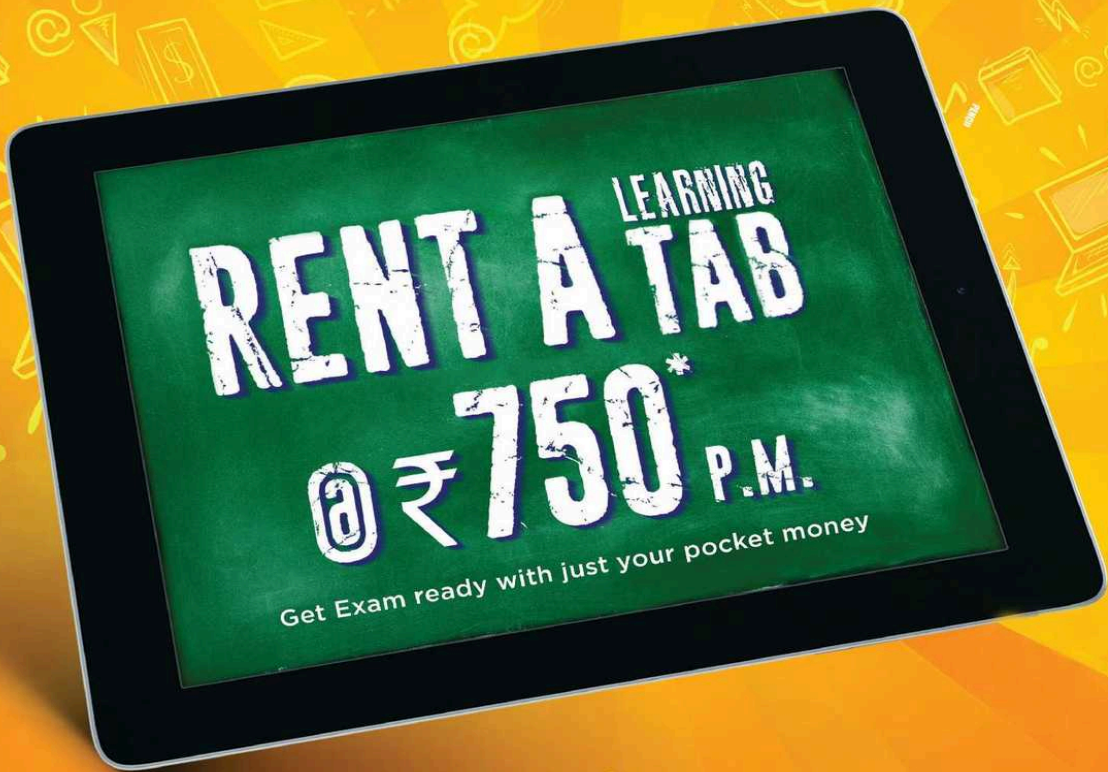


Basic First
STUDENT FIRST

సమర్పిస్తున్నాం
RENT @ LEARNING
Coffee **TAB**

ఆసియాలోనే మొదటిసారిగా 6 నుండి 12వ తరగతి విద్యార్థుల కోసం Rent-A-Tab లెర్నింగ్ విధానం



అవకాశమివ్వాలి నా పాఠశాలకు
సాఫ్ట్ వేర్లు తెచ్చుకోవాలి

4 నెలలకు
వెలుపాకీ అర్హులు
ప్రజాస్థలంలో ఉపయోగం

Samsung మరియు
Lenovo వంటి
ప్రముఖ బ్రాండ్లకు
వెండిన టాబ్లెట్లు

మా బిజినెస్
అసోసియేట్ గా మారేందుకు
స్కూళ్ళు, కోచింగ్ మరియు ట్యూషిన్ సెంటర్లు
<BFTEACH> అని టెక్స్ట్ చేసి 9355492200కు SMS చేయండి

మా డిస్ట్రిబ్యూటరు గా మారేందుకు
<BFDIST> అని టెక్స్ట్ చేసి 9355492200కు SMS చేయండి

