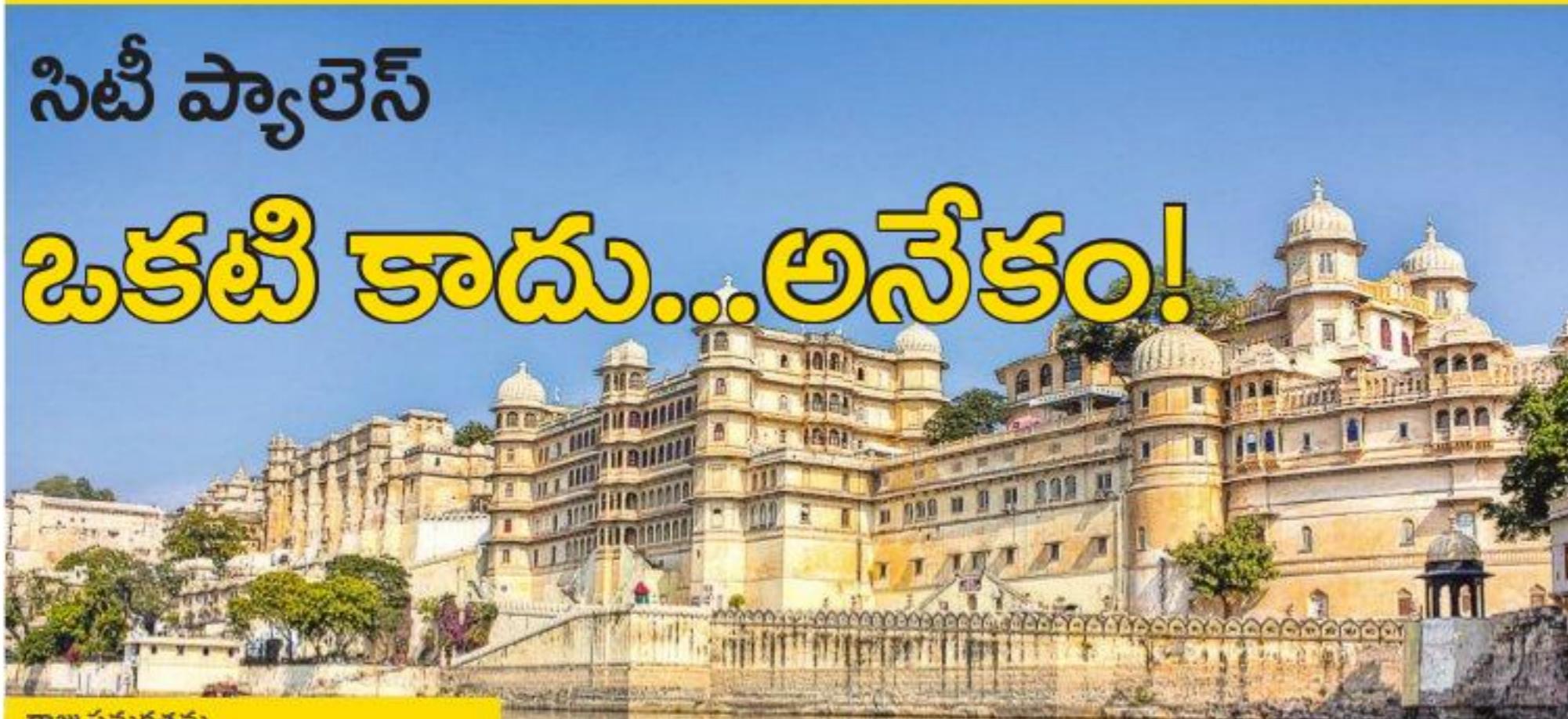


సిటీ ప్యాలెన్ బకటి కాదు...అనేకం!



రాజు నమర్థతను...
 కోటు గోదలు చెబుతాయి.
 రాజు అభిరుచికి...
 రాజు ప్రాసాదాలు దర్శనం పడతాయి
 రాజు మనసు...
 రాణి మంచిరంలో ప్రతిబంబన్నంది.
 ఉదయిపూర్వ సిటీ ప్లాటినస్...
 వీటన్నింటినీ చూపిస్తేంది.

