

මකඳ්ඤෙඤාක්කා

මකඳ්ඤෙඤාක්කා පිටි සාද ගැනීම

සාදන ක්‍රමය :

1. කැපීම් තැලීම් හා තුවාල නොවූ අළුත් මකඳ්ඤෙඤාක්කා අල තෝරාගන්න. (නිල්පාට ඉරි නොමැති අල තෝරාගැනීම වඩාත් සුදුසු වේ)
2. අලවල පොතු ගලවා ජල බදුනට දමා කුඩා පෙති වලට කපන්න.
3. ජල බදුනෙන් පෙති ඉවතට ගන්න.
4. මකඳ්ඤෙඤාක්කා පෙති හිරු එළියෙන් හෝ විශලනයකින් (විදුලි පෝරනු හෝ සූර්ය තාප පෝරනු) හොඳින් වේලා ගන්න.
5. වේලාගත් පසු සුළං නොවදින සේ ගබඩාකර තබාගන්න.
6. අවශ්‍ය වූ විට වංගෙඩියකින් හෝ බිලෙන්ඩරයකින් පිටි කරගන්න.

01. මකඳ්ඤෙඤාක්කා ඉඳිආප්ප

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- හුමාලයෙන් තැම්බූ මකඳ්ඤෙඤාක්කා පිටි කෝප්ප 1 ශී
- හුමාලයෙන් තැම්බූ භාල් පිටි කෝප්ප 1 ශී
- උතුරවා හුමාලය ඉවත් කරගත් ජලය
- අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු

සාදන ක්‍රමය :

1. පිටි දෙවර්ගය කලවම්කර පෙණේරයකින් හලා ගන්න. අවශ්‍ය පමණ ලුණු එක්කරන්න.
2. හුමාලය තරමක් පිටවූ ජලය, පිටි මිශ්‍රණයට එක්කරමින් ඉඳිආප්ප පදමට අනාගන්න.
3. ඉඳිආප්ප වංගෙඩියට පිටි මිශ්‍රණය දමා තෙල් ගානලද ඉඳිආප්ප තට්ටුවලට වත්කරන්න.
4. හුමාලයෙන් විනාඩි 15 ක් පමණ තම්බා ගන්න.

3-4 දෙනෙකුට සැකේ.

02. මකඳ්ඤෙඤාක්කා පිට්ටු

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- මකඳ්ඤෙඤාක්කා පිටි කෝප්ප 1 ශී
- භාල්පිටි කෝප්ප 1 ශී
- ගානලද පොල් කෝප්ප 1 1/2 ශී
- උකු පොල්කිරි කෝප්ප 1 ශී (පිට්ටුව තැම්බූන පසු ඉසීම සඳහා)
- මඳක් උණුසුම් ජලය
- අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු

සාදන ක්‍රමය :

1. පිටි දෙවර්ගීය කලවම් කර හලාගන්න.
2. පොල් වලට ලුණු දමා, හොඳින් කවලම් කර වියට පිටි මිශ්‍රණය දමා අවශ්‍ය තරමට ජලය යොදමින් කැටකර ගන්න.
3. පිටිටු තම්බන මුට්ටිය ලිප තබා ජලය උතුරන විට පිටිටු බම්බුව තුලට පොල් ස්වල්පයක් දමා ඒ මත කැටකරගත් පිටි මිශ්‍රණය දමා පිටිටු බම්බුවේ මුදුන පියනකින් වසා හුමාලය පිටවන තුරු හොඳින් තම්බාගන්න.
4. තැම්බුණු පසුව බම්බුව මුට්ටියෙන් ඉවතට ගෙන පිටිටුව දැසියකට දමා ඒ මත පොල්කිරි ඉස කැමට ගන්න.

සැලකිය යුතුයි :

පිටිටු තැම්බීමට ස්ටීමරයක්ද ආවිච්චිකල භැකිය. එසේ කරන විට කෝප්පයකට පිටිටු මිශ්‍රණය දමා සාමාන්‍යයෙන් තදකර ඒවායින් තුනක් පමණ ඉඳිආප්ප තට්ටුවක් මත බසා ස්ටීමරය තුල තබා පියන වසා හුමාලයෙන් විනාඩි 15 ක් පමණ වේලා තම්බා ගන්න.

4 දෙනෙකුට සැහේ.

03. මකඳ්භෙදාක්කා රොටි

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- | | |
|-------------------------|------------|
| ● මකඳ්භෙදාක්කා පිටි | කෝප්ප 1 ශී |
| ● තිරිඟු පිටි | කෝප්ප 1 ශී |
| ● ගානලද පොල් | කෝප්ප 2 ශී |
| ● ලියාගත් ඵෑනු | ගෙඩි 6 ශී |
| ● ලියාගත් අමුමිරිස් | කරල් 4 ශී |
| ● අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු | |
| ● ජලය ස්වල්පයයි | |

සාදන ක්‍රමය :

1. ඵෑනු හා මිරිස් සිහින්ව ලියාගන්න.
2. මකඳ්භෙදාක්කා පිටි, තිරිඟු පිටි, පොල්, ලුණු, ඵෑනු, අමු මිරිස් එක්කර කලවම්කර තුනී කලහැකි තරමට පදම්වන තුරු වතුර ස්වල්පයක්ද එක්කර අනා තරමක ගුලි සාදන්න.
3. අහල් 1/4 ක් පමණ ඝණකමට කැමති විෂ්කම්බයකට පිටි ගුලි තුනී කරන්න.
4. තැටියක් ලිප තබා විය රත්වුවාට පසු තැටිය මත දමා දෙපැත්ත රත්වත් පාට වනතුරු පුළුස්සාගන්න. (දෙපැත්ත හරවමින්)

මෙය 4 දෙනෙකුට ප්‍රමාණවත්ය.

04. මකද්භෙදාක්කා පැටිස්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- | | |
|---|---------------|
| ● මකද්භෙදාක්කා පිටි | කෝප්ප 1 ශී |
| ● තිරිඟු පිටි | කෝප්ප 1 ශී |
| ● මාගරින් (පුරවා) | මේස හැඳි 1 ශී |
| ● බිත්තර කහමද | 2 ශී |
| ● උකු පොල්කිරි හෝ ජලය | කෝප්ප 1 ශී |
| ● අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු | |
| ● බැඳීමට තෙල් | |
| ● පිරවීම සඳහා : සෝයා හෝ මස් ව්‍යාංජනයක් පිළියෙල කරගන්න. | |

සාදන ක්‍රමය :

1. පිටි දෙවර්ගය එකට හලා මාගරින් දමා ඇඟිලි තුඩුවලින් මිශ්‍ර කරන්න.
2. මැද වලක් සාදා බිත්තර කහමද, ලුණු හා පොල්කිරි එකතු කර ඒකාකාරී වූ ඝන මිශ්‍රණයක් සාදන්න. පොල්කිරි දැමීමේදී මිශ්‍රණය දියාරු නොවීමට ප්‍රවේසම් විය යුතුය.
3. මිශ්‍රණය පිටි තැවරු ලැල්ලක් මත තුනිවන සේ තුනිකර විෂ්කම්භය 3" පමණ වනසේ රවුම් කපාගන්න.
4. කපාගත් පිටි රවුම් මත පිළියෙල කරගත් ව්‍යාංජන මැදින් තබා බිත්තර සුදුමද වට්ටට ගා දෙකට නමා ගැරුප්පුවකින් වටේ තදකරන්න.
5. ගැඹුරු තෙලේ රන්වන් පාට වනතුරු බැඳගන්න.
6. තෙල් බේරීමට කඩදසියක් මත තබන්න.

පැටිස් 25-30 සැඳිය හැකිය.

05. මකද්භෙදාක්කා පුරි

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- | | |
|-------------------------|----------------|
| ● මකද්භෙදාක්කා පිටි | කෝප්ප 1 ශී |
| ● තිරිඟු පිටි | කෝප්ප 1 ශී |
| ● බටර් | මේස හැඳි 2 ශී |
| ● බේකින් පවුඩර් | තේ හැඳි 1/2 ශී |
| ● අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු | |
| ● ජලය අවශ්‍ය පමණ | |
| ● බැඳීමට තෙල් | |

සාදන ක්‍රමය :

1. තිරිඟු පිටි, මකද්භෙදාක්කා පිටි හා බේකින් පවුඩර් එක්කර පෙතේරයකින් එකට හලාගන්න.
2. පිටි මිශ්‍රණයට බටර්, ලුණු හා ජලය අවශ්‍ය පමණ එක් කිරීමෙන් ඝන මිශ්‍රණයක් සාදන්න.
3. මිශ්‍රණය පැය 3 ක් පමණ පසෙකින් තබන්න.
4. ඊටපසු මිශ්‍රණය ලැල්ලක 1/4" ක් පමණ වනතුරු තුනිකර 2-4" විෂ්කම්භය ඇති රවුම්වලට කපන්න.
5. මේවා උණු තෙලෙන් බඳන්න.
6. මස් හොඳින් සමඟ ආහාරයට ගන්න.

මෙය 5-6 දෙනෙකුට ප්‍රමාණවත්ය.

06. මකද්දොක්කා මුරැක්කු

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- හොඳින් හලාගත් මකද්දොක්කා පිටි කෝප්ප 1 1/2 ශී
- උණුකරගත් උකු පොල්කිරි කෝප්ප 3/4 - 1 ශී
- ගම්මිරිස් කුඩු මේස හැඳි 1 ශී
- පිරිසිදු කල තල මේස හැඳි 1 ශී
- අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු
- බැඳීමට තෙල්

සාදන ක්‍රමය :

1. මකද්දොක්කා පිටි, තල, ගම්මිරිස් කුඩු, ලුණු එකට මිශ්‍රකර භාජනයකට දමන්න.
2. උතුරුවා ගත් උකු පොල්කිරි ස්වල්පය බැගින් පිටි මිශ්‍රණයට එක්කරමින් ඉඳිආප්ප පදමට අනාගන්න.
3. පිටි මිශ්‍රණය මුරැක්කු වංගෙඩියක දමා තෙල් තැවරු කෙසෙල් කොළයක් මත මුරැක්කු හැඩයට මිරිකා රත්වූ ගැඹුරු තෙලේ බැඳගන්න.

සැලකිය යුතුයි :

රත් වූ තෙල් වලටම මුරැක්කු මිරිකා ගැනීමට ද පුළුවන.

07. මකද්දොක්කා බිස්කට්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- මකද්දොක්කා පිටි කෝප්ප 1 ශී
- තිරිඟු පිටි කෝප්ප 1 ශී
- බේකින් පවුඩර් තේ හැඳි 1 ශී
- බටර් හෝ මාගරින් ග්‍රෑම් 50
- කුඩුකර හලාගත් සීනි ග්‍රෑම් 125
- බින්තර කහමද 2 ශී
- කිරි මේස හැඳි 6 ශී
- අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු

සාදන ක්‍රමය :

1. පිටි දෙවර්ගයත්, ලුණු කුඩු, බේකින් පවුඩර් එකට දමා හොඳින් හලාගන්න.
2. මාගරින්, සීනි එක්කර හොඳින් මෘදුකරා ගසන්න.
3. එයට තිරිඟු පිටිද, මදක් ගසාගත් බින්තර කහමද ද දමා මිශ්‍ර කරන්න.
4. කිරි ස්වල්පය බැගින් මෙම මිශ්‍රණයට එක් කරමින් මෘදු ඝන මිශ්‍රණයක් සාදගන්න.
5. පිටි තැවරු ලැල්ලක් මත 1/8" ඝනකමට තුනීකර රවුම් හැඩයට හෝ අලංකාර හැඩයකට බිස්කට් අවිච්චිකින් කපාගන්න.
6. පිළියෙල කරගත් කේක් ට්‍රේ එකක් මත අසුරා පැ.හ. 360° උණුසුම් පෝරණුවක විනාඩි 15 ක් පමණ පුළුස්සා ගන්න.

බිස්කට් 50 ක් පිළියෙල කරගත හැක.

08. මහඳුනෙදාක්කා පැණි බෝල

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- | | |
|---------------------|----------------|
| ● මහඳුනෙදාක්කා පිටි | කෝප්ප 1 ශී |
| ● පොල්කිරි | කෝප්ප 1 1/2 ශී |
| ● හකුරු | ග්‍රෑම් 50 |
| ● ජලය | කෝප්ප 1 ශී |

සාදන ක්‍රමය :

1. මහඳුනෙදාක්කා පිටිවලට පොල්කිරි ස්වල්පය බැගින් එක්කරමින් ඝන මිශ්‍රණයක් පිළියෙල කරගන්න. (බෝල සාද ගැනීමට හැකි පරිදි)
2. 1/2" පමණ විෂ්කම්භය ඇති බෝල සාදගන්න.
3. හකුරු, ජලය, ඉතිරි පොල්කිරි එකට දමා උණු කරන්න.
4. මිශ්‍රණය උතුරන විට ඊට පිළියෙල කරගත් මහඳුනෙදාක්කා බෝල දමා විනාඩි 10 ක් පමණ තම්බාගන්න.
5. මහඳුනෙදාක්කා බෝල තැම්බී මිශ්‍රණය උකුළන විට ලිපෙන් බාන්න.

සටහන :

මහඳුනෙදාක්කා පිටි වෙනුවට ගා ගත් අමු මහඳුනෙදාක්කා භාවිතා කළ හැක. මෙහිදී බෝල පිළියෙල කිරීම සඳහා පොල් කිරි අවශ්‍ය නොවේ.

09. මහඳුනෙදාක්කා ලේයර් කේක්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- | | |
|-----------------------|------------------|
| ● මහඳුනෙදාක්කා පිටි | ග්‍රෑම් 75 |
| ● තිරිඟු පිටි | ග්‍රෑම් 75 |
| ● බේකින් පවුඩර් | තේ හැඳි 1 1/2 ශී |
| ● මාගරින් හෝ බටර් | ග්‍රෑම් 150 |
| ● කුඩුකර හලාගත් | සීනි ග්‍රෑම් 150 |
| ● බිත්තර කහමද | 3 ශී |
| ● බිත්තර සුදුමද | 3 ශී |
| ● දෙහි යුෂ | තේ හැඳි 2 ශී |
| ● දෙහි ගෙඩියක කුරැට්ට | |
| ● වැනිලා | } අවශ්‍ය පමණ |
| ● ලුණු | |

සාදන ක්‍රමය :

1. පිටි දෙවර්ගයට බේකින් පවුඩර් එක්කර පෙනේරයකින් හලාගන්න.
2. මාගරින් හා සීනි ක්‍රීම් වනතුරු මිශ්‍ර කරන්න.
3. බිත්තර කහමද හොඳින් ගසා ක්‍රීම් වූ බටර් හා සීනි මිශ්‍රණයට 3 වතාවකින් එක්කරන්න.
4. බිත්තර සුදුමද පෙන නගිනතුරු ගසන්න. වරින් වර මිශ්‍රකරගත් පිටි ස්වල්පය බැගින් එක්කර නැවතත් බිත්තර ස්වල්පය බැගින් එක්කොට ගසා හොඳින් මිශ්‍ර කරන්න.
5. එම පිටි මිශ්‍රණයට දෙහි කුරැටු, වැනිලා හා ලුණු එක්කරන්න.

6. තෙල් කඩදසියක බටර් තවරා කේක් තැටියේ ඇතුළු ආවරණය කරන්න. කේක් තැටි 3 කට මිශ්‍රණය දමන්න. (අඟල් 6 පමණ විශ්කම්භය ඇති)
7. පැ.හ 350° පමණ උෂ්ණත්වය ඇති පෝරණුවක විනාඩි 15-20 ක් පමණ පුළුස්සාගන්න.
8. කේක් නිවුණායින් පසුව බටර් හා අයිසින් වලින් කේක් එක ආවරණය කරන්න. කේක් ගෙඩියේ මතුපිට කැමති පරිදි අයිසින් කරගන්න.

10. මකඳුකොදාක්කා බූන්දි

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- | | |
|-------------------------|--------------|
| ● මකඳුකොදාක්කා පිට | කෝප්ප 1 ශී |
| ● ගම්මිරිස් | තේ හැඳි 1 ශී |
| ● ජලය | කෝප්ප 1/2 ශී |
| ● අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු | |
| ● බැඳීමට තෙල් | |

සාදන ක්‍රමය :

1. තෝසේ වලට මෙන් සියළුම ද්‍රව්‍ය ජලය සමඟ මිශ්‍රකර පැය 2 ක් පමණ පසෙකින් තබන්න.
2. තෙල් රත් කරන්න.
3. තෙල් හැන්දක සිදුරු තුළින් මේ මිශ්‍රණයෙන් ටික ටික රත්වූ තෙලට වත් කරන්න.
4. බැඳගත් බූන්දි තෙල් උරාගැනීමට කඩදසියක් මත දමන්න.

සැලකිය යුතුයි :

මේ මිශ්‍රණය ගම්මිරිස් නොමැතිව පිළියෙල කරගෙන පසුව සිනි දමා ප්‍රයෝජනයට ගතහැකිය.

මකඳුකොදාක්කා පිෂ්ඨය සාදාගැනීම

මකඳුකොදාක්කා පිෂ්ඨය මකඳුකොදාක්කා පිටවලට වඩා සුදු පාටවන අතර, සියුම් ගතියෙන්ද වැඩිය. මෙම පිෂ්ඨය කැම වගී පිළියෙල කිරීමට ගත හැකි අතර, රෙදි කැඳ දැමීම සඳහාද පාවිච්චි කල හැක. "කෝන් ෆ්ලවර්" වෙනුවට බිස්කට්, උකු සාස් (කෝස්) වගී සහ පුඩිං සැඳිමේදිද ප්‍රයෝජනයට ගැනීමට පුළුවන.

1. පිෂ්ඨය සැඳිම සඳහා අළුත් මකඳුකොදාක්කා අල පොතුහැර කෝද, සිහින් රැල් වශයෙන් ගාගන්න. නැතිනම් කැලවලට කපාගන්න. ඉන්පසු බ්ලෙන්ඩරයේ දමා අඹරාගන්න.
2. මෙසේ අඹරාගත් කරගත් මකඳුකොදාක්කා බේසමකට දමා ඊට වතුර යොද පිෂ්ඨය හොඳින් පිටවන තෙක් අතින් පොඩිකරමින් හොඳින් මිටිකාගන්න.
3. රෙදි කැබැල්ලක ආධාරයෙන් මෙම වතුර වෙනත් භාජනයකට පෙරා එම දියරයෙහි ඇති පිෂ්ඨය භාජනය පතුලේ තැන්පත්වනතුරු පසෙකින් තබන්න.
4. පැයකින් පමණ පසු, භාජනය පතුලේ පිෂ්ඨය තැන්පත්වෙන අතර, වතුර පෙරා හැර පිෂ්ඨය වියලා ගන්න.
5. වියලාගත් පිෂ්ඨය හුලං නොවදින සේ භාජනවල දමා කල්තබාගත හැක.