మా రీఛార్జర్ గా మారేందుకు
<BFRECH> అని టెక్స్ట్ చేసి 9355492200కు SMS చేయండి

ఈరోజే
Rent@Learning Tab
బుక్ చేయండి & పొందండి

ఉచితం
JEE మెయిన్ మరియు అడ్వాన్స్ డ్
NEET, AIIMS, NMTC, ప్రీ మెడికల్ మరియు ఇంజనీరింగ్ పరీక్షలకు
6 నుండి 12వ తరగతి సబ్జెక్టులన్నింటికీ
ఆన్ లైన్ మాక్ టెస్ట్ సిరీస్

ట్యాబ్ బుక్ చేసుకునేందుకు మీ దగ్గరలోని
డిస్ట్రిబ్యూటర్ పాయింటుకు వెళ్ళండి
లేదా ఈ నంబరుకు మిస్డ్ కాల్ ఇవ్వండి:
7065500006

&
app డౌన్ లోడ్ చేసుకోండి
GET IT ON Google Play
Download on the App Store
QR కోడ్ స్కాన్ చేయండి

enquiry@basicfirst.net www.basicfirst.com http://www.facebook.com/BasicFirst1 http://www.linkedin.com/Basicfirstlearning https://twitter.com/basicfirstnet

BASICFIRST LEARNING (OPC) PRIVATE LIMITED
*Basic Plan/Conditions Apply
Distributors & Rechargers Enquiries Solicited
CALL US - ANDHRA PRADESH - HYDERABAD: 9849699914, 7000814587, SECUNDRABAD: 9052399996, HYDERABAD OLD CITY: 9908467680, KARIMNAGAR / WARANGAL: 9393179333, VIJAYAWADA / KRISHNA DISTRICT / MACHILIPATNAM / VUYYYUR / PAMUR / TIRUVUR / GUDIWADA & NARASARAOPET: 9703919758, 9291473577, VISHAKAPATNAM / EAST & WEST GODAVARI / ELURU / BHIMAVARAM / VIZIANAGARAM / RAJAHMUNDRI / SRIKAKULAM / TUNI & KAKINADA: 9010202445, CHITTOOR & NELLORE: 9959011089, KURNOOL & ANANTPUR / NELLORE / ONGOLE / KAVALI / TIRUPATHI / KADAPA / CHITTOOR / PRODDATUR / NANDYAL: 8688088988, VIZINAGRAM: 9989737899, TELANGANA - RANGAREDDY DIST. / SANGAREDDY / ZAHIRABAD / VIKRABAD & MEDAK DIST. / NALGONDA / MAHBUBNAGAR / KHAMMAM / ADILABAD / WARANGAL / KARIMNAGAR / NIZAMABAD: 9849699914, DISTRIBUTORS - HYDERABAD: Nethra Enterprises - 9948393030 (Himayatnagar), Sri Srinivasa Enterprises - 9052101567 (Kukatpally), Veda Enterprises - 9030223456 (Brundavan Nagar), Ram Sai Teleservices - 9866752938 (Disukhnagar), Trupti Enterprises - 9246261444 (Athapur Mehdiapatnam), Rahul Agencies - 9985921717 (Ameerpet), VIJAYAWADA: Sri Sri Agencies - 9951982049 (Seva Suryaraopet), GUNTUR: Sri Sai Ram Electronics - 9885541321 (Station Road), Karthikeya Traders - 9246747464 (Chalamayya Sathra), VISHAKAPATNAM: Muruga Agencies - 9848040750 (Maharanipata), Sri Sandhya Enterprises - Sri Sri Ramnagar - 9603425425, KURNOOL: Veeru Enterprises - 9346355555 (S. V. Complex), RECHARGER POINTS - HYDERABAD: Universal Mobiles - 9391000813 (Uppal X Road), Variety Communication - 9848005415 (Habsiguda Street), Sri Someshwara Communication - 9885793461 (Moulali X Road), Rakesh Communication - 9885776520 (Tarnaka X Roads), Rajesh Kiran Genral Store - 9014442700 (Uppal X Roads), Parmesh Xerox Shop - 7013714944 (Nacharam X Roads), Virsrutha Mobiles Paradise - 9885118574 (Circle M).

వియత్నాం... మనసుదోసెన్!



వియత్నాంలో ఏ వీధియైనా వెళ్లండి. ఏ బండారైనా వెళ్లండి. సూపర్ మార్కెట్, రెస్టారంట్... ఎక్కడయినా సరే పొద్దుటూరి మొలకలు పెట్టే సాయంత్రం వరకూ చెల్లని మంచుదారలాంటి ఓ వంటకాన్ని వెయ్యవ కర్రలో తిరిగిస్తూ, దానిలోని వీడి కలుపుతూనే తినిపెట్టారు చాలామంది. స్థానికులు ఈ వంటకాన్ని బావేయోన్ అంటారు. ఇండియాలో 'రైస్ పేషెట్స్' అని పిలిచే వీళ్ళి అని అంటారు. చూడబడితే అప్పుడు మన దోస తీరుగానే ఉంటే ఈ వీళ్ళి తయారీ కాస్త వైవిధ్యంగా ఉంటుంది. దీనియొక్క రీతాశా నానబెట్టే... తర్వాత మెత్తగా



రుబ్బుతారు. మనం ఇట్టిలు తయారు చేసుకునే పాత్ర లాంటి దానికి కాటన్ వస్త్రాన్ని కట్టి దానిమీద ఈ దియ్యట్టుందిని మోసా పెట్టేస్తారు. ఇలా బయటించి వంటకం చేయాలి. ఉడికిన రైస్ వీళ్ళి ప్రతీకే నాలుగురకాల పరకా నిల్వ ఉంటాయి. ఈ వీళ్ళి మధ్యలో ఉడికించిన రొయ్యలు, చిన్న రొయ్యలుగలముట్టులు పెట్టే మరక వేస్తారు. ఇవే వీళ్ళి రెడీమేడ్ గా కూడా లభిస్తాయి. ఇంట్లో రైస్ లోట్లో చేసుకునే ముందు, ఈ వీళ్ళిని రెండు నిమిషాలు నానబెడితే సరి. దియ్యటాన్ని స్త్రీలు ఎక్కువ మంది వీటి తయారీలోనే ఉపాది పొందుతారు. ఇంట్లోనే తయారుచేసుకోవాలి అనుకునే వారికి బావేయోన్ కిట్లు లభిస్తాయి.

క్రికెట్!

8 .. పమి రుచి

కేసావత్తు కరీంనగర్ ఆదివారం జూలై 21, 2019

"ఆ కమ్మదనం.. ఆ రుచి.. ఆ కరకరలు.. ఘుఘుఘులు.. పాంకములు.. రాకలు.. పోకలు.. వదుపులు.. నీకే చెల్లు పోకొడి.."
చిలకమర్రి లక్ష్మీనరసింహం అంటేటి కవి.. పకోడి రుచికి పట్టుబడి ఆశువుగా అందుకున్న కొన్ని పద్యాలలో ఒకదాని భావమిది. చిరుజల్లుల్లో చిరులిండే.. గజగజ చలిలో పీడిలిండే. ఆపీన్ నుంచి అలసిన వచ్చిన వారికి ఉత్సాహాన్నిచ్చే జంకొండి. సెనగపిండి కమ్మదనం.. ఉబ్బి చల్లదనం.. అల్లం ముద్ద ఘాటుదనం.. వామలలోని సుగంధం.. కలిపి పకోడిని మలిపాడులో మేలి అల్పాహారంగా మార్చేశాయి. పకోడి అనగానే ఉబ్బిపాయితో మాత్రమే చేస్తారనుకోవద్దు. సెనగపిండిని మాత్రమే వాడతారని భావించొద్దు. ఈ కరకరలు రకరకాలుగా తయారు చేసుకోవచ్చు..



బెంగాల్ లో లేక జననవార చిగుళ్ళని సెనగపిండిలో ముంచి పకోడిలు వేసుకుంటారు. దీన్నే పాకీఫెతర్ బోరా అంటారు.

విజయవాడలో, ఇదే పిండి, దోస పిండిలో ఉబ్బిపాయలు, పచ్చిమిర్చి వేసి చేసిన పుసుగులు భలే రుచిగా ఉంటాయి.

సాహసో రుత్తొ లు డొ

కరకరా కౌరకరా!

దిల్లీలో రామ్ లడ్డు..

కావల్సినది: నానబెట్టిన సెనగపప్పు, సెనగపప్పు- అరకప్పు తొప్పిన, పచ్చిమిర్చి- నాలుగు, అల్లం- దిమ్మపప్పు, కొత్తిమీర తయము- చెంచాస్పర్, ఉప్పు, పసుపు- తగినంత, కారం- అరచెండా, తేలనెల- అరచెండా, మిరియాలపొడి- అరచెండా, ముద్దగిరి తయము- కప్పు, నిమ్మకాయ- ఒకటి, నూనె- తగినంత, స్వీట్ చక్కెర- గ్రీన్ చక్కెర

తయారీ: నానబెట్టిన సెనగపప్పు, సెనగపప్పులని నీళ్ళ వెయ్యతుండా మిక్సీలో కర్చావచ్చుగా రుబ్బుకుని తగినంత ఉప్పువేసి పది నిమిషాపాటు పళ్ళెం పెట్టుకోవాలి. దీనికి తగిన పచ్చిమిర్చి, కొత్తిమీర తయము, తగిన అల్లం, పసుపు, కారం, తేలనెలపొడి, మిరియాలపొడి వేసి కలుపుకోవాలి. కనాలో నూనె వేసి వేదవంతు మిక్సీలో దిమ్మపప్పు ఉండలుగా వేసి వేయించుకోవాలి. వీటిని ఒక గిన్నెలోకి తీసుకుని ముద్దగిరి తయముని చల్లుకోవాలి. అపైనే స్వీట్ చక్కెర, గ్రీన్ చక్కెర కూడా వేసుకుంటే భలే రుచిగా ఉంటాయి.



గ్రీన్ చక్కెర: కొత్తిమీర- కప్పు, పుడినా- అరకప్పు, పుల్లాలపప్పు- చెంచా, అల్లం- దిమ్మపప్పు, వెల్లుల్లి- రెండురకలు, పచ్చిమిర్చి- రెండు, తేలనెల- అరచెండా, నిమ్మరసం- చెంచా, ఉప్పు- తగినంత

తయారీ: నీళ్ళ లేకుండా అన్నింటిని మిక్సీలో వేసి మెత్తగా రుబ్బుకోవాలి. దీన్ని ఒక లేకుండా జింజీర్ కార్టాలో వేసుకుని ప్రతీకే ఉంటే చారు రీతాశా నిల్వ ఉంటుంది.

స్వీట్ చక్కెర: చెల్లం- అరకప్పు, చింతపండుగుళ్ళు- రెండు చెంచాలు, కారం- అరచెండా, తేలనెలపొడి- అరచెండా, ఉప్పు- తగినంత

తయారీ: చెల్లం, చింతపండుగు తగినన్ని నీళ్ళలో నానబెట్టుకుని పొయ్యిమీద మరిగించుకోవాలి. ఇందులో ఉప్పు, కారం, తేలనెలపొడి వేసి దియ్యకోవాలి. తడి తగలకుండా చూసుకుంటే ప్రతీకే రెండు వారాలు నిల్వ ఉంటుంది.

కర్ణాటకలో.. మంగళూరు బజ్జి

కావల్సినది: మైదా- ఉప్పు, దియ్యట్టుంది- రెండు చెంచాలు, పచ్చిమిర్చి- రెండు, తయము- అల్లం- చెంచా, తివేపాకె- రెన్ను, తాళా యెరుగు- పావుకప్పు, పంచదార- కొద్దిగా, పంచదారా- పావుచెండా, నూనె- తగినంత, ఉప్పు- తగినంత

తయారీ: మైదాను, మైదా, దియ్యట్టుంది, ఉప్పు... తీసుకుంటే ఉండలేకపోతూ కలుపుకోవాలి. పచ్చిమిర్చి, తయము, అల్లం, తివేపాకె, పచ్చిమిర్చి, పంచదార వేసి కలుపుకోవాలి. చివరిగా వంటకా కలిపి అంగంటపాటు పళ్ళెం పెట్టుకోవాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని చిన్నచిన్న ఉండలుగా చేసుకుని నూనెలో అన్నివైపులా సమంగా కాలెట్టే వేయించుకోవాలి. వీటిని కల్పానిచ్చేలో తివే రుచిగా ఉంటాయి.



