

# ভজহরি মান্নার কর্ণধার রাজীব নিয়োগীর নতুন পদের রেসিপি



ভজহরি মান্নার বাঙালি খাবারের সুনাম সারা ভারতব্যাপী। কলকাতায় ৯টি রেস্টোরাঁ ছাড়াও মুম্বাই, শিলিগুড়িতে ১টি করে এবং পুরী ও বেঙ্গালুরুতে ২টি করে শাখা খুলেছে ভজহরি মান্না। দেশি-বিদেশি অজস্র খাদ্যরসিক ভজহরি মান্নার বাঙালি খাবারের বিশেষ ভক্ত। ভজহরি মান্নার প্রাণপুরুষ ও অন্যতম কর্ণধার রাজীব নিয়োগী নিজে খাদ্য-অনুরাগী এবং রন্ধন-বিশেষজ্ঞ, প্রায়ই নিত্য নতুন পদ তৈরি করে বন্ধুবান্ধবদের খাইয়ে থাকেন। সেগুলি সবার ভালো লাগলে ভজহরির খাদ্যতালিকায় ঠাইও পেয়ে যায়। ভজহরির বিখ্যাত পদগুলির পাশাপাশি এরকমই নতুন কয়েকটি পদ সম্প্রতি চালু হয়েছে, এবং পদগুলি বিশেষ জনপ্রিয়তাও পেয়েছে। এইসব নতুন পদগুলির রেসিপি জানিয়েছেন রাজীব নিয়োগী।

## বাগদা চিংড়ির পাঁচমিশালি সজ্জির ঝোল

**উপকরণ :** মাঝারি সাইজের বাগদা চিংড়ি-৪ পিস (কেজিতে ১২টা সাইজের)। চিংড়ি মাছের শিরা বাদ দিয়ে উপরের অংশের

খোসা ও লেজ অক্ষত রেখে জলে ভালো করে ধুয়ে পরিষ্কার করে নিন। আন্দাজমতন নুন ও হলুদ চিংড়ি মাছের গায়ে মাখিয়ে আলাদা করে রেখে দিন। বেগুন-৭ খণ্ড, টেঁড়শ-১০ খণ্ড, ঝিঙে-৪ খণ্ড। বেগুন, টেঁড়শ ও ঝিঙের খণ্ডগুলো জলে ধুয়ে পরিষ্কার করে জল মুছে নিন। এবার ওরমধ্যে আন্দাজমতন নুন ও হলুদ মাখিয়ে নিন। ১টা বড় সাইজের সিদ্ধ করা আলুর খোসা ছাড়িয়ে চৌকো চৌকো খণ্ড করে কেটে নিন। সরষের তেল-২৫ গ্রাম।

**প্রণালী :** কড়া আঁচে বসিয়ে সরষের তেল গরম করে চিংড়িমাছগুলো দিয়ে নিভু আঁচে উল্টেপাল্টে ভেজে নিন। খুব বেশি ভাজবেন না। হয়ে গেলে তুলে তেল ঝরিয়ে আলাদা করে রাখুন। এবার বেগুন, টেঁড়শ, ঝিঙে তেলে দিয়ে কিছুক্ষণ ভেজে নিন। হয়ে গেলে তুলে তেল ঝরিয়ে আলাদা করে রাখুন। এবার সিদ্ধ করা আলুর খণ্ডগুলো তেলে দিয়ে ভেজে নিন। হয়ে গেলে তুলে আলাদা করে রাখুন।



**অন্যান্য উপকরণ :** কালো জিরে-এক চিমটে, ১টা বড় সাইজের পেঁয়াজের স্লাইস, কাশ্মীরি লঙ্কার গুঁড়ো-১ চা চামচ, হলুদগুঁড়ো-১ চা চামচ, শুকনো লঙ্কার গুঁড়ো-হাফ চা চামচ, জল-আন্দাজমতো, ২টা চেরা কাঁচালঙ্কা, নুন-আন্দাজমতো, চিনি-হাফ চা চামচ।

