



శనివారం | 24-10-2020

పేజీలు: 16

పె (Price) : Rs. 6.50

పట్టణ (Volume) : 61

సంచిక (Issue) : 190

ANDHRAJYOTHI



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



225+ STORES | TS | AP | TN



No. 1  
MOBILE  
RETAIL CHAIN  
IN AP &  
TELANGANA

# కోట్టె

## రూపాయిల నగాడు

100 లక్షలు - 100 రోజులు - 100 విజేతలు

upto  
**5000+**  
కోట్టె పాయింట్లు

మొబైల్ కొనుగోలు పై

upto  
**10% CASH BACK**

**ASSURED  
GIFTS\***  
ON MOBILE PURCHASE

10-10-2020 TO 17-01-2021

\*T &amp; C Apply

More Benefits than Online

Prices  
same as  
Online+ ₹1 Lakh  
Cash+ upto  
**5000**  
Cash Points

+ Surprise Gift

**0%**  
Down Payment  
Processing Fee  
No Cost EMI



Helpline 1800 123 4578 www.bigcmobiles.com

Buy mobile &amp; Get Lucky draw Coupon + Cash Points + Cash Back + Assured Gift

## NEW ARRIVAL

vivo V20

44MP Eye Autofocus Selfie  
Delight Every Moment4K Selfie Video 64MP Night Camera  
7.38mm Matte Glass Design

Pay 101 & get vivo smartphone  
Up to 20% Cashback on Down Payment  
1EMI CASHBACK  
10% CASHBACK  
+ Surprise Gift

vivo Y 30  
4GB + 128GBZERO  
Down Payment₹14990  
₹13990

Surprise Gift

10%  
CASH BACK

upto  
₹5000 OFF  
+  
Scratch & Win  
Assured Gift  
on all models



NEW ARRIVAL

5%  
CASH BACK

Samsung

A71 | A51 | A31 | A21S

10%  
CASH BACK  
HDFC BANK

10% Cash Back on all A series &amp; M series models

All Branded Accessories Available



Lenovo

Tab M10



₹1999  
worth of  
Flip Pouch  
FREE

₹13990

మొదటి లక్ష్మీ విజేతలు

క్ర.సం.	పేరు	కూప్ నెం.	థిం నెం.
1	జీ. కిరణ్ కుమార్	7376	9246111531
2	ఎ. ఉమా మహేశ్వరరావు	19474	9912257175
3	శ్రీమల సునీత	69254	9652080810
4	ఇ. లోకేస్ట్రో రెడ్డి	51401	9440702278
5	అర్ణ. పులస్స	58769	9550064035
6	రామేష్ కుమార్	7558	6281789002
7	భాస్కర్ రావు	19746	9390721039
8	ఉ. మల్లేశ్వర్ రావు	52572	9502936990
9	పి. గోపి	139201	9182993437















# ఆంధ్రజ్యోతి

# సుఖ

కుటుంబ కరుంబం

ప్రముఖ వీటినీలు

పండుగ వేళ ప్రత్యేక వంటకాలు  
 ఉండాల్చింది. అయితే రాటీనీగా కాకుండా  
 ఈసాంగి వెర్టెలీగా తీపి, కారం కలగలసిన  
 రెసిఫిలను ట్స్టేచ్ చేచ్చాం. గుజరాతీ ఫష్టో,  
 మహరిశ్శు కడాకనీ, కేరళ యెలియప్ప..  
 అలాంటివే. ఇంకెందుకాలస్వంద దసరా  
 రోజున ఇంటిల్లిపాచి ఈ సలకొత్త  
 రుచులను అస్వాచించండి.

శనివారం • 24 అక్టోబర్ 2020

features@andhrajyothy.com

వంటిలు



## దసరా రుచుల ధమాకా!



ఫష్టో

గుజరాతీలు దసరా వండగును ఎంతో భక్తి ప్రశ్నలతో జరుపుకొంటారు. అమ్మారాంకి పష్టో అనే ప్రత్యేక ఘన వండగును దైవించుటానా సమయిస్తారు.

