

రిచ్ ఫ్లామ్
కీక్

కావాలిని:

మార్గాల్: 100 గ్రా., చక్కర: 100 గ్రా., ప్రైడా
పిడి: 100 గ్రా., కెందిసుధు: 2 గ్రా. చక్కరపాకం:
20 గ్రా., ఎంయుడ్రక: 100 గ్రా., బారద: 25
గ్రా., నల్లాఫ్లైవర్: 2 గ్రా., అరంబ్సైఫ్లైవర్: 2 గ్రా.,
జాజాకాయాపిడి: 2 గ్రా., షెస్ట్: సరిపూ, బోం
గొండాల్: విలీండ్ర, మజ్జు: 8 టీబుల్సుస్సు,
ఉపు: తినంత

తయారీ:

శుభ్రమైన గన్న తీసుకొని గుణ్ణ, మార్గాల్ వేసి
ఖాగా కలుపాలి. మరొక గ్లూలో ప్రైడాపిడి,
ఉపు, బోంగొండాల్ వేసి కలుపుకోవాలి. ఇందులో
డైప్పుట్టు, బారదమక్కలు లోడీంచాలి. మార్గాల్
పోర్చులో వెళ్లు, కలసాల్ లో దీన్ డ్రైఫ్రైట్ మెర్కు
మంగల్ వేసి కమ్పుకోవాలి. అప్పుగంటాపాటు 180
డిగ్రీల వద్ద ఒప్పలో పెట్టాలి. దీన్ తోపాయు ఒక
టూటీపీక్ కూడా పెట్టాలి. ఎందుకంటే కేక్ తయారు
చేసినప్పుడు కేక్ తయారు చేసినప్పుడు. ఇందులో వెళ్లు
రమ్మనైట్ రింగ్ ఫ్లామ్ కీక్ స్టోమ్యూల్స్.

వేడుక వేళ.. కేకుల హాళ

క్రిస్టస్ అయిపాటియంబి. ఇక మన సందడి న్యూజిలయర్. గ్రీబింగ్కార్బూల జమానా పాటియంబి. చిన్నాపెద్దా అంతా
కలిసి దిసెంబర్ 31న రాత్రి 12 గంటలకు కేక్ కల్ చేసి ట్రైండ్ వచ్చింది. ఇల్లు, అఫీస్, ప్రైంప్స్,

బంధువులతో ఇలా అన్నచేట్లు వేడుక చేసుకోవాలంటే కేక్ ఉండాల్స్సిందే ఇక. అదేదో.. ఇంట్లోనే తయారు చేసుకుంటే

కొంచెం ఖర్చు మిగిలినట్లు ఉంటుంది కదా.. అందుకే.. కొన్ని రకాల కేకులు మీ కోసం.



కావాలిని:

కావాలిని:

మార్గాల్: 100 గ్రా., చక్కర: 100 గ్రా.,
గుణ్ణ: 2, ప్రైడాపిడి: 100 గ్రా.,
వన్లాఫ్లైవర్: 2 గ్రా.

తీమ్సోసం

పాడి చక్కర: 50 గ్రా., మార్గాల్: 50 గ్రా.,
వన్లాఫ్లైవర్: 2 గ్రా.

వనిల్లా
పేస్ట్

వనిల్లా స్ప్యాంజ్
కేకుబార్

చక్కర: 100 గ్రా., ప్రైడాపిడి: 100 గ్రా.,
గుణ్ణ: 8, సుసె: 20 గ్రా.,
వనిల్లాఫ్లైవర్: 4 గ్రా.

