బతుకమ్మ

25 మే 2025

లోపలి కమ్మల్లో..

కవర్ స్టోరీ

బచ్‌పన్ గాయబైతే..

నానాటికీ మానవత్వం కనుమరుగై పోతున్నదని తెగ బాధపడుతున్నాం. మంచితనం చిరునామా గల్లంతు అవుతున్నదని ఆరాటపడుతున్నాం. మరి బాల్యం సంగతేంటి?. ఒకప్పుడు బాల్యమంటే బంగారు జ్ఞాపకాలు, ఆటపాటలు, విలువల పాఠాలు, బంధాలకు పునాది, నేటి బాల్యం 'సెల్'లో బందీగా మిగిలింది. దాని పర్యవసానం ఏంటో చూస్తూనే ఉన్నాం.

8

7 ▸ నయా మాల్

14 ▸ రంగస్థల నందీశ్వరుడు

16 ▸ కథ..

22 ▸ జాయ సేనాపతి..

31 కార్వాన్ కబుర్లు

సండే స్పెషల్

మ్యాగీ నూడుల్స్ విత్ ట్విస్ట్

కావలసిన పదార్థాలు

మ్యాగీ: ఒక ప్యాకెట్
బచ్చలికూర తరుగు: ఒకటిన్నర కప్పు
అల్లం ముద్ద: ఒక టీ స్పూన్
వెల్లుల్లి: ఆరు రెబ్బలు
ఉల్లిపాయ: ఒకటి
చీజ్: చిన్న క్యూబ్
నూనె: తగినంత
ఉప్పు: తగినంత
ఆవాలు, జీలకర్ర: పోపులోకి
కరివేపాకు: ఒక రెబ్బ

తయారీ విధానం:

ముందుగా స్టౌ మీద నీళ్లు వేడిచేయాలి. అవి మరిగిన తర్వాత మ్యాగీ వేసుకొని ఉడబెట్టి పక్కన పెట్టుకోవాలి. ఇప్పుడు కడాయిలో కొంత నూనె వేసుకొని ఆవాలు, జీలకర్ర వేసుకొని వేగనివ్వాలి. అందులో ఉల్లిపాయ, వెల్లుల్లి రెబ్బలు సన్నగా తరిగి వేసుకోవాలి. అల్లం పేస్ట్ వేసి బాగా కలపాలి. తర్వాత కరివేపాకు వేయాలి. ఇప్పుడు చిన్నగా తరిగిన బచ్చలికూర వేసి కడాయి మీద మూత పెట్టుకోవాలి. బచ్చలాకు బాగా మగ్గిన తర్వాత అందులో మ్యాగీ నూడుల్స్ వేసుకొని బాగా కలుపుకోవాలి. కొద్దిగా ఉప్పు వేసి మరోసారి కలపాలి. మ్యాగీతోపాటు వచ్చే మసాలా వేసుకోవచ్చు. లేదంటే ఒక్కో టేబుల్ స్పూన్ టమాటా సాస్, చిల్లీసాస్, సోయాసాస్ వేసుకొని కలుపుకొని ఒక నిమిషం పాటు సిమ్ మంటపై ఉంచాలి. చివరగా చీజ్ తురుము పైన వేసుకుంటే.. నోరూరించే మ్యాగీ నూడుల్స్ విత్ ట్విస్ట్ సిద్ధం.

ఎం.బాలరాయుడు
పాకశాస్త్ర నిపుణురాలు

ఈ సంచికపై మీ అభిప్రాయాలను మాకు తెలియజేయండి.

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

ఈ-మెయిల్ : sunmag@ntnews.com