11. මතඳ්භෙදාක්කා කොකිස්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- මතඳ්භෙදාක්කා පිෂ්ඨය කෝප්ප 1 ශී
- පොල් කිරි කෝප්ප 3/4 ශී
- බැඳීමට තෙල්
- අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු

සාදන ක්‍රමය :

1. මතඳ්භෙදාක්කා පිෂ්ඨය පෙතේරයකින් හලාගන්න.
2. හලාගත් පිෂ්ඨය භාජනයකට දමන්න. එයට ලුණු එකතු කර පොල්කිරි වලින් භාගයක් දමා මෘදු මිශ්‍රණයක් වනතුරු මිශ්‍ර කරන්න.
3. මෙම මිශ්‍රණයට ඉතිරි පොල්කිරි දමා උකු සහිත මෘදු මිශ්‍රණයක් සකස්කරගන්න.
4. පොල් තෙල් ගැඹුරු සාස්පානක හෝ තාව්වියක රත් කරන්න.
5. කොකිස් අවිච්ච උණු තෙලෙහි බහාලන්න.
6. මීට පසු කොකිස් අවිච්චවෙන් 3/4 ක් පමණ ආවරණය වනතෙක් මිශ්‍රණයෙහි බහාලන්න.
7. ඉන්පසු රත්වූ තෙලෙහි බහා බැඳගනිමින් කොකිසය අවිච්චවෙන් ගලවා යමිතමි දුඹුරුවෙන් වනතුරු බැඳගන්න.
8. කොකිස් කඩදැසියක දමා තෙල් බේරෙන්න හරින්න.

මෙයින් කොකිස් 15-20 ක් සාදාගත හැකිය.

12. මතඳ්භෙදාක්කා බිස්කට්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- මතඳ්භෙදාක්කා පිෂ්ඨය කෝප්ප 1 1/2 ශී
- බටර් හෝ මාගරින් කෝප්ප 1/2 ශී
- කුඩුකර හලාගත් සීනි කෝප්ප 2/3 ශී
- බිත්තර කහමද 3 ශී
- වැනිලා තේ හැඳි 1 ශී

සාදන ක්‍රමය :

1. බටර්, සීනි, බිත්තර කහමද, වැනිලා එකට මිශ්‍ර කරන්න. එයට පිෂ්ඨය එක්කර අතින් අනාගන්න.
2. බිස්කට් අවිච්චකට මේ මිශ්‍රණයෙන් ස්වල්පයක් දමා තෙල් නොතැවරු කේක් තැටිවලට තැනින් තැන වක්කරන්න.
3. බිස්කට් අවිච්චක් නොමැති නම් පිටි ප්‍රමාණය අඩුකර සාමාන්‍ය බිස්කට් පිලියෙල කරන අන්දමට පිටි තැවරු ලැල්ලක් මත තුනීකර බිස්කට් කටර් එකකින් කපාගන්න.
4. පැ.හ. 400° පමණ උෂ්ණත්වය යටතේ ලා දුඹුරු පැහැ වනතුරු විනාඩි 7-10 ක් පෝරණුවක ප්‍රචස්සාගන්න.

තැම්බු මකද්දොක්කා ආහාර

13. මකද්දොක්කා සේවරි බෝල

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| ● තම්බා පොඩිකල මකද්දොක්කා | කෝප්ප 4 යි |
| ● කපාගත් රතුළුනු | ගෙඩි 6 යි |
| ● කපාගත් අලුමිරිස් | කරල් 6 යි |
| ● උම්බලකඩ | මේස හැඳි 1 යි (අවශ්‍ය නම්) |
| ● ගානලද පොල් | කෝප්ප 1 යි |
| ● දෙහි ස්වල්පයක් | |
| ● අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු | |

සාදන ක්‍රමය :

1. ගාගත් පොල් වලට රතුළුනු, මිරිස්, ලුණු, උම්බලකඩ දමා අනාගන්න.
2. තම්බා පොඩිකරගත් මකද්දොක්කා අලු පලමු මිශ්‍රණයට දමා මිශ්‍රකර 1 1/2" පමණ සිටිනසේ බෝල කර කැමට ගන්න.

සැලකිය යුතුයි :

වැඩි ප්‍රමාණයක් සාදනවිට වංගෙඩියේ දමා කොටා පිළියෙල කල හැකිය.

14. මකද්දොක්කා බොන්ඩා

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| ● තම්බා පොඩිකරගත් මකද්දොක්කා | කෝප්ප 3 යි |
| ● තෙල් | මේස හැඳි 2 යි |
| ● අඛ | තේ හැඳි 1 යි |
| ● ලියාගත් රතුළුනු | ගෙඩි 10 යි |
| ● ලියාගත් අලුමිරිස් | කරල් 5 යි |
| ● ගා ගත් කැරට්ටි | අල 1 |
| ● තම්බා කපාගත් ඉස්සන් | 20 යි (අත්‍යවශ්‍ය නොවේ) |
| ● කහ | තේ හැඳි 1 යි |
| ● අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු | |
| ● බැඳීමට තෙල් | |
| ● අඛ ස්වල්පයක් | |

දවටනය සඳහා :

- | | |
|--------------------------|--------------|
| ● තිරිඟු පිටි/ භාල් පිටි | කෝප්ප 1/3 යි |
| ● සෝයා පිටි/ මුං පිටි | කෝප්ප 1/2 යි |
| ● ජලය | කෝප්ප 1 යි |
| ● අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු | |

සාදන ක්‍රමය :

1. තෙල් මේස හැඳි 2 ක් රත්කර අඛ පුපුරවා රතුළුනු, ලික්ස්, කැරට්, මිරිස්, ඉස්සන්, කහ හා ලුණු එක්කරන්න.
2. පොඩිකල මකඳ්කොක්කා මිශ්‍රකර ලිපෙන් බාගන්න. ඉන්පසු බෝල කරන්න.
3. තිරිඟු පිටි/ හාල් පිටි හා කෝයා පිටි/ මුං පිටි, ජලය, ලුණු මිශ්‍ර කර උකු දවනගස් පිළියෙල කරන්න.
4. බෝල දවනගස් තවරා, ගැඹුරු තෙලේ බැඳගන්න.

බොන්ඩා 10-12 ක් සාදාගත හැකිය.

