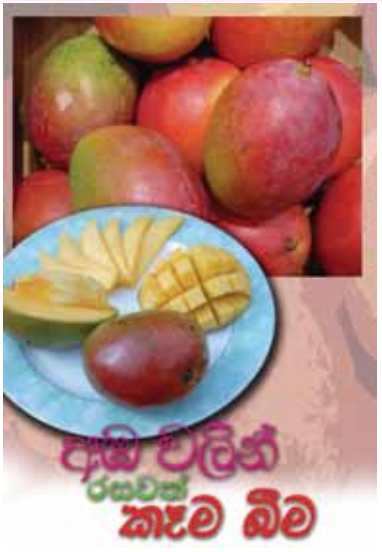
කටට රසට කෑම කන්න... විජය ප්‍රොඩක්ට්ස් රස බලන්න...

DBSJ විජය ප්‍රොඩක්ට්ස් අනුග්‍රහයෙන්



පබිලිස් සිල්වා

she ඇරැයි

සකස් කළා

වසන්තා ශ්‍රියාකාන්ති

අඹ ලෝකයේ ඕනෑම රටක ආහාරයට ගන්නා ප්‍රතීත පලතුරකි. අඹ පලතුරු ලෙසින් ආහාරයට ගත්තද අපේ නිවෙස්වල පිළියෙල කරන්නේ බොහෝ විට අඹ චට්නි පමණි. අඹ ජෑම් අපි මිලදී ගෙන ආහාරයට ගැනීමට පුරුදු වී සිටිමු. ඇත්තටම අඹවලින් සකස් කළ හැකි ආහාර පාන වර්ග බොහොමයකි. අඹ ජෑම් වුව ද පහසුවෙන් නිවසේ පිළියෙල කර ගැනීමේ හැකියාව ඇත. ප්‍රවීන සූපවේදී පබිලිස් සිල්වා මහතාගේ ආහාර වට්ටෝරු අනුව ඔබත් අඹවලින් විවිධ කෑම බීම පිළියෙල කර ගැනීමට උත්සාහ කර බලන්න. මෙම ආහාර වට්ටෝරු පිළියෙල කිරීමේදී අඹවල ඇටය ඉවත් කර ගන්න. කරි, චට්නි, හෝ අනිකුත් අඹ වට්ටෝරු සඳහා අඹ ඇටය භාවිත කරන්නට එපා.

අඹ කරිය

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

අඹ ගෑම් 200
(අඹ පොතු හැර අඟල් 1/2 ඝනකමට හරහට තීරු කපාගන්න.)
බැදපු කරි කුඩු මේස හැඳි 1/2
මිරිස් කුඩු මේස හැඳි 1/2
ළූනු ගෑම් 30
අමුමිරිස් කරල් 2
උම්බලකඩ කුඩු මේස හැඳි 1
රම්පෙ, කරපිංචා, කුරුඳු පොතු
සුදුළූනු තේ හැඳි 1
ගුණු කුඩු තේ හැඳි 1/2
සීනි තේ හැඳි 1
කහ තේ හැඳි 1/4
දියකිරි අඩු කෝ. 1/2
මිටිකිරි අඩු කෝ. 1/2
උළුහාල් ඇට 10
තෙල් මේස හැඳි 2

සාදා ගන්නා ක්‍රමය

භාජනයක් ලිප තබා ළූනු, රම්පෙ, කරපිංචා, කුරුෑ, අමුමිරිස් දමා බැදෙන්නට හැර
ඉන්පසු සු★ළූනු කරිකුඩු මිරිස්කුඩු, කහ දමා මෙය ටිකක් බැදෙන විට දියකිරි, මිටිකිරි සහ අඹ දමා උතුරන විට හැඳි ගා ඉස්ම සිඳුවා සීනි ටික දමාගන්න.

අඹ ආනම

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

අඹ ශුද්ධ කර පොඩියට කපා සෝදා දිය බේරෙන්නට තබා එය අඹරා හෝ බ්ලෙන්ඩ් කර එයින් ග්‍රෑම් 200
රතුළූනු ග්‍රෑම් 40
අමුමිරිස් කරල් 2
ලියාගත් කරපිංචා මේස හැඳි 1
රම්පෙ, කුරුඳුපොතු
හීනියට කපාගත් සුදුළූනු තේ හැඳි 1
උළුහාල් ඇට 10
උම්බලකඩ කුඩු මේසහැඳි 1
බැදපු නැති කරිකුඩු මේස හැඳි 1
කහකුඩු මේස හැඳි 1/2
මිරිස්කුඩු මේස හැඳි 1/4
සීනි මේස හැඳි 1
දියකිරි අඩු කෝ. 2 1/2
මිටිකිරි අඩු කෝ. 1/2

සාදා ගන්නා ක්‍රමය

මිටිකරි සීනි සහ අඹ හැර අනෙකුත් සියල්ල එකට දමා ලිප තබා බාගෙට හිඳෙන්නට හැර අඹ සහ මිටිකිරි සීනි එකට මිශ්‍ර කර ලිපේ තිබෙන කරියට දමා උතුරන තුරු හැඳි ගා ගන්න. මෙය උකු තලපයක් වැනිය. ඉඳිආප්ප, පිට්ටු බත් සමග කදීමය. විනෝද ගමනක් යාමේදී පිළියෙල කරගෙන යාමට වඩාත් යෝග්‍යය.

