

“చేవల కూరలో ఉప్పు ననిపియిందో
లేదో తెలియలందే రుచి చూడక్కర్దేదు.
వాసన బట్టి కూడా చెప్పేయొచ్చు”

31 ວິທີນົບໃຈ^{ຈົບປົງກົດລາງ}

● నాగార్జున



రిష్టునిమెంద్య
రిపై నిరంజన్ రెడ్డి, అన్నేష్ రెడ్డి నిర్మిష్తు
. ఇందులో విజయ వర్ష అనే ఎన్సిపి తఫ్
లేను నాగార్జున చేస్తున్నారుని ఈ పోస్టర్
పెల్లడిండి. నిరంజన్ రెడ్డి మాట్లాడుతూ -
ప్రులతో వ్యవహరించే లక్ష్యంత కలిపునైన
ఏసీఎస్ విజయ వర్షును బైల్ డాగ్ అని
స్థంచటా. సంఘ విధిహో శస్త్రాలను ఒక ఆవ
ద్యాక్షా విజయ వర్ష ఎలా తుడ ముఖీయా
అస్క్రీకా సాగుతుంది. ఇష్టటి వరకూ 70
మాటింగ్ ప్యాచ్యూమాది. సౌమవారం నుండి
ప్రారంభించనున్న చిత్రికరణలో నాగార్జున
ంటార్చు " అన్నారు. దియా మీర్కు హీర్చోయినే
మొన్నున్న ఈ చిత్రంలో సయామీ తేర్క కేలక
లో కనిపించనున్నారు. ఈ చిత్రానికి కెమోరా
దీయా, సహా నిర్మాతలు: ఎన్.ఎం. పాపా,
మోహన్ వంచా.

“శ్రవివారం 31వ పుట్టినరోజు చలుపున్నాను” అని సరదాగా అన్నారు నాగార్జున. బ్రీడే సందర్భంగా నగ్గి మాట్లాడుతూ - “నాకు శబ్దాంకిల్లు చెప్పిన అభిమానులకు, స్నేహితులకు దన్యవాదాలు. పదున్నర నెలల తర్వాత మళ్ళీ మాటింగి చేయబోతున్నాను. బిగ్గ బాణసీజిం 4’ మాటింగ్ స్టోర్ చేయబోతున్నాను. గత ఏడాది సీజి 3వి బాగా ఆదరించారు. బిగ్గ బాణి 4వి కూడా ఆదరిస్తారని అభిస్తున్నాను” అన్నారు. ఇక నాగార్జున హీరోగా నటిస్తున్న రాజు చిత్రం ‘వైల్ డాగ్ రెండో లుక్కి బ్రీడే సందర్భంగా విచుదల చేశారు. అహిష్టార సోల్పున్ దర్జకత్వంలో మూడుట్టు

పెల్లలు బంక మట్టిలాంటివాళ్లు

“వని పీల్లల మనను, శరీరం రెండూ బంక మళ్లీ లాంటివి. మనం ఎలా మార్లిస్తే అలా తయారపు చారు. అందుకే చిన్నప్పుడే మంచి అలవాట్లు, మంచి ఉటులు నేర్చిద్దాం” అటున్నారు శిల్ప శైలి. శుక్రవారం జాతీయ క్రీడా దినో ర్ఘవం. ఈ సందర్భంగా విటు విద్య నేర్చి పోతారు. శిల్పి గుర్తించి క్రీడా విటు విద్య నేర్చి పోతారు. భాగంగా ఈ విద్య నేర్చికున్నారని. అప్పుడు తినిన విధియా ఇది అని, నేర్చుకోవడానికి వయసుతో సంబంధం లేదని పేరొన్నారు. క్రీడల ప్రాముఖ్యత గురించి శిల్ప శైలి పోతారు - “క్రీడలు పీల్లలకు వ్యాయామంలా ఉపయోగ పడతాయి. అరోగ్యకరమణ పోటీ అల వాటు చేస్తాయి. ఏదో నేర్చుకోవాలనే తమను రేక్రిస్టాయి. ఎలప్పుడూ యూకీ వీగా ఉంచుతాయి. మనం ఆడండి అని పీల్లలకు చెప్పడం కంటే మనం ఆడుతుంటే చూసి ఇంకా చురుకుగా నేర్చుకో వడం చూడా జరుగు తుంది. శుక్రవారంతో ఫిట్ ఇండియా ఉద్యోగా నికి ఏడాది పూర్వవ్య తుంది. తల్లిదంప్రలండ రికీ నేను చెప్పేది ఏంటంటే.. మీ పీల్లలకు ఏదో ఒక అట నేరిప్పు ఉడండి. మీరు కూడా నేర్చుకోండి. అరోగ్యంగా ఉడండి.. ఆనందంగా ఉండండి” అన్నారు.