15. තැම්බූ මකඳ්කොක්කා කේක්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- තම්බා හොඳින් පොඩිකරගත් මකඳ්කොක්කා කෝප්ප 2 ශී
- කිරි කෝප්ප 1 ශී
- මාගටින් හෝ බටර් කෝප්ප 3/4
- තිරිඟු පිටි කෝප්ප 1/2 ශී
- කුඩුකරගත් සීනි කෝප්ප 1 ශී
- බින්තර 2 ශී
- දෙහි ගෙඩියක කුරැට්ට
- අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු
- වැනිලා ස්වල්පයක්

සාදන ක්‍රමය :

1. මකඳ්කොක්කා හා කිරි මිශ්‍රකරන්න.
2. සීනි සහ මාගටින් එක්කර සැහැල්ලු ගතියක් දැනෙන තෙක් හොඳින් ගසාගන්න. බින්තර ද වෙන් වෙන් වශයෙන් ගසා මිශ්‍රණයට දමා නැවත ගසාගන්න.
3. සීනි මාගටින් මිශ්‍රණයට තිරිඟු පිටි, දෙහි කුරැට්ට හා ලුණු මිශ්‍ර කරන්න. (මේවා එක් කිරීමේදී මිශ්‍රණය පෙරළන්න.) ඉහත මිශ්‍රණයට මකඳ්කොක්කා හා කිරි මිශ්‍රණය එක්කර මිශ්‍ර කරන්න.
4. තෙල් තවරන ලද කඩදසි කේක් තැටියක අතුරා කේක් මිශ්‍රණය දමන්න.
5. කේක් මතුපිට කපු සහ සුල්තානාවලින් අලංකාර කර මධ්‍යම ප්‍රමාණයට උණුසුම් කළ පෝරණුවක විනාඩි 45 සිට පැයක් පමණ කාලයක් පුළුස්සා ගන්න.

අමු මකඳ්කොක්කා ආහාර

16. මකඳ්කොක්කා රොට්ටි

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- ගානලද මකඳ්කොක්කා කෝප්ප 2 ශී
- ගානලද පොල් කෝප්ප 1 ශී
- පාන් පිටි කෝප්ප 1/4 ශී
- අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු

සාදන ක්‍රමය :

1. ගානලද මකඳ්කෙදාක්කා මිරිකා වැඩි ජලය ඉවත් කරන්න.
2. මකඳ්කෙදාක්කා, පාන් පිටි, පොල්, ලුණු හොඳින් මිශ්‍රකර (තුනී කලහැකි රොටි පදමට) තරමක ගුලි සාදන්න.
3. 1/4" පමණ ඝනකමට විෂකම්පනය 3" පමණද වනසේ රවුමට පිටි මිශ්‍රණය කෙසෙල් කොළයක තුනී කරන්න.
4. රොටි කබලක් ලිප තබා එය රත්වූ පසු සාදගත් රොටි ඒ මත දමා දෙපැත්ත රත්වත් පාටවන තුරු පුළුස්සා ගන්න.

මෙය දෙදෙනෙකුට සැපේ.

17. මකඳ්කෙදාක්කා පිට්ටු

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- ගානලද අමු මකඳ්කෙදාක්කා කෝප්ප 1 ශී
- ගානලද පොල් කෝප්ප 1 ශී
- අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු

සාදන ක්‍රමය :

1. ගානලද මකඳ්කෙදාක්කා වල වැඩි ජලය මිරිකා ඉවත්කරන්න.
2. එයට ඉතිරි ද්‍රව්‍ය දමා සියුම් කැට ලෙස මල් කරගන්න.
3. පිට්ටු බම්බුවක ආධාරයෙන් විනාඩි 10-15 පිට්ටුව හුමාලයෙන් තම්බා ගන්න.

සැලකිය යුතුයි :

මකඳ්කෙදාක්කා ගා ගැනීමට විස් ශ්‍රෝටරයක්, හිරිමනයක් හෝ ඇණයකින් සිදුරු කරගත් පිරිසිදු බෙලෙක් තහඩුවක් පාවිච්චි කළ හැකිය.

18. මකඳ්කෙදාක්කා ක්‍රොකට්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- ගාගත් මකඳ්කෙදාක්කා කෝප්ප 1 ශී
- ගාගත් පොල් කෝප්ප 1 ශී
- අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු
- බැඳීමට තෙල්

පිරවීම සඳහා :

තෙම්පරාදු කල මාළු, සිහින්ව ලියාගත් මස් හෝ ඵලවළු යොදන්න. කොච්චි සම්බෝලද යොදගත හැක.

සාදන ක්‍රමය :

1. මඤ්ඤාදායක පොතු ඉවත්කර සෝද සිහින්ව ගාගන්න. (දියර ගතිය වැඩි නම් මිරිකා ගන්න)
2. ගාගත් මඤ්ඤාදායක, පොල් හා ලුණු සමඟ මිශ්‍ර කරන්න.
3. මඤ්ඤාදායක ස්වල්පයක් ගෙන බෝලයක ආකාරයට සාද අත්ල මතට ගෙන රවුමට තුනීකර පිරවීමට සුදුසු මිශ්‍රණය යොද දැගට හෝ රවුම් හැඩයට සකසා ගන්න. (මෙහිදී පිරවූ ද්‍රව්‍ය මනාව මඤ්ඤාදායක මිශ්‍රණයෙන් වැසිය යුතුය)
4. ගැඹුරු තෙලෙහි ක්‍රෝකට් රන්වන් පාට වනතුරු බැඳගන්න.

ක්‍රෝකට් 12-15 සාදගත හැකිය.

19. මඤ්ඤාදායක ස්විස් රෝල්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- | | |
|--|--------------|
| ● ගාගත් මඤ්ඤාදායක | කෝප්ප 2 ශී |
| ● උකු මිටිකිරි | කෝප්ප 1 ශී |
| ● සීනි | කෝප්ප 1/2 ශී |
| ● කබලේ බැඳ සිහින්ව කපාගත් කපු හෝ රටකපු | කෝප්ප 1/2 ශී |

සාදන ක්‍රමය :

1. සීනි හා කිරි මිශ්‍රකර ලිප තබා උතුරුවන්න.
2. මිශ්‍රණය උතුරන විට සිහින්ව ගාගත් මඤ්ඤාදායක මිශ්‍ර කර, වරින්වර හැඳි ගාමින් උකු වන්න හරින්න. මිශ්‍රණය ඝනවී එක් ගුලියකට එකතුවන විට ලිපෙන් බා මඳක් නිවෙන්න හරින්න.
3. මිශ්‍රණය මඳක් නිවුනාට පසු පොලිතින් කොළයක් හෝ කෙසෙල් කොළයක් මත මිලි මීටරයක් පමණ ඝනකමට හතරැස් ආකාරයට තුනී කරන්න.
4. මිශ්‍රණය මතුපිට කපු හෝ රටකපු විසුරුවා හැර පැදුරක් මෙන් ඔතා හොඳින් නිවුනාට පසු අඟල් 1/2 ක් පමණ ඝනකමට කපාගන්න.

