

శనివారం | 7-11-2020

పెట్టిలు: 14

పె (Price) : Rs. 6.50

పంచమి (Volume) : 17

పంచ (Issue) : 117

శ్రీరామాను సంకృతం, దీపాలియం, శర్మమహాను, బంగారక, తిథి మధ్య ఈ 124 రఘవి స్థామి; స్తతు: పుష్టి: ఈ 01 రఘవి పుష్టి: వ్రతం: సా.419-558; దధ్యాంశుర్మ: ఉ.621-751; అప్పుపుపెదియు: శే.7.15 పఠ, ర.211-350; రఘుమం: ఉ.9.00-10.30; సుమారుమం: 621; సుమారుమం: 538 | నిజామాబాద్ సిటీ\*

నిజామాబాద్ సిటీ\*

Nizamabad | Hyderabad | Mahaboobnagar | Vijayawada | Tirupathi | Visakhapatnam | Anantapur | Karimnagar | Tadepalligudem | Warangal | Guntur | Kurnool | Nellore | SriKakulam | Rajahamendravaram | Khammam | Kadapa | Ongole | Nalgonda and Bangalore

**BB NEW**  
SMART MOBILE STORE

ఆన్‌లైన్ కంటే తక్కువ ధరలు\*

ఆన్‌లైన్ కంటే ఎక్కువ ఆఫర్లు

10% EXTRA CASHBACK



ట్రైవోల్టి  
**ధీమరికం**  
ఆఫర్స్

This festive season

#RewardYourself

with a Galaxy device

Get 10% Cashback\*

— + —

50% off\*

Samsung Care+



**SAMSUNG**



Galaxy A71  
8GB + 128GB  
₹32999 మొత్తం ₹29499



Galaxy A51  
8GB + 128GB  
₹29999 మొత్తం ₹24499  
6GB + 128GB  
₹28999 మొత్తం ₹22999



Galaxy A31  
6GB + 128GB  
₹23999 మొత్తం ₹19999



Galaxy A21s  
6GB + 128GB  
₹17499 మొత్తం ₹16999  
6GB + 64GB  
₹16499 మొత్తం ₹15999  
4GB + 64GB  
₹14999 మొత్తం ₹14499

Valid till 17th Nov\*



Galaxy M51  
8GB + 128GB  
₹30999 మొత్తం ₹24999  
6GB + 128GB  
₹28999 మొత్తం ₹22499



Galaxy M31  
8GB + 128GB  
₹21999 మొత్తం ₹18499  
6GB + 64GB  
₹18999 మొత్తం ₹15499



Galaxy M21  
6GB + 128GB  
₹17999 మొత్తం ₹14999  
4GB + 64GB  
₹15999 మొత్తం ₹12499



Galaxy M11  
4GB + 64GB  
₹14999 మొత్తం ₹11499  
3GB + 32GB  
₹12999 మొత్తం ₹9999

Valid till 17th Nov\*



Galaxy M01  
3GB + 32GB  
₹9999 మొత్తం ₹7999



Galaxy M01 Core  
2GB + 32GB  
₹8499 మొత్తం ₹5999  
1GB + 16GB  
₹6999 మొత్తం ₹4999



Galaxy TAB A7  
3GB + 32GB  
₹25999 మొత్తం ₹21999  
Wifi + LTE  
7000mAh



Galaxy TAB A  
2GB + 32GB  
₹12700 మొత్తం ₹11999  
Wifi + LTE

Valid till 17th Nov\*



Eider E1200  
₹1410 మొత్తం ₹1150



Guru FM Plus B110E  
₹1662 మొత్తం ₹1449



Guru Music 2 B310E  
₹1950 మొత్తం ₹1710



METRO B313E  
₹2340 మొత్తం ₹2130







**CINTHOL**  
ALIVE IS AWESOME

**గోది సెట్టులు**

**CINTHOL LIME**  
Refreshing deo soap

**CINTHOL COOL**  
Menthol + Active Deo Fragrance

**సజీవంగా జీవిస్తున్నట్లుగా భావించండి.**  
**AWESOMEగా ఉన్నట్లుగా భావించండి.**  
**తాజాదనంతో**

**99.9%\* GERM PROTECTION**

\*ఎంపిక చేయబడిన స్థిరుల్పన చేయబడిన లేబరేటరీ పరీక్ష ప్రకారం.

**HONDA**

The Power of Dreams

అన కా దేం అపాన

**FLY AGAINST  
THE WIND**

Rajiv Sethu  
Honda Racing India Champion

**THE NEW HORNET 2.0**  
MUSCULAR, SPORTY AND ADVANCED STREET FIGHTER  
WITH A FIERCE POWER DISPLACEMENT.



BOOK ONLINE NOW!

www.honda2wheelersindia.com

**CLICK BOOK RELAX**  
Honda 2Wheeler

GOLDEN UPSIDE DOWN (USD) FRONT FORK

1<sup>st</sup>

IN SEGMENT

AGGRESSIVE TANK DESIGN

LED ALL AROUND

FULLY DIGITAL, LIQUID CRYSTAL METER

KEY ON TANK



Other Honda Shield Products\*\*  
Annual Maintenance Contract  
Road Side Assistance  
Engine Health Assurance

Follow us on  
Facebook | Twitter | YouTube | Instagram

Product shown in the picture may vary from actual product available in the market. Accessories shown in the picture are not part of standard equipment. All features and colours may not be part of all variants. \*\*Conditions apply.

