

සම්ප්‍රදාය සහ රසය මුසු වූ ඉන්දියානු රසකැවිලි මහිමය

තෙංගායි තෙරට්ටිපාල Thengai Theratipal

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

ගාගන් පොල් පිරිසි කෝප්ප එකහමාරක් සිහින්ව ලියාගත් හකුරු කෝප්පයක් වතුර පිරිසි කෝප්ප 1/2ක් පාලු පිරි මේස හැඳි 1/2ක් කරදමුංගු කුඩු ස්වල්පයක් හිතෙල් හෝ දිය කරගත් බටර් මේස හැඳි 2ක් කුඩාවට කපාගත් කපු හා පොල් කැබලි මේස හැඳි බැගින් අවශ්‍ය නම් වියළි මිදු ටිකක්

පිළියෙල කරන ක්‍රමය

පොල්, හකුරු, පාලු පිරි හා වතුර බිලෙන්ඩරයට දමා දෙවරක් පමණ බිලෙන්ඩ් කර මිශ්‍රණයක් සාදා ගෙන පසෙකින් තබන්න. පැතලි නොආලෙන (Non-stick) භාජනයක් රත් කර හිතෙල් මේස හැඳි දමා, එයට කපු හා පොල් කැබලි ටික දමා මිදුක් රන්වින් පැහැ වන තෙක් බැඳ ගන්න. කලින් සාදාගත් මිශ්‍රණය එයට දමා නොනවත්වාම හෙමින් හැඳි ගන්න. වියළි මිදු හා කරදමුංගු කුඩු එකතු කරන්න. හින්දුර මධ්‍යම ප්‍රමාණයේ තබාගෙන හැඳි ගාන විට මිශ්‍රණය ටිකක් ඝන වීගෙන එයි. එයට ඉතිරි හිතෙල් ටික දමා හැඳිවත් මිශ්‍ර කරන්න. මිශ්‍රණය තද පැහැ වී එක ගුළියකට එන විට ලීප නිවන්න. කෙසෙල් කොළයකට මිශ්‍රණය තුනී කර නිවුණාට පසු අවශ්‍ය නම් කැලි කපා හෝ කුඩා බෝලු සාදා රස විඳින්න. මෙය නිවෙසේදී පහසුවෙන් සාදාගත හැකි ඉතා නිවැරදි රසකැවිලි අතුරුපසකි.



රට ඉඳි මිශ්‍ර පොංගල් බත්

අවශ්‍ය වන්නේ

සුදු කැකුළු සහල් පිරිසි කෝප්පයක් මුංආට කෝප්ප 1/4ක් ගාන ලද හකුරු කෝප්ප 2යි හාගයක් එකසාල් කුඩු හේ හැඳි 1/4ක් කපු කැබලි මේස හැඳි දක් මුද්දරප්පලම් මේස හැඳි දක් කුඩා කැබලි කපාගත් රටඉඳි මේස හැඳි දක් හිතෙල් හෝ බටර් මේස හැඳි 5ක් වතුර කෝප්ප 4ක් පොල්බර් හෝ ග්‍රෙෂ් මිල්ක් කෝප්ප හාගයක්

තදන්නේ මෙහෙමයි

වියළි පැන් එකක් ලීපේ තියලා මුංආට දාලා හොඳ සුවඳක් එන තෙක් කබලේ බැඳලා පසෙකින් තබන්න.

හාල් සෝදා භාජනයකට දාලා එයට මුංආට, වතුර කෝප්ප 4ක් හා කිරි කෝප්ප හාගයක් එකතු කර හොඳින් මිශ්‍ර කර පිසගන්න. (ප්‍රෙෂර් කුකර් එකක නම් විසිල් 4 ක් වෙනකම් පිසින්න)