కాపలసినవి

సెనగపిండి - ఒక కప్పు, హాము - పాప బీస్సుస్, నల్లమిరియాలు - 10, పమపు - పాప బీస్సుస్, ఇంగులు - విటిపు, బెకింగ్ సోడా - కొప్పిగా, సూనె - సరిపడా, ఉపు - రుచి తగినంత.

తయారీ విధానం

ఒక పొత్తులో సెనగపిండి లీసుకుని అందులో హాము, దంచిన మిరియాలు, పమపు, ఇంగులు, బెకింగ్ సోడా, తగినంత ఉపు కొప్పిగా పోసి మెత్తలి మిత్రమంలా కలపించి ఒక స్టోవ్ నూనె వేసి కలిపితే మిత్రము మెత్తగా అవశ్యంది. తరువాత ఈ మిత్రమూన్ని అరగంట పాటు పష్టున పెట్టాలి.

❖ ఇప్పుడు మిత్రమూన్ని కొప్పికొప్పిగా థీసుకుంటూ చిన్న బిస్టు ఉండలూగా చేసుకోవాలి.

❖ ఒక్కొండము థీసుకుంటూ చేత్తే వెడల్పుగా బుట్టుకోవాలి. క్రష్ణు ఉండల్పుగా చేసుకుని కళ్ళతో ముక్కలుగా కాకుండా కావాలి.

❖ ఇప్పుడు స్టోవ్ కడాయ పెట్టి నూనె వేడి చేయాలి. నూనె కాస్తు వేడి అయ్యాక పష్టోలు వేసి వేగించు కోపించాలి.

❖ పష్టోలను గుదుపు రంగులోకి మారే పరకు వేగించి, సర్కు చేసుకోవాలి.

### కడాకనీ

ముహోరాటీలు దసరా ప్రశ్నాలని అంతో భక్తి ప్రశ్నలతో జరుపుకొంటారు. అమ్మారాంకి పష్టో అనే ప్రత్యేక ఘన వండగును దైవించుటానా సమయిస్తారు.

కాపలసినవి

ముదా - అరకప్పు, పండగర - మాడు బీస్సుస్, నల్లమిరియాలు - 10, పమపు - పాప బీస్సుస్, ఇంగులు - విటిపు, బెకింగ్ సోడా - కొప్పిగా, సూనె - సరిపడా, ఉపు - రుచి తగినంత.

తయారీ విధానం

ఒక పొత్తులో సెనగపిండి లీసుకుని అందులో హాము, దంచిన మిరియాలు, పమపు, ఇంగులు, బెకింగ్ సోడా, తగినంత ఉపు కొప్పిగా పోసి మెత్తలి మిత్రమంలా కలపించి ఒక స్టోవ్ నూనె వేసి కలిపితే మిత్రము మెత్తగా అవశ్యంది. తరువాత ఈ మిత్రమూన్ని అరగంట పాటు పష్టున పెట్టాలి.

❖ ఇప్పుడు మిత్రమూన్ని కొప్పికొప్పిగా థీసుకుంటూ చిన్న బిస్టు ఉండలూగా చేసుకోవాలి.

❖ ఒక్కొండము థీసుకుంటూ చేత్తే వెడల్పుగా బుట్టుకోవాలి. క్రష్ణు ఉండల్పుగా చేసుకుని కళ్ళతో ముక్కలుగా కాకుండా కావాలి.

❖ ఇప్పుడు స్టోవ్ కడాయ పెట్టి నూనె వేడి చేయాలి. నూనె కాస్తు వేడి అయ్యాక పష్టోలు వేసి వేగించు కోపించాలి.

❖ పష్టోలను గుదుపు రంగులోకి మారే పరకు వేగించి, సర్కు చేసుకోవాలి.

❖ అంతే నేరుఱించే కడాకనీలు రేపే.

ముదా - అరకప్పు, పండగర - మాడు బీస్సుస్, నల్లమిరియాలు - 10, పమపు - పాప బీస్సుస్, ఇంగులు - విటిపు, బెకింగ్ సోడా - కొప్పిగా, సూనె - సరిపడా, ఉపు - రుచి తగినంత.

