

কাঁচা লঙ্কার রস

যা যা লাগবে : ১) কাঁচা লঙ্কা (মরিচ) ২৫০ গ্রাম। ২) মিষ্টি আলু ২৫০ গ্রাম। ৩) পাকা টম্যাটো ১ কেজি। ৪) লবণ $1\frac{1}{2}$ (দেড়) চা চামচ। ৫) চিনি ৫০ গ্রাম। ৬) ভিনিগার ২ কাপ। ৭) সোডিয়াম বেনজুয়েট $\frac{1}{8}$ (চার ভাগের এক ভাগ) চা চামচ। ৮) পাকা তেঁতুল ৫০০ গ্রাম। ৯) সবুজ রং সামান্য।

মশলা : ১) আদা ৫০ গ্রাম, ২) রসুন ১০ গ্রাম, ৩) গোলমরিচ গুঁড়া ১ চা চামচ।

কিভাবে বানাব : লঙ্কা পিষে নিয়ে ছাকনি দিয়ে ছেঁকে রস বার করে নিতে হবে। মিষ্টি আলু কেটে সিদ্ধ করে শাঁস নিতে হবে। টম্যাটো কেটে সিদ্ধ করে শাঁস বার করে নিতে হবে। সব শাঁস ও রস মিশিয়ে মশলা আগের নিয়মে পোটলা করে বেঁধে সিদ্ধ করতে হবে। পরে রস বার করে নিতে হবে। তেঁতুল আগের দিন ভিজিয়ে রেখে বা সিদ্ধ করে কাঁই বার করে নিতে হবে। রসের সাথে তেঁতুল কাঁই, লবণ ও চিনি মিশিয়ে জ্বাল দেব। জ্বাল দিতে দিতে রস কমে যখন $(\frac{2}{3})$ অর্ধেকের মত হবে তখন ভিনিগার মিশিয়ে একটু ফুটিয়ে নিতে

হবে। তারপর সবুজ রং মিশাব (দরকার মনে করলে)। নামিয়ে আগের নিয়মে সোডিয়াম বেনজুয়েট মিশাব। গরম গরম বোতলে ঢুকাব। পরদিন নিয়ম মত ভাল করে বোতলের মুখ লাগিয়ে দেব।