

ఐంత్రజ్యోతి

ANDHRAJYOTHI

వనివారం | 16-1-2021

పేజీల: 14

వెల (Price) : Rs. 6.50 | పంచుల (Volume) : 61

సంఖిక (Issue) : 271

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

కరోనా అంతానికి ఆరంభం

- ప్రపంచంలోనే అతి పెద్ద టీకా కార్బూకుమం
- వర్షపత్రగా ప్రారంభించమన్న ప్రధాని మౌద్దీ
- దేశ్యప్రంగా 3,006 కేంద్రాల అనుసంధానం
- ఒక్క కేంద్రంలో రోజుకు 100 మందికి టీకా

గ్రహణములు, పాలిచ్చే తల్లులకు వద్దు

- ఆపోర, జెపథ అల్లులు ఉన్నారికీ ఇవ్వాడ్యు
- కావిడ్ టీకా ఇచ్చాక ఇతర టీకాలు ఇప్పాలంపే రెండు వారాల వ్యవధి త్వరిసినరి
- రాష్ట్రాలకు కేంద్ర ప్రభుత్వం మార్గదర్శకాలు



కేంగ్ కోరి ఆప్సుతీలో కరోనా టీకా కార్బూకుమ ఏర్పాటును పరిశీలిస్తున్న అధికారులు

నేటి నుంచే టీకా

తొలి రోజు 140 కేంద్రాల్లో.. దశలవారీగా 1213 కేంద్రాల్లో!

రాష్ట్రంలో ప్రతి కేంద్రంలో 30 మందికి మాత్రమే టీకా కొనిసిన నొమాదు చేసుకున్నారు 3.15 లక్ష మంది దుష్టభాషాలు కనఫించన వారి చికిత్సకు 57 అస్తులు టీకా కార్బూకుమం కొనిసిన పిస్తు ఏర్పాటు చేసున దైర్చు కాబి గాంధీలీ టీకా తీసుకున్నిసున్న మంత్రి ఈశటల రాజీందర్ నార్సింగ్, గాంధీ పాలిశర్ధకాల్యుకులతో మౌద్దీ మాటలామంత లభ్యారులకు సందేశాలు.. టీకా తీసుకుంటే వేలిపై సిరా నెమ్ములో వ్యాసినేఫ్స్ ప్రారంభించునానికి గవర్నర్ తమిళసై తిలకసగర్లో టీకా కార్బూకుమాన్ని ప్రారంభించసన్న కెట్టిం భయాందీశనలు వద్దు.. నొను టీకా తీసుకుంటా: ఈశటల

ప్రొదురాబాద్, జనవరి 15 (అంద్రాట్టు): దాదాపు ఏడాగికా నేపులు పట్టించిన్నిస్తు కూడా మహమ్మా రిష్టు సిస్టమున పోర్చుం శివిలారం ప్రొరటబిం కాస్టాది సిస్టముని పంచుగ అయిపోగానే.. దేవ్హృ పుంగా కొవిడ్ టీకా పంచుగ మొదలుపుతోంది!! ఇని వారం ఉదయం 10.30 గంగలకు దేవ్హృపుంగా కొవిడ్ టీకా కార్బూకుమాన్ని బారత ప్రధాని నేంద్ర మౌద్దీ వీధియా కాస్టార్చెస్ ద్వారా లంపనగా ప్రొరటబించయార్ట రాప్టర్లో.. వైర్ అర్గ్ శాఖ మంత్రి ఈశటల రాజీందర్ నికింద్రాజాదోసి గాంధీ అస్సుల్లో ప్రారంభిస్తారు. అంతరం రాప్ట్ర్యూ ప్రొంగం అప్పుతుంది. తొలి తెలుగు 139 కేంద్రాలోనే టీకా కార్బూకుమం నీపుల్లామని ప్రభావంలు అనుకున్నట్టి.. ఇమ్ములో

మిగతా 11 పేజీలో...

వ్యాక్సిన్ స్వచ్ఛందమే

రెండు టీకాలూ సురక్షితం.. ద్వష్టాచారం వద్దు కొవాగ్నిన్ తీసుకుంటే వారం పాటు పలశీలనలో! నేను ఆ టీకానే తీసుకుంటాను: డీపాచ్ గడల నా ఆరేళ్ మనవడిపైనా ప్రమోగానికి సిద్ధం కొవాగ్నిపై భారతీ బయాట్ అభినేత మాట

31న పల్నపోలియో

కర్తాటకలో ప్మార ప్రమాదం

11 మంది దుర్ఘటం

మృతుల్లో 10 మంది మహిళలు

గోవాకు బయల్లేని మిత్ర బ్యాండం

మినీ బస్సుమ ఢీకొట్టిన టిప్పర్

ఆ సమయంలో బస్సులో 16మంది



సుఖముష్టులున బస్సుమ క్రెన్టో తాలిస్తున్న దృశ్యం

ప్రారూపాద్ సిటీ

OFFICIALLY THE SAFEST CHICKEN IN TOWN.

