

Presenting

SONET

WILD BY DESIGN

1.5 / CRDi Diesel Engine
with 6 Speed Advance AT

First-in-segment

Smart Pure Air Purifier
with Virus Protection

First-in-world

26.03 CM (10.25") Advanced
HD Touchscreen Navigation

First-in-segment

BOSE Premium 7-Speaker
Sound System

First-in-segment



Price Starting at ₹6.71 Lakh*

Visit: www.kia.com/in Book Kia Sonet

Call 1800 108 5000

Contact your nearest Kia Dealership now

The aggressive stance and muscular build of the Sonet are complemented by an array of segment-first features, state-of-the-art connectivity, classy interiors and much more. So, ruling the urban streets comes to it naturally. It's thrilling and it's here.



Host of other new features: New-age Transmission - iMT (Intelligent Manual Transmission) | Largest 392/ Boot Space** | Front and Rear Parking Sensors | Six Airbags with ESC, HAC, ESS, ACN & VSM | Kia Signature Tiger Nose Grille | Crown Jewel LED Headlamps with Heartbeat LED DRLs | Heartbeat LED Tail Lamps | Electric Sunroof | Sportier Dual Muffler Design | 10.7 cm (4.2") Advanced Color Instrument Cluster | Multi-drive Modes & Traction Control | Wireless Smartphone Charger with Cooling Function | R16-40.64 cm (16") Premium Crystal Cut Alloys | Highline Tyre Pressure Monitor | MT Remote Engine Start | Driving Rear View Monitor | Electric Folding Outside Mirrors | Smart Key with Push Button Start | Red Front Brake Calipers

Close to you, no matter where you are.

Kia has a nationwide network of dealerships and service centres to ensure ready spare parts and service availability for complete peace of mind.

160

City
Coverage

265

Consumer
Touchpoints

206

Sales
Points

192

Service
Points



Service
Promise to Care

* Nationwide Kia Care network with easy availability of Genuine Spare Parts • 3 Years Warranty for Unlimited Kms & up to 5th Year optional Extended Warranty • 3 Years 24/7 Roadside Assistance • Kia Link service support app & IoT based workshops with Live Vehicle Tracking for digital experience • Scratch Care program for one-time free repair* • My Convenience, the most unique customised maintenance program*

For more information contact: 1800 108 5000 | kiacare@kiamotorsindia.in

[@KiaMotorsIN](#) [@KiaMotorsIN](#) [Kia Motors India](#) [@KiaMotorsIN](#)

Scan to
discover
more



#Ex-showroom all India (except Kerala). *T&C Apply. The product shown is for representation purpose only, actual features, colors and specifications as shown may not be part of standard fitment and may vary. Visit your nearest Kia dealership for more details. **VDA method. Visit your nearest Kia dealership for more details. UVO functionality is dependent on mobile network strength. Smartwatch and mobile phone are not provided with the vehicle. Kia Motors India Pvt. Ltd. reserves the right to make any changes with respect to the trims, colors, specifications and other details of any model as mentioned or to discontinue any model or to modify/discontinue any service without prior notice. Kia urges you to follow traffic rules, these are meant to keep you safe on roads. No liability accepted for errors and printing errors.

FOR INFORMATION CONTACT: **ANDHRA PRADESH**: VIJAYAWADA: SIMHA, RAMACHANDRA NAGAR, PH: 8688836501 **ANANTAPUR**: MG BROTHERS, PH: 8333929195 **BHIMAWARAM**:
SIMHA, UNDLROAD, PH: 8688836544 **GUNTUR**: SIMHA, INDIRA AUTONAGAR, PH: 8688836566 **KADAPA**: HOSHI AUTO, PH: 8688829739 **KAKINADA**: KANTIPUDI KIA, PH: 7799740208
KURNool: MG BROTHERS, PH: 8500257027 **NELLORE**: HOSHI AUTO, PH: 8688829729 **RAJAHMUNDY**: KANTIPUDI KIA, LAACHERUVU, PH: 7799740208 **TIRUPATI**: HOSHI AUTO,
PH: 8688829739 **VISAKHAPATNAM**: LAKSHMI KIA, BIBLA JUNCTION, PH: 7997815777 **TELANGANA**: HYDERABAD: VIHAAN AUTO VENTURES PVT LTD, SECUNDERABAD, PH:
9738312345, KUKATPALLY, PH: 9394812345, **AUTOMOTIVE**, HI-TECH CITY, PH: 6309908117, LB NAGAR, NAGOLE, PH: 6309908118, **CAR AUTOMOTIVE LLP**, JUBILEE HILLS, PH:
7997858880 **KHAMMAM**: AUTOMOTIVE, PH: 6309908189, **MAHBUBNAGAR**: AUTOMOTIVE, PH: 6309908110 **NALGONDA**: AUTOMOTIVE, PH: 6309908183



The Power to Surprise

వాయ! పుల్

బెండకాయ ముదిలనా బ్రవ్వు చాలి ముదిలనా... అని సామేత

బ్రహ్మచారి సంగతేమో కానీ..

బెండకాయను మాత్రం లేతగా ఉండగానే వందాలి

దీనిలో ఎ, బి, సి విటమిన్లు, పలు పోషకాలతో పాటు

ಅಯೋದಿನ್ ಕೂಡಾ ಉಂಡಟಂ ವಲ್ಲ ಅನೇಕ ವ್ಯಾಧುಗಳನು ದರಿಚೆರನಿವ್ಯದು

ಂದೆ ವಂಡಾಲೀಕಾನ್ ಬೆಂಡತ್ತೇ ರಕರಕಾಲ ಪೆರಯ



స్విట్‌బెడ్
బెండకాయ
పై

ಬೆಂಡಕಾಯ
ಮನಾಲಾ ಕರ್ತೃ

A close-up photograph of a green lime fruit with a red chili pepper placed next to it.