సిటీ ప్యాలెన్ ఒక ప్యాలెన్ కాదు అనేక ప్యాలెన్ల నమూహం అని లోపల అడుగు పెబ్బిన తర్వాత కానీ తెలియదు. మొత్తం పదకొండు ప్యాలెన్లు న్నాయి. దేనికది విడిగా ఉండవు. ఒకదానితో ఒకటి అనుసంధానమై ఉన్నాయి. శంఖ నివాన్ వంటి కొన్నింటిలో రాజకుటుంబం నివసిస్తోంది. వాటిలోకి పర్మాటకులను అనుమతించరు. బడీ మహార్, మోతీ మహార్, సూర్య చోపార్, దిలీకుష్ మహార్, మోర్ చోక్ వంటి ఎనిమిది ప్యాలెన్లను చూడదానికి మూడు గంటలవుతుంది. గైడ్ సహాయం లేకుండా లోపలికి వెళ్లే ఎటునుంచి వెళ్లామో, ఎటు నుంచి వస్తున్నామో, ఈ మధ్యలో ఏ ప్యాలెన్లను మిన్ చేశామో కూడా అర్థం కాదు. ఇది 1వే శతాబ్దిపు నిర్మాణం. శత్రువులు ప్యాలెన్ లోకి ప్రవేశించినా సరే వాళ్ల క్లైమంగా వెనక్కి వెళ్ల కుండా ఉండదానికి ఇలా ప్రత్యేకమైన ఆర్థికిక్క రీతో నిర్మించాడు మేవార్ రాజు ఉదయ్యసింగ్.

రాణి పెయిపు కోసం రాజు ఎదురుచూపు ఈ ప్రార్థనే ధార్మల్లో భవనం పైన మహావ్యక్తాలు కనిపిస్తాయి. ఆ చెట్ల మొదట్లు భవనం నాలుగో అంతస్తుల్లో ఉన్నాయి. ఆ చెట్ల చుట్టూ బడీ మహాల్ ఉంది. ఇక్కడ హాలీ వేడుకలు చేసుకునే వాళ్లు. కొండెం లోపలగా శీష్ మహాల్ అద్దాల మయం. శీతాకాలంలో ఈ గది మాత్రం వెచ్చగా ఉంటుంది. కొన్ని గదుల్లోకి వెళ్లడానికి ద్వారాలు

A photograph of a young couple standing outdoors, looking at a map. The woman is pointing towards something off-camera with her right hand. They are both wearing sunglasses and casual clothing, suggesting they are on vacation or traveling.

తగినంత ఎత్తు ఉండవు. నదుము వంచి వెళ్లాలి.
ప్యారెన్ లోపల రాణి వంటగది ఉంది. రాజుల
కోసం రాషులు ప్రత్యేకంగా వందాలనుకుంటే ఆ
వంటగదిలో వండేవారు. అలాగే రాణి మహార్
ఎదురుగా ఓ ఆసక్తికరమైన విశేషం ఉంది. అది
నగిషీలు చెక్కిన పాలరాతి బల్ల. రాణి అలంకరణ
పూర్వయ్య వరకు రాజు వేచి ఉండే చోటు.

అద్దాల నెమలి
 ప్యాలెన్‌లోని కళాఖండాల్‌లో మిర్రో వర్క్‌గురించి
 ఎంత చెప్పుకున్నా తక్కువే. నెమలి బొమ్మలో
 చిన్న చిన్న అద్దాలుంటాయి. లెక్క పెట్టే
 ప్రయత్నం వ్యధా అనిపిస్తుంది. కనిపించేవన్నీ
 నిజంగా అద్దాలేనా అనే సందేహంతో గమనిస్తే
 ప్రతి అద్దం ముక్కలోనూ మన ప్రతిబింబం కని
 పీసుంది. ఆ వాయామ కూడా తీగ్ లీ వాయా

www.english-test.net

పెల్లలకు రంగులను పరిచయం చే
తః గేయానికి రూపం వన్నే ఎలా ఉ
వ్యాపీ అభ్ ఘ్వవర్సులా ఉంటుంది.

