



## Taste & Trails

### Delhi-Style Rajma Chawal



[youtube.com/@OWNTasteandTrails](https://youtube.com/@OWNTasteandTrails)

Rajma Chawal Recipe: আপনাকী দলিলি স্টাইল রাজমা চাওয়াল বানাতে চান, রইল রসেপি

Rajma Chawal Recipe: দলিলি স্টাইল রাজমা চাওয়াল আপনার অনায়াসে বানাতে পারবনে আপনার বাড়তি

**Rajma Chawal Recipe:** রাজমা চাওয়াল উত্তর ভারতের একটি জনপ্রিয় খাবার, যা খাদ্যপ্রমৌদরে হৃদয়ে একটি বিশেষ স্থানে রয়েছে। আজ, প্রশিকা আরও একটি নতুন রসেপি নিয়ে ফরি এসছেন যা আপনাকে দলিলির কোলাহলপূর্ণ রাস্তায় নিয়ে যাবে। এইবার, তিনি আমাদের সাথে আইকনিক রাজমা চাওয়ালের রসেপি শেয়ার করছেন, যা তনিতার প্রিয় বন্ধু আরতি শর্মার কাছ থেকে শিখছেন। চলুন এই সুস্বাদু যাত্রায় ডুবে যাই এবং শিকিভাবে দলিলির সবচেয়ে জনপ্রিয় রসেপি রাজমা চাওয়াল তৈরি করা যায়।

#### প্রশিকা আরতি শর্মার সাথে দেখা করনে

বখিঘাত রাজমা চাওয়ালের রসেপি শিকিতে প্রশিকা আরতির বাড়তি যান। যখন তারা আড্ডা দিতে বসে, আরতি দলিলি ভ্রমণের তার প্রিয় স্মৃতি শেয়ার করনে। চার বছর আগে, তিনি দলিলিতে এক বন্ধুর বাড়তি গিয়েছিলেন, যখনে তিনি সবচেয়ে সুস্বাদু রাজমা চাওয়ালের স্বাদ পয়েছিলেন। পরিবারটি ছিলি পাঞ্জাবি এবং তাদের রসেপি আরতির জীবনে চরিন্তন ছাপ রখে গেছে। এই গল্পে আকৃষ্ট হয়ে, প্রশিকা তাকে আমাদের সাথে রসেপিটি শেয়ার করতে বলেন। আরতি আনন্দের সাথে রাজি হয় এবং রান্নার সেশন শুরু করনে।

## রাজমা চাওয়াল তরৈ উপকরণ:

দলিলি স্টাইল রাজমা চাওয়াল পুনরায় তরৈ কবরতে, আপনার নমিনলখিতি উপাদানগুলরি প্রয়োগন হব:

## রাজমা মশলার জন্ম:

- ১ ইঞ্জচি আদার টুকরো
- ১৭-১৮টি রসুনরে কোয়া
- ৩-৪টি মাঝারি আকাররে পয়োজ
- ৭-৮টি কাঁচালঙ্কা
- ৩-৪টি বড় টমটে
- ২০০ গ্রাম টক দই
- ২-৩টি কাঁচালঙ্কা এবং ১ ইঞ্জচি আদা (কুচানো, সাজানোর জন্ম)
- ১ টবেলি চামচ রাজমা মশলা পাউডার
- ১ টবেলি চামচ কাশ্মীরি লাল লঙ্কা গুঁড়ো
- ২৫০ গ্রাম রাজমা (কডিনা বনি) সারারাত ভজিয়ে সদ্দেধ করুন
- গণশে মারকা সরষিার তলে (১০ বছররেও বশে সময় ধরে আরতরি পরবিাররে প্রয়ি)
- ১ টবেলি চামচ জরি (তড়কার জন্ম)
- সাজানোর জন্ম তাজা ধনে পাতা

