



జననీ జన్మ భూమి శ్చ...

పి. వేదవతీదేవి

తొలకరి జబ్బలు చిలువలుంటూ వడుకుతున్నాయి. ఎండిన తొలుపడిన ముక్కి కేలలోనుంచి ఒకవిధమైన కమ్మని వాసన వస్తోంది. నన్ను గారి వేచినప్పుడెలా కాకిట్లోని నన్ను కాకి పందిరినుండి వచ్చే కమ్మని పరిమళం ఆహాదకరంగా ఉంది.

ఇంతటిమనోరంజకమైన వాతావరణంలో వందలాది ఒక ఈజిప్షియన్లనుకుని, నువ అభిమానరదయితే నవల నొకదానిని వాళ్ళో పెట్టుకుని - మ్యూజిక్కు ఈ తొలకరి చిన్న మిల్లి అలలోకినూ, ఈనుకంభాన్ని ఆనూజీనూ - సాయంత్రాలు గడిపడంకన్న వాంఛనీయం మరొకటి ఉండదు. నేనూ అదే నేనున్నాను.

ఇంతలో ఎక్కడనుండో, నుడికాలిలా నూనుకువచ్చి మంచాలనానళ్ళో వారి 'పిల్ల' అంది.

తీయని ఈ ప్రకాంతిలోనుంచి రసవత్తరమైన కథాగమనంలోనుంచి ఒక్కసారి అదిరినది చూచాను.

'నిన్నే పిన్నీ'... ముఖం వైకత్తి మంచాల కాగడం పట్టుకుంది.

అది రాకొనేపట్టు. మంచాల ఇరవయ్యో కేకాపపు ఉత్తరారంలో పుట్టి పెరుగుతున్న పిల్ల. ఇది ఏవిధమైన మేకా పలు పట్టింది అంటే వాని అంతు సర్వేవరకూ అగదు.

రవ్వోడుడు ఒకవోలు అన్నట్లు - కథ చెప్పాలి అంటే 'అనగా అనగా ఒకరాజు - అంటూ ప్రారంభిస్తే ఈ కాలంపిలు వివరం. 'ఏమిరాజు? ఏదేరాజు? ఆయనరాజు? ఏమిటి ఆయన పేరు?... పరంపరగా ఆచిన్న వృద్ధ యాలలోనుంచి ఇలా ప్రశ్నలు బయలు దేరుతవి.

మంచాల నిప్పుండేవంగా ఈ కోవలోని పిల్ల. దానికి ఏదో తీర్చరాని సందేహం వచ్చి ఉంటుంది. ఏమూలునుంచి వస్తూనో, ఎర్రలబుద్ధునో - దానికి ఇలాటి నమస్కరణ, పండకోలా ఉత్సవంకొవనూ - తిరుగం విశ్రాంతించిన వాయువేగంలాగ - రివ్యూమని మూసుకువచ్చి ఇంట్లో ఎవరినో ఒకరిని జలగా పట్టుకోవడమూ - దానికి ఫలితమే. ఈవంకరి వాడు కాగా తెలిసినా, ఇంతటి

నుమనోజ్ఞమైన సాయంత్రం - తొమ్మిదో ఒక అడవిల మాపంధరించిన ప్రకృత్యావేకకు ధారపోయటం విమంతులై నవల కౌదవించింది. కళ్లు గట్టిగా మూసుకుని లోకంలోని బహిర్యమంతా కూడా అక్షరాస వాడు సంక్రమించినట్లు నటించాడు.

మంచాల మరొక ఆకు ఎక్కడే చదివింది. ఇరవయ్యోకేట బం ఉత్తరారంలో వడుకునానే పుట్టించాడు! మెల్లగా ఒక్కో నుంచి లేచి ప్రక్కనవచ్చి నా చెవిలో నోరుపెట్టి 'ఒపిన్నీ! ఒపిన్నీ! ఒ....' అంటూ

సరళ సలహా!

