

රසවි දසලු



පොල් අලුවා

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය
පොල් ගෙඩි 1/2 ක පොල්
සීනි ග්‍රෑම් 250 සී
රුලං ග්‍රෑම් 100 සී
වැනිලා බිංදු 3 සී
කලරු

සාදන ක්‍රමය
භාජනයකට සීනි දමා ඊට වතුර කෝප්පයක් එක්කර උණු කර ගන්න. මෙයට ගා ගත් පොල් ගා යමනම් බැඳගත් රුලං දමා හොඳින් මිශ්‍ර කරන්න. මිශ්‍රණය උකුචි එන විට එයට කලරු හා වැනිලා එක්කර ගන්න. පසුව බටර් තවරා ගත් ලෑල්ලකට මෙම මිශ්‍රණය දමා ඝනකමට තුනී කර මධ්‍ය අවශ්‍ය හැඩයට කැලි කපා ගන්න.



ඇපල් පුඩින්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

ලෙලි හැර හින් කර ලියා ගත් ඇපල් ගෙඩි 3 සී
බටර් ග්‍රෑම් 100 සී
පාන් පිරි මේස හැඳි 2 සී
බින්තර 4 සී
කිරි බෝතල් 1/4 සී
සීනි ග්‍රෑම් 250 සී
බේබිං පවුඩර් තේ හැඳි 1 සී
පරණ පාන් කුඩු රාත්තල් 1/4 සී
දෙහි ලෙලි ස්වල්පයක් (සීනිත්ව ලියා ගත්) වැනිලා බිංදු 2 ක්

සාදන ක්‍රමය

බින්තර භාජනයකට දමා හොඳින් ගසා ගන්න. පිරි හලා ගෙන එයට බේබිං පවුඩර් මිශ්‍ර කරන්න. බින්තර මිශ්‍රණයට කිරි, පිරි, බටර්, පාන් කුඩු, ඇපල්, දෙහි ලෙලි, වැනිලා සහ සීනි දමා හොඳින් මිශ්‍ර කරන්න. ඉන්පසු බටර් තවරා ගත් පුඩිං බදනක මෙම මිශ්‍රණය වත්කොට උඩින් වසා පැය 2 1/2 ක් පමණ තම්බා ගන්න.

ආමන්ඩ් විස්කෝකු

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

පිරි රාත්තල් 1 1/2 සී
බටර් ග්‍රෑම් 250 සී
සීනි රාත්තල් 1 සී
බින්තර කහමදු 3 සී
ආමන්ඩ් එසන්ස් බිංදු 2 සී

සාදන ක්‍රමය

පිරි හලා ගන්න. සීනි හා බටර් භාජනයට දමා හොඳින් බිටි කර ගන්න. මෙයට ආමන්ඩ් එසන්ස් ද එක්කර මිශ්‍ර කරන්න. මෙම මිශ්‍රණයට පිරි ටික ටික එක් කර හොඳින් කලවම් කර ගන්න. (මෙම මිශ්‍රණය පැටිස් මිශ්‍රණය සේ කලවම් කර ගත යුතුය) මෙම මිශ්‍රණය පිරි තවරා ගත් ලෑල්ලක් මත තුනී කර බිස්කට් කට්ටියකින් කපා බටර් ගා ගත් තැටියක අතුරා මද උණුසුම් උදුනක විනාඩි 15 ක් පමණ පුළුස්සා ගන්න.

රවි පෘථි කේක්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

මාගරන් අවුන්ස 6 සී
සීනි අවුන්ස 6 සී
පිරි අවුන්ස 8 සී
බේබිං පවුඩර් තේ හැඳි 1 සී
බින්තර 3 සී
සුල්තානා මිදි අවුන්ස 4 සී
සීනිත්ව කපාගත් දොඩම් හා දෙහි ලෙලි අවුන්ස 4 සී
වේරිස් අවුන්ස 2 සී



සාදන ක්‍රමය
පළමුව පිරිසිදු භාජනයක් ගෙන එයට මාගරන් සහ සීනි එකට දමා ක්‍රීම් වනතුරු හොඳින් ගසා ගන්න. මෙයට බින්තරයක් බැගින් එකතු කර හොඳට බිටි කරන්න. ඉන්පසු පිරි හා බේබිං



පවුඩර් එකට දමා හලා ගන්න. මෙම පිරි බටර් මිශ්‍රණයට දමා කැටි හොඳයෙක සේ හොඳින් මිශ්‍ර කර ගන්න. සුල්තානා මිදි, වේරිස් හා පළතුරු ලෙලි පිරි මිශ්‍රණයට දමා හොඳින් මිශ්‍ර කරන්න. කේක් තැටියක් ගෙන එයට බටර් හොඳින් තවරා ගන්න. පසුව එම තැටියට මෙම මිශ්‍රණය වත්කොට අංශක 350 ක උෂ්ණත්වයට පැය 1 1/2 ක් පමණ පුළුස්සා ගන්න.

කෙසෙල් කැවුම්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

ඉදුණු ඇඹුල් කෙසෙල් ගෙඩි 10 සී
පාන් පිරි ග්‍රෑම් 500 සී
සීනි ග්‍රෑම් 250 සී
බටර් ස්වල්පයක්
අවශ්‍ය පමණට තෙල් (බැඳීම සඳහා)

සාදන ක්‍රමය

පළමුව කෙසෙල් ගෙඩිවල පොතු ඉවත් කර පිරිසිදු භාජනයකට දමා ගන්න. පසුව කෙසෙල් ගෙඩි හොඳින් පොඩි කරන්න. මෙයට හලාගත් පාන් පිරි, බටර් සහ සීනි එක්කර කැවුම් පිරි මිශ්‍රණය සේ පදමට අනා ගන්න. ඉන්පසු භාජනයකට තෙල් දමා ලිප මත තබා හොඳින් තෙල් රත් වූ පසු පිරි මිශ්‍රණයෙන් ගුලි සාදා තෙලට දමා රන්වත් පාට වනතෙක් බැඳ ගන්න.

The Challenge

QLankaLink වෙතින් ශ්‍රී ලංකාවට විනාඩි 60 ක ආරාධනා ඇමරිකානු ජාතික බැංකු සේවාවක් භාවිතයට පුළුල් කිරීමේ දුරකථන කාචිපත බැගින් හිමි වෙයි.

විවේකයට විනෝදයට මේ අභියෝගය විසඳන්න. A රූපය හා B රූපය බැඳ බැලීමට එක හා සමාන ය. නමුත් A රූපයේ නැති වැරදි 10 ක් B රූපයේ ඇත. හැකි නම් ඒ වැරදි 10 සොයාගන්න. B රූපය මත ඒ වැරදි රවුමකින් ලකුණු කරන්න. එසේ ලකුණු කළ B රූපය කපා අප වෙත එවන්න. නිවැරදි විසඳුම් අතරින් තෝරා ගන්නා දෙනෙකුට **QLankaLink** වෙතින් ශ්‍රේණිමත් බැංකුවේ දුරකථන කාචිපත බැගින් හිමි වෙයි.

අපේ ලිපිනය The Challenge Sannasa 22 Lorne Street Lalor Vic 3075

නම
ලිපිනය (ඉංග්‍රීසියෙන් ලියන්න).....
.....