ఉండండ.. మీరు కూడా నెర్చుకోండి.. అర్థగ్రహంగా ఉండండి.. ఆనందంగా ఉండండి” అన్నారు.

ಅದೆ ಮನ ಬಲಂ

తేమల్ ఎంపి
ఫుస్కన్
పెట్టారా?

‘మాయ, గేమీ టవర్ చిల్రాల దర్జకుడు అణి శరపునే దర్జకర్ణంలో ఓ సినిమా కమెటియ్యారు నమంత ఇది ద్విభాగా చిత్రం నమాచారం. దాని తర్వాత విష్ణుమీ జిహన్ దర్జకర్ణంలో ఓ సినిమా చేయాడనికి తలించారు. విషయీ సేతుపతి హీరోగా నటించున్న ఈ సినిమాలో నయన నమంత హీరోయిన్లు కొద్ది రొమాంటిక్ కాపెడ్ ఫిల్మ్ లని తెలిసింది. రాజుగా తమిక సినిమాకు కూడా ఉఁడే పెప్పార్ని కోరీపుడ్ టాక్. గారుము లనే నూతన దర్జకు చెప్పిన కడక నమంతచు భాగా నచ్చిందని, ఆ సినిమాలో నటించడానికి గ్రీన్ సిగ్రూ ఇచ్చేశార్ని నమాచారం. ఈ సినిమాలో హీరో ఎవరు? ఏ ఈ నెర్ సినిమా లనే ఇంకా ప్రకటించరేదు. ఇదిలా ఉండే ‘కత్తి, తేరి, మెర్చులీ, ఇరంబుదురై, సూపర్ డీల్కెట్’ వంటి సినిమాలో విచిన్నమైన పాత్రలతో తమిక ప్రేష్ట్ కులకు ఛుపరెట్ అయ్యారు నమంత. ప్రస్తుతం ఆమె ఒక్క వీటుల్ని ప్రివిమా కూడా కమ్మిట్ కాకపోవడం తెలుగు

వల్లెటూరి కథ

పోలీవ్యుడ్ హారిస్ చట్టక్ బీస్‌మ్యూన్ మ్యూత్



చద్విక్ బోన్సమ్యాన్



వంటిల్చు

- బ్రిడ్ చాలాకూలుగా మార్కెట్లో భీరుకుతోంది. అన్నిటి కంటి భ్రాన్ లైడ్ లేదా ఏట్ బ్రిడ్ ఆర్గానిక్ మంచిది. భ్రాన్ బ్రిడ్లో ముఖ్యంగా వదు రకాల పదార్థాలు ఉంటాయి ● ఇంచులో చియప్పొండి, ఉపు పండవార, నీళు, తస్సు ఉంటాయి ● శాకా బ్రిడ్లోను వాడటం మంచిది ● ఎక్కుయిల్ డేవ్ చూడుకుండా బ్రిడ్సు కొనటం మంచిది కాదు ● బఱవు తగ్గాలనుకుంచేవారు భ్రాన్ బ్రిడ్ తినటం మంచిది
- బ్రిడ్లో తక్కువ క్యాలరీలు ఉంటాయి ● దయాబెట్టినీను అదుపులో ఉంచుకుంది.

ಸಾಕ್ಷಿ
ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ
ವಿಜಯವಾದ
ಅಧಿವಾರಂ | 30-8-2020

వానకు రిండ్ గొడుగు

బకప్పడు జ్వరం వచ్చిన వాలకి
పద్మం బైద్... అప్పటి భాషులో రొట్టె...
జప్పడు వెయిట్ లాన్
స్నేహల్ పుడ్ బైద్.
జోరున వానలు పదుతుంటే
వేడివేడిగా బైద్ వంటలు
తయారుచేసుకుని
ఉఫ్ ఉఫ్ అంటూ
ఊదుకుంటూ
తింటుంటే...
ఆ రుచే వేరబ్బా...
ఇంకేం.. బైద్ తీసుకువచ్చి
ఈ వంటలను తయారుచేసి
రుచి చూద్దాం... ఆరోగ్యంగా ఉండును పుట్టాము
ఈ వానలలో ఆకలికి బైద్ గొదుగు పుట్టాము



ପ୍ରଦ୍ୟ
ଦାର୍ଶକ

కొవలసినమి : బ్రెడ్ పొడి - అరు
కుచ్చు (సూర్యమార్గయోగిలో దొరు
ంది) ; తన్నే - టెబుల్ సూర్యమి ;
పాషు కుచ్చు : ఆలివ్ ఆయిల్ - 3
లీ సూర్యమి : నుహ్య వహ్య - 2 టీ
చదార్ - టెబుల్ సూర్యమి ; ఉచ్చ
బటర్ - 3 టీఎల్ సూర్యమి ; పర్ఫై
చెల్ సూర్యమి ; వెల్లల్ రురుము -
మీర్ తరుగు - 2 టెబుల్ సూర్యమి.

మనా తలుగు - 2 బట్టల నువ్వులు.
1 డెగ్రీల దగ్గర ప్రైపీట్ చేయాలి ●
పన్నె, పంచదార, ఉపు వేసి బాగా
పాటు, నీళ పోసి స్టో మీద ఉంచి
మిక్రమం ఉన్న గిన్సెలో పోసి పిండి
ఘారు వది నిమిషాటు బాగా కలిపి
గంటనేచు పిండి రెట్లొయు అయ్యె
మరొకసారి బాగా కలిపి వెదలుగ్గా
సుమారు వది నిమిషాటు వక్కన
శుద్ధిగా బ్రావ్ చేసి, పైన సుప్పుచుప్పు
ఉంచి సుమారు 20 నిమిషాటు బేక్
వెల్లుల్లి తురుచు, బట్టర్ తురుచు,
ముము బాగా కలిపి ఉంచాలి ● బేక్
20 నిమిషాటు చల్లారాజ, ప్రైస్‌ను
సర్పు చేయడానికి మందు, తలూ
మిక్రమాన్ని రెండు పైసుల మద్దత్తు
200 డెగ్రీల దగ్గర ప్రైపీట్ చేసిన
మిది నిమిషాటు ఉంచి తీసియాలి.

ಬ್ರಹ್ಮ ಕಾರ್ಯ ರೀಲ್ಸ್

కావలసినపు : ప్రైడ్ స్నేసులు - 4 ; త్రీమ్ కలిపి ఉడికం
చిన స్ట్రీట్ కార్బ్ - ముహ్యము కుపు - ; ఉద్ది తరుగు -
అర కుపు - ; వెల్లాల్ తరుగు - టీ స్న్యాసు ; మిరియాల
పొడి - అర టీ స్న్యాసు ; టోమాటో సాస్ - తగి
నంత : ఉపు - తగినంత : కార్బ్స్టోర్ - 2
టెబుల్ స్న్యాస్సు ; నుష్ట్య పుపు - టీ
స్న్యాసు ; నూనె - దీబుల్ స్న్యాసు.
తయారి : * బాణల్లో సూనె వేసి
కాగాక వెల్లుల్లి తరుగు వేసి
వేయించాలి * ఉద్ది తరుగు
జత చేసి గోదుమరంగులోకి
పశ్చేపరకు వేయించాలి *
త్రీమ్ స్న్యాస్ట్ కార్బ్ జత
వేయాలి * ఒక గిన్యులో కార్బ్
ప్సోర్, పొపు కుపు సీళ్లు, ఉపు.
మిరియాల పొడి, వేసి హింది గెరిబొ
రూగా కలపాలి * బాణల్లో నూనె పొడిని కాచాలి *
ప్రైడ్ స్నేసుల అంచులను తీసేసి, పల్గా అయ్యోలా
అప్పుడాల కర్తలో ఒక్కి, అందులో 2 టీ స్న్యాస్సు ఉద్ది
తరుగు, స్నైఫ్టార్బ్ మిళ్లమం ఉంచి బ్రైడ్సు రోల్
చేయాలి * అంచులలో కార్బ్స్టోర్ పూసి, ప్రైడ్ అంచు
లను మాసేసి, వెంటనే కార్బ్స్టోర్లో బళ్ల మాదిరిగా
ముంచి, నుష్ట్య పుపు మీద కపసారి రొల్లించి, తగిన
నూనెలో వేసి వేయించి, పేచర్ లుపల్ మీదకు తీయాలి
* టోమాటో సాస్కోలో అందించాలి.

- దొమ్మాబో సాన్సకో అందించాలి.



ಪ್ರೆಡಿ
ಪಕ್ಷಿರಾ

కావలనినపి: సెనగ పింది -
- అర కప్పు ; బియ్యప్పింది -
పాపు కప్పు ; వంట సోడా - కొద్దిగా ; ఇంగువ -
చిట్టికడు ; తీలకర్త - అర టీ సూను ; వాము -
టీ సూను ; నెయ్య - టీ సూను ; ప్రెడ్ సెనులు
- 3 : ఉప్పు - తరినంత ; సూనె - దీం ప్రెక్కి రి

తయారి: ● ఒక గిన్స్‌లో నెవగిండి, చిట్టు ప్రీండి, వంట సోడా, ఇంగివ, వాము, జీలక్రూపు నెయ్యి, ఉప్పు మేచి ఉండలు లేకుండా కలపాలి ●
తగినన్ని నీళ్లు ఇత చేసి బట్టల్ హిండి మాదిరిగా కలపాలి ○ బ్రైడ్ స్ట్రీస్ నుంపు అంచులను శీసేని, మర్చు భాగాన్ని ప్రతీకొకారంలో నాలుగు ముక్కులుగా కట్టి తేయాలి ○ బాణాలిలో పూర్వి వెన్ని ముండు

କବିତାରେ ବ୍ୟାଙ୍ଗର ନାମ ପରିଚୟ
ଶ୍ରୀଦ୍ଵାରା ତରିଣିରେ, କାଗଜିବ୍ୟାଳି • ଛକ୍ର୍ ପ୍ରତିକିରିତ
ମୁକୁମୁ ପିଂଦିଲୋ ମୁମଳିଚି ଜାଗ୍ରତ୍ତା ନୂନେଲିବା
ହେଲି ରେଂଦୁ ପ୍ରେସ୍‌ପାର୍ଟ୍‌ରେ ଦୀର୍ଘକାଳିନ ତରାତ ପେଚରିଲି
ବୁଦରୀ ମୀରକ ଶିର୍ଯ୍ୟାରି • ଗ୍ରେନ ଚଟ୍ଟେ, ଚାମାଚାରୀ
ସାନ୍‌ଲାଇ ତିଂଟ୍‌ ରୁଚିଗା ଉଠିଯାଏନି
(ଅକିଧୁଲୀ ପଚିନିପଚୁଦୁ ଚିଲ୍‌ ଅନିଷ୍ଟ ବାହୁଦିନ
ବୁଦି • ପ୍ରିଣ୍ଟ୍‌ କଟ୍‌ ହେଲୁମହୁଦୁ ଚିନ୍ତା କାହିଁମୁହୁର୍ତ୍ତ
ଜମ୍‌ଯେବାରିନେ ନିଟିଗା ପସନ୍ଦିଲି