పుష్టావతి నది ప్రత్యక్ష ఆకర్షణ. తిహా గ్లనసియర్ కరిగి గారీ పర్మిట్ మీదుగా జాలువారి నది రూపం సంతరించుకుంటుంది. పుష్టావతిలో యలో ప్రవహిస్తుండడంతో దీనికి పుష్టావతి నది అనే పేరు స్విరపడిపోయింది. ప్రభుత్వం ఈ ప్రదే

శాన్ని నేషనల్ పార్టీగా ప్రకటించి పరిష్కారించి
యునెస్కో ఈ ప్రదేశాన్ని వరల్లే హారిటేషన్ సైట్
జాబితాలో వేర్పింది.
మృగాల్చేవు... ముసుల్చేరు!

టి లోయ
ఈ. ఈ
యగా
ఉన్నా
తు
పదు
చేసిన
ఘ్వవర్షః
క్రూడ
టకుల తాకిడితో అవి ట్రిక్స్టింగ్ జోన్ దరిద్రావు
ల్లోకి రాకుండా జాగ్రత్త పదుతున్నాయి. మునులు
ఈ ప్రశాంత వాతావరణంలో తపస్సు చేసుకునే
వారని, ఇప్పుడు మునులు కూడా కనిపించడం
లేదని స్థానికులు చెబుతారు. పర్వత ప్రదేశాల్లో
కనిపించే అరుదైన షట్టులు మాత్రం ఇప్పటికీ
సేన్టచ్చగా సంచరిస్తుంటాయి. ఈ టూర్లో పూర్వ
లోపాటు ఆకాశంలో ఎగిరే షట్టులను మాడడం
మర్చిపోవడు.

వలుగులక్క నాయగు ర్చాలు...



శాపలసునవి: పచ్చి సెనగ పప్పు - ఒక కప్పు; పాలు - రెండున్నర కప్పులు (చిక్కగా ఉండాలి); నెయ్యి - అర కప్పు; పచ్చి కోవా - 50 గ్రా.; పంచదార - ముప్పొవు కప్పు; ఎలకుల పొడి - ఒక టీ స్వాను; జీడి పప్పు + బాదం పప్పులు - 2 టీ స్వాన్లు

తయారీ: ● సెనగ పప్పును శుద్ధంగా కడిగి, రెండు గంటలు నానబెట్టి, నీళ్లు ఒంపేయాలి ● రెండున్నర కప్పుల పాలు ఇత చేసి కుకర్లో ఉంచి, నాలుగు విజిల్స్ వచ్చేవరకు ఉడికించి దింపేయాలి ● బాగా చల్లూరాక, మిక్కీలో వేసి మెత్తగా చేయాలి ● స్టో మీద బాణలిలో ఒక టీబుల్ స్వాను నెయ్యి వేసి బాగా కరిగాక, సెనగ పప్పు ముద్దు వేసి కలుపుతూ ఉడికించాలి

● కొంత ఉడికిన తరవాత మరి కాస్త నెయ్యి వేసి మరోమారు కలపాలి ● పచ్చి వాసన పోయి, బాగా ఉడికి వరకు మధ్యమధ్యలో నెయ్యి వేస్తూ ఉడికించాలి ● ఉడికిన తరవాత పచ్చి కోవా వేసి బాగా కలపాలి ● పంచదార, ఎలకుల పొడి వేసి మరోమారు కరిపి కొద్దిసేపు ఉడికించాలి ● చివరగా జీడి పప్పులు, బాదం పప్పులతో అలంకరించి దింపేయాలి (హల్వా ఉడకటానికి సుమారు 30 - 40 నిమిషాలు పడుతుంది. హల్వాను సన్నని సెగ మీద మాత్రమే చేసుకోవాలి)

