# MATOPPSKRIFTER FRA SRI LANKA

## Roti (kokoslapper, ca.12 stk.)

*500 g hvetemel*
*150 g kokosmasse*
*1 ts salt*
*2 egg*
*2 ss olje*
*ca. ¾ dl vann*

Sikt melet. Bland mel, salt og kokosmasse.
Ha i egg og olje og kna deigen sammen.
Vannet has i litt etter litt. Kna deigen godt til den henger sammen uten å være klissete. Del deigen i 12 emner og trykk dem flate. Stek rotiene gylne i stekepanne eller på takke ved middels varme. Hvis rotien har lett for å henge igjen på underlaget når den trykkes ut, kan det være lurt å ha litt olje på en tallerken og trykke rotien ut på denne. Rotien kan serveres til ris og curry, eller den kan spises med syltetøy eller ost.
Hvis man ønsker litt mer smak i rotien, kan man finhakke en løk og en paprika, brune dette litt i en stekepanne og blande det i rotideigen før den stekes.

## Fruktsalat

*2 modne mangoer*
*1 papaya*
*1 ananas*
*2 appelsiner*
*2 bananer*
*2 pærer*
*1 liten bit melon*
*en klase druer*
*saften av en sitron*
*120 g sukker*
*1,5 dl vann*
*rosiner*
*1 ts vaniljeessens*
*(kan sløyfes)*

Kok sukkerlake av sukker og vann. Avkjøl laken.
Skrell frukten og skjær den i små biter.
Del druene i to og ta ut steinene. Bland frukten i en bolle. Ha vaniljeessens i sukkerlaken og hell lake og sitronsaft over fruktblandingen. Bland i rosiner.
La fruktsalaten hvile kaldt en stund før servering.

Er det lite fruktutvalg der du bor, kan du kjøpe frukt på boks og tilsette frisk frukt. Epler kan også brukes selv om de ikke vokser i Sri Lanka.

## Kiri buth melkeris

*250 g ris*
*2,5 dl*
*3,75 dl kokosmelk*
*½ ts salt*

*Hvis du ikke får tak i kokosmelk, hell en pose kokos i en melsikt, hell over litt kokende vann og la det siles sakte gjennom kokosmassen. La sikten stå en stund i vannet. Vannet får da kokosssmak.*

Ha ris og vann i en kasserolle og kok opp.
La risen koke over svak varme til den er myk.
Tilsett kokosmelk og salt og bland godt.
Legg på lokk, og la risen koke på svak varme til kokosmelken er kokt inn. Hell melkerisen i en vid form, og klapp den utover. La retten bli kald og skjær den i små serveringsbiter.

## Aggala (kokoskuler, ca 15 stk.)

*3 dl kokt, tørket ris (i Sri Lanka tørkes risen i sola til den er gyllen, men stekepanne kan også brukes.)*
*3 dl kokosmasse*
*3 ss brunt sukker*
*2-3 ss jaggery/honning*
*en klype salt*

Ris og kokosmasse røres sammen (i Sri Lanka brukes en morter, men en matmølle/hurtigmikser kan også brukes).
Tilsett sukker, honning og salt så det blir en deig som lett slipper fingrene.
Trill ut 15 kuler som er ferdige til å spises

## Bananer

Serveres som de er ved alle anledninger.

forut.no