తయారీ విధానం

ఒక పొత్తులో సెనగపిండి - రెండు కప్పులు, హాము - ఒక బీస్సుస్ సోడా సోడా - కొప్పిగా, సూనె - సరిపడా, ఉపు - రుచి తగినంత.

తయారీ విధానం

ఒక పొత్తులో సెనగపిండి లీసుకుని అందులో హాము, దంచిన మిరియాలు, పమపు, ఇంగులు, బెకింగ్ సోడా, తగినంత ఉపు కొప్పిగా పోసి మెత్తలి మిత్రమంలా కలపించి ఒక స్టోవ్ నూనె వేసి కలిపితే మిత్రము మెత్తగా అవశ్యంది. తరువాత ఈ మిత్రమూన్ని అరగంట పాటు పష్టున పెట్టాలి.

❖ ఇప్పుడు మిత్రమూన్ని కొప్పికొప్పిగా థీసుకుంటూ చిన్న బిస్టు ఉండలూగా చేసుకోవాలి.

❖ ఒక్కొండము థీసుకుంటూ చేత్తే వెడల్పుగా బుట్టుకోవాలి. క్రష్ణు ఉండల్పుగా చేసుకుని కళ్ళతో ముక్కలుగా కాకుండా కావాలి.

❖ ఇప్పుడు స్టోవ్ కడాయ పెట్టి నూనె వేడి చేయాలి. నూనె కాస్తు వేడి అయ్యాక పష్టోలు వేసి వేగించు కోపించాలి.

❖ పష్టోలను గుదుపు రంగులోకి మారే పరకు వేగించి, సర్కు చేసుకోవాలి.

❖ అంతే నేరుఱించే కడాకనీలు రేపే.

ముదా - అరకప్పు, పండగర - మాడు బీస్సుస్, నల్లమిరియాలు - 10, పమపు - పాప బీస్సుస్, ఇంగులు - విటిపు, బెకింగ్ సోడా - కొప్పిగా, సూనె - సరిపడా, ఉపు - రుచి తగినంత.

తయారీ విధానం

ఒక పొత్తులో సెనగపిండి - రెండు కప్పులు, హాము - ఒక బీస్సుస్ సోడా సోడా - కొప్పిగా, సూనె - సరిపడా, ఉపు - రుచి తగినంత.

తయారీ విధానం

ఒక పొత్తులో సెనగపిండి లీసుకుని అందులో హాము, దంచిన మిరియాలు, పమపు, ఇంగులు, బెకింగ్ సోడా, తగినంత ఉపు కొప్పిగా పోసి మెత్తలి మిత్రమంలా కలపించి ఒక స్టోవ్ నూనె వేసి కలిపితే మిత్రము మెత్తగా అవశ్యంది. తరువాత ఈ మిత్రమూన్ని అరగంట పాటు పష్టున పెట్టాలి.

❖ ఇప్పుడు మిత్రమూన్ని కొప్పికొప్పిగా థీసుకుంటూ చిన్న బిస్టు ఉండలూగా చేసుకోవాలి.

❖ ఒక్కొండము థీసుకుంటూ చేత్తే వెడల్పుగా బుట్టుకోవాలి. క్రష్ణు ఉండల్పుగా చేసుకుని కళ్ళతో ముక్కలుగా కాకుండా కావాలి.

❖ ఇప్పుడు స్టోవ్ కడాయ పెట్టి నూనె వేడి చేయాలి. నూనె కాస్తు వేడి అయ్యాక పష్టోలు వేసి వేగించు కోపించాలి.

❖ పష్టోలను గుదుపు రంగులోకి మారే పరకు వేగించి, సర్కు చేసుకోవాలి.

❖ అంతే నేరుఱించే కడాకనీలు రేపే.

