



## කුරක්කන් කේක්

ඉවමනා ද්‍රව්‍ය :-

- කුරක්කන් පිරි රු. 1/4 සි
- පාන් පිරි රු. 1/4 සි
- සීනි රු. 1/2 සි
- බටර් රු. 1/2 සි
- බිත්තර 4 සි
- බේකින් පවුබර් තේ හැඳි 1 සි
- වැනිලා තේ හැඳි 1 සි

සාදන ක්‍රමය :-

- (1) කුරක්කන් පිරි, පාන් පිරි, බේකින් පවුබර් පෙනේරයකින් හලා ගන්න.
- (2) සීනි හා බටර් හොඳින් තව්වු කරන්න.
- (3) බටර් හා සීනි මිශ්‍රණයට බිත්තර එක බැඹින් එකතු කරමින් හොඳින් ගසන්න.
- (4) පිරි මිශ්‍රණය එයට එකතු කරන්න.
- (5) වැනිලාද එකතු කර මිශ්‍රණය ටිකක් තද ගතියක් දැනෙන්නේ නම් කිරි මේස හැන්දක් සමඟ එකතුකර කලවම් කරන්න.
- (6) තැටියක බටර් හා කේක් මිශ්‍රණය දමා උණුසුම් පෝරණුවක පුළුස්සා ගන්න.

## ඉදලේ ඉරිඟු කේක්

**චුම්බන ද්‍රව්‍ය :-**

- ඉදලේ ඉරිඟු පිරි රාත්තල් 1/4 යි
- පාන් පිරි රු. 1/4 යි
- සීනි රු. 1/2 යි
- බටර් රු. 1/2 යි
- බිත්තර 4 යි
- බේකින් පවුබර් තේ හැඳි 1 යි
- වැනිලා තේ හැඳි 1 යි

**සාදන ක්‍රමය :-**

- (1) ඉදලේ ඉරිඟු පිරි, පාන් පිරි, බේකින් පවුබර් දමා හලා ගන්න.
- (2) බටර් හා සීනි හොඳින් තව්වු කරන්න.
- (3) බිත්තර එක බැගින් බටර් සීනි මිශ්‍රණයට එකතුකර කලවම් කරන්න.
- (4) පිරි වර්ගයද එකතුකර කලවම් කරන්න.
- (5) වැනිලා ද එකතු කර තද ඇත්නම් කිරි මේස ගැන්දක් පමණ එකතු කරන්න.
- (6) මිශ්‍රණය බටර් තැවරු තැවියක දමා උණුසුම් පෝරණුවක පුළුස්සා ගන්න.

සෝමවතී ලියනගේ මහත්මිය.

## මාළු පිරවූ කොස් මදුළු

**චුම්බන ද්‍රව්‍ය :-**

- හොඳට පැසුණු කොස් මදුළු 20 යි
- තෝර මාලු රු. 1/2 යි
- රතුළානු ගෙඩි 10 යි
- සීනින් වෙන්ව ලියන ලද අමු මිරිස් කරල් 10 යි
- පොල්තෙල් 1/4 ක් හා මිරිකිරි කෝප්ප 1 1/2 යි
- උණු සහ උම්බලකඩ
- කබලෙන් බැඳ ඇඹරු හුදුරු, මාදුරු හා විශලි මිරිස් සාහෙන පමණ
- උළුහල් හා රම්පේ, කරපිංචා සාහෙන පමණ.

**සාදන ක්‍රමය :-** පුළුමයෙන් කොස් මදුළු බාගෙට තම්බා පිහියකින් එක පැත්තක් පලා ඇට ඉවත් කරන්න. තම්බන ලද මාළු පෙන්ත හොඳින් පොඳිකර, එයට තුනපහේ සියල්ල මිශ්‍රකර තෙලෙන් තෙම්පරාදු කර ගන්න. ඉන්පසු ඒ මිශ්‍රණය කොස් මදුළු තුල මඹා සාස්පානක අඹුක්කොට ඒ මත මිරිකිරි වත්කොට මද ඩින්තෝ විනාඩි 10 ක් තම්බා නිවුනාව පසු කෑමට ගන්න.

