

ಬೂದುಕುಂಬಳಕಾಯಿ ದೋಸೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್

ಮೆಂತೆಕಾಳು ಒಂದು ಕಪ್

ಬೂದು ಕುಂಬಳಕಾಯಿ ತಿರುಳು ಎರಡು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿ, ಮೆಂತೆ ನೆನೆಹಾಕಿ ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆಗಳ ನಂತರ ನೀರು ಬಿಸಿದು ಬೂದುಗುಂಬಳ ತುರಿಯ ಜೊತೆಗೆ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಮರುದಿನ ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ ಮೃದುವಾದ ದೋಸೆ ತಯಾರಿಸಿ. ಚಟ್ಟಿ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲ ತುಪ್ಪದೊಟ್ಟಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.



ನವಣೆ-ರಾಗಿ ದೋಸೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್

ನವಣೆ ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್

ರಾಗಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಮೆಂತೆ, ಜೀರಿಗೆ ತಲಾ ಎರಡು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ರಾಗಿ, ನವಣೆಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿ ಆರೆಂಟು ತಾಸು ನೆನೆಸಿ. ಮೆಂತೆ, ಜೀರಿಗೆಯೊಟ್ಟಿಗೆ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಎಂಟು ಗಂಟೆಗಳಾದ ನಂತರ ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ ಗರಿಗರಿ ದೋಸೆ ತಯಾರಿಸಿ. ಈ ದೋಸೆಯನ್ನು ಮೃದುವಾಗಿ ಮಾಡುವುದಿದ್ದಲ್ಲಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಅವಲಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.



ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಬಿಳಿ ತಿರುಳಿನ ದೋಸೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಮುಷ್ಟಿ

ಮೆಂತೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಬಿಳಿ ತಿರುಳು ಎರಡು ಕಪ್

ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿ, ಅವಲಕ್ಕಿ, ಮೆಂತೆ ಎರಡು ತಾಸು ನೆನೆಯಿಟ್ಟು ರುಬ್ಬುವಾಗ ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಬಿಳಿ ತಿರುಳು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಹಿಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪಗಿರಲಿ. ಈರುಳ್ಳಿ ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ ತೆಳುವಾಗಿ ದೋಸೆ ಮಾಡಿ ಚಟ್ಟಿಯೊಟ್ಟಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.