ముదా - అరకప్పు, పండగర - మాడు బీస్సుస్, నల్లమిరియాలు - 10



















## బోరబండ దశ మారింది

• కల్యాణాలస్ట్, పొదీ ముబారక్ లభ్యారులకు చెక్కులు అందజేసిన ఎమ్ముచ్చే మాగంటి గోపీనాథ్



బోరబండలో కల్యాణాలస్ట్, పొదీ ముబారక్ చెక్కులు అందజేస్తున్న ఎమ్ముచ్చే మాగంటి గోపీనాథ్, దీప్యాటి మేయం బాయిషిముట్టీన్

**కృష్ణసనగర్, అక్టోబర్ 23 (అంధ్రజ్యోతి):** తీర్మానిస్ ప్రధమ తుమ్మి అదికారం లోక వచ్చిన తర్వాత భోరబండ దశ మారి ఎమ్ముచ్చే మాగంటి గోపీనాథ్ అన్నారు. గంగారాం రాలి సైట్-శైట్లోని ప్రాపసనగర్ జయశంకర్ కమ్మాయిలీ హార్ట్లో ఏర్పాటు చేసిన కార్బూకుమంలో ఆయన ముఖ్యాలిగా పాల్మ్‌స్ట్రోర్. ఈ సందర్భంలో కల్యాణాలస్ట్, పొదీ ముబారక్ ల్యాధికారులు రూ. 10 వేల పంపిణీ చేశారు. నగదు పంపిణీ ప్రత్యేళ బ్యాంకులను నియమించామని, ఖారు అందించి చేసి వ్యాపారాలకు అందజేసిన గీతారాదిక తెలిపారు.

## ఉప కమిషనర్ గీతారాదిక

శ్రీరత్నాబాద్, అక్టోబర్ 23 (అంధ్రజ్యోతి): వరద బాధితులందికి పంచిరం అందుపుట్టి కుమార్ వెంటి గీతారాదిక రాదిక తెలిపారు. పుక్కపారం స్టోనిక కార్పొరేట్ కిల్చి విషయాలలో కీలిసి శ్రీరత్నాబాద్ బాధితులకు రూ. 10 వేల పంపిణీ చేశారు. నగదు పంపిణీ ప్రత్యేళ బ్యాంకులను నియమించామని, ఖారు అందించి చేసి వ్యాపారాలకు అందజేసిన గీతారాదిక తెలిపారు.

## సదుపాయాల కల్పన కృష్ణ

బంజారాపాల్కు, అక్టోబర్ 23 (అంధ్రజ్యోతి): కార్పొరేట్ బాధితుల విజయాలస్ట్ పుక్కపారం పంపిణీ చేశారు.

## రఘుతీనగర్లో..

కృష్ణసనగర్, అక్టోబర్ 23 (అంధ్రజ్యోతి): రఘుతీనగర్ పంచిరం జయశంకర్ కమ్మాయిలీ హార్ట్లో ఏర్పాటు చేసిన కార్బూకుమంలో ఆయన ముఖ్యాలిగా పాల్మ్‌స్ట్రోర్. ఈ సందర్భంలో కల్యాణాలస్ట్, పొదీ ముబారక్ ల్యాధికారులు రూ. 88,09,628 విధిలు చేసి చెక్కారు. నియమిస్తారు. సీఎస్ ప్రీస్‌లో ప్రతిపూతుకూగా చేపట్టాడని ఈ పదకం దోసానికి అధరుంతసౌంధ్యారు. బోరబండలో ప్రజలకు మెరుగైన సదుపాయాల కల్పన కృష్ణ

## ఎగ్రగడ్లో..

ఎగ్రగడ్లో, అక్టోబర్ 23 (అంధ్రజ్యోతి): ఎగ్రగడ్లో దీవిజన్లోని ప్రతపత్తి శిఖాజినగర్ ప్రేమిగార్ తిలితర బాధితులకు పంచిరం వరద బాధితులకు ప్రమాదిస్తాడని ప్రాపసనగర్ జయశంకర్ బాధితులకు పంచిరం వరద బాధితులకు ప్రమాదిస్తాడని చేశారు.

## పుతుపీసిన కొస్తోలో..

పుతుపీసిన కొస్తోలో, అక్టోబర్ 23 (అంధ్రజ్యోతి): రాంగోపాలేపెట్, అక్టోబర్ 23 (అంధ్రజ్యోతి): రాంగోపాలేపెట్ దీవిజన్లోని కాచీ బోల్డో ముఖ్యాలిగ్గేల్లో ఉపరిపుతులకు అర్థక్రమం అందజేసారు. శ్రీప్రాపెట్ బాధితులకు పంచిరం అందజేసారు.

