

රසවි උසමු



ආහාර වේලක් සම්පූර්ණ වීමට අතුරුපසින්ද අවශ්‍ය වන්නේය. එනිසා තමන්ගේ නිවසේදීම පිරිසිදු අතුරුපසක් සාදා ගන්නා අන්දම ගැනයි අපි අද ඔබට කියන්නට මේ සැරසෙන්නේ. අප බලමු විවිධ වර්ගයන්ගෙන් ප්‍රසිද්ධ සාදා ගන්නේ කෙසේද කියා...

කැරමල් ප්‍රසිද්ධ

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :-
චන් කිරි චන් 1 (ග්‍රෑම් 525)
බින්තර 4 සී
සීනි මේස හැඳි 6 සී
වැනිලා තේ හැඳි 1 සී
දෙති ඉස්ම තේ හැඳි 1/4 සී
කහපාට කලරින් ස්වල්පයක්
වතුර චන් 1 සී

සාදන අන්දම :-
මුලින්ම බින්තර බිටරයකින් තට්ටු කර සීනි ටිකෙන් ටික එකතු කරමින් හොඳින් බිටි කර ගන්න. සීනි හොඳින් වූ පසු එය පෙරා ගන්න. එයට චන්කිරි චන් එක සහ වතුර චන් එක එකතු කරන්න. නැවතත් හොඳින් බිටි කරන්න. පසුව වැනිලා, දෙති ඉස්ම, සහ කලරින් දමා කැරමල් ඇමු භාජනයට මිශ්‍රණය දමන්න. එය තෙල් කඩචුසියකින් වසා පැය භාගයක් පමණ වාෂ්පයෙන් තම්බා ගන්න.

කැරමල් සාදා ගැනීම :-
අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :-
සීනි මේස හැඳි 4 සී

වතුර මේස හැඳි 2

සාදන ක්‍රමය :
සීනි සහ වතුර සාස්පානකට දමා හැඳි නොගා ලිප් උණු වන්නට හරින්න. සීනි කැරවි පැණි පාට වූ පසු ලිපෙන් ඉවතට ගන්න. පසුව හොඳින් හැඳි ගා එයට කැරමල් එක් කර සහ විමට පැය 1/2 පමණ තබා, සහ වූ පසු කලින් සාදාගත් මිශ්‍රණයට දමන්න.

කෙසෙල් ගෙඩි ප්‍රසිද්ධ

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :-
ඉදුනු ඇඹුල් කෙසෙල් ගෙඩි 7 හෝ

8 ක්
කෝන් ගලව්ව් මේස හැඳි 2 සී
බනානා එසන්ස් තේ හැඳි 1/4 සී
වැනිලා තේ හැඳි 1 සී
පොල් මිටි කිරි කෝප්ප 1 සී,
සුරාගත් හකුරු ග්‍රෑම් 200
සීනි මේස හැඳි 2
රෝසවි කරගත් කපු ග්‍රෑම් 50

සාදන ක්‍රමය :
පෝරණුව පැරන්ගයිට් අංශක 375 දක්වා රත් වන්නට තබන්න. පසුව ඉදුනු කෙසෙල් ගෙඩි පෙති වලට කපා පයිරෙක්ස් දියියකට දමන්න. සීනි සහ වැනිලා ඊට උඩින් වත් කරන්න. ඉන්පසු මිටි කිරි ස්වල්පයකින් කෝන්ගලව්ව් දියකර ඉතිරි කිරි මිශ්‍ර කර කෙසෙල් ගෙඩි උඩින් දමන්න. එයටම සුරාගත් හකුරු සහ කපු විසුරුවා හැර පෝරණුවේ විනාඩි 30-45 ක් පමණ පුළුස්සා ගන්න.

වට්ටක්කා ප්‍රසිද්ධ

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :
වට්ටක්කා ග්‍රෑම් 500 (වත්ඬුවේ තම්බා
පොඩ්කර ගන්න)
බින්තර 3 සී
රතු සීනි ග්‍රෑම් 200
කපාගත් කපු මද ග්‍රෑම් 100
පේමස් ග්‍රෑම් 100
මිටි කිරි කෝප්ප 3/4

පාන් පිටි හෝ කෝන් ගලව්ව් මේස හැඳි 1

සුවද කුඩු තේ හැඳි 1/2 සී
වැනිලා තේ හැඳි 2
රතුපාට කලරින් ස්වල්පයක්

සාදන ක්‍රමය :
බින්තර කහමද සහ සුදු මදය වෙත වෙනම භාජන දෙකකට දමන්න. කහ මදයට සුරාගත් හකුරු සහ සීනි එකතු කර මිශ්‍ර කර ගන්න. පසුව මේස පොඩ්කර ගත් වට්ටක්කා වලට මිශ්‍ර කරන්න. කෝන් ගලව්ව් පොල්කිරි ස්වල්පයකින් දියකර ඉතිරි කිරිත් සමඟ වට්ටක්කා මිශ්‍රණයට දමා කලවම් කරන්න. බින්තර සුදු මද පෙන එනතුරු ගසා පිලියෙල කරගත් මිශ්‍රණයට එසන්ස්, සුවද කුඩු, කලරින්, කපු සහ පේමස් සමඟ කලවම් කර, බිට්ටි තැවිරු භාජනයකට දමා පෝරණුවේ පුළුස්සා ගන්න.

