

## ದಿಢೀರ್ ರಾಗಿ ದೋಸೆ

**ಏನೇನು ಬೇಕು?**

ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್  
ಗೋದಿ ಹಿಟ್ಟು, ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ತಲಾ ಅರ್ಧರ್ಧ ಕಪ್  
ಮೊಸರು ಒಂದು ಕಪ್/ ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 1/ ಈರುಳ್ಳಿ 1/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕರೀಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ  
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ತುಪ್ಪ ಅಥವಾ ಎಣ್ಣೆ ಬೇಯಿಸಲು  
ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

**ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?**

ಮೇಲೆ ಹೇಳಿರುವ ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ  
ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ. ನೀರು ದೋಸೆಯ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಇದ್ದರೆ  
ಒಳ್ಳೆಯದು. ನೀರು ದೋಸೆ ಮಾಡಲು ಬರದವರು ಮಸಾಲೆ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ  
ಕಲಸಿ ಮಾಡಬಹುದು. ದೋಸೆ ಹಾಕುವಾಗ ಆದಷ್ಟು ತೆಳು ಇದ್ದರೆ ರುಚಿ ಜಾಸ್ತಿ.



## ರಾಗಿ ಸಂಡಿಗೆ

**ಏನೇನು ಬೇಕು?**

ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್/ ನೀರು ಆರು ಕಪ್/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು  
ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ/ಇಂಗು ಅರ್ಧ ಚಮಚ  
ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ/ಎಣ್ಣೆ ಒಂದು ಚಮಚ

**ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?**

ರಾಗಿಯನ್ನು ಜರಡಿ ಹಿಡಿದು ಹೊಟ್ಟನ್ನು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಈ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಎರಡು ಕಪ್ ನೀರನ್ನು  
ಹಾಕಿ ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಡಿ. ನಂತರ ಮಿಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಇಂಗು  
ಮತ್ತು ನೆನೆಸಿಕೊಂಡ ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ  
ಉಳಿದ ನೀರು, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ನೀರನ್ನು ಕುದಿಸಿ. ಈ ನೀರಿಗೆ ರುಬ್ಬಿದ  
ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಕೈಬಿಡದೆ ಮಗುಚಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಗಂಜಿ ರೀತಿಯಾದಾಗ ಒಲೆ ಆರಿಸಿ. ಪೂರ್ತಿ  
ಅರಿದ ನಂತರ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಶೀಟ್ ಅಥವಾ ತಟ್ಟೆಗೆ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸವರಿ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ  
ಬಿಡುತ್ತಾ ಬನ್ನಿ. ಎರಡು ದಿನ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ. ರಾಗಿಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಎಂದರೆ ಎರಡು  
ಗಂಟೆ ನೀರಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಡಬೇಕು. ನೆನೆದಷ್ಟು ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಬರುತ್ತದೆ.

## ರಾಗಿ ಹಾಲುಬಾಯಿ

**ಏನೇನು ಬೇಕು?**

ರಾಗಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್  
ಬೆಲ್ಲ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್/ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ  
ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ/ ನೀರು ನಾಲ್ಕು ಕಪ್

**ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?**

ರಾಗಿಯನ್ನು ಬಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಡಿ. ರಾತ್ರಿ ನೆನೆಸಿ  
ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ  
ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಸಣ್ಣ ಕಣ್ಣಿನ  
ಜರಡಿಯಲ್ಲಿ ಸೋಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಹಿಂಡಿ ಚರಟನ್ನು ತೆಗೆದು  
ರಾಗಿ ಹಾಲುನ್ನು ಮಾತ್ರ ಉಪಯೋಗಿಸಿ. ಮಿಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ  
ತುರಿಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ, ನೀರು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ರುಬ್ಬಿ ಕೊಂಡ  
ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ರಾಗಿ ಹಾಲಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ರಾಗಿ  
ಹಾಲು, ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿದ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ತುಪ್ಪವನ್ನು  
ಹಾಕಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಕೈಯಾಡಿಸುತ್ತಾ ಇರಿ.  
ಬಾಣಲೆಯಿಂದ ತಳ ಬಿಟ್ಟು ಬಂದಾಗ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸಮತಟ್ಟಾಗಿ  
ತಟ್ಟಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ನಿಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.

