

## பயறு தோசை இச்சி பச்சடி ரேவதி சண்முகம்

[https://www.youtube.com/watch?v=gr3AQFQ\\_Rd0](https://www.youtube.com/watch?v=gr3AQFQ_Rd0)

### தேவையான பொருட்கள்:

#### தோசை மா அரைக்க

பயறு 6 மணி நேரம் ஊறவைத்து	- 1 கப்
பச்சை அரிசி 6 மணி நேரம் ஊறவைத்து	- 1/8 கப்
பச்சை மிளகாய் துண்டுகளாக்கியது	- 5
இஞ்சி துண்டுகளாக்கியது	- 1 அங்குலம்
உப்பு	- 1/4 தே.க.

#### தோசை மேல் பரவ

பெருஞ்சீரகம்	- 1 தே.க.
வெங்காயம் சிறுதுண்டுகளாக்கியது	- 2 கப்
இஞ்சி சிறுதுண்டுகளாக்கியது	- 1 அங்குலம்
பச்சை மிளகாய் சிறுதுண்டுகளாக்கியது	- 2

#### இச்சி பச்சடி

கடுகு	- 1 தே.க.
உளுத்தம் பருப்பு	- 1 தே.க.
பெருஞ்சீரகம்	- 1 தே.க.
காய்ந்த மிளகாய்	- 10
இஞ்சி துண்டுகளாக்கியது	- 2 கப்
புளி விழுது	- 1 நெல்லிக்காய் அளவு
வெல்லம்	- 2 தே.க.
மஞ்சள்	- 1/4 தே.க.
உப்பு	- 1/4 தே.க.
பெருங்காயம்	- 1/4 தே.க.
நல்லெண்ணெய்	- 1/4 கப்

#### செய்முறை

#### இச்சி பச்சடி

- புளிக்கு சிறிது கொதி நீர் சேர்த்து கெட்டியான புளிவிழுது கரைத்து வைக்கவும்.
- பாத்திரத்தில் நல்லெண்ணெய் ஊற்றி காய்ந்ததும் கடுகு, சீரகம், உளுத்தம் பருப்பு, காய்ந்த மிளகாய் சேர்த்து மிதமான சூட்டில் வதக்கவும். உளுத்தம் பருப்பு நிறம் மாறியவுடன்
- இஞ்சி துண்டுகளை நிறம் மாறும்வரை நன்றாக வதக்கவும். வதங்கியவுடன் தீயை குறைத்து
- புளிவிழுது, வெல்லம், மஞ்சள், உப்பு, பெருங்காயம் நன்றாக கலந்து அடுப்பை நிறுத்தி ஒரு தட்டில் போட்டு ஆறவிடவும். ஆறியபின்
- கலவையை மிக்ஸியில் இட்டு நன்றாக அரைக்கவும். உப்பு சரி பார்த்து ஒரு கிண்ணத்திற்கு மாற்றவும்.

Note: It can go well with rice nan rotti sappathy. If prepared well it will keep for a month.

## பயறு தோசை

- பயறு, அரிசியை வடிகட்டி மிக்ஸியல் சேர்த்து இஞ்சி, பச்சை மிளகாய், உப்பு சேர்த்து அரைக்கவும். அடிக்கடி நீர் சேர்த்து தோசைமா பதம் வரை அரைத்து ஒரு பாத்திரத்திற்க்கு மாற்றவும்.
- தோசை மேல் பரவ பாத்திரத்தில் நல்லெண்ணெய் ஊற்றி காய்ந்ததும் பெருஞ்சீரகம், வெங்காயம், இஞ்சி, பச்சை மிளகாய் மிதமான சூட்டில் வதக்கி ஒரு தட்டில் எடுத்து வைக்கவும்.
- தோசை தட்டை அடுப்பில் வைத்து சூடாகியவுடன் அரைத்த மாவை மெல்லியதாக பரவவும். கரையிலும், தோசை மேலும் எண்ணெய் தெளிக்கவும்.
- அடுப்பை குறைத்து வதக்கிய வெங்காய கலவையை தோசை மேல் பரவவும். வெங்காயம் அவிந்பின்
- அடுப்பை சிறிது கூட்டி தோசையை மடித்து பிரட்டவும். சிறிது நேரத்தில் மீண்டும் பிரட்டி இறக்கவும்.
- அல்லம் பச்சடியுடன் பரிமாறவும்

## MLA Pesarat

- தோசை மடிக்கமுன் உப்புமாவை பாதி தோசை மேல் பரவி மடித்து இரு தரம் பிரட்டி எடுக்கவும்.
- அல்லம் பச்சடியுடன் பரிமாறவும்

## Pesarattu Revathy shanmugam

[https://www.youtube.com/watch?v=gr3AQFQ\\_Rd0](https://www.youtube.com/watch?v=gr3AQFQ_Rd0)

### INGREDIENTS

Whole Green Gram - - 1 Cup  
Raw Rice - - 1/8 Cup

#### For Grinding:

Green Chillies - - 2  
Ginger chopped - - 1 tbsp  
Salt - - To Taste

#### For topping:

Finely Cut Onions - - 2 cup  
Finely Cut Green Chillies - - 1 tbsp  
Ginger chopped - - 1 tbsp  
Jeera - - 1 tsp

### METHOD

1. Soak gram and rice in water for 4 hours. (Preferably overnight).
2. Strain water and grind until frothy.
3. Add Green Chillies, Ginger and grind to a smooth paste, adding water if necessary. add Salt in the end.
4. Heat oil in a pan and add jeera and rest of the topping mix. After light roasting keep aside.
5. Heat a Tawa (Dosa Pan) high flame and spread a ladleful on it from centre to form a dosa.
6. Lower flame add spread oil over dosa. Sprinkle spread mix on the top.
7. Increase the flame and fold the dosa. Put it on to a plate
8. Serve as it is with Allam Pachadi.

Note: MLA pesarat: If desired you can add uppuma as filler in the middle and fold,

## Allam pachadi

### Ingredients

Ginger cut to small pieces - 2 cup  
Red chilli - 10  
Tamarind amla size - 1  
Mustard - 1 teaspoon  
Urud dhal - 2 teaspoon  
Turmeric powder - 1/2 teaspoon  
Salt - 1/2 teaspoon  
Asafoetida - 1/2 teaspoon  
Jaggary - 2 teaspoon  
Oil - 2 tbsp

### Method

- Make tamarind thick paste(soak in hot water make to paste).
- Heat oil in a pan and add mustard seed, urud dhal and chillies and roast till dhal turns colour. Add chopped garlic and fry them very well. Lower heat. Add tamarind paste, salt, turmeric and asafoetida. Transfer to a plate and allow to cool.
- Add the cooled ingredients, to mixi and grind the contents using minimum water to form a paste vizuthu.
- It can go well with rice, nan, rotti, sappathy. If prepared well it will keep for a month.