



Taste & Trails

Delightful Bread Rolls



youtube.com/@OWNTasteandTrails

Bread Rolls Recipe: প্রশিকার হাতের তরৈ ব্রডে রোল রসেপি, যা তাঁর শশৈব স্মৃতি দ্বারা অনুপ্রাণিত

Bread Rolls Recipe: এই রসেপিটি যেকোনও উৎসব-অনুষ্ঠানে সহজেই বানানো সম্ভব

Bread Rolls Recipe: আমাদের প্রিয় ফুড জার্নালিস্ট প্রশিকা আবারও ফরি এসছে একটি আনন্দদায়ক নতুন রসেপি নিয়ে যা শশৈবের স্মৃতিগুলিকে পুনরায় জাগিয়ে তুলতে। আজ, তিনি তাঁর মায়ে থেকে অনুপ্রাণিত একটি বিশেষ রসেপি শয়ের করবনে, যা তাঁর হৃদয়ের একটি বিশেষ স্থানে রয়েছে। এই ব্রডে রোল রসেপিটি সেই মুহূর্তগুলির জন্য উপযুক্ত যখন আপনি উৎসবের সময়ে, বিশেষ করে নবরাত্রির কথিবা দুর্গাপূজার সময় রসুন এবং পয়োজ এড়াতে চান।

রান্নায় নস্টালজিয়ার স্বাদ

ভারতে এমন অনেকে পরিবার আছে যারা সাংস্কৃতিক বা ধর্মীয় কারণে পয়োজ এবং রসুনের মতো কিছু উপাদান এড়িয়ে চলে। যার ফলে বাড়ির বাচ্চাদের জন্য তৃপ্তিদায়ক এবং আনন্দদায়ক খাবার খুঁজে পাওয়া কার্যত চ্যালেঞ্জিং হয়ে পড়ে। কারণ বাচ্চারা তো স্বাদযুক্ত, টেঞ্জি খাবার খতেই পছন্দ করে। প্রশিকার মাও ছোটবেলায় তাঁর জন্য ব্রডে রোল তরৈ করতেন। যা সে খুব পছন্দ করতেন। তাই ব্রডে রোল তাঁর কাছে শুধুমাত্র একটি রসেপি নয়, তাঁর নস্টালজিয়াকেও প্রতিনিধিত্ব করে। আজ, তিনি গণশে মারুকা সরষির তলে ব্যবহার করে এই রোলগুলি প্রস্তুত করবেন। এই তলেটি ডিশটিতে একটি অনন্য স্বাদ নিয়ে আসে যা তাকে তাঁর ছোটবেলার কথা মনে করিয়ে দেয়।

প্রশিকার ব্রডে রোল তরৈ উপকরণগুলি হল:

এই সুস্বাদু ডিশটি তরৈ করতে, নিম্নলিখিত উপাদানগুলি তালিকায় রাখুন:

- ১২-১৫ স্লাইস ব্রাউন ব্রডে (হোয়াইট ব্রডেও ব্যবহার করা যতে পারে, তবে ব্রাউন ব্রডে স্বাস্থ্যকর)
- ৫০০ গ্রাম সর্দেধ করা আলু
- ১ টেবেলি চামচ আমচুর গুঁড়ো
- নুন স্বাদমতো
- ৩-৪টি কাঁচালঙ্কা সুক্ক্ষ্মভাবে কাটা (তবে যদি বিশেষি ঝাল খান তবে লাল লঙ্কার গুঁড়োও ব্যবহার করতে পারনে)
- চনিাবাদাম (ক্রঞ্চে জন্য)
- গণশে মারুকা সরষির তলে (ভাজার জন্য)

ব্রডে রোল তরৈরি পদ্ধতিটি হল:

প্রশিকিা প্রথমতে আলু ভরাট পদ্ধতি প্রস্তুত করে রান্নার প্রক্রিয়া শুরু করনে, যা ব্রডে রোলেতে একটি গুরুত্বপূর্ণ উপাদান। এই সুস্বাদু খাবারটি তরৈি করতে তার সহজ পদক্ষেপেগুলি অনুসরণ করুন:

১. আলুর মশিরণ প্রস্তুত করুন

- আলুর ম্যাশ করুন: প্রথমতে সর্দেধ আলু ননি এবং একটি পাত্রে ভালো করে ম্যাশ করুন।
- মশলা যোগ করুন: আলু মসৃণ হয়ে গেলে, সুক্ক্ষ্মভাবে কাটা কাঁচালঙ্কা, আমচুর গুঁড়ো এবং স্বাদ মতো নুন যোগ করুন। এবার ভালো ভাবে একত্রতি না হওয়া পর্যন্ত সবকছু মশিরতি করুন।
- চনিাবাদাম ভাজুন: তারপর অন্য একটি প্যানতে সামান্য গণশে মারুকা সরষির তলে গরম করুন এবং চনিাবাদামগুলি সোনালি বাদামী হওয়া পর্যন্ত ভাজুন। ভাজা হয়ে গেলে আলুর মশিরণতে যোগ করুন এবং সবকছু ভালো ভাবে মশিয়ে ননি। আপনার আলুর পুর এখন প্রস্তুত।

