



අවුරුදු මේසයට රසවත්

අන්තාසි ගැටෝ එකක්



ඔක්ෂන් අසිරියන් සම්භික් අලුත් අවුරුද්දක් එළඹෙන්නට තව දින සිහිපයයි තිබෙන්නේ. ඉතින් අවුරුදු සමයේ සංග්‍රහ තට්ටුතු විශේෂ තැනක් ගන්නා නිසා මේ වන විටත් ඔබ ඒ සඳහා සුදානම් වනවා ඇති.

සාදාගන්නා ක්‍රමය

පළමුව ස්පොන්ජ් කේක් තට්ටු තුන සකසා ගන්න. ඉන්පසු අන්තාසි ගෙඩිය ස්ට්‍රි කර ගන්න. ඒ සඳහා පළමුව අන්තාසි ගෙඩිය කුඩා කැබලි වලට කපා ගන්න. ඉන්පසු සිති 125 ග්‍රෑම් සහ වතුර කෝප්ප 2 ලීටර් තබා හොඳින් හැඳි ගාමිත් සිනි පැණි කරන ආකාරයට සකසා ගන්න. ඉන්පසු එයට කපාගත් අන්තාසි කැබලි ස්වල්පයද, කුරුඳු, කරාචුතැටි, යුණු දමා හොඳින් ලීටර් තබා අන්තාසි ටික උයා ගන්න. දැන් අන්තාසි ස්වල්පය හොඳින් ස්ට්‍රි එකක් ආකාරයට සැකසී ඇති විට ලීටර් මිශ්‍රණය බාගන්න. ඉන්පසු අන්තාසි මිශ්‍රණය නිවෙන්නට හැර දෙකි ඇඹිල් දමා ගන්න. දැන් බටර් අයිසිං සකසා ගන්න. ඉන්පසු විජක්‍රීම් එක හොඳින් ගසා එයද පිළියෙල කර පසෙකින් තබා ගන්න. ඉන් පසු ගැටෝ එක සෑදීම සඳහා පළමුව සකසා ගත් ස්පොන්ජ් කේක් තට්ටු තුනෙන් එක තට්ටුවක් ගෙන එයට හොඳින් බටර් අයිසිං ගා ගන්න. දැන් ඊට උඩින් සකසා ගත් අන්තාසි ස්ට්‍රි එකෙන් ස්වල්පයක් දමා ගන්න. ඉන්පසු අනිත් ස්පොන්ජ් කේක් තට්ටුව ගෙන එයට උඩින් වසා ගන්න. ඉන්පසු එම තට්ටුව උඩට පෙර සේම බටර් අයිසිං දමා ඊට උඩින් ස්ට්‍රි කරගත් අන්තාසි කැබලි දමා ගන්න. දැන් තුන්වෙනි තට්ටුව ඊට උඩින් අලවා ගන්න. ඉන්පසු තුන්වෙනි තට්ටුව උඩ කොටසේ සහ සම්පූර්ණයෙන් කේක් තට්ටු තුනම වැසෙන පරිදි සකසාගත් විජක්‍රීම් ගා ගන්න. ඉන්පසු රූපයේ පරිදි අන්තාසි කැබලි , කජු, වෙරිස් වලින් සරසා ගන්න. මෙසේ සාදා අවසන් වූ පසු ගැටෝ එක ශීතකරණයේ තබා අවශ්‍ය වේලාවට පිටතට ගන්න. මෙය රසවත් ගැටෝ එකක් වශයෙන් අමුත්තන්ට පිළිගන්වන්නට දැන් ඔබට පුළුවන් නේද?

RECIPE CORNER

එසේ නම් අවුරුදු මේසයට අතුරුපසක් ලෙස අන්තාසි ගැටෝ එකක් සාදාගන්නා ආකාරය අපි දැන් බලමු.

ඒ සඳහා අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය:-
 සාමාන්‍ය ප්‍රමාණයේ ස්පොන්ජ් කේක් තට්ටු 03 ක් පමණ
 ඉදුණු මධ්‍යම ප්‍රමාණයේ අන්තාසි ගෙඩියක්
 සිනි ග්‍රෑම් 125 ක් පමණ
 වතුර කෝප්ප 02 ක්
 කුරුඳුපොතු ස්වල්පයක්
 කරාචුතැටි දෙකක් පමණ
 යුණු ස්වල්පයක්
 දෙකි ඇඹිල් බිංදු දෙක තුනක්
 සාදාගත් බටර් අයිසිං ස්වල්පයක්
 විජ් ක්‍රීම් ස්වල්පයක්
 කජු ග්‍රෑම් 50 ක්



උපදෙස්: ප්‍රචීත කේක් නිර්මාණ ශිල්පිණි කාංචනා කරුණාරත්න.