

ভেজিটেবল বা তরিতরকারির সস

যা যা লাগবে : ১) পাকা মিষ্টি কুমড়া ৫০০ গ্রাম। ২) মিষ্টি আলু ৩০০ গ্রাম। ৩) সিম ১০০ গ্রাম। ৪) বরবটী (লতছই) ১০০ গ্রাম। ৫) পাকা তেঁতুলের কাঁই ১০০ গ্রাম। ৬) ভিনিগার (সাদা) ১ কাপ। ৭) লবণ দেড় চা চামচ। ৮) চিনি ২৫০ গ্রাম।

মশলা : ১) পেঁয়াজ ২টি, ২) আদা ১ ইঞ্চি পরিমাণ, ৩) রসুন ২ কোয়া, ৪) গোল মরিচের গুঁড়া ১ চা চামচ, ৫) মরিচের গুঁড়া ১ চা চামচ, ৬) সরিষার গুঁড়া ১ চা চামচ, ৭) জিরা গুঁড়া ১ চা চামচ, ৮) ধন্যা গুঁড়া ১ চা চামচ, ৯) গরম মশলার গুঁড়া (লং, দারচিনি, এলাচি) ১ চা চামচ, ১০) তেজপাতা ৪টি, ১১) কমলা রং সামান্য, ১২) সোডিয়াম বেনজুয়েট $\frac{3}{4}$ (আধা) চা চামচ।

কিভাবে তৈরী করব : সব তরকারি কেটে টুকরো করে ভালভাবে ধুয়ে অল্প জলদিয়ে একটি ডিকচিতে সিদ্ধ করব। বেশ নরম হয়ে গেলে ছাকনিতে ঢেলে হাতা দিয়ে চেপে চেপে সমস্ত শাঁস বার করে নেব।

এই শাঁসের সঙ্গে তেঁতুলের শাঁস ১০০ গ্রাম মিশাব। সমস্ত মশলা আগের মত (টম্যাটো সস-এর মত) করে অল্প জ্বালে বা তাপে ফোটাব, লবণ মিশিয়ে অন্তত ২০ মিনিট সিদ্ধ করব। তারপর মশলার পুটলী বাইরে এনে হাতা দিয়ে চেপে রস বার করব।

চিনি মিশিয়ে আবার ফোটাব। কিছুক্ষণ পরে ভিনিগার মিশাব। একটু পরে নামিয়ে রং মিশাব ও আগের নিয়মে সোডিয়াম বেনজুয়েট মিশাব। গরম গরম বোতলে ভরে ফেলব। নিয়ম অনুযায়ী পরদিন বোতলের মুখ ভাল করে লাগিয়ে দেব।