കുട്ടികൾക്ക് ഒരു കഥ

സ്യമന്തകം മണി

– നന്ദകുമാർ

സൂര്യഭഗവാന്റെ ഭക്തനായിരുന്നു സത്രാജിത്ത്. അദ്ദേഹത്തിന്റെ ഭക്തിയിൽ പ്രീതനായ സൂര്യഭഗവാൻ അദ്ദേഹത്തിനു മുന്നിൽ പ്രത്യക്ഷനായി സ്യമന്തകം മണി അദ്ദേഹത്തിനു സമ്മാനിച്ചു. ഓരോ ദിവസവും 8 സ്വർണ്ണനാണയങ്ങൾ സ്യമന്തകം നൽകി കൊണ്ടിരുന്നു. സ്യമന്തകം മണിയുടെ സഹായത്താൽ സത്രാജിത്ത് ധനവാനായി. ഈ സമയം ഭഗവാൻ കൃഷ്ണൻ അദ്ദേഹത്തെ സമീപിച്ച് ദ്വാരകയിലെ ദുരിതർക്കും സ്യമന്തക മണി പ്രയോജനപ്പെടുവാനായി ഉഗ്രസേനരാജാവിന് സ്യമന്തകം നൽകിക്കൂടേ എന്ന് അഭ്യർത്ഥിച്ചു. സത്രാജിത്ത് വിസമ്മതിച്ചു.

കുറച്ചു ദിവസങ്ങൾ കഴിഞ്ഞ് സത്രാജിത്തിന്റെ സഹോദരൻ പ്രസേനൻ തന്റെ മാലയിൽ സ്യമന്തകം മണി പിടിപ്പിച്ച് നായാട്ടിനായി പോയി. ഒരു മരത്തിൽ കയറി നായാട്ടു മൃഗത്തിനായി അയാൾ കാത്തിരുന്നു. ആ സമയം ഒരു സിംഹം അതുവഴി വന്നു. പ്രസേനൻ അതിനെ അമ്പെയ്യുവാൻ ഒരുങ്ങവേ മുകളിലത്തെ മരച്ചില്ലയിൽ നിന്നും ഒരു പാമ്പ് താഴേക്കു വീണു. ഞെട്ടിപ്പോയ പ്രസേനൻ താഴേക്കു പതിക്കയും താഴെ ഒരു ശിഖരത്തിൽ സ്യമന്തകം കെട്ടിയ മാല ഉടക്കി അയാൾ മരിക്കുകയും ചെയ്തു.

താഴെ നിന്നിരുന്ന സിംഹം സ്യമന്തകം മണി കണ്ട് അതു കടിച്ചെടുത്തു നടന്നു. കരടികളുടെ രാജാവായ ജാംബവാൻ സിംഹത്തെ കൊന്ന് അതിന്റെ വായിലിരിക്കുന്ന സ്യമന്തകം എടുത്തുകൊണ്ട് തന്റെ ഗുഹയിലേക്ക് പോകുകയും ചെയ്തു. അവിടെ തന്റെ ഇളയമകന് കളിക്കാനായി അതു നൽകി.

