

பருத்தித்தறை தோசை, (வெள்ளை சம்பல், தோசைக்கறி)

தட்டி தோசை

தேவையான பொருட்கள்

வெந்தயம் 24 மணி நேரம் ஊறவேண்டும்	- 1 தே.க.
உளுத்தம் பருப்பு 4 மணி நேரம் ஊறவேண்டும்	- 2 கப்
அரிசி மாவு வறுக்காதது	- 2 கப்
மைதா மாவு (plain flour) அவித்தது	- 1 கப்

செய்முறை

ஊறிய உளுந்து, வெந்தயத்தை அரைக்கவும். ஒரு பாத்திரத்தில் அரவை, மாவு, நீர் சேர்த்து நன்றாக பிதைந்து மூடி வெதுதவெதுப்பான இடத்தில் புளிக்க விடவும்.. வீட்டு வெப்ப நிலையை பொறுத்து 10 34 மணி நேரம் புளிக்க விட வேண்டும்.

தோசைக்கல்லை அடுப்பில் வைத்து சூடானதும் தண்ணீர் தெளிக்கவும்.

கரண்டியில் மாவை எடுத்து பரவவும். தோசை விளிம்போடு சிறிது எண்ணெய் ஊற்றவும். வெந்தும் திருப்பிப்போட்டு மறு பக்கமும் வெந்தும் எடுத்து சுளகில் போடவும்.