

## ವೆಜಿಟೆಬಲ್ ಓಟ್ಸ್ ದೋಸೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಓಟ್ಸ್ ಒಂದು ಕಪ್ / ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್  
ಮೊಸರು ಒಂದು ಕಪ್ / ಕಡ್ಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ  
ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ  
ದನಿಯಾ, ಜೀರಾಪುಡಿ ಅರ್ಧರ್ಧ ಚಮಚ  
ತುರಿದ ಸೋರೆಕಾಯಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್ / ತುರಿದ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ದೋಣಮೆಣಸು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಕರಿಬೇವು, ಸಾಸಿವೆ, ಎಳ್ಳು, ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು, ಎಣ್ಣೆ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಕಾದ ಮೇಲೆ ಸಾಸಿವೆ, ಎಳ್ಳು, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ  
ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಓಟ್ಸ್, ರವೆ, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟು, ಮೊಸರು, ದನಿಯಾ,  
ಜೀರಾಪುಡಿ, ತುರಿದ, ಹೆಚ್ಚಿದ ತರಕಾರಿ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ  
ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ಹಾಕಿ,



## ಓಟ್ಸ್ ಅಂಬೊಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಓಟ್ಸ್ ಒಂದು ಕಪ್  
ಕಡ್ಲೆ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್  
ಕರಿಬೇವು, ಹಸಿಮೆಣಸು ನಾಲ್ಕು  
ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು  
ಹಾಲು ಸ್ವಲ್ಪ, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡ್ಲೆ ಬೇಳೆ ನೆನೆಸಿಕೊಂಡು ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ  
ಕರಿಬೇವು, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಓಟ್ಸ್, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ  
ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ ತಟ್ಟಿ ಕಾದ  
ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ, ಗರಿಗರಿಯಾದ  
ಓಟ್ಸ್ ಅಂಬೊಡೆ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.



## ಓಟ್ಸ್ ಖೀರು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಓಟ್ಸ್ ಒಂದು ಕಪ್  
ಹಾಲು ಎರಡು ಕಪ್  
ನೀರು ನಾಲ್ಕು ಕಪ್  
ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಮಿಲ್ಕಮೇಡ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ  
ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ  
ತುಪ್ಪು ಒಂದು ಚಮಚ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎರಡು ಕಪ್ ಹಾಲಿಗೆ, ನಾಲ್ಕು ಕಪ್ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಯಲು ಇಟ್ಟು  
ಓಟ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಮಿಲ್ಕಮೇಡ್,  
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಇಳಿಸಿ, ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುದಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹಾಕಿ,