

ಮಶೂಮ್ ಗ್ರೇವಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಬಟನ್ ಮಶೂಮ್ ಒಂದು ಪ್ಯಾಕೆಟ್/ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಕರಿಬೇವು ಒಂದು ಕಡ್ಡಿ/ ದನಿಯಾ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಖಾರದ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ / ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು/ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು. ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಬಟನ್ ಮಶೂಮ್‌ಗೆ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಸೀಳಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿದ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯದ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಫೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಿಸಿ. ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಮಶೂಮ್ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಮೇಲೆ ದನಿಯಾಪುಡಿ, ಖಾರದಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಪೆಪ್ಪರ್‌ಪುಡಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಮತ್ತು ಕೊತ್ತಂಬರಿಯನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.



ಮಶೂಮ್ ಪೆಪ್ಪರ್ ಫೈ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಬಟನ್ ಮಶೂಮ್ ಒಂದು ಪ್ಯಾಕೆಟ್/ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಚಮಚ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಕರಿಬೇವು ಒಂದು ಕಡ್ಡಿ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 3/ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು/ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಅರ್ಧ ಹೋಳು ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಪೆಪ್ಪರ್ ಎರಡು ಚಮಚ /ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು/ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು. ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಟನ್ ಮಶೂಮ್‌ಗೆ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಪೆಪ್ಪರ್ ಹುರಿದು ದಪ್ಪದಪ್ಪವಾಗಿ ಜಜ್ಜಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ತೆರೆದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿದ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯದ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಿಸಿ. ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ, ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಿಸಿ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಮಶೂಮ್, ಉಪ್ಪು, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಜಜ್ಜಿದ ಪೆಪ್ಪರ್, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಮುಚ್ಚಳ ತೆಗೆದು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ.



ಮಶೂಮ್ ಕುರ್ಮ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಟನ್ ಮಶೂಮ್ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಶುಂಠಿ ಅರ್ಧ ಇಂಚು ಉದ್ದದ್ದು/ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ 1 ಉಂಡೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಕರಿಬೇವು ಒಂದು ಕಡ್ಡಿ/ ದನಿಯಾ ಪುಡಿ 1 ಚಮಚ ಗಸಗಸೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು/ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಕಾಯಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದೊಂದು ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಗಸಗಸೆ, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿದ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯದ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಫೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಿಸಿ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಮಶೂಮ್, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಮೇಲೆ ದನಿಯಾಪುಡಿ, ಖಾರದಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಮುಚ್ಚಳ ತೆಗೆದು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ ಉಣಬಡಿಸಿ.

