

చిట్కాలు

1. టమాటా కూరలో కాస్త సెనగపిండి నీళ్లలో కలిపి కూరలో వేసుకుంటే చాలా రుచిగా ఉంటుంది
2. ఉల్లిపాయలు తొక్క తీసాక నిలువుగా మూడు ముక్కలు కట్ చేసి చివరి వరకు కాకుండా మధ్య వరకు కట్ చేసి ఆ తర్వాత అడ్డంగా కట్ చేసుకుంటే చిన్న చిన్న ముక్కలుగా కట్ ఔతాయి.
3. కూరల్లో ఉప్పు ఎక్కువ అయినప్పుడు వెంటనే ఉడకబెట్టిన బంగాళదుంప మెత్తగా చేసి కూరలో కలపాలి.
4. బెండకాయ మూత పెట్టకుండా వేపాలి.చివర్లో ఉప్పు వేయాలి. అప్పుడు తొందరగా వేగుతాయి.
5. ములక్కాయ కూరలో ముందు టమాటా వేసి కూర దగ్గరకు అయ్యాక అప్పుడు ములక్కాయలు వేయాలి. అప్పుడు కూర బాగుంటుంది.

వీర్ల నాగలక్ష్మి



- టీచర్ : చదువులో మీ అబ్బాయి చాలా వీక్ గా ఉన్నాడు...
- పేరెంట్ : అవునా టీచర్.. అయితే రాయడంలో ఎలా ఉన్నాడు?'
- టీచర్ : అడక్కండి... ఫోరం... మీ అబ్బాయి రాసింది మీ అబ్బాయికి అర్థం కాదు!
- పేరెంట్ : హో.... అయితే మా అబ్బాయి డాక్టర్ అవుతాడు అన్నమాట!

వీణ గూడూరు



గోధుమ పిండి బిస్కెట్స్



కావలసిన పదార్థాలు:

- ❖ పంచదార (ముప్పావు కప్ప)
- ❖ యాలకులు- 4
- ❖ నెయ్యి(ముప్పావు కప్ప)
- ❖ గోధుమపిండి(ఒక కప్ప)
- ❖ శనగపిండి(ముప్పావు కప్ప)
- ❖ బొంబాయి రవ్వ (ఒక టేబుల్ స్పూన్
- ❖ బేకింగ్ సోడా చిటికెడు



తయారు చేయు విధానం:

ముందుగా పంచదార యాలకులు సన్నని పాడిలా చేసి దానిలో నెయ్యి వేసి మెత్తగా గ్రైండ్ చేసుకోవాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని ఒక చిన్న గిన్నెలో తీసుకొని గోధుమ పిండి, శనగ పిండి జల్లెడ పట్టి వేసుకొని ఈ మొత్తం మిశ్రమాన్ని బాగా కలపాలి. తర్వాత వాటిని చిన్న చిన్న ఉండలుగా చేసి ఇడ్లీ పాత్రలో పెట్టి 20 నిమిషాల పాటు బేక్ చేయాలి. అంతే నోట్లో పెట్టుకోగానే కరిగిపోయే గోధుమపిండి బిస్కెట్స్ రెడి.

రస్మిత

