



শুধু দোকান থেকে মিষ্টি কিনে খেতে হবে কেন?
আপনি চাইলে নিজেও মিষ্টি তৈরি করতে পারেন। হ্যাঁ
বাড়িতেই তৈরি করতে পারেন মজাদার মিষ্টি। তবে
জানতে হবে রেসিপি...

বাড়িতেই মজাদার মিষ্টি



উপকরণ

ছানা দেড় কাপ, চিনি ৫ কাপ, ময়দা ১ কাপের চার ভাগের তিন ভাগ, ঘি ৩ টেবিল চামচ,
মাওয়া ১ কাপের ৪ ভাগের ৩ ভাগ, পানি ৪ কাপ, রঙ সামান্য।

প্রণালী

চিনি ও পানি চুলায় দিয়ে সারা তৈরি করুন। মোটা চালনিতে মাওয়া চেলে রাখুন। ময়দায়
ঘিয়ের ময়ান দিয়ে দেড় টেবিল চামচ চিনি মেশান। ছানা মসৃণ করে মেখে নিন। মাওয়া
এবং ছানা ময়ান দেয়া ময়দায় মেশান। সামান্য রঙ দিতে পারেন নাও পারেন। ভালো করে
মখে ছোট ছোট মিষ্টি তৈরি করুন। কড়াইতে ঘি গরম করে মৃদু আঁচে ভাজুন। লালচে আভা
হলে ঘি থেকে তুলে গরম সিরায় ছাড়ুন। এভাবে সবগুলো ভেজানো হলে সিরার কড়াই
চুলায় দিয়ে ১০-১৫ মিনিট মাঝারি আঁচে রাখুন। নামিয়ে ৪-৫ ঘন্টা পর পরিবেশন করুন।



স ন্দে শ

উপকরণ

ছানা ২ কাপ, চিনি ১ কাপ, ক্ষিরসা ১ কাপ।

প্রণালী

১ কেজি দুধ ঘন করে ১ কাপ ক্ষিরসা বানিয়ে নিতে হবে। ছানা, চিনি ও ক্ষিরসা এক সঙ্গে নিয়ে খুব ভালো করে মেখে নিন। চুলায় ননস্টিক পাত্রে এগুলো এক সঙ্গে করে জ্বাল দিতে হবে। ১০-১৫ মিনিট মাঝারি আচে জ্বাল দিন। নামানোর আগে ২ টেবিল চামচ ঘি দিন। কিছুটা নরম থাকতেই নামিয়ে নিন পাত্রে। ঘি মেখে ছানা তার ওপর রাখতে হবে। ঠান্ডা হলে পছন্দ মতো আকারে কেটে পরিবেশন করুন।

গু ড়ে র স ন্দে শ

উপকরণ

ছানা ১ কেজি, খেজুরের পাটালি গুড় ২৫০ গ্রাম, চিনি ২৫০ গ্রাম।

প্রণালী

গুড় ভেঙে নিন। ছানা পানি ছেকে সামান্য মেখে নিন। কড়াই গরম করে গুড় ও ছানা দিন। মৃদু আঁচে মিনিট খানেক রেখে চিনি দিয়ে নাড়তে থাকুন। চটচটে হয়ে এলে নামিয়ে ঠান্ডা হতে দিন। ভালো করে মাখুন। মিহি হলে ১৫-১৬ ভাগ করে ছাঁচে ঢেলে সন্দেশ বানান।



ভা জা চ ম চ ন



উপকরণ

ছানা দেড় কাপ, ময়দা ২ কাপ, পানি ২ কাপ, দুধ আধা কাপ চিনি ৫ কাপ।

প্রণালী

পানি, চিনি ও দুধ এক সঙ্গে মিশিয়ে চুলোয় দিন। মাঝারি আঁচে নাড়তে থাকুন। ফুটে ঘন সیرা হলে চুলার আঁচ কমিয়ে দিন। ছানা, ময়দা ও চিনি এক সঙ্গে মিশিয়ে ভালো করে মেখে নিন। রুটির গোল ভাগ করার মতো বিশ ভাগ করুন। সবগুলো বানিয়ে চিনির সিরায় ছাড়ুন মাঝারি আঁচে কিছুক্ষণ চুলায় রাখুন। বাদামি হলে নামান। ঠান্ডা করে পরিবেশন করুন।

রোজিনা সুপ্তি