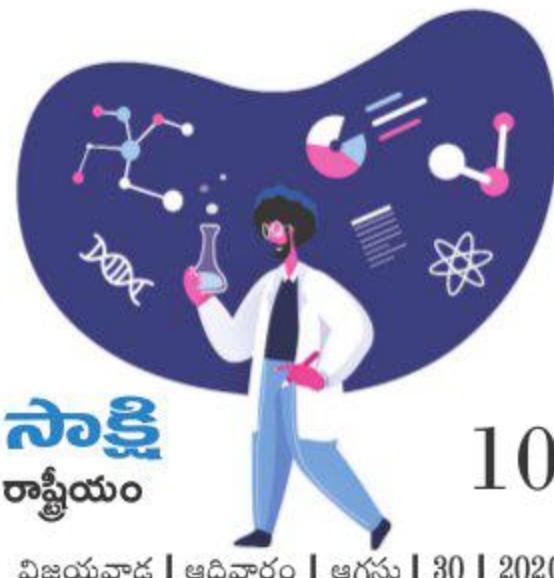


బడ్ రోస్

భావలనుని: బ్రావ్ ప్రెడ్ స్టోనులు - 8 ; రవ్వు - అర కప్పు
బియ్యప్పిండి - ఒక దీఱులే స్టోను; పెరుగు - ఒక కప్పు; నూనె
- 2 చీలులే స్టోనులు; అచ్చాలు - లర టీ స్టోను ; జీలకప్ర -
అర టీ స్టోను; మినహప్పు - ఒక టీ స్టోను ; వచ్చిమిర్చి
తరుగు - ఒక టీ స్టోను ; కరివేపాకు - 2 రెమ్ములు;
అల్లం తరుము - ఒక టీ స్టోను ; ఉల్లి తరుగు - ఒక
టీ స్టోను ; ఉపు - తగినంద.

తయారీ: ● ఒక పాత్రలో బియ్యప్పుండి, బొంటాయిరప్ప వేసి కొద్దిగా నీళు జర చేసి, ఉప్పు మాదా మేసి బాగా కలియబెట్టాలి ● ప్రైవ్ స్నయసుల అంచులు తీసేసి, నీళలో ముంచి, వెంటనే పిండి తీసేసి, పిండికి జర చేయాలి ● ఒక కప్పు పెరగు జతచేసి బాగా కలియబెట్టి, మీట్ జార్లో వేసి మెర్క్చుగా చేసి, ఒక పాత్రలోకి తీసుకోవాలి ● స్టో మీద బాణలిల సూనె కాగక అవాయ, జీలక్ర వేసి వేయించాలి ● పల్చి మిర్పి రతుగు వేసి వేయించాలి, కరివేపాకు రతుగు, ఉర్లి రతుగు వేసి బంగారు రంగులోకి పశ్చిపరథు వేయించి తీసేసి, పిండికి జర చేయాలి ● మిశ్రమాన్ని బాగా కలిపి అవసరమసుకుంటే కొద్దిగా నీరు జర చేయాలి ● స్టో





