

ಅವರೆಕಾಳಿನ ದೋಸೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಿಂದಕದ ಅವರೆಕಾಳು ಒಂದು ಕಪ್/ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಕಾಲು ಕಪ್/ಅವಲಕ್ಕಿ ಕಾಲು ಕಪ್
ಮೆಂತ್ಯ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
ಹಸಿಶುಂಠಿ, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಕಾಲು ಕಪ್/ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಚಿಕ್ಕ ಕಟ್ಟು/ಉಪ್ಪು, ತುಪ್ಪ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಮೆಂತ್ಯ, ಜೀರಿಗೆ ಮತ್ತು ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಐದು ಗಂಟೆ
ನೆನಿಸಿ ನಂತರ ಮಸಾಲೆ ದೋಸೆಯ ಹದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿ ಐದಾರು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ
ಹುದುಗಲು ಬಿಡಿ. ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಅವರೆಕಾಳು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ,
ಹಸಿಶುಂಠಿ, ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ.
ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಿಟ್ಟಿನೊಂದಿಗೆ
ಸೇರುವಂತೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಈ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು
ಕರಿಬೇವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ದೋಸೆ ಮಾಡಿ.



ನವಣೆ ಮಸಾಲೆ ದೋಸೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ನವಣೆ ಒಂದು ಕಪ್ / ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಅವಲಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್ / ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಮೆಂತ್ಯ ಮೂರು ಚಮಚ / ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ
ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ನವಣೆ, ಅಕ್ಕಿ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಮೆಂತ್ಯಕ್ಕೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ಮೂರು
ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನಿಸಿಡಿ. ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳುವ
ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಮೊದಲು ನೆನಿಸಿದ ಸಾಕು. ಈಗ ನೆನಿಸಿದ
ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತೊಳೆದು ಕೊಂಡು ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ.
ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ರಾತ್ರಿ ಪೂರ್ತಿ
ಹುದುಗಲು ಬಿಡಿ. ಮಾರನೆಯ ದಿನ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು
ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ತವವನ್ನು
ಇಟ್ಟು ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ತವ ಕಾದ ಬಳಿಕ ದೋಸೆ
ಮಾಡಿ ತುಪ್ಪ ಅಥವಾ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಎರಡು ಬದಿ
ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.



ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪಿನ ದೋಸೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಚಿಕ್ಕ ಕಟ್ಟು
ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು/ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು
ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್ / ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಇಂಚು
ಇಂಗು, ಜೀರಿಗೆ, ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್ / ಹೆಸರು ಕಾಳು ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್ / ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ
ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿ, ಹೆಸರು ಕಾಳು ಮತ್ತು ಹೆಸರು ಬೇಳೆಯನ್ನು ಆರು
ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನಿಸಿಡಿ. ನಂತರ ಬೇಳೆ ಮತ್ತು ಅಕ್ಕಿಯೊಂದಿಗೆ
ಉಳಿದ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಿಟ್ಟು
ಮಸಾಲೆ ದೋಸೆ ಹದಕ್ಕೆ ಇರಲಿ. ಒಂದು ತವಕ್ಕೆ ತುಪ್ಪ ಅಥವಾ
ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಸಾಲೆ ದೋಸೆ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ದೋಸೆಯನ್ನು
ಮಾಡಿ. ಇದರ ಮೇಲೆ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಂಡ ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು
ಹಾಕಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.

