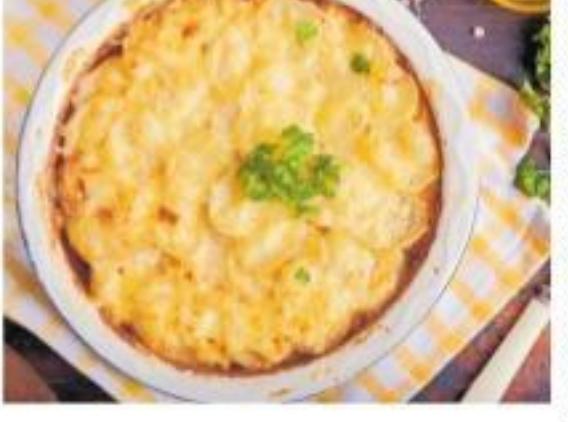


అంద్రజ్యోతి న్యూస్

కటుంబ కడంబం



పొట్టాట్ గ్రాటిన్



కావలసినవి

బగాళదుంబలు - నాలుగు, మరియు లూపు పోడి - ఒక తీసుచ్చార్, ఉపు - రుచి తగినంత, లెబ్బి రెబ్బు - దెండు, జాజొయి పోడి - విట్చెడు, క్రీము - 20 ఎంబర్, ఇస్ట్ - 40 గ్రాములు, వెన్చు - 10 గ్రాములు, హాము - ఒక తీసుచ్చార్.

తయారీ

- బగాళదుంబలు కుట్టంగా కడిగి పొట్టాట్ తీసి ముక్కలుగా కల్గి వేసుకోవాలి.
- ఒక వెడల్చాటి పొట్ట తీసుకుని వేస్తు రాసి బంగాళదుంబ ముక్కలను పరుకోవాలి.
- మరొక పొత్తలో తగిన ఉచ్చాపాయలు, లెబ్బి వేస్తు, ఇస్ట్ ఇస్ట్, విట్చెడు, జాజొయి పోడి వేసి కలపాలి.
- మెత్తుబి మిత్రమంలా చేసుకుని కొడికొడగా చేతుల్కి తీసుకుంటూ వెదల్చుగా బత్తుకోవాలి.
- ఎలి మధురో జీడిపుపు పలుకులు పెట్టి కబాబులు చేయాలి.
- ఒట్టును పోడిగా చేయాలి. కబాబులను ఒట్టు పోడిలో అంచాలి.
- పెండ్రూలీ పెన్లో సున్న వేసి ఇస్ట్ వేడి అయ్యాక్ కబాబులు వేసి వేగంగా.
- ఆ బీటీరూట్ కూర్చులు వట్టీతో తీసి రచిగా ఉటాయి.

ఈ పాత్రువు ఒవెన్లో 25 నిమిషాల పాటు భేక చేస్తే పొట్టాట్ గ్రాటిన్ రెడ్.

చిలగడుంప రబ్బి



కావలసినవి

పాలు - 150 ఎంబర్, చిలగడుంపలు - నాలుగు, పంచదార - ఒక తీసుచ్చార్, యాలుకులు పోడి - అర తీసుచ్చార్, కుంకుమపుష్టి - కొన్సో, నైచ్ - కొన్సో.

తయారీ

- మంగులు చిలగడుంపను ఉడించి, గుజ్జుగా వేసి పెట్టుకోవాలి.
- ఒక పాత్రులో పాలు పోడి మిరిగాలి.

భయాన్ని పోగొట్టే ఆశ్రిత రక్కము!



జరవయ్యా పాశురం

ముక్కుము కప్పు మార్కు అమరరు మున్

కప్పు ము తపికుము కప్పిము!

కప్పుము దెయ్యాము! తిరులుదెయ్యాము!

శైతాన్కు కుప్పు ము కము కము!

మెఘులు మెఘులు మెఘులు!

కప్పున్న మెఘులు మెఘులు!

మపిచ్చు నంగాయ్య! తిరువే!

కుములులు!

ఉపులు మెఘులు మెఘులు!