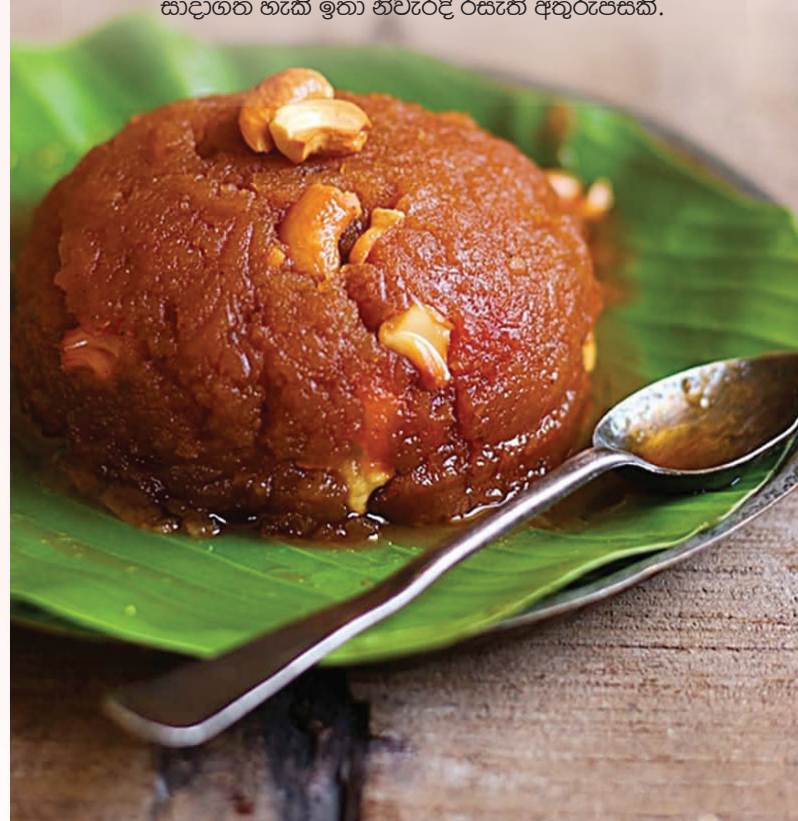
පිසගත් බත් මුංආට මිශ්‍රණය හැන්දකින් පොඩි කරන්න.

එයටම ග්‍රේට් කරගත් හකුරු එකතු කර හොඳින් මිශ්‍ර වන පරිදි ඩීර් කරන්න.

එකසාල් කුඩු, රටඉඳි හා හිතෙල්/බටර් මේස හැඳි 4ක් එකතු කර හොඳින් කලවම් කර අඩු හින්දුරේ තබා පොංගල් ටිකක් ඝන වීමට ඉඩ දෙන්න.

මේ අතර වෙනත් භාජනයකට ඉතිරි හිතෙල්/බටර් හේ හැන්ද දමා කපු සහ මුද්දරප්පලම් රන්වින් පැහැ වනතුරු බැඳ ගන්න.

පොංගල් එකට බැඳගත් කපු සහ මුද්දරප්පලම් එකතු කර හොඳින් කලවම් කර හින්දුර නිවා උණුවෙන් රස විඳින්න



පොල් අඟගලා/ලබ්බු Coconut Laddu

අවශ්‍ය වන්නේ,

සිහින්ව ගා ගත් පොල් බෑයක් සුරාගත් කිතුල් හකුරු බෑයක් තළාගත් කරදමුංගු හා කරාබු හැටි 4ක් බටර් මේස හැන්දක් යන්තමින් කබලේ බැඳ දෙකට කපාගත් කපු මද ටිකක්

තදන්නේ මෙහෙමයි,

ගා ගත් පොල් ටික ගලේ අඹරා ගන්න. හැන්තම් වංගෙඩියක කොටා ගන්න.

පොල් ටික භාජනයකට දාලා මද හින්දුරේ හැඳි ගාමින් පොඩිබත් කබලේ බැඳ ගන්න (එයින් ටිකක් අන්ගලාවල තැවීම් සඳහා පසෙකින් තබා ගන්න)

හැවතත් Nonstick භාජනයක් ලීපේ තබා රත් වූ පසු බටර් එකතු කර එයට කරදමුංගු හා කරාබුහැටි එකතු කරන්න.

යන්තම් බැඳෙනකොට පොල් එකතු කර මද හින්තේ 'හැඳි ගාන්න.

එයටම හකුරු සහ කපු මද එකතු කරන්න.

ටික වෙලාවකින් මිශ්‍රණය එක ගුළියකට එනවා. එකකොට ලීප මීර් කරලා මිශ්‍රණය මදක් නිවෙන්නට තබන්න.



