

ఆరానిక్ క్వీన్.. యూట్యూబ్ నోర్!



ఇంటి వెనకాల ఉన్న ఎకరం స్థలంలో చిన్నపాటి తీటి వేసింది. అనందాన్ని వీడియో తీటి యూట్యూబ్ లో ప్రచ్చించి. అలా అమె కొన్సోల్స్ లోకు యూట్యూబ్ న్స్టార్ లుయిం.

కొన్సోల్ నివాసం ఉన్న అన్ని యూట్యూబ్ గార్డిన్ అంటే ఇష్టం. అమె ఇంటి వెనకాల ఓ ఎకరం స్థలం ఉన్న. అందులో గార్డిన్ చేయాలనుకుండి. 2012లో గౌర్వింగ్ ప్రారంభించింది. ఆ సందర్భంలో ఒ వీడియో తీటి యూట్యూబ్ లో ప్రచ్చించి. దానికి మొరుగు ఇవెల వ్యాపి వ్యాపి. కావెంట్ కూడా రావడంతో తర్వాత మరో వీడియో తీటి యూట్యూబ్ లో ప్రచ్చించి. దానికి మొరుగు ఇట్లు వేరిగా. అధ్యాల్క సాగు మిచాల్వై, ఎరువుల తయారీని, హోంగ్ గ్రేనిగ్ చిల్డ్లాలు అన్నిం టీటి వీడియోలు చీస్తు యూట్యూబ్ లో ప్రచ్చించి. తోటలో పండితే ఉట్టాలు, శాకర, ఉధి, మధుశోభ్య జాము, దానియు పంటల గుర్తించి విషాంగులు, మిచాల్వై అన్ని వీడియోలో చికిత్సాంచి. ఎలాంటి సహాయ ఉన్నా కామెంట్లో తెలియిస్తే వాటిసి క్రియర్ చేసిని. ఇట్లా నాలుగేండ్ర కొంలోనే అనేక వీడియోలు తీటి యూట్యూబ్ స్టోర్ అయిది. ఇప్పుడు అమె నీపుచ్చిస్తున్న యూట్యూబ్ గా నేపెట్ ట్రైల్ క్రాఫ్ట్ అంటే ఇష్టం అని కొన్సోల్ న్స్టార్ కమ్మియార్లో ఎప్పుడూ ఆలోచించరేని అంట్టుది.

గురువారం 8 ఆగస్టు 2019

WWW.NTNEWS.COM

/nt.zindagi

తయారీ:

స్క్రీట్ 1: కడాయలో కొఢ్గా నెఱ్యు వేసి జీపిప్పు, కిస్మిలను వేయించి పక్కన పెట్టుకోవాలి.

స్క్రీట్ 2: అదే కడాయలో సేమియాని కూడా కూడా వేయించి చూస్తున్న ప్రారంభంలో ఇట్లు వేసి నాలుగేండ్రాలి.

స్క్రీట్ 3: ఒక గెన్సోలో పోటు పోటి బూగా మరగించాలి.

స్క్రీట్ 4: మరుగుపుట్టు పాలలో కెర్కెర వేసి కలు పోలి. దీంట్లోనే సాంబాయా, సేమియా వేసి కలుపాలి.

స్క్రీట్ 5: ఒక వీర్గా అయ్యాక యాలకల పోలి వేసి కలుపాలి. దించేముందు వేయించి జీపిప్పు, కిస్మిలను వేసి కలుపాలి. తియ్యిని సేమియా పాయసం మీ నోర్మా రిస్టుంది.

కావాళిస్తుని:

