



ಮಶೂಮ್ ಮಸಾಲಾ ಪಿಂಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಒಂದು ಪ್ಯಾಕ್ ಮಶೂಮ್, ಎರಡು ಕಪ್ ಕಾಯಿ ತುರಿ, ಹತ್ತು ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಒಂದು ಚಮಚ ಧನಿಯಾ ಬೀಜ, ಹಳದಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಒಂದು ನೀರುಳ್ಳಿ, ಎರಡು ಚಮಚ ಜೀರಿಗೆ, ಹತ್ತು ಎಸಳು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಮೂರು ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಒಂದು ಹಿಡಿ ಕರಿಬೇವು, ಒಂದು ಹಿಡಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಎರಡು ಕಪ್ ಕುಚ್ಚಲಕ್ಕಿ, ಉಪ್ಪು. ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕುಚ್ಚಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಎಂಟು ಗಂಟೆ ನೆನಿಸಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ, ಹಿಟ್ಟು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿರಲಿ. ಅದನ್ನು ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಅದರ ಉಂಡೆಗಳಾಗಿ ಮಾಡಿ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ನಂತರ ಕಟ್ ಮಾಡಿ.

ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಒಣಮೆನಸಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ನಂತರ ಧನಿಯಾ ಬೀಜ, ಹೆಚ್ಚಿನ ನೀರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಗುಲಾಬಿ ಬಣ್ಣ ಬರುವ ತನಕ ಹುರಿಯಿರಿ. ಕಾಯಿ ತುರಿಯ ಜತೆಗೆ ಹುರಿದ ಸಾಮಗ್ರಿ ಹಳದಿ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ. ನೈಸ್ ಆಗಿ ರುಬ್ಬಬೇಕು. ಜೀರಾ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಎರಡು ಸುತ್ತು ತಿರುವಿ. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಕ್ಲೀನ್ ಮಾಡಿದ ಮಶೂಮನ್ನು ಎರಡು ಭಾಗ



ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ. ಮಶೂಮ್, ಟೊಮ್ಯಾಟೊವನ್ನು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರಿನ ಜತೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆ, ಒಂದು ಲೀಟರ್ ನೀರು ಹಾಕು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿದ ನಂತರ ಕಟ್ ಮಾಡಿಟ್ಟು ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ. ಅದೂ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಯಬೇಕು. ನಂತರ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಇಳಿಸಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಬಳಿಕ ಬಡಿಸಿದರೂ ಇದು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಮೊಳಕೆ ಮೆಂತ್ಯೆ- ಶಾವಿಗೆ ಪಾಯಸ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಒಂದು ಕಪ್ ಮೊಳಕೆ ಮೆಂತ್ಯೆ ಕಾಳು, ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಹುರಿದ ಶಾವಿಗೆ, ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಬೆಲ್ಲ, ಎರಡು ಕಪ್ ಕಾಯಿ ಹಾಲು, ಒಂದು ಟೀ ಚಮಚ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಬಾದಾಮಿ ಅಕ್ರೋಟ್ ಡ್ರೈ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ ಕಟ್ ಮಾಡಿ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೆಂತ್ಯೆ ಕಾಳನ್ನು ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಮೆಂತ್ಯೆ ಬೆಂದ ನಂತರ ಫ್ರೈಡ್ ಶಾವಿಗೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಲು ಇಡಿ. ನಂತರ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಕಾಯಿ ಹಾಲು, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಇಳಿಸಿ. ಬಾದಾಮಿ ಅಕ್ರೋಟ್‌ನ್ನು ಅದರ ಮೇಲೆ ಉದುರಿಸಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ನಂತರ ತಿನ್ನುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದು.