తయారీ:

శుభ్రమైన గ్లూలో గడ్డ, వెళ్లు వేసి ఖాగా కలుపాలి. దీనికి ప్రైడాపిడి, వనిల్లా
ఫ్లైవర్ లోడీంచాలి. దీనితోపాయు మానె వేసి మెత్తాగా కలుపుకోవాలి. సిద్ధంగా ఉన్న
మిశ్రమాన్ని దీన్ వెళ్లు ప్రాపుతరప్రాపు లోచీస్ 180 డిగ్రీల వద్ద 45 నిమ్మాలాయు ఒప్ప
నోలో పెట్టాలి. టూటీపీక్ టోంకింటో ఉన్నిటిలో లేదో చూసుకోవాలి. కేక్ పల్లారిన తర్వాత
మక్కలూలా కల్ చేసుకంటే సింపోతుంది.

కావాలిని:
చక్కర: 100 గ్రా.
ప్రైడాపిడి: 100 గ్రా.
కెందిసుధు: 3
సుసె: 20 గ్రా.
స్ప్యాంజ్ ఫ్లైవర్: 4 గ్రా.

పిసింగ్ కోసం
బిట్రీమ్: 100 గ్రా.
చక్కర: 20 గ్రా.
స్టోర్చీఫ్లైవర్: సరిపడా
స్టోర్చీరెడ్కలర్: సరిపడా

స్ప్యాంజ్ సిస్టిసం
సీర్యు: 100 గ్రా.
పాడి చక్కర: 30 గ్రా.
స్టోర్చీఫ్లైవర్,
కలర్: సరిపడా

ప్రాబెల్
ఎస్ట్

తయారీ:

ఒక గ్లూలో ప్రాబెల్ సిస్టిసి కావా
లీన పచ్చాల్నింటిలీ వేసి
కలుపాలి. అలగో విస్తారం కొండ
కూరిక గ్లూలో ప్రాబెల్ ప్రైడాల్లు
వేసి కలుపుకోవాలి. తర్వాత కేక్ తయారీకి పోల్టో
గుణ్ణ, చక్కర, స్ప్యాంజ్ ఫ్లైవర్, ప్రైడా
పిడి వేసి బాగా కలుపాలి. దీనికి
కొండ ప్రాబెల్ కొన్ని పాటిస్టాలు
కుమాన్నాన్ని 180 డిగ్రీల వద్ద 45 నిమ్మాలాయు
బిట్రీలో పెట్టాలి. తర్వాత పల్లారినివాళి. కేక్ మింద సూటీతో నిర్వహించాలి.
ప్రాబెల్ కొన్ని పాటిస్టాలు ప్రాబెల్ కొన్ని పాటిస్టాలు వేసి కలుపాలి. తయారీ చేసుకున్న ప్రాబెల్
మగ్గర్ సిర్కర్ పిసింగ్ కోసం కేసుకున్న ప్రాబెల్ కొన్ని తయారీకి పోల్టో కేసుకున్న ప్రాబెల్

మ్యాంగో
పేస్ట్

విట్చీమ్: 100 గ్రా.
చక్కర: 20 గ్రా.
మ్యాంగోఫ్లైవర్,
ఎల్లోకంర్: సరిపడా



తయారీ:

ముందుగా సిర్వెక్సోసం పారాల్లాలను బగా కలుపాలి. అలగో విస్తార్
చక్కర వెళ్లు వేసి మెత్తాగా కలుపుకోవాలి. సిద్ధంగా ఉన్న
మిశ్రమాన్ని దీన్ వెళ్లు ప్రాపుతరప్రాపు లోచీస్ 180 డిగ్రీల వద్ద 45 నిమ్మాలాయు
బిట్రీలో పెట్టాలి. తర్వాత పల్లారినివాళి. కేక్ మింద సూటీతో నిర్వహించాలి.
ప్రాబెల్ కొన్ని పాటిస్టాలు ప్రాబెల్ కొన్ని తయారీకి పోల్టో కేసుకున్న ప్రాబెల్



సయ్యద్ ఇరాఫ్
సిర్కర్ నిసర్క
నిర్వహించాలి

మ్యాంగో
పుగోనికోవు:

సీర్యు: 100 గ్రా.
పాడి చక్కర: 30 గ్రా.
మ్యాంగోఫ్లైవర్,
ఎల్లోకంర్: సరిపడా

తయారీ:

ముందుగా సిర్వెక్సోసం పారాల్లాలను బగా కలుపాలి. అలగో విస్తార్
చక్కర వెళ్లు వేసి మెత్తాగా కలుపుకోవాలి. సిద్ధంగా ఉన్న
మిశ్రమాన్ని దీన్ వెళ్లు ప్రాపుతరప్రాపు లోచీస్ 180 డిగ్రీల వద్ద 45 నిమ్మాలాయు
బిట్రీలో పెట్టాలి. తర్వాత పల్లారినివాళి. కేక్ మింద సూటీతో నిర్వహించాలి.
ప్రాబెల్ కొన్ని పాటిస్టాలు ప్రాబెల్ కొన్ని తయారీకి పోల్టో కేసుకున్న ప్రాబెల్

మ్యాంగో
పుగోనికోవు:

సీర్యు: 100 గ్రా.
పాడి చక్కర: 30 గ్రా.
మ్యాంగోఫ్లైవర్,
ఎల్లోకంర్: సరిపడా

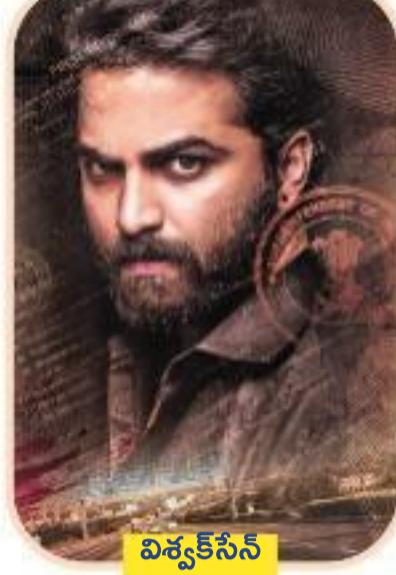
తయారీ:

ముందుగా సిర్వెక్సోసం పారాల్లాలను బగా కలుపాలి. అలగో విస్తార్
చక్కర వెళ్లు వేసి మెత్తాగా కలుపుకోవాలి. సిద్ధంగా ఉన్న
మిశ్రమాన్ని దీన్ వెళ్లు ప్రాపుతరప్రాపు లోచీస్ 180 డిగ్రీల వద్ద 45 నిమ్మాలాయు
బిట్రీలో పెట్టాలి. తర్వాత పల్లారినివాళి. కేక్ మింద సూటీతో నిర్వహించాలి.
ప్రాబెల్ కొన్ని పాటిస్టాలు ప్రాబెల్ కొన్ని తయారీకి పోల్టో కేసుకున్న ప్రాబెల్

మ్యాంగో
పుగోనికోవు:

సీర్యు: 100 గ్రా.
పాడి చక్కర: 30 గ్రా.
మ్యాంగోఫ

పాలీస్ విక్రమ్ రుద్రరాజు



'అ!' సినిమాతో నిర్మాతా తీవీ పటయ తుండలోనే వెళ్ల విజయాన్ని అందుకు న్యారు హిరో లేకపోతాడు. సినిమా పతకంతో నాని సమర్పణలో దూషణించు తన్న తాజా చిత్రం 'హిరో' దుష్టికి విశ్వకోణ్, రుద్రరాజు జంగొ సటిస్టున్నారు. శైల్పిక దుష్టకుంఠం వహిస్తున్నారు. ప్రాంతి తిపినెని నిర్మిస్తున్నారు. తీస్టున్న పురుషంించుకొని బుట్టారి ప్స్టులుపై చిత్రబుందం విడుదలచేసింది. ఇందులో తీక్ష్ణమైన చూపులతో స్విప్పిగా విశ్వకోణ్ కనిపీస్తున్న విధులు. నిర్మాత వుద్రరాజు అని సుపరించం అన్ పోతే రుద్రరాజు అని తెలిపారు. ఈ చిత్రానికి సంగీతం: వివే సాగర్, సినిమాలో మచికండన్, సమర్పణ: నాని.



