

## තෝසේ

උවමනා ද්‍රව්‍ය :—

- උදු හුණුඩු 1 සි.
- හාල් හුණුඩු 2 සි.
- උළුහාල් ස්වල්පයයි.
- පදමට ලුනු
- තෙම්පරාදු කිරීමට ලියු රතුළානු, අමුමිරිස්,
- කරපිංචා, ස්වල්පය බැගින් හා පොල්තෙල්.

සාදන ක්‍රමය :-

උදු, හාල් හා උළුහාල් වෙන වෙනම වතුරේ දමා පොඟවා ඊට පසු එකට දමා කැලී ඉතුරු නොවන සේ හොඳින් අඹරා ගන්න. පදමට ලුනු එකතු කරන්න. උදු ආදිය ඇඹරූ ගල පිරිසිදු වතුරෙන් සෝදා පරිස්සමින් භාජනයකට ගන්න. එම වතුර මිශ්‍රනයට එකතු කරමින් මදක් උකුටට සිටින සේ මිශ්‍රකර පැය කිහිපයක් වසා තබන්න. තෝසේ සෑදීමට ප්‍රථම භාජනයකට තෙල් ස්වල්පයක් දමා ලිප තබා සිහින්ව ලියු රතුළානු, අමු මිරිස් හා කරපිංචා තෙම්පරාදු කර උදු මිශ්‍රනයටම දමා මිශ්‍ර කරන්න. මිශ්‍රනය උකු වැඩි නම් වතුර ස්වල්පයක් දමා පදමට පිළියෙල කරගන්න. පැතැලි පත්ලක් ඇති භාජනයක් ලිප තබා මිශ්‍රනයෙන් වරකට කෝප්ප භාගයක් පමණ වත්කර දෙපිටම පුළුස්සා ගන්න. එකක් පිළිස්සූ පසු ඊළඟ තෝසේ එක සඳහා මිශ්‍රනය දැමීමට ප්‍රථම භාජනයේද තෙල් ස්වල්පයක් ගැල්වීමට අමතක නොකරන්න.

## තෝසේ සම්බෝලය

සාමාන්‍ය සම්බෝලයකට පරිදි ලුනු, මිරිස්, පොල්, රතුළානු, දමා ඉතා සිහින් වනතුරු අඹරාගන්න. සියඹලා වතුර ස්වල්පයක දියකර ඇට, කෙඳි, ආදිය තිබේ නම් ඉවත් කර අඹරාගත් සම්බෝලයට මිශ්‍රකර ගන්න. අවශ්‍ය නම් සම්බෝලය තෙම්පරාදු කර ගත හැක.

## වටලප්පත්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :—

- බිත්තර 8 සි.
- හකුරු රාත්තල් 1 සි.
- පොල් ගෙඩියක මිටි කිරි
- කරදමුංඟු කුඩු ස්වල්පයක්
- සිහින්ව ගාන ලද දෙහි පොතු කැබැල්ලක්.

සාදන ක්‍රමය :—

බිත්තර සුදු මදය හා කහ මදය වෙන වෙනම තවටුකර පසුව දෙකම එකට දමා තවටුකර ගන්න. මෙයට කුඩුකරගත් හකුරු, පොල් කිරි, කරදමුංඟු කුඩු හා දෙහි ලෙලි සිහින් කැබලි ද එකතුකර හොඳින් කලවම් කරගන්න. මෙම මිශ්‍රනය කුඩා භාජන වලට දමා වණ්ඩුවේ තම්බා ගන්න.