



Masala Dosa Rezept

https://de.wikipedia.org/wiki/Masala_Dosa

1 Zutaten

- 1 Tasse Reis (normaler Reis oder Dosa-Reis)
- $\frac{1}{2}$ Tasse Urad Dal (geschälte schwarze Linsen)
- $\frac{1}{4}$ TL Bockshornkleesamen (Methi)
- Salz nach Geschmack
- Wasser (nach Bedarf)
- Öl oder Ghee zum Braten

2 Zubereitung des Teigs

1. Reis, Urad Dal und Bockshornkleesamen zusammen **5–6 Stunden** oder über Nacht in Wasser einweichen.
2. Die eingeweichte Mischung mit etwas Wasser zu einem **glatten, leicht dickflüssigen Teig** mahlen.
3. Den Teig **über Nacht (8–12 Stunden)** an einem warmen Ort fermentieren lassen, bis er aufgegangen ist und Bläschen bildet.
4. Salz hinzufügen und vorsichtig unterrühren.



3 Dosa zubereiten

1. Eine **Tawa oder flache Pfanne** auf mittlerer Hitze erhitzen.
2. Eine Kelle Teig in die Mitte geben und **dünn kreisförmig verstreichen**.
3. Etwas **Öl oder Ghee** am Rand darüberträufeln.
4. Backen, bis die Unterseite **goldbraun und knusprig** ist.
5. Zusammenklappen und heiß servieren.