

පසුබිම් නිවස



ස්ටිම් ගිජ්
අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය
කිලෝ 1 ක් හෝ 1.5 ක් පමණ
සුද්ද කරගත් සම්පුර්ණ
මාළුවක් (සී බාස්, ස්තැපර්)

වැඩි
අගල් 1 ක් පමණ පුළුස්සා කුමයට කපාගත් ඉතුරු කැබැල්ලක්
ස්ටිම් මගියන් (ලුණ කොළ) 3 ක් හෝ 4 ක් අගල් 2 කේ කැලි වලට කපා
හැරන එම කැබලි පුළුස්සා කුමයට කපාගන්න
තෙල් මේස හැඳි 5 ක් පමණ
සෝසා සෝස් මේස හැඳි 2 ක් හෝ 3 ක් පමණ
ගම්මිරිස් සහ ලුණු අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට
සීනි සවිල්පයක්
සිහිනියට කපා ගත් ඉදුණු මිරිස් කරල් 2 ක් හෝ 3 ක්

සාදන ක්‍රමය
පළමුව මාළුවා හොඳින් සෝදා ගම්මිරිස් සහ ලුණු අතහා මිනිත්තු 15 ක්
පමණ තබන්න. ඉන්පසු මාළුවාගේ දෙපැත්තේ ම සිනියකින් මාළුවා වෙත
නොවෙත පරිදි ලාට්ට ඉරි ඇදගන්න. ඉන්පසු මළුවට සුදුසු භාජනයක තබා
වොක් එකක හෝ ස්ටිම් එකක දමා ස්ටිම් කරගන්න. මාළුවා හොඳින් ස්ටිම්
වූ පසු (සිසුණු පසු) මාළුවා මත පළමුව කපාගත් ඉතුරු, මිරිස් කැබැලි සහ
සීනි ද දෙවනුව කපාගත් ස්ටිම් මගියන් ද ඇතුළත්. ඉන්පසු තෙල් හොඳින්
රත්කර ඒ මත වත්කරන්න. අවසානයේ සෝසා සෝස් එයට එක්කරන්න.



ඉඳිපත් කරන්නේ
භීතා යටවර

මුලකැනීමේ



පෘෂ්ඨ කේක්
අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය
සෙල්ෆ් ජේසින් පිටි ග්‍රෑම් 200
මාළුන් ග්‍රෑම් 75
සීනි ග්‍රෑම් 100
ජේසින්ස් ග්‍රෑම් 100
සුල්තානා ග්‍රෑම් 100
කැන්ඩිඩ් පිල් ග්‍රෑම් 50
ග්ලේස් චේරිස් ග්‍රෑම් 50
ලාට්ට ගසා ගත් බින්තර 1
කිරි මිලි ලීටර් 120
සුද්ද කුඩු තේ හැඳි බාගයක්
ලුණු සවිල්පයක්

සාදන ක්‍රමය
සෙල්ෆ් ජේසින් පිටි, සුද්ද කුඩු හා ලුණු එකට හලා ගන්න. එම හලාගත් පිටි, බටර් සමඟ
අතින් හොඳින් එකතු (මිශ්‍ර) කරගන්න. ඉන්පසු එයට සීනි, ජේසින්ස්, සුල්තානා, කැන්ඩිඩ්
පිල් සහ ග්ලේස් චේරිස් එක්කරගන්න. ඉන්පසු ගසාගත් බින්තරය සහ කිරි එයට එකතු කර
එම මිශ්‍රණය අගල් 7 ක පමණ විශ්කම්භයක් ඇති කේක් ටින් එකක දමා සෙන්ටිලේට්ටි
අංශක 180 ක උෂ්ණත්වයක් ඇති අවන් එකක මිනිත්තු 30 ක පමණ කාලයක් බික්
කරගන්න

WONDERLAND CAFE

Catering for Parties & Functions

Exquisite Sri Lankan cuisine with unforgettable tastes

We are just a phone call away !!
Talk to us, get our catering menus,
compare our prices before you decide

Amazing Treat for an Affordable Price

ඉදිආප්ප (String Hoppers)

සුදු / රතු සහල් පිටි ඉදිආප්ප
උත්සව සහ විශේෂ අවස්ථා සඳහා *

White / Red String Hoppers for Bulk Orders*
String Hoppers for Parties & Special Occasions*

* Conditions and Minimum Order Quantities Apply

Tel : (03) 9701 0005 or 0416 457 359

Wonderland Cafe, 4/52 Outlook Drive
Dandenong North, Vic 3175 (Melway Ref. 81 E9)

www.wonderlandcafe.com.au

Do you need Your Own Sri Lankan Accountant With

- >> Personalized Advice at Any Time
- >> Pre Agreed Fixed Fee & No More Surprises
- >> Always Close to Your Business
Physically and in Mind

"We will take care of you"

Over 10 Years
Experienced Service For



Amali Liyanage
"Advance Tax &
Business Consultant"
M.Com.B.Sc.ASA,
Registered Tax Agent

- > Individual and Business Tax Returns
- > GST & BAS
- > Bookkeeping Services (MYOB and QuickBook)
- > Business Start Up Solutions (Incorporations & System Design)
- > Software Training
- > Small Business Advice and Training

M : 0433 732 854

e : advanceab@gmail.com

1/98, Plumpton Av
Glenroy - 3046