



අවුරුද්දට හඳුනා කැවුම්

මධුර ගුණාති රසැති කැවුම්



සිංහල අවුරුදු සමයේ දේශීය කැවිලි වර්ග අතර කැවුම් වලට ලැබෙන්නේ පුමුඛ ස්ථානයකි. ආනමය පිංකම්, දේවපුෂා, ශාන්තිකර්ම , දරුවන් වැඩිවිය පැමිණීම, මගුල්තුලා ආදී සෑම සුඛ කටයුත්තකදීම කැවුම් පිළියෙළ කිරීම විශේෂත්වයකි. දළඳා මාලිගාවේ පුෂා කටයුතු සඳහාද කැවුම් විශේෂ කිහිපයක් සාදනු ලබයි. ඉපේ කැවුම් අතර හැඳි කැවුම්, කොණ්ඩ කැවුම්, නාරං කැවුම්, තල කැවුම්, උඳු කැවුම්, මුං කැවුම්, අතිරස ආදී වර්ග ගණනාවක් දැකිය හැකිය.. ඒ අතරින් කිහිපයක් සාදා ගන්නා අයුරු පහත දැක්වේ.

මුං කැවුම්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය:-
 මුං ඇට කිලෝ ග්‍රෑම් 01
 පොල් ගෙඩි 02
 බින්තර 02
 කැකුළු හාල් කිලෝ ග්‍රෑම් 02
 පොල් පැණි බෝර්: 01
 කහ ස්වල්පයක්
 ලුණු ස්වල්පයක්

සාදා ගන්නා ආකාරය:-
 මුං ඇට අඹරා පිටි කර හලා ගන්න. හාල් සෝදා ගරා පිටිකර හලා ගන්න. පැණි ලිප තබා රත් වූ පසු බීමට බාගෙන මුං ඇට පිටි දමා හැඳි ගන්න. අවශ්‍ය නම් හාල් පිටි එකතු කර ගන්න. තැවුරුම් මිශ්‍රණය සකස් කර ගැනීමට පොල් ගෙඩි දෙක මිරිකා කිරි කෝප්ප 05 ක් පමණ ගන්න. පිටි ටිකක් කබලේ බැඳ ගන්න. ඉතිරි පිටි ටික කහ, ලුණු , බින්තර හා වතුර එකතු කරමින් තරමක් දියාරු පිටි මිශ්‍රණයක් සකස් කර ගන්න. බන්දේසි ලැල්ලක මුං පිටි මිශ්‍රණය තුනී කර අවශ්‍ය හැඩයට කැලි කපා ගන්න. තෙල් ලිප තබා රත් වූ පසු කපාගත් මුං පිටි කැබලි දියාරු පිටි මිශ්‍රණයේ තවරා බැඳ ගන්න.



කොණ්ඩ කැවුම්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය:-
 කැකුළු හාල් කිලෝ ග්‍රෑම් 01
 පොල් පැණි කෝප්ප 02
 පොල් තෙල් බෝතල් 01
 ලුණු ස්වල්පයක්

සාදා ගන්නා ආකාරය:-
 හාල් කොටා හොඳින් පිටි හලා ගන්න. පිටි, පැණි, ලුණු එකතු කර අතින් අනා ගන්න. හොඳින් අනාගත් පසු උණු වතුර ස්වල්පයක් එක් කරමින් හැන්දකින් කලවම් කරමින් පිටි පදම උකුටට සකස් කර ගන්න. තෙල් තාවච්චය ලිප තබා රත් වූ පසු මේස හැන්දකින් එකක් පමණ තාවච්චයට දමන්න. ඉරවුමකින් කැවුම් කොණ්ඩය මුදුන් කර, තෙල් හැන්දෙන් තෙල් ඉසිමින් කැවීම පිස ගන්න.

තල කැවුම්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය:-
 සුදු කැකුළු හාල් කිලෝ ග්‍රෑම් 01
 සුදු සීනි ග්‍රෑම් 750
 පොල් තෙල් බෝතල් 01
 කරදමුංගු, කරාබු හැටි, ස්වල්පයක්
 රෝස වතුර මේස හැඳි 01
 තල ග්‍රෑම් 500

සාදා ගන්නා ආකාරය:-
 හාල් සෝදා ගරා පිටිකර හලා ගන්න. තල කබලේ බැඳ ගන්න. සවි ඇට පමණට කපපි කෝප්ප 1/2 ක් කබලේ බැඳ ගන්න. පිටි ටික ද තරමක් කබලේ රත් කර ගන්න. තාවච්චයකට සුදු සීනි දමා වතුර අඩු කෝප්ප 1/4 ක් දමා උණුකර ඉටි පදමට එනවිට ලිපෙන් බා හැඳි ගන්න. බැඳුණු පිටි, තල, කපපි , සුවඳ ද්‍රව්‍ය හා පිටි දමා හොඳින් හැඳි ගන්න. පදම බලා ලිපෙන් බීමට බා ගන්න. දීසියකට පොල් තෙල් ගා ගෙන දීසියට වත් කර ගන්න. අවශ්‍ය නම් කැඳ ස්වල්පයක් සාදාගෙන දොඹ ගෙඩි තරමට ගුලි සාදා කෙසෙල් කොලයේ වඩා ගැඹුරු තෙලේ බැඳ ගන්න.