

මේ සිංහල පුමුරුද්දේ ගෙඳර කුළුම් කොසිස් හැදේ

කොකිස්

හාල් පිටි 200g උකු පොල් කිරි කෝ ½ කත කුඩු තේ හැඳි ¼ පොල්තෙල් (බැදගැනීමට)

සියල්ල හොඳින් මිල කරන්න. විනාඩ 1 ක් පමණ තෙලෙන් රත්කර ගත් කොකිස් අච්චුවේ දාරයෙන් තුන් කාලක් පමණ කොකිස් මිලනගේ ශිල්වන්න ඉන් පසු අච්චුව පොලේ ශිල්වා පදම එනතුරු රත් කරන්න කොකිස් බඳින අතරතුර පිටී මිලනය විටින් විට මිල කරගන්න.

කැවුම්

හාල් පිටි 200g (පෙත/ හෙදර කොටාගත්) පාත් පිටි 200g වතුර 250පක (1 cup) පැති කෝජ්ප ½ ඕහි 100g මාදුරු සහ සුදුරු තේ හැඳි හැඳි භාගය මැගින් සුණු තේ හැඳි ¼

හාල් පිටි සහ පාන් පිටි රෙදි කඩක දමා විනාඩි 30ක් steam කරන්න. පසුව එය 1 වරක් හලාගන්න. පිටි වල පෙතගතිය යනතුරු තියන්න.

සීනි හා පැණි පසං කරගන්න. වියටම වතුර දමාගන්න. (වතුර විකවර දමන්න විපා.) වියට සුදුරු මහදුරු හා ලුණු දමා තම්වාගත් පිටි දමා දියකරගන්න.

ම්ශුණය වැක්කෙරෙන විට (රැලි රැලි ආකාරයට) ම්ශුණය නුලට වේරෙන ආකාරයට පදම සාදාගන්න

වැදගැනීමට පොල්තෙල් භාවිතා කරන්න.

මුං කැවුම්

මුං ඇට කෝ ½ (මුං පිටි 100ට විතර) වැදපු හාල් පිටි 100g පැති කෝප්ප ½ සිනි මේස හැඳි 2 වතුර මේස හැඳි 3 3 වරක් හලාගත් හාල් පිටි කෝ. 1 පාන් පිටි මේස හැඳි 2 කහ තේ හැඳි ¼ ලුණු තේ හැ ¼



මුං ඇට මද ගින්නේ විනාඩි 20ක් බැදගන්න. පසුව ඉයින්ඩරෙන් කුඩුකරගන්න හාල් පිටි 100 g සුවඳ චනතුරු බැදගන්න (ගෙදර කොටපු හාල් පිටිනම් හොඳින් වියලුන පසු බදින්න) හාල්පිට් රත්වන් වන විටම බාගන්න.

දැන් සිනි සහ පැණි හට්ටියට දමා වතුර දමා කලවම්කර ලිප දැල්වා සීනිත් පැණිත් උතුරන වෙලාවට එය පැණි ආකාරයට උකු වූ විට පිටි දමා හොදින් කළවම් කරගන්න

කන මිනුණයක් වන විට පැතැලි කර කෑලි කපාගෙන සෙ.මී. ½ ගණකමට පැතැලිකරගන්න.

මෙම කැබලි මිනුණයේ හොඳින් සිබා ගැඹුරු පොලේ බැදගන්න (පොල්තෙල් භාවිතා කරන්න.)



VCE CHEMISTRY COACHING

- ✓ Experienced current government school VCE CHEM teacher
- ✓ CHEMISTRY EXAM ASSESSOR
- Targeted towards the VCE (11/12) Exam and SACs. (Past, Trial exams, and SAC questions)
- Study materials are provided.
- Individual tutoring and group classes available.
 (South Eastern and Eastern suburbs)
- Please text Chamila Herath 0425772078



