

ரவா தோசை

தேவையான பொருட்கள்:

ரவை	- 1/2 கப்	- 1 கப்
அரிசி மா	- 1 கப்	- 1/2 கப்
மைதா மா	- 1/2 கப்	- 1/4 கப்
சீரகம்	- 1 தேக்கரண்டி	- 1 தேக்கரண்டி
மிளகு	- 1/2 தேக்கரண்டி	- 1 தேக்கரண்டி
பச்சை மிளகாய்	- 3	- 3
இஞ்சி சிறு துண்டுகள்		- 1 inch
(புளித்த தயிர்	- 1 கப்)	
கொத்த மல்லி இலை	- சிறிதளவு	
கருவேப்பிலை	- சிறிதளவு	
உப்பு	- 1/2 தேக்கரண்டி	- 1/2 தேக்கரண்டி

செய்முறை

- மிளகு, சீரகம் மெல்லிய சூட்டில் வறுக்கவும்.
- மைதா, ரவையை அரிசி மா ஆகியவற்றை கலந்து அதனுடன், மிளகு, சீரகம், ஆகியவற்றையும் சேர்க்கவும்.
- பின்பு தேவையான தண்ணீர் ஊற்றி கரைக்கவும்.
- தோசை மா பக்குவத்திற்க்கு கொண்டு வர வேண்டும்.
- 1 மணி நேரம் அப்படியே வைக்கவும்.
- பின்னர் தோசைக்கல்லை அடுப்பில் வைத்து சூடானதும் தண்ணீர் தெளிக்கவும். அடுப்பை நிதானமாக எரிய விடவும்.
- கரண்டியில் மாவை எடுத்து உயரத்தில் இருந்து கல்லில் சிதறுமாறு ஊத்தவும்.
- மொறுமொறுப்பாக வெந்ததும் திருப்பிப்போட்டு உடனே எடுக்கவும்.

ரவை தோசை தயார், சட்னியுடன் சேர்த்து தின்றால் சுவையாக இருக்கும்.