

সেবা নং - ০১

কৃষকের দোরগোরায় প্রশিক্ষণ প্রদানের মাধ্যমে কাঁঠালের বহুমুখী ব্যবহার জনপ্রিয়করণ।

এই সেবাটি কৃষক পর্যায়ে চলমান এবং বেশ জনপ্রিয়। কৃষক ও ব্যবসায়ী পর্যায়ে এর সুফল ভোগ করছে।



কাঁঠালের হালুয়া

উপকরণ:

পাকা কাঁঠাল- ২ কাপ, চিনি- আধা কাপের কম, দুধ- আধা কাপ, কনডেন্স মিল্ক- আধা কোটা, ঘি- ২ টেবিল চামচ, এলাচ, দারুচিনি- ৩ টুকরা, কিসমিস- ২ চা চামচ, পেস্তা ও কাজু বাদাম সাজানোর জন্য।

প্রস্তুত প্রণালী:

পাকা কাঁঠাল চেলে নিন। এবার প্যানে ঘি দিয়ে চালা কাঁঠাল, গুঁড়া দুধ, চিনি, কনডেন্স মিল্ক, এলাচ, দারুচিনি ও কিসমিস দিয়ে ভালোভাবে নাড়তে থাকুন। যখন আঠালো হয়ে ঘন হয়ে আসবে তখন নামিয়ে ফেলুন। ঠাণ্ডা হলে পরিবেশন করতে হবে।



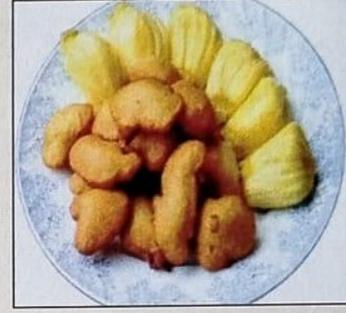
কাঁঠালের বড়া পিঠা

উপকরণ:

কাঁঠালের রস- ১ কাপ, চালের গুঁড়া- দেড় কাপ, ডিম -১টি, চিনি- আধা কাপ, নারিকেল কোড়া- আধা কাপ, তেল ভাজার জন্য।

প্রস্তুত প্রণালী:

তেল ছাড়া সব উপকরণ একসঙ্গে মেখে নিয়ে আধা ঘণ্টা ঢেকে রাখুন। কড়াইয়ে তেল গরম করে ছোট ছোট করে গোলা দিয়ে মচমচে করে ভেজে নিন।



কাঁঠালের চিপস

প্রস্তুত প্রণালী:

ফ্রিচিমুক্ত, শক্ত ও পরিপক্ক কাঁঠাল বেছে নিয়ে পরিষ্কার পানিতে ধুয়ে নিতে হবে। কাঁঠালের খোসা ফেলে দিয়ে ভেতরের কোয়া সংগ্রহ করে নিতে হবে। কোয়া থেকে বিচি আলাদা করে নিতে হবে। কোয়াগুলোকে ৪/৫ সেমি দৈর্ঘ্য এবং ১.৫/২ সেমি পুরুত্বে স্লাইস করে প্রতি কেজিতে ১ গ্রাম পটাসিয়াম মেটাবাইসালফাইট দ্রবণে ১০ মিনিট ডুবিয়ে রাখতে হবে। তারপর চালনি দিয়ে ছেঁকে নিয়ে কড়াইতে সয়াবিন তেল দিয়ে তাপ দিতে হবে। তেল গরম হয়ে আসলে স্লাইসগুলো টেলে চিকন কাঠির সাহায্যে মাঝে মাঝে নাড়তে হয় যাতে স্লাইসগুলো জট বাঁধতে না পারে।



এবার স্লাইসগুলো অল্প আঁচে হালকা হলুদ রঙ্গে ভেজে তুলতে হবে। তারপর কাঁঠালের চিপস পরিষ্কার ও শুকনো জায়গায় রেখে ঠান্ডা করে বোলের মধ্যে নিয়ে বিট লবন ও গোলমরিচ গুঁড়া ভালভাবে মিশাতে হবে। মেটালের ফয়েল প্যাকেটে কাঁঠালের চিপস ভরে বায়ুশূন্যভাবে সিল করে রাখতে হবে। এই অবস্থায় কাঁঠালের চিপস খাবার জন্য পরিবেশন কিংবা সংরক্ষণ করা যায়।

কাঁঠালের সুুদি

উপকরণ:

পাকা কাঁঠালের কোয়া- ১০/১২টি, দই- আধা কাপ, মধু- ১ টেবিল চামচ (স্বাদমত), বরফ- ৪/৫ টুকরা।

প্রস্তুত প্রণালী:

কাঁঠালের কোয়া থেকে বিচি আলাদা করে নিতে হবে। ব্লেন্ডারে কাঁঠাল, বরফ টুকরা, মধু দিয়ে খুব ভালো করে ব্লেন্ড করে গাসে ঢেলে পরিবেশন করুন ঝটপট তৈরি মজাদার কাঁঠালের সুুদি।



কাঁঠাল সত্ত্ব

উপকরণ:

কাঁঠালের রস- ১ কেজি, চিনি- ১৫০ গ্রাম, লবন- ১চিমটি।

প্রস্তুত প্রণালী:

পাকা কাঁঠালের রস করে নিতে হবে। চুলায় প্যান বসিয়ে তাতে রস, চিনি ও লবন ভালভাবে মেশাতে হবে। ঘন না হওয়া পর্যন্ত নাড়তে থাকতে হবে। ঘন হয়ে আসলে একটি স্টিল/সিলভারের পেট/ঢেঁতে সামান্য তেল ব্রাশ করে তাতে গোলাটা ঢেলে দিন। সূর্যালোকে ২ দিন শুকালে তৈরি হয়ে যাবে মজাদার কাঁঠাল সত্ত্ব।



কাঁঠাল বিচির বরফি

উপকরণ:

কাঁচা কাঁঠালের বিচি- ২ কাপ, চিনি- আধা কাপ, ক্ষীরসা- ১ কাপ, এলাচ- ৪টি, ঘি- ১ কাপ, কিসমিস- আধা কাপ, কাজু বাদাম- ১ টেবিল চামচ, পেস্টা বাদাম ১ টেবিল চামচ, দুধ- ১ কাপ।

প্রস্তুত প্রণালী:

কাঁঠালের বিচি ভালো করে সিদ্ধ করুন। দুধ দিয়ে ব্লেন্ড করে নিন। এবার প্যানে ঘি দিয়ে এলাচ ও কিসমিস দিন। ব্লেন্ড করা মিশ্রণটি ঢেলে দিন। চিনি দিয়ে নাড়তে থাকুন। ঘন হয়ে এলে ক্ষীরসা ও সব রকম বাদাম দিন। আঠালো হয়ে এলে নামিয়ে বরফি আকারে কেটে সাজিয়ে পরিবেশন করুন।



কাঁঠালের ক্যান্ডি

প্রস্তুত প্রণালী:

