শীত এলেই পিঠা খাওয়ার ধুম পড়ে। রকমারি পিঠা তৈরি করতে পারেন ঘরেই। শীতের একটি সুস্বাদু পিঠা হচ্ছে ক্ষীরশা পাটিসাপটা।

আসুন জেনে নিই কীভাবে তৈরি করবেন ক্ষীরশা পাটিসাপটা–

**যা লাগবে**

পোলাওয়ের চালের গুঁড়া ২ কাপ, ময়দা ১ কাপ, সুজি আধাকাপ, লবণ ১ চিমটি, লিকুইড দুধ দেড় কাপ বা প্রয়োজনমতো, জিরোক্যাল ১০ স্যাশে বা স্বাদমতো, ঘি ২ টেবিল চামচ।

সুগার ফ্রি ক্ষীরশা ২ কাপ, ঘি/তেল পরিমাণমতো (ফ্রাইপ্যানে ব্রাশ করার জন্য)

**যেভাবে করবেন**

ঘি/তেল ও ক্ষীরশা ছাড়া সব উপকরণ একসঙ্গে মেখে পাতলা বেটার তৈরি করে ঢেকে রাখুন ২ ঘণ্টা। চুলায় একটি ফ্রাইপ্যান বসিয়ে ঘি/তেল ব্রাশ করে গরম হলে ডালের চামচে দুই চামচ গোলা দিয়ে দিন। পাতলা করে ছড়িয়ে দিন।

রুটি শুকিয়ে এলে লম্বা করে ক্ষীরশা বিছিয়ে দিন। এবার পার্টির মতো মুড়ে চুলা থেকে নামিয়ে নিন। পরিবেশন করুন গরম অথবা ঠাণ্ডা।

*লেখক: গৃহিনী।*