

# Chennai Masala Dosa

Toplam 1950 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 45 dk 8 kişilik Zor ~260 kcal Açılış 16/10

Masala dosa, fermente pirinç ve urad dal hamurunu ince pişirip baharatlı patates içiyle dolduran Güney Hindistan kahvaltısıdır.

## Malzemeler

- 300 gr Pirinç
- 100 gr Urad dal
- 1 tatlı kaşık Çemen tohumu
- 4 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşık Hardal tohumu
- 10 adet Köri yaprağı
- 1 çay kaşık Zerdeçal
- 4 yemek kaşığı Sıyağ

## Yapılışı

- Pirinç, urad dal ve çemeni ayrı ayrı gece boyunca 1 saat 1n.
- Islak malzemeleri pürüzsüz çekip hamuru 24 saat fermente edin.
- Patatesleri 18 dakika haşlayıp ezin.
- Hardal tohumu, köri yaprağı ve soğan 5 dakika kavurun.
- Patates ve zerdeçal ekleyip 4 dakika karıştırın.
- Fermente hamuru sıcak tavaya ince yayın.
- Dosayı 3 dakika çirpiyip patates içiyle katlayın.

### PÜF NOKTASI

Hamuru 24 saat fermente etmek ekşi aromayı ve tavada çirpişen aromayı artırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Hindistan cevizi chutney, sambar ve sıcak patates masalayla servis edin.

## Alerjenler

Hardal

