



ಮಶೂಮ್ ಬಿರಿಯಾನಿ, ಎಗ್‌ಫೈ!

ಮಶೂಮ್ ಅಥವಾ ಅಣಬೆ ಒಂದು ರೀತಿಯ ತರಕಾರಿ. ಇದರಿಂದ ಹಲವು ರುಚಿಕರ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಬಹುದು.

■ ಎಂ.ಎಸ್. ಧರ್ಮೇಂದ್ರ, ದೊಡ್ಡಮಗ್ಗೆ

ಬಟರ್ ಮಶೂಮ್ ಮಸಾಲಾ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಟನ್ ಮಶೂಮ್ ಒಂದು ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಖಾರದ ಪುಡಿ ಧನಿಯಾಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಜೀರಿಗೆಪುಡಿ, ಪೆಪ್ಪರ್‌ಪುಡಿ ಬೆಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಫೈಶ್ ತ್ರೀಂ ಒಂದು ಚಮಚ ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಎರಡು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ, ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಟನ್ ಮಶೂಮ್‌ಗೆ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ, ನೀರನ್ನು ಸೋಸಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಫೈ ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ



ಕಾದ ನಂತರ ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಧನಿಯಾಪುಡಿ, ಖಾರದಪುಡಿ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಫೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಹಸಿವಾಸನೆ ಹೋಗುವ ತನಕ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಆಮೇಲೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಮಶೂಮ್ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಬೆಂದ ನಂತರ ಫೈಶ್ ತ್ರೀಂ ಮತ್ತು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ.



ಪುದಿನಾ ಮಶೂಮ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮಶೂಮ್ ಒಂದು ಪ್ಯಾಕೆಟ್/ ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಕಪ್ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು/ ಶುಂಠಿ/ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ 10 ಎಸಳು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ/ಕಾಳುಮೆಣಸು 10, ಲವಂಗ 3 ಚಕ್ಕೆ 1 ಚಕ್ಕೆ ತುಂಡು, ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು/ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು ಗಸಗಸೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಗೋಡಂಬಿ ಐದು/ಕಾಯಿತುರಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಸಾಸಿವೆ, ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಟನ್ ಮಶೂಮ್‌ಗೆ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ, ಕಾಳು ಮೆಣಸು, ಶುಂಠಿ, ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಗಸಗಸೆ, ಗೋಡಂಬಿ, ಕಾಯಿತುರಿ, ಪುದಿನಾ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಗಳನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಫೈ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ತೊಳೆದ ಮಶೂಮ್ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ಬೇಯಿಸಿದ ಮೇಲೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ಮಶೂಮ್ ಬೋಂಡಾ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಟನ್ ಮಶೂಮ್ ಒಂದು ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಕೆಂಪು ಖಾರದಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ/ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಮೂರು ಚಮಚ ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರ್ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಖಾರದಪುಡಿ, ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಶೂಮ್ ಅನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು, ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ, ಕೆಂಪು ಖಾರದಪುಡಿ, ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕಲಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುವ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಮಶೂಮ್ ಅದ್ದಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಹದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.

