রেসিপি: পুরভরা মেথি পরোটা

বিয়ের আয়োজন শেষ হলেও বেশ কিছুদিন চলে অতিথিদের আসা–যাওয়া। বরের বাড়ি থেকে কনের বাড়ি, আবার কনের বাড়ি থেকে বরের বাড়ি আসেন অনেকে।

এ সময়ে নতুন আত্মীয়দের সামনে চেনা-অচেনা নানা রকম পদ পরিবেশন করা যায়। পুরভরা মেথি পরোটার রেসিপি দিয়েছেন সেলিনা আক্তার

ময়দা ৩ কাপ, কুচানো মেথি ২ কাপ, তেল ৩ টেবিল চামচ, পানি ১ কাপ, লবণ স্বাদমতো, জিরাগুঁড়ো আধা চা-চামচ, কাসৌরি মেথি ১ টেবিল চামচ, রসুনকুচি ১ টেবিল চামচ, ধনেপাতাকুচি পরিমাণমতো, কাঁচা মরিচকুচি স্বাদমতো, পেঁয়াজকুচি সিকি কাপ।

প্রথমে ময়দায় লবণ, ৩ টেবিল চামচ তেল দিয়ে দিন। উপকরণগুলো ময়দার সঙ্গে এমনভাবে মেশান যেন ঝুরঝুরে হয়। এবার একটু একটু করে পানি দিয়ে খুব ভালো করে ময়দা মাখিয়ে নিন। খামিরটি শক্ত হবে।

৩০ মিনিট ঢেকে রাখুন। এবার পুর তৈরি করে নিন। মেথি হালকা ভাপিয়ে নিন। এবার বাকি সব উপকরণ একসঙ্গে মাখান। এই ময়দা ১০ ভাগ করুন। মেথির পুরটাকে সমান ১০ ভাগ করুন। এবার একেকটি ময়দার গোলায় একেকটি মেথির পুর ভরে নিন। হালকা হাতে গোল করে পরোটার মতো করে বেলুন। ফ্রাই প্যানে হালকা তেল দিয়ে পরোটা ভেজে ফেলুন। রায়তা বা সালাদ দিয়ে গরম-গরম পরিবেশন করুন।