## బాపుసాగర్లో..

బాపుసాగర్లో, అక్టోబర్ 23 (అంధ్రజ్యోతి): రాంగోపాలేపెట్ దీవిజన్లోని కాచీ బోల్డో ముఖ్యాలిగ్గేల్లో ఉపరిపుతులకు అందజేసారు.

## మనంగా బతుకమ్మ వేడుకలు

పంజాగుట్ట, అక్టోబర్ 23 (అంధ్రజ్యోతి): ఇంజన్ జ్యోతి కొస్తోలో సంపుటి అందజేసారు. కార్బూకుమంలో నిష్పూర్ పుతుపీసిన కొస్తోలో ఉపరిపుతులకు అందజేసారు. కార్బూకుమంలో నిష్పూర్ పుతుపీసిన కొస్తోలో ఉపరిపుతులకు అందజేసారు.

## ఎందుకొచ్చిల్లో..

ఎందుకొచ్చిల్లో, అక్టోబర్ 23 (అంధ్రజ్యోతి): ఎందుకొచ్చిల్లో ఉపరిపుతులకు అందజేసారు.

## ఎన్డు నెక్కో రోడ్డుల్లో..

శ్రీరత్నాబాద్, అక్టోబర్ 23 (అంధ్రజ్యోతి): నెక్కో రోడ్డుల్లో ఉపరిపుతులకు అందజేసారు. కార్బూకుమంలో నిష్పూర్ పుతుపీసిన కొస్తోలో ఉపరిపుతులకు అందజేసారు.

## వెంచుకొచ్చిల్లో..

వెంచుకొచ్చిల్లో, అక్టోబర్ 23 (అంధ్రజ్యోతి): వెంచుకొచ్చిల్లో ఉపరిపుతులకు అందజేసారు.

## పుతుకొచ్చిల్లో..

పుతుకొచ్చిల్లో, అక్టోబర్ 23 (అంధ్రజ్యోతి): పుతుకొచ్చిల్లో ఉపరిపుతులకు అందజేసారు.

## పుతుకొచ్చిల్లో కొస్తోలో..

పుతుకొచ్చిల్లో కొస్తోలో, అక్టోబర్ 23 (అంధ్రజ్యోతి): నిష్పూర్ పుతుపీసిన కొస్తోలో ఉపరిపుతులకు అందజేసారు.

## పుతుకొచ్చిల్లో కొస్తోలో..

పుతుకొచ్చిల్లో కొస్తోలో, అక్టోబర్ 23 (అంధ్రజ్యోతి): నిష్పూర్ పుతుపీసిన కొస్తోలో ఉపరిపుతులకు అందజేసారు.

## పుతుకొచ్చిల్లో కొస్తోలో..

పుతుకొచ్చిల్లో కొస్తోలో, అక్టోబర్ 23 (అంధ్రజ్యోతి): నిష్పూర్ పుతుపీసిన కొస్తోలో ఉపరిపుతులకు అందజేసారు.

## పుతుకొచ్చిల్లో కొస్తోలో..

పుతుకొచ్చిల్లో కొస్తోలో, అక్టోబర్ 23 (అంధ్రజ్యోతి): నిష్పూర్ పుతుపీసిన కొస్తోలో ఉపరిపుతులకు అందజేసారు.

## పుతుకొచ్చిల్లో కొస్తోలో..

పుతుకొచ్చిల్లో కొస్తోలో, అక్టోబర్ 23 (అంధ్రజ్యోతి): నిష్పూర్ పుతుపీసిన కొస్తోలో ఉపరిపుతులకు అందజేసారు.

## పుతుకొచ్చిల్లో కొస్తోలో..

పుతుకొచ్చిల్లో కొస్తోలో, అక్టోబర్ 23 (అంధ్రజ్యోతి): నిష్పూర్ పుతుపీసిన కొస్తోలో ఉపరిపుతులకు అందజేసారు.