කැරබියන් ප්‍රසිද්ධ

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය
චන්කිරි චන් 1 (උණු වතුර චන් 1 කින් දියකර ගන්න)
සීනි (රුස අනුව)
කස්ටර්ඩ් පවුඩර් මේස හැඳි 4 (සීතල වතුරින් දියකර ගන්න)
පේලටින් මේස හැඳි 3 (උණු වතුරින් දියකර ගන්න)
වැනිලා ස්වල්පයක්
අන්තාසි රවුම පෙති 10 ක්
අන්තාසි සිරප් කෝප්ප 1 සී
රෝස හා කොල කලරින්

සාදන ක්‍රමය
චන්කිරි ලිප තබා උතුරුවන්න. එයට දියකර ගත් කස්ටර්ඩ් සහ පේලටින් එකතු කරන්න. ඉන්පසු අන්තාසි සිරප් දමා මදක් උණුකර ලිපෙන් බා වැනිලා එකතු කරන්න. එම මිශ්‍රණය තිවුණු පසු කොටස් තුනකට වෙන්කර ගන්න. එක් කොටසකට රෝස කලරින්ද,

දෙවැනි කොටසට කොල කලරින්ද දමා අනෙක් කොටසට කලරින් නොදමා තබන්න. අන්තාසි වලල ගෙන මුසියකින් මැද කොටස ඉවත් කර ගන්න. පසුව විදුරු බෝල් එකකට බිට්ටි තවරා අන්තාසි කැබලි මැදින් තබා පාට නොදැමූ කස්ටර්ඩ් එක අන්තාසි රවුම වටේට දමන්න. පසුව ශීතකරණයේ තබා සහවේනන හරින්න. ඉන්පසු රෝස පැහැ කස්ටර්ඩ් දමන්න. එය සහ වූ පසු කොලපාට කස්ටර්ඩ් දමන්න. එයද සහ වූ පසු සරසා පිලිගන්න.

පළතුරු ප්‍රසිද්ධ

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :
ස්ට්‍රි කරගත් අන්තාසි ගෙඩි 1 සී
තිනියට තීරු කපා ගත් අඹ ගෙඩි 2 සී
පෙති කපාගත් කෙසෙල් ගෙඩි 5 සී
පේලටින් පැකට් 2 සී (ස්ට්‍රෝබෙරි 1 ලෙමන් 1 වශයෙන්)

සාදන ක්‍රමය :
පැකට්ටුවේ සඳහන් කර ඇති ආකාරයට පේලටින් දියකර ගන්න. පේලටින් දෙවර්ගය වෙත වෙනම දියකර තිවෙන්නට තබන්න. පයි-රෙක්ස් බදුනක් ගෙන එය ඇල් දියෙන් සෝදා ගෙන ගතිය තිබේද්දීම ස්ට්‍රෝබෙරි පේලටින් ස්වල්පයක් බදුනේ අඩිය වැසෙන සේ දමා ශීතකරණයේ තබන්න. එය තරමක් සහ වූ පසු ඒ මත අඹ අතුරා ඊට උඩින් ස්ට්‍රෝබෙරි පේලටින් දියය වත්කර නැවතත් ශීතකරණයේ තබන්න. එයත් තරමක් සහ වූ විට නැවතත් එලියට ගෙන ඒ මත අන්තාසි කැබලි අතුරා ලෙමන් පේලටින් වත් කරන්න. නැවතත් ශීතකරණයේ තබන්න. මෙලෙස මාරුවෙන් මාරුවට පළතුරු අවසන් වනතුරු කරන්න. අවශ්‍ය වූ විට ලොකු පැකට් දියියකට ප්‍රසිද්ධ බස්සවන්න. අන්තාසි, අඹ කැබලි වලින් ප්‍රසිද්ධ වටේට සරසා පිලිගන්න.

RMA MOTORS

MECHANICAL REPAIRS FOR ALL DIESEL/PETROL VEHICLES



You are in good hands
Member
www.vacc.com.au



RATNA

12A BUCH AVENUE
EPPING VIC 3076
PH: 03 9408 0005
FAX 0394080370
MOB 0425 867 048

ඕසි කඩේ.. අපේ කඩේ..

Moonee Ponds

- * Sri Lankan and Indian Spices and Groceries
- * Frozen Fish and Frozen Indian food delicacies
- * Sri Lankan Weekly News Papers
- * Sinhala, Tamil and Indian Tele-dramas in VHS & Indian Movies in VCDs and DVDs
- * Fresh Asian Vegetables
- * Sri Lankan Take-away
- * Ready to eat meal packs

සෑම බුහස්පතින්දාම

සිංහල ඵලවැනි

We send Money to Sri Lanka
For all your Asian grocery needs.
Come and Talk to friendly staff at our store.

INDIAN SRI LANKAN GROCERY SHOP
FIJI PRODUCTS
Shop 7/34 Aspen Street
Moonee Ponds 3039
Tel- 03-9370 3813