అసోంలో గసగసాల వడలు

కావల్సినది: గసగసాల- అరకప్పు, ఉబ్బిపాయ ముట్టు- పావుకప్పు, పచ్చిమిర్చి- నాలుగు, పసుపు- పావుచెండా, కారం- అరచెండా, ఉప్పు- తగినంత, దియ్యట్టుంది- రెండు చెంచాలు, అపనానె- పావుకప్పు, గేరువెయ్యి- నీళ్ళు- పావుకప్పు

తయారీ: చెంచా గసగసాలు పక్కనే పెట్టుకుని.. మిగతా వాటిని గేరువెయ్యిని నీళ్ళలో అంగంటపాటు నానబెట్టుకోవాలి. నీటిని వడక్క గసగసాలు, పచ్చిమిర్చిని మిక్సీలో వేసి మెత్తగా రుబ్బుకోవాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని ఒక గిన్నెలోకి తీసుకుని ఉప్పు, పసుపు, కారం, ఉబ్బిపాయ ముట్టులు, పచ్చిమిర్చి, దియ్యట్టుంది వేసి చక్కగా ఉండలేకపోతూ కలుపుకోవాలి. వాటిని చిన్న ఉండలుగా చేసుకుని సైస్ గసగసాలు అడ్డుకోవాలి. వీటిని అపనానెలో వేయించుకోవాలి.



గుజరాత్ లో డకొర్ నాగోటా

కావల్సినది: సెనగపిండి- కప్పు, బొంబాయిచ్చు- అరకప్పు, పచ్చిమిర్చి, అల్లం ముద్ద- చెంచా, తేలనెల- చెంచా, పసుపు- అరచెండా, గిర్రుమసాలా- అరచెండా, కారం- అరచెండా, సోంబ- చెంచా, కర్చావచ్చుగా రుచి వదియాల- అరచెండా, సుమ్మలూ- చెంచా, రుచి వదియాల- చెంచా, పంచదార- పావుచెండా, పంచదార- చెంచా, నిమ్మరసం- చెంచా, నీళ్ళు- అరకప్పు, కొత్తిమీర తయము- అరచెండా, ఉప్పు- తగినంత, నూనె- మూడు చెంచాలు

తయారీ: నూనె తగ్గించి మిగిలిన అన్నింటిని తగినన్ని నీళ్ళతోనే చక్కే పిండిలా కలుపుకోవాలి. ఈ పిండిని అంగంటపాటు పళ్ళెం పెట్టుకోవాలి. తర్వాత ఉండలు చేసుకుని నూనెలో తీరగా వేయించుకుంటే భలే రుచిగా ఉంటాయి.



తెలంగాణ రాష్ట్రాల్లో పల్లిపకోడి

కావల్సినది: పట్టిలు- కప్పు, కారం- పావుచెండా, ఉప్పు- తగినంత, సెనగపిండి- రెండు చెంచాలు, గిర్రుమసాలా- పావుచెండా, నూనె- వేయించడానికి సరివేరేంత

తయారీ: ముందుగా పట్టిలును నీటిలో ఓ ఐదు నిమిషాపాటు నానబెట్టి నీటిని వడక్కలేయాలి. ఒక గిన్నెలో సెనగపిండి, కారం, ఉప్పు, గిర్రుమసాలా వేసి అన్నింటిని బాగా కలిపి పట్టిలపై చల్లి కలుపుకోవాలి. ఇలా చేస్తే పట్టిలు పిండి బాగా పడుతుంది. అదేనాగా నీటిని కలపాల్సిన అవసరం లేదు. వీటిని నూనెలో వేయించుకుంటే రుచిరమైన పట్టి పకోడిలు సిద్ధం.



కొత్త పరికరం! ఆ మూడూ ఆదా!



