

ಅಡೆ ದೋಸೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್ / ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್ / ಹಸಿಮೆಣಸು ಆರು ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ತೊಗರಿ, ಕಡಲೆ, ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ತಲಾ ಕಾಲು ಕಪ್

ಬೇಯಿಸಿದ ಅವರೇಕಾಳು ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್

ಧನಿಯಾ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು ಕಾಲು ಚಮಚ

ನಿಂಬೆರಸ ಒಂದು ಚಮಚ, ಬೆಲ್ಲ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿ ಬೇಳೆಗಳನ್ನು ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿ ಎಂಟು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಡಿ. ನೀರು ಬಿಸಿಯಿರಿ.

ನೆನೆದ ಅಕ್ಕಿ, ಧನಿಯಾ, ಇಂಗು, ಬೇಳೆಗಳನ್ನು ರುಬ್ಬಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಮಿಶ್ರಣ ತಯಾರಿಸಿ. ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ. ಬೇಯಿಸಿದ ಅವರೇಕಾಳು, ಬೆಲ್ಲ, ನಿಂಬೆ ರಸ ಬೆರೆಸಿ. ಕಾದ ಕಾವಲಿಗೆ ತೆಳುವಾಗಿ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ದೋಸೆ ಮಾಡಿ.



ಸಿಹಿ ದೋಸೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಕಳೆತ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಎರಡು

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್

ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್

ಏಲಕ್ಕಿ ಒಂದು, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು

ತುಪ್ಪು ಒಂದು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಎಂಟು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಡಿ. ನೀರು ಬಿಸಿದು ತೆಂಗಿನ ತುರಿ

ಜೊತೆ ರುಬ್ಬಿ. ನಂತರ ಬೆಲ್ಲ, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಏಲಕ್ಕಿ ಬೆರೆಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸುರಿಯಿರಿ. ಕಾದ ಕಾವಲಿಗೆ ತುಪ್ಪು ಸವರಿ ದೋಸೆ ತಯಾರಿಸಿ. ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪು ಸವರಿ ದೋಸೆಯ ಎರಡೂ ಬದಿಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ರುಚಿ ರುಚಿಯಾದ ಸಿಹಿ ದೋಸೆ ತುಪ್ಪುದೋಡನೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ಸೈಷಲ್ ಸೆಟ್ ದೋಸೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಪಾವು

ಕುಸುಬಲಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಪಾವು

ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಕಾಲು ಪಾವು

ಅವಲಕ್ಕಿ ಕಾಲು ಪಾವು

ಉಪ್ಪು, ತುಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ

ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಂಟು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಅಕ್ಕಿ, ಬೇಳೆ, ಅವಲಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ

ನೆನೆಸಿಡಿ. ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಸಿ. ದೋಸೆ ಮಾಡುವ ಮೊದಲು ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿ. ಕಾದ ಕಾವಲಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ದೋಸೆ ಬಿಡಿ. ಹಿಟ್ಟು ಹರಡಬೇಡಿ. ದೋಸೆಯ ಸುತ್ತಲೂ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ ಬೇಯಿಸಿ. ದೋಸೆ ತೆಗೆಯುವ ಮೊದಲು ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ. ಮೃದುವಾದ, ಕೊಂಚ ದಪ್ಪನಾದ ದೋಸೆ ತಿನ್ನಲು ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

