

ನಾಗಾರ್ಯ

31వ పుట్టినరోజు జరుపుకున్నా!



“శైవారం 31వ పుట్టినిరోజు జరుపుకున్నాను” అని సరదాగా అన్నారు నాగార్జున. బర్త్డె సందర్భంగా నాగీ మాటలు ఉన్నాయి - “నాకు శుబ్రాంఖ్యుల చెప్పిన అభిమానులకు, స్నేహాత్మలకు దన్యావాదాలు. ఏదున్నర నెలల తర్వాత మళ్ళీ ఘాటింగ్ చేయబోతున్నాము ‘బిగ్ బాన్ సీజన్ 4’ ఘాటింగ్ స్టోర్ చేయబోతున్నాము. గత ఏడాది సీజన్ 3ని భాగా అదరించారు. బిగ్ బాన్ 4వి కూడా అదరిస్తారని అశిష్టున్నాను” అన్నారు. ఇక నాగార్జున హీరోగా నటిస్తున్న రాజు చిత్రం ‘వైల్ డాగ్ రెండో లుక్సీ బర్త్డె సందర్భంగా విడుదల చేసారు. అహించోర సోల్స్ ల్యూ దర్శకత్వంలో మ్యాట్స్

ఎంబర్లడ్రిమేంట్
 బ్యానర్బై నిరంజన రెడ్డి, అన్నేష్ రెడ్డి నిర్మిస్తు
 న్నారు. ఇందులో విజయ వర్కు అనే ఎనిషిల ఆఫ్
 సర్ రోలీను నాగార్జున చేస్తున్నారని ఈ పోస్టర్
 ద్వారా పెల్లడ్డంది. నిరంజన్ రెడ్డి మాట్లాడుతూ -
 "నేరస్తులతో వ్యవహరించే అర్థంత కలిపున
 తీటుతో ఏస్టీ విజయ వర్కును పైల్ డాగ్ అని
 పిలుస్తుంటారు. నయం విట్రోప్ శక్కలను ఒక అం
 రేషన్ ద్వారా విజయ వర్కు ఎలా తుద ముట్టించా
 డవ్వుని ఆస్క్రికా సాగుతుంది. ఇహుటి వరకూ 10
 కారం మాటింగ్ పూర్వయింది. సోమవారం నుండి
 తిరిగి ప్రారంభించమన్న చిత్రికరణలో నాగార్జున
 పాల్గొంటారు" అన్నారు. దియు మీర్కు హార్సోయ్
 గా నటిస్తున్న ఈ చిత్రంలో నయామ్ భీర్ కీలక
 పాత్రలో కుహించమన్నారు. ఈ చిత్రానికి కెమోరా
 పాసీల్ డీయా, నహి నిర్మాతలు: ఎన్.ఎం. పాషా,
 జగన్ మొహన్ వంచా.

వికండ
స్వాపుల్

“చెవల కూరలో” ఉప్పు సరిపోయిందో
లేదో తెలియాలంటే రుచి శూడక్కర్నేడు
వాసన బట్ట కూడా చెప్పుయొచ్చు”



అంటున్నారు నీనియర్ నటులు కృష్ణం
రాజు. ఆయన మంచి భోజన
ప్రీయులు. ఇష్టంగా లిసడమే కాదు,
వందురారు కూడా. చేపల వ్యులను
వండటుంలో స్ఫ్యాంస్ అయిన. వీకెండ్
స్ఫ్యాంలో శత్రువారం సరదాగా
ఉటుంబ నధ్యుల కోసం చేపల కూర
వండారు. దీనికి నంబందించిన ఓ వీడి
యొను సౌప్యలే మీడియలో పేర్
చేశారు కృష్ణంరాజు. "మా నాన్న త్రపం
చంలోనే డైస్ చేపల వ్యులను వండు
రారు. ఎంత ఎక్స్ప్రెస్ అంద్ కేవలం
వానస చూసి కూరలో అన్ని సదచో
యాయా లేదో వెప్పేనేంత" అని కృష్ణం
రాజు కుమార్తె ప్రసీద పేర్గొన్నారు.

పెల్లలు బంక మట్టిలాంటివాళ్లు



ఉండండి. మీరు కూడా నేర్చుకోండి. ఆరిగ్గుంగా
ఉండండి.. ఆనందంగా ఉండండి” అన్నారు.

ಅದೆ ಮನ ಬಲಂ

A portrait of actress Kajal Aggarwal. She has long dark hair and is wearing a red scarf over a grey top. The image is part of an interview or feature article.

న్నయ.

