

బతుకమ్మ

23 ఫిబ్రవరి 2025

లోపలి కమ్మల్లో..

కవర్ స్టోరీ



అద్భుతం.. అర్ధనారీశ్వరం

వెండికొండ వేల్పు వెలుగుచూసిన పర్వదినం మహా శివరాత్రి. లింగరూపంలో ఆవిర్భవించిన జంగమయ్యకు గౌరవ్యనిచ్చి పెళ్లి చేసే శుభరాత్రీ ఇదే! కొత్తగా కొంగుముడి వేసుకుంటున్న పురాణ దంపతుల లీలల్ని స్మరించుకుందాం.. తత్వాన్ని సంగ్రహిద్దాం.

8



31

సందేశ్ సెషన్

7 ▶



మమ్మేలు మార్కండేయా!

13 ▶



ఆ వీధిలో...

గజం అద్దె రూ.18 లక్షలు!

16 ▶ కథ..

24 ▶ జాయ సేనాపతి..



పెసర ఇడ్డీ



పెసరచప్ప: పావు కిలో బొంబాయి రవ్వ: 50 గ్రాములు అల్లం: అంగుళం ముక్క పెరుగు: ముప్పావు కప్పు ఉప్పు: తగినంత సోడా ఉప్పు: పావు స్పూను (లేదా) ఒక ఈస్ పాకెట్

తయారీ విధానం

ముందుగా పెసరచప్పను శుభ్రంగా కడిగి రాత్రి నానబెట్టుకోవాలి. తర్వాతి ఉదయం మెత్తగా రుబ్బుకోవాలి. అందులో బొంబాయి రవ్వ కలపాలి. తర్వాత పెరుగు కూడా వేసి కలియబెట్టాలి. అల్లం ముక్కను సన్నగా తురిమి ఈ మిశ్రమానికి కలపాలి. ఇప్పుడు ఉప్పుతోపాటు సోడా ఉప్పు కానీ ఈసోసాల్డ్ కానీ వేసి బాగా కలపాలి. తర్వాత ఇడ్డీ పాత్ర ప్లేట్లకు కాస్త నెయ్యి లేదా నూనె రాసి ఈ పిండిని వేసి, ఇడ్డీ పాత్రలో పెట్టి ఉడికించాలి. కుక్కర్లోనూ నీళ్లు పోసి ఈ ప్లేట్లను పెట్టి ఆవిరి మీద ఉడికించుకోవచ్చు. అయ్యోక తీసి, కొబ్బరి చట్నీతో వేడివేడిగా వడ్డిస్తే పెసర ఇడ్డీ రుచికి ఎవరైనా ఫిదా అవ్వాలిందే. లేత పచ్చ రంగులో ఉండే ఇది ఇడ్డీ వద్దనే పేల్లల్ని రారమ్మంటూ ఊరించేస్తుంది.

ఎం.బాలరాయుడు పాకశాస్త్ర నిపుణురాలు



ఈ సంచికపై మీ అభిప్రాయాలను మాకు తెలియజేయండి.

పోస్టు ద్వారా బతుకమ్మ, నమస్తే తెలంగాణ, 8-2-603/1/7,8,9, కృష్ణాపురం, రోడ్ నంబర్.10, బంజారాహిల్స్, హైదరాబాద్-500034.

ఈ-మెయిల్ : sunmag@ntnews.com