

मशरुम मसाला



साहित्य :

मशरुम

१ टेबलस्पून तेल

१ Bay Leaf

४ लवंगा

१ इंच दालचिनी

पाव चमचा हळद

१ मोठा कांदा किंवा २ छोटे कांदे बारीक चिरून

चवीप्रमाणे मीठ

१ टेबलस्पून आलं-लसूण पेस्ट

चवीप्रमाणे हिरव्या मिरच्या बारीक चिरून

१ मोठा टोमॅटो किंवा २ छोटे टोमॅटो बारीक चिरून

१ टीस्पून धणा-जीरा पावडर

चवीप्रमाणे लाल मिरची पावडर

१ चमचा गरम मसाला

अर्धा कप पाणी

१० काजूची पूड

वर पसरायला कोथिंबीर बारीक चिरून

कृती :

१. एका भांड्यात मध्यम विस्तवावर तेल तापवावे.

२. तेल गरम झाल्यावर त्यात Bay Leaf, लवंग व दालचिनी टाकावे.
३. २० सेकंद परतावे.
४. चिरलेला कांदा टाकून ५ मिनीटे परतावा व मग त्यात हळद टाकावी.
५. मीठ टाकावे. त्यामुळे कांदा लवकर शिजेल.
६. आलं-लसूण पेस्ट आणि हिरव्या मिरच्या टाकून ३-४ मिनीटे परतावे.
७. चिरलेला टोमॅटो घालून १५-२० मिनीटे शिजवावे.
८. अधून-मधून ढवळावे.
९. धणा-जीरा पावडर आणि लाल मिरची पावडर घालून परतावे.
१०. मशरूम, पाणी व काजूपूड घालून झाकण न लावता शिजवावे.
११. चव घेऊन मीठ हवे का ते पहावे.
१२. मशरूम शिजल्यावर त्यात गरम मसाला घालावा.
१३. चिरलेली कोथिंबीर वर पसरावी.
१४. चपाती, रोटी, नान किंवा भाताबरोबर ही डीश सर्व्ह करावी.