






Sweets and Drinks Recipes

| No | Name of the Menu | Ingredients අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය | Methods සාදන ක්‍රමය |
|----|--|---|--|
| 1. | <p style="color: green; font-weight: bold;">අන්නාසි සමග ගස්ලඬු බීම</p>  | <p>ඉඳුණු අන්නාසි ගෙඩි 01 ඉඳුණු ගස්ලඬු ගෙඩි 01 දොඩම් ගෙඩි 02 ක යුෂ දෙහි ගෙඩි 05 ක යුෂ සීනි ග්‍රෑම් 500 අවශ්‍ය පමණට වතුර</p> | <p>මුලින්ම අන්නාසි ගෙඩිය ලෙලි හැර කුඩා කැබලිවලට කපා බලෙන්බරයකට දමා යුෂ වෙන් කර ගන්න. එයට කුඩා කැබලි වලට කපාගත් ගස්ලඬු කැබලි දොඩම් යුෂ දෙහි යුෂ සමග සීනි ද එක් කරන්න. අවශ්‍ය පමණට වතුරද එක් කර නැවත බලෙන්බරයට දමා මදක් මිශ්‍ර කරන්න. වීදුරුවලට දමා පිලිගන්වන වීට දෙහි පෙත්තකින් හෝ කුඩා අන්නාසි කැබැල්ලකින් වීදුරුව සරසා ගන්න.</p> |
| 2. | <p style="font-weight: bold;">පාන් පුඩීම</p> | <p>පාන් ගෙඩි 1/2 (ආහාරයට ගත් පසු ,ඉතිරි පාන් ද සුදුසුය.) හකුරු 1/2 මාපරින් කාලක් තරම පීටි කිරි කෝ. 1 1/2 ලුණු තේ හැන්දක් ගසා ගත් බිත්තර 1 වැනිලා තේ හැඳි 1/2 කැපු මුද්දරස්පලම ස්වල්පයක්</p> | <p>පාන් බාගය හිනි පෙනි කපා ඒවායේ එක පැත්තක මාපරින් තවරා යළි කුඩා කැබලි වලට කපා ගන්න. පුඩින් සාදන බඳුනක පත්ලට මාපරින් ටිකක් තවරා ගත් තෙල් කඩදාසි කැල්ලක් දමා එය මතට පාන් කුඩා කැබලි දමන්න. පීටි කිරි වලට හකුරු යොදා දිය කර එය පාන් මත වත්කර ගන්න. ගසා ගත් බිත්තරයද ලුණු ස්වල්පයද වැනිලා හා කැපු මුද්දරස්පලම ද පාන් වලට එකතු කර ගන්න. භාජනයේ කට වසා උණු දිය භාජනයක ආධාරයෙන් පැය භාගයක තරමේ කාලයක් පුඩීම තම්බාගන්න. සිසිල් කර රස බලන්න.</p> |
| 3. | <p style="font-weight: bold;">යෝගට් (50 ක් සඳහා)</p> | <p>කිරිපිටි පැකට් 1 (ග්‍රෑම් 400) සීනි ග්‍රෑම් 500 වතුර පයිනට් 6 පෙලටින් ග්‍රෑම් 30 වැනිලා මේස හැඳි 1 යෝගට් 2</p> | <p>පීටි පැකට් එක සහ සීනි කලවම් කර ගන්න. වතුර ටික දමා හොඳට දිය වනතෙක් හැඳි ගාන්න. ඉන්පසු ලිප තබා එය උණු කරගන්න. වතුර පයිනට් හය ,තුනක් වනතුරු උණු කර පෙලටින් ටික මදක් උණු වතුර ස්වල්පයකට දිය කරගෙන එය කිරිවලට දමා හොඳට හැඳි ගාන්න. දැන් මෙය ලිපෙන් බාගෙන නිවෙන්න හරින්න. මදක් නිවුන කිරිවලට යෝගට් දමා වැනිලාද කලවම් කරගන්න.</p> |