শক্ত ও আধা পাকা কাঁঠাল বেছে নিয়ে পরিষ্কার পানিতে ধুয়ে খোসা ছাড়িয়ে নিতে হবে। কোয়া থেকে বিচি আলাদা করে নিয়ে ২ সেমি দৈর্ঘ্য ও ১.৫ সেমি প্রস্থ টুকরা করে প্রতি কেজিতে ২০ গ্রাম ক্যালসিয়াম ল্যাকটেট ও ১ গ্রাম পটাসিয়াম মেটাবাইসালফাইট দ্রবনে ৬ ঘন্টা ডুবিয়ে রাখতে হবে। দ্রবণ থেকে টুকরা উঠিয়ে ভালভাবে ধুয়ে পানি মুক্ত করে ২৫ ডিগ্রী বিস্ক সিরায় মৃদু আঁচে তাপ দিয়ে ৩০ ডিগ্রী বিস্ক রাখতে হবে যাতে দ্রবণের অনুপাত ১:৩ থাকে। দ্বিতীয় দিন সকালে ৩৫ ডিগ্রী বিস্ক এবং বিকালে ৪০ ডিগ্রী বিস্ক রাখতে হবে। এ ভাবে তৃতীয় দিন সকাল ও বিকালে যথাক্রমে ৪৫ ডিগ্রী ও ৫০ ডিগ্রী বিস্ক আনতে হবে। চতুর্থ দিনে সারা ও টুকরার মোট ওজনের ০.৫% (কেজিতে ৫ গ্রাম) সাইট্রিক এসিড যোগে ৬০ ডিগ্রী বিস্ক আনতে হবে। এ ভাবে পঞ্চম দিনে ৭০ ডিগ্রী বিস্ক করে টুকরা দ্রবণ থেকে উঠিয়ে হালকাভাবে ধুয়ে সিরামুক্ত করে ছিদ্রযুক্ত ট্রে-তে রোদে শুকাতে (আমদতা ১৫%) হবে। পলিপ্ৰোপাইলিন প্যাকেটে কাঁঠালের ক্যান্ডি ভরে বায়ুশূন্যভাবে সিল করে সংরক্ষণ করতে হবে।



কাঁঠালের জ্যাম

উপকরণ:

কাঁঠালের পাল্ল- ১ কেজি, চিনি- ৭০০ গ্রাম, আনারসের পাল্ল- ৫০০ গ্রাম, সাইট্রিক এসিড- ০৭ গ্রাম, পেকটিন- ১০ গ্রাম, পটাশিয়াম মেটাবাই সালফাইট (কেএমএস)- ০.২৫ গ্রাম।

প্রস্তুত প্রণালী:

পাকা কাঁঠালকে কয়েক টুকরা করে কোষগুলোকে হাত দিয়ে তুলে বিচিগুলো আলাদা করে কোষগুলোকে সসপেনে নিয়ে ১৫ মিনিট জ্বালাতে হবে। ব্রেভারে বা হাত দিয়ে চেপে পাল্ল তৈরি করতে হবে। কাঁঠালের পাল্লকে ১:১ অনুপাতে অন্য পাল্লের সাথে মেশাতে হবে। পাল্লের মিশ্রণের সাথে চিনি মেশাতে হবে। চিনি মিশ্রিত পাল্ল ফ্রাইপ্যানে দিয়ে জ্বালাতে হবে। ঘন হয়ে আসলে নামিয়ে সূর্যালোকে ২ দিন শুকাতে হবে তাতে জলীয় অংশের পরিমাণ ৯%-১২% এ নেমে আসে।



সংরক্ষণ পদ্ধতি

কাঁচা কাঁঠাল সংরক্ষণ:

কাঁচা কাঁঠাল ভালো করে ছিলে নিয়ে টুকরা করে ধুয়ে ফ্রাইপ্যানে রেখে অল্প পরিমাণ পানি, সামান্য লবন ও হলুদ দিয়ে ১০ মিনিট সিদ্ধ করে নিতে হবে। সিদ্ধ করার সময় মাঝে একবার উপর নীচ করে দিতে হবে। এবার ভালো করে পানি ঝরিয়ে ঠান্ডা করে নিতে হবে। ঠান্ডা হলে জিপার লক ব্যাগ বা পলি ব্যাগে ভরে ফ্রিজে রেখে সারা বছর সংরক্ষণ করা যায়।

পাকা কাঁঠাল সংরক্ষণ:

কাঁঠালের কোষ থেকে বিচি আলাদা করে জিপার ব্যাগে একটা একটা করে বিছিয়ে ব্যাগের মুখ বন্ধ করে ডিপ ফ্রিজে রেখে সারা বছর ধরে রাখা যায়।

কাঁঠালের রস সংরক্ষণ:

কাঁঠালের কোষ থেকে বিচি আলাদা করে কোষগুলো ভাল করে হাত দিয়ে চটকে নিতে হবে। এরপর চালনিতে চেলে রস বের করে নিতে হবে। রসগুলো এয়ারটাইট বস্ত্রে ঢেলে ডিপ ফ্রিজে রেখে সারা বছর ব্যবহার করা যায়।

এঁচোড় (কাঁচা কাঁঠালের তরকারি)

উপকরণ:

কাঁচা কাঁঠাল- ৫ কেজি, চিংড়ি মাছ- ৫ কাপ, পেঁয়াজ কুঁচি- মাঝারি ২/৩ টি, মরিচ গুঁড়া- ৫ চা চামচ, হলুদ গুঁড়া- ৫ চা চামচ, জিরা গুঁড়া- ৫ চা চামচ, রসুন বাটা- ১ টেবিল চামচ, আদা বাটা- ১ টেবিল চামচ, এলাচি- ৪/৫ টি, দারুচিনিঃ ৪/৫ পিস, কাঁচা মরিচ- ৪/৫ টি, লবন- পরিমাণমত, তেল- সয়াবিন তেল ৫ কাপ, পানি- পরিমাণমত, পাঁচফোড়ন গুঁড়া- ৫ চা চামচ, ৫ চামচ চিনি (এটা না দিলেও চলে)।



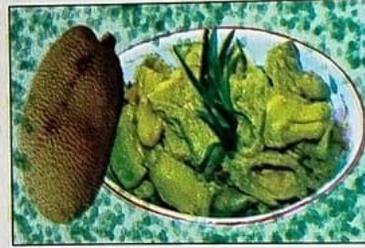
প্রস্তুত প্রণালী:

কাঁচা কাঁঠাল কেটে সিদ্ধ করে নিন। কড়াইতে তেল গরম করে পেঁয়াজ কুচি সামান্য ভেজে তাতে কাঁচা মরিচ, এলাচ এবং দারুচিনি দিয়ে দিন। পেঁয়াজ নরম হয়ে আসলে এতে আদা, রসুন বাটা দিয়ে আরো কিছুক্ষণ ভেজে তাতে চিংড়ি মাছ দিয়ে ভাঁজুন। সামান্য পানি দিয়ে কষাতে থাকুন। তেল উপরে উঠে আসলে সিদ্ধ করে রাখা কাঁঠাল দিয়ে কষাতে থাকুন। লবন দিন। কাঁঠাল ভালভাবে কষানো হলে (এখানে হাফ চামচ চিনি ছিটিয়ে দিন) এক কাপ পানি দিয়ে ঢাকনা দিয়ে ভেকে রাখুন, মিনিট ২০ মাঝারি আঁচে রাখুন। মাঝে মাঝে নেড়ে দিতে হবে। কাঁঠালের বিচি এবং আঁশ ভাল করে নরম হলে পাঁচফোড়নের গুঁড়া ছিটিয়ে দিন। সিদ্ধ না হলে পানি দিতে পারেন। মাখা মাখা হলে নামিয়ে নিন। তৈরি হয়ে গেল কাঁচা কাঁঠালের তরকারি এঁচোড়।

কাঁচা কাঁঠালের নিরামিষ

উপকরণ:

কাঁচা কাঁঠাল- টুকরো করা ২ কাপ, পেঁয়াজ কুচিঃ আধা কাপ, আদা বাটা- ১ চা চামচ, রসুন বাটা- ১ চা চামচ, গরম মসলার গুঁড়া- আধা চা চামচ, কালিজিরা- ১ চিমটি, হলুদ গুঁড়া- আধা চা চামচ, কাঁচামরিচ- ৪-৫টি, তেলঃ ২ টেবিল চামচ, লবণ- স্বাদমতো।



প্রস্তুত প্রণালী:

