

ग्रीन डोसा



साहित्य - दोन-तीन कांद्याची पात, लाल तिखट, तेल, मीठ, एक वाटी उडीद डाळ, एक वाटी मूग डाळ, दीड वाटी तांदूळ

कृती - सर्वप्रथम एक वाटी उडीद डाळ, एक वाटी मूग डाळ, दीड वाटी तांदूळ स्वच्छ धुऊन एकत्र एका भांड्यात पाच-सहा तास भिजत ठेवावे. नंतर डोशाचे पीठ मिक्सर मध्ये वाटून घ्यावे. आपल्या अंदाजाने मिश्रण पातळ बनवावे. चवीनुसार मीठ घालावे. एका भांड्यात कांद्याची पात चांगली धुऊन बारीक चिरावी. त्यात आपल्या चवीनुसार लाल तिखट व मीठ घालावे. मिश्रण एकजीव करावे. एकीकडे नॉनस्टिक तवा तापत ठेवावा. एक टीस्पून तेल घालावे. एका डाऊलाने / वाटीने डोशाचे पीठ तव्यावर घालावे. लगेचच मसाला लावलेली कांद्याची पात त्यावर पसरवावी. गॅस बारीक करून नेहमीप्रमाणे दोन्ही बाजूने डोसा शिजवावा.

हा पौष्टिक डोसा चटणी शिवाय सुद्धा छान लागतो.

- दर्शना प्रभूतेंडोलकर