సాక్షి
రాష్ట్రం

10

విజయవాడ | ఆదివారం | అగస్టు | 30 | 2020 |
www.sakshi.com

క్రమదిదేశీ వ్యక్తిగాన్	తయారు చేస్తున్నది	విధానంలో ఉంది?	ప్రయోగాలు జరుగుతున్నది ఎవ్వడ?	నిధులు నముకూర్చున్నది
ఎల్లోర్సులు శైల్సులు	పూర్వాన్ లు స్టోర్సులు అందులు కొల్పుకొల్పుతున్నారు.	మూదవ దశ	పొనాన్ ప్రోబ్లూయ్ సంస్థల పర దీస్టోర్ లోలో లోడ్ ప్రైస్టర్	బ్రైం శ్రుతి, సాంగేతిక పరిషత్తు మంత్రిత్వానికి
కలోని బాహు	గ్లోబులు	మూదవ దశ	గ్లోబులు రీస్క్రోటంలో దీపిల్ మెంట్ కంపనీల లింగిల్	గ్లోబులు రీస్క్రోటం అందులు వెలమంలో కంపనీల రమిల్
ఎంఆర్ఎస్ ఏ-1273	ఫోటోలు	మూదవ దశ	బైల్ బ్రెస్టాం లో బాప్లిగ్స్ మార్కెట్ గ్లోబులు	అప్రాప్తికి బార్బీస్, ఎలోపిల్, తిల్లార్టీస్
యిల్ కెవ్ స్టీట్	కాల్ఫోల్ లోపులు	మూదవ దశ	బోగీ ప్రాప్టీస్, స్టోర్స్, బోగీ లోపులు	కొల్సన్ నోట్లో, మార్కెట్ లోని బోగీలు
బెల్కె 1222/కోప్టీస్	ఎంట్రెక్స్ యూస్ ఐప్పెల్ లోపులు, అంట్రెక్స్ లోపులు, ఎంట్రెక్స్ లోపులు, ఎంట్రెక్స్ లోపులు	రెండు/మూదవ దశలు	రెండు/మూదవ దశలు	అప్రాప్తికి బార్బీస్, ఎలోపిల్, తిల్లార్టీస్
టీవీ 162	ప్లాటర్/బయాల్ లిట్	రెండు/మూదవ దశలు	యోగ్రాం, తుర్క అమెరికాని పుట్టుతుచ్చి	ప్లాటర్/బయాల్ లిట్
ఎస్ లీట్ - టీవీ 2373	సోపాస్ట్రీస్	రెండో దశ (2టి)	సోపాస్ట్రీస్	సోపాస్ట్రీస్ బార్బీస్, ఎలోపిల్, మార్కెట్ లోని బోగీలు
అంట్రెక్స్ లోపులు కొల్పులు	అంట్రెక్స్ లోపులు, బాస్కెట్స్ లోపులు, ఎంట్రెక్స్ లోపులు, ఎంట్రెక్స్ లోపులు	రెండం దశ	-	-
బ్లైట్	బ్లైట్ క్రోప్పులు(గ్రాంట్)	రెండో దశ	బ్లైట్ క్రోప్పులు	-
కోల్ఫోల్	బార్బీలోప్స్/బ్లైట్ లోపులు	రెండో దశ	బార్బీలోప్స్ లోపులు	-
ఖార్కటయాల్	అంట్రెక్స్	-	-	-

మున్ 'బోబ్బిలి వీణ'

300 విభాగాలు మన చారిత్రక సంపద

దేశ వీధిశాలీలీ
భారీ దిమాండ్

జయోగ్రాఫికల్

గుర్తుంపుతో దక్కిన

గారవం

ప్రయోగసంపూర్ణ వీణ

ప్ర

నాక్కి

వెళ్ళచూపులు

ఆదివారం 30-8-2020

వధువు కావలెను



ముఖ్యర్ప / M.Tech, NIT/Govt.
ఎంబీబిఎస్ ఇంజనీర్ (ఎస్ఎస్) / 1 Lakh
PM/ 5'9" ఎత్తు / 28 సంగతి ప్రచాపు
వధువు కావలెను. Ph: 99082992105
Email: kcreddy43@gmail.com

K.C. రెడ్డి మ్యారెజ్ బ్యార్జో ట్రై. లీ.