പ്രസേനൻ മടങ്ങി വരാതായപ്പോൾ ജനങ്ങൾ അത്ഭുതപ്പെട്ടു. സത്രാജിത്തിന്റെ വിചാരം മറ്റൊരു വിധത്തിലായിരുന്നു. സ്യമന്തകം ഒരിക്കൽ ചോദിച്ചപ്പോൾ താൻ കൊടുക്കാതിരുന്നതുമൂലം കൃഷ്ണൻ പ്രസേനനെ കൊന്ന് ആ മണി സ്വന്തമാക്കിയതാണെന്ന് അയാൾ വിശ്വസിച്ചു. തന്റെ നിരപരാധിത്വം തെളിയിക്കുവാനായി ശ്രീകൃഷ്ണൻ തന്റെ കുറച്ചു സൈനികരുമായി കാട്ടിലേക്ക് യാത്രയായി. വനത്തിൽ കൃഷ്ണൻ പ്രസേനന്റെ മൃതശരീരം കണ്ടു. അടുത്തായി സിംഹത്തിന്റെ കാൽപാടുകളും കുറച്ചകലെയായി ഒരു സിംഹത്തിന്റെ മൃതശരീരവും കണ്ടു. സിംഹത്തിന്റെ മേൽ ഒരു കരടിയുടെ നഖപ്പാടുകളും സിംഹത്തിനു ചുറ്റും കരടിയുടെ കാൽപാടുകളും ശ്രീകൃഷ്ണന്റെ ശ്രദ്ധയിൽ പെട്ടു. ആ കാൽപാടുകളെ പിൻതുടർന്ന് കൃഷ്ണ ഭഗവാൻ ജാംബവാന്റെ ഗുഹയുടെ മുന്നിൽ എത്തി. അപകടം മനസ്സിലാക്കിയ ശ്രീകൃഷ്ണൻ സൈനികരെ പുറത്തു നിർത്തി ഒറ്റയ്ക്ക് ഗുഹയിലേക്ക് നടന്നു. ഗുഹയിൽ ജാംബവാന്റെ കുട്ടി സ്യമന്തകം മണി വച്ചു കളിക്കുന്നത് അദ്ദേഹം കണ്ടു. അപരിചിതനെ കണ്ടു ഭയന്ന കുട്ടി കരഞ്ഞുകൊണ്ട് അകത്തേക്ക് ഓടി. ആരോ കുട്ടിയെ അപായപ്പെടുത്തിയതായി കരുതിയ ജാംബവാൻ കൃഷ്ണനെ ആക്രമിച്ചു. 28 ദിവസം അവർ തമ്മിൽ പൊരുതി. കൃഷ്ണന്റെ ദൈവികത ബോധ്യമായ ജാംബവാൻ പിൻമാറി. അദ്ദേഹം സ്യമന്തകം മണിയോടൊപ്പം മകൾ ജാംബവതിയെയും കൃഷ്ണന് വിവാഹം കഴിച്ചു കൊടുത്തു. കൃഷ്ണൻ സ്യമന്തകവുമായി ദ്വാരകയിലെത്തി ആ അമൂല്യ രത്നം സത്രാജിത്തിന് നൽകി. ശ്രീകൃഷ്ണനെ സംശയിച്ചതിൽ സ്വയം ലജ്ജിതനായ സത്രാജിത്ത് മകൾ സത്യഭാമയെ ശ്രീകൃഷ്ണനു വിവാഹം കഴിച്ചു കൊടുത്തുകൊണ്ട് തന്റെ പാപങ്ങൾക്ക് പരിഹാരമുണ്ടാക്കി.

സത്യഭാമയെ വിവാഹം കഴിക്കാനാഗ്രഹിച്ചിരുന്നവരായിരുന്നു കൃതവർമ്മയും, ശതധന്വാവും അക്രൂരനും. സത്യഭാമയെ വിവാഹം കഴിക്കുവാൻ ആഗ്രഹിച്ചിരുന്നു. എന്നാലതു നടക്കാതെ വന്നപ്പോൾ ശതധന്വാവ് ഒരു രാത്രി ഉറങ്ങിക്കിടന്ന സത്രാജിത്തിനെ കൊന്ന് സ്യമന്തകവുമായി കടന്നു കളയുന്നു. എന്നാൽ പിന്നീട് പശ്ചാത്തപിച്ച് ശതധന്വാവ് സ്യമന്തകം അക്രൂരനെ ഏൽപിച്ച് ദ്വാരക വിട്ടുപോയി. കൃഷ്ണനും ബലരാമനും ശതധന്വാവിനെ പിൻതുടരുകയും അയാളെ വധിക്കുകയും ചെയ്തു. അക്രൂരന്റെ കയ്യിൽ സ്യമന്തകമണിയുണ്ടെന്ന് ഊഹിച്ച കൃഷ്ണൻ അക്രൂരനെ സമീപിച്ച് ദ്വാരകയിലെ ജനങ്ങളോട് സ്യമന്തകം തന്റെ കയ്യിലുണ്ടെന്ന് അറിയിക്കുവാനും അങ്ങിനെ ചെയ്തില്ലെങ്കിൽ സ്യമന്തകം മണിക്കായി സത്രാജിത്തിനെ കൊന്നത് താനാണെന്ന് ജനങ്ങൾ കരുതുമെന്നും പറഞ്ഞു. അക്രൂരൻ അപ്രകാരം ചെയ്യുകയും കൃഷ്ണൻ ദുഷ്കീർത്തിയിൽ നിന്നു രക്ഷപെടുകയും ചെയ്തു.

റോഡുകളും ടോളും

സ്കറിയ മാമ്മൻ, മീരാറോഡ്. 9967906819

നല്ല യാത്രാദിനം എല്ലാ ദിവസവും ഉണ്ടാകണമെന്നത് ഏവരുടേയും ആഗ്രഹം ആണല്ലോ. നല്ല വാഹനത്തിലിരുന്ന് നല്ല റോഡിലൂടെ യാത്ര ചെയ്യണമെന്നും നമ്മൾ ആഗ്രഹിക്കുന്നു. നല്ല റോഡിന്റെ നിർമ്മാണത്തിന്റെ ഭാഗമായി ടോൾ നിർബന്ധമാക്കുന്നു. ടോൾ മേഖലകളിലൂടെ വാഹനങ്ങൾ കടന്നു പോകുമ്പോൾ തിരക്കുകാരണം മുന്നോട്ടുള്ള യാത്രയിൽ പ്രയാസം നേരിടേണ്ടി വരുന്നു. വിലയേറിയ സമയനഷ്ടം, ഇന്ധനനഷ്ടം, കാത്തിരുപ്പ് മുതലായവ കാരണം യാത്രക്കാർക്ക് ഏറെ പ്രയാസങ്ങൾ അനുഭവിക്കേണ്ടി വരുന്നു.

