

## Performance guide

1. කඩඉේ ෆ් රයිඩ් රයිස් කද්දි දනෙ වෞජ්සිය කෞච්චර රසද.
2. ඒකට අවශ් ය ද් රව් ය නියනෙවා.
3. වෞජ්සිය හදන්න කලින් මුලින්ම එළවළු කපන ආකාරය බලන්න.



4. කැරට් හැඩයකට කපා ගත යුතුයි.



5. ඊළඟට අල ගඩියක් රවුමට කපා ගත යුතුයි.



6. බෝංචි දිග අතට කපනවා.



7. ලුණු ගඩයක් කපාගෙන කැලි වනේ කරගත යුතුයි.



8. ගෝවා කැල්ල නම් කපා ගන්න ඕනි නැත.
9. අතින් කඩාගත යුතුයි.
10. ඊළඟට සුදුළුණු ටිකක් පොඩියට කපා ගත යුතුයි.
11. මුලින්ම පැන් එකක් ලිපෝ තබා එකට බටර් මෝස් හැඳි නුනක් දානවා.
12. බටර් දිය වනකලාට පොඩියට කපා ගත් සුදුළුණු බික් 4 එකතු කළ යුතුයි.
13. තප්පර තිහක් මික්ස් කළ යුතුයි.
14. ඊළඟට කපා ගත් ලුණු ගඩේය එකතු කළ යුතුයි.



15. තප්පර 30ක් කරගත යුතුයි.
16. කලින් කපා ගත් කැරට් ටිකයි අල ගඩේයයි දානවා.





17. හොඳට මික්ස් කරගත යුතුයි.



18. වනාඩි දකෙක් ෆ්රයි කරගන්න අවශ්යයි.

19. කපාගත්ත බෝංචි එකතු කළ යුතුයි.

20. ආයතේ ටිකක් මික්ස් කරගන්න අවශ්යයි.

21. වැඩි ගින්දරේ වනාඩියක් ෆ්රයි වන්නේ දිය යුතුයි.

22. ඊළඟට ගෝවා එකතු කර නැවතත් මික්ස් කරගත යුතුයි. ගෝවා ඉක්මණට තැම්බෙන නිසා අන්තිමට එකතු කරගත යුතුයි.

23. ඊළඟට ලුණු තමේ හැන්දකුයි ගම්මිරිස් කුඩු තමේ හැන්දකුයි එකතු කරගත යුතුයි.

24. මික්ස් කරගමු නැවතත්.

25. වතූර මෝස හැඳි දකෙක් දාගන්න අවශ්යයි.

26. හොඳට කළවම් කරලා පියනෙ වහලා විනාඩි හතරක් පිසගත යුතුයි.
27. පියනෙ ඇරලා විනාඩි 5 තේ හැන්දක් දාගනෙ ආයතේ ටිකක් මික්ස් කරගත යුතුයි.
28. අවශ්‍ය ය දයෙක් නැත.
29. කැමති නම් පමණක් එකතු කරගත යුතුයි.
30. ඊළඟට පොඩි බෝල් එකක කෝන් ෆ්ලවර් මේස හැන්දක් දාගත යුතුයි.
31. වතූර මේස හැදි 3 ක් දාලා හොඳට කළවම් කරලා තියා ගත යුතුයි.
32. ආයතේ ටිකක් මික්ස් කරගනෙ කලින් හදාගත්ත කෝන් ෆ්ලවර් මිශ්‍රණය මයෙට එකතු කළ යුතුයි.



33. මික්ස් කරගනෙ පියන වසා විනාඩි තුනක් පිස ගත යුතුයි.
34. පියන ඇරලා ටිකක් මික්ස් කරගනෙ ලිපතේ බා ගත යුතුයි.