- సేక

కావలసినవి: అరటి కాయలు - 2; ఉల్లి తరుగు - అక్కప్పు; వచ్చి మిర్చి తరుగు - ఒక టీ సూసు; కరివేపాకు తరుగు - ఒక టీ సూసు; కొత్తమీర తరుగు - ఒక టీ సూసు; క్యార్బ్ తురుము - అరక్కప్పు; ఉప్పు - తగినంత; జీలకర్డ - ఒక టీ సూసు; సోంపు - ఒక టీ సూసు; దాల్చిన చెక్క - చిన్న ముక్కు; కొబ్బరి ముక్కులు - పావుక్కప్పు; పుట్టాల ప్పు - 3 టీబుల్ సూస్లు; మిరియాలు - 6; కారం - ఒక టీ సూసు; పనుపు - కొద్దిగా; నువ్వులు - 3 టీ సూస్లు; అల్లం వెల్లుల్లి ముద్ద - ఒక టీ సూసు; బియ్యప్పిండి - 2 టీబుల్ సూస్లు; గరం మసాలా పొడి - అర టీ సూసు

తయారీ ● కుకర్లో నీళ్లు పోసి, భార్య ఇడ్డి రేకులు ఉంచి వేడి చేయాలి

- మూత తీసేసి, ఇడ్డి రేకులలో అరటి కాయలు ఉంచి ఉడికించి, ఒక ప్లైట్ లోకి తీసుకోవాలి (మూత ఉంచకూడదు) ● తొక్క తీసి, ముక్కులుగా కట్ట

A horizontal decorative bar consisting of seven colored squares: blue, light pink, medium pink, magenta, light purple, yellow, and black.

ರಾಜನ್ಮಾನ್ ಉತ್ತರ ಕಚೋರ್

కావలసునవి: మైదా పిండి - పాపు కేజీ; వంట సోడా - అర టీ స్వాను; ఉప్పు - తగినంత; కలోంజీ (ఉల్లి గింజలు) - ఒక టీ స్వాను; నెయ్య - 2 టీ స్వాన్లు; నూనె - ఒక టీబుల్ స్వాను; నూనె - 2 టీ స్వాన్లు; ఆవాలు - ఒక టీ స్వాను; ధనియాలు - ఒక టీ స్వాను (బాగా సలపాలి); పచ్చి మిర్చి తరుగు - 2 టీ స్వాన్లు; ఇంగువ - కొర్కిగా; ఉల్లిపాయలు - అర కిలో (సన్నగా తరగాలి); ఉప్పు - తగినంత; చాట్ మసాలా - ఒక టీ స్వాను; కారం - ఒక టీ స్వాను; పసుపు - అర టీ స్వాను; గరం మసాలా - ఒక టీ స్వాను; బంగాళ దుంప - 1 (మీడియం సైజు); కొత్తిమిర తరుగు - 2 టీబుల్ స్వాన్లు; నిమ్మ రసం - ఒక టీ స్వాను

తయారి: ముందుగా ఒక ప్రాతులో మైదా పిండి, వంట సోడా, ఉప్పు, కలోంజీ, నెయ్య వేసి బాగా కలపాలి • తగినన్న నీళ్లు జత చేస్తూ, సుమారు పది నిమిషాల పాటు పూరీ పిండిలా గట్టిగా కల పాలి • ఒక టీ స్వాను నూనె వేసి మరోమారు బాగా కలిపి, పైన తడి వస్తుం వేసి సుమారు అరగంట పక్కన ఉంచాలి • బంగాళ దుంపను ఉడికించి, తొక్కు లీసి, చేతితో మెత్తగా మెదిపి పక్కన ఉంచుకోవాలి • స్టో మీద బాణలిలో రెండు టీబుల్ స్వాన్ల నూనె వేసి బాగా కాగాక ఆవాలు వేసి చిటపటలాడించాలి • నలిపి ఉంచు కున్న ధనియాలు జత చేయాలి • పచ్చి మిర్చి తరుగు, ఇంగువ జత చేసి బాగా కలపాలి • ఉల్లి తరుగు వేసి సుమారు పది నిమిషాల పాటు బంగారు రంగులోకి పచ్చేవరకు కలుపుతుండాలి • ఉప్పు, చాట్ మసాలా, మిరప కారం, పసుపు, గరం మసాలా జత చేసి మరోమారు కలపాలి • ఉడికించి ఉంచుకున్న బంగాళ దుంప ముడ్డు