কাঁচা কাঁঠালকে ছোট ছোট টুকরো করে সিদ্ধ করতে হবে। কড়াইয়ে তেল দিয়ে পেঁয়াজ ভেজে তাতে একে একে আদা বাটা, রসুন বাটা, হলুদ গুঁড়া, লবন দিয়ে কষিয়ে নিতে হবে। কষানো মসলায় কাঁঠাল টুকরো ঢেলে দিয়ে ৫-৭ মিনিট ঢেকে রাখতে হবে। ঢাকনা খুলে কালিজিরা, কাঁচামরিচ দিয়ে নেড়ে ৪-৫ মিনিট দমে রেখে নামিয়ে পরিবেশন করুন।

কাঁচা কাঁঠালে গরুর মাংস

উপকরণ:

গরুর মাংস- আধা কেজি, কাঁচা কাঁঠাল টুকরা- ২ কাপ, মরিচ গুঁড়া- ২ টেবিল চামচ, খনে গুঁড়া- ১ টেবিল চামচ, হলুদ গুঁড়া- ১ চা চামচ, জিরা বাটা- ১ চা চামচ, পেঁয়াজ কাটা- আধা কাপ, রসুন বাটা- ২ টেবিল চামচ, আদা বাটা- ১ টেবিল চামচ, তেল- ১ কাপ, এলাচ- ২টি, দারুচিনি- ২/৩ টুকরা, তেজপাতা- ২/৩টি, লবণ- স্বাদমতো।



প্রস্তুত প্রণালী:

প্রথমে গরুর মাংসগুলো কেটে টুকরা করে নিন। এবার সব মসলা, তেল মাংসের সঙ্গে মাখিয়ে চুলায় বসান। ভালোভাবে কষানো হলে পানি দিয়ে দিন। মাংস সিদ্ধ হয়ে পানি শুকিয়ে এলে কাঁঠালের টুকরোগুলো দিয়ে দিন। ভালোভাবে কষানো হলে আবার একটু পানি দিয়ে রান্না করুন। মাংস হয়ে গেলে মাখা মাখা হলে নামিয়ে নিন। তৈরি হয়ে গেল কাঁচা কাঁঠাল দিয়ে গরুর মাংস ভুনা।

কাঁচা কাঁঠালে রুই মাছ

উপকরণ:

কাঁচা কাঁঠালের টুকরো সিদ্ধ করা- ২৫০ গ্রাম, রুই মাছের টুকরো- ৪টি, পেঁয়াজ কুচি- আধা কাপ, পেঁয়াজ বাটা- ১ টেবিল চামচ, আদা বাটা- ১ চা চামচ, রসুন বাটা- ১ চা চামচ, জিরা বাটা- ১ চা চামচ, হলুদ গুড়া- ১ চা চামচ, মরিচ গুড়া- ১ চা চামচ, কাঁচা মরিচ- ৪-৫টি, তেল- আধা কাপ, লবণ- স্বাদমতো।



প্রস্তুত প্রণালী:

একটি পাত্রে সামান্য লবণ ও হলুদ দিয়ে কাঁচা কাঁঠাল টুকরোগুলো সিদ্ধ করে নিতে হবে। অন্য একটি পাত্রে তেল দিয়ে গরম তেলে পেঁয়াজ কুচি দিয়ে বাদামি করে ভেজে নিয়ে সঙ্গে সব মসলা দিয়ে সামান্য পানি দিয়ে ভালোভাবে কষিয়ে নিতে হবে। কষানো মসলায় মাছ টুকরো দিয়ে ৪-৫ মিনিট কষাতে হবে। কষানো মাছ একটি বাটিতে তুলে রাখতে হবে। বাকি মসলায় সিদ্ধ করা কাঁঠাল দিয়ে ভালোভাবে কষিয়ে নিতে হবে। এবার ঢাকনা খুলে পরিমাণমতো পানি দিয়ে কষানো মাছ উপরে বিছিয়ে দিয়ে ঢেকে দিতে হবে ১০ মিনিটের জন্য। কাঁচামরিচ দিয়ে নামিয়ে পরিবেশন করুন মজাদার কাঁচা কাঁঠালে রুই মাছ।

কাঁচা কাঁঠালের ভর্তা

উপকরণ:

কাঁচা কাঁঠাল বাটা- ১ কাপ, পেঁয়াজ কুচি- আধা কাপ, সরিষাবাটা- আধা কাপ, আদাবাটা- আধা চা চামচ, রসুনবাটা- ১ চা চামচ, সরিষার তেল- পরিমাণমতো, কাঁচা মরিচ- ৩/৪টি, হলুদ গুড়া- সিকি চা চামচ, লবণ- স্বাদমতো, মরিচ গুড়া- আধা চা চামচ, চিনি- ১ চিমটি, লেবুর রস- ১ চা চামচ, লেবুর খোসা কুচি করা- ১ চা চামচ।



প্রস্তুত প্রণালী:

কাঁঠাল স্বেদ করে বেটে নিতে হবে। পাত্রে তেল দিয়ে পেঁয়াজ বাদামি করে ভাজুন, এতে সব বাটা ও গুড়া মসলা দিয়ে কষিয়ে কাঁঠাল বাটা দিয়ে নাড়তে হবে। মসলার সঙ্গে ভালোভাবে মিশে গেলে সরিষাবাটা ও কাঁচা মরিচ দিয়ে নাড়তে হবে। প্রয়োজনে হাত-ছিটা পানি দেওয়া যেতে পারে। নাড়তে নাড়তে যখন ভর্তা আঠালো হয়ে আসবে, তখন চিনি, লেবুর রস ও লেবুর খোসা কুচি দিয়ে দুই মিনিট চুলায় রেখে নামাতে হবে। এরপর গরম ভাতের সঙ্গে পরিবেশন করতে হবে।

কাঁচা কাঁঠালের আচার

উপকরণ:

কাঁচা কাঁঠালের টুকরা সিদ্ধ করা- ২কাপ, সরিষা বাটা- ১ টেবিল চামচ, রসুন কুচি- ১ টেবিল চামচ, শুকনা মরিচ- ২/৩টি, হলুদ গুড়া- ১ চা চামচ, মরিচ গুড়া- আধা চা চামচ, সরিষার তেল- আধা কাপ, পাঁচফোড়ন- ১ চা চামচ, জিরার গুড়া- আধা চা চামচ, চিনি- ১ চা চামচ, তেঁতুলের কাথ- ১ টেবিল চামচ, ভিনেগার- ২ টেবিল চামচ, লবন- প্রয়োজনমতো।



প্রস্তুত প্রণালী:

প্রথমে কাঁঠালের টুকরা হালকা সিদ্ধ করে পানি ঝরিয়ে নিন। প্যানে তেল গরম করে তাতে পাঁচফোড়ন, শুকনা মরিচ ও রসুন কুচি দিয়ে ভেজে নিন। তাতে কাঁঠাল দিয়ে ভালো করে কষাতে থাকুন। হলুদ ও মরিচের গুড়া দিয়ে কষিয়ে নিন। তেঁতুলের কাথ ও জিরার গুড়া দিয়ে মৃদু আর্চে বসিয়ে রাখুন। মাঝে মাঝে নেড়ে দিতে হবে যেন নিচে লেগে না যায়। তেল ওপরে উঠে আসলে নামিয়ে নিন। তৈরি হয়ে গেল মজাদার কাঁঠালের আচার।

কাঁচা কাঁঠালের পপকর্ন

উপকরণ:

কাঁচা কাঁঠালের সিদ্ধ- ২ কাপ, পেঁয়াজ কুচি- ২ টেবিল চামচ, কাঁচামরিচ কুচি- ৪/৫টি, গোলমরিচ গুঁড়া- আধা চা চামচ, ডিম- ১টি, ময়দা- আধা কাপ, গরম মসলা- আধা চা চামচ, কর্ণ ফ্লাওয়ার- ২ চা চামচ, তেল- ভাজার জন্য, লবণ- স্বাদমতো।



