

தோசை

தேவையான பொருட்கள்:

பொன்னி புழுங்கல் அரிசி	- 100 கிராம்
பொன்னி பச்சை அரிசி	- 100 கிராம்
உளுத்தம் பருப்பு	- 100 கிராம்
உப்பு	- தேவையான அளவு

குறிப்பு:

பொன்னி புழுங்கல் கிடைக்காவிடில் சம்பா, கோறா போன்ற அரிசி வகைகளை முயற்சிக்கவும்.

செய்முறை:

1. அரிசியையும் உளுத்தம்பருப்புவையும் தனித்தனியாக ஊறவைக்கவும். சுமார் 3 மணிநேரம் ஊறவைக்கவும்.
2. அரிசியையும், உளுத்தம்பருப்பினையும் தனித்தனியாக அரைத்துக்கொள்ளவும்.
3. பிறகு, இரண்டு மாவினையும் ஒன்றாகக் கலந்து, தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து சுமார் 6 மணி நேரம் புளிக்க விடவும்.
4. பலர் முதல்நாள் இரவே மாவினை அரைத்து வைத்து மறுநாள் காலை பயன்படுத்துகின்றனர்.
 - தோசைக்கல்லை அடுப்பில் வைத்து சூடானதும் தண்ணீர் தெளிக்கவும்.
 - கரண்டியில் மாவை எடுத்து பரவவும். தோசை விளிம்போடு சிறிது எண்ணெய் ஊற்றவும்.
 - வெந்த்தும் திருப்பிப்போட்டு மறு பக்கமும் வெந்த்தும் எடுத்து சுளகில் போடவும்.

குறிப்பு

- தேவைப்பட்டவர்கள் தட்டி காயவைத்த உள்ளியை(பூண்டு) அரைத்தும் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

தோசை-Jega amma

தேவையான பொருட்கள்:

இட்லி அரிசி	- 150 கிராம்
உளுத்தம் பருப்பு	- 100 கிராம்
வெந்தயம்	- 1 1 2 தே க
உப்பு	- தேவையான அளவு

குறிப்பு:

இட்லி அரிசி கிடைக்காவிடில் பச்சை அரிசி பாவிக்கலாம்.

செய்முறை:

- அரிசியடன் வெந்தயம் சேர்த்து, உளுத்தம்பருப்புவையும் தனித்தனியாக ஊறவைக்கவும். சுமார் 3 மணிநேரம் ஊறவைக்கவும்.
- அரிசியையும், உளுத்தம்பருப்பினையும் தனித்தனியாக அரைத்துக்கொள்ளவும்.
- பிறகு, இரண்டு மாவினையும் ஒன்றாகக் கலந்து, தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து சுமார் 6 மணி நேரம் புளிக்க விடவும்.
- பலர் முதல்நாள் இரவே மாவினை அரைத்து வைத்து மறுநாள் காலை பயன்படுத்துகின்றனர்.
- தோசை சுடமுன் சீரகத்தூள் மிளகு தூள் சேர்த்து கலக்கவும்.
- தோசைக்கல்லை அடுப்பில் வைத்து சூடானதும் தண்ணீர் தெளிக்கவும்.
- கரண்டியில் மாவை எடுத்து பரவவும். தோசை விளிம்போடு சிறிது எண்ணெய் ஊற்றவும்.
- வெந்தயம் திருப்பிப்போட்டு மறு பக்கமும் வெந்தயம் எடுத்து சுளகில் போடவும்.

குறிப்பு

- தேவைப்பட்டவர்கள் தட்டி காயவைத்த உள்ளியை(பூண்டு) அரைத்தும் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.