కథ సినిమాకు హిరో

ఉరురాజ్ పాత్రికేయలతో ముఖ్యమైన 'సుశ్రీపూర్వ' చెప్పిన పాయిల్స్ నచ్చి ఈ సినిమాను నిర్మించాడు. రొమాటిక్ కోల్డ్ ఎంటిట్స్ కథ, కథనాలతో ప్రతి ఒకపాశి ఎంటిట్స్ చేయింది. గ్రామర్ హాంగులతో కథ విప్పంతి సెన్స్ట్ర్ వారు 'ఎ' సర్టిఫికెట్ ఇచ్చారు. రొమాటిక్ సంఘంగానే ఉంటాయి. యాస్క్ల్, భావోఫ్స్ గాల సమాచారగా సాగుతు సమ్మిలిషన్ క్రితిను పంచుతుంది. నటుగికా తనకున్న అను



విజయ్ నా ఆల్టోట్మ్ క్ర్ష్

నెర్డ్స్: సినిమాతో ఖాసిఫోలమ్ అంతింగా వెరకోండ విజయ్ క్ర్ష్ పెరకోండ. విజయ్ క్ర్ష్ పెరకోండ ప్రశం సల్వీ కుపించింది ఈ సోగెప్పి. కాజాగ్ ఓ రిమాలిటీ టాంకోప్పోల్ విజయ్ పట్ట తన కున్న అభిమాని మరోసారి వాటాకున్నది. కాస్ట్ కప్పర్ మాట్లాడుతూ 'జిః మైప్పున్నారు ఇష్టం గురించి రాలేపు అంటు సమాంగా వ్యాఘ్రా'. కానీ అతడి సుంచి ఇష్టపుచురు ఎలాంటి స్పుండ నాకున్న ఇష్ట సుంచి కెర్లో శైరంగా రాష్ట్రస్సున్నారు. అతడిపై నాకున్నది కేవల అరా దసబామ్. అది పూర్గా పన్నీడ్ మాత్రమే. విజయ్ కెర్లో శైరంగా రాష్ట్రస్సున్నారు. అతడిపై నా అభిమానం స్థిరంగా ఉంది. విజయ్ పట్ట నాకున్న ఇష్ట సురక్షిత షైన్ జోన్లో ఉంది. అందికి దాని గంంచి వస్తు కొమా మాట్లాడుతూన్నారు. అని చెప్పింది.

విజయ్ దేవరకోండ తన ఆల్టోట్మ్ క్ర్ష్ అని పేర్కొన్నది తీవీ తనయ జాస్ట్ కప్పర్. 'అర్జు నెర్డ్స్: సినిమాతో ఖాసిఫోలమ్ అంతింగా వెరకోండ విజయ్ క్ర్ష్ పెరకోండ. విజయ్ క్ర్ష్ పెరకోండ ప్రశం సల్వీ కుపించింది ఈ సోగెప్పి. కాజాగ్ ఓ రిమాలిటీ టాంకోప్పోల్ విజయ్ పట్ట తన కున్న అభిమాని మరోసారి వాటాకున్నది. కాస్ట్ కప్పర్ మాట్లాడుతూ 'జిః మైప్పున్నారు ఇష్టం గురించి రాలేపు అంటు సమాంగా వ్యాఘ్రా'. కానీ అతడి సుంచి ఇష్టపుచురు ఎలాంటి స్పుండ నాకున్నది కేవల అరా దసబామ్. అది పూర్గా పన్నీడ్ మాత్రమే. విజయ్ కెర్లో శైరంగా రాష్ట్రస్సున్నారు. అతడిపై నా అభిమానం స్థిరంగా ఉంది. విజయ్ పట్ట నాకున్న ఇష్ట సురక్షిత షైన్ జోన్లో ఉంది. అందికి దాని గంంచి వస్తు కొమా మాట్లాడుతూన్నారు. అని చెప్పింది.