| No | Name of the Menu | Ingredients අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය | Methods කාදන ක්‍රමය |
|----|---|---|--|
| | | | <p>ඉන්පසු මුට්ටියේ කට රෙදි කැබැල්ලකින් වසා පැය 4-5 පමණ තියන්න. පසුව යෝග්‍ය කෝප්පවලට දමා සිසිල් කර කැමට ගන්න.</p> |
| 4. | <p>පේලි ක්‍රීම අතුරුපස</p> | <p>කේක් කුඩු කෝප්ප 2, චීන් කිරි මෙස හැඳි 4 වේරිස් ග්‍රෑම් 50 කජු ග්‍රෑම් 50 වියලි මිදි ග්‍රෑම් 50 චැනිලා එසන්ස් ක්‍රීම කිරි කෝප්ප 3 කෝන් පිටි පළතුරු හැඳි 3 සීනි අචුන්ස 3 ලෙමන් හෝ දොඩම් පේලි ක්‍රීස්ටල් පැකට් 1 බිත්තර සුදු මද 2</p> | <p>කේක් කුඩු කපාගත් වේරිස්, කජු, සහ වියලි මිදි සමග මිශ්‍ර කරගන්න. එයට චීන් කිරි එකතු කර හොඳින් මිශ්‍ර කරන්න. චැනිලා එසන්ස් ද යොදන්න. තරමක් ගැඹුරැති භාජනයකට දමා තුනී කර සීතල වෙන්ත තබන්න. ක්‍රීම කෝන් පිටි කිරි වලින් දිය කර සීනිදමා උකු වනතෙක් පිසින්න. ලිපෙන් බාගෙන උණුවේ තිබෙන අතර පේලි ක්‍රීස්ටල් කිරි මිශ්‍රණයට දමා පේලි දිය වන තෙක් හැඳි ගාන්න. අවසානයේ බිත්තර සුදුමද හොඳින් ගසා, එයට දමා හොඳින් මිශ්‍ර කරන්න. සීතල වෙන්ත තැබූ කේක් කුඩු මිශ්‍රණයට උඩින් මේ ක්‍රීම දමා ශීත කරන්න. බටර් අයිසින් සහ වේරිස් වලින් සරසන්න.</p> |
| 5. | <p>ස්ට්‍රෝබරි ෂේක්</p> | <p>ස්ට්‍රෝබරි ග්‍රෑම් 100 ස්ට්‍රෝබරි අයිස්ක්‍රීම ග්‍රෑම් 150 කිරි මි. ලී. 600</p> | <p>ස්ට්‍රෝබරි හොඳින් සෝදා නටු ඉවත් කර පිරිසිදු කරගන්න. එය අයිස් ක්‍රීම සමග බ්ලෙන්ඩරයකට දමා හොඳින් මිශ්‍ර වෙන්තට හරින්න. ස්ට්‍රෝබරි හොඳින් පොඩි වූ පසු එයට කිරි ද එකතු කර නැවතත් ගසා ගන්න. ඉන් පසු වීදුරු වලට වත් කර පිළි ගන්වන්න.</p> |
| 6. | <p>මෙලන් ඇන්ඩ් ඔරේන්ජ් පන්චි</p>  | <p>කිව් පෘෂ්ට් 4 ස්ට්‍රෝබරි ග්‍රෑම් 250 පැෂන් පෘෂ්ට් මද ග්‍රෑම් 250 පොඩි අන්නාසි ගෙඩි 1 දෙහි යුෂ කෝප්ප 1 (250 මි.ලී) දොඩම් යුෂ කෝප්ප 2 (500 මි. ලී.), අන්නාසි යුෂ කෝප්ප 2 (500 මි. ලී.), අයිස් කැට වශින් මි. ලී 750, සෝඩා මි. ලී. 375</p> | <p>කිව් පෘෂ්ට් පෙනි ගසා හතරට කපන්න. කුඩාවට කැපූ ස්ට්‍රෝබරි සමග මිශ්‍ර කරන්න. අන්නාසි ගෙඩිය කුඩා කැබලි වලට කපා එයටම මිශ්‍ර කොට පසෙකින් තබන්න. ඉතිරි ද්‍රව්‍ය සියල්ලම ලොකු භාජනයකට දමා හොඳින් මිශ්‍ර කරන්න. හොඳින් කලවම් කරගත් පසු වසා පැය කිහිපයක් ශීතකරණයක තබන්න. පිළිගැන්වීමට පෙර පළතුරු කැබලි සහ අයිස් කැට දමන්න.</p> |