పాలు: అర లీపురు

సేమియా: ఒక కప్పు

సాంబాయా: 2 బీబుల్ ప్యాస్ట్

చక్కరు: అర కప్పు

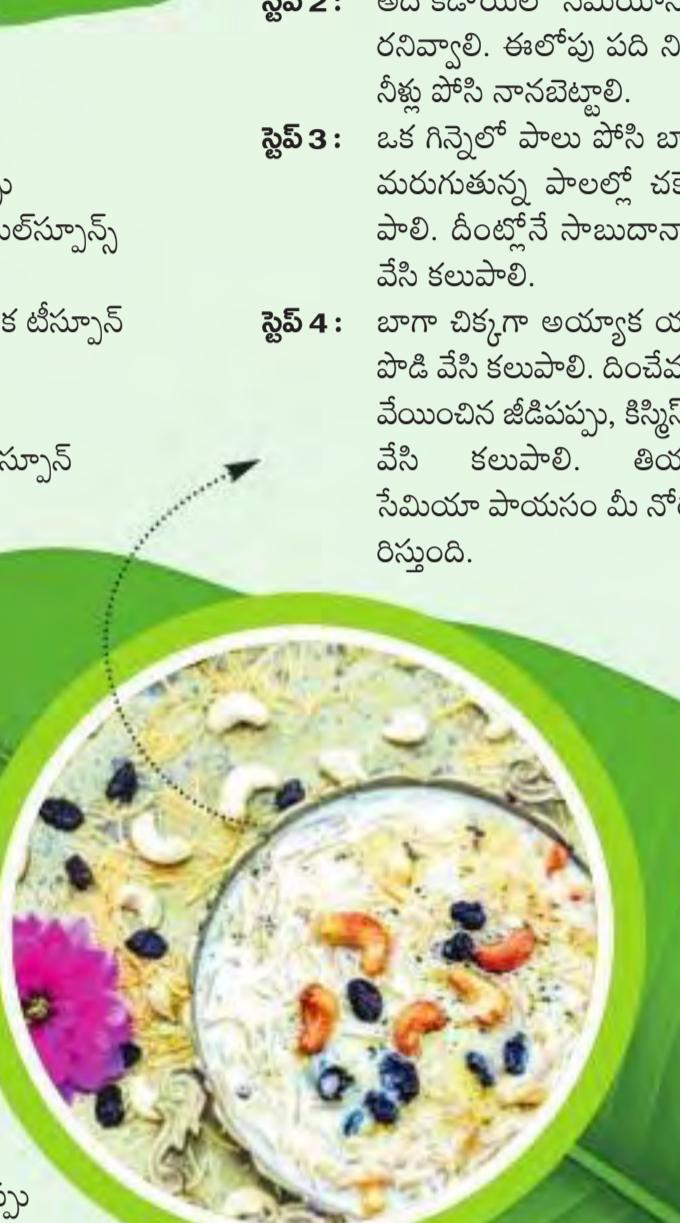
యూట్యూబ్ గార్డిన్ పాయసాలి

జీపిప్పు: 10

కిస్మిల్: 10

నెఱ్యు: ఒక బీబుల్ ప్యాస్ట్

సేమియా పాయసం



కావాళిస్తుని:

పాలుపుపు: అర కప్పు

సాంబాయా: 3/4 కప్పు

బెల్లు ముఖుము: ఒక కప్పు

పాలు: 2 కప్పులు

యూట్యూబ్ గార్డిన్ పాయసాలి

జీపిప్పు: 10

కిస్మిల్: 10

నెఱ్యు: అర బీబుల్ ప్యాస్ట్

తయారీ:

స్క్రీట్ 1: కడాయలో కొఢ్గా నెఱ్యు వేసి జీపిప్పు, కిస్మిలను వేయించి పక్కన పెట్టుకోవాలి.

స్క్రీట్ 2: అదే కడాయలో సేమియాని కూడా కూడా వేయించి చూస్తున్న ప్రారంభంలో ఇట్లు వేసి నాలుగేండ్రాలి.

స్క్రీట్ 3: ఒక గెన్సోలో పోటు పోటి బూగా మరగించాలి.

స్క్రీట్ 4: మరుగుపుట్టు పాలలో కెర్కెర వేసి కలు పోలి. దీంట్లోనే సాంబాయా, సేమియా వేసి కలుపాలి.

స్క్రీట్ 5: ఒక వీర్గా అయ్యాక యాలకల పోలి వేసి కలుపాలి. దించేముందు వేయించి జీపిప్పు, కిస్మిలను వేసి కలుపాలి. తియ్యిని సేమియా పాయసం మీ నోర్మా రిస్టుంది.

స్క్రీట్ 6: ఒక గెన్సోలో ఇట్లు వేసి జీపిప్పు, కిస్మిలను వేయించి పక్కన పెట్టుకోవాలి.

స్క్రీట్ 7: అదే కడాయలో సేమియాని కూడా కూడా వేయించి చూస్తున్న ప్రారంభంలో ఇట్లు వేసి నాలుగేండ్రాలి.

స్క్రీట్ 8: ఒక గెన్సోలో పోటు పోటి బూగా మరగించాలి.

స్క్రీట్ 9: మరుగుపుట్టు పాలలో కెర్కెర వేసి కలు పోలి. దీంట్లోనే సాంబాయా, సేమియా వేసి కలుపాలి.

స్క్రీట్ 10: ఒక వీర్గా అయ్యాక యాలకల పోలి వేసి కలుపాలి. దించేముందు వేయించి జీపిప్పు, కిస్మిలను వేసి కలుపాలి. తియ్యిని సేమియా పాయసం మీ నోర్మా రిస్టుంది.

స్క్రీట్ 11: ఒక గెన్సోలో ఇట్లు వేసి జీపిప్పు, కిస్మిలను వేయించి పక్కన పెట్టుకోవాలి.

స్క్రీట్ 12: అదే కడాయలో సేమియాని కూడా కూడా వేయించి చూస్తున్న ప్రారంభంలో ఇట్లు వేసి నాలుగేండ్రాలి.

స్క్రీట్ 13: ఒక గెన్సోలో పోటు పోటి బూగా మరగించాలి.

స్క్రీట్ 14: మరుగుపుట్టు పాలలో కెర్కెర వేసి కలు పోలి. దీంట్లోనే సాంబాయా, సేమియా వేసి కలుపాలి.

స్క్రీట్ 15: ఒక వీర్గా అయ్యాక యాలకల పోలి వేసి కలుపాలి. దించేముందు వేయించి జీపిప్పు, కిస్మిలను వేసి కలుపాలి. తియ్యిని సేమియా పాయసం మీ నోర్మా రిస్టుంది.

స్క్రీట్ 16: ఒక గెన్సోలో ఇట్లు వేసి జీపిప్పు, కిస్మిలను వేయించి పక్కన పెట్టుకోవాలి.

స్క్రీట్ 17: అదే కడాయలో సేమియాని కూడా కూడా వేయించి చూస్తున్న ప్రారంభంలో ఇట్లు వేసి నాలుగేండ్రాలి.

స్క్రీట్ 18: ఒక గెన్సోలో పోటు పోటి బూగా మరగించాలి.

స్క్రీట్ 19: మరుగుపుట్టు పాలలో కెర్కెర వేసి కలు పోలి. దీంట్లోనే సాంబాయా, సేమియా వేసి కలుపాలి.

స్క్రీట్ 20: ఒక వీర్గా అయ్యాక యాలకల పోలి వేసి కలుపాలి. దించేముందు వేయించి జీపిప్పు, కిస్మిలను వేసి కలుపాలి. తియ్యిని సేమియా పాయసం మీ నోర్మా రి