ಬೆಂಡಕಾಯ
ಲುನು

ఆవలసినపథి: చెండకాయ ముక్కలు - పాపు కేళీ; ఉల్లి తరుగు - కప్పు; బొమూబో తరుగు - కప్పు; పచిమిర్టి - 3; నూనె - 3 డెబుల్ స్సామ్ము; కరిపేపాతు - 2 రెమ్ములు; కొత్తమిర్ట - కొద్దిగా; పనుపు - చిట్టికెడు; మిరప కారం - 2 టీ స్సామ్ము; ఉప్పు - తినింట; వేయించిన దనియల పొడి - ఒక టీ స్సామ్ము; ఎండు కొబ్బరి పొడి - ఒక డెబుల్ స్సామ్ము; చింతపండు రసం - లర్కపు; ఆవాలు - ఒక టీ స్సామ్ము; జీలకర్త - ఒక టీ స్సామ్ము; తల్లం

తయారీ: ● స్నా మీద బాణలలో సూనె కాగాక అవాలు, జీలక్కర మేసి వేయంచాలి ● పచ్చిమిర్చి, ఉల్లి తరువ జిల చేసి వేయంచాలి ● అల్లం వెల్లి ముడ్ల జిల చేసి పచ్చి వాసన పొయిరకు వేయంచి మూత ఉంచాలి ● నైప్పులో టొమాటో ముక్కులు, ఉప్పు, వసుపు, కారం వేసి మెత్తాగ అయ్యేవ ఇలితో బాగా కలపాలి ● చింతపందు రనం కూడా జిల చేసి సుర్రోసారి కలింగాలి ● ఉల్లి తరువు బంగారు రంగులోకి వచ్చాక కరిష్మాకు జిల చేయాలి ● ఉంచుకున్న టొమాటో, చింతపందు రనం జిల చేసి మూతపెట్టి, సన్నటి వాలుగు నిమిషాలు ఉడికించాలి ● చెండకాయ ముక్కులు జిల చేసి కలింగాలి కప్పుల నీళ్ళు జిల చేసి, మూత ఉంచి, ఏడు నిమిషాలు మరగనివాల్పి కౌబ్బరి పొడి, ధనియాల పొడి వేసి కలపాలి ● కొత్తమీర జిల చేసి, మర్రో ఉడు, నీళ్లాపులు ఉడికించి రింజేసాలి



బెండకాయ

కావలనువు: నూనె - 3 లీటర్లు స్నాఫ్సు; అవాలు - ఒక టీ స్నాను; జీలక్రెప్ - ఒక టీ స్నాను;
ఉల్లి తరుగు - పాపు కమ్పు; కరివేపాతు - ఒక రెమ్ము; ఎండు మిల్టి - 2; టొమాటో తరుగు -
పాపు కమ్పు; ఉప్పు - తగినంత; పసుపు - కొడ్దిగా; బెండకాయలు - పాపు కేచీ; మిరప కారం -
ఒక టీ స్నాను; దనియాల పొడి - ఒక టీ స్నాను; కొడ్దిమీర తరుగు - ఒక టీ స్నాను.
తయారీ: ● స్నా మీద బాణలిలో స్నాను చేసి కాగక అవాలు, జీలక్రెప్ వేసి
వేగాక, ఉల్లి తరుగు, కరివేపాతు, ఎండుమిల్టి వేసి వేయించాలి. ● టొమాటో
తరుగు జత చేసి బాగా కలపాలి. ● ఉప్పు, పసుపు జత చేసి టొమాటో ముక్కులు
కొడ్దిగా మెత్రుబడ్డ పరకు మగ్గించాలి. ● బెండకాయ ముక్కులు జత చేసి బాగా కలిపి,
మూత ఉంచాలి. ● పదారు నిమిషాల తర్వాత మూత తీసి, మిరప కారం, దనియాల పొడి



కావలనినపు అల్లం - చిన్న ముక్కు;
పచ్చమిర్చి - 4; వెల్లుల్లి రెబులు - 4;
బెండకాయలు - అర కిలో; సెనగ పిండి
- పాపు కప్పు;
చిల్యుప్పిండి - పాపు కప్పు; జీలకర్త పి
- ఒక టీ స్వాస్మి; మిరపు కారం - ఒక టీ
స్వాస్మి; ఉప్పు - తగినంత; పశ్చిలు -
పాపు కప్పు; గరం మసాలా - అర టీ స్వాస్మి కొబ్బరి - పాపు కప్పు.
తయారీ: ● అల్లం, పచ్చమిర్చి, వెల్లుల్లి లును మిక్స్ లో వేసి మెట్రగా చేయాలి ●
**బెండకాయలను శుభ్రంగా కడిగి అరచెట్టి పూర్తిగా పోయా చిన్న చిన్న ముక్కులుగా గాలి ● ఒక ప్లైటులో బెండకాయ ముక్కులను నెనగ పిండి, చిల్యుప్పిండి, జీలకర్త పిండి మిరపు కారం, కొద్దొ స్వాస్మి వేసి కలపాలి మీద బాణాలలో సూనె కాగాక పశ్చిలు వేసి పక్కన ఉంచాలి ● అదే సూనెలో కరిపే పాపు ●
అదే సూనె మరోసారి కాగాక బెండకాయ సుమారు పాపు గంబ సేపు వేయించి ది తురుము ఒకదాని తరవాత ఒకటి వేసి నుండి వేసి నుండి**



