

## MULTIPURPOSE

### DOSA PREMIX

Cook with Ishi

#### सामग्री

- चावल का आटा - 2 cup
- उड़द की दाल - 1/2 cup
- तूर दाल - 3 tbsp
- चना दाल - 2 tbsp
- मेथी - 1/4 tsp
- पोहा, पतला - 1/4 cup
- सूजी - 2 tbsp
- नमक - 2 tsp
- बेकिंग सोडा - 1 tsp

#### तरीका

- एक पैन में धीमी आंच पर उड़द दाल, तूर दाल, चना दाल और मेथी को सुगन्धित होने तक सूखा भुने।
- सभी चीजों को दूसरे बर्तन में निकाल दे, उसी पैन में पोहा को क्रिस्पी होने तक भून ले धीमी आंच पर.
- ऊपर भुनी हुई सभी चीजों को महीन पाउडर में पीस ले बिलकुल ठंडा होने के बाद. अब इसमें बाकि बची हुई सामग्री, चावल का आटा, सूजी, नमक और बेकिंग सोडा डाले.
- सभी चीजों को अच्छे से मिला दे और Ready Premix को महीन जाली से छान लें एक बार.
- Air tight box/Zip lock bag में Premix को ट्रांसफर करें.



Cook with Ishi

Cook with Ishi

- **Note:-** Dosa Premix फ्रिज में 12 महीने तक उपयोग करने के लिए तैयार है।

#### Premix से डोसा बनाने का तरीका

- कटोरे में 1 Cup Premix ले, उसमें 2 tbsp दही डाले और पानी डाल कर Smooth घोल तैयार करे, घोल अगर गाढ़ा लगे तो और 2 -3 tbsp पानी डाल दे और 5 से 10 minutes ढक के रख दे.
- अब इस घोल से आप गरमा गरम डोसा बनाइये और Cook with Ishi's स्पेशल सांबर और चटनी के साथ आनंद तीजिये.

#### Premix से और क्या क्या बन सकता है? -

अपने उत्तम डोसा, चावल का दोकला

 LIVEWORKSHEETS