చెంది మ్యారెజ్ బ్యార్జో India, Abroad Matches Fast Settlement: Deals with all regions in A.P. & Telangana (For Reddy's only) Cont: K.C. Reddy Address: 106, A.K Enclave, Phase II, 8-2-350, Road No. 3, Banjara Hills (Near Furniture Mall), Hyderabad. Ph: 9849321309 / 9347807015

Email: kcreddy43@gmail.com

వధువు కావలెను

Reddy/ Bangalore / B.Tech/ MBA /

Business / 30'00'00 Cr / 24'670 Cr *

15'00'00 Cr * 33'59'00' 300 Cr * Cont:

K.C. Reddy, Hyd. Ph: 9849321309

Reddy/ B.Tech/MBA V. Huge Property *

28/5'10'00 Cr * 23'95'00/40' Cr * 25'*

800 Cr * 29'55'10'00 Cr * Cont : K.C.

Reddy, Hyd. Ph: 9849321309/9347807015

Ready/ B.Tech / M/S/HUSA - 35'5'10' / 140

K100 Cr * 28'51'11/230 Cr * 35'5'10'150

Cr * 28'51'10'00 Cr * 28'51'11/200 Cr * Cont:

K.C. Reddy, Hyd. Ph: 9849321309

SC మార్కిటి/ B.Tech / Govt. Jr. Asst.

(ప్రెస్టర్) Dept. / 60,000/- PM/ 5'

ఎత్తు/ 21 సంగతి ప్రచాపు వధువు కావలెను. Ph: 9037978131

ప్రాప్తి దోష / ప్రోఫెసర్/ బి.టెచ్ / ఇంజనీర్ (APCPDCL) / 12 Lakhs

PA/ 5'10" ఎత్తు / 28 సంగతి ప్రచాపు వధువు కావలెను. Ph: 8886957298

[HA-11009]

అప్పిల్ మార్కిటి/ B.Tech / C.Govt.

ప్రెస్టర్ ఇంజనీర్ (APCPDCL) / 12 Lakhs

PA/ 5'10" ఎత్తు / 28 సంగతి ప్రచాపు వధువు కావలెను. Ph: 8886957298

[HA-11009]

అప్పిల్ మార్కిటి/ B.Tech / C.Govt.

ప్రెస్టర్ ఇంజనీర్ (APCPDCL) / 12 Lakhs

PA/ 5'10" ఎత్తు / 28 సంగతి ప్రచాపు వధువు కావలెను. Ph: 8886957298

[HA-11009]

అప్పిల్ మార్కిటి/ B.Tech / C.Govt.

ప్రెస్టర్ ఇంజనీర్ (APCPDCL) / 12 Lakhs

PA/ 5'10" ఎత్తు / 28 సంగతి ప్రచాపు వధువు కావలెను. Ph: 8886957298

[HA-11009]

అప్పిల్ మార్కిటి/ B.Tech / C.Govt.

ప్రెస్టర్ ఇంజనీర్ (APCPDCL) / 12 Lakhs

PA/ 5'10" ఎత్తు / 28 సంగతి ప్రచాపు వధువు కావలెను. Ph: 8886957298

[HA-11009]

అప్పిల్ మార్కిటి/ B.Tech / C.Govt.

ప్రెస్టర్ ఇంజనీర్ (APCPDCL) / 12 Lakhs

PA/ 5'10" ఎత్తు / 28 సంగతి ప్రచాపు వధువు కావలెను. Ph: 8886957298

[HA-11009]

అప్పిల్ మార్కిటి/ B.Tech / C.Govt.

ప్రెస్టర్ ఇంజనీర్ (APCPDCL) / 12 Lakhs

PA/ 5'10" ఎత్తు / 28 సంగతి ప్రచాపు వధువు కావలెను. Ph: 8886957298

[HA-11009]

అప్పిల్ మార్కిటి/ B.Tech / C.Govt.

ప్రెస్టర్ ఇంజనీర్ (APCPDCL) / 12 Lakhs

PA/ 5'10" ఎత్తు / 28 సంగతి ప్రచాపు వధువు కావలెను. Ph: 8886957298

[HA-11009]

అప్పిల్ మార్కిటి/ B.Tech / C.Govt.