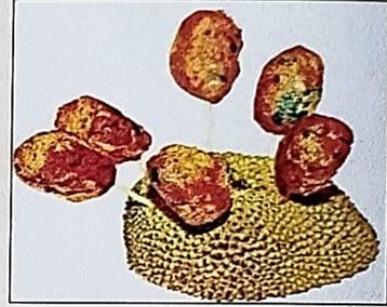
প্রস্তুত প্রণালী:

একটি বাটিতে সব উপকরণ একসঙ্গে ভালোভাবে মেখে নিতে হবে। এরপর গরম তেলে পেঁয়াজুর মতো ছোট ছোট করে বাদামি করে ভেজে তুলতে হবে। ভাজা শেষ হলে বিট লবণ দিয়ে পরিবেশন করুন মচমচে মুখরোচক কাঁচা কাঁঠালের পপকর্ন।

কাঁঠালের কাঠি কাবাব

উপকরণ:

কাঁঠাল স্বেদ করে বাটা- ১ কাপ, পাউরুটি- ২ টুকরা, জিরা ভাজা গুঁড়া- ১ চা চামচ, কাঁচামরিচ কুচি -১ চা চামচ, লেবুর খোসার কুচি -১ চা চামচ, লেবুর রস- ১ টেবিল চামচ, ডিম- ১টি, বিস্কুটের গুঁড়া- সিকি কাপ, লবণ স্বাদমতো, তেল- ভাজার জন্য পরিমাণমত।



প্রস্তুত প্রণালী:

সব একসঙ্গে মেখে কাঠির মধ্যে গঁেখে বিস্কুটের গুঁড়া মিশিয়ে ডুবোতেলে লাল করে ভাজতে হবে। এবার চাটনির সঙ্গে গরম গরম কাঠি কাবাব পরিবেশন করুন।

কাঁঠালের পাকোড়া

উপকরণ:

কাঁচা কাঁঠাল- আধা কেজি, আদাবাটা- ১ চামচ, রসুনবাটা- ১ চামচ, কাঁচামরিচ কুচি- ১ টেবিল চামচ, পেস্তা বাদাম- ২ টেবিল চামচ (থেলে নিতে হবে), কালোজিরা- ১ টেবিল চামচ, লবন- পরিমাণমত, হলুদ- ১ চামচ, আলু- ১ টা (বড় সাইজ), তেল- ভাজার জন্য।



প্রস্তুত প্রণালী:

প্রথমে কাঁচা কাঁঠালের টুকরো ও আলু সিদ্ধ করে নিতে হবে। তারপর পানি ঝরিয়ে কাঁঠালের টুকরো ও আলু হাত দিয়ে মেখে নিতে হবে। এরপর তেল বাদে অন্য সব উপকরণ ভালোভাবে মিশিয়ে নিতে হবে। এবার চুলায় কড়াই বসিয়ে তেল দিতে হবে। তেল গরম হলে পাকোড়ার মত সাইজ করে ভাজতে হবে। তৈরি হয়ে গেল মচমচে গরম গরম পাকোড়া।

কাঁচা কাঁঠালের বার্গার

উপকরণ:

কাঁচা কাঁঠাল- ৩ কাপ, আদা বাটা- ১ চা চামচ, রসুন বাটা- ১ চা চামচ, গরম মসলা গুড়া- ১ চা চামচ, বেসনঃ ২ টেবিল চামচ, টমেটোর সস- ২ টেবিল চামচ, সয়া সস- ১ টেবিল চামচ, ডিম- ১টি, গোল মরিচের গুড়া- ১ টেবিল চামচ, ব্রেডক্রাম- ২ টেবিল চামচ, তেল- ভাজার জন্য, লবণ- স্বাদমতো।



প্রস্তুত প্রণালী:

প্রথমে কাঁঠাল সিদ্ধ করে পানি ঝরিয়ে বেটে নিতে হবে। এরপর বেটে রাখা কাঁঠালের সাথে তেল বাদে সব উপকরণ ভালোভাবে মিশিয়ে নিতে হবে। তারপর চুলায় ফাইপ্যান বসিয়ে ২ টেবিল চামচ তেল দিতে হবে। তেল গরম হলে পেটিগুলো ভেজে নিতে হবে। বেশি তেল দেয়া যাবে না। অল্প অল্প করে তেল দিয়ে ভাজতে হবে। এই ফাঁকে বার্গারের বানটি মাঝখানে পাশ দিয়ে কেটে একটু সেকে নিতে হবে। বানের নিচের অংশে সস মেখে বার্গারের পেটি বসিয়ে দিতে হবে। পেটির উপরে টমেটো শসা দিয়ে উপরে আরেকটু সস দিতে হবে। তৈরী হয়ে গেল মজাদার কাঁঠালের বার্গার।

(সস তৈরীর রেসিপি: গুড়ো দুধ- ১ টেবিল চামচ, টমেটোর সস- ৩ টেবিল চামচ, মেয়োনিজ- ২ টেবিল চামচ, চিনি- ১ টেবিল চামচ, সরিষার তেল- আধা টেবিল চামচ। সব উপকরণগুলো ভালভাবে মিস্র করে নিতে হবে। এই সসটি বার্গারের স্বাদ অনেকটা বাড়িয়ে দেবে।)

কাঁচা কাঁঠালের সাসলিক

উপকরণ:

কাঁচা কাঁঠাল (কিউব করে কাটা)- ৫০০ গ্রাম, সবুজ ক্যাপসিকাম- ২টি, পেঁয়াজ- ৩টি, টমেটো- ৩টি, আদা পেস্ট- ১ চা চামচ, রসুন পেস্ট- ১ চা চামচ, লেবুর রস- ৩ টেবিল চামচ, মরিচ গুঁড়া- ১ চা চামচ, টক দই- ১৫০ গ্রাম, গোলমরিচ গুঁড়া- আধা চা চামচ, ভাজা জিরার গুঁড়া- ১ চা চামচ, ভাজা ধনে গুঁড়া- ১ চা চামচ, চ্যাট মশলা- ১ চা চামচ, ময়দা- ৩ টেবিল চামচ, তেল- ২ টেবিল চামচ, লবণ- স্বাদমত।



প্রস্তুত প্রণালী:

প্রথমে কাঁঠালের টুকরার সাথে লেবুর রস, আদা পেস্ট, রসুন পেস্ট, লবণ, গোল মরিচ গুঁড়া, লাল মরিচ গুঁড়া, জিরা গুঁড়া, ধনে গুঁড়া, চ্যাট মশলা, টক দই দিয়ে খুব ভাল করে মেশান। মেশানো হয়ে গেলে ১ ঘন্টা মেরিনেট করার জন্য রেখে দিন। এখন ক্যাপসিকাম, পেঁয়াজ, টমেটো চারকোনা করে কাটুন। এরপর সবজিগুলো মেরিনেইট করা কাঁঠালের সাথে মিশিয়ে রাখুন ১০ মিনিট। কাঠিগুলো আধা ঘন্টা পানিতে ভিজিয়ে রাখুন। এতে করে কাঠি পুড়ে যাবে না। এখন সাসলিক কাঠির মধ্যে কাঁঠাল, পেঁয়াজ, টমেটো, ক্যাপসিকাম এক এক করে ঢুকিয়ে রাখুন। এবার প্যানে তেল দিয়ে কাঠি গুলো দিয়ে দিন। ঢাকনা দিয়ে ১০ মিনিট অপেক্ষা করুন। এবার ঢাকনা খুলে ভেজে নিন। ব্যস তৈরি হয়ে গেল মজাদার স্বাদের কাঁচা কাঁঠালের সাসলিক।

কাঁচা কাঁঠালের কোণ্ডাকারি

উপকরণ (ক):

