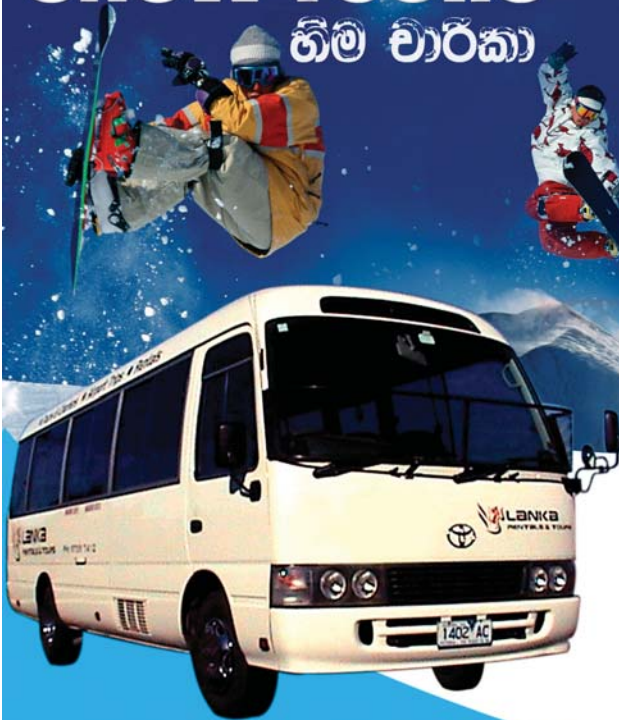


SNOW TOURS

හිම වාර්තා



See it before it melts...

සුභ ගමන්!

One Day Tours

- Lake Mountain
- Mount Baw Baw
- Mount Buller

- Sight seeing
- Snow play
- Chairlift rides
- Tobogganing
- Snow Tubing
- Snowboarding
- Skiing

Two Day Tours

- Mount Buffalo
- Mount Hotham
- Falls Creek

Free Toboggans

Snow Mountains are declared as hazardous areas in winter. Our drivers are authorized, specially trained and experienced to drive on Snow Mountains. Our vehicles also meet the requirements to drive on snowfields and are equipped for unexpected situations.



Tel: 03 9759 7412 Mob: 0438 597 557

www.lankatours.com.au

Tours every Saturday, Sunday & School Holidays

කොට්ඨාසයේ සවස සිට පැය 12 ක් - විනෝදයෙන් අති ගවුද වාර්තා!

❄️ Vehicle rentals ❄️ Local tours ❄️ Interstate tours ❄️ Airport transfers ❄️ School bus to Macrob



මෙවන් බෙරිකි ගායනාවකදී සමඳුණු විහාරයේ වෙසක් ආකිති ගීත ප්‍රසංගයෙන්



වෙසක් උත්සවය නිමිතව මෙවන් භෝක්කරිකන් පාරම්පරික බොදුම් විහාරයේ පුද්ගලිකව කළ දුර්ගතීය වෙසක් පහන් කුඩුව

රස ගුණ

මෙහි නිවැසේදී පහසුවෙන් සාදා ගත හැකි මේ ආහාර වර්ගයේ සන්නස පාඨක මඬ වෙනුවෙන් විශේෂයෙන් ඉදිරිපත් කරනු ලබන්නේ ප්‍රවීණ සුපවේදී ගුණවත් මහා ගේ අධිකමාසය යටතේ මෙලිකන් හි විලියම් ඇන්ග්ස් විද්‍යාපීඨයේ ආහාරපාන පිලිබඳ පිළිබඳ මධ්‍යම මධ්‍යම මධ්‍යම සැමටන් හිත මිතරන් සැමටන් රස විලිය හැකි මෙම සරළ කෘම වර්ගයේ අන්තර් ඛලනය. මෙහි ප්‍රතිඵල අපට දක්වන්න.

ස්වකි වේද ප්‍රධාන සහ සෝස්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

- 1 රට ඉඳි ග්‍රෑම් 500
- 2 වතුර ග්‍රෑම් 400
- 3 සීනි (දුඹුරු) ග්‍රෑම් 500
- 4 බටර් ග්‍රෑම් 275
- 5 ගෝල්ඩන් සිරස් ග්‍රෑම් 50
- 6 විනාකිරි මෙස හැඳි 1
- 7 බින්තර 7
- 8 පිරි ග්‍රෑම් 580
- 9 බෙකින් පුඩුරු ග්‍රෑම් 20

සෝස් එක සඳහා

- 1 සීනි (දුඹුරු) ග්‍රෑම් 150
- 2 ක්‍රීම් ග්‍රෑම් 100
- 3 බටර් ග්‍රෑම් 250

සාදාගන්නා ක්‍රමය

භාජනයකට වතුර සහ රටඉඳි එකකර හොඳින් තම්බාගන්න. තැම්බුණ පසු හැන්දක ආදාරයෙන් හොඳින් කළවම් කරගන්න. මෙය මිශ්‍රණය උතුරුවත් කිබියදීම කරගනු යුතුය. එවිට රටඉඳි කළවම් කරගැනීම පහසුය. ඉන්පසු මෙම මිශ්‍රණය නිවැසිව තබන්න.



(මේ සඳහා ශිතකරණය බාවිතා කළ හැකිය) හොඳින් නිවුණ පසුව සීනි බටර් ගෝල්ඩන් සිරස් භාජනයකට දමා බටර් එකක් මගින් මිශ්‍ර කරගන්න. ඉන්පසු එයටම බින්තර විකෙන් ඊක එකතු කරමින් නැගවන මිශ්‍රණය බිරි කරගන්න. බටර් මිශ්‍රණයට විනාකිරි එකතු කර කළවම් කරගත් පසුව එයටම නිවාගත් රටඉඳි එක් කර හොඳින් කළවම් කරගන්න. බෙකින් පුඩුරු සහ පිරි එකට කළවම් කර එය ඉහත මිශ්‍රණයට දමා හොඳින් මිශ්‍ර කරගන්න. පසුව හොඳින් ගෙල් ගා පිලියෙල කරගත් තැටියකට මෙම මිශ්‍රණය දමා සෙල්සියස් අංශක 175 ට රත්කර ගත් උළුකඩ විනාඩි 30ක් පමණ බෙකින් කරගන්න. මෙම මිශ්‍රණය බෙකින් කිරීම සඳහා මගින් වේ සි ද භාවිතා කළ හැකිය. ඒ සඳහා සෙල්සියස් අංශක 170ට රත් කරගත් උළුකඩ විනාඩි 15ක් බෙකින් කරගන්න. මේ රසවත් අතුරු පස මෙහි සාදායට කළීමට ගැලපෙනු ඇත. පිලියෙල් මේ සඳහා පිලියෙල කරගත් සෝස් භාවිතා කරන්නට අමතක නොකරන්න. සෝස් එක සාදා ගැනීමේදී සීනි ක්‍රීම් බටර් භාජනයකට දමා නිවාඩි 3 ත් 5 ත් අතර කාලයක් හොඳින් උණු කරගෙන නිවැසිව තබා පාවිච්චියට ගන්න.

නදීගා මදුරුහි