20. මඤ්ඤාදායක බිස්කට්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- | | |
|-------------------------------|---------------|
| ● ගානලද අමු මඤ්ඤාදායක | කෝප්ප 1 ශී |
| ● මිටි කිරි | කෝප්ප 1/2 ශී |
| ● උණුකල බටර් හෝ මාගරින් | මේස හැඳි 3 ශී |
| ● බින්තර | 2 ශී |
| ● ගානලද කලට් පොල් | කෝප්ප 1/2 ශී |
| ● ගානලද හකුරු | කෝප්ප 3/4 ශී |
| ● කුඩාවට කැපු කපු | කෝප්ප 1/2 ශී |
| ● සීනි | මේස හැඳි 1 ශී |
| ● උඩට වත්කිරීමට උණුකල මාගරින් | මේස හැඳි 1 ශී |
| ● රෝස වතුර බින්දු කීපයක් | |

සාදන ක්‍රමය :

1. බිත්තර හොඳින් ගසා ගන්න. එයට ගානලද, හකුරු, උණුකල බටර් හා පොල් කිරි එකතු කරන්න.
2. ඊට ගානලද මකඳුකොළකා, පොල්, කැපු කපු, ලුණු ස්වල්පයක් හා රෝස වතුර එක්කර හොඳින් මිශ්‍රකරන්න.
3. අහල් 6 ක කේක් තැටියක කෙසෙල් කොළ අතුරා ඊට මිශ්‍රණය එක්කරන්න.
4. උණුසුම් පෝරණුවක පැයක් පමණ පුළුස්සා ගන්න. (පැ.හ. 375°-400°)
5. මතුපිට රන්වන් පැහැය වනවිට පෝරණුවෙන් ඉවතට ගන්න.
6. උණුකල බටර් මතුපිට වත්කර සිනිදු ඉස නැවත පාටවන තුරු පෝරණුවට දමා පුළුස්සා ගන්න.

නිවුණු පසු ප්‍රයෝජනයට ගන්න.

21. සුමාන්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- ගාගන් මකඳුකොළකා කෝප්ප 2 ශී
- ගාගන් කලටි පොල් කෝප්ප 1 ශී
- සිනි කෝප්ප 1/2 ශී
- අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු
- තවාගන් කෙසෙල් කොළ

සාදන ක්‍රමය :

1. මකඳුකොළකා, පොල්, සිනි සහ ලුණු මිශ්‍රකර කලවම් කරන්න.
2. කෙසෙල් කොළ මත මිශ්‍රණයෙන් මේස හැන්දක් හෝ දෙකක් දමා දිගටි පාර්සල් වශයෙන් සාදා බඳින්න. (සියළුම පාර්සල් එක සමාන හැඩයෙන් යුක්ත විය යුතුය.)
3. මෙම පාර්සල් වාෂ්පයෙන් අමු ගතිය නැතිවන තෙක් තම්බාගන්න.

22. මකඳුකොළකා ක්‍රිම්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- සිනින්ව ගාගන් මකඳුකොළකා කෝප්ප 1/2 ශී
- චෙන්කරගන් බිත්තර කහමද සහ සුදුමද 2 ශී
- වැනිලා තේ හැඳි 1/4 ශී
- උතුරන කිරි කෝප්ප 4 ශී
- සිනි කෝප්ප 1/2 ශී
- අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු

සාදන ක්‍රමය :

1. බිත්තර කහමද කිරි ස්වල්පයක් සමඟ (මේස හැඳි 3 ක් පමණ) මිශ්‍ර කරන්න.
2. මකඳ්කෙදාක්කා, සීනි, ලුණු හා ඉතිරි කිරි එක් කරන්න.
3. ඩබල් බොයිලේරුවක විනාඩි 10-12 ක් තම්බන්න. එය ලබාගත නොහැකි නම්, මිශ්‍රණය භාජනයක දමා ජලය සහිත හට්ටියක බහා පිසින්න.
4. විනාඩි 15 ක් පමණ පිස මිශ්‍රණය තරමක් උකුළන විට (උකු ටින්කිරි තරමට) පසෙකින් තබන්න.
5. බිත්තර සුදුමද ඝනවන තුරු ගසන්න.
6. කහමද මිශ්‍රණය තරමක් නිවුණු පසු සුදුමද එකතුකොට වැනිලා එක් කරන්න.
7. ශීතකරණයක සිත කරගන්න.
8. අළුත්, වියලි හෝ ටින්කරන ලද පලතුරු සමඟ රස විඳින්න.

5-6 දෙනෙකුට ප්‍රමාණවත්ය.

23. මකඳ්කෙදාක්කා පපඩම්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- ගාගත් මකඳ්කෙදාක්කා කෝප්ප 1 ශී
- අඹරාගත් සුදුළුනු බික් 2 ශී
- සුදුරු කුඩු තේ හැඳි 1 ශී
- සීනිත්ව ලියාගත් කරපිංචා හෝ සැල්දිරි තේ හැඳි 1 ශී
- මිරිස් කුඩු ස්වල්පයක්

සාදන ක්‍රමය :

1. සියළුම ද්‍රව්‍ය භාජනයක දමා මිශ්‍ර කරන්න.
2. සාස්පානෙන් භාගයක් වතුර පුරවා උතුරවන්න.
3. සාස්පාන් පියනෙහි ඇතුල් පැත්තේ මකඳ්කෙදාක්කා මිශ්‍රණය තුනිව ඇතුරන්න.
4. සාස්පාන් පියන සාස්පානේ නැවත තබා හුමාලයෙන් විනාඩි 5 ක් පමණ තම්බන්න.
5. හුමාලයෙන් තැම්බූ මකඳ්කෙදාක්කා ලැල්ලක තබා අවශ්‍ය හැඩවලට හා ප්‍රමාණවලට කපාගන්න.
6. තද අවිවේ පැය 3 ක් පමණ වියලා ගන්න.
7. රන්වන් පැහැ වනතුරු බැඳගන්න.

කැබලි 20 ක් සාදාගත හැකිය.

24. මකඳ්කෙදාක්කා මිශ්‍ර බත්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- සහල් කෝප්ප 1 ශී
- ජලය කෝප්ප 4 ශී
- කපාගත් මකඳ්කෙදාක්කා කෝප්ප 2 ශී
- අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු

සාදන ක්‍රමය :

1. අළුත් මකඳුකොළක්කා පොතුහැර කුඩා කැබලිවලට කපා සේදන්න. සේද පසෙකින් තබන්න.
2. සහල් සේද තම්බාගන්න.
3. සහල් තැම්බෙන විට සේද මකඳුකොළක්කා දමා කුරාගන්න. ටික වේලාවක් භාජනය විවෘත කොට තබා පිසගන්න.
4. වැඩි ජලය පෙරා හරින්න.