Honda is HONDA



Honda Motorcycle and Scooter India Pvt. Ltd., Registered Office: Commercial Complex II, Sector - 49-50, Golf Course Extension Road, Gurugram - 122018 (Haryana), India; Website: www.honda2wheelersindia.com; Customer Care: customercare@honda2wheelersindia.com

Honda Exclusive Authorized Dealerships: **NIZAMABAD:** Sairam Honda - 243434, 9052116500; **SAI SRK HONDA:** 08462- 239966, 7095911666, **KAMAREDDY:** Sairam Honda - 220034, 9951426969; **BODHAN:** Sairam Honda - 225588, 8886022883; **ARMOOR:** Sairam Honda - 9052416222; **BANASWADA:** Sai Srk Honda - 9908393269; **BHEEMAGAL:** Driva Honda - 08463238888, 9912151515; **PITLAM:** Sai Krishna Honda - 08466-271372, 9949812751; **ADILABAD:** Sree Mahalakshmi Honda - 9010977757; **NIRMAL:** Sree Mahalakshmi Honda - 9010977757; **KHANAPUR:** Sri Ganesh Honda - 9010977757; **BHAINSNA:** Patel Honda - 9010977757.

For Bulk/Institutional enquiries, please write us at: institutionalsales@honda2wheelersindia.com





మన దేశంలో ఒక్కొక్క ప్రాంతానిధి ఒక్కొక్క రుచి. ప్రాదర్శాబాద్ అనగానే జిర్యాలీ గుర్తొచ్చినట్టు.. లక్షో అనగానే కబాబ్లు నీరూలిస్తాయి. వీటిలో పాటు ఇంకాన్ని ప్రేక్ష రుచులు కూడా ఈ ప్రాంతాల సాంతం. అలాంటి నాలుగు నాన్సెజ్ రుచులను బీఫ్‌స్

రెస్టారంట్ ఎగ్జిక్యూటివ్ చెఫ్ విక్రమ్ సింహ మి కోసం అంబిస్టున్నారు..

# నీవు

కుటుంబ కదింబం



## ఆపర్ ఏము రుచించి...

### అవడ్ కీ గలాటీ కబాబ్

కాపలనిని

ముల్న (బోనెలన్) - ఒక్కే, ఉల్లిపాయలు - 20గ్రా, వెల్లులీ పేస్టు - 100గ్రా, సెనాసింధి - పాటుకు పేస్టు - 40గ్రా, గరంమసాలా - 20గ్రా, వీటిపుప్పు - 30గ్రా, వేగించి పుట్టులు పొడి - 25గ్రా, ప్లెచ్ - 75గ్రా, ఉపు - రుచికి తగినంత, లంపంగలు - 10గ్రా, నెయ్యా - 200గ్రామల్, కోటీ కారం - 50గ్రా, కుంకుమపుప్పు - 25గ్రామలు.

తయారీ విధానం

- ❖ మంచులు పుట్టులుగా కగి మీట్ గ్రైండర్లో వేసి మెత్తగా చేసుకోవాలి.
- ❖ తరువాత అందులో వెల్లులీ పేస్టు, పుట్టుల పొడి, గరంమసాలా, తగినంత ఉపు, కుంకుమపుప్పు వేసి బాగా కంపాలి.
- ❖ ఉల్లిపాయ, వీటిపుప్పు పేస్టు చేసి వేయాలి.
- ❖ ఉపులు పచ్చి భోజ్యాలు పేస్టు లంగాల పొడి వేసి బాగా



కుటుంబ్ కుటుంబ్

కలియబెట్టుకోవాలి  
❖ నెయ్యా రాసిన కవర్ కప్పి రెండు గంగల పాటు పట్టున పెట్టుకోవాలి.  
❖ తరువాత మంచుల మిత్రమాన్ని కెఢి కొడ్గా లీసుకుటూ చిన్న చిన్న వడల మాయిలా ఒత్తుకని రెండు మైపుల్ క్రెల్ కాల్చాలి.

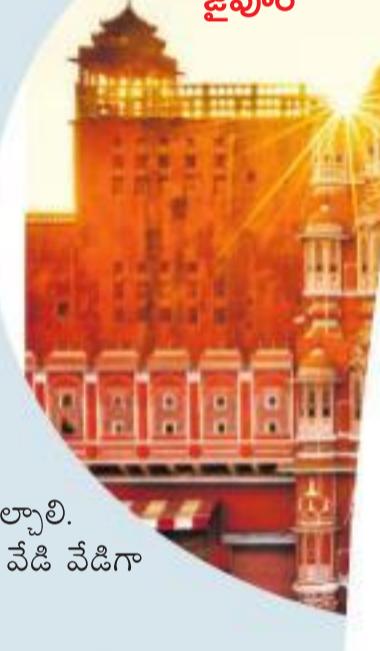
❖ పెర్చున్తో వేడివేగిగా నర్స్ చేసుకోవాలి.

