පසන් නිවස

ඉදිරිපත් කරන්නේ
ගීතා යටවර

මෆින්

සීනි ග්‍රෑම්	250
තෙල් කෝප්ප එකහමාරක්	(1 X)
බිත්තර	4
සෙල්ෆ් රේසින් පිටි ග්‍රෑම්	400
කිරි කෝප්ප එකහමාරක්	(1 X)
වැනිලා තේ හැඳි 2	
චොකලට් චිප්ස් ග්‍රෑම්	100
කජු ග්‍රෑම්	50
සුල්තානා ග්‍රෑම්	50

සීනි සහ තෙල් හොඳින් මිශ්‍ර (බීට්) කරගන්න. ඉන්පසු එයට එක එක බිත්තරය බැගින් එක්කර හොඳින් ගසා (බීට්) ගන්න. ඉන් පසු පිටි, කිරි සහ වැනිලා එක්කරගන්න. සුල්ටානා, චොක්ලට් චිප්ස් සහ කපාගත් කජු එයට එකතු කර මෆිච් කප්ස් (මෆින් ට්‍රේ) එකට දමා සෙන්ට්‍රිග්‍රේඩ් 180 උෂ්ණත්වය ඇති අවන් එකක මිනිත්තු 25ක කාලයක් බේක් කරගන්න.

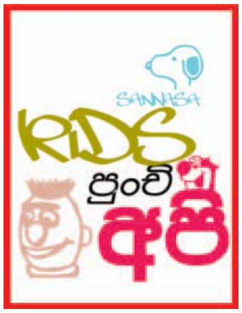
මුළුතැන්ගේ

පකෝරා

කඩල පිටි ග්‍රෑම්	250
තේල මේස හැඳි	1
කපාගත් කොත්තමල්ලි	
කොළ මේස හැඳි	3
ගරම් මසාල තේ හැඳි	1
මිරිස් කුඩු තේ හැඳි	1
බැදගත් සූදුරු කුඩු තේ හැඳි	2
හීනියට කපාගත් අමු මිරිස් කරල්	2
ලුණු අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට	
මදක් උණුසුම් වතුර	
පොඩියට කපාගත් ගෝවා මල් ග්‍රෑම්	250
හීනියට කපාගත් ලොකු ලූනු ගෙඩි	1

පළමුව කඩල පිටි සහ තෙල් කලවම් කරගන්න. ඉන්පසු එළවලු හැර අනිත් සියල්ලම එයට කලවම් කරන්න. ඉන්පසු එම මිශ්‍රණයට වතුර ටික ටික දමා උකු බැටරයක් සාදා ගන්න. එයට ලුණුද අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට එක්කර ගන්න. ඉන්පසු එම බැටරය එළවලු කලවම් කර මේස හැන්දකින් ගෙන් ගැඹුරු තෙලෙන් රන් වන් පාට වනතෙක් බැදගන්න. චට්නි හෝ තක්කාලි සෝස් සමඟ කෑමට ගන්න.

වැඩි පිරිසක් අතරට ඔබේ දැන්වීම ගෙනයන්න
සන්නස වෙළඳ දැන්වීම් සඳහා විමසන්න
03 8707 4604 - 0402 025 516
email sannasanews@gmail.com / ads.sannasa@gmail.com



පළතුරු සලාදයක් හදමු

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

- ඇපල්
- අඹ
- කෙසෙල්
- කිවි
- ස්ටෝබෙරි
- දෙහි හෝ ලෙමන්

උපකරණ

- පිහිය
- භාජනයක්
- ලෑල්ල

සාදන ක්‍රමය

- පලතුරු හොඳට හෝදන්න.
- පලතුරුවල පොතු ඉවත් කරන්න.
- ඒවා හතරැස් හැඩයට කපන්න.
- කපාගත් පලතුරු භාජනයට දමන්න.
- පලතුරුවලට දෙහි මීරිකා ගන්න.

දැන් කස්ටඩ් හෝ අයිස්ක්‍රීම් සමඟ පලතුරු සලාදය රස විඳින්න.

ලියා එව්වේ,
කාල් පෙරේරා
(5 ශ්‍රේණිය)
සිංහල භාෂා පාසල
රොක්ස්බර්ග් පාක්