පසන් නිවස

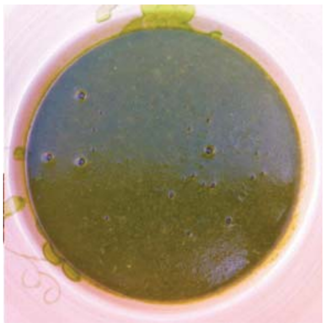
ඉදිරිපත් කරන්නේ
ගීතා යටවර

රටඉඳි කේක්

ඇට ඉවත් කරගත් රටඉඳි ග්‍රෑම් 500
කහට තේ වතුර කෝප්ප 1
සෝඩා කාබනේට් තේ හැඳි 1
බටර් ග්‍රෑම් 150
සීනි ග්‍රෑම් 250
පිටි (සෙල්ෆ් රේසින්) ග්‍රෑම් 250
කජු මද ග්‍රෑම් 100 පමණ
බිත්තර 2

පළමුව තේ වතුර කෝප්පයට සෝඩා කාබනේට් තේ හැඳි 1 සහ හීනියට කපා ගත් රටඉඳි මිශ්‍ර කර පැය 3 පමණ තබා ගන්න. ඉන්පසු සීනි, බටර්, සහ බිත්තර හොඳහැටි ගසා (බීට්කර) ගන්න. එම මිශ්‍රණයට කලින් සාදාගත් රටඉඳි මිශ්‍රනය ද , කජු සහ පිටි ද එක්කර හොඳින් කලවම් කර බේක් කරගන්න.

මුළුතැන්ගේ



සිල්වබීට් කොළ කැඳ

සිල්වබීට් ලොකු කොළ 4 පමණ
උකු පොල්කිරි කෝප්ප කාලක් (1/4) පමණ
හාල් කෝප්ප 1
ලුණු අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට

වතුර කෝප්ප තුනක් එක්කර හාල් හොඳහැටි තම්බාගන්න. සිල්වබීට් කොළ වලට වතුර කෝප්ප තුනක් දමා, බ්ලෙන්ඩර් කර පෙරා රොඩු ටික ඉවත්කරගන්න. ඉන්පසු බත් ද බ්ලෙන්ඩර් කර කලින් බ්ලෙන්ඩර් කර සාදාගත් සිල්වබීට් යුෂ සමග මුසු කරගන්න. අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු එකතු කර ලිපේ තබා නටන විටදී ලිපෙන් ඉවත්කරගන්න.

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