ప్రెస్టర్ ఇంజనీర్ (APCPDCL) / 12 Lakhs

PA/ 5'10" ఎత్తు / 28 సంగతి ప్రచాపు వధువు కావలెను. Ph: 8886957298

[HA-11009]

అప్పిల్ మార్కిటి/ B.Tech / C.Govt.

ప్రెస్టర్ ఇంజనీర్ (APCPDCL) / 12 Lakhs

PA/ 5'10" ఎత్తు / 28 సంగతి ప్రచాపు వధువు కావలెను. Ph: 8886957298

[HA-11009]

అప్పిల్ మార్కిటి/ B.Tech / C.Govt.

ప్రెస్టర్ ఇంజనీర్ (APCPDCL) / 12 Lakhs

PA/ 5'10" ఎత్తు / 28 సంగతి ప్రచాపు వధువు కావలెను. Ph: 8886957298

[HA-11009]

అప్పిల్ మార్కిటి/ B.Tech / C.Govt.

ప్రెస్టర్ ఇంజనీర్ (APCPDCL) / 12 Lakhs

PA/ 5'10" ఎత్తు / 28 సంగతి ప్రచాపు వధువు కావలెను. Ph: 8886957298

[HA-11009]

అప్పిల్ మార్కిటి/ B.Tech / C.Govt.

ప్రెస్టర్ ఇంజనీర్ (APCPDCL) / 12 Lakhs

PA/ 5'10" ఎత్తు / 28 సంగతి ప్రచాపు వధువు కావలెను. Ph: 8886957298

[HA-11009]

అప్పిల్ మార్కిటి/ B.Tech / C.Govt.

ప్రెస్టర్ ఇంజనీర్ (APCPDCL) / 12 Lakhs

PA/ 5'10" ఎత్తు / 28 సంగతి ప్రచాపు వధువు కావలెను. Ph: 8886957298

[HA-11009]

అప్పిల్ మార్కిటి/ B.Tech / C.Govt.

ప్రెస్టర్ ఇంజనీర్ (APCPDCL) / 12 Lakhs

PA/ 5'10" ఎత్తు / 28 సంగతి ప్రచాపు వధువు కావలెను. Ph: 8886957298

[HA-11009]

అప్పిల్ మార్కిటి/ B.Tech / C.Govt.

ప్రెస్టర్ ఇంజనీర్ (APCPDCL) / 12 Lakhs

PA/ 5'10" ఎత్తు / 28 సంగతి ప్రచాపు వధువు కావలెను. Ph: 8886957298

[HA-11009]

అప్పిల్ మార్కిటి/ B.Tech / C.Govt.

ప్రెస్టర్ ఇంజనీర్ (APCPDCL) / 12 Lakhs

PA/ 5'10" ఎత్తు / 28 సంగతి ప్రచాపు వధువు కావలెను. Ph: 8886957298

[HA-11009]

అప్పిల్ మార్కిటి/ B.Tech / C.Govt.

ప్రెస్టర్ ఇంజనీర్ (APCPDCL) / 12 Lakhs

PA/ 5'10" ఎత్తు / 28 సంగతి ప్రచాపు వధువు కావలెను. Ph: 8886957298

[HA-11009]

అప్పిల్ మార్కిటి/ B.Tech / C.Govt.

ప్రెస్టర్ ఇంజనీర్ (APCPDCL) / 12 Lakhs

PA/ 5'10" ఎత్తు / 28 సంగతి ప్రచాపు వధువు కావలెను. Ph: 8886957298

[HA-11009]

అప్పిల్ మార్కిటి/ B.Tech / C.Govt.

ప్రెస్టర్ ఇంజనీర్ (APCPDCL) / 12 Lakhs

PA/ 5'10" ఎత్తు / 28 సంగతి ప్రచాపు వధువు కావలెను. Ph: 8886957298

[HA-11009]

</div

