

ಮಶೂಮ್ ಪೆಪ್ಪರ್ ಗ್ರೇವಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಟನ್ ಮಶೂಮ್ ಒಂದು ಪ್ಯಾಕೆಟ್/ ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಇಂಚು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಪುದಿನಾ ಸ್ವಲ್ಪ ಕರಿಬೇವು ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 3/ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು, ಈರುಳ್ಳಿ 1 ಕಾಳುಮೆಣಸು 1 ಚಮಚ/ ಲವಂಗ, ಚಕ್ಕೆ/ ಸೋಂಪು ಕಾಳು ಸ್ವಲ್ಪ, ಏಲಕ್ಕಿ 1 ಗಸೆಗಸೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಕಾಯಿ ಕಾಲು ಹೋಳು/ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಟನ್ ಮಶೂಮ್ ಅನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಮೆಣಸು, ಲವಂಗ, ಚಕ್ಕೆ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಸೋಂಪು ಕಾಳು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಗಸೆಗಸೆ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾ, ಧನಿಯಾಪುಡಿಗಳನ್ನು ಒಂದಾದ ಮೇಲೆ ಒಂದನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಆದ ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ತೆರೆದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯದ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಮಶೂಮ್‌ಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಆಮೇಲೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಬಳಿಕ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ.



ಮಶೂಮ್ ಎಗ್ ಫೈ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಟನ್ ಮಶೂಮ್ ಒಂದು ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಕರಿಬೇವು ಒಂದು ಕಡ್ಡಿ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೂರು/ ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಮೊಟ್ಟೆ ಎರಡು ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕರಿಬೇವು ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಟನ್ ಮಶೂಮ್ ಅನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ನೀರು ಹಾಕದೆ ಫೈ ಪ್ಯಾನ್‌ನಲ್ಲಿ ಡ್ರೈ ಆಗುವ ತನಕ ಫೈ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಫೈ ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಕರಿಬೇವು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿದ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯದ ನಂತರ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವ ತನಕ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಆಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಮಶೂಮ್, ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ, ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಿಸಿದ ನಂತರ ಮೊಟ್ಟೆ ಒಡೆದು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಬೆಂದ ನಂತರ ಮುಚ್ಚಳ ತೆಗೆದು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ.

ಮಶೂಮ್ ಬಿರಿಯಾನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಟನ್ ಮಶೂಮ್ ಒಂದು ಪ್ಯಾಕೆಟ್/ ಬಾಸುಮತಿ ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ. ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ ಪುದಿನಾ ಸ್ವಲ್ಪ, ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಗರಂಮಸಾಲೆ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಪಲಾವ್ ಎಲೆ ಎರಡು/ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಅರ್ಧ, ಕಾಳು ಮೆಣಸು 6 ಏಲಕ್ಕಿ 2, ಲವಂಗ 3, ಮರಾಠಿ ಮೊಗ್ಗು 2, ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸೋಂಪು ಕಾಳು ಸ್ವಲ್ಪ, ಚಕ್ಕೆ 2 ತುಂಡು ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು, ಸಣ್ಣ ಈರುಳ್ಳಿ 10/ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ ಒಂದು ಕಪ್ ಮೊಸರು ಕಾಲು ಕಪ್/ ಇಂಗು, ಎಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾ, ಮಶೂಮ್ ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಸಾಂಬಾರು ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಜಜ್ಜಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪ ಸಮ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ, ಲವಂಗ, ಚಕ್ಕೆ, ಕಾಳು ಮೆಣಸು, ಏಲಕ್ಕಿ, ಮರಾಠಿ ಮೊಗ್ಗು, ಸೋಂಪು ಕಾಳು, ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಪುಡಿ, ಪಲಾವ್ ಎಲೆ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಜಜ್ಜಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಜಜ್ಜಿದ ಶುಂಠಿ, ಸಾಂಬಾರು ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಬಳಿಕ ಖಾರದಪುಡಿ, ಧನಿಯಾಪುಡಿ, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ, ಗರಂಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಆಮೇಲೆ ಮೊಸರು, ಇಂಗು, ಮಶೂಮ್, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ ಹಾಕಿ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ. ನಂತರ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಮತ್ತು ಪುದಿನಾ ಉದುರಿಸಿ ಕುಕ್ಕರ್ ಮುಚ್ಚಳ ಬೇಯಿಸಿ.

