

# පසන් නිවස

ඉදිරිපත් කරන්නේ  
ශීතා යටවර



## සේවරි රසිස්

බත් කෝප්ප 5  
අඹ - තේ හැඳි 1  
රට ලුණු ගෙඩි - 1  
කපාගත් කරවිංචා - මේස හැඳි 2  
ඩේසිකේටඩ් කොකනට් - කෝප්ප 1  
කපාගත් වියලි මිරිස් - මේස හැඳි 1  
තෙල් - මේස හැඳි 4  
රටකපු - ගැර මී 100 පමණ  
ලුණු අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට

පළමුව තෙල් රත් කර අඹ බැඳ ගන්න.  
ඉන්පසු ගිනියට කපාගත් රට ලුණු එයට  
එක්කරන්න. ලුණු බාගෙන බැඳුණ පසු  
එයට රටකපු, මිරිස්, ඩේසිකේටඩ්  
කොකනට්, කපාගත් කරවිංචා එක්කර  
එය බැඳුණ පසු බත් ද එක්කර එයට  
ලුණු අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට එක්කර ගන්න.



## මුලුතැන්ගේ

### කලමාර් ඉන් හොට් බටර් සෝස්

කලමාර් (සුද්ද කරගත්) - ගැර මී 500  
කෝන් පිරි - ගැර මී 150  
ස්පර්ට් අඟියන් (ලුණු කොළ) -  
ගැර මී 100  
බටර් - ගැර මී 100  
විලි පේස්ට් - තේ හැඳි 3  
සෝසා සෝස් - තේ හැඳි 2  
බිත්තර - 1  
මාළු මිරිස් කල් - 2  
තෙල් කෝප්ප බාගයක්  
ගම්මිරිස් සහ ලුණු අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට



ස්පර්ට් ඔගියන් සහ මාළු මිරිස් අඟල් දෙකක පමණ දිග කැලී වලට කපා, එම කපා  
ගත් කැලී පුලියන් ක්‍රමයට නැවත කපා පසෙකින් තබාගන්න. ඉන්පසු කලමාර්ගෙන්  
අතුල් පැන්තෙන් පිහියකින් පිරවීමෙන් ලාච්ට කොටු ගසා (අඟින් පැන්තට නො-  
වැදිලි පරිදි) අඟල් 2 ක පමණ කැලී වලට කපා ගන්න (ඒ සමඟ කලමාර් අඩු ද  
අඟල් 2 කැලී වලට කපා ගන්න). කපා ගත් කලමාර් කැලී වලට අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට  
ගම්මිරිස් සහ ලුණු එක්කර එතනාඩි දහයක් පමණ තබා ගන්න. ඉන්පසු එයට  
බිත්තරය ගසා එක්කර කෝන් පිරි වල තවරා බැඳගන්න. ඉන්පසු මද ගින්නෙන් බටර්  
රත් කර කපා ගත් ස්පර්ට් ඔගියන්, මාළු මිරිස්, බැඳුණ කලමාර්, විලි පේස්ට් සහ  
සෝසා සෝස් එක්කර ගන්න. (බටර් කරවෙන්නට නොදෙන්න). අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු  
එක්කර බා ගන්න.



## කොකනට් අයිස්

ඩේසිකේටඩ් කොකනට් - කෝප්ප 3  
අයිසිං ෂුගර් - කෝප්ප 4  
වින්හිර් - වීන් 1  
ඉඩි කලරින් (කැමති පාටක්)  
ආමන්ඩි එසන්ස් - තේ හැඳි 1

ඉඩි කලරින් හැර ඉහත සඳහන් සියලුම ද්‍රව්‍ය එකට කලවම් කර බෝලයක් වනසේ  
අනා ගන්න. ඉන්පසු එය සමඵ කොටස් දෙකකට වෙන්කර ගන්න. එක කොටසකට  
කැමති ඉඩි කලරින් පාටක් එක්කර ගන්න. ඉන්පසු සුදු කොටස තැරියක අඟල්  
කාලක් පමණ උසකට තුනී කරගන්න. ඉන්පසු පාට කරගත කොටස ඒ මත තුනී  
කරගන්න. ඉන්පසු එය පැය දෙකක් පමණ තබා ගනි වූ පසු අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට කැලී  
කපා ගන්න.

## NORTHERN FLEET CARE

Quality Work Guaranteed

**Modern Equipment** ✓  
**Competitive Prices** ✓

**Truck & Car Repairs**

with all modern facilities

**RWC Testers**  
ඔබේ වාහනයේ නඩත්තුව සුරක්ෂිත දැනකට බාර දෙන්න

*All Mechanical Services & Repairs*  
*Electrical Repairs*  
*Heavy/Light Road Worthy Certificates*  
*Air Condition Services & Repairs*  
*LPG Conversion & Repairs*  
*New Car Hand Book Services*

VICC AAFRS vic roads

Mob : 0411 047 322 (Vijitha Delgama)

2/10 Gasoline Way Craigieburn Vic 3064  
Fax : (03) 9305 6655 Email : northernfleet@bigpond.com

වැඩි පිරිසක් අතරට ඔබේ දැන්වීම ගෙනයන්න  
සන්නසා වෙළඳ දැන්වීම් සඳහා විමසන්න  
03 8707 4604 - 0402 025 516  
email sannasanews@gmail.com / ads.sannasa@gmail.com

# සූරිය

තෝමස්ටවුන්  
සිබේ ශ්‍රී ලංකා වෙළඳසඳ

**දැන් සූරිය හෝම් ඩිලිවරි සේවාව**

Get your order delivered to your doorstep.  
It's so simple... Just ring us and place the order.

කාලය ශ්‍රමය ඉතිරිකරගන්න  
ඔබේ බඩු ලැයිස්තුව දුරකථනයෙන් අපට දෙන්න  
නැත්නම් ඊමේල් කරන්න  
ඔබට අවශ්‍ය දේ ඔබේ නිවසේ දොරකඩටම ගෙන්වා ගන්න

ඩොලර් පියයට වැඩි ඇතවුම් සඳහා කිසිදු අමතර ගාස්තුවක් අය නොකරන්නෙමු  
තෝමස්ටවුන් සිට කිලෝ මීටර 25 ක් දුරට අපේ සේවාව පැතිරෙයි

**03 9465 8257**  
sooriya.marketing@gmail.com  
132/1B Alexander Av Thomastown VIC 3074  
**සූරිය හිරු මෙන් විශ්වාසයි**