క్రితంవారం విజయవరంనుంచి ఒక సోదరి లోగడ అడవివారు కొంత ఆహార క్యాంపేషి లాంగిలే అది వారికి విజయమేనని నేను చెప్పినమాట అక్షరాలా తమ అనుభవంలో విజయమందని బాబు వారూ.

కొన్నికొన్ని మాటలు అనుభవంలో కాలక్రమంగా తెలుస్తాయికప్పు చెప్పగానే ఆరమేటావు. అందుకు ఆమె బాబు ఒకనిదర్శనంగా తీసుకోవచ్చు.

మహారీ కేకంలో చెప్పినమాటలు కేకలం చాడడంగా ఈ కాలంవారికి తోచటం సహజం. విమాటలయినా అనుభవ పునరుక్తి గనక అయితే అన్ని కాలాలకూ వర్తిస్తుంది. ఎటొచ్చి మనం అవ్యయం చేసుకోవడంలోనే ఉంటుంది చిక్కం తో.

'స్మిత పూర్వ భాషీత పూర్వ భాషీత రాఘవో' అని క్రితానుని వార్తీక వర్ణించాడు. అది అడవివారికి పూరిగా వర్తిస్తుంది. అలా వర్ణించడంలో అడవివారిసాంపర్య మంతా ఉంది. ఇలాగే స్త్రీ ప్రభువులకు సమాసంగా వర్తించే (వర్తించబడిన) మధురత్రువులు ఎన్నో ఉన్నాయి.

అకాశం చిలులు పట్టట్లు కారణాలలో రంక పెట్టింది.

నేను సంచితం చేసుకున్న బహిరతమంతా ఒక్కక్షణంలో - 'మంచాల' రవం తో పాటూ ఆకాశంపాని! ఎగిరిపోవటమూ - లోతల తల దువ్వుకుంటున్న పెద్దక్క 'ఏమిటి మంచా? ... అంటూ గాఢంగా వరంబా లోకి రావటమూ ఒక్కసారి జరిగాయి.

'మాడమ్మా పిన్ని పలకటంలేదు... రతి ముందు నన్ను నేరస్తులారిగా చేసి నిలబెట్టింది మంచాల.

'ఊ... అపకర కాళికా దేవి - ఏమిటి కళ్ళ! ... అన్నాను పుస్తకం దిగులుగా మూసివేసి. 'మరీ... ప్రవాసాంధ్రులు! అంటే ఏమిటి?... గిట్టున తిరిగివచ్చి మళ్ళా ఒక్కో చారి అడిగింది మంచాల.

వాడు ఆశ్చర్యం చేసింది. దీనికి ఇంతవెచ్చ మాట ఎట్లా పట్టుపడింది? ఏకైకా కళ్ళల పుస్తకంలోకానీ, ప్రాతగా కొనుక్కన్న ఆరవతరగతి తెలుగువాదకంలోకానీ చదివి ఉంటుందా?

ఒక్కక్షణం నిమిషికే కాలంలో ఆలోచించాను. 'ప్రవాసము' అంటే తరచే వాసము, లేక పరదేశిగమనము అని నిఘంటు కాదుడి భాష్యం.

'ప్రవాసాంధ్రులు' అంటే తరచేకాలంలో ఉంటూఉన్న, నివాసం చేస్తూఉన్న వాడ అంధ్రులు - అంటే తెలుగువాళ్ళుకూ అత్యాయా!... అని తేలుతెల్లంగా చెప్పాను.