কাঁঠালবাটা- ২ কাপ, পাউরুটি- ২ টুকরা, আদা বাটা- ১ চা-চামচ, মরিচ গুঁড়া- ১ চা-চামচ, রসুনবাটা- আধা চা-চামচ, ডিম- ১টা, জিরা গুঁড়া- ১ চা-চামচ, পেঁয়াজ বেরেস্তা- ২ টেবিল চামচ, লবণ- পরিমাণমতো, গরম মসলা গুঁড়- আধা চা-চামচ, কর্নফ্লাওয়ার- ২ টেবিল চামচ। **প্রণালি:** সব উপকরণ একসঙ্গে মাথিয়ে গোল কোণ্ডা বানিয়ে হালকা বাদামি করে ভেজে তুলতে হবে।



উপকরণ (খ):

তেল এক কাপের একটু কম, আদাবাটা ১ টেবিল চামচ, পেঁয়াজবাটা ৪ টেবিল চামচ, রসুনবাটা ১ চা-চামচ, পেঁয়াজ বেরেস্তা আধাকাপ, ধনেবাটা এক চা-চামচ, টক দই ৪ টেবিল চামচ, মরিচ গুঁড়া ১ চা-চামচ, টমেটোর সস ২ টেবিল চামচ, এলাচি-দারচিনি ৩-৪ চা-চামচ, দুধ ১ কাপ, পেঁয়াজ কুচি ২ টেবিল চামচ, ঘি ১ চা-চামচ।

প্রস্তুত প্রণালী:

পাত্রে তেল গরম হলে পেঁয়াজ কুচি দিয়ে ২-৩ মিনিট ভাজার পর সব মসলা একে একে দিয়ে ভুনতে হবে। দুধ ও অল্প পানি দিয়ে ঝোল দিতে হবে। ফুটে উঠলে কোণ্ডাগুলো দিয়ে মাঝারি আঁচে দমে রাখতে হবে। ঝোল মাখা হলে ঘি ও বেরেস্তা দিয়ে পাঁচ মিনিট দমে রেখে নামিয়ে পরিবেশন করতে হবে।

কাঁচা কাঁঠালের বিরিয়ানি

উপকরণ:

কাঁচা কাঁঠালের টুকরা- ৫০০ গ্রাম, আদাবাটা- ১ টেবিল চামচ, তেল ও ঘি- এক কাপের একটু কম, রসুনবাটা- ১ চা-চামচ, পেঁয়াজ কুচি- আধা কাপ, পেঁয়াজ-বেরেস্তা- ২ টেবিল চামচ, দারুচিনি ও এলাচ ৩টি করে, টমেটো কুচি- ১টি, টক দই- আধা কাপ, চিনি- ১ চা-চামচ, আলুবোখারা- ৪-৫টি, কাঁচা মরিচ- ৮-১০টা, বিরিয়ানির মসলা- ১ টেবিল চামচ, কেওড়া জল- ২ টেবিল চামচ, ছোট গোলআলু- ২৫০ গ্রাম। পোলাও চাল- ২ কাপ, পানি- ৩ কাপ, গুঁড়াদুধ- ২ টেবিল চামচ, লবণ- পরিমাণমতো।



বিরিয়ানির মসলা: এলাচি, দারুচিনি, জায়ফল, জয়ত্রী, শাহিজিরা, সাদা গোল মরিচ ও লবঙ্গ। এ মসলাগুলো অল্প অল্প নিয়ে হালকা ভেজে গুঁড়া করে নিলেই বিরিয়ানির মসলা হয়ে যাবে।

প্রস্তুত প্রণালী:

পাত্রে তেল, ঘি দিয়ে ছোট আলু ভেজে তুলতে হবে। বাকি তেলে পেঁয়াজ ও কাঁচা মরিচ একটু ভেজে আদা, রসুন, গরম মসলা ও টক দই দিয়ে কষাতে হবে। এতে কাঁঠালের টুকরাগুলো দিয়ে কষাতে হবে। সেদ্ধর জন্য অল্প পানি দিতে হবে। টমেটো কুচি করে দিতে হবে। কেওড়া জল ও আলুবোখারা দিয়ে দিতে হবে। সেদ্ধ হয়ে পানি শুকালে নামানোর আগে ১ চা-চামচ বিরিয়ানির মসলা দিয়ে নামিয়ে ঢেকে রাখতে হবে। পোলাও রান্নার জন্য পাত্রে চাল বাদে সবকিছু একসঙ্গে ফুটিয়ে নিন। এতে ১০ মিনিট ভিজিয়ে রাখা চাল দিয়ে দিন। চালের পানি সমান হলে তাওয়ার ওপর দমে বসান। ১০ মিনিট পর রান্না কাঁঠাল ও ভাজা আলু পোলাওয়ের সঙ্গে ভালোভাবে মিশিয়ে ১৫ মিনিট দমে রেখে রান্নার পর গরম গরম পরিবেশন করুন।

কাঁঠালের কাটলেট

উপকরণ:

কাঁচা কাঁঠাল- ৩ কাপ, পেঁয়াজ-১টি, মাংসের কিমা- আধা কাপ (গরু/খাসি/মুরগী), রসুন বাটা- আধা চা চামচ, আদা বাটা- ১ চা চামচ, কাঁচা মরিচ কুচি- ১ চা চামচ, সয়া সস- ২ চা চামচ, হলুদ গুড়া- সামান্য, টেপ্টিং সল্ট- পরিমাণমত, ব্রেডক্রাম- প্রয়োজনমত, ডিম- ১টি।



প্রস্তুত প্রণালী:

ভাপানো কাঁঠাল বাটিতে নিয়ে ভালভাবে মেখে নিতে হবে। খেয়াল রাখতে হবে যাতে এটি পেপ্টের মত না হয়। ব্রেডক্রাম বাদে মাংসের কিমাসহ সব মসলা মিশিয়ে নিতে হবে। ১৫-২০ মিনিট রেফ্রিজারেটরে রাখতে হবে। এরপর গোলাকৃতির করে ফেটানো ডিমে চুবিয়ে ব্রেডক্রামে গড়িয়ে ডুবো তেলে ভেজে নিলেই হয়ে যাবে কাঁঠালের কাটলেট।

কাঁচা কাঁঠালের কাবাব

উপকরণ:

কাঁচা কাঁঠাল- ৩ কাপ, পেঁয়াজ কুচি- ২ টেবিল চামচ, আদা বাটা- আধা চা চামচ, রসুন বাটা- আধা চা চামচ, মরিচ গুড়া- ১ চা চামচ, হলুদ গুড়া- আধা চা চামচ, জিরা গুড়া- আধা চা চামচ, গরম মসলা গুড়া- আধা চা চামচ, বেসন- ২ টেবিল চামচ, ধনিয়া পাতা- ২ টেবিল চামচ, কাঁচা মরিচ- ১ টেবিল চামচ, টোস্টের গুড়া- পরিমাণমতো, তেল- ভাজার জন্য, লবণ- স্বাদমতো।



প্রস্তুত প্রণালী:

একটি পাত্র চুলায় বসিয়ে দিয়ে তাতে ১ টেবিল চামচ পরিমাণ তেল দিয়ে একে একে আদা, রসুন, হলুদ, মরিচ গুড়া, জিরার গুড়া ও লবণ দিয়ে কষিয়ে নিতে হবে। এরপর বেসন দিয়ে আবার কষাতে হবে। এবার আগে থেকে বেটে রাখা কাঁঠাল দিয়ে ভালোভাবে মিশিয়ে নিতে হবে। গরম মসলার গুড়া দিয়ে মিশাতে হবে। ধনিয়াপাতা, কাঁচা মরিচ ও পেঁয়াজ কুচি দিয়ে খুব ভাল করে মিশিয়ে নিতে হবে। এবার চুলা থেকে নামিয়ে একটু ঠাণ্ডা করে নিয়ে টোস্টের গুড়া দিয়ে মিশিয়ে নিতে হবে। কাবাবের আকারে তৈরি করে গরম তেলে বাদামি করে ভেজে তুলতে হবে। তৈরি হয়ে গেল মজাদার কাঁচা কাঁঠালের কাবাব।

কাঁচা কাঁঠালের চপ

উপকরণ:

কাঁঠাল টুকরা - ২ কাপ, পেঁয়াজ- ৪টি, ছোলার ডাল- আধা কাপ, জিরা গুড়া- ১ চা চামচ, আদা কুচি- ১ টেবিল চামচ, আস্ত শুকনো মরিচ- ৮টি, রসুন কুচি- ১ টেবিল চামচ, টোস্ট বিস্কুটের গুড়া- ২ টেবিল চামচ, ডিম- ১টি, কর্নফ্লাওয়ার- ২ টেবিল চামচ, কাবাব মসলা- ১ চা চামচ, এলাচ, দারুণচিনি, তেজপাতা- ৩টি করে, ভাজার জন্য তেল ও লবণ- পরিমাণমতো।

প্রস্তুত প্রণালী:

কাঁচা কাঁঠাল কেটে সামান্য হলুদ দিয়ে পানিতে ১৫ মিনিট ভিজিয়ে রাখতে হবে। ডিম, কাবাব মসলা, কর্নফ্লাওয়ার ও তেল বাদে বাকি সব উপকরণ পরিমাণমতো পানি দিয়ে সেদ্ধ করে বেটে নিতে হবে। এবার ডিম, কাবাব মসলা, কর্নফ্লাওয়ার দিয়ে ভালোভাবে মিশিয়ে নিতে হবে। চপের আকার করে বিস্কুটের গুড়া মিশিয়ে ডুবো তেলে ভেজে নিলেই তৈরি হয়ে যাবে মজাদার কাঁচা কাঁঠালের চপ।



Jackfruit cutlet

Ingredients:

Raw jackfruit- 3 cups, Onion-1, Minced meat- half a cup (beef/beef/chicken), Garlic paste- half teaspoon, Ginger paste-1 teaspoon, green chillies chopped-1 teaspoon, Soya sauce-2 teaspoon spoon, Turmeric powder- little, tasting salt- in quantity, Breadcrumb- as required, Egg- 1.

Method of preparation:

Take the steamed jackfruit in a bowl and mix well. Care should be taken that it does not turn into a paste. All spices should be mixed with minced meat except breadcrumbs. Keep in the refrigerator for 15-20 minutes. After that, cut into balls, dip in beaten egg, roll in breadcrumbs and fry in deep oil to make jackfruit cutlets.

Raw jackfruit kebabs

Materials:

Raw jackfruit- 3 cups, chopped onion- 2 tbsp, ginger paste- half teaspoon, garlic paste- half teaspoon, chili powder- 1 teaspoon, turmeric powder- half teaspoon, cumin powder- half teaspoon, garam masala Flour- half a teaspoon, gram flour- 2 tablespoons, coriander leaves- 2 tablespoons, green chillies- 1 tablespoon, toast powder- as much, oil- for frying, salt- as per taste.

Method of preparation:

Place a pot on the stove and put 1 tablespoon of oil in it and add ginger, garlic, turmeric, chili powder, cumin powder and salt one by one. Then grind it again with besan. Now mix well with jackfruit that has been beaten before. Mix with garam masala powder. Mix well with chopped coriander leaves, green chilli and onion. Now take it out of the oven and let it cool a little and mix it with toast powder. Make kebabs and fry in hot oil until brown. Delicious raw jackfruit kebabs are ready.

Chop raw jackfruit

Materials:

Jackfruit pieces 2 cups, Onion- 4, Chickpeas- half a cup, Cumin powder- 1 teaspoon, Ginger crushed- 1 tablespoon, Whole dry chillies- 8, Garlic minced- 1 tablespoon, Toast biscuit powder- 2 tablespoons, Egg- 1, Cornflower- 2 tbsp, Kebab Masala- 1 tsp, Cardamom, Cinnamon, Bay leaves- 3 each, oil and salt for frying- in quantity.

Method of preparation:

Cut raw jackfruit and soak it in water for 15 minutes with a little turmeric. All the remaining ingredients except eggs, kebab masala, cornflower and oil should be boiled with sufficient amount of water. Now mix well with egg, kebab masala, cornflower. A delicious raw jackfruit chop will be prepared by mixing biscuit powder and frying it in oil.

Raw Jackfruit Koptakari

Materials (a):

Kathalbata- 2 cups, bread- 2 pieces, ginger paste- 1 teaspoon, chili powder- 1 teaspoon, garlic paste- half teaspoon, egg- 1, cumin powder- 1 teaspoon, onion powder- 2 tablespoons spoon, salt- in quantity, garam masala powder- half teaspoon, cornflower- 2 tablespoons. Method: Knead all the ingredients together and fry them until light brown.

Materials (b):

A little less than a cup of oil, ginger 1 tablespoon, onion paste 4 tablespoons, garlic paste 1 teaspoon, onion paste half a cup, coriander paste one teaspoon, sour yogurt 4 tablespoons, chili powder 1 teaspoon, tomato sauce 2 tablespoons, cardamom-cinnamon 3-4 teaspoons, milk 1 cup, chopped onion 2 tablespoons, ghee 1 teaspoon.

Method of preparation:

When the oil is hot in the pot, fry the chopped onions for 2-3 minutes and then fry all the spices one by one. Make broth with milk and little water. When it boils, it should be kept on medium flame with the koptas. When the broth is spread, it should be simmered for five minutes with ghee and beresta and served.

Raw jackfruit biryani

Materials:

Raw jackfruit pieces- 500 grams, ginger- 1 tablespoon, oil and ghee- a little less than a cup, garlic paste- 1 teaspoon, chopped onion- half a cup, onion-barista- 2 tablespoons, cinnamon and cardamom 3 each, tomatoes Kuchi-1, sour curd-half cup, sugar-1 teaspoon, potato-4-5, green chilli-8-10, biryani masala-1 tablespoon, kewra water-2 tablespoon, small potato-250 grams. Boil rice- 2 cups, water- 3 cups, milk powder- 2 tablespoons, salt as needed.

Biryani spices: cardamom, cinnamon, nutmeg, jaitri, shahijira, white pepper and cloves. If these spices are taken little by little and lightly fried, then the biryani masala will become.

Method of preparation:

Fry small potatoes with oil and ghee in a pot. Fry onions and green chillies in remaining oil and add ginger, garlic, garam masala and sour curd. Grind the pieces of jackfruit in it. Little water should be given for boiling. Tomato should be chopped. Keora should be served with water and potatoes. Boiled water should be covered with 1 teaspoon biryani masala before draining. To cook polao, boil everything except rice in a pot. Add the soaked rice for 10 minutes. When the water of the rice is equal, put it on the pan. After 10 minutes, mix well with cooked jackfruit and fried potato polawa, keep it for 15 minutes and serve hot after cooking.

Raw jackfruit burgers

Ingredients:

Raw jackfruit - 3 cups, ginger paste - 1 teaspoon, garlic paste - 1 teaspoon, garam masala powder - 1 teaspoon, besan: 2 tablespoons, tomato sauce - 2 tablespoons, soy sauce - 1 tablespoon, egg - 1 , chilli powder- 1 tsp, breadcrumbs- 2 tsp, oil- for frying, salt- to taste.

Method of preparation:

First boil the jackfruit and drain the water. Then mix all the ingredients except the oil with the jackfruit in the batter. Then place the frypan in the oven and add 2 tablespoons of oil. When the oil is hot, fry the patties. Do not add more oil. Fry little by little with oil. In this gap, the burger bun should be cut in the middle and baked a little. Put sauce on the lower part of the bun and place the burger patty. Put some more sauce on top of the patty with tomato cucumber. Delicious jackfruit burgers are ready.

(Recipe for making sauce: milk powder-1 tablespoon, tomato sauce-3 tablespoons, mayonnaise-2 tablespoons, sugar-1 tablespoon, mustard oil-half tablespoon. Mix all the ingredients well. This sauce gives the taste of burgers. will greatly increase.)