ഭരണാധികാരികൾ റോഡുമാർഗ്ഗം യാത്ര ചെയ്യുന്നുണ്ടെങ്കിൽ ടോൾ മേഖലകളിലും, മറ്റിടങ്ങളിലും യാതൊരു തിരക്കും അനുഭവപ്പെടുന്നില്ല. ഇക്കൂട്ടർ എന്നും റോഡുമാർഗ്ഗം കടന്നു പോകാറില്ല. ഇവർ കടന്നു പോകുന്ന റോഡിൽ തിരക്കില്ല. റോഡിൽ കുഴികളുമില്ല. സ്പീഡ് ബ്രേക്കറുകളുമില്ല. അങ്ങിനെ യാതൊരു തടസ്സവും നേരിടാതെ വേഗത്തിൽ വാഹനങ്ങൾ കടന്നു പോകുകയും ചെയ്യുന്നു. ഭരണസാരഥികൾ ചിന്തിക്കുന്നുണ്ടാകും ഭരണംമൂലം എത്ര സുന്ദരമായ റോഡുകൾ, സുഖയാത്ര എത്രയധികം ഭാഗ്യം അനുഭവിക്കുന്നു. എന്നാൽ സത്യം എന്തെന്ന് ആരറിയുന്നു ? റോഡും ടോളും അല്പംകൂടി പരിഷ്കരിക്കാനുള്ള തുകയും, ഏവർക്കും പ്രയോജനം ലഭിക്കാവുന്ന വിധമുള്ള ചില ചിന്തകളും ഇവിടെ പങ്കുവെയ്ക്കാം. കാലങ്ങൾ കഴിഞ്ഞാലും നശിക്കാത്ത ഒരു ആശയം പങ്കു വെയ്ക്കുന്നു.

മരാമത്തു വകുപ്പ് ശ്രദ്ധിച്ച് നടപ്പിലാക്കിയാൽ ചുവടെ ചേർക്കുന്ന ആശയം ഏവർക്കും പ്രയോജനകരമാകും എന്നഭിപ്രായമുണ്ട്.

സകല വാഹനങ്ങൾക്കും ഇൻഷുറൻസ് നിർബന്ധമാണല്ലോ. ഇനി സകല വാഹനങ്ങൾക്കും ഒരു നിശ്ചിത തുക നല്ല റോഡിനായി ഈടാക്കി കരുതൽ വച്ചാൽ ടോൾ പ്രശ്നത്തിനു പരിഹാരമാകില്ലേ. എല്ലാ വാഹനത്തിനും ഇൻഷ്വറൻസ് ഓരോ വർഷവും പുതുക്കുമ്പോൾ അവയോടൊപ്പം റോഡ് നിർമ്മാണത്തിന്റെ ഭാഗമായി ഒരു നിശ്ചിത തുക ഈടാക്കുകയും രശീതി കൊടുക്കുകയും ചെയ്താൽ സ്വതന്ത്രഭാരതത്തിലെവിടെയും യഥേഷ്ടം വാഹനങ്ങൾക്ക് കടന്നുപോകുവാൻ യാതൊരു തടസ്സവും നേരിടുകയില്ലല്ലോ. സമയത്തിനും, ഇന്ധനത്തിനും, കാത്തിരുപ്പിനും ഒരറുതി വരുത്തുവാൻ ഇതുമൂലം കഴിയും.

ഇത് ശരിയായ നയം അഥവാ നിയമം ആകുകയാണെങ്കിൽ വോട്ട് രേഖപ്പെടുത്തിയവർക്കും, രേഖപ്പെടുത്താത്തവർക്കും, രോഗികൾക്കും, സാധാരണക്കാർക്കും, പാവപ്പെട്ടവർക്കും, സകലർക്കും എത്രയോ മെച്ചമായ ഫലമാകും ഉണ്ടാകുക. ഉദാഹരണമായി ഇരുചക്രം, മുച്ചക്രം മുതലായ വാഹനങ്ങൾക്ക് പ്രതിവർഷം 200 രൂപയിൽ കവിയാത്തതും, തുടർന്നുള്ള സകല വാഹനങ്ങൾക്കും ഏറെ ഭാരമില്ലാത്തതുമായ ഒരു തുക ഈടാക്കുവാൻ സാധിക്കുന്നുവെങ്കിൽ ഗവൺമെന്റിന് റോഡിന്റെയും ടോളിന്റെയും കാര്യത്തിൽ യാതൊരു പ്രയാസത്തിനും ഇട വരുകയില്ല.

