



# ಮಶೂಮ್ ಬಿರಿಯಾನಿ, ಕುರ್ಮ..

ಮಶೂಮ್ (ಅಣಬೆ)ನಿಂದ ಹಲವು ಬಗೆಯ ರುಚಿಕರ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಬಹುದು. ಮಶೂಮ್ ಬಿರಿಯಾನಿ, ಕುರ್ಮಾ, ಫೈ, ಆಮ್ಲೆಟ್ ಎಲ್ಲವೂ ಬಹಳ ರುಚಿ. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಎಂ.ಎಸ್. ಧರ್ಮೇಂದ್ರ ದೊಡ್ಡಮಗ್ಗ

## ಮಶೂಮ್ ಬಿರಿಯಾನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಟನ್ ಮಶೂಮ್ ಎರಡು ಪ್ಯಾಕೆಟ್/ ಸೋನಾ ಮಸೂರಿ ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಶುಂಠಿ ಒಂದು ತುಂಡು/ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎರಡು ಉಂಡೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದೀನ ಸ್ವಲ್ಪ, / ಕರಿಬೇವು ಒಂದು ಕಡ್ಡಿ ಖಾರದ ಪುಡಿ, ದನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಪಲಾವ್ ಎಲೆ 2/ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಒಂದು

ಗೋಡಂಬಿ 6, ಕಾಳು ಮೆಣಸು 6, ಏಲಕ್ಕಿ 2, ಲವಂಗ 6

ಚಕ್ಕೆ 2 ಚಿಕ್ಕ ತುಂಡುಗಳು/ ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಎರಡು

ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಆರು/ ಎಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ

ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದೀನ, ಮಶೂಮ್, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಜಜ್ಜಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕುಕ್ಕರಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪ ಸಮ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಕರಿಬೇವು, ಲವಂಗ, ಚಕ್ಕೆ, ಕಾಳುಮೆಣಸು, ಏಲಕ್ಕಿ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಜಜ್ಜಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಪಲಾವ್ ಎಲೆ, ಜಜ್ಜಿದ ಶುಂಠಿ, ಮಶೂಮ್ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಫೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದೀನ ಸೊಪ್ಪು, ಬಟಾಣಿ, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ, ಖಾರದಪುಡಿ, ದನಿಯಾಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಸೇರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಒಂದಕ್ಕೆ ಎರಡಕ್ಕಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ, ತೊಳೆದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿ.



## ಮಶೂಮ್ ಬ್ಲ್ಯಾಕ್ ಫೈ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಬಟನ್ ಮಶೂಮ್ ಒಂದು ಪ್ಯಾಕೆಟ್

ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಕರಿಬೇವು ಒಂದು ಕಡ್ಡಿ

ದನಿಯ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಖಾರದ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ,

ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು / ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಟನ್ ಮಶೂಮ್‌ಗೆ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟು ಕೊಳ್ಳಿ. ದನಿಯಾಪುಡಿ, ಖಾರದಪುಡಿ ಮತ್ತು ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿಯನ್ನು ಕಾವಲಿ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಪ್ಪು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೂ ಹುರಿದು ಕೊಳ್ಳಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿದ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯದ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಆಮೇಲೆ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಿಸಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಮಶೂಮ್ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಹುರಿದಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುವ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಕೊತ್ತಂಬರಿಯನ್ನು ಬೆರೆಸಿ.