విక్కువ సమయం లేదు. ఓ పళ్ళి వేపుడు అప్పటింది. మరోపళ్ళి అన్నం ఉడుకుతోంది. ఇంకా అప్పటికే వేసుకోవాలి. చాలా పనులున్నాయి. మరలా డివైడర్ (డ్రైయింగ్ ప్యాన్) ఉంటే మీ సమయాన్నే కాదు... గ్యాస్ రి కూడా ఆదా చేసుకోవచ్చు. రెండు లేదా మూడు బాగాలుగా విడదీసి ఉంటే ఈ ప్యాన్ లో ఒకే సారి ఎక్కువ పంటలు చేసుకోవచ్చు. విక్కువ పాత్రలు తోపాటుగా అవసరం కూడా ఉంటుంది. నీరూ ఆదా అప్పటింది.



పాఠక వంట సూపీ నూడుల్స్!

కావల్సినది: నూడుల్స్- కప్పు, క్యాజ్ కే తయము- అరకప్పు, క్యారెట్- ఒకటి, ఉబ్బిపాయ- ఒకటి, క్యాబ్జేజ్- ఒకటి, పచ్చి బఠాకాయ- రెండు చెంచాలు, నీళ్ళు- టీటబు, సన్నగా తగిన పచ్చి పంటలు- చెంచా, ఉప్పు- చెంచా, మిరియాలపొడి- చెంచా, మొక్కజొన్నపిండి- చెంచా, తగినంత ఉప్పువరకే చెంచా




తయారీ: పచ్చి బఠాకాయ, ఉబ్బిపాక తగ్గించి మిగిలిన కామగూరలు, వెల్లుల్లి పంటలుని కుప్పకోలో రెండు మిట్టి వంటకంవరకూ ఉడికించుకోవాలి. కుప్పకో మూత తీసి కామగూరలముట్టుని వడక్క వళ్ళిన ముట్టుకోవాలి. కామగూరలు ఉడికించిన నీటిలోనే పచ్చి పంటలు, నూడుల్స్, ఉప్పు, మిరియాలపొడి వేసుకుని ఉడికించుకోవాలి. కొద్దిగా నీళ్ళు తీసుకుని అందులో మొక్కజొన్నపిండి వేసి కలిపి ఉడుకుతున్న నూడుల్స్ లో వేసుకోవాలి. కొద్దిగా చిల్లగా మారగానే కామగూరలముట్టులు, ఉబ్బిపాక వేసుకుంటే సూపీ నూడుల్స్ సిద్ధం.



-వర్ణావతి, హైదరాబాద్ ఉబ్బిపాక

మళ్ళీ రూ. 15 కోట్ల



డి.టి. ముఖే అంబానీ తన వారితో చేతనాన్ని మరలగా పునరుద్ధరించడానికి రూ. 15 కోట్లను వినియోగించుకుంటున్నట్లు తెలుస్తోంది. ఆ సంస్థకు చెందిన డి.టి. ముఖే అంబానీ 2018-19 సంవత్సరంలో ముఖే ఇంటర్నల్ లో 15 కోట్లను వినియోగించుకుంటున్నట్లు తెలుస్తోంది. ఆ సంస్థకు చెందిన డి.టి. ముఖే అంబానీ 2018-19 సంవత్సరంలో ముఖే ఇంటర్నల్ లో 15 కోట్లను వినియోగించుకుంటున్నట్లు తెలుస్తోంది.

11వ ఏటా అనే పాలిటోపికం

ముఖే అంబానీ 2018-19లో తన వ్యాపారాన్ని కొనసాగించడానికి రూ. 15 కోట్లను వినియోగించుకుంటున్నట్లు తెలుస్తోంది. ఆ సంస్థకు చెందిన డి.టి. ముఖే అంబానీ 2018-19 సంవత్సరంలో ముఖే ఇంటర్నల్ లో 15 కోట్లను వినియోగించుకుంటున్నట్లు తెలుస్తోంది.

కేసీఎస్ఎస్ వారాంతం

ఆ ఎర్ర సుటి వెనుక..