## పుతుకొచ్చిల్లో కొస్తోలో..

పుతుకొచ్చిల్లో కొస్తోలో, అక్టోబర్ 23 (అంధ్రజ్యోతి): నిష్పూర్ పుతుపీసిన కొస్తోలో ఉపరిపుతులకు అందజేసారు.

## పుతుకొచ్చిల్లో కొస్తోలో..

పుతుకొచ్చిల్లో కొస్తోలో, అక్టోబర్ 23 (అంధ్రజ్యోతి): నిష్పూర్ పుతుపీసిన కొస్తోలో ఉపరిపుతులకు అందజేసారు.

## పుతుకొచ్చిల్లో కొస్తోలో..

పుతుకొచ్చిల్లో కొస్తోలో, అక్టోబర్ 23 (అంధ్రజ్యోతి): నిష్పూర్ పుతుపీసిన కొస్



నాగమయ్యకుంటలో వరద బాధితులను పరామర్శించి ఇబ్బందులు తెలుసుకుంటున్న కేంద్ర హోంశాఖ సహాయ  
మంత్రి జి.కిషనరెడ్డి, బీజేపీ నేతలు, అధికారులు

# నాలాలపై ఆక్రమణాలను తీరులగించాలి: కిషన్ రెడ్డి

**రాంనగర్, అక్షోబర్ 23 (ఆంధ్రజ్యోతి) :** నాలాలపై ఆక్రమణాలు తొలగించి ఇక్కలోకి నీరు రాకుండా చర్యలు తీసుకోవాలని జీహెచ్ ఎంసీ అధికారులకు కేంద్ర హోంశాఖ సహాయ మంత్రి జి.కిషన్‌రెడ్డి సూచించారు. ముఖీరాబాద్ నియోజకవర్గం అడిక్షెమెట్ డివిజన్లలోని నాగమయ్యకుంట బస్టేలో వరదముంపునకు గురైన ప్రాంతంలో జీహెచ్ ఎంసీ సర్క్యూల్ 15 డిఎంసీ ఉమాప్రకాష్, ముఖీ రాబాద్ తహానీల్లార్ జానకి ఇతర అధికారులతో కలిసి కేంద్ర మంత్రి జి.కిషన్‌రెడ్డి పర్యాచించారు. ఈ సందర్భంగా వరద భాదితుల సమస్యలను ఆయన తెలుసుకున్నారు. అనంతరం జి.కిషన్‌రెడ్డి మాట్లాడుతూ నగరంలోని నాలాలను ఆక్రమిస్తే ఊపేక్షించేది లేదన్నారు. నాగమయ్యకుంట బస్టేలో తూముల వెడల్పు, నాలా విస్తీర్ణం, నాలా ప్రహరీ ఎత్తు పెంచడం, వీఎస్టీ ప్రధాన రోడ్డు కింద భూగర్భ ట్రైనేజీల నుంచి వర్షం నీరు సాఫీగా వెళ్లిందుకు పటిష్టమైన చర్యలు చేపట్టాలన్నారు. ఇందుకు సంబంధించిన సాంకేతిక విధానం ప్రస్తుతం జీహెచ్ ఎంసీ పరిధిలో అందుబాటులో లేదన్నారు. కొత్త టెక్నాలజీతో భూగర్భ ట్రైనేజీ వరదనీరు తొలగించేందుకు ప్రణాళికలను రూపొందించాలని ఆయన అధికారులను ఆదేశించారు. వరద ముంపునకు గురై ఆర్థికంగా బాగా చిత్తికి పోయిన తమకు రాష్ట్ర ప్రభుత్వం అందించే రూ. 10 వేల సహాయం అందడం లేదని ఇంటి యజమానులే తీసుకుంటున్నారని నాగమయ్యకుంటలోని పేదలు పలువురు కిషన్‌రెడ్డి దృష్టికి తీసుకొచ్చారు. వరద ముంపునకు గురైన అందరికీ సహాయం అందేలా చర్యలు తీసుకోవాలని అధికారులను ఆయన ఆదేశించారు. ముంపునకు గురైన పల్లెలు, పట్టణాల్లో కేంద్ర బృందం నష్టం తీరును పరిశీలిస్తోందన్నారు. ఈ కార్యక్రమంలో బీజేపీ జిల్లా అధ్యక్షుడు శ్యాంసుందర్ గౌడ్, మాజీ కార్బోర్ టర్ సి.సునీతాప్రకాష్‌గౌడ్, బీజేపీ సీనియర్ నేతులు సి.ప్రకాష్‌గౌడ్, కె.మాధవ్, రమేష్‌రాం, బోట్టు శ్రీనివాస్, కాండిన్య ప్రసాద్, జి.సురేష్‌గౌడ్, లక్ష్మణ్‌నేత, నాగమయ్యకుంట బస్టీ అధ్యక్షుడు సాయిలు పొలొవారు.



