

'జాతికి జల సూభాగ్యం కల్పించన
రోజే నాట అనుమతిన పండగ రోజు'

సత్యమేవ జయతే

సాక్షి

WWW.SAKSHI.COM

పుట్టులు: 10+8+32 పుట్టులు అదివారం అనుషంధం

వెల: ₹ 7.00

సంఖ్య: 13
సంఖ్య: 255

ఆదివారం



MALABAR
GOLD & DIAMONDS

CELEBRATE THE BEAUTY OF LIFE

6-12-2020

SIMULTANEOUSLY PRINTED AT VIJAYAWADA | DB.H | BANGALORE | CHENNAI | HYDERABAD | MUMBAI | ANANTAPUR | GUNTUR | KADAPA | KHAMMAM | KARIMNAGAR | KURNool | MAHABOBNA GAR | MANGALAGIRI | NALGONDA | NELLORE | NIZAMABAD | ONGOLE | RAJAHMUNDY | SRIKULAM | TADEPALLI | GUDEM | TIRUPATHI | VISAKHAPATNAM | WARANGAL



MALABAR
FAIR PRICE
PROMISE

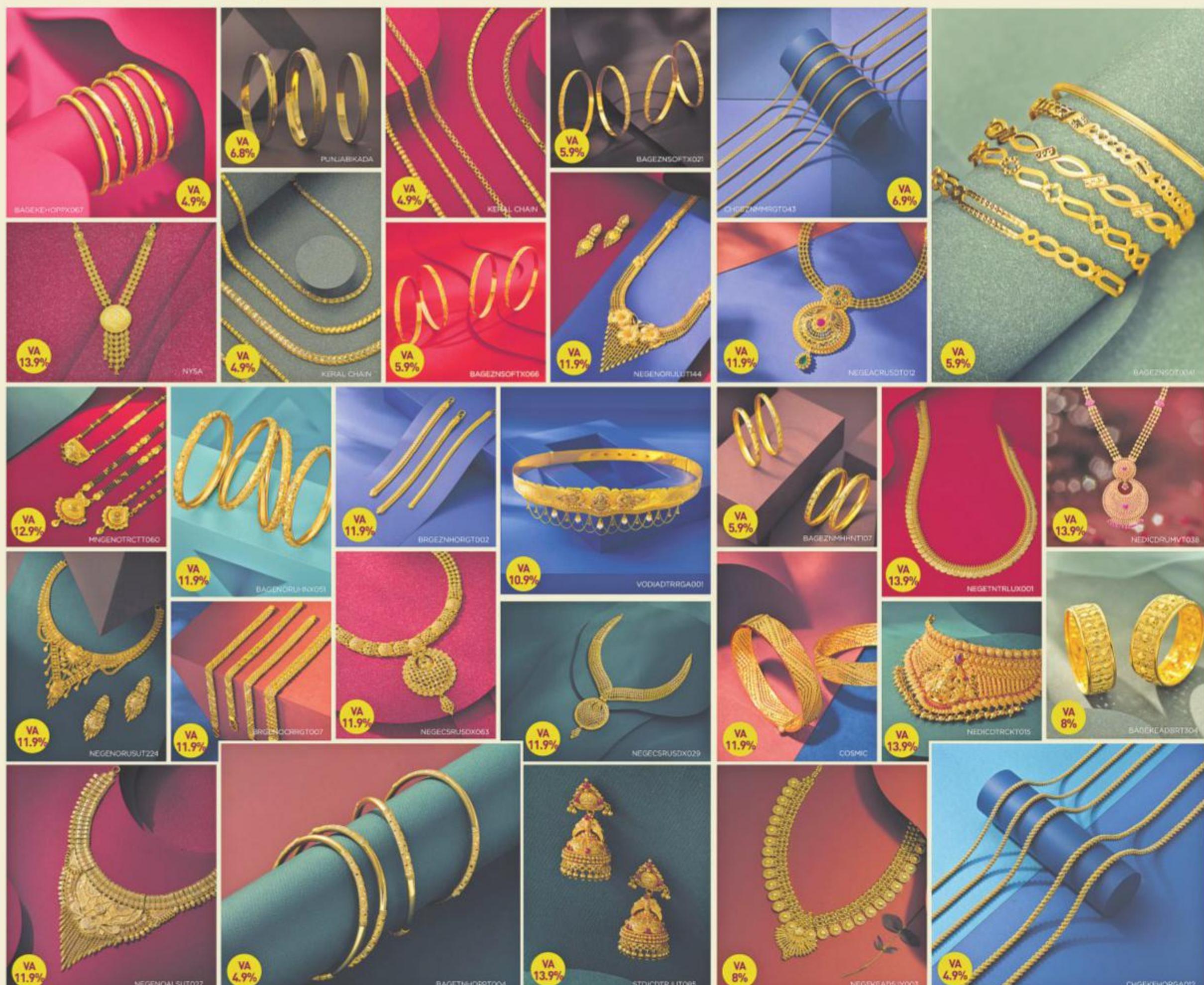
స్వచ్ఛమైన బంగారం, అత్యుత్తమ డిజైన్లు, న్యాయమైన
తరుగు చాల్జీలు. ఇది మలబార్ ఫెయిర్ ప్రైస్ ప్రామిన్.