Raw jackfruit saslik

Ingredients:

Raw jackfruit (cut into cubes)- 500 grams, green capsicum- 2, Onion- 3, Tomato- 3, Ginger paste- 1 teaspoon, Garlic paste- 1 teaspoon, Lemon juice- 3 tablespoons, Chilli powder- 1 teaspoon spoon, sour curd- 150 grams, pepper powder- half teaspoon, roasted cumin powder- 1 teaspoon, roasted coriander powder- 1 teaspoon, chat masala- 1 teaspoon, flour- 3 tablespoons, oil- 2 tablespoons, Salt - to taste.

Method of preparation:

First mix the kathal pieces with lemon juice, ginger paste, garlic paste, salt, red chilli powder, red chilli powder, cumin powder, coriander powder, chat masala, sour curd very well. Once mixed, leave to marinate for 1 hour. Now cut capsicum, onion, tomato into squares. Then mix the vegetables with the marinated jackfruit for 10 minutes. Soak the sticks in water for half an hour. This will not burn the stick. Now put jackfruit, onion, tomato, capsicum one by one in the sausage stick. Now put the sticks in the pan with oil. Cover and wait for 10 minutes. Now open the lid and fry. The delicious taste of raw jackfruit saslik is ready.

Raw Jackfruit Popcorn

Ingredients:

Boiled jackfruit- 2 cups, chopped onion- 2 tbsp, chopped green chillies- 4/5, pepper powder- half teaspoon, egg- 1, flour- half cup, garam masala- half teaspoon, corn flower- 2 teaspoon , oil- for frying, salt- to taste.

Method of preparation:

Mix all the ingredients well in a bowl. After that, it should be fried in hot oil into small pieces like onions. After roasting, serve with a pinch of salt for crunchy and delicious raw jackfruit popcorn.

Jackfruit stick kebabs

Ingredients:

Boiled jackfruit batter- 1 cup, Bread- 2 pieces, Cumin roasted powder- 1 tsp, Chilli powder- 1 tsp, Lemon peel-1 tsp, Lemon juice- 1 tbsp, Egg- 1, Biscuit powder- Sikki cup, salt to taste, oil- as much for frying.

Method of preparation:

All should be kneaded together into a stick, mixed with biscuit powder and deep fried in oil. Now serve hot Kathi Kebabs with chutney.

Jackfruit Pakora

Ingredients:

Raw kathal- half a kg, Ginger- 1 spoon, Garlic paste- 1 spoon, Crushed green pepper- 1 tablespoon, Pistachio nuts- 2 tablespoons (must be crushed), Black cumin- 1 tablespoon, Salt- as much, Turmeric- 1 spoon, Potato- 1 (big size), oil- for frying.

Method of preparation:

First, raw jackfruit pieces and potatoes should be boiled. Then drain the water and knead the jackfruit pieces and potatoes with your hands. After that, all other ingredients except oil should be mixed well. Now place the pan in the oven and add oil. When the oil is hot, fry it in the size of pakoras. Hot pakoras are ready.

Roo fish in raw jackfruit

Materials:

Boiled raw jackfruit slices- 250 gms, roe fish slices- 4, chopped onion- half cup, onion paste- 1 tablespoon, ginger paste- 1 teaspoon, garlic paste- 1 teaspoon, cumin paste- 1 teaspoon, turmeric Powder- 1 teaspoon, Chilli powder- 1 teaspoon, Green chillies- 4-5, Oil- half a cup, Salt- to taste.

Method of preparation:

Boil raw jackfruit pieces with little salt and turmeric in a pot. In another vessel, add oil to the hot oil and fry the chopped onions until brown and mix well with all the spices and a little water. Grind the fish pieces in the ground masala for 4-5 minutes. Keep the grated fish in a bowl. Grind the rest of the masala well with the boiled jackfruit. Now open the lid and spread the grated fish with enough water and cover it for 10 minutes. Drizzle with green chillies and serve the delicious Kacha Kanthalle Rui Fish.

Raw jackfruit filling

Ingredients:

Raw jackfruit paste- 1 cup, chopped onion- half cup, mustard paste- half cup, ginger paste- half teaspoon, garlic paste- 1 teaspoon, mustard oil- as much, green chillies- 3/4, turmeric powder- 1 teaspoon, salt - To taste, Chilli powder- half teaspoon, Sugar- 1 pinch, Lemon juice- 1 teaspoon, Grated lemon peel- 1 teaspoon.

Method of preparation:

Jackfruit should be boiled and pounded. Fry the onion in oil in a pot until brown, add all the batter and powdered masala and stir in the jackfruit batter. When mixed well with the masala, stir it with mustard paste and green chillies. Hand-sprinkled water can be given if necessary. When the bharta becomes sticky by stirring, add sugar, lemon juice and grated lemon peel and keep it in the oven for two minutes. Then serve with hot rice.

Pickled raw jackfruit

Ingredients:

Boiled raw jackfruit pieces- 2 cups, mustard paste- 1 tablespoon, minced garlic- 1 tablespoon, dry chillies- 2/3, turmeric powder- 1 teaspoon, chili powder- half teaspoon, mustard oil- half cup, Panchphodan - 1

teaspoon, cumin powder - half a teaspoon, sugar - 1 teaspoon, tamarind pulp - 1 tablespoon, vinegar - 2 tablespoons, salt - as required.

Method of preparation:

First boil the jackfruit pieces lightly and drain the water. Heat oil in a pan and fry panchphodon, dry chillies and garlic cloves in it. Keep grinding it well with jackfruit. Grind with turmeric and chilli powder. Add turmeric powder and cumin powder and keep it on low heat. Sometimes you have to shake it so that it does not stick to the bottom. If the oil rises to the top, take it off. Delicious jackfruit pickle is ready.

Anchor (raw jackfruit curry)

Materials:

Raw kathal - 1 kg, Prawn fish - 1 cup, chopped onion - medium 2/3 tsp, Chilli powder - 1 tsp, Turmeric powder - 1 tsp, Cumin powder - 1 tsp, Garlic paste - 1 tbsp, Ginger paste - 1 tablespoon, cardamom- 4/5 tsp, cinnamon: 4/5 pieces, green chili- 4/5 tsp, salt- as much, oil- soya bean oil as much, water- as much, Panchforan powder- 2 teaspoons, sugar as needed (It works even if it is not given).

Method of preparation:

Cut raw jackfruit and boil it. Heat oil in a pan and fry the chopped onions lightly and add green chillies, cardamom and cinnamon. When the onion becomes soft, add ginger, garlic paste and fry it for a while and fold it with shrimps and fish. Keep grinding with little water. When the oil rises to the top, keep straining it with the boiled jackfruit. Add salt. When the jackfruit is well grated (sprinkle half a spoonful of sugar here), cover it with a cup of water and keep it on medium heat for 20 minutes. Stir occasionally. When the seeds and fibers of the jackfruit are well softened, sprinkle the panchfodan powder. If not boiled, you can add water. If smeared, take it down. Raw jackfruit curry is ready.

Raw jackfruit vegetarian

Ingredients:

Raw jackfruit- chopped 2 cups, chopped onion: ½ cup, ginger paste- 1 teaspoon, garlic paste- 1 teaspoon, garam masala powder- half teaspoon, kalijira- 1 pinches, turmeric powder- half teaspoon, green chillies- 4-5, oil: 2 tbsp, salt- to taste.

Method of preparation:

Raw jackfruit should be boiled in small pieces. Fry onions in oil in a pan and add ginger paste, garlic paste, turmeric powder and salt to it one by one. Pour jackfruit pieces in ground masala and keep covered for 5-7 minutes. Open the lid and stir in kalijira, green chillies and simmer for 4-5 minutes and serve.