## গরম মশলার জন্ম:

- ১টি জায়ফল
- ১টি এলাচ
- ৩-৪টি লবঙ্গ
- ৫-৬ কালো গোলমরিচি
- ১চা চামচ জরি

## রান্নার জন্য :

- রাজমা সন্দেশ করার পর রয়েছে যাওয়া জল আছে (গরভেরি জন্য)

## দলিলা-স্টাইল রাজমা চাওয়াল তরৈরি ধাপে ধাপে প্রস্তুতপিব

এখন যহেতে আমাদরে কাছে সমস্ত উপাদান প্রস্তুত আছে, আসুন এই মজাদার খাবারটি রান্না করা শুরু করি।

### ধাপ ১: গরম মশলা প্রস্তুত করুন

প্রথমে ঘরে তরৈি গরম মশলা তরৈি করে শুরু করতে হবে। তাই একটি ছোট গ্রাইন্ডারে, জায়ফল, এলাচ, লবঙ্গ, কালো মরিচ এবং জরিে যোগ করুন। তারপর একসঙ্গে পেস্ট করে নিন। ঘরে তরৈি এই গরম মশলা রাজমা গরভেতিে একটি সুগন্ধ যোগ করবে।

### ধাপ ২: আদা-রসুন-পয়াজরে পেস্ট তরৈি করুন

এরপর, আদা, রসুন, পয়াজ এবং কাঁচালঙ্কার একটি পেস্ট তরৈি করতে হবে। তাই এই সমস্ত উপাদানগুলিকে একটি ব্লেন্ডারে যোগ করুন এবং কিছুটা মতো পেস্টে পিষে নিন। রান্নার প্রক্রিয়ার জন্য এটি আলাদা করে রাখুন।

### ধাপ ৩: তলে গরম করুন এবং মশলা যোগ করুন

একটি বড় কড়াই নিন এবং ভালো করে গরম করুন। গরম হয়ে গেলে ২ টবেলি চামচ গণশে মার্কা সরষির তলে দিন। এই তলে খাবারে একটি অনন্য স্বাদ এবং গভীরতা যোগ করে। তলে গরম হলে ১ টবেলি চামচ জরিে যোগ করুন এবং ভালো করে ভজে নিন।

### ধাপ ৪: পয়াজ-রসুন পেস্ট রান্না করুন

জরিা ফুটতে শুরু করলে আদা-রসুন-পয়াজরে পেস্ট যোগ করুন যা আপনি আগে তরৈি করেছিলেন। মশির্গটি ভালো করে নাড়ুন এবং পেস্টটি সোনালা বাদামী না হওয়া পর্যন্ত রান্না করুন। এটি একটি গুরুত্বপূর্ণ পদক্ষেপে কারণ পেস্টটি সরো স্বাদের জন্য সঠিকভাবে রান্না করা প্রয়োজন।

## ধাপ ৫: টমটো পড়ি যোগ করুন এবং রান্না করুন

এবার কড়াইয়ে টমটোর পড়ি দিনি। সবকিছু একসাথে নাড়ুন এবং টমটো পড়ি গুলিকে সন্দেশ হতে দিনি যতক্ষণ না তারা নরম হয়। য়া় এবং পস্টেরে সাথে মশি়ে য়া়। এটি আপনার গ্ৰভেরি জন্য় একটি মস্গ বসে তরৈি করবো।

## ধাপ ৬: মশলা এবং গরম মসলা যোগ করুন

তারপর মশি়গে কাশ্মীরি লাল লঙ্কার গুঁড়ো যোগ করুন এবং এটিকে নাড়ুন। তারপর ঘরে বানানো গরম মশলা পস্ট যোগ করুন। এই মশি়গটি রান্না করুন যতক্ষণ না তলে মশলা থেকে আলাদা হতে শুরু করে, এটি একটিলক্ষণ য়ে মশলাগুলি ভালভাবে সন্দেশ হ়েছে।

