පසන් නිවස

ඉදිරිපත් කරන්නේ
ගීතා යටවර

සේවරි රයිස්

බත් කෝප්ප 5
අඹ - තේ හැඳි 1
රට ලුනු ගෙඩි - 1
කපාගත් කරපිංචා - මේස හැඳි 2
ඩෙසිකේටඩ් කොකනට් - කෝප්ප 1
කපාගත් වියළි මිරිස් - මේස හැඳි 1
තෙල් - මේස හැඳි 4
රටකජු - ග්‍රෑම් 100 පමණ
ලුණු අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට

පළමුව තෙල් රත් කර අඹ බැද ගන්න. ඉන්පසු හිනියට කපාගත් රට ලුනු එයට එක්කරන්න. ලුනු බාගෙට බැදුන පසු එයට රටකජු, මිරිස්, ඩෙසිකේටඩ් කොකනට්, කපාගත් කරපිංචා එක්කර එය බැදුන පසු බත් ද එක්කර එයට ලුණු අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට එක්කර ගන්න.

මුලුතැන්ගේ

කලමාරි ඉන් හොට් බටර් සෝස්

කලමාරි (සුද්ද කරගත්) - ග්‍රෑම් 500
කෝන් පිටි - ග්‍රෑ මි 150
ස්ප්‍රිත් අතියන් (ලුනු කොළ) - ග්‍රෑලමි 100
බටර් - ග්‍රෑ මි 100
චිලි පේස්ට් - තේ හැඳි 3
සෝයා සෝස් - තේ හැඳි 2
බිත්තර - 1
මාළු මිරිස් කරල් - 2
තෙල් කෝප්ප බාගයක්
ගම්මිරිස් සහ ලුණු අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට

ස්ප්‍රිත් ඔනියන් සහ මාළු මිරිස් අඟල් දෙකක පමන දිග කෑලි වලට කපා, එම කපා ගත් කෑලි ප්‍රූලියන් ක්‍රමයට නැවත කපා පසෙකින් තබාගන්න. ඉන්පසු කලමාරියන්ගේ ඇතුල් පැත්තෙන් පිහියකින් ප්‍රෙරෙවිසමින් ලාවට කොටු ගසා (අනිත් පැත්තට නොවදින පරිදි) අඟල් 2 ක පමණ කැබි වලට කපා ගන්න (ඒ සමග කලමාරි අඩු ද අඟල් 2 කෑලි වලට කපා ගන්න). කපා ගත් කලමරි කෑලි වලට අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ගම්මිරිස් සහ ලුණු එක්කර විනාඩි දහයක් පමණ තබා ගන්න. ඉන්පසු එයට බිත්තරය ගසා එක්කර කෝන් පිටි වල තවරා බැදගන්න. ඉන්පසු මද ගින්නේ බටර් රත් කර කපා ගත් ස්ප්‍රිවන් ඔනියන්, මාළු මිරිස්, බැදගත් කලමාරි, චිලි පේස්ට් සහ සෝයා සෝස් එක්කර ගන්න. (බටර් කරවෙන්නට නොදෙන්න). අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු එක්කර බා ගන්න.

කොකනට් අයිස්

ඩෙසිකේටඩ් කොකනට් - කෝප්ප 3
අයිසිං ෂුගර් - කෝප්ප 4
ටින්කිරි - ටින් 1
ෆුඩ් කලරින් (කැමති පාටක්)
ආමන්ඩ් එසන්ස් - තේ හැඳි 1

ෆුඩ් කලරින් හැර ඉහත සඳහන් සියලුම ද්‍රව්‍යය එකට කලවම් කර බෝලයක් වනසේ අනා ගන්න. ඉන්පසු එය සමව කොටස් දෙකකට වෙන්කර ගන්න. එක කොටසකට කැමැති ෆුඩ් කලරින් පාටක් එක්කර ගන්න. ඉන්පසු සුදු කොටස තැටියක අඟල් කාලක් පමණ උසකට තුනී කරගන්න. ඉන්පසු පාට කරගත කොටස ඒ මත තුනී කරගන්න. ඉන්පසු එය පැය දෙකක් පමණ තබා හයි වූ පසු අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට කෑලි කපා 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