GOVT. LAB VERIFIED
FREE OF BIRD-FLU

2kg CHICKEN CURRY CUT ₹375

Apart from our regular 100+ internal quality checks, we've gone the extra mile to get our Chicken tested for Bird Flu by a Govt. approved lab, just to be doubly sure. So that you can rest assured that you're making a 100% safe choice for you and your family.

Goat ₹325/500g	Boneless Baasa Fillet Bangda/ Mackerel ₹225/500g	Lamb ₹125/500g
-------------------	--	-------------------

Order online at: freshtohome.com HOME DELIVERY ☎ 1800 313 3302

కలెక్టర్ ట్రెక్ పరిష్కారించాలి



భూ వివాదాల పరిష్కారమంతా వారి చేతిలోనే.. తపాసీల్దార్ లభికారాలస్తు కలెక్టర్ ట్రెక్ బట్టి

వివాదాల పాఠానికి మార్గదర్శకాలు

వివాదాల పరిష్కారానికి మార్గదర్శకాలు విడుదల

ప్రోకెట్ టీర్పు మేర్కె సాధాప్రాణమాల క్రమబద్ధికరణ

టీకా అందులు విరాళం..

కాంగ్రెస్ మధురలకు కూడా

కాంగ్రెస్ మధురలక

సేమాళ్ల
అనగానే పాయిసం గుర్తొ
స్తుంభ. కానీ సేమాళ్లతో
నోరూలంచే ఉష్ణా దీశలు కూడా
చేసుకోవచ్చు. రాగి సేమాళ్ల, తెమన్
వెళ్లస్థే వంటి రెసిఫీలు బైక్సాస్టోలో
తినడానికి బాగుంటాయి. కొత్త రుచులు
అస్సులించాలంచే ఈ వంటకాలను
ప్రయత్నించండి.



సేమాళ్ల దీశ

కావలసిని

సేమాళ్ల (వెగించినది) - అరక్కు, ఉప్పు రఘ్వు - బకస్టిన్సర్ బెబుల్స్మూన్, బియ్యుఫీండ్స్
- అర క్రప్పు, పెరగు - పొవ కప్పు, ఉప్పు - తగినంత, ఉలిపాయ - ఒకటి, పచ్చిమిర్చి -
రెండు, కరివెపాయ - రెండు రెండులు, కూరెల్ - ఒకటి, విష్ణువు - ఒకటి, కొత్త
- పత్తి.

ఎంచు... వెల్పస్త్ర!

సేమాళ్ల ఉపాయాలు

వంటెలు

తెమన్ వెళ్లస్థే

కావలసిని

సేమాళ్ల - రెండు బెబుల్స్మూన్, ఉంగువ - అర తీస్మాన్, ఉప్పు - తగినంత, పంజదార - అర తీస్మాన్, పుసుపు - అర తీస్మాన్, బియ్యువు - అర లీప్స్ట్రోన్, పుసుపు - అర లీప్స్ట్రోన్, జీలక్రడ - ఒక లీప్స్ట్రోన్, నూనె - సిపిపాయ - అర లీప్స్ట్రోన్, పుసుపు - అర లీప్స్ట్రోన్, నూనె - సిపిపాయ - అర లీప్స్ట్రోన్.

పేస్టు కేసం : ఉల్లిపాయ-ఉల్లిపాయ, సొంపు - లీప్స్ట్రోన్, పుసుపు - అర లీప్స్ట్రోన్, నూనె - సిపిపాయ - అర లీప్స్ట్రోన్.

కావలసిని

■ ముండుగా స్వంపై పాన్ పెట్టి కొద్దిగా నూనె వేసి ఉల్లిపాయ, సొంపు, పుసుపు అల్లం, పెల్లుల్లి రెప్పులు వేసి వెగించిన చాలి, తలారిల తరువాత మిక్కిలో వేసి పేర్పులు చేసుకోవాలి.

■ అదే పానోలో పుస్తి కొద్దిగా నూనె వేసి అయ్యాక జీలక్రడ ఉల్లిపాయలు వేసి వెగించాలి. తరువాత పుసుపు, గంగంపూలా, డినియాల పొడి, మిర్చి పుసుపు అల్లం వేసి వెగించాలి.

■ ఇప్పుడు సిధ్మం చేసి ఉల్లిపాయ పుసుపు అల్లం వేగించాలి.

■ నీళ్ల పుసుపును సమయంలో సేమాళ్ల వేయాలి. సేమాళ్ల ఉడి కేంత పరచు ఉంచి, కొత్తమిర్చ గార్లు చేసి దినపాలి.

కావలసిని

■ ముండుగా కొబ్బరి తలము, పుసుపు, అవాలను మిక్కీలో వేసి పేస్సులా వేసుకోవాలి.

■ స్వంపై పాన్ పెట్టి కొద్దిగా నూనె వేసి ఆయాలు, సెనగపురు, మిన పుసుపు, వెరుసెనగు కరివెపాటు వేసి వెగించిన చాలి, తలారిల తరువాత సిధ్మం వేసి పెల్లుల్లు కొబ్బరి సేపు వేయాలి.

