



ಮಶೂಮ್ ಸೆಷಲ್!

ಮಶೂಮ್ ಅಥವಾ ಅಣಬೆಯಿಂದ ಹಲವು ರುಚಿಕರ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಬಹುದು, ಗ್ರೇವಿ, ಸಾರು, ಆಮ್ಲೆಟ್, ಮಶೂಮ್ ಎಗ್ ಪಕೋಡ... ಹೀಗೆ. ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಮಾಡುವುದು ಬಹಳ ಸುಲಭ.

■ ಎಂ.ಎಸ್.ಧರ್ಮೇಂದ್ರ, ದೊಡ್ಡಮಗ್ಗಿ

ಕಡಾಯಿ ಮಶೂಮ್ ಗ್ರೇವಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಟನ್ ಮಶೂಮ್ ಒಂದು ಪ್ಯಾಕೆಟ್/ ಧನಿಯಾ ಬೀಜ, ಜೀರಿಗೆ, ಸೋಂಪು ಕಾಳು ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ
ಲವಂಗ 2, ಮೆಣಸು 10, ಏಲಕ್ಕಿ 1, ಚಕ್ಕೆ 1 ಇಂಚು

ಮರಾಠ ಮೊಗ್ಗು 1, ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 6/ ಶುಂಠಿ - ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ 1 ಚಮಚ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕ್ 1
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ, ಪುದೀನ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಕರಿಬೇವು 1 ಕಡ್ಡಿ, ಖಾರದ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಈರುಳ್ಳಿ 2, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ 1
ತಾಜಾ ಮೊಸರು ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ 1 ಚಮಚ, ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?



ಕಡಾಯಿ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ: ಧನಿಯಾ ಬೀಜ, ಜೀರಿಗೆ, ಸೋಂಪು ಕಾಳು, ಲವಂಗ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಮೊರಾಠಿ ಮೊಗ್ಗು, ಚಕ್ಕೆ, ಮೆಣಸು ಮತ್ತು ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಬೇಯಿಸಿ ಪ್ಯೂರಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಟನ್ ಮಶೂಮ್‌ಗೆ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಈರುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದೀನ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕ್‌ಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ತೆರೆದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಕರಿಬೇವು, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವ ತನಕ ಫೈ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕ್, ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಪುದೀನ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ. ಎಲ್ಲವೂ ಫೈ ಆದ ನಂತರ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುವ ಕಡಾಯಿ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ, ಗರಂಮಸಾಲೆ, ಖಾರದಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಮಶೂಮ್ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಮೇಲೆ ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ ತಾಜಾ ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ನಂತರ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ.

ಮಶೂಮ್ ಎಗ್ ಫೈ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಬಟನ್ ಮಶೂಮ್
ಶುಂಠಿ - ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಕರಿಬೇವು, ಖಾರದಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ
ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಮೊಟ್ಟೆ ಎರಡು, ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಟನ್ ಮಶೂಮ್‌ಗೆ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆಯಿರಿ. ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕರಿಬೇವುಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕತ್ತರಿಸಿದ ಮಶೂಮ್ ಅನ್ನು ನೀರು ಹಾಕದ ಫೈ ಪ್ಯಾನ್‌ನಲ್ಲಿ ಡ್ರೈ ಆಗುವ ತನಕ ಫೈ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಕರಿಬೇವು, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವ ತನಕ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಬೇಯಿಸಿದ ಮಶೂಮ್, ಖಾರದಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಮೊಟ್ಟೆ ಒಡೆದು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಮೇಲೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ.