බතල

25. බතල ප්‍රට්ස්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- | | |
|-----------------------|----------------|
| ● තම්බා පොඩිකරගත් බතල | කෝප්ප 1 ශී |
| ● ගසාගත් බිත්තර | 1 ශී |
| ● ලුණු | තේ හැඳි 1/3 ශී |
| ● අඹරාගත් ගම්මිරිස් | තේ හැඳි 1/3 ශී |
| ● තෙල් | කෝප්ප 1/2 ශී |

සාදන ක්‍රමය :

1. තෙල් හැර ඉතිරි සියළුම ද්‍රව්‍ය මිශ්‍ර කරන්න.
2. එම මිශ්‍රණයෙන් දෙහි ගෙඩියක ප්‍රමාණයක් ගන්න.
3. අභලක් පමණ ඝනකමට 3" පමණ දිගටි හැඩයට පිළියෙල කර ගැඹුරු තෙලේ රන්වන් පාට වනතුරු බඳින්න.

තුන් දෙනෙකුට ප්‍රමාණවත්ය.

26. බතල බිස්කට්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- | | |
|----------------------|----------------|
| ● පොඩිකරගත් බතල | කෝප්ප 1 1/2 ශී |
| ● හලාගත් තිරිඟු පිටි | කෝප්ප 1 1/2 ශී |
| ● බේකින් පවුඩර් | තේ හැඳි 2 ශී |
| ● මාගරින් | කෝප්ප 1/2 ශී |
| ● ලුණු කුඩු | තේ හැඳි 3/4 ශී |
| ● කිරි | කෝප්ප 1 ශී |

සාදන ක්‍රමය :

1. තිරිඟු පිටි, බේකින් පවුඩර් හා ලුණු කුඩු මිශ්‍රකර හලාගන්න.
2. හලාගත් මිශ්‍රණයට මාගරින් එක්කරන්න.
3. කිරි හා බතල මිශ්‍ර කරන්න.
4. එය පිටි මිශ්‍රණයට එක්කර ඉක්මණින් හැඳිගන්න.
5. පිටි ස්වල්පයක් බන්දේසි ලැල්ලක තවරාගන්න.
6. මිශ්‍රණය 1/2" ඝනකමට තුනීකර කැමති හැඩයකට කපාගන්න.
7. තෙල් තැවරු පෝරණු තැටියක මේවා අසුරා උණු පෝරනුවක විනාඩි 10-15 ක් පුළුස්සා ගන්න.

බිස්කට් 25 ක් සාදාගත හැකිය.

27. බතල මැකරෝන්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- | | |
|-----------------------|----------------|
| ● තම්බා පොඩිකරගත් බතල | කෝප්ප 1/2 ශී |
| ● බිත්තර | 1 ශී |
| ● ගාගත් පොල් | කෝප්ප 1/2 ශී |
| ● බැද කැබලිකරගත් කපු | කෝප්ප 1/4 ශී |
| ● ගාගත් හකුරු | කෝප්ප 1/4 ශී |
| ● වැනිලා | තේ හැඳි 1/4 ශී |

සාදන ක්‍රමය :

1. බිත්තරය විනාඩි 2 ක් පමණ ගසා පසෙකින් තබන්න.
2. බතල, කපුමද, පොල්, හකුරු හා වැනිලා මිශ්‍ර කරන්න.
3. බතල මිශ්‍රණයට බිත්තරය එකතුකර හොඳින් මිශ්‍ර කරන්න.
4. තෙල් තවරන ලද කේක් තැටියක මිශ්‍රණය දමා පැ.හ. 400° පෝරනුවක යම්තම් රන්වන් පාට වනතුරු පුළුස්සා ගන්න.

කැබලි 25 ක් සාදාගත හැකිය.

28. බතල ඩෝනට්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- | | |
|-----------------------|----------------|
| ● තම්බා පොඩිකරගත් බතල | කෝප්ප 2 ශී |
| ● සීනි හෝ උක් හකුරු | කෝප්ප 2/3 ශී |
| ● තිරිඟු පිටි | කෝප්ප 3 ශී |
| ● බිත්තර | 2 ශී |
| ● ලුණු කුඩු | තේ හැඳි 1/2 ශී |
| ● බේකින් පවුඩර් | මේස හැඳි 1 ශී |
| ● උණුකල මාගරින් | මේස හැඳි 2 |
| ● බැඳීමට තෙල් | |

සාදන ක්‍රමය :

1. බිත්තර මෘදුවනතෙක් ගසා, එයට සීනි එක්කර නැවත මෘදුවන තුරු ගසන්න. එයටම උණුකල මාගරින් එකතු කරන්න.
2. තිරිඟු පිටි, ලුණු, බේකින් පවුඩර් මිශ්‍රකර හලා ගන්න. එය තමිබා පොඩිකරගත් බතලවලට එක් කරන්න.
3. පලමු මිශ්‍රණයට මෙම බතල මිශ්‍රණය දමා රොටි පදමට පිළියෙල කර පිටි තැවරු ලැල්ලක් මත 1/2" ඝනකමට තුනීකර ඩෝනට් අවිච්චිකින් කපාගන්න. (ප්‍රමාණ දෙකකින් වූ පියන්/ මුඩ්ද ගතහැක)
4. තෙල් රත්කර රන්වන් පැහැය වනතුරු බැඳගන්න. බැඳගත් පසු තෙල් බේරෙන්න කඩදසියක් මත දමන්න.
5. බැඳගත් විගසම ඩෝනට්ස් මත සීනි හෝ අයිසින් සීනි ඉස රසවත් කරගන්න.

ඩෝනට් 30 ක් පිළියෙල කල හැකිය.

29. බතල සේවරි රොටි

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- | | |
|-------------------------|--------------|
| ● ගාගත් අළුත් බතල | කෝප්ප 1 ශී |
| ● ගාගත් පොල් | කෝප්ප 1/2 ශී |
| ● උම්බලකඩ | තේ හැඳි 2 ශී |
| ● ලියාගත් රතුළුනු | ගෙඩි 4 ශී |
| ● ලියාගත් අමුමිරිස් | කරල් 4 ශී |
| ● අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු | |

සාදන ක්‍රමය :

1. රතුළුනු, අමුමිරිස්, උම්බලකඩ හා ලුණු එකට මිශ්‍ර කරන්න.
2. මිශ්‍රණයට ගාගත් බතල හා පොල් එක්කරන්න.
3. හොඳින් මිශ්‍ර කර සමාන කොටස් 3 කට බෙදන්න.
4. එක් එක් කොටස (කෙසෙල් කොළයේ) 1/4" ඝනකම ඇති රවුම්වලට තුනී කරන්න.
5. රොටි කබලක දමා දෙපැත්තම රන්වන් පැහැ වනතුරු පුළුස්සා ගන්න.