'పరదేశం' అంటే యేమిటి పిన్నీ! ... మంచాల నూటిగా రెండవ భాగం చదివించి

దీనికి జవాబు చెప్పటంకం. వ్యాయంగా పరదేశం అంటే మనదేశం కాని ఇతరదేశం అని ఆరంభం చెప్పకోవచ్చును. బ్రిటన్, అమెరికా, రష్యా, మలయా - ఇంకా ఎన్నో! కాని ఈ అరంకాని అరాలు ఎన్నో ఈ 'పరదేశం' అనే పదానికి మనకొక్క అవ్యయం చలం నేను ఎరుగుదును. పుట్టినతోడూ దాటి మరొకటి ఎరుగని వానికి ఎప్పుడైనా కొత్త దూరంలో ఉన్న బస్టికే వెళ్లటం తలపిస్తే అది వానికి పరదేశం తో సమాసంగా ఉంటుంది. చిన్నతనంనుంచి మన భాషా మళ్ల

జనని జన్మ భూమి శ్చ...

వాటికి సమాధానాలు చెప్పింది. కాని అవిం తలలో, విశేషాలలో-తానూ ఆకృత్యానం చాలు పొంది పాలపంచకుంటున్నట్లు లేదు కారణ భోరణి. అవి తన బుద్ధి తెలిసిన దగ్గర కుండీ ఎరిగిన సామాన్య విషయాలగా అవి తెలుసుకోవలసిన మూలం మేముయినటుగా కారణ మాటలలో ముఖ్యవిన్యాసాలలో మాకు విప్పవంగా తోచవచ్చింది.

కొంతసేపు జరిగినాక కారణ మాతాతు గా లేచి 'చల గాటి! కొంత సేపు దా బాపెకి బలామాకో! కొకా పాయంత్రాలు మెరీన్ ద్రైవకో, బాహూ బీచ్కో, మల బారీ హిల్స్కో వెళ్ళుటం అలవాటు. ఈసవ్యాసి పూళ్ళో కాలక్షేపానికి ఏమీ లేవు కద! మీరంతా ఎలా గడుపుతున్నారో బాబూ! అంటూ మెట్లమీదికి దారి తీసింది.

బాహూ బిచి, మెరీన్ ద్రైవూ, మల బారీ హిల్స్ - ఏమిటో - అవి ఎంతెంత దూరాన ఉన్నాయో మాకు తెలియదు. ఇలా కోకా ఈవిహారప్రదేశాలకు పికాడు వెళ్ళటమనేది సామాన్య సంగారులకు ఎంతవరకూ సాధ్యమై నవిషయమో అసలే తెలియదు. ఇవన్నీ చూచి ఆనభవించ గలిగిన కారణ అదృష్టానికి—ఏమీ ఎరుగని మా దురదృష్టాన్ని నిందించుకుంటూ కారణమ అనుసరించాము.

సగం వరకూ ఎక్కడ కారణకొళ్ళు పట్టు కుని ఆవు. కొళ్ళు లాగుతున్నాయి. అక్కడ అంతా ఎలివేటర్. మేడమెట్లు ఎక్కడంకూడా అలవాటు తప్పిపోయింది.

మనవారోకు ఇలాటి ఆధునిక సదుపాయాలేవి పెట్టుకోవడం తెలియదు! అన్నది.

ఎలివేటర్లు ఎలా ఉంటాయో, వాటి ఉపయోగ మేమిటో మాకు ఏవీ అప్పుడు తెలియకపోయినా, కారణ మాటల వింటూ వుంటే—నిజంగా మనవారోకు ఉట్టి ఆసమరులు అనిపించసాగింది. కాని బొంబాయి కంటి పగరాలో అంగులోనూ 'స్కెప్ట్రీ పరు' అనబడే ధవంతులకు ఉండే ఎలివేటర్లు పోలిక మెట్లకన్న దాబా యిళ్ళకుకూడా ఉపయోగించుకోవచ్చుననే మా అప్పటి భావన తలచుకుంటే—ఇప్పుడు మాత్రం నవ్వువస్తుంది.

కొంతసేపు పిచ్చాపాటి మాటాడాక కారణ దగ్గర కిలవు వుమ్మకుని ఇంటికి వచ్చాము. తిర్వాత వారంకోజాలకు కారణ మల్ల బొంబాయి వెళ్ళిపోయింది.

తిర్వాత మాకు అయిదాగునెలలవరకూ కారణమంచి ఉత్తరాలుకొని, అక్కడి కబురుకొని తెలియలేదు. ఏవీవిషయమూ లేని నిత్యజీవితపువేగంలో కారణ స్మృతి మా ముస్సులలో మల్ల కొంత ముంగించిందనే చెప్పవచ్చు.

ఉన్నట్లుండి ఒకనాడు మాకు కబురు తెలిసింది. కారణ భరణు వాళ్ళ అఫీసు తరఫున ఒక సంవత్సరం ప్రెయిసింగు అమెరికా పంపుతున్నారనీ, కారణకూడా భరణో విదేశానికి వెళ్ళిపోతున్నదనీ ఆతిర్వాతి కొద్ది రోజులకే కారణా భరణా బొంబాయినుండి నేరుగా అమెరికాకు బయలుదేరి వెళ్ళాని కూడా తెలిసింది.

అదివరకే కారణ సాభాగ్యునికి కించిక్ అనూయాగ్రసులమెఉన్న మమ్మల్ని ఆమె యీ కొత్తి అన్వయం మరి కించపరిచింది. ఉన్నట్లుండి కారణ పర్యతాగ్రాన్ని ఆగో హించినటు మేము పర్యతం మొదటి మెట్లు వద్దనే నిలవబడివున్నట్లు మాకు అనిపించ సాగింది. ఆంధ్రదేశంలోని ఒకటి రెండో సామాన్యం బస్లీలకప్పు ఎరగమాయెను!

కారణ అమెరికాలోవున్న సంవత్సర కాలమూ—మాకు ఆమెదగ్గరనుంచి ఉత్తరాలు లేవు. అమెరికాకంటి ఘనమైన విదేశీ కిలో అక్కడి జీవితపు మహావేగంలో, కారణను మోగమూలలోని చిన్ననాటి స్నేహితులం మేము గురువుంటామని అనుకోవటంకూడా పారపాటే అనిపించింది. అసలు ఈ సంవత్సరకాలంలోనూ కారణ నిత్యజీవితమూ, ప్రవృత్తి వివిధంగా ఎంతవరకు మారివుంటాయననీ, మాతామాతుకు అందని విషయంగా నే ఉండిపోయింది.

సరిగ్గా సంవత్సరం పై మోకానెల తిరిగే సరికి కారణ, భరణోకూడా తిరిగి స్వదేశానికి వచ్చి బొంబాయి చేరిందని తెలిసింది. మే మింకో కారణను ఎప్పటికీ మావెగలనూ అని సందేహంలో కొట్టుమిట్టాడుతూ వుండగా నే కారణ భరణు ఈ ఊరిలో నే వున్నవారి అఫీసు బ్రాంచికి మేనేజరుగా వేమటమూ దంపతు లిద్దరూ ఈ ఊరికి బయలుదేరి రావటమూ కూడా వరుసగా జరిగాయి.

ఉన్నాగమయితే బాగా పెప్పింది. కాని వుంవలసిన ఊరుమాత్రం కారణ దృష్టిలో ఎందుకూ కొరగాని ప్రజ్జీం. ఈ పరిస్థితిలో—అమెరికా, బొంబాయిలనుండి ఇటీవలే నే తిరిగివచ్చిన కారణ—ఈ ఊరికి. వాతావరణానికి, మల్ల ఎలా అలవాటుపడి సమజ్జీయంచేసుకోగలదో అని మా అందరివ్వు సందేహం వచ్చినమాట నిజం.

వచ్చిన క్రొత్తలో ఈ సమస్యయం కునుర్చుకోవటానికి కారణ పెద్దప్రయత్న మే చేయవలసినచ్చింది. అమెరికాకంటి విదేశీ కిలో సంవత్సరం కాలం గడిచి వచ్చిన కారణకు, ఈ ఊరూ ప్రాంతమూ, ఈ ఊరు తప్ప మోకటి ఎరుగని మేమూ ఒట్టినికీ మాలినవారుగానూ, పల్లెటూరి ముఖాలు గానూ కనిపించటం ఆసహజంకొరెమో అనుకుంటాను. పర్యతాగ్రంపై నిలుచుండి వచ్చిన వానికి, నెలపై ప్రాకులాడుతుండిన వానిపై కలచిన్న మాపే కారణకూ మాపెన కలిగింది. నేగా మహావగరాలో లభ్యమయ్యే వసతులూ, విశోదాలో అలవాటుపడిన కారణకు ఇక్కడ జీవితం చాలా విసుగుదలగా తోచింది. దీనివల ఇతరులకు అంత బాధలేకపోయినా—ఆమె నిత్య జీవితంలో ఉత్సాహాన్ని, ఆసంహాన్ని, తృప్తి లోపింపజేసింది.

కాని మా కవుడు పరిస్థితులకు ఒక



మనోహరమైన
మల్లెపూవుల సువాసన
అనందించుటకు
పార్లె-టోరా పర్ ప్యూమ్
&
పార్లె-టోరా హేరాయిల్
వా కం డి.
అన్నిచోట్ల మీకు లభించును.
ది మోహిని ఏజెన్సీస్ పర్ ప్యూమ్స్
కారెయి నిర్లింగ్, నుకే జిడి నందర్ రోడ్,
కోంకా యి.సి.
• తిర్రప్రతుర్తరాలు ఇంగ్లీషులో వ్రాయగోరుదురు.

పా క శాల:

కాయకూరలతో పిండివంటలు

గుమ్మడి పూరీలు

కొవలిన సామానులు :

- 1/4 బిళి గోధుమసిండి.
- మంచినమ్మడి 1/2 చెక్క.
- ఇది తీసి పిండివంట.

చేయువిధము: 10 తులముల నెయ్యి. 1/4 బిళి పంచదార. గుమ్మడిఅంటే మంచి గుమ్మడికాయ సగము చెక్క, గింజలు, పైన చెక్కుతీసివేసి గట్టిగనుండు దానిని ఉపక పెట్టి నీటిని ఒక పీయిగ్నెలోకి వాడనిచ్చి 10 తులల నీటిని ఒక గిన్నెలోపోసి వడగట్టిన గుమ్మడిముద్దనువేసి కమ్మటివాసన వచ్చు వరకు వేయించి దింపవలెను. తరువాత 1/4 బిళి గోధుమసిండిని చిటికెను ఉప్పువేసి మెత్తిగా కలుపవలెను. పూరీల పిండివల కలుపవలెను. 1/4 బిళి పంచదారలో కొంచెము గుమ్మడి ఉడికించి వడకట్టిననీటినిపోసి (తిరుమాతం) పాకం వచ్చువరకు ఉంచి పాకంరాగానే గుమ్మడిముద్ద వేయించినది వేసి అడుగుఅంటుకుండా కలుపవలెను. గట్టి పాకంరాగానే దింపి గోధుమసిండి పూరీ క్రింద తి ఆపూరీలో ఈ ముద్దపెట్టి పైన యింకోకొపూరీవేసి చుట్టుగట్టిగానొక్కొక్క అట్లు పైనం బాగా కలిపితిర్యాతి ఈ పూరీవేసి

కాల్చితీయవలెను. ఇది చాల రుచిగా నుండును.

పొట్ల కాయ చిప్స్

కొవలిన సామానులు :

- 5 ఫలముల బంగాళదుంపలు.
- 1 పొట్లకాయ.
- 1/4 బిళి గోధుమసిండి.
- ఇది కారపు పిండివంట.

క్రికాంటి సత్యవ్రతీదేవి

చేయువిధము: 5 ఫలముల బంగాళ దుంపలు, చిటికెనుఉప్పువేసి మెత్తిగా ఉడికించి తోలబలిచి కొద్దిగా కంఠము, చిటికెను సనువుగుండ కొద్దిగా ఉప్పువేసి రోటిలో మెత్తిగా రుబ్బవలెను. తరువాత ఒకపొట్ల కాయ ఒక అంగుళం పొడవున గుండ్రముగా కోసి లోపలగింజలు తీసివేసి ఉడికించిన బంగాళదుంపమును పొదిపి ఉంచవలెను. తరువాత గోధుమసిండిని కొద్దిగా ఉప్పువేసి సిగటాసి పెగుగువలె చిక్కగా కలుపవలెను. పొయ్యిమీద బాణలిపెట్టి నూనె గాని దాల్చాగానిపోసి బాగా మరిగినతరువాత

గోధుమసిండిలా చాట్ల కాయ ముక్కలు (బంగాళదుంపముదల వేట్టినవి) మంచి నూనెలోవేసి వేయించి తీయవలెను. ఇది వేగినతరువాత తినుటకు పైన గోధుమసిండి దానిలోపల పొట్లకాయ. నానిలోపల ఉర్ల గడ్డముదల ఉండి చాల రుచిగా నుండును. ఇది గూడ రెండు మూడు రోజుల నిల్వ యుండును.

బొంబాయిరవ్వతో కొన్ని వైనా పిల్ కేకు

కొవలిన సామానులు :

- 1/4 బిళి బొంబాయిరవ్వ.
- 1/4 బిళి కనగసిండి.
- 1/4 బిళి నెయ్యి.
- 1/2 చెక్క కొబ్బరికరిడి.
- 2 ఫలముల జీడిపప్పు. 1 బిళి పంచదార.
- చేయువిధము: 1/4 బిళి బొంబాయిరవ్వ 1/4 బిళి కనగసిండి నెయ్యి లేకుండా వేరుగా కమ్మని వాసనవచ్చువరకు వేయించవలెను. 1/2 చెక్క కొబ్బరికరిడి కోరి వ తగువారే బొంబాయిరవ్వలోవేసి మెత్తిగా రోటిలో పోసి దంపనలెను. తర్వాత వేయించిన కనగ సిండి, పన్ను కారరిగిన 2 ఫలముల జీడిపప్పు కొద్దిగా ఎలకుపోడివేసి బాగుగా కలుప వలెను. 1 బిళి పంచదార ముదురుపాకంపట్టి దానిలో దంచిన పొడివేసి 1/4 బిళి నెయ్యి పోసి వైవాసిల్ ఎవస్సుపోసి క్రిందకుదింపి ఒకపళ్ళెములోపోసి ముకు కొవలిననీ తీసి ముక్కలుగా కోయవలెను. ఇది చాల రుచిగా నుండును. 8, 10 రోజులదాకా నిలవయుండును.

దింపగా దానిస, పరిసంలకు, నీతిగుతులకు— అధిమించిపోగల మనోబలిని అతిడికి చాలా తిక్కుతే అంటుంది. అందులోనూ చూడ వుండు ముఖ్యంగా సంఘతేది. తన చుట్టు ప్రక్కల వారికంటే తా నెంత అధికుడైవా కాలేనూక వారితో కలిసి మెలసి మెలకక తప్పదు. అలాగే కారదలలోని ఈ తేచ్చి పెట్టుకున్న అహంభావం, అధిక్యభావాన్ని కొలచుటూ, పరిశరాలూ కూడా తొంగ దీకాయి. ఈ మార్పుకు చాలాకాలం పట్ట లేదనికాదు కాని ఇప్పుడు మాత్రం కారద నిస్సంపేకంగా మామూలు కారద అయింది. ఎప్పుడైతే అమెరికాను గురించి, అక్కడ జీవనవిధానాలగురించి—గురూ చాలంగా, ఆశ్చర్యంగా—మేము అడుగు తున్నప్పుడు, కారద వాటికి సమాధానాలు చెప్తుంటే 'ఊ...పోదినూ, అమెరికా ఎంత దెబ్బుతో తులకూగే ఘనమైనదేకే మేవా, మాత్రమేకాంతో సమాకం అవుతుందా ఏమిటి?'...అంటుంది. కారద అలా అంటున్నప్పుడు ఎందుకో మా కృప యాలు పులకించి కన్నులు చెనుర్చుటకద్దు. ఈ కన యాకరూ తృప్తికాలంలో వా మనో క్రితముండు మెరిసి దింపగా నిశ్చ

సినుంపగా, మంచాల చివాలవ పరిగె తి వచ్చి వా చిరకొంసులో తల వాచుకొన్నది. 'మళ్ళా ఏమి వచ్చింది పిల్లా...?' అన్నాను నవ్వుతూ. 'మరం...కారదమ్మగారి ఇంటికి వెళ్లి వాకు నిజంగా ప్రవాసాంధ్రు లయిన వారా అని అడిగితన్నాను పిన్నీ!' అన్నది మాఖం వెళ్ళితి. కారదమ్మగారు ఏమి అన్నదని అడిగాను కురూకాలంగా. 'ఒకప్పుడు ప్రవాసాంధ్రు లేనట. ఎంత ప్రవాసాంధ్రులైనా, ఎప్పుటికైనా స్వదేశానికి తిరిగి రావాలి అని. ఏ దేశమూ మాత్రమేకొంపన్న గొప్పదికాదని అన్నది... మంచాల ఈ మాటలు చెప్పి ఎట్లా వచ్చిందో అట్లాగే మళ్ళీ ఒక క్రమ తరుగు తో వెళ్ళి పోయింది. తొలకరికలు నిలిపింది. జలు నిలిపి తిర్యాతి ప్రకొంతక వలకే వా మనస్సు విక్రాంతమైనది. 'జననీ జన్మభూమికి— స్వర్గాదనీ గరిమనీ'...అని సన్నగా కూని రాగం తీసుకుంటూ, చేతిలో పుస్తకం తప్పకగా మూసి వేసి ఈజిప్టులోనుంచి లేచాను.

రవ్వ, కనగసిండి కలిపిన జిలేబీ

కొవలిన సామానులు :

- 1/8 బిళి బొంబాయిరవ్వ.
- 8 తులల కనగసిండి
- 4 తులల వియ్యంపుసిండి.
- 8 తులల నెయ్యి. 1/2 బిళి చక్కెర.
- చేయువిధము: 1/8 బిళి బొంబాయిరవ్వ, 8 తు. కనగసిండి, 4 తు. వియ్యంపిండి, 8 తు. నెయ్యి ఈ వాలుగింటిని ఒకకళాయి పాత్రలో తీగసాగినరీతిగా కలిపి ఒకరాత్రి యుంచవలెను. మరునాడు 1/2 బిళి చక్కెర ఒక కళాయిపాత్రలోపోసి కొద్దిగా నీరుపోసి పొయ్యిమీదపెట్టి లేతపాకము రాగానే దింపవలెను. తరువాత పొయ్యిమీద బాణలి పెట్టి నెయ్యిపోసి బాగా మరిగినతర్వాత ఒకకొబ్బరిచిప్ప చిటిఉన్నది తీసుకుని కలిపి యుంచిన పిండినిపోసి జంలికలవలె తిప్పి వేగినతరువాత తిసి పాకంపట్టిన పంచదారలో వేసి తీయవలెను. ఇది చా సులభము, చాల రుచిగా కూడ యుండును. కొవలినవారు పంచదార పాకములో రోజ్ కలర్స్ వేసుకుంటే జిలేబీరోజ్ కలర్ లోయుంజి చాల అందముగా యుండును.

