



ತಿನ್ನಲು ಆಸೆ, ಗರಿ ಗರಿ ದೋಸೆ!

ಘಮಘಮ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಗರಿಗರಿ ದೋಸೆ ಯಾರಿಗೆ ತಾನೆ ಇಷ್ಟವಿಲ್ಲ? ರುಚಿ ಮೊಗ್ಗು ಅರಳಿಸುವ ತರಾವರಿ ದೋಸೆ ಮಾಡಲೂ ಸುಲಭ, ತಿನ್ನಲೂ ರುಚಿ.

■ ಸುಮನಾ ಜಿ. ಪ್ರಸಾದ್, ವೇದಾವತಿ ಹೆಚ್.ಎಸ್



ಚೀಸ್ ದೋಸೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್ / ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮೆಂತೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಚೀಸ್, ಸಾಸ್ ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ನೆನಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಮೆಂತೆ, ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಒಟ್ಟಿಗೆ ನಯವಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಆರರಿಂದ ಎಂಟು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹುದುಗು ಬರಿಸಿ. ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ದೋಸೆ ತಯಾರಿಸಿ. ಇದರ ಮೇಲೆ ಚೀಸ್ ತುರಿ ಹಾಕಿ, ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ, ಕೆಂಪು ಚಟ್ನಿ ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಹಚ್ಚಬಹುದು. ಮೇಲೆ ಸಾಸ್ ಕೂಡ ಹಾಕಬಹುದು. ಗರಿಗರಿಯಾದ ಚೀಸ್ ದೋಸೆ ತಿನ್ನಲು ರೆಡಿ.

ಓಟ್ಸ್ ಪುರನ್ ಪೋಳಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್ / ಓಟ್ಸ್ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್

ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಎರಡು ಚಮಚ / ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಕಡ್ಡೆ ಹಿಟ್ಟು 2 ಚಮಚ / ಸಕ್ಕರೆ 1 ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ತುಪ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಉಳಿದೆಲ್ಲ

ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ನೆನಿಸಿ

ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ

ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು,

ಒಂದು ಚಮಚ ಸಕ್ಕರೆ,

ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಬೆರೆಸಿ

ಐದಾರು ಗಂಟೆ ಬಿಟ್ಟು

ಅರ್ಧ ಚಮಚ ತುಪ್ಪ

ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಿಸಿ.

ತವಾ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ

ಸೆಟ್ ದೋಸೆ ತರ ಹಿಟ್ಟು

ಹಾಕಿ ಎರಡೂ ಬದಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ

ಪುರನ್ ಪೋಳಿ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