## කොස් මදුළු

**චුළුමනා ද්‍රව්‍ය :—**

පැසුණු කොස් මදුළු 20 සි  
 පොල්තෙල් බෝ. 1/2 සි  
 කහ, ලුණු ස්වල්පය බැගින්  
 රතුළානු සැහෙන පමණ සහ සුදුළානු බිත් 2 ක්  
 උම්බලකඩ කුඩු මේස හැඳි 1 1/2 සි  
 බැඳ අඹරන ලද වියලි මිරිස්, සුදුරු හා කොත්තමල්ලි  
 පොල් බැයක කිරි  
 අමු මිරිස් කරල් කීපයක්  
 උළුහල්, කුරුඳු, කරපිංචා සැහෙන පමණ  
 දෙහි ඇඹුල් ස්වල්පයයි.

**සාදන ක්‍රමය :—**කොස් මදුළු ඇට ඉවත් කර, කහ, ලුණු අතහා පොල්තෙලෙන් රත්වත් පාට වනතුරු බැඳ ගන්න. තුනපහ සියල්ල පොල් කිරි සමග මිශ්‍රකර ලිප තබන්න. පොල් කිරි හොදට තටන විට බැඳගත් කොස් මදුළු එයට එක්කරන්න. හොඳින් ඉස්ම සිදුන පසු ලිපෙන් බා දෙහි ඇඹුල් මිශ්‍රකර බත් සමග රසදැසි බලන්න.

## පොලොස් පැහි

**චුළුමනා ද්‍රව්‍ය :—**

ලපටි පොලොස් ගෙඩි 1 සි  
 බැඳ කුඩුකර ගත් වියලි මිරිස් හැඳි 2 සි  
 අමු මිරිස් කරල් 6 සි  
 සුදුළානු බිත් 4 සි  
 අඹරාගත් අබ ස්වල්පයයි  
 අමු ඉඟුරු පෙනි 1 සි  
 රතුළානු ගෙඩි 8 සි  
 කහ සහ ලුණු ස්වල්පයයි  
 බැඳ අඹරාගත් සුදුරු හා කොත්තමල්ලි හැඳි 1 1/2 සි  
 බිලිං ගෙඩි 5 සි  
 උළුහල් සහ කරපිංචා  
 පොල් තෙල් සහ පොල්කිරි

**සාදන ක්‍රමය :—**පොලොස් ගෙඩිය කැබලි වලට කපා ජලයේ දමා, එයට ලුණු ඇට කීපයක්ද දමා තම්බා ගන්න. පොලොස් තැම්බුණාසින් පසු කටු සහ වහලු ඉවත් කොට සිඟිත්වට කපා ගන්න. ඉන්පසු ඉහත සඳහන් මිරිස්, ලුණු, කහ, බිලිත්, රතුළානු, අමුමිරිස්, ඉඟුරු, අබ ආදිය මිශ්‍රකොට හොදට කලවම් කර මිරිකිරි සහ දිය කිරි කෝප්ප 3 ක් දමා ලිප තබා, තෙල් පැදෙන තරම් වනතුරු තම්බා තෙම්පරාදු කරගන්න. කහබත්, ඉදිආප්ප, ආදියට මෙය රසවත් ව්‍යාංජනයකි.

## පොලොස් අවිවාරු

**චූචමනා ද්‍රව්‍ය :—**

- තරමක පොලොස් ගැටයක්
- සුදුඑළු බිත් 2 ක්
- අඹු ඉඟුරු අඟලක පමණ කැබැල්ලක්
- ගම්මිරිස් ඇට 6 ක් පමණ
- වියලි මිරිස් කරල් 4 ක් පමණ
- විනාකිරි කෝප්ප 1/2
- සීනි මේස හැඳි 1 ක්
- ලුණු වතුර, අඹ.