లోయర్ ట్యూంక్ బండ్ డీబీఆర్ మిల్ యూపీపొచ్ నీలో ఎన్సపీపొచ్ వో దాక్టర్లు పద్మజ, దీప్తి, యూపీపొచ్ నీ వైద్యులు, ఎన్వెంలు, ఆశావర్గర్లు బతుకమ్మ వేదుకల్లో పాల్గొన్నారు.

-ಕವಾಡಿಗೂಡ, ಅಂಡ್ರಜ್ಯೋತಿ



మురా గౌప్యాల్  
ఎమ్మెల్స్, ముఖ్యరాబడ

డి. సాయిన్  
కంటోన్మార్క్ ఎమ్పుల్స్

**తెలంగాణ  
ఆడపడుచులకు  
బతుకమ్మ పండుగ,  
ముబాకాంకలు**

జి.లాస్యనందత  
ఇగ్రా గేట్‌ర్-కొడిగ్రాడ

**తెలంగాణ రాష్ట్ర సమితి-కవాడిగూడ డివిజన్, ముఖ్యరాబాద్ నియోజకవర్గం**



బతుకమ్మ మరియు విజయ దశమి నుభాకాంక్షలు

ఆందశ్శీతికి 18వ వారికోత్తవ సుబాకాంకలు



అంబర్పేట  
నియోజకవర్గం  
ప్రజలకు బతుకమ్మ  
దసరా, దీపావళి  
శుభాకాంక్షలు

# కె. పద్మావతి రెడ్డి

బాగ్ అంబర్ పేట డివిజన్ టి.ఆర్.ఎస్. పాలీ నాయకులు, కార్ర.కరులు



# కంటోన్మెంటుకు రూ.90కోట్ల నిధులు హేతువులు-సాపి

# కేంద్ర కవిటీకి బోర్డు మాజీ ఉపాధ్యక్షుడు రామకృష్ణ వినతి

సికింద్రాబాద్, అట్లోబరు 23  
(ఆంధ్రజ్యోతి): కంటోన్మెంట్‌కు  
90కోట్ల నిధులు విడుదల చేయాలని  
కేంద్ర అధ్యయన కమిటీని కంటో  
నైంట్ బోర్డు మాజీ ఉపాధ్యక్షుడు  
రామకృష్ణ కోరారు. శుక్రవారం నగరా  
నికి వచ్చిన కేంద్ర అధ్యయన కమిటీ  
బృందాన్ని కలిసి ఆయన వినతిపత్రం  
సమర్పించారు. ఇటీవల కురిసిన భారీ  
వర్షాలతో కంటోనైంట్ పరిధిలోని  
పలు కాలనీలు, బస్టీలు ముంపునకు  
గురయ్యానని, దీంతో తీవ్ర నష్టం వాటి  
ల్లిందని వెంటనే 90కోట్ల నిధులను  
మంజూరు చేయాలని సూచించారు.  
ఈక వేళ రాష్ట్రప్రభుత్వానికి ఈ నిధులు  
పంపిస్తే అవి కంటోనైంట్ బోర్డుకు  
వెంటనే ఇవ్వాలని ఆదేశాలు జారీ  
చేయాలని కేంద్ర అధ్యయన బృందా  
నికి విజిష్టి చేశారు.