| No | Name of the Menu | Ingredients අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය | Methods සාදන ක්‍රමය |
|-----|--|---|---|
| | | ලෙමන්ඩ් මි. ලී. 750 | |
| 7. | එග්නොන්  | බිත්තර කහ මද 3 (මි. ලී. 125) කිරි කෝප්ප 3 (මි. ලී. 750) සීනි කෝප්ප 1/4 (මි. ලී. 55) අයිස් කැට 6 සාදික්කා කුඩු ස්වල්පයක් | මෙහි සඳහන් සියල්ලම එකට මිශ්‍ර කරන්න. (සාදික්කා හැර) හොඳින් මැදු වී පෙන නගින තුරු මිශ්‍ර කළ යුතුයි. ඉන්පසු සාදික්කා කුඩු ඉසින්න. අට දෙනෙකුට පිළි ගැන්විය හැක. |
| 8. | හොට් ඇන්ඩ් ස්වීට් පයිනෑපල්  | අන්නාසි පෙති 5 ජෑන්ඩ් ගෙඩි 3 මිරිස් කුඩු තේ හැඳි 03 අඛ තේ හැඳි 12 කහ තේ හැඳි 12 සුදුරු කුඩු මෙස හැඳි 12 බැඳ කුඩුකරගත් කුරුඳු කුඩු සහ ලෑණු විනාකිරි මෙස හැඳි 01 කෝන්ෆ්ලවර් මෙස හැඳි 01 තක්කාලි පුරි මි.ලි 30 පැණි මි.ලි 45 | තෙල් ලිප තබා කුඩා කැබලිවලට කැපු අන්නාසි කැබලි එහි දමා යාන්තමට බැඳ ගන්න. දැන් අන්නාසි ඉවතට ගෙන ජෑන්ඩ් කැබලි සිහින්ව ලියා එයටම දමා බැඳෙන්නට හරින්න. දැන් එයට සියලු තුනපහ වර්ග එක්කොට ස්වල්ප වෙලාවක් බැඳ ගන්න. වතුර ස්වල්පයකට කෝන්ෆ්ලවර් මිශ්‍ර කොට උකු වු දියරයක් සාදා මිශ්‍රණයට එකතු කරන්න. දැන් දිලිසෙන ගතියක් එන තුරු මිශ්‍ර කරන්න. ඊළඟට මුලින් බැඳ ගත් අන්නාසි කැබලි මිශ්‍රණයට එක් කරන්න. තක්කාලි පුරි සමග කැමට එකතු කරන්න. |
| 9. | කස්ටර්ඩ් ඇපල් ක්‍රිම් | ඇපල් ගෙඩි 4 බිත්තර සුදු මද 4 සීනි ග්‍රෑම් 100 කිරි මිලි ලීටර් 50 පැණි මිලි ලීටර් 75 ක්‍රිම් මිලි ලීටර් 100 වෙරස් 4 කපු මද කීපයක් | ඇපල් සිහින්ව කපා බිත්තර සුදු මද සීනි සහ කිරි දමා හොඳින් මිශ්‍ර කරන්න. දැන් ලිප තබා හොඳින් පොඩිවන තුරු උසා ගන්න. දැන් උදුනෙන් බා නිවෙන්නට හරින්න. මෙම කස්ටර්ඩ් ප්‍රමාණය වීදුරු 4කට දමා ඒ මත ඩබල් ක්‍රිම් දමා වෙරි ගෙඩි වලින් අලංකාර කරගන්න. |
| 10. | පයිනෑපල් ස්ට්‍රෝබරි අයිස් | වතුර කෝප්ප 1 සීනි කෝප්ප 2 3 වැනිලා කපාගත් ස්ට්‍රෝබරි කෝ.4 කපාගත් අන්නාසි කෝ.4 | බඳුනකට සීනි සහ වතුර දමා හොඳින් කලවම් කරන්න. වැනිලාද එකතු කරන්න. ලිප තබා මිනිත්තු 4 පමණ මද රස්නයෙන් උණු කරගන්න. එයට ස්ට්‍රෝබරි එකතුකර මැදු වන තෙක් |

| No | Name of the Menu | Ingredients අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය | Methods සාදන ක්‍රමය |
|-----|--|--|---|
| | | වයින් (වේරි රසුනි) මේස හැඳි 2 ලුණු තේ හැඳි 14 | තැම්බෙනහ හරින්න. ඉන්පසු පොඩිකර පොතු ඉවත් කරන්න. මෙය තලපයක් ලෙස ලැබේ. අන්තාසිද එකතු කරන්න. ලුණු ද දමා කළුම කර ගන්න. මෙය බදුනකට දමා හොඳින් වසා පැය 3 පමණ ශීතකරණයේ තිබෙන්නට හරින්න. අවශ්‍ය නම් මෙය වෙන් වෙන් බදුන්වලට දමා තැබිය හැකියි. එවිට ශීතරකරණයේ තබා ගනා වීගෙන එනවිට හැන්දකින් වටේට මදක් ලිහිල් කොට ඒවා මැදට දමන්න. එවිට ඒ ආකාරයටම ගනා වේවී. සංග්‍රහ කිරීමට පෙර ශීතකරණයෙන් පිටතට ගෙන මිනිත්තු 15 පමණ තිබෙන්නට හරින්න. මෙම ප්‍රමාණයන් 8 දෙනෙකු සඳහා සෑහේ. |
| 11. | අකුරුපසක්  | බිත්තර 10 කිරි මි. ලී. 750 සීනි ග්‍රෑම් 400 වැනිලා ස්වල්පයක් හකුරු බැයක් බටර් ස්වල්පයක් | බිත්තර, සීනි සමග හොඳින් ගසා එය කිරි එක් කරන්න. වැනිලා ස්වල්පයක්ද එකතු කරන්න. හකුරු ටික සිහින්ව ලියා ගන්න. පුඩිං සැදීමට භාවිත කරන කෝප්පයක් හෝ දීසියක් ගෙන එහි පතුලේ සහ වටේට හොඳින් බටර් තවරා ගන්න. ලියා ගත් හකුරු එයට දමා සාදා ගත් කිරි, සීනි, බිත්තර මිශ්‍රණය එයට වත් කරන්න. මෙම භාජනය තැටියක තබා එම තැටියේ අගල් 12 පමණ වන තෙක් ජලය එකතු කර පෝරණුවක බෙක් කරගන්න. නැතිනම් ලිප තබා පුඩිම ඇතුළට වතුර නොගන සේ තම්බා ගන්න. නිවෙන්නට තබා සිසිල් වූ පසු අනෙක් පසට හරවා ගන්න. |