

# පසුගිය නිවස



රිෂ් ඉන් හොස්පිට් සෝස්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය  
අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට කැලි කපාගත් සුදු මාළු ගර්ම 500 (මරලින්)  
හොස්පිට් සෝස් මේස හැඳි 2  
යෝධා සෝස් මේස හැන්දක්  
රිෂ් සෝස් හේ හැන්දක්

පමණ වියලි මිරිස් කරල් 6 කපාගත් තක්කාලි ගෙඩියක් කපාගත් ස්පර්න් මහියන් (ලුණ කොළ) 2 ක් නිවිති කොළ කිහිපයක් මිරිස් කුඩු හේ හැන්දක් කපාගත් සුදුළුබුරු බිත් 4 කපාගත් ඵෂණු ගෙඩි 1 තෙල් මේස හැඳි 2 ලුණු අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට

### සාදන ක්‍රමය

පළමුව තෙල් රත්කර (ඉසින් පෙන් එකක) මාළු කැබලි එක් කරන්න. මාළු දෙපැත්තම හොඳින් බැඳුණ පසු එයට ඵෂණු, සුදුළුබුරු, වියලි මිරිස්, මිරිස් කුඩු එක් කරන්න. ඵෂණු බැඳුණ පසු එයට කපාගත් තක්කාලි, ස්පර්න් මහියන්, නිවිති කොළ, හොස්පිට් සෝස්, යෝධා සෝස් සහ රිෂ් සෝස් එක්කර අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලුණු දමා බාගන්න.



# මුලකැනීමේ

ඉදිරිපත් කරන්නේ ගීතා යටවර



වොක්ලට් මුස්

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය  
ටන්කිරි (කොන්ඩෙන්ස් මල්ක්) ටන් 1 ක්  
පේලටින් මේස හැඳි 2  
කොකෝ මේස හැඳි 4  
සිහින් කැබලි වලට කපාගත් වොක්ලට් ගර්ම 50  
කිරි කෝප්ප 2  
සිහින්යට කපාගත් කපු ගර්ම 50

### සාදන ක්‍රමය

පළමුව පේලටින් වතුර කෝප්ප භාගයක කලවම් කර එය තප්පර 20ක් මයික්රෝ-වේව් උදුනක රත්කර පේලටින් දියකර ගන්න. ඉන්පසු කිරි කෝප්ප භාගයක් රත්කර කොකෝ කුඩු එහි දියකර ගන්න. අවසානයේ ටන්කිරි වලට දියකරගත් පේලටින් සහ කොකෝ, ඉතිරි කිරි, කපු සහ වොක්ලට් එක්කර හොඳින් කලවම් කර හාප්නයකට දමා ශීතකරණයක තබන්න.

## Do you need Your Own Sri Lankan Accountant With

- >> Personalized Advice at Any Time
- >> Pre Agreed Fixed Fee & No More Surprises
- >> Always Close to Your Business Physically and in Mind

*"We will take care of you"*



**Amali Liyanage**  
"Advance Tax & Business Consultant"  
M.Com.B.Sc.ASA,  
**Registered Tax Agent**

**Over 10 Years Experienced Service For**

- > Individual and Business Tax Returns
- > GST & BAS
- > Bookkeeping Services (MYOB and QuickBook)
- > Business Start Up Solutions (Incorporations & System Design)
- > Software Training
- > Small Business Advice and Training

**M : 0433 732 854**  
e : [advanceab@gmail.com](mailto:advanceab@gmail.com)  
1/98, Plumpton Av  
Glenroy - 3046

# වෙනස

