



ඉදිරිපත් කරන්නේ ගීතා යටවර

Chicken in hoisin sauce

Ingredients

400g chicken breast

- 5 tablespoons oil
- 5-6 cloves of garlic finely chopped 4-5 spring onions cut into 1 inch pieces -
- 4-5 spring onions cut into 1 inch pieces with the white and green parts separated
- 1 ½ tablespoons dry sherry or red wine
- 3 tablespoons hoisin sauce 50g roasted cashew nuts

For the Marinade: Salt to taste

- Pepper to taste 2 teaspoons dry sherry or red wine
- 1 teaspoon corn flour
- 1/2 egg white lightly beaten
- 2 teaspoons sesame oil

Method

Dice the chicken into small cubes. Add the salt, pepper, sherry or red wine, corriflour and the beaten egg white to the chicken and leave it to marinate for 30 minutes. Blend in the sesame oil. Heat a frying pan and pour 4 tablespoons of oil and add half of the garlic and the white part of the spring onion. Then add the chicken and cook for about 10 minutes and then lower the heat and add the dry sherry or wine and remove the chicken from the pan. Increase the heat and add the remaining oil and the garlic. Once it starts to sizzle add the hoisin sauce and stir well. Return the chicken to the pan and cook for 2 minutes and then add the cashew nut and green parts of the spring onion.



Apple Cake

Ingredients

2 eggs 225g caster sugar 150ml milk 175g self-raising flour 3-4 cooking apples

Method

Grease and flour a 20cm x 30cm baking tray. Beat the eggs and 200g of sugar until the mixture is thick and creamy. Put the butter and milk into a pan and bring it to boil and then add it to the egg and sugar mixture, fold the flour into the mixture. Pour the mixture into the prepared tin. Peel and slice the apples and arrange them over the mixture. Sprinkle the reaming sugar on top of it and bake in a moderately hot oven for 20 - 25 minutes until golden brown.

38 වන පිටෙන්

මිනිවළත්, ඊට පෙර මතුකරගත් එළිය කන්ද සමූහ මිනිවළත් මෙතෙක් මතුකර නොගත් 1971 හා 1980 ගමාන්වල සමූහ මිනිවළවල් සියගණනක් මගිනුත් පුකාශයට පත්වනු ඇත්තේ ධනපති පාලක පංතිය දෙවරක්ම ජනතා විමුක්ති පෙරමුණට එරෙනිව දියත් කළ කුතර මිනීමරු මර්දනයයි. එතැන්හිදි ජනතා විමුක්ති පෙරමුණ එහි ආරක්ෂාව සඳහා කළයුතුව තිබුණ සාධාරණ යුක්තිගරුක නැතිරීම්වල ස්වභාවය මේ සමූහ මිනිවළවල්වලින්ම හොඳින් පුදර්ශනය

නිවැරැදි දැක්ම, ශක්තිමත් සංවිධානය, ජනතාව හා ජයඉහණය පිළිබඳ වූ නොසැලෙන විශ්වාසය, කැපවීම, පරිතෳගය, අධ්ෂ්ඨානය, අතිමානය, ජීවය, අදුමින බව යන මිනෑම පැත්තකින් බැලුවත් අද ආදර්ශමත් වන්නේ ජනතා විමුක්ති පෙරමුණා පමණි. එතිසා සෙසු දේශපාලන පක්ෂවලට ජනතා විමුක්ති පෙරමුණ වගේ වන්නැයි සමහරු ඉල්ලති.

එහි තේරුමක් නැත. ඒවායින් එකකටවත් ජනතා විමුක්ති පෙරමුණක් විය නොහැක. අතික් අතට ජනතා විමුක්ති පෙරමුණා ජීවමාන ලෙස ජනතාව ඉදිරියේ ඉහළින්ම තිබැඳි ජනතා විමුක්ති පෙරමුණා ලාංකිය දේශපාලනය, සාහිතෘ, කලාව ආදී නැම ක්ෂේතුයක්ම නිවැරැදි මහකට හැරවිය. ශ්‍රී ලාංකිය අධිරාජ්‍ය විරෝධී, පුගතිශීශී, පුජාතන්නුවාදී, පරිසර නිතකාම, පුජ්‍ය /පූජක පක්ෂයට, වැඩකරන ජනතාවට, ගොවි ජනතාවට, ධීවර ජනතාවට, කාන්තාවන්ට, තරුණ ජනයාට, ශිෂ්‍ය පර්‍රපුර, කුණුඩම්ලාන්ට, සාහිතෘ කලාශූරීන්ට, මාධ්යවේදීන්ට,

කර්මාන්ත/වනපාර/ඉඩම්හිමියන්ට පූර්ණ විශ්වාසය හැනිය හැක්කේ ජනතා විමුක්ති පෙරමුණ මත පමණි. එහිසා ජනතා විමුක්ති පෙරමුණා මත පබ්වන්න. ඒ වටා රොක්වන්න. අධිරාජඃ විරෝධී, ධනවාද විරෝධී සටනේ හවුල්කරුවෙක් වන්න. සටන් වදින්න. ජයගුනණය කරන්න. සමාජවාදය ජයගුනණය කරවන්න. ජනතා විමුක්ති පෙරමුණ දිගුකල් දිනේවා!

අධිරාජ්වෝදයට විනාශය ජනතාවට විමුක්තිය ධනවාදයට විනාශය සමාජවාදයට විජයගුහණය

A home loan specialist who speaks your language.



Vajira Karunaratna

Home loans can seem confusing enough, without being in your second language. At the Commonwealth Bank we have lenders like Vajira, who speak Sinhalese as well as English. Vajira not only knows your language, he knows your area too. Extensive local lending experience means he's got a pretty good idea about what kind of home loan might suit you best. And you'll usually have a decision in 24 hours.

So call Vajira on 0401 593 567 to set up an appointment with someone you can truly talk to.

commbank.com.au

Important information: Applications for finance are subject to the Bank's normal credit approval. Full terms and conditions will be included in the Bank's loan offer. Fees and charges are payable. Commonwealth Bank of Australia ABN 48 123 123 124. CBALA0605



Determined to be different