Beef in raw jackfruit

Ingredients:

Beef- ½ kg, raw jackfruit pieces- 2 cups, chilli powder- 2 tbsp, coriander powder- 1 tsp, turmeric powder- 1 tsp, cumin paste- 1 tsp, chopped onion- half cup, garlic paste- 2 tbsp, ginger paste- 1 tsp, oil- 1 cup, cardamom- 2, cinnamon- 2/3 pieces, bay leaves- 2/3, salt- to taste.

Method of preparation:

First cut the beef into pieces. Now rub all the spices, oil with the meat and put it in the oven. Add water when it grinds well. When the meat is cooked and the water dries up, add the jackfruit pieces. Once it is

well grated, cook it again with little water. When the meat is done, take it down. Roast beef with raw jackfruit is ready.

Jackfruit candy

Method of preparation:

Choose hard and semi-ripe jackfruit and wash it in clean water and peel it. Separate the beeches from the koa and cut them into 2 cm length and 1.5 cm length pieces and soak them in 20 grams of calcium lactate and 1 gram of potassium metabisulphite solution per kg for 6 hours. After removing the pieces from the solution, wash them well and remove the water and keep them at 30 degrees Brix with 25 degrees brix syrup on low heat so that the ratio of the solution is 1:3. The second day should be kept at 35 degrees Celsius in the morning and 40 degrees Celsius in the afternoon. In this way, on the third day, the morning and afternoon should be brought to 45 degrees and 50 degrees respectively. On the fourth day, 0.5% (5 gms per kg) of the total weight of sirah and pieces should be brought to 60 degrees Bix with the addition of citric acid. In this way, on the fifth day, the pieces will be removed from the solution by baking at 70 degrees, washed lightly and dried in the sun in perforated trays (humidity 15%). Jackfruit candies should be packed in polypropylene packets and stored airtight.

Jackfruit jam

Ingredients:

Jackfruit pulp- 1 kg, Sugar- 700 gm, Pineapple pulp- 500 gm, Citric acid- 07 gm, Pectin- 10 gm, Potassium Metaby Sulfite (KMS)- 0.25 gm.

Method of preparation:

Ripe jackfruit should be cut into several pieces and the cells should be removed by hand and the seeds should be separated and the cells should be boiled in a saucepan for 15 minutes. Pulp should be made in a blender or pressed by hand. Jackfruit pulp should be mixed with other pulp in 1:1 ratio. Mix the sugar with the pulp mixture. The pulp mixed with sugar should be ignited in a firepan. When it becomes thick, it should be lowered and dried in sunlight for 2 days, the amount of water content decreases to 9%-12%.

Storage method

Storage of Raw Jackfruit:

Cut the raw jackfruit well, wash it and put it in a frying pan and boil it for 10 minutes with a little water, a little salt and turmeric. Stir occasionally during cooking. Now drain the water well and cool it. When cold, it can be stored in a zip lock bag or poly bag and stored in the refrigerator throughout the year.

Storage of Ripe Jackfruit:

Separate the seeds from the jackfruit cells and put them one by one in a zipper bag, close the mouth of the bag and keep it in the deep freezer. It can be eaten throughout the year.

Preservation of jackfruit juice:

Separate the seeds from the jackfruit cells and pinch the cells well by hand. Then strain the juice in a sieve. The juices can be stored in an airtight box and kept in the deep freezer for year-round use.

The smell of jackfruit

Ingredients:

Ripe jackfruit seeds- 10/12 pieces, curd- half cup, honey- 1 tablespoon (as per taste), ice- 4/5 pieces.

Method of preparation:

Beechi should be separated from the jackfruit. Blend very well with jackfruit, ice cubes, honey in a blender, pour into the glass and serve to make a delicious instant jackfruit khudi.

Jackal sattva

Ingredients:

Jackfruit juice- 1 kg, sugar- 150 grams, salt- 1 pinch.

Method of preparation:

Ripe jackfruit juice should be taken. Put the pan on the stove and mix the juice, sugar and salt well. Keep stirring until it thickens. When it thickens, brush a little oil on a steel/silver pan/tray and pour the ghee into it. After drying in sunlight for 2 days, delicious jackfruit sattva will be made.

Jackfruit Bichir Barfi

Materials:

Raw jackfruit seeds- 2 cups, Sugar- half a cup, Kheersa- 1 cup, Cardamom- 4, Ghee- 1 cup, Raisins- half a cup, Cashew nuts- 1 tablespoon, Pistachio nuts 1 tablespoon, Milk- 1 cup.

Method of preparation:

Boil jackfruit seeds well. Blend with milk. Now add cardamom and raisins to the pan with ghee. Pour the blended mixture. Keep stirring with sugar. When it becomes thick, add kheersa and all kinds of nuts. When it becomes sticky, take it down and cut it into barfi shapes and serve.

The smell of jackfruit

Materials:

Ripe jackfruit seeds- 10/12 pieces, curd- half cup, honey- 1 tablespoon (as per taste), ice- 4/5 pieces.

Method of preparation:

Beechi should be separated from the jackfruit. Blend very well with jackfruit, ice cubes, honey in a blender, pour into the glass and serve to make a delicious instant jackfruit khudi.

Jackal sattva

Ingredients:

Jackfruit juice- 1 kg, sugar- 150 grams, salt- 1 pinch.

Method of preparation:

Ripe jackfruit juice should be taken. Put the pan on the stove and mix the juice, sugar and salt well. Keep stirring until it thickens. When it thickens, brush a little oil on a steel/silver pan/tray and pour the ghee into it. After drying in sunlight for 2 days, delicious jackfruit sattva will be made.

Jackfruit Bichir Barfi

Materials:

Raw jackfruit seeds- 2 cups, Sugar- half a cup, Kheersa- 1 cup, Cardamom- 4, Ghee- 1 cup, Raisins- half a cup, Cashew nuts- 1 tablespoon, Pistachio nuts 1 tablespoon, Milk- 1 cup.

Method of preparation:

Boil jackfruit seeds well. Blend with milk. Now add cardamom and raisins to the pan with ghee. Pour the blended mixture. Keep stirring with sugar. When it becomes thick, add kheersa and all kinds of nuts. When it becomes sticky, take it down and cut it into barfi shapes and serve.

Jackfruit halwa

Materials:

Ripe jackfruit- 2 cups, sugar- less than half a cup, milk- half a cup, condensed milk- half a cup, ghee- 2 tablespoons, cardamom, cinnamon- 3 pieces, raisins- 2 teaspoons, pistachios and cashew nuts for garnishing.

* Jackfruit halwa

Method of preparation:

Grate the ripe jackfruit. Now heat the pan with ghee and stir well with jackfruit, milk powder, sugar, condensed milk, cardamom, cinnamon and raisins. When it becomes sticky and thickens, take it down throw away Serve cold.

Jackfruit Bara Pitha

Ingredients:

Jackfruit juice- 1 cup, Rice powder- 1 and a half cup, Egg-1, Sugar- half a cup, Coconut curd- half a cup, oil for frying.

Method of preparation:

Mix all ingredients except oil and cover for half an hour. Heat oil in a pan and fry it in small balls.

Jackfruit chips

Method of preparation:

Choose unblemished, hard and firm jackfruit and wash it in clean water. Remove the shell of the jackfruit and collect the inside. The fish should be separated from the quail. Koya should be sliced into 4/5 cm length and 1.5/2 cm thickness and immersed in 1 gm/kg potassium metabisulphite solution for 10 minutes. Then strain it through a sieve and heat it with soybean oil in a wok. When the oil is hot, add the slices and stir occasionally with the help of a thin stick so that the slices do not get tangled.

Now the slices should be fried in a light-yellow color. Then keep the jackfruit chips in a clean and dry place and cool them in a bowl and mix them well with salt and pepper powder. Pack jackfruit chips in Metalex foil packets and keep them airtight. In this condition jackfruit chips can be served or stored for food.