కొలాపులి చికెన్ కర్లీ

జీలక్కరు, దాల్చిన
 యాలు, పుట్టుల
 ముక్కలు, ఉప్పు,
 మువ్వులు వేసి
 పాత్రలోకి తీసు
 లో అరబీ కాయ
 ంత్తగా గుజ్జు చేసి,
 నీసి, బాగా కలపాలి
 (దు)
 గరం మసాలా,
 ంద్ద జత చేసి బాగా
 నేలికి సూనె పూను
 సి ఉంచుకున్న మిక్ర
 ఏ
 య చేసి
 ● స్టో మీద
 కాగాక, తూ
 లో వేసి
 లోకి వచ్చేవరకు
 ఉవల్ మీదకు
 రెల ఆకారంలో కూడా

ధనియాలు - రెండు టీ స్పూన్
 టీలక్కరు - ఒక టీ స్పూను; జాపత్రి -
 ముక్కు; అనాన మువ్వు- ఒకటి;
 లంగాలు - అరు; దాల్చిన చెక్కు -
 చిన్న ముక్కు; నల్ల మిరియాలు -
 అరు; వెల్లుల్లి రెబ్బులు - ఐదు;
 ఎందు కొబ్బరి తరువము - 3 టీ
 స్పూన్సు; తెల్ల నువ్వులు - ఒక
 టీ స్పూన్సు; వేయించి ఎండ
 బెట్టిన ఉల్లి తరుగు - 4 టీ
 స్పూన్సు; ఎందు మిర్చి -
 8; నూనె - ఐదు టీ
 స్పూన్సు; ఉల్లి తరుగు -
 అర కప్పు; పచ్చి మిర్చి -
 2; టొమాటో తరుగు -
 పావు కప్పు; సెనగ పిండి -
 రెండు టీ స్పూన్సు; కొత్తిమిర
 తరుగు - ఒక కప్పు

తయారీ:

- చికెన్ను మూడు నాలుగు సార్లు
 శుభ్రంగా కడిగి రంద్రాలు ఉన్న జాలీలో వేసి నీటి
 పోయేవరకు ఉంచిన తరువాత చికెన్ను గిన్నెలో
 తీసుకోవాలి ● పసుపు, అల్లం వెల్లుల్లి ముద్ద, నిమ్మ



రనం, ఉప్పు జత చేసి బాగా కలిపి, అరగంట సేపు
 మ్యారీనేట్ చేయాలి ● స్టో మీద పాన్ వేడయ్యాక
 ధనియాలు, జీలకర్, దాల్చిన చెక్క, జాప్ట్రి, అనాస
 పువ్వు, లపంగాలు, నల్ల మిరియాలు చేసి దోరగా వేయిం
 చాలి ● వెల్లుల్లి రెబ్బలు, ఎండు కొబ్బరి తురుము, తెల్ల
 ముహుళ్లు జత చేసి వేయించాలి ● ఎండబెట్టిన ఉలి తరుగు