**සාදන ක්‍රමය :—**පොලොස් ගැටය කටු ඉවත් කර, පොඬි කැබලි වලට කපා තම්බා ගන්න. හොඳින් තැම්බුණාට පසු වතුර බේරා හැර පොඬිකර ගන්න. සුදුඑළු, ඉඟුරු, අඹ, ගම්මිරිස් සහ වියලි මිරිස් සිඬිනියට ගලේ අඹරාගන්න. මෙය පඤ්ඤාත් තබන්න. විනාකිරි වලට සීනි සහ ලුණු වතුර එකතුකර ලිපේ තබා උතුරවා ගන්න. මෙය හොඳට උතුරන විට අඹරාපු තුනපහේ එකතුකරගන්න. හොඳට මිශ්‍රණය කලවම් වූණාට පසු පොඬිකරගත් පොලොස් එකතු කරන්න. හොඳට තිටුණාට පසු තෙත නැති බෝතලයකට දමන්න. මෙය කල්තබා ගත හැක.

## පොලොස් බැදුම

**චූචමනා ද්‍රව්‍ය :—**

- හොඳට තැම්බූ පොලොස් ගෙඩි 1/2 යි
- මිරිස් කුඩු තේ හැඳි 5 යි
- ගම්මිරිස් කුඩු තේ හැඳි 1 1/2 යි
- කරපිංචා, ලුණු, එළු, පොල්තෙල් සහ පිරි ස්වල්පයක්.

**සාදන ක්‍රමය :—**තැම්බූ පොලොස් ටික ලෙලි ඉවත් කර හොඳට පොඬිකරන්න. පොඬිකරගත් පොලොස්වලට කරපිංචා, ලුණු, එළු, ගම්මිරිස් කුඩු, මිරිස් කුඩු පිරි දමා හොඳට කලවම් කරන්න. අනාගත් පොලොස් සැහෙන ප්‍රමාණයට බෝල කර කෙසෙල් කොලයක දමා තුනී කරන්න. ඉන්පසු මේවා නටන පොල්තෙල් වලට දමා රත්වත් පාවචන තුරු බදින්න. තෙල් බේරාන පසු මේසයට එවන්න.

## පොලොස් කට්ලට්ස්

- තම්බාගත් පොලොස් රු. 1/2 යි
- ඒනියට ලියගත් රතුඑළු මේස හැඳි 4 යි
- දුංතෙල් මේස හැඳි 1 යි
- පොල්කිරි තේ කෝප්ප 2 1/2 යි
- පාන් පිරි අඹු. 3/4 යි
- බිත්තර 1 යි
- උම්බලකඩ කුඩු මේස හැඳි 2 යි
- තම්බාගත් අර්තාපල් ගෙඩි 2 යි
- ලුණු, ගම්මිරිස්, විස්කෝතුකුඩු, පොල්තෙල් සැහෙන පමණ.

**සාදන ක්‍රමය :—**පලමුව තම්බාගත් පොලොස් හොඳහැටි පොඬි කරගන්න. අර්තාපල් ගෙඩි 2 ක ද එසේම පොඬිකර ගන්න. දුංතෙල් ලිප තබා එයට රතුඑළු, ගම්මිරිස් හා අර්තාපල්ද එයටම දමා පොල්කිරි මිශ්‍රකර හොඳින් තම්බාගන්න. ඉන්පසු සාදාගත් පිරි මිශ්‍රණයේ කට්ලට් බහා, බිත්තර සාරුව තවරා විස්කෝතු කුඩුවල දවවා උතුරන තෙලට දමා බැදගන්න.

ජයන්ති මිශ්‍රණ මේනවිය, පරභොඩ, ඉම්දුව.

**National Digitization Project**

***National Science Foundation***

Institute : Department of Agriculture

1. Place of Scanning : Department of Agriculture, Peradeniya

2. Date Scanned : ..... 2018 / 1 / 9 .....

3. Name of Digitizing Company : Sanje (Private) Ltd, No 435/16, Kottawa Rd,  
Hokandara North, Arangala, Hokandara

4. Scanning Officer

Name : ..... G. E. P. Dilshan .....

Signature : .....  .....

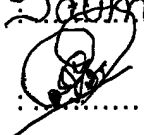
Certification of Scanning

*I hereby certify that the scanning of this document was carried out under my supervision, according to the norms and standards of digital scanning accurately, also keeping with the originality of the original document to be accepted in a court of law.*

Certifying Officer

Designation : Chief Librarian .....

Name : Saumya Upamalika .....

Signature :  .....

Date : ..... 2018 / 1 / 9 .....

*"This document/publication was digitized under National Digitization Project of the National Science Foundation, Sri Lanka"*