- ❖ కొనెపు వేసిన తరువాత తగిన క్యూబ్స్ వేయాలి. నీరు ఇగిబోయేంత వరకు చిన్నమంచులై ఉండించాలి.
- ❖ ఉపులు కారం, రుప్పు, కోటీ కారం వేసి మిశన్సుకుపును వేగించుకుని దింపాలి.
- ❖ మిత్రమం చల్చాలిన తరువాత జన్మను వేసి కలియబెట్టుకోవాలి.
- ❖ ఈ మిత్రమాన్ని పస్సీ మధులో పెట్టి కెఢి చేసి గుండాపాటు ఉండించాలి.
- ❖ తరువాత బయటకు తీసి ప్రెండ్ కెంట్ అధ్యక్షోవాలి.
- ❖ స్వేచ్ఛ పెనం పెట్టి కొడ్గా నెయ్యా వేసుకుటూ లోర్నీను అన్ని మైపుల్ కాల్చాలి.
- ❖ చివరగా దనియాల పొడి చల్చుకుని వేడి వేగిగా పడ్డించాలి.

పార్టీలో...

క్రోలీలు 293 కార్బోడ్రెట్టు 14గ్రా

ప్లోవ్ 2.97గ్రా



### పనీర్ దమ్ రోల్

కాపలనిని

పస్సీర్ - ఒక్కే, క్యూబ్స్ - ఒక్కే, పచ్చి బాగాలు - 10గ్రా, కారం - 5గ్రా, దనియాల పొడి - 50గ్రా, గరంమసాలా - 5గ్రా, నెయ్యా - 200గ్రా, ఉపు - 10గ్రా, జాన్సు - 250గ్రా, నెయ్యా - 150గ్రామలు.

తయారీ విధానం

- ❖ పనీర్ వేడలూకి ముక్కులుగా కట చేసుకోవాలి.
- ❖ స్వేచ్ఛ పాస్ పెట్టి హున్ వేయాలి. నూనె కాస్ట్ వేడి అయ్యా పచ్చిమిట్లు బఱాలీ వేసి వేగించాలి.

క్రోలీలు 293 కార్బోడ్రెట్టు 14గ్రా

ప్లోవ్ 2.97గ్రా



### అంబైప్పియా ముర్కు

కాపలనిని

బిక్సెం - ఒక్కే, క్యూబ్స్ - ఒక్కే, పచ్చి బాగాలు - 10గ్రా, వెల్లులీ పేస్టు - 10గ్రా, గరంమసాలా - 15గ్రా, కోటీ కారం - 50గ్రా, ఉపు - రుచికి తగినంత.

తయారీ విధానం

- ❖ బిక్సెం పుట్టులుగా కట చేసుకోవాలి.
- ❖ తరువాత పెరుగు, విమ్మురుసం, అల్లంవెల్లులీ పేస్టు, తగినంత ఉపు, శీకరపొడి, గరంమసాలా, కోటీ కారం వేసి ఒక గంగ పాటు

పార్టీలో...

క్రోలీలు 239 ప్లోవ్ 14గ్రా

బ్రోఫ్స్ 27గ్రా

కార్బోడ్రెట్టు 0

- ❖ నూనె - 200 ఎం.ఎల్, ఉల్లిపాయ - 50గ్రా, ఆల్డమెల్లులీ పేస్టు - 15గ్రా, కోటీ కారం - 50గ్రా, ఉపులీ రుచికి తగినంత.
- ❖ బ్రోఫ్స్ ముక్కులు - 50గ్రా, శీకరపొడి - 15గ్రా, పచ్చిమిట్లు - 5గ్రా, దనియాల పొడి - 50గ్రా, గరంమసాలా - 5గ్రా, నెయ్యా - 200గ్రా, ఉపు - 10గ్రా, జాన్సు - 250గ్రా, నెయ్యా - 150గ్రామలు.
- ❖ చివరగా కొనెపు క్యూబ్స్ చేసి వేగించాలి.

తయారీ విధానం

- ❖ చివరగా పుట్టులుగా కట చేసుకోవాలి.
- ❖ తరువాత పెరుగు, విమ్మురుసం, అల్లంవెల్లులీ పేస్టు, తగినంత ఉపు, శీకరపొడి, గరంమసాలా, కోటీ కారం వేసి ఒక గంగ పాటు

విపరగా కొనెపు క్యూబ్స్ గార్ట్ చేసి దింపాలి.

తయారీ విధానం

బిక్సెం పుట్టులుగా కట చేసుకోవాలి.

తయారీ విధానం

బిక్సెం పుట్టులుగా కట చేసుకోవ













