

## स्टफड मशरूमस



### साहित्य :

पाच / सहा मशरूमस, एक बारीक चिरलेला कांदा, गरम मसाला, धणा-जिरे पावडर, हळद, एक बारीक चिरलेला टोमॅटो, तेल, मीठ, बारीक चिरलेली कोथिंबीर, चीज.

### कृती :

प्रथम मशरूम स्वच्छ पाण्यात धुऊन घ्यावेत. नंतर मशरूमचे देठ अलगदपणे काढून, बारीक चिरावे. मशरूम मधील आतील गर चमच्याने हळवारपणे काढून घ्यावा.

एक कांदा व टोमॅटो, कोथिंबीर बारीक चिरून घ्यावी. नंतर मंद आचेवर एका पॅनमध्ये एक चमचा तेल घेऊन त्यावर कांदा परतून घ्यावा. नंतर त्यात बारीक चिरलेला टोमॅटो घालावा. एक टी-स्पून हळद, गरम मसाला व धणे-जिरे पावडर घालावी. मशरूमचे बारीक चिरलेले देठ व आतील गर घालावा. चवी पुरते मीठ घालावे व चिरलेली कोथिंबीर घालून मिश्रण मंद आचेवर शिजवावे. मिश्रण थंड झाल्यावर गर काढलेल्या मशरूमसमध्ये एक चमचा घेऊन हळवारपणे मिश्रण त्यात भरावे. त्यावर चीज किसून घालावे. एका पॅनमध्ये एक चमचा तेल घेऊन भरलेले मशरूमस मंद आचेवर शिजवावे. शिजताना पॅनवर झाकण ठेवावे. दोन मिनिटांनी झाकण काढावे. मशरूमसला पाणी सुटू लागले की गॅस थोडा मोठा करावा. मशरूमस दोन मिनिटांत पूर्णपणे शिजून तयार होतात.

चीज पूर्णतः विरघळून तयार झालेले भरलेले मशरूमस अतिशय चविष्ट लागतात.

- दर्शना प्रभूतेंडोलकर

(‘महाराष्ट्र टाईम्स’च्या सौजन्याने)