

# Pfannkuchen Rezepte

## Reispfannkuchen Dosai

Anzahl: 20 Stück

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Reis, Gemüse

---

250 g	Basmatireis (oder Langkorn -Reis)	1	Peperoni
		1/2	Zitrone
75 g	Urid Dal (ersatzweise rote - oder braune Linsen)	1	Becher Kefir (250 g) etwa 10 El. Öl
1	Zwiebel		

---

Reis und Urid Dal getrennt in reichlich kaltem Wasser über Nacht einweichen.

Auf einem Sieb abtropfen lassen.

Im Mixer sehr fein pürieren, dabei jeweils 50 ccm kaltes Wasser zugeben.

Die Pürees müssen dickflüssig sein.

Abgezogene Zwiebel und entkernte Peperoni fein würfeln.

Beide Pürees, Zwiebeln und entkernte Peperoni und Zitronensaft mit Kefir verrühren.

Zugedeckt mindestens eine Stunde, besser über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Aus dem Teig in heißem Öl nacheinander etwa 20 dünne Pfannkuchen backen.

Zur Suppe servieren.