

টম্যাটোর রস

যা যা লাগবে : ১) ভাল পাকা লাল টম্যাটো ১ কেজি ২৫০ গ্রাম। ২) চিনি ১০০ গ্রাম। ৩) সাদা ভিনিগার ১ কাপ (বেকারীতে পাওয়া যায়। ৪) সোডিয়াম বেনজুয়েট (ঔষধের দোকানে পাওয়া যায়) ১ চা চামচের একভাগ। ৫) লবণ ১ চা চামচ।

মশালা : ১) পেঁয়াজ ২টি (মাঝারি), ২) আদা ১ ইঞ্চি পরিমাণ, ৩) রসুন ২ কোয়া, ৪) গোলমরিচ গুঁড়া ১ চা চামচ, ৫) মরিচের গুঁড়া ১ চা চামচ, ৬) ছোট এলাচি, লং ও দারচিনি গুঁড়া তিনটা মিলিয়ে ১ চা চামচ, ৭) সামান্য পরিমাণ লাল রং (কুচিনীল)। জৈত্রী গুঁড়া ১ চামচ (দোকানের পাওয়া যায়)।

কিভাবে তৈরী করব : টম্যাটো টুকরো টুকরো কেটে একটি ডেকচিতে সিদ্ধ করব। বেশ নরম হয়ে গেলে ছাঁকনিতে হাতা দিয়ে চেপে চেপে রস বার করে নেব।

পেঁয়াজ, আদা, রসুন ছেঁচে অন্যান্য সব মশালা একসঙ্গে একটি পরিষ্কার কাপড়ে ঢিলা করে রেখে শক্ত করে বাঁধব। মশালা যাতে বেরিয়ে না যায়। সেই পুটলী টম্যাটোর রসে রেখে ভালভাবে জ্বাল দেব। ভাল করে নাড়তে হবে যাতে, পোড়া না লাগে। লবণ ও চিনি মিশিয়ে দেব।

জ্বাল দিতে দিতে অর্ধেকের কম হয়ে গেলে পুটলিটা তুলে হাতা দিয়ে চেপে রস বার করে নেব। ভিনিগার ও রং মিশাব। ভাল করে নাড়ব। নামিয়ে নিয়ে একটি কাপে চা চামচের $\frac{1}{2}$ (চার ভাগের ১ ভাগ) একটু গরম সসে মিশিয়ে নিয়ে সমস্ত সসে ভালভাবে মিশাতে হবে।

গরম অবস্থায় বোতলে ভরে যে নিয়ম বলা হয়েছে সেভাবে বোতলের মুখ ভাল করে লাগিয়ে দেব। ২/৩ মাস বা তারও বেশী সময় ভাল থাকবে।