సాధారణమైన ఆభరణాలకు అతి తక్కువ తరుగు చాల్జీలు.
దిలైన్ పులియు హస్తకళా వైపుల్చుం ఉన్నిపదే దిలైన్ నర్
ఆభరణాలకు న్యాయమైన తరుగు చాల్జీలు. ఇది మలబార్
ఫెయిర్ ప్రైస్ ప్రోఫీల్స్. భారతదేశం అంతటా ఒకే ఉత్తమ ధరకో
బంగారాన్ని అందిస్తూ మరిన్నే అదనపు నీపలు మేళమించి నీ
దఱ్పుకు ఉత్తమ విలువను జోడిస్తుంది మలబార్ గీర్ల్స్ & డ్రెస్మాన్స్
ఇక్కడ బెరసారాలు చెయ్యాల్సిన అవసరమే లేదు.

ONE INDIA
ONE GOLD
RATE

తరుగు చాల్జీలు
4.9% నుండి
మొదలవుతాయి.

10 వాగ్గానాలను మలబార్ సమర్పిస్తోంది.



వివాహ ఆభరణాల కొనుగోళ్లకు ప్రత్యేక ప్రయోజనాలు

మీరు కొనాలనుకున్న బంగారం విలువలో కనీసం **10%** నుండి ముందుగా చెల్లించి
బుక్ చేసుకోండి, భవిష్యత్తులో పెరిగే బంగారం ధరల నుండి లజ్జ పొందండి.

- 1 సంపూర్ణ పారదర్శకత
- 2 జీవితకాలపు నిర్వహణ పోటీ
- 3 బంగారం మార్కెట్‌పై శూన్య
తగ్గింపు
- 4 జ.ఎ.ఎస్ 916 పోల్ మార్కుతో స్వచ్ఛమైన బంగారం
- 5 పరీక్షించబడిన &
ధృవీకరించబడిన పజ్ఞాలు
- 6 బై బ్యాంగ్ గ్యారంతో
- 7 మీ ఆభరణాలకు జీమా
- 8 క్యార్ట్
ఎనలైజర్ సదుపాయం
- 9 బాధ్యతాయుతమైన మూలాల నుండి సేకరించిన బంగారం
- 10 హస్తకళాకారులకు తగిన వేతనాలు, ప్రయోజనాలు పులియు సాకర్యాలు

Call : 1800 5720 916, 040 68138916

INDIA | USA | SINGAPORE | MALAYSIA | UAE | QATAR | KSA | OMAN | KUWAIT | BAHRAIN

అధ్యక్షుని, ఆక్రమీయుని ఆభరణాల శ్రేణి వీక్షించదానికి
పులియు అన్ని కోసాలకి మా వెబ్ సైట్
www.malabargoldanddiamonds.com
నీ సందర్భంపుండి.



MALABAR
GOLD & DIAMONDS

CELEBRATE THE BEAUTY OF LIFE

*Conditions apply

21

చుట్టవ్వ
యువరాణ

సోయ్యలిక వారసత్వ
సంపద పరిశ్రమ శాఖ
వారు 'దేహుడా' అని కుప్ప
కూలిపోయారు. 'ఎంత
రెస్టార్ట్ లేకపోతే ఈ
అమ్మాయి ఇలా తయా
రయి చక్కప్పి గారి
సమాది నిఫ్టము చెగొడు
తుంది!' అని, ఆ పొలోలు
శీసిన పొలోగ్రాఫర్ పై
పొలీన్ కంఠ్యిలంబ్ ఓచిగ్
అర్థస్తు చేయంచారు.
ఇప్పుడు ఇంకోమనిష్ట
కోసం వెతుకుతున్నారు. ఆ
ఇంకో మనిషి సల్క్ మిమ్మీ



కాదు తెండి. అమె ఇహ్వటీ
యువరాజి గారి పోదాలోకి వెళ్లి
పోయారు. అంతగా అమె పిర
మిన్ ఫొరో మూబీ పాపులర్
అయింది! మరి పోలీసులు వెను
కుతున్నది ఎవరికోసం అంటే..
పిరమిన్ ఎంట్లోయి బచరు ఉండే
ఉంటారు కడా.. అమెను.. 'బే
మెడం మీరు ఫొరోలు దిగండి.
ఎవరు అడ్డం పస్తురో చూస్తాను'
అని ప్రైట్రుహించిన వ్యక్తి.. ఆ
వ్యక్తి గారి కోసం పోలీసు జాగి
లాలు 'హ.. హ.. హ.. హ..' మని
నాలుక వేలాడేసి, వాసన చూస్తూ
సెర్పు చేస్తున్నాయి.

సాక్షి వ్యాపార విజయవాడ

25

ఆదివారం || 6-12-2020

డॉ. १०. ११-४-६६०, ४वೀ ಅಂತಹಿನ್ನು, ಸಂಗರಣ ಭವನ, ರಿಡಾಮ್‌ಲ್ಸ್, ಮೈದಾನಾಬಾದ್ - ५०० ००४.

(ii) ఆంగ్ల పోరీలు & ఆంగ్ల దానా మిస్కెన్ సొంత్లు								కొమెన్ బాబు నేపాలు వెచ్చారు.
(టీ) ఫ్లాష్ పోరీలు అధారిం కండ్రెర వెర్కమెన్లు 10HP వెర్కు	20	3.75	kWh	-	-	-	-	10.ఎప్పియార్లు విలారులు క్రమక్రమంగా ప్రారంభించాలి. క్రమక్రమంగా ప్రారంభించాలి. ప్రారంభించాలి.
(ఇ) ప్రథమ / ప్రైవేట్ ఎక్స్పోర్టులు వెర్కమెన్లు	-	-	kVAh	-	7.15	7.15	7.15	ప్రారంభించాలి.
(ఎస్) గ్రామీణ ప్రారంభించాలి.	-	-	kWh/kVAh	-	7.15	-	-	ప్రారంభించాలి.

క్వారట్ బిట్స్ సూప్

పాప కప్పు; క్యారెట్ తరుగు -
 బచ కప్పు; ఉల్లి తరుగు -
 పాప కప్పు; వెన్న - టీ
 సూను; ఉప్పు - తగినంత;
 మిరియాల పొడి - చిట్టికెడు;
 కొర్క్కెర్లు - కొద్దిగా
తయారీ: ● ఒక గిన్నెలో
 రెండు కప్పుల నీళ్ల పొని స్టో
 మీద ఉంచాలి ● ఉల్లి తరుగు,
 క్యారెట్ తరుగు జత చేసి, బాగా
 తలపి మెత్తగా ఉడికించి దింపాలి
 ● వల్లారాజు మిక్కీలో వేసి మెత్తగా
 చేసి, వడకట్టుకోవాలి ● స్టో మీద
 పానీలో వెన్న కలిగాక, టీటీ వేసి
 దోరగా వేయించాలి ● ఒక కప్పు నీళ్లు,
 కొద్దిగా ఉప్పు జత చేసి రెండు నిమ్మాలు ఉడి
 కించాలి ● ఉడికించుకున్న క్యారెట్ రసం, మిరియాల
 పొడి వేసి, బాగా కలియబెట్టి చిక్కులడి వరకు మరిగించి,
 దింపేయాలి ● కొర్క్కెర్లతో అలంకరించి వేడివేడిగా అందించాలి.

సుఖమై

వడండి

ಬಂಗಾರದುಂಡ ಟ್ಲಿಪ್‌ಎಯ ಸೂಕ್ತ

- బంగాళ దుయి - ఒకది; తల్లి తరుగు - వాస్తవ క్షుమి (సన్మూగ రథగాలి); క్యార్బో తరుము - ఒక టీ స్వాగును; మెన్సు - ఒక టీ స్వాగును; పుడీనా తరుగు - కొడ్దిగా; ఉప్పు - రగి నంచర; అజినమోలో - చిట్టికెడు; మిరియాల పొడి - చిట్టికెడు.
- తంయారీ: ● బంగాళ దుయసు సన్మూగ తరుముకోవాలి ●
స్నేహ మీద పానీలో వెన్న వేని కరిగాక, ఉర్లి తరుగు,
బంగాళదుయ తరుము వేని, కొడ్దిగా వేయించాలి
- క్యార్బో తరుము, రెండు ఉప్పుల నీళ్ళ జిత
చేయాలి ● నీళ్ళ మరుగుతుండగా, మిరి
యాల పొడి, అజినమోలో వేని, మరో
మారు బాగా తల్లిపి దింపియాలి
- పుడీనా ఆకులతో అలంక
రించి వేడివేగా అందిం
చాలి.

చికెన్
సూప్

కావలసినపు బోనీలని చికెన్ - పాపు కేట;
పాలకూరు తరుగు - ఒక కప్పు; క్యారోబీ తరుగు -
పాపు కప్పు; బీన్స్ తరుగు - పాపు కప్పు; వెల్లుల్లి
తరుగు - ఒక టీ టీస్పూను; పచిమిర్చి తరుగు - ఒక టీ
సూను; కార్బూషిల్ - ఒక టీ సూన్; సూనె - ఒక టీ సూన్;
ఉప్పు - తినించ; పంచదార - ఒక టీ సూను; మిరియాల
పొడి - చిట్టెడు; అజనమొట్టో - చిట్టెడు; ఉల్కిశాటల
సుగు - ఒక టీ సూను.

తయారి: ● ముందుగా ఒక పాతలో చికెన్ మునిగేలా నీళ్లు పోసి, ఉడికించి పుస్త పెట్టుకోవాలి ● స్నా మీద ప్యాన్లో సూనె వేయ్యాడ.. క్యారబ్, బీన్స్, వెల్లుల్లి, పచ్చిమిర్చి తరుగులను వేసి కొడ్డిగా వేయించాలి ●
చికెన్ ఉడికించిన నీళ్లు, పంచార, ఉప్పు, పాలకూర తయగు, మిరియల పొడి, అంజనమోల్స్ వరుసగా ఉపాసి తర చార ఒకటి వేసి కొడ్డిపోస్తు ఉడికించి దింపేయాలి ● వెచుల్చాచీ బొల్లెలో వేసి చిన్న కొత్తమిర అటలో అలంకరించి, వేడివేడిగా అందిం