**తెలుగ్‌ప్రవ్ర
ఫేస్‌కో
ఎంపా?**

‘మాయ, గేమీ పడవరో చిత్రాల దర్జుకు అశరపణనే దర్జకత్వంలో ఓ సినిమా కమిటియ్యార్ నమంత. ఇది ద్విబాహా చిత్రం నమాచారం. దాని తర్వాత విష్ణువీ శివ్ నే దర్జకత్వంలో ఓ సినిమా చేయడానికి తచించారు. విషయ్ సేతుపతి హీరోగా నటించనున్న ఈ సినిమాలో నయి నమంత హీరోయున్న. ఇదో రోమాంటిక్ కామెడీ ఫిల్మ్ అని తెలిపింది. రాజుగా తమిళ సినిమాకు కూడా ఒకే చెప్పారిని కోరిప్పుడ్ టాక్. గారమీ అనే నూతన దర్జు చెప్పిన కథనమంతకు బాగా నచ్చిందని, ఆ సినిమాలో నటించడానికి గ్రీన్ సి ఇచ్చేశారిని నమాచారం. ఈ సినిమాలో హీరో ఎవరు? ఏ జానర్ సినిమా అనే ఇంండా ప్రతటించరేదు. ఇదిలా ఉండే ‘కత్తి, తేరీ, మెర్గలీ, ఇరంబుదుర్బె నూపర్ డీల్క్స్’ వంటి సినిమాల్లో విచిన్నమైన పాత్రలలో తమిళ ట్రైక్
కులకు పేపరోఫ్ అయ్యారు నమంత. ప్రస్తుతం అమె ఒక్క తెలుగు ప్రినీమా కూడా కమిటీ కాక్షాప్రపం తెలుగు

పల్లెటూరి కథ



పోలీపుడ్ హార్స్
చట్టక్ బిస్సమ్మాన్ మృతి



● చద్విక్ బోనమ్యాన్



వంటిల్చు

- బ్రిడ్ చాలారకాలుగా మార్పెట్లో భీరుకుతోంది. అన్నిటి కంటి బ్రౌన్ లైడ్ లేదా వీట్ బ్రిడ్ ఆర్గానిక్ మంచిది. బ్రౌన్ బ్రిడ్లో ముఖ్యంగా వదు రకాల పదార్థాలు ఉంటాయి ● ఇంటలో చీయపోవండి, ఉపు పంచార, నీళు, తస్సు ఉంటాయి ● హాకా బ్రిడ్మొ వాడటం మంచిది ● ఎక్కుయిల్ డేట్ చూడుకండా బ్రిడ్మొ కొనటం మంచిది కాదు ● బఱవు తగ్గాలనుకుశేవారు బ్రౌన్ బ్రిడ్మొ తినటం మంచిది
- బ్రిడ్లో తక్కువ క్యాలరీలు ఉంటాయి ● దయూబెట్టినీను అదుపులో ఉంచుకుండి.

ସାକ୍ଷି
ପ୍ରଦ୍ୟମନୀ
ଶ୍ରୀଦରାଜା
ଆଧିପାରଂ । 30-8-2021

వానకు రిండు రిండుగు

బకప్పడు జ్వరం వచ్చిన వాలకి
పద్మం బ్రైడ్... అప్పటి భాషపలో రొట్టె...
జిప్పడు వెయిట్ లాన్
స్పెషల్ ఫుడ్ బ్రైడ్.
జోరున వానలు పదుతుంటే
వేడివేడిగా బ్రైడ్ వంటలు
తయారుచేసుకుని
ఉఫ్ ఉఫ్ అంటూ
ఊదుకుంటూ
తింటుంటే...
ఆ రుచే వేరబూ...
ఇంకేం.. బ్రైడ్ తీసుకువచ్చి
ఈ వంటలను తయారుచేసి
రుచి చూద్దాం... ఆరోగ్యంగా ఉండాలి
ఈ వానలలో ఆకలికి బ్రైడ్ గొదుగు పుట్టాలి



ప్రెడ్
దార్లీక్

కావలసినపటి బ్రెడ్ పొడి - అరు
కుమ్మ (సూర్యమార్గీలో దొరు
ంది) ; తణ్ణె - తెబులే సూర్యము ;
పాపు కుమ్మ ; ఆలిచ్ ఆయిల్ - 3
లే సూర్యము ; నువ్వు వప్పు - 2 టీ
చదార - తెబులే సూర్యము ; ఉప్పు
బటర్ - 3 టెబులే సూర్యము ; పర్మై
లే సూర్యము ; వెల్లుల్లి తురుము -
మీర తరుగు - 2 టెబులే సూర్యము.