මෙය 3 දෙනෙකුට සැපේ.

30. බතල මස්කට්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- | | |
|---------------------------|----------------|
| ● ගාගත් බතල | කෝප්ප 2 ශී |
| ● ලියාගත් කපු මද | කෝප්ප 1/4 ශී |
| ● කුඩුකරගත් කුරුඳු පොතු | තේ හැඳි 1/4 ශී |
| ● රුලං | කෝප්ප 1/4 ශී |
| ● සීනි | කෝප්ප 1 ශී |
| ● එළඟිතෙල් | මේස හැඳි 2 ශී |
| ● කරඳුමුංගු හා කරාඹු නැටි | |
| ● රෝස වතුර ස්වල්පයක් | |

සාදන ක්‍රමය :

1. පිරිසිදු ජලයේ රුලං පැයක් පමණ පෙහෙන්නට හරින්න.
2. ගාගන් බතල වලින් ජලය මිරිකා හරින්න.
3. රුලං, බතල හා සීනි සුදුසු භාජනයකට දමා මඳගින්හේ තබා කරගොන්න.
4. එළඹිතෙල් එකතුකර දිගටම හැඳිගන්න.
5. සීනි භාජනයේ දෙපැත්තේ මිදෙනවිට, කපු මද, කුඩුකල කරුඳු, කරඳුමුංගු හා කරාබු හැටි එකතුකොට රෝස වතුර ද දමා තවත් විනාඩි 10 ක් හැඳිගන්න.
6. උදනෙන් අස්කර තෙල් තවරන ලද ලෝහ තැටියක පැතලි කරන්න.
7. 2" හතරැස් කැබලිවලට කපා ගන්න.

කැබලි 15-20 ක් සාදාගත හැකිය.

31. බතල අව්වාරු

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- | | | |
|----------------|---|--|
| ● බතල | ග්‍රෑම් 250 | |
| ● තෙල් | බෝතල් 1/4 ශී | |
| ● අමුමිරිස් | ග්‍රෑම් 100 | |
| ● රතුළිනු | ග්‍රෑම් 250 | |
| ● විනාකිරි | බෝතල් 1/2 ශී | |
| ● ගම්මිරිස් | } අවශ්‍ය පමණ (එක් වර්ගයකින් ග්‍රෑම් 10 පමණ) | |
| ● අබ | | |
| ● මිරිස් කුඩු | | |
| ● සුදුළිනු | | |
| ● ඉඟුරු | | |
| ● ලුණු | | |
| ● කහ ස්වල්පයයි | | |

සාදන ක්‍රමය :

1. බතල ගුද්ධකොට සෝද සීනින් තිරුවලට කපාගන්න.
2. බතල තිරුවලට ලුණු ස්වල්පයක් හා කහ මිශ්‍රකර උණු තෙලෙහි බැඳගන්න.
3. අමුමිරිස්, ඵලු හැර ගම්මිරිස්, අබ, මිරිස් කුඩු, සුදුළිනු හා ඉඟුරු විනාකිරි ස්වල්පයක අඹරාගන්න.
4. සියළුම ද්‍රව්‍ය හා ලුණු ඉතිරි විනාකිරිවල මිශ්‍රකර උතුරුවන්න.
5. අමුමිරිස් හා ඵලු එක්කර තවත් විනාඩි 5 ක් හෝ ඊට වැඩි කාලයක් පිසගන්න.
6. උදනෙන් ඉවතට ගෙන, නිවුණායින් පසුව බැඳගත් බතල එක්කොට හොඳින් මිශ්‍ර කරන්න.

32. බතල මිශ්‍ර බත්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- | | |
|------------------------|------------|
| ● සහල් | කෝප්ප 1 ශී |
| ● වතුර | කෝප්ප 3 ශී |
| ● කැබලි වලට කපාගත් බතල | කෝප්ප 2 ශී |
| ● අවශ්‍ය පමණ ලුණු | |

සාදන ක්‍රමය :

1. සහල් සෝද තම්බාගන්න.
2. බත් ඉදෙනවිට බතල කැබලි එක්කරන්න.
3. සාමාන්‍ය බත් මෙන් පිසගන්න.

රාජ අල/ කිරි අල

33. රාජ අල කැඳ

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- රාජ අල ග්‍රෑම් 500
- සීනි ග්‍රෑම් 250
- පොල් කිරි ගෙඩි 1/2
- එනසාල් අවශ්‍ය පමණ

සාදන ක්‍රමය :

1. රාජ අල පොතු හැර සිහින් කැබලි වලට කපන්න.
2. උතුරන වතුර එක් කර හෙඳින් තම්බා ගන්න. (උතුරණ වතුර එක් කරනුයේ එහි සෙවල ගතිය ඉවත් කිරීමටය)
3. අල තැම්බෙන විට පොල් කිරි, සීනි, තලාගත් එනසාල් එකතු කරන්න.
4. මිශ්‍රණය උතුරන විට ලිපෙන් බාන්න.

34. කිරි අල/රාජ අල ඊන්බෝ ප්‍රඩිං

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- කිරි අල ග්‍රෑම් 250
- රාජ අල ග්‍රෑම් 250
- සීනි ග්‍රෑම් 250
- පොල් කිරි ගෙඩි 1/2
- එනසාල්
- කරාබු නැටි } අවශ්‍ය පමණ

සාදන ක්‍රමය :

1. කිරි අල, රාජ අල ශුද්ධ කර කුඩා කැබලි වලට කපා ගන්න.
2. උතුරන වතුරට එක්කර අල වෙන් වෙන්ව තම්බා ගන්න.
3. වෙන් වෙන්ව සීනි, එනසාල්, කරාබු නැටි එක්කර උකු ප්‍රාණයක් සාදාගන්න.
4. විනිවිද පෙනෙන භාජනයක තට්ටු සිටින සේ මෙම ප්‍රාණ දෙක මාරුවෙන් මාරුවට වක් කරන්න.
5. හොඳින් ඝන බවට පත්වූ පසු අවශ්‍ය නම් අලංකාරය සඳහා පැණි නෙල්ලි හෝ වියළි පලතුරු මතුපිටින් ඉසින්න.

අාහාර සැකසීමේදී සකසන තැනැත්තාගේ, සකසන
ස්ථානයේ, භාවිතා කරන අමුද්‍රව්‍ය සහ උපකරණවල
සෞඛ්‍යාරක්ෂිත භාවය හා ප්‍රමිතීන් ඉතා වැදගත් වේ.