విజయ్ దేవరకోండ తన ఆల్టోట్మ్ క్ర్ష్ అని పేర్కొన్నది తీవీ తనయ జాస్ట్ కప్పర్. 'అర్జు నెర్డ్స్: సినిమాతో ఖాసిఫోలమ్ అంతింగా వెరకోండ విజయ్ క్ర్ష్ పెరకోండ. విజయ్ క్ర్ష్ పెరకోండ ప్రశం సల్వీ కుపించింది ఈ సోగెప్పి. కాజాగ్ ఓ రిమాలిటీ టాంకోప్పోల్ విజయ్ పట్ట తన కున్న అభిమాని మరోసారి వాటాకున్నది. కాస్ట్ కప్పర్ మాట్లాడుతూ 'జిః మైప్పున్నారు ఇష్టం గురించి రాలేపు అంటు సమాంగా వ్యాఘ్రా'. కానీ అతడి సుంచి ఇష్టపుచురు ఎలాంటి స్పుండ నాకున్నది కేవల అరా దసబామ్. అది పూర్గా పన్నీడ్ మాత్రమే. విజయ్ కెర్లో శైరంగా రాష్ట్రస్సున్నారు. అతడిపై నా అభిమానం స్థిరంగా ఉంది. విజయ్ పట్ట నాకున్న ఇష్ట సురక్షిత షైన్ జోన్లో ఉంది. అందికి దాని గంంచి వస్తు కొమా మాట్లాడుతూన్నారు. అని చెప్పింది.

త్వాగానికి మారుపేరు

మహేశ్వరాబు కథానాయకగా నటిస్టున్న చిత్రం సంరెచ్చ వీచ్చుపు: దిల్రోజు సమ్మిలని జి.ఎ.ఎ.పి. ఎంబెల్స్ట్రోన్స్ మెంట్, ఎక్స్. ఎంబర్ ట్రైస్ట్మెంట్స్ ప్రాకాల్చు రామల్చుపూర్ సుంకర ఈ చిత్రాన్ని విర్మిస్తున్నారు. అనే రావిపూర్ దిల్రోజు కథానాయకగా నటిస్టున్న చిత్రం సంచిత్తార్థం రాలేపు అంటు సమాంగా వ్యాఘ్రా. నానీ అతడి సుంచి ఇష్టపుచురు ఎలాంటి స్పుండ నాకున్నది కేవల అరా దసబామ్. అది పూర్గా పన్నీడ్ మాత్రమే. విజయ్ కెర్లో శైరంగా రాష్ట్రస్సున్నారు. అతడిపై నా అభిమానం స్థిరంగా ఉంది. విజయ్ పట్ట నాకున్న ఇష్ట సురక్షిత షైన్ జోన్లో ఉంది. అందికి దాని గంంచి వస్తు కొమా మాట్లాడుతూన్నారు. అని చెప్పింది.

యూర్లపోస్ట్ నాకున్న చిత్రం సంచిత్తార్థం రాలేపు అంటు సమాంగా వ్యాఘ్రా. నానీ చెప్పింది.

సింపాల్ ఆల్టోట్మ్ సంగీత దస్తుపు దేవీత్రిప్లస్సార్ ఈ పాటున రికార్డ్ ప్రేస్ కథానాయకగా నటిస్టున్న చిత్రం సంచిత్తార్థం రాలేపు అంటు సమాంగా వ్యాఘ్రా. నానీ చెప్పింది.

పాటున రికార్డ్ ప్రేస్ కథానాయకగా నటిస్టున్న చిత్రం సంచిత్తార్థం రాలేపు అంటు సమాంగా వ్యాఘ్రా. నానీ చెప్పింది.

పాటున రికార్డ్ ప్రేస్ కథానాయకగా నటిస్టున్న చిత్రం సంచిత్తార్థం రాలేపు అంటు సమాంగా వ్యాఘ్రా. నానీ చెప్పింది.

చిత్రం సంచిత్తార్థం రాలేప