● డిగ్రిల దగ్గర ప్రీహార్ చేయాలి • రన్నె, పంచార, ఉప్పు వేసి బాగా పాలు, నీళు పోసి స్టో మీద ఉంచి మిక్రమం ఉన్న గిన్సులో పోసి పిండి మారు వది నిమిషాలు బాగా కలిపి గంటసేవ పిండి రెట్టీయ అయ్యె యూకసారి బాగా కలిపి వెడబ్బుగా నుమాదు వది నిమిషాలు వక్కన బుగ్గిగా బ్రైష చేసి, పైన నువ్వుపుచ్చ ఉంచి నుమాదు 20 నిమిషాలు బేకె లెబ్బల్లి రురుము, బటర్ తురుము, మము బాగా కలిపి ఉంచాలి • బేకె 20 నిమిషాలు చల్లారాజు, ప్రీడ్సు సర్వే చేయడానికి ముందు, తల్లు మిక్రమాన్ని రెండు ప్లైసుల మద్దత్తు, 200 డిగ్రిల దగ్గర ప్రీహార్ చేసిన మిది నిమిషాలు ఉంచి తీసేయాలి.

ಬ್ರಹ್ಮ ಕಾರ್ಯ ರೀಲ್ಸ್

కావలసినమ్ : ప్రెడ్ సైసులు - 4 ; త్రీమ్ కలిపి ఉడికిం
చిన స్టీట్ కార్బ్ - ముఖ్య కష్టము ; ఉద్ది తరుగు -
అర కష్టము ; వెల్లుల్లి తరుగు - బీ స్మాను ; మిరియాల
పాడి - అర టీ స్మాను ; శొమాటో సాన్ - తగి
నంత ; కిష్టు - తగినంత , కార్బ్స్పోర్ - 2
యెట్లు స్మాను ; నువ్వు పశ్చు - టీ
స్మాను ; సూనె - యెట్లుల్లి స్మాను.
యయాలీ : ● బాణలిలో సూనె వేసి
కాగాక వెల్లుల్లి తరుగు వేసి
వెయించాలి ● ఉద్ది తరుగు
జిత చేసి గోదుమరంగులింకి
వచ్చేవరకు వెయించాలి ●
త్రీమ్ స్టీయాల్ కార్బ్ జిత
చేయాలి ● ఒక గిన్యులో కార్బ్
పోర్ , పాప కష్టము నీళ్లు , ఉప్పు,
మిరియాల పాడి , వేసి పిండి గిరిజ్ఞా
రూగా కలపాలి ● బాణలిలో సూనె పిసి కాచాలి ●
ప్రెడ్ సైసుల అంచులను తీసేని , పలుగా అయ్యోలా
అప్పుడాల కర్తలో ఒక్కి , అందులో 2 టీ స్మాను ఉద్ది
తరుగు , స్టీట్కార్బ్ మిర్మండ ఉంచి ప్రిమ్ రోల్
చేయాలి ● అంచులలో కార్బ్స్పోర్ పూసి , ప్రెడ్ అంచు
లను మాసేని , వెంటినే కార్బ్స్పోర్లో ఒక్కి మాదిరిగా
ముంచి , నువ్వు పశ్చు మీద ఒపారి దొర్చించి , కాగిన
సూనెలో వేసి వెయించి , పెవర్ ఉవరీ మీదకు తీయాలి
● శొమాటో సాన్లితో అందించాలి.

బ్రైడ్ బంగాళ దుంప

కావలసనమః బ్రింది స్వయములు - 4; బంగాళ దుయలు - 3
 (మీడియం సైజి) ; ఉల్లిపాయ - 1 (మీడియం సైజి) ; పచ్చి
 - 2 (సన్గుగా తరగాలి) ; కరివేపాకు - 2 రెమ్ములు ; కొత్తిమీర - చిన్న కట్టి;
 ల్ర - ఒక టీ సూర్యము ; ఆవాలు - ఒక టీ సూర్యము ; మిస్సప్పమ్మ - ఒక టీ
 ను ; పచ్చి సెనగ పచ్చు - 2 టీ సూర్యమ్ములు ; నెఱ్యు - 2 టేబులీ సూర్యమ్ము ;
 ను - తలినంత
మూలి: • బంగాళ దుయల తొక్కు లీసి పెద్ద పెద్ద ముక్కులూ తలి వక్కన
 చాలి • ఉల్లిపాయను సన్గుగా తరగాలి • స్టో మీడ బాణలిలో నెఱ్యు కాాక
 య, జీలకర్త వేసి వేయించాలి • పచ్చి సెనగ పచ్చు, మిస్సప్పమ్మ వేసి
 ఉంచాలి • ఉల్లి తలుగు వేసి బాగా వేయించాక, బంగాళదుయ ముక్కులు వేసి
 ఇంచాక • తలినిస్సి నీళ్ళ జర చేసి, ఉప్పు వేసి ఒకసారి తలియిచెట్టి
 మరిగించాలి • బంగాళ దుయ ముక్కులు ఉడికి, నీళ్ళ చాలావరకు ఇగిరే
 చు ఉంచాలి • బ్రిందిస్టో మీడ పెనం ఉంచి వేడయాగ్రం కొద్దిగా నెఱ్యు వేసి
 బ్రింది స్వయములను ఎర్కగా కాల్చాలి • ఉడుకుతున్న బంగాళదుయ ముక్కులో
 బ్రెడ్ ముక్కులు వేసి బాగా కరిపి, ఉడికించి దింపేయాలి • బోమాటో సాన్‌కో
 కొండీ కుల్చిగా ఉంచాలి

