

వంటెల్లు

పాప్కార్బ్
క్యూలీఫ్లవర్

కావల సిని:
మండార - 4 టీ
స్పూను: ఉన్న - 1 టీ
స్పూను: కారం - 1 టీ
స్పూను: మహిష - 1 టీ
స్పూను: అర్చి పాడి -
లర్ టీ స్పూను: వెల్లు పాడి -
లర్ టీ స్పూను: క్యూలీఫ్లవర్ -
చిన్న పప్పు:
చుట్టగి ట్రై - రగి
సుంత: (ఎందో పదా
రాటు సూప్ మార్కెట్లో
కాలీలో కాని దొరు
అయి):
తయారీ: • ముండూ అవె
ను 400 దిగ్గిల పారెంటీల్
దగ్గర వేడి నేపోలో లాలి • చేకింగ్
షిల్ఫ్ మీద అల్యూమైన
పాప్ టెచ్ మీదుగా బెంగాలో పాప్తులో మండార, ఉన్న,
కారం, మహిష, అర్చి పాడి, వెల్లు పాడి వేడి బాగా
కుపాలి • క్యూలీఫ్లవర్ చిన్న పిన్కె ముఖ్యాలు
రణి వేడి స్పూనోలో శుఫుంగా కటి - తడిపోయి వరకు
స్పూనోలో పుట్టుగా క్యూలీఫ్లవర్ • కేరింగ్ షిల్ఫ్ మీద క్యూలీఫ్లవర్
రఘు గప్పుగా పరాలి • క్రైప్పి ట్రై క్యూలీఫ్లవర్ మీద వేడి క్యూలీఫ్లవర్
మీద వేడి క్యూలీఫ్లవర్ చేయాలి • కలిపి ఉపమన్ మసా
సాంగు వేడి మీద పట్టాలి • సమాయ 30 నిమిషాలు
అందోలో ఉంచి టీ వేడిమెడిగా అందించాలి.

ఆలూ
గోబ్



- నీరుపా: డా. బైజయంతి పురాణపండ

క్యూలీఫ్లవర్
ఆవకాయ

కావల సిని: క్యూలీఫ్లవర్ రఘు - మూడు క్రూపులు; అలూ - ఒకటి
స్పూను టీ స్పూను: మెల్లులు - అర్చి పాడి స్పూను: నిమ్మిరుం - 2
టీపులు టీ స్పూను: కారం - 100 గ్రా.: నుమ్మిపుష్టు సూనె - పాప్ కేపి;
మహిష - పాప్ టీ స్పూను: ఉన్న - క్రిస్టల్ రెబ్బులు - 10.
తయారీ: • కావల సిని క్యూలీఫ్లవర్ రఘును సుమారు పది నిమిషాలు
ఉండా, స్పూను పడకపూలి • తడి సుఫ్గా పీచుపరట క్యూలీఫ్లవర్ సీలు అర
చెప్పాలి • బాంలోలో సూనె పీచ్ కారం. క్యూలీఫ్లవర్ రఘు వేడి స్పూను మంట
మీద సుమారు ఉండ నిమిషాలు వేయాలి. సూనె సీలించును ఉండాలి (సూనె
లోనే ఉండిని ముక్కులు మెళ్ళుచేయాలా) • బాంలోలో సూనె ఉండం
అందులు వేయాలి. క్రిస్టల్ పాడి వేడి బాగా కలపాలి • ఆలూను ఎండ
చెప్పి, మీల్సోలో వేయాలి • అందులు పాడి వేయాలి • పెద్ద పాప్తులో క్యూలీఫ్లవర్ ముక్కులు,
పచ్చన ఉంటి సూనె వేడి కొల్పాలి • అప్పాడి, మెల్లు పాడి, కారం, ఉన్న.
పచ్చు, మెర్గా వేడి వేయాలి • కిలోలిని పిల్లు నిమిషాలు ఉండాలి (ప్రైస్ లోటిలే నీల రోఱల పరట
నిల్చు ఉండుటి • ఏపియా ఉంటి 15 రోఱల మార్పులు నిల్చు ఉంటింది) • వేడిమెడి
అందులో, కమ్మి నెయ్యులో క్యూలీఫ్లవర్ అవకాయ అందిస్తే రుచిగా ఉంటంది.

ఉల్లిపాయ
క్యూలీఫ్లవర్
సూప్



కావల సిని: క్యూలీఫ్లవర్ - 1
(మీదియం సైడ్స్); శిల్ఫ్ పాప్ - 3
సెమ్ములు: ప్రైస్ లోటిలో క్యూలీఫ్లవర్ - 1 టీపులు

స్పూను: మిరియాలు - 1 టీ

స్పూను: ఉన్న - 1 టీ

స్పూను: మహిష - 1 టీ

స్పూను: అర్చి పాడి - 1 టీ

స్పూను: ఉన్న - 1 టీ

స్పూను: అల్యూమైన - 1 టీ