මෝදගම් Modagam

මෝදගම් යනුවෙන් හඳුන්වන්නේ දකුණු ඉන්දියාවේ හින්දු භක්තිකයන් විසින් ගණ දෙවියන්ට පූජා කරන පැණි පොල් මිශ්‍ර රසවත් ආහාරයකි. මේවාට ගණ දෙවියන් රැවිකන්වයක් දක්වන බව ඉන්දියාවේ විශ්වාස කරති. එමෙන්ම බවුන් ගැබ්බි මවුචරන්ට ආශීර්වාද කිරීමට හා විශේෂ උත්සව අවස්ථාවන් සඳහා මෝදගම් සාදනු ලබයි.

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

සුදු හාල් පිරි පිරිසි කෝප්ප 2ක් බටර් මේස හැඳි 2ක් ලුණු ස්වල්පයක් හා වතුර පිරිසි කෝප්ප 2ක්

පැණි පොල් සඳහා

ගාගන් පොල් කෝප්පයක් රතු සීනි මේස හැන්දක් හා සුරාගත් හකුරු තලාගත් කරදමුංගු හා කරාබුහැටි 2 බැගින්

පිළියෙල කරන ක්‍රමය

මුලින්ම පැණි පොල් සාදා ගනිමු. භාජනයකට හකුරු හා සීනි දමා මද හින්දුරේ ලීප තබා හැඳි ගාන්න. එය රත් වන විට පොල්, කරදමුංගු හා කරාබුහැටි කුඩු එකතු කර ගුළියකට එන තෙක් හොඳින් මිශ්‍ර කර නිවෙන්නට පසෙකින් තබන්න.

මසාලා කෝපි Masala Coffee

මෝදගම් සඳහා ගනිමු

භාජනයකට වතුර දමා ලීප තබන්න. වතුර බුබුළු දමන විට බටර් හා ලුණු එකතු කරන්න.

මිශ්‍රණය එක ගුළියකට එන විට ලීප නිවන්න.

මිශ්‍රණය මදක් නිවුණු පසු අනේ වතුර ස්වල්පයක් ගාගෙන කුඩා බෝලු සාදා පසෙකින් තබන්න.

මෝදගම් හැඩි කරමු

ලන්ඩ් ෂීර් එකක් මත තබා අනේ වතුර ස්වල්පයක් ගාගෙන, සකසා ගත් පිරි බෝලුයක් ඒ මත තබා තුනී කරන්න.

තුනී කරගත් පිරි මිශ්‍රණය මදට පැණි පොල් ස්වල්පයක් තබා, ලන්ඩ් ෂීර් එක ආධාරයෙන් වටේට නමා බෝලුයක් සාදා එහි මුදුන උල් හැඩයට සකස් කරගන්න.

මෝදගම් සියල්ල සකසා ගත් පසු වාෂ්පයෙන් තම්බන භාජනයක (Steamer) විනාඩි 15ක් පමණ තම්බාගෙන උණුවෙන්ම රස විඳින්න.

දකුණු ඉන්දියාවේ Filter Coffee වගේම ඉතා ජනප්‍රිය පානයකි.

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය: (දෙදෙනකු සඳහා)

හැඳුම් කිරි (Fresh Milk) කෝප්ප 2ක් කුරුඳු කැබලිලක්

ගම්මිරිස් ඇට කිහිපයක්

මීරි රස අනුව හැඳුම් කෝපි කුඩු සහ සීනි

කරදමුංගු හා කරාබුහැටි කිහිපයක් පිරිසුදු කරගත් කුඩා ඉඳුරු කැබලිලක්

පිළියෙල කරන ක්‍රමය: කරදමුංගු, කරාබුහැටි, ගම්මිරිස් ඇට හා කුරුඳු පොතු කැබලිලක් එකට දමා වංගෙඩියකින් හොඳින් කොටා ගන්න. එයටම ඉඳුරු කැබලිලක් දමා හොඳින් කොටා ගන්න.

කිරි ටික ලීප තබා උණු කරන්න.

කිරි උතුරන විට එයට කලින් සාදාගත් කුළුබඩු මිශ්‍රණය හා කෝපි කුඩු එකතු කර හැන්දකින් හොඳින් කලවම් කරන්න.

අවසානයට මීරි රස පදමට සීනි එකතු කර ලීප නිවා, පෙරහසකින් කෝප්පවලට පෙරහසෙක රස විඳින්න.