സൂക്ഷ്മതയോടെ ശ്രദ്ധിച്ചാൽ വാഹനങ്ങളുടെ ഇൻഷ്വറൻസിന്റെ തുക കൂടുതലാണ്. അപകടമോ, അപകടമരണമോ ഇല്ലാതെ ഒരാൾ വാഹനം ഓടിക്കുകയാണെങ്കിൽ ആ വ്യക്തി വാഹനത്തിന്റെ പേരിൽ അടച്ച തുകയ്ക്ക് യാതൊരു ഗുണവും ലഭിക്കുന്നില്ലല്ലോ. പരിഷ്കാരനിയമം കടന്നു വരുന്നുണ്ടെങ്കിൽ ചരക്കു വാഹനങ്ങളുടെയും, യാത്രാവാഹനങ്ങളുടേയും ടോൾനിരക്ക് കുറയ്ക്കുകയും ചെയ്യുന്നുണ്ടെങ്കിൽ വിലക്കയറ്റത്തിന് ഒരു ചെറിയ ആശ്വാസം ലഭിക്കുമല്ലോ. രാജ്യത്തുള്ള എല്ലാ റോഡിന്റെയും സ്ഥിതി മെച്ചമാകണം എന്നാണു നാം എല്ലാവരും ആഗ്രഹിക്കുന്നത്.

ചെറു വാഹനങ്ങൾ പ്രതിവർഷം വരിക്കാരും, വലിയ വാഹനങ്ങൾ പ്രതിമാസമോ, മൂന്നു മാസം കൂടുമ്പോഴോ, ആറു മാസ വരിക്കാരായോ തുക തീർക്കണം. വിദഗ്ദ്ധരുടെ നിയമോപദേശവും, സഹായം സ്വീകരിക്കലും പൊതു ജനാഭിപ്രായങ്ങളും രൂപപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്താൽ റോഡുകളും ടോളും എന്ന വിഷയത്തിൽ കാലോചിതമായ ഒരു നല്ല പരിഷ്കാരം നടപ്പിലാകുമെന്ന് കരുതാമെന്ന് അഭിപ്രായപ്പെടുന്നു. ❁

ഉരുളക്കുപ്പേരി

നന്ദകുമാർ എസ്.

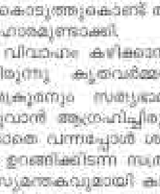
- മുസ്ലീംലീഗ് മതനിരപേക്ഷ പാർട്ടിയാണെന്ന് അഭിപ്രായമില്ല – കാനം രാജേന്ദ്രൻ
  - അപ്പുറത്തിരിക്കുമ്പോൾ ഇങ്ങനെ. ഇപ്പുറത്തായാൽ മതനിരപേക്ഷം.
- ഭാര്യയെ മർദ്ദിച്ചു. ഭർത്താവ് പുറത്ത്.
  - വീട്ടിൽനിന്നുമാണോ, ആവോ ?
- നഗരമധ്യത്തിൽ മാലിന്യം തള്ളിയ ഹോട്ടലുകാർക്കു പിഴ
  - [illegible] പിഴയാണെന്നു പറഞ്ഞത്.
- ഐസിയുവിൽ ഡോക്ടർമാർ നൃത്തം ചെയ്തു.
  - ഒരു രോഗിയെങ്കിലും ജീവനോടെ പുറത്തു വന്നു കാണും.
- സെപ്റ്റിക് ടാങ്കിലെ മൃതദേഹം, പ്രതിയെത്തുന്നതും കാത്ത് പോലീസ്.
  - കാത്തിരിപ്പ് കക്കൂസിലാവുമോ ?
- ആദായനികുതി പ്രിൻസിപ്പൽ കമ്മീഷണർ കൈക്കൂലിക്ക് അറസ്റ്റിൽ.
  - ആദായമുണ്ടാക്കലല്ലേ ഈ വകുപ്പിന്റെ പണി, അതല്ലേ ചെയ്തുള്ളൂ.
- ഡൽഹി വിമാനത്താവളത്തിൽ പിടിച്ചെടുത്ത ആറു കോടി രൂപയുടെ സ്വർണ്ണം കാണാതെയായി.
  - പിടിച്ചു എടുത്തതല്ലേ, എങ്ങിനെ കാണാൻ
- [illegible] മകനു ലളിതവിവാഹം.
  - ഗവർണർ, മുഖ്യമന്ത്രിമാർ, യേശുദാസ്, മമ്മൂട്ടി എന്നീ പട്ടിണിപ്പാവങ്ങൾ കