

ಮಶೂಮ್ ಆಮ್ಲೆಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಟರ್ ಮಶೂಮ್ ನಾಲ್ಕು/ ಮೊಟ್ಟೆ 2, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಖಾರದಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದ
ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಮಶೂಮ್ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಫೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ,
ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಖಾರದ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಫೈ ಮಾಡಿದ
ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ, ಕತ್ತರಿಸಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಮೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ಒಡೆದು ಬಟ್ಟಲಿಗೆ
ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಗೊಟಾಯಿಸಿ. ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ತವಾ ಇರಿಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಖಾದ ನಂತರ
ಮೊಟ್ಟೆ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ರೀತಿ ವೃತ್ತಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಹರಡಬೇಕು. ಮುಚ್ಚಳ
ಮುಚ್ಚಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಬದಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿದ ನಂತರ ಮುಚ್ಚಳ
ತೆಗೆದು, ಮಗುಚಿ ಹಾಕಿ ಇನ್ನೊಂದು ಬದಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.



ಮಶೂಮ್ ಮಂಚಾರಿಯನ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಟರ್ ಮಶೂಮ್ ಒಂದು ಪ್ಯಾಕೆಟ್
ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಈರುಳ್ಳಿ ಹೂ (ಸ್ವಿಂಗ್ ಆನಿಯನ್) ಸ್ವಲ್ಪ
ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಖಾರಪುಡಿ 2 ಚಮಚ, ಮೈದಾ 2 ಚಮಚ
ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು 3 ಚಮಚ, ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ 2 ಚಮಚ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ 20 ಎಸಳು, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಸ್ವಲ್ಪ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 2
ಕರಿಬೇವು ಒಂದು ಕಡ್ಡಿ, ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಸೋಯಾ ಸಾಸ್, ಚಿಲ್ಲಿ ಸಾಸ್,
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್/ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು, ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು, ಕೇಸರಿಬಣ್ಣ, ಖಾರದಪುಡಿ, ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್,
ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಮಶೂಮ್,
ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಸ್ವಿಂಗ್ ಆನಿಯನ್,
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕಲಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುವ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ
ಮಶೂಮ್ ಅದ್ದಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಹದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.
ಫೈ ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಈರುಳ್ಳಿ
ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಆಮೇಲೆ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಉಪ್ಪು, ಶುಂಠಿ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಬಳಿಕ ಕರಿದ ಮಶೂಮ್, ಕರಿಬೇವು,
ಸೋಯಾ ಸಾಸ್, ಚಿಲ್ಲಿ ಸಾಸ್, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ
ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಈರುಳ್ಳಿ ಹೂ ಹಾಕಿ
ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಿಸಿ.

ಮಶೂಮ್ ಎಗ್ ಪಕೋಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಟರ್ ಮಶೂಮ್ ಒಂದು ಪ್ಯಾಕೆಟ್
ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ
ಕೆಂಪು ಖಾರದಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಚಮಚ
ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ
ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
ಶುಂಠಿ- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಸ್ವಲ್ಪ
ಮೊಟ್ಟೆ ಒಂದು, ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದ ಮಶೂಮ್, ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಕೊತ್ತಂಬರಿ
ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು, ಖಾರದಪುಡಿ,
ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ, ಗರಂಮಸಾಲೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಪೇಸ್ಟ್, ಮೊಟ್ಟೆ, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಮಶೂಮ್, ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ
ಪಕೋಡ ರೀತಿ ಕಲಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಹದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು
ತೆಗೆಯಿರಿ.

