හරියටම කකුළෙක් රෝස්ට් කරගන්නේ කොහොමද

මිශ්‍රණය

කරි කුඩු, ගම්මිරිස් කුඩු, මිරිස් කුඩු, කහ කුඩු ස්වල්පයක්, අඹරාගත් සුදුළූනු, අමු ඉඟුරු, ලුණු, තෙල් මේස හැඳි 1

මේ සියල්ල තෙල් සමග එකට දමා හොඳින් මිශ්‍ර කරගන්න.

කුකුළා පිළියෙල කිරීම

සෝදා පිරිසිදු කරගත් කුකුළාගේ පිටත සහ ඇතුළත ඉහත සාදාගත් මිශ්‍රණය හොඳින් තවරන්න. හැකිනම් කරපිංචා ඉත්තක් හා කුරුඳු කොළයක් දෙකට තුනට නමා කුකුළාගේ ඇතුළතට දමාගන්න.

දැන් අවන් එකට දමන තැටියක් ගෙන කුකුළා ඒ මත තබන්න. කුකුළා මතට යන්තම් තෙල් දමා ගන්න.

සෙ.අං 150 උෂ්ණත්වයට සකස් කළ උදුනක මෙය දමන්න. සම්පූර්ණයෙන්ම පැයක් බේක් කළ යුතුය. අවන් එකට දමා විනාඩි 15 ක් යනවිට අවන් එක ඇර තැටියට එකතු වී ඇති තෙල් නැවත කුකුළා මතට දමන්න. මේ ලෙසින් විනාඩි 15 න් 15 ට තෙල් දමාගන්න.

පැයක් ගත වන විට කුකුළා හොඳින් රෝස්ට් වේවි.

අවන් එකක් නැති විට

අවන් එකක් ඔබේ නිවසේ නැත්නම් කුකුළා රෝස්ට් කරගන්නේ කොහොමද කියලා ඔබ කල්පනා කරාවි. දුක් වෙන්න එපා. ඔබටත් පුළුවන් කුකුළෙක් රෝස්ට් කරගන්න.

පෙර ලෙසටම සාදාගත් මිශ්‍රණය පිරිසිදු කර දිය බේරාගත් කුකුළා මත හා ඇතුළත තවරා ගන්න.

කුකුළා දැමිය හැකි ප්‍රමාණයේ හට්ටියක් ගෙන එහි පතුළට කුරුඳු කොළ හෝ හීනියට ලියාගත් කැරට් දමන්න. ඒ මත කුකුළා තබන්න. වතුර මේස හැඳි 4 ක් පතුළට දමන්න. කුකුළා මතට තෙල් දමා හට්ටිය ලිපේ තබන්න. දර හෝ ගෑස්, ඕනෑම ලිපක මේ කුකුළා රෝස්ට් කරගන්න පුළුවන්.

වතුර උණුවන විට ගින්දර අඩු කර භාජනය වසන්න. දුම් පිට නොවන ලෙස සීල් වෙන්නම වසන්න ඕන. විනාඩි 15 න් 15 ට හට්ටියට එකතුවන තෙල් කුකුළා මතට දමන්න. හට්ටිය උඩින්ද ආප්ප පිසින විට මෙන් අඟුරු දැමූ කබලක් තබා ගත හැකි නම් වඩාත් හොඳයි. අවන් එකක රෝස්ට් කරනවාටත් වඩා රසවත්ව මේ කුකුළා රෝස්ට් කරගන්නට පුළුවන්.

තරමක් ඇඹුල් රසට අවශ්‍ය නම් මුලින් සාදන මිශ්‍රණයට විනාකිරි හෝ සියඹලා යුෂ එකතු කරගන්න.