ప్రెడ్
పకోరా



కావలసినపా : సెనగ పిండి -
- లర కప్పు ; బియ్యప్పీండి -
పాపు కప్పు ; పంట సోడా - కొడ్దిగా ; ఇంగువ -
చిబీడు ; తీలకర్త - లర టీ సూను ; వాము -
టీ సూను ; నెయ్య - టీ సూను ; ప్రైవ్ సైనలు
- 3 ; ఉప్పు - తగినంత ; సూనె - దీండ ప్రైవ్ టీ

నంత
తయారి: • ఒక గిన్యూలో సెనగింది, చియ్య పీండి, పంట సీడా, ఇంగువ, వాము, జీలకర్కు నెఱ్యు, ఉప్పు వేసి ఉండులు లేకుండా కలపాలి •
తినిస్ని స్నీష్మిల్ ఇత చేసి బిళ్లల పిండి మాదిరిగా కలపాలి • **బ్రైడ్ స్నేసులు** అంచులను తీసేని, మర్మద్యు భాగాన్ని క్రిక్‌టొకారంలో నాయగు ముక్కులుగా కట్ట చేయాలి • **బాణలిలో సూనె వేసి మంచి**
కొద్దిగా రగ్గించి, కాగినవ్వాలి • **ఒక్కో ప్రిస్టి** ముక్కును పిండిలో ముంచి జాగ్రత్తా నూనెలిపి వేసి రెండు వైపులా దొరగా కాలిన రక్కాడ పేపరి ఉపరీ మీదకు తీయాలి • **గ్రైన్ రఫ్టీ టొమాటో**
సానీలలో తింటే రుబిగా ఉంటుంది
 (అటిథులు పచ్చినపుడు టీలో అందిస్తే బాహుంచుట ఉంది • **బ్రైస్టు కట్ట చేసేటపుడు చిన్న చాకను ఉపయోగిస్తే నీటీగా వస్తుంది)**

బ్రాంబులు

శాపలనుని: బ్రోన్ బ్రైడ్ స్వయంసులు - 8 ; రష్య - అర కప్పు
బియ్యప్పిండి - ఒక టెలులీ స్వాను; పెరుగు - ఒక కప్పు; సూనె
- 2 చేలులీ స్వాను; అచ్చాలు - లర టీ స్వాను ; ఛెలకప్ర -
అర టీ స్వాను; మినహ్యప్పు - ఒక టీ స్వాను ; పచ్చిమిర్చి
తరుగు - ఒక టీ స్వాను ; కరివేపాచు - 2 రెమ్ములు;
అల్లం తుదుము - ఒక టీ స్వాను ; ఉల్లి తరుగు - ఒక
టీ స్వాను ; ఉప్పు - తగినంద.

తయారీ: • ఒక పాత్రలో దియుప్పుండి, బొంబాయిరష్టు వేసి కొర్కిగా నీళ్ల జర చేసి, ఉప్పు కూడా వేసి బాగా కలియబెట్టాలి • బ్రైడ్ స్వయముల అంచులు తీసేసి, నీళ్లలో ముంచి, వెంటనే పిండి తీసేసి, పిండికి జర చేయాలి • ఒక కుప్పు పెరగు జరచేసి బాగా కలియబెట్టి, మిక్కే జార్లో వేసి మెర్కుగా చేసి, ఒక పాత్రలోకి తీసుకోవాలి • స్టో మీద బాణలిల సూనె కాగక ఆవాయ, జీలక్రవ్ వేసి వెంయంచాలి • పచ్చి మిర్చి తరుగు వేసి వెంయంచాక, కలివేసాపు తరుగు, ఉల్లి తరుగు వేసి బంగారు రంగులోకి వశ్విపురు వేయాంచి తీసేసి, పిండికి జర చేయాలి • మిక్రమాన్ని బాగా కలిపి అవసరమనుకుంటే కొర్కిగా నీరు జర చేయాలి • స్టో