২. রুটি প্রস্তুত করুন

- ব্রডে বা পাউরুটি ভিজিয়ে রাখুন: ব্রাউন ব্রডেতে স্লাইস ননি এবং প্রতটি স্লাইসকে কয়েকে সেকেন্ডে জন্য জলে ভিজিয়ে রাখুন। তবে সতরুতা অবলম্বন করুন যাতে সেগুলি খুব বেশি ভিজি না যায়। রোলিংয়ের জন্য একটু নরম হওয়াই যথেষ্ট।

- **রোলরে আকার দনি:** একটি ভিজেনো ব্রডেরে টুকরো ননি এবং মাঝখানে প্রচুর পরিমাণে আলুর মশিরণ রাখুন। এবার ভরাটরে চারপাশে রুটি রোল করুন, একটি রোল তরৈ করত আলতো করে টপে দনি। ভাজার সময় ভরাট যাত ছটিকে না যায় তার জন্য প্রান্তগুলি সলি করা হয়ছে কনি তা নশ্চিতি করুন। সমস্ত স্লাইস এই ভাবে প্রস্তুত করে ননি।

৩. রোলগুলি ভাজতে হবে

- **তলে গরম করুন:** একটি ফ্রাইং প্যানে, রোলগুলি ডুবো তলেে জন্য পর্যাপ্ত গণশে মারকা সরষির তলে তলেে দনি। মাঝারি আঁচে তলে গরম করুন যতক্ষণ না এটি গরম হয়।
- **রোলগুলি ভাজুন:** গরম তলেে ব্রডে রোলগুলি সাবধানে রাখুন। এগুলি ভাজুন যতক্ষণ না সোনালী-বাদামী এবং চারদিকে খাস্তা হয়ে যায়। এই প্রক্রিয়াটির জন্য প্রায় ৪-৫ মিনিটি সময় রাখতে হবে।
- **অতিরিক্ত তলে নশ্কাশন করুন:** একবার রান্না হয়ে গেলে, তলে থেকে রোলগুলি সরিয়ে ফলোন এবং অতিরিক্ত তলে শুষনেওয়ার জন্য টিস্যু পপোররে উপর রাখুন।

পরিশেনরে জন্য পরামর্শ

প্রশিকা স্বাদ বাড়ানোর জন্য এই মুচমুচে ব্রডে রোলগুলিকে বিভিন্ন ধরনের চাটনি দিয়ে পরিশেন করার পরামর্শ দনে। যমেন -

- **ধনপোতার চাটনি:** একটি তাজা এবং ট্যাঞ্জি স্বাদ পতেে রোলগুলির সাথে ধনপোতার চাটনি পরিশেন করুন।
- **টমটোে সস:** দ্রুত এবং সহজে স্বাদ পাওয়ার জন্য রাখতে পারনে টমটোে সস-ও।
- **মশলাদার ততুলরে চাটনি:** যারা মশ্টি এবং ট্যাঞ্জি স্বাদ পছন্দ করেনে তাদের জন্য ততুলরে চাটনি পারফেক্ট হতে পারে।

এই ব্রডে রোলগুলি বাচ্চাদের জন্য একটি আদর্শ জলখাবার। বিশেষ করে তাদের টিফিনি বক্সরে জন্য। এগুলি কেবেল সুস্বাদু নয়, পটেও ভরায়। বিশেষ করে মধ্যাহ্নভোজ বা স্কুল-ব্রকেরে পর জন্য একটি দুর্দান্ত বকিল্প হতে পারে।

উপসংহার: প্রতিটি অনুষ্ঠানের জন্য একটি আদর্শ খাবার

প্রশিকার কাছে ব্রডে রোল শুধুমাত্র একটি রসেপিনয়, তার ছোটবলোর স্মৃতি তাঁর রান্নার মধ্যে যে প্রমে এবং সৃজনশীলতা যা এখানে প্রমাণ পেয়েছে। এই রসেপিটি তাঁর শশৈব এবং পারিবারিক ঐতিহ্যের স্মৃতি জাগিয়ে তোলে, যা তাঁদের উৎসব-অনুষ্ঠান বা সাধারণ পারিবারিক খাবারের জন্য উপযুক্ত করে তোলে। তিনি উল্লেখ করেছেন যে, নবরাত্রি এবং অন্যান্য উৎসবের সময় এটি একটি দুর্দান্ত বকিঙ্গ।

প্রশিকার থেকে আরও মজাদার রসেপি পতে আমাদের সাথে থাকুন এবং বাড়িতে এই ব্রডে রোল রসেপিটি চেষ্টা করতে ভুলবেন না। এটি তৈরি করা যমেন সহজ, তমেন স্বাদে ভরপুর এবং প্রত্যেকের মুখে হাসি আনতে সক্ষম।



oneworldnews.com