## ধাপ ৭: দই এবং রাজমা মশলা যোগ করুন

মশলা সন্দেশ হ়ে গেলে ২০০ গ্রাম টক দই দিনি। তারপর ভালো করে নড়ে কয়েক মনিটি রান্না করুন। এরপরে, ১ টবেলি চামচ রাজমা মশলা পাউডার যোগ করুন এবং এটি মশি়তি করুন। গ্ৰভেটিকে আরও কয়েক মনিটি রান্না করতে দিনি, য়াতে সমস্ত স্বাদ একসাথে মশি়ে য়া়।

## ধাপ ৮: সন্দেশ রাজমা এবং রান্নার জল যোগ করুন

এখন, মূল উপাদান যোগ করার সময়: সন্দেশ রাজমা। কড়াইতে ভেজানো ও সন্দেশ রাজমা যোগ করুন, তারপরে য়ে জলে রাজমা রান্না করা হ়েছে তা দ়িয়ে দিনি। এই জল অত্য়ন্ত গুরূত্বপূর্ণ কারণ এটি অতিরিক্ত স্বাদ যোগ করে এবং নখিত গ্ৰভে তরৈি করতে সহায়তা করে। সবকিছু ভালো করে নাড়ুন এবং প্রায় ৫ মনিটির জন্য় ঢেকে অল্প আঁচে রান্না হতে দিনি। এটি রাজমাকে সমস্ত সুস্বাদু মশলার স্বাদ শুষে নতিে সাহায্য় করবো।

## ধাপ ৯: গার্নশিরে জন্য় গ্ৰটে করা আদা এবং কাঁচা লঙ্কা যোগ করুন

গ্ৰভে ঘন হ়ে ও ভালোভাবে সন্দেশ হওয়ার পর, মশলা ফুটানোর জন্য় গ্ৰটে করা আদা এবং কাঁচালঙ্কা যোগ করুন। এটি নাড়ুন এবং এটি আরও ০ মনিটির জন্য় রান্না করুন।

## ধাপ ১০: সাজিয়ে পরবিশেন করুন

রাজমা প্রস্তুত হয়ে গেলে, তাজা, সুগন্ধযুক্ত ফনিশিরে জন্ম উপরে তাজা ধনে পাতা ছটিয়ে দনি। এখন, সমৃদ্ধ, স্বাদযুক্ত দলিলি-স্টাইলের রাজমা পরবিশেনরে জন্ম প্রস্তুত।

## গরম ভাত দিয়ে রাজমা পরবিশেন করুন

থাবারটি সম্পূর্ণ করতে, বাসমতি চালরে ভাতরে সাথে রাজমা পরবিশেন করুন। এই আরামদায়ক থাবারটি আচাররে পাশে এবং একটি শীতল রাইতার সাথে সবচেয়ে ভালো উপভোগ করা হয়।

## উপসংহার : কলকাতায় বসে দলিলির স্বাদ

আরতি শর্মার রান্নাঘর থেকে সরাসরি আপনার রান্নাঘররে ক্লাসিক দলিলি-স্টাইলের রাজমা চাওয়াল। এটি এমন একটি থাবার যা পারিবারিক সমাবেশে, নৈমিত্তিক থাবার বা যেকোনো অনুষ্ঠানে জন্ম উপযুক্ত। কোমল কডিনা বনি, সুগন্ধি মশলা, এবং ট্যাঞ্জি দইয়ের সমন্বয় এই থাবারটিকে সত্যিই বিশেষ করে তোলে। তাই, পরের বার যখন আপনি আরামদায়ক থাবাররে জন্ম আকাঙ্ক্ষা করছেন, এই দলিলি-স্টাইলের রাজমা চাওয়াল তৈরি করে দেখুন এবং ঘরে বসেই উত্তর ভারতরে স্বাদ উপভোগ করুন! প্রশিক্ষা শীঘ্রই আরও আকর্ষণীয় রসেপি নিয়ে ফিরে আসার প্রতিশ্রুতি দিয়েছেন। ততক্ষণ পর্যন্ত, খুশমিনে রান্না করুন!