కూరలు-పాస్ట్ సూప్

కావలసినప: ఉడికించిన పాస్తా - ఒక క్రము; క్యారట్ ముళ్లు - పాప కప్పు; బీస్ తరుగు - 3 బీస్ స్ట్రోస్సు; ఉల్లి తరుగు - పాప కప్పు; క్యాప్టెకమ్ తరుగు - 2 బీస్ స్ట్రోస్సు; ఉల్లి కడల తరుగు - శ్రీ వీరులు; క్యాప్టెకమ్ తరుగు - పాపి స్టోర్సు; ఉల్లి కడల తరుగు - శ్రీ వీరులు.

తయారి: ● స్నేహితులు వెన్నె వేదయ్యక, కూరగాయ ముక్కలను చేసి, వచ్చి వాసన పోయే పరకు వేయిం చారి ● నాలుగు క్షప్పుల నీట్లు ఇతర చేసి మరుగుతుడగా, పాస్టా, ఉప్పు, మిరియాల పాడి ఇతర చేసి బాగా కలియబడి,



టీ కాఫీలు మామూలే...
చలిలో సూపులు తాగితే
ఆ అనందమే వేరు..
మనకు నచ్చిన
సూపులు చేసుకుని
వేడివేడిగా తాగి
చలికి పొగ పెదదాం.
చలికి వేడి తగిలి
తుర్రున
పొలపోతుంది.



▲ కోర్కె సూప్పు రుచిగా
ఉడాలంటే మరీ ఎక్కువగా
సూపిలిగే చేయకూడదు.

▲ మిరియాలు, క్యార్బు, వెల్లుల్లి,
బిరాగ్ని ఆశ... నీటిని సుగ్గు మాటల్ని కూతల్లో
మూటకట్టి, మెత్తగా దంచి, డానిని సూప్ తయారు చేసేటప్పుడు అలాగే
వేసేస్తే, సూప్ రంగు అందంగా కసినిపుస్తుడి.

▲ బట్టల్లో మిరియాలు, క్యార్బు, ఉల్లి తరుగు, బిరాగ్ని ఆశ
వేసి దోరగా వేగాక, కొడ్డిగా మైదా వేసి దానిని కూడా దోరగా
వేయించి, చల్లారుక కొడ్డిగా సీద పోసి ఉండులు లేచుండా చేసి పడ
కట్టి, ఆ సీటిని పల్పటి సూప్లో పోస్తే సూప్ చిక్కుబడుతుంది.

▲ జైన్ సూప్లలో అజునమోటో, సోయా
సెస్ వంటి పదార్థాలను వాడతారు.
అందుపల్ల ఈ సూప్లోను
తయారు చేసిన పడి నిముషాల
లోపే సర్కు చేయాలి. రెండోసారి

ବିଂଚି, ବେଦିବ୍ରିକ୍ଷା ଅଂଦିନଚାରି.

మూడుకట్ట, వ్యత్పిగా దంచ, దానిని సూచ తయారు చెఱిబుచ్చుదు అలగ
వేసేస్తే, సూచ రంగు ఉండగా కసిచిపుచ్చుది.

- ▲ బట్టలో మిరియాలు, క్యార్బు, ఉల్లి తరుగు, బిర్యానీ ఆచు
వేసి దోరగా వేగాక, కొడ్డిగా మైదా వేసి దానిని కూడా దోరగా
వేయించి, వల్లారక కొడ్డిగా సీరు పోసి ఉండలు లేచుండా చేసి వడ
కట్టి, ఆ సీటిని పల్పటి సూచలో పోస్తే సూచ చిక్కబడుతుంది.
- ▲ షైన్ సూచలలో అజుమొట్టో, సోయా
సేస్ వంటి పదార్థాలను వాడతారు.
అందువల్ల ఈ సూచలను
తయారు చేసిన వధి నిమ్మచౌల
లోపే సర్కో చేయాలి. రంధోసారి