

শুটকি মাছের বিরিয়ানি

(পয়লা বৈশাখ স্পেশাল)

দোলা সোম রায়

উপকরণ -

- শুটকির ভর্তা আধা কাপ (লইট্রা আর চিংরি শুটকি মিশিয়ে রেগুলার ওয়ে তে পাটায় পিষে মিহি করে ভর্তা আগে থেকে করা আছে)
- যে কোন বড় মাছের শুটকি কিউব করে কাটা ১ কাপ পরিমাণে নিয়ে সেটা দিয়ে হলুদ ছারা মাখা চচ্চরি করে নিতে হবে। যে যেভাবে করেন রেগুলার সেভাবেই করবেন
- বাসমতি চাল ১ কৌটো (বা মাপ অনুসারে)
- আগেই চাল ৮০% সিদ্ধ করে ভাতের ফ্যান ঝরিয়ে ১ টা ট্রেতে ছরিয়ে রাখবেন যেন জল জল ভাবটা চলে যায়
- আশ্তা রসুনের কোওয়া ১৫/১৬ টি
- কাঁঠালের বিচি আধা কাপ সিদ্ধ করে নেওয়া
- আলু কিউব করে কাটা টুকরো ১ কাপ
- রসুন বাটা ১ চা চামচ
- পিয়াজ ২ টি ভারী করে কুচি করা
- শুকনা লঙ্কা ৩/৪ টি
- কাঁচা লঙ্কা ৩/৪ টি
- করকরে পেয়াজ কুচি ভাজা ১ কাপ
- সর্ষের তেল ৪ টে চামচ
- কাঠ ও কাজু বাদাম ৫/৬ টি করে কুচি করা
- ধনে পাতা কুচি ১ মুঠো



প্রণালী

১ টি ফ্রাই প্যানে ২টি চা চামচ সর্ষের তেল গরম করে আলু ও কাঁঠালের বিচি হালকা লাল করে ভেজে তেল ঝেড়ে নিন। একই তেলে ওভেনের আঁচ কমিয়ে বাদাম গুলো হালকা করে ভেজে তেল ঝেড়ে নিতে হবে। পাশাপাশি আরেকটি প্যানে ২টি চা চামচ তেল গরম হলে তাতে তেজপাতা সহ বাকি গরম মশলা দিয়ে শুকনা লক্ষাগুলো ছেড়ে দিন। এরপর পেয়াজ কুচি ও গোটা রসুন ও রসুনবাটা তেলে ছেড়ে দিন। এবার সম্পূর্ণ মিশ্রণটি তেলে ১ মিনিট কষাতে হবে। এবার সেই মিশ্রণ যুক্ত গরম তলে শুঁটকি বাটা দিয়ে আধা কাপ জল দিন ও আরো ২ মিনিট ধরে কষান। তারপর তাতে ভাজা আলু ও কাঁঠালের বিচি দিয়ে ঢেকে ১ মিনিট রান্না হতে দিন। এই মশলা থেকে অর্ধেক রান্না হওয়া মিশ্রণটি তুলে আলাদা করে রাখুন ও রান্না করা ভাত ২ ভাগে ভাগ করে ১ ভাগ প্যানে থাকা বাকি মশলার ওপর বিছিয়ে দিন। ভাতের ওপর রান্না করা বড় মাছের শুঁটকি চচ্চরির অর্ধেকটা সমভাবে বিছিয়ে দিন। তার ওপরে করকরে পেয়াজ কুচি ভাজা, কাঁচা লক্ষা ও অর্ধেক বাদাম ছরিয়ে দিন। একই ভাবে বাকি উপকরণ গুলো দিয়ে দ্বিতীয় লেয়ার দিন। সবার শেষে ধনে পাতা ছরিয়ে ২০ মিনিট রেখে গরম গরম পরিবেশন করুন। চাইলে আলাদা করে লবণ দিতে পারেন স্বাদ অনুসারে।