জন্য।

প্রণালি: চাল ধূয়ে ৩০ মিনিট পানিতে ভিজিয়ে রেখে পানি ঝরিয়ে নিন। পাত্রে তেল গরম করে রসুন দিয়ে দিন। হালকা বাদামি হলে টমেটো পেস্ট দিয়ে ২ মিনিট নাড়াচাড়া করুন। পানি ঢেলে দিয়ে সিজনিং পাউডার ও চিকেন স্টক কিউব দিয়ে দিন।

ফুটে উঠলে চাল দিন। তিনি মিনিট পর ক্যাপসিকাম ও টমেটো কিউব দিয়ে নাড়ুন। ঢাকনা দিয়ে অপ্প আঁচে রাখুন। ২০ মিনিট পর ঢাকনা খুলে নামিয়ে নিন। বেরেস্তা ও কাজুবাদাম দিয়ে পরিবেশন করুন।



বিফ মেডালিয়ন উইথ ডাক লিভার

উপকরণ: গরুর মাংস (টেন্ডারলেয়েন, দুই টুকরা করে সমানভাবে কাটা) ১৬০ গ্রাম, অলিভ অয়েল ৫০ মিলিলিটার, হাঁসের কলিজা (পরিষ্কার করে টুকরা করা) ৮০ গ্রাম, ময়দা ৫০ গ্রাম, আলু (১ ইঞ্চি পুরু করে দুই ইঞ্চি ব্যাসে গোল করে কাটা) ৮০ গ্রাম, লবণ ও মরিচ স্বাদমত্তে

সাজানোর জন্য: অ্যাসপারাগাস লস্বা করে কাটা ২০ গ্রাম, গাজর কিউব ১০ গ্রাম, মাশরূম টুকরা ১০ গ্রাম, রোজমেরি ৫ গ্রাম, লাল মূলা ১০ গ্রাম, ব্রাউন সস ৫০ গ্রাম।

প্রণালি: স্বাদমত্তে লবণ ও মরিচ গুঁড়া দিয়ে মাংসের টুকরা মেখে কিছুক্ষণ ম্যারিনেট করুন। ছড়ানো প্যানে অলিভ অয়েল দিন। গরম হলে তাতে মাংস ছেড়ে দিন। দুপাশেই বাদামি করে ভাজুন। নামিয়ে গরম গরম পাত্রে রাখুন। আলু: চুলায় পানি দিয়ে উঁচু তাপে পাঁচ মিনিট আলু সেক্ষ করে নিন। নামিয়ে পানি ঝরিয়ে মাংস ভাজার তেলে আলু ভেজে নিন। দুপাশেই বাদামি করে ভাজুন।

হাঁসের কলিজা: ময়দায় হাঁসের কলিজা মেখে অলিভ অয়েল ভেজে নিন। ন্যাপকিনে রেখে তেল ঝরিয়ে নিন।
সাজানোর জন্য: সব উপকরণ অলিভ অয়েলে হালকা করে ভেজে নিন।

পরিবেশন: প্লেটে আলু এক টুকরা রেখে তার ওপর মাংস দিন। আবার আলু দিয়ে মাংস রাখুন। এবার সবার ওপরে হাঁসের কলিজা দিন। সবজি দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করুন।