



පොල් කොට්ටා කැවුම්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය:-

තරමක් බැඳගත් හාල්පිටි ග්‍රෑම් 500
ලියාගත් හකුරු කෝප්ප 01
පොල් පැණි/ කිකුල් පැණි කෝප්ප 01
ලුණු ස්වල්පයක්
පොල්

සාදා ගන්නා ආකාරය:-

පිටි, පොල්, හකුරු, භාජනයකට දමා අනා ගන්න. අවශ්‍ය නම් ජලය ටිකක් එකතු කර ගන්න. ගොරෝසු මිශ්‍රණයක් සාදා දෙති ගෙඩි තරමට ගුලි සකස් කර මැදින් ඇඟිල්ලෙන් කුඩා සිදුරක් සේ සකස් කර ගන්න. හැලප මෙන් වන්ඩුවේ තම්බා ගන්න. තැම්බුණු පසු ජෑම් හෝ පැණි හිල් වලට වත්කර උණුවෙන්ම මේසයට යවන්න.

රටඉඳි මුං කැවුම්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය:-

ඇට ඉවත් කළ රටඉඳි ග්‍රෑම් 500
හකුරු ග්‍රෑම් 250
ලුණු ස්වල්පයක්
මුං ඇට කැවුම් පිටි මිශ්‍රණය
සුවද කුඩු,
පොල්තෙල්

සාදා ගන්නා ආකාරය:-

රටඉඳි, හකුරු, කොටා මුං පිටි මිශ්‍රණය සමග කලවම් කර ගන්න. එම පිටි මිශ්‍රණය තුනී කර කැලි කපා ගන්න. දියාරු පිටි මිශ්‍රණයේ තවරා ගැඹුරු තෙලේ බැඳ ගන්න.

ඔම්බි කැවුම්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය:-

මුං ඇට ග්‍රෑම් 250
පොල් ගෙඩි 2 ක පැණි පොල් බිඳින ලද පිටි හුණු 1
පොල් තෙල් බෝතල් 01
දියාරු පිටි මිශ්‍රණය

සාදා ගන්නා ආකාරය:-

මුං ඇට කබලේ බැඳ වංගෙටියේ දමා තරමක් කැබලි කර ගන්න. බිඳින ලද හාල් පිටි, පැණි පොල් , ලුණු හා මුං ඇට කැබලි එකතු කර අනාගන්න. සග්ගලා තරමට ගුලි සකස් කර ගන්න. දියාරු පිටි මිශ්‍රණයේ තවරා ගැඹුරු තෙලේ බැඳ ගන්න.

පතා කැවුම්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය:-

හාල් පිටි ග්‍රෑම් 750
පොල් කිරි කෝප්ප 1, 1/2
බිත්තර කහ මද 01
ලුණු අවශ්‍ය පමණ
සීනි ග්‍රෑම් 250 , පොල්තෙල් බෝ: 1/2

සාදා ගන්නා ආකාරය:-

පොල් කිරි කෝප්ප 1/2 කට බිත්තර කහ මදය එකතු කර ගසා ගන්න. පිටි පොල් කිරි මිශ්‍රණයට එකතු කරමින් කැට නොතිබෙන ලෙස අනා ගන්න. සීනි වලින් පැණි උණුකර පසෙක තබන්න. තෙල් තාවිච්චය ලීප තබා මුරුක්කු වංගෙටියෙන් වත්කර අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට සකස් කර ගන්න. පසුව සීනි උණුකරගත් භාජනයට දමා නිවෙන්නට හැර ඉවත් කර ගන්න.