సాధారణంగా బిజినెస్ అసలు ముందు గుర్తుకొస్తే దానిని పాటించాలి. ఆ తర్వాత సూట్ కేసు ముందుకు వచ్చాలి. ముందు బిజినెస్ ప్లాన్ తయారు చేసుకోవాలి. ఆ ప్లాన్ ప్రకారం బిజినెస్ చేయాలి. ఆ తర్వాత సూట్ కేసు ముందుకు వచ్చాలి.

వస్తువు	ధరలు (సె.కి)
పూరకాచ	350
పల్లెలకాచ	350
పెండ్లకాచ	395
పానీ	383
పెండ్లకాచ	380

విశాఖపట్టణ కమ్యూనేషన్

డి.టి. ముఖే అంబానీ తన వ్యాపారాన్ని కొనసాగించడానికి రూ. 15 కోట్లను వినియోగించుకుంటున్నట్లు తెలుస్తోంది. ఆ సంస్థకు చెందిన డి.టి. ముఖే అంబానీ 2018-19 సంవత్సరంలో ముఖే ఇంటర్నల్ లో 15 కోట్లను వినియోగించుకుంటున్నట్లు తెలుస్తోంది.

హెచ్డీఎఫ్ఎస్ బ్యాంక్ లాభంలో 18% వృద్ధి

డి.టి. ముఖే అంబానీ తన వ్యాపారాన్ని కొనసాగించడానికి రూ. 15 కోట్లను వినియోగించుకుంటున్నట్లు తెలుస్తోంది. ఆ సంస్థకు చెందిన డి.టి. ముఖే అంబానీ 2018-19 సంవత్సరంలో ముఖే ఇంటర్నల్ లో 15 కోట్లను వినియోగించుకుంటున్నట్లు తెలుస్తోంది.

దోమలపై సాంకేతిక యుద్ధం

దోమలపై సాంకేతిక యుద్ధం. దోమలపై సాంకేతిక యుద్ధం. దోమలపై సాంకేతిక యుద్ధం. దోమలపై సాంకేతిక యుద్ధం.




దోమలపై సాంకేతిక యుద్ధం. దోమలపై సాంకేతిక యుద్ధం. దోమలపై సాంకేతిక యుద్ధం. దోమలపై సాంకేతిక యుద్ధం.

భారతీయ నిపుణ @ అమెరికా

70 శాతం హెచ్-1బీ వీసాలు మనోళ్లకే • అత్యధికంగా సాఫ్ట్వేర్ ఇంజనీర్లకే..

అమెరికా ప్రభుత్వం నిపుణులను ఆహ్వానించడానికి రూ. 70 కోట్లను వినియోగించుకుంటున్నట్లు తెలుస్తోంది. ఆ సంస్థకు చెందిన డి.టి. ముఖే అంబానీ 2018-19 సంవత్సరంలో ముఖే ఇంటర్నల్ లో 15 కోట్లను వినియోగించుకుంటున్నట్లు తెలుస్తోంది.



యాంసీసీఎస్ ప్రకారం భారతీయుల హెచ్-1బీ వీసాలిలా..

సంవత్సరం	మొత్తం వీసాల సంఖ్య	భారతీయుల సంఖ్య	శాతం
2012	1,35,530	80,630	59.50
2013	1,53,223	93,705	65.10
2014	1,61,369	1,08,817	67.40
2015	1,72,748	1,19,952	69.40
2016	1,80,675	1,26,692	70.40
2017	1,79,049	1,29,097	72.10
2018	1,79,660	1,25,528	69.90

అవంతి ఫీడ్స్ కు రూ.101 కోట్ల లాభం

అవంతి ఫీడ్స్ కు రూ.101 కోట్ల లాభం. అవంతి ఫీడ్స్ కు రూ.101 కోట్ల లాభం. అవంతి ఫీడ్స్ కు రూ.101 కోట్ల లాభం.

అమరరాజు ఆదాయం రూ.1825 కోట్లు

అమరరాజు ఆదాయం రూ.1825 కోట్లు. అమరరాజు ఆదాయం రూ.1825 కోట్లు. అమరరాజు ఆదాయం రూ.1825 కోట్లు.