අඹ අච්චාරු

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

බාගෙට ඉදුණු අඹ ශුද්ධ කර හරහට හීනි තීරු කපාගන්න. එයින් ග්‍රෑම් 200
සීනි මේස හැඳි 1
අබ අඹරා එයින් මේස හැඳි 2
ගුණු කුඩු තේ හැඳි 1
මිරිස්කුඩු තේ හැඳි 1/2
ගම්මිරිස් කුඩු තේ හැඳි 1/4
වීනාකිරි මේස හැඳි 1
කහ තේ හැඳි 1/2

සාදා ගන්නා ක්‍රමය

අඹ හැර අනෙකුත් සියල්ල එකට මිශ්‍ර කර අඹ ටික දමා තවත් හොඳට මිශ්‍ර කරන්න.

අඹ චට්නි

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

හොඳට පැසුණු බාගෙට ඉදුණු අඹ නම් වඩාත් සුදුසුය. පොඩියට කපාගත් අඹ ග්‍රෑම් 500
සීනි ග්‍රෑම් 500
කෑලි මිරිස් හෝ මිරිස් කුඩු මේස හැඳි 1
වීනාකිරි අඩු කෝ. 1/2
ගුණු තේ හැඳි 1 1/2
කරදමුංගු ඇට 2
කරාබුනැටි ඇට 2
කුරුඳුපොතු කෑල්ලයි

සාදා ගන්නා ක්‍රමය

කපාගත් අඹ සීනි වලින් බාගයක් දමා මිශ්‍ර කර පැය දෙකක් පමණ අව්වේ තබන්න. ඉන්පසු එය ගෙන ඉතිරි සීනි හා අනෙකුත් ද්‍රව්‍ය සමග මිශ්‍ර කර මදඟින් නේ තරමක් උකුවන තුරු තම්බා ගන්න.මෙය බෝතල්කර තබා ගත හැක. බෝතලයක් ගෙන එය හොඳින් තම්බා අවන් එකේ වේලා රස්නය පිරින්ම අසුරා එවෙලේම මූඩිය තද කර ගන්න. සෑහෙන කාලයක් තබා ගත හැකි ය. නෑදෑ ගෙදරකට යන විට මෙවැනි දෙයක් සකස්කර ගෙන යාමට උත්සාහ කර බලන්න.

අඹ ජෑම්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

බාගෙට ළූ★ණු අඹ ශුද්ධ කර
හීනියට කපා ගන්න. එයින් ග්‍රෑම් 500
සීනි ග්‍රෑම් 500

සාදාගන්නා ක්‍රමය

අඹ සීනි සමග මිශ්‍ර කර එය ලිප තබා මදඟින්නේ මෙය හොඳින් තම්බා ගන්න. කෑලි පොඩිවන තුරු හැඳි ගා තරමක් උකුවන විට ලිපෙන් ඉවතට ගන්න. මෙයට කුරුඳු කෑල්ලක් එක්කර ගැනීම වරදක් නොවේ. ඉහත ආකාරයටම බෝතල්වල අසුරා ගන්න.
අඹ තරමක් අමු නම් වතුර අඩු කෝ. 1/4 දමා තම්බා ගන්න.

DBSJ ENTERPRISES

විජය කුලු බඩු සහ තුනපහ ගෙන්වා බෙදාහරින ඩීබීඑස්ජේ එන්ටප්‍රයිස් ආයතනය වෙතින් තෑගි දිනන්න පහත දැක්වෙන ප්‍රශ්නයට පිළිතුරු විජය නිෂ්පාදන දැවටුමක් සමග එවන්න.

මෙවර ප්‍රශ්නය
සෝඩියම් බයි කාබනේට් යන විද්‍යාත්මක නාමයෙන් හඳුවන ද්‍රව්‍යය කුමක්ද?

නිවැරදි විසඳුම් අතරින් තෝරාගන්නා එක් අයෙකුට විජය කුළුබඩු සහ තුන පහ පාර්සලයක් පිරි නැමෙයි. විසඳුම් මේ ලිපිනයට එවන්න. සන්නස කාන්තා පිටුව Sannasa PO Box172 Reservoir Vic 3073