**প্রণালী :** চিংড়িমাছ, সজি ও আলু ভেজে নেবার পর যে অবশিষ্ট তেলটা কড়ায় রয়েছিল সেটা আঁচে বসিয়ে গরম করে নিন। তেল গরম হলে ওরমধ্যে কালোজিরে ফোড়ন দিন। পেঁয়াজের স্লাইস দিয়ে হালকা বাদামি করে ভাজুন। এবার ওরমধ্যে কাশ্মীরি লঙ্কার গুঁড়ো, হলুদগুঁড়ো, শুকনো লঙ্কার গুঁড়ো দিয়ে নেড়ে ভালো করে একটু কষে নিন। এবার জল দিয়ে নেড়ে মিশিয়ে ভাজা চিংড়ি মাছগুলো দিয়ে নিভু আঁচে মিনিট চারেক রান্না করুন। এরপর ভাজা বেগুন, ঢেঁড়শ, ঝিঙে, আলু দিয়ে নেড়ে মিশিয়ে জল দিন। চেরা কাঁচালঙ্কা, নুন ও চিনি ও আরও একটু জল দিয়ে ঢাকনা বন্ধ করে আরও চার মিনিট রান্না করুন। হয়ে গেলে ঢাকনা খুলে একবার নেড়ে মিশিয়ে নামিয়ে নিন।

### লেবু লঙ্কা মুরগি

**উপকরণ :** হাড়সমত ড্রেসড চিকেন-২৫০ গ্রাম। চিকেন খণ্ড খণ্ড করে কেটে জলে ধুয়ে পরিষ্কার করে জল মুছে নিন। পেঁয়াজের রস-১ টেবিল চামচ, আদার রস-১ চা চামচ, রসুনের রস-১ চা চামচ, টকদই-ভাতের হাতার ১ হাতা, একটা গন্ধরাজ লেবুর রস, অর্ধেক পাতিলেবুর রস, নুন-আন্দাজমতো, ধনের গুঁড়ো-১ চা চামচ, কাঁচালঙ্কাবাটা-১ চা চামচ, রিফাইন্ড অয়েল-১ টেবিল চামচ।

**প্রণালী :** একটি পাত্রে পেঁয়াজের রস, আদা, রসুনের রস, টকদই, পাতিলেবুর রস, নুন, ধনের গুঁড়ো, কাঁচালঙ্কাবাটা, রিফাইন্ড অয়েল নিয়ে চামচের সাহায্যে ভালো করে নেড়ে মিশিয়ে একটি মিশ্রণ তৈরি করে নিন। এবার এই মিশ্রণের মধ্যে চিকেনের খণ্ডগুলো দিয়ে হাতের সাহায্যে চিকেনের খণ্ডগুলোর গায়ে মিশ্রণটা ভালো করে মাখিয়ে নিন। এবার মিশ্রণ মাখানো চিকেনের খণ্ডগুলো ফ্রিজে ঢুকিয়ে একঘণ্টা রেখে ম্যারিনেট করুন।

**অন্যান্য উপকরণ :** গাওয়া ঘি বা রিফাইন্ড অয়েল-৩ টেবিল চামচ, ছোট এলাচ-৫ পিস, গন্ধরাজ লেবুর পাতা-৫টা, চেরা সবুজ ও লাল কাঁচালঙ্কা-৪ পিস, টকদই-ভাতের হাতার এক হাতা, নুন-আন্দাজমতো, চিনি-হাফ চা চামচ।

**প্রণালী :** কড়া আঁচে বসিয়ে গাওয়া ঘি বা রিফাইন্ড অয়েল গরম করে ছোট এলাচ ফোড়ন দিন। এবার ম্যারিনেট করা চিকেনের খণ্ডগুলো দিয়ে নেড়ে নিভু আঁচে কিছুক্ষণ কষে নিন। চিকেনের খণ্ডগুলো তুলে নেবার পর পাত্রে গায়ে ম্যারিনেশনের অবশিষ্ট মিশ্রণ যেটা লেগে থাকবে তারমধ্যে আন্দাজমতো জল দিয়ে হাতের সাহায্যে গুলে নিয়ে কড়ায় ঢেলে দিন। ওরমধ্যে গন্ধরাজ লেবুর পাতা ও চেরা সবুজ ও লাল কাঁচালঙ্কা দিয়ে নিভু আঁচে মিনিট তিনেক রান্না করুন। এরপর ওরমধ্যে টকদই, নুন ও চিনি দিয়ে খুস্তির সাহায্যে নেড়ে ভালো করে মিশিয়ে নিন। ঢাকনা বন্ধ করে নিভু আঁচে রান্না করুন। মাঝে মাঝে ঢাকনা খুলে খুস্তির সাহায্যে নেড়ে দিন। চিকেন সিদ্ধ হয়ে গেলে ঢাকনা খুলে আঁচ বাড়িয়ে বোলটা টানিয়ে নিন। মাখা মাখা হয়ে গেলে আঁচ থেকে নামিয়ে দেৱাদুন চালের ভাত বা রুটি সহযোগে গরম গরম পরিবেশন করুন।