■ ఇప్పుడు సేమాళ్ల వేసి కొద్దిగా ఉప్పు, పంజదార వేసి కలపాలి. మిర్చిమంట్లు రెండు నిమిషాలు వేసి వెగించాలి.

■ తరువాత కొబ్బరినానె, కొబ్బరి తలము, నిమ్మ రసం, కొబ్బరి వేసి కలపాలి. కానీపు వేగిన తరువాత దిని సర్పు వేసుకోవాలి.

■ పేస్టు కేసం : కొబ్బరి తలము - అర కప్పు, ఉప్పు - మాడు, అవాలు - అర లీప్స్ట్రోన్.

■ పుసుపు ఉప్పు - అర కప్పు ఉప్పు అల్లం వేగించాలి.

■ నీళ్ల పుసుపును సమయంలో సేమాళ్ల వేయాలి. సేమాళ్ల ఉడి కేంత పరచు ఉంచి, కొత్తమిర్చ గార్లు చేసి దినపాలి.

■ ఇప్పుడు ఉప్పుల్లి ఉప్పుల్లి అల్లం వేగించాలి.

■ చివరగా కొత్తమిర్చ వేసుకుని, నిమ్మ రసం పిండి సర్పు వేసుకోవాలి.

■ ఆల్లం ముక్కు, పుసుపు అల్లం వేగించాలి.

■ ఇప్పుడు పచ్చిబురాజీలు, కూరెల్ ముక్కులు, కొత్తమిర్చిల్ దీప్పు వేసి కలపాలి.

■ పసుపు, కొద్దిగా ఉప్పు వేసి మరికానేలు ఉడికించాలి. తరువాత సేమాళ్ల వేగిని వెగించాలి.

■ చివరగా ఆల్లం ముక్కులు వేగించాలి.

■ ఆల్లం ముక్కు, పుసుపు అల్లం వేగించాలి.

■ ఇప్పుడు పుసుపు ఉప్పుల్లి ఉప్పుల్లి అల్లం వేగించాలి.

■ చివరగా పెరుగు వేసి కలపాలి. వెగించి వెగించాలు, జీడిపుస్త్రులు వేగించాలి.

■ ఆల్లం ముక్కులు ఉప్పుల్లి ఉప్పుల్లి అల్లం వేగించాలి.

■ ఇప్పుడు ఉప్పుల్లి ఉప్పుల్లి అల్లం వేగించాలి.

■ చివరగా పెరుగు వేసి కలపాలి. వెగించి వెగించాలు, జీడిపుస్త్రులు వేగించాలి.

■ ఆల్లం ముక్కులు ఉప్పుల్లి ఉప్పుల్లి అల్లం వేగించాలి.

■ ఇప్పుడు ఉప్పుల్లి ఉప్పుల్లి అల్లం వేగించాలి.

■ చివరగా పెరుగు వేసి కలపాలి. వెగించి వెగించాలు, జీడిపుస్త్రులు వేగించాలి.

■ ఆల్లం ముక్కులు ఉప్పుల్లి ఉప్పుల్లి అల్లం వేగించాలి.

■ ఇప్పుడు ఉప్పుల్లి ఉప్పుల్లి అల్లం వేగించాలి.

■ చివరగా పెరుగు వేసి కలపాలి. వెగించి వెగించాలు, జీడిపుస్త్రులు వేగించాలి.

■ ఆల్లం ముక్కులు ఉప్పుల్లి ఉప్పుల్లి అల్లం వేగించాలి.

■ ఇప్పుడు ఉప్పుల్లి ఉప్పుల్లి అల్లం వేగించాలి.

■ చివరగా పెరుగు వేసి కలపాలి. వెగించి వెగించాలు, జీడిపుస్త్రులు వేగించాలి.

■ ఆల్లం ముక్కులు ఉప్పుల్లి ఉప్పుల్లి అల్లం వేగించాలి.

■ ఇప్పుడు ఉప్పుల్లి ఉప్పుల్లి అల్లం వేగించాలి.

■ చివరగా పెరుగు వేసి కలపాలి. వెగించి వెగించాలు, జీడిపుస్త్రులు వేగించాలి.

■ ఆల్లం ముక్కులు ఉప్పుల్లి ఉప్పుల్లి అల్లం వేగించాలి.

■ ఇప్పుడు ఉప్పుల్లి ఉప్పుల్లి అల్లం వేగించాలి.

■ చివరగా పెరుగు వేసి కలపాలి. వెగించి వెగించాలు, జీడిపుస్త్రులు వేగించాలి.

■ ఆల్లం ముక్కులు ఉప్పుల్లి ఉప్పుల్లి అల్లం వేగించాలి.

■ ఇప్పుడు ఉప్పుల్లి ఉప్పుల్లి అల్లం వేగించాలి.

■ చివరగా పెరుగు వేసి కలపాలి. వెగించి వెగించాలు, జీడిపుస్త్రులు వేగించాలి.

■ ఆల్లం ముక్కులు ఉప్ప