టీ స్వాన్సు; ఎండు మిర్చి జత చేసి మరోసారి వేయించి దింపి, చల్లరామిక్కీ జార్కిలో మేసి పొడి వేయాలి • స్టూ మీద పెద్ద పాతలినూనె వేసి కాగాక, ఉల్లి తరుగు, పచ్చి మిర్చి వేసి బంగారు రంగులోకి వచ్చేపరకు వేయించాలి • టోమాటో తరుగు జత చేసి ఉడికించాలి • గ్రైం వేసి పెట్టుకున్న మసాలా పొడి జత చేసి మరి కాసేపు వేయించాక, మసాలాను ఒక పక్కకు లాగి, నూనెలో సెనగ పిండి కొఢి సేపు వేయచాక, మసాలాకు జత చేయాలి • మ్యారినేట్ చేసిన చికెన్సు జత చేసి, బాగా కలిపి గ్రేవీకి సరిపడి నన్ని నీళ్లు పోసి, మూత పెట్టి సుమారు అర గంట సేపు సన్నని మంట మీద ఉడికించాలి • మధ్యలో ఒకసారి మూత తీసి ఉప్పు వేసి కలపాలి • చికెన్ బాగా ఉడికి నూనె పైకి తెలాక, కొత్తమీర తరుగులో గార్బ్రెష్ట్ చేస్తే, కొర్కాపూరి చికెన్ కూర రెడ్డి అయినట్టే.
 - సేకరణ మి. విజిం

కొల్పాపులి చికెన్ కర్లి

ధనయాలు - రండు బస్తు
 జీలకర్ప - ఒక టీ సూపును; జాపత్రి -
 ముక్కు; అనాస పుష్టు - ఒకటి;
 లవంగాలు - ఆరు; దాలిప్పిన చెక్కు -
 చిన్న ముక్కు; నల్ల మిరియాలు -
 అరు; వెల్లుల్లి రెబ్బులు - పదు;
 ఎందు కొబ్బరి తరుము - 3 టీ
 సూపున్ని; తెల్ల నువ్వులు - ఒక
 టీ సూపును; వేయించి ఎంద
 బెట్టిన ఉల్లి తరుగు - 4 టీ
 సూపున్ని; ఎందు మిర్చి -
 8; సూనె - పదు టీ
 సూపున్ని; ఉల్లి తరుగు -
 అర కప్పు; పచ్చి మిర్చి -
 2; టొమాటో తరుగు -
 పావ కప్పు; సైనగ పిండి -
 రెండు టీ సూపున్ని; కొత్తిమీర
 తరుగు - ఒక కప్పు
తయారీ:
 ● చికెన్ను మూడు నాలుగు సార్లు
 పుట్టంగా కడిగి రంధ్రాలు ఉన్న జాలీలో మేసి నీళ
 పోయేవరకు ఉంచిన తరువాత చికెన్ను గిన్నెలో
 లీసుకోవాలి ● పసుపు, అల్లం వెల్లుల్లి ముడ్లు, ని

ఎండు మర్పు జల చన మంగార వయించ దంప, ఎల్లారాక
 మిక్కి జార్లో వేసి పాడి చేయాలి • స్టో మీద పెద్ద పాత్రలో
 నూనె వేసి కాగాక, ఉల్లి తరుగు, పచ్చి మిర్చి
 వేసి బంగారు రంగులోకి పచ్చేపరకు
 వేయించాలి • టొమాటో తరుగు
 జత చేసి ఉడికించాలి • గ్రెండ
 చేసి పెట్టుకున్న మసాలా
 పాడి జత చేసి మరి
 కాసేపు వేయించాక,
 మసాలాను ఒక పక్కకు
 లాగి, నూనెలో సెనగ
 పిండి కొద్ది సేపు వేయిం
 చాక, మసాలాకు జత
 చేయాలి • మ్యారినేట్
 చేసిన చికెన్సు జత చేసి,
 బాగా కలిపి గ్రేవీకి సరిపడి
 నన్ని నీళ్లు పోసి, మూత పెట్టి
 నుమారు అర గంట సేపు నన్నని
 మంట మీద ఉడికించాలి • మధ్యలో
 ఒకసారి మూత తీసి ఉప్పు వేసి కలపాలి •
 చికెన్ బాగా ఉడికి నూనె పైకి తేలాక, కొత్తిమీర తరుగుతో
 గార్పిష్ట్ చేస్తే, కొర్కాపూరి చికెన్ కూర రెడీ అయినట్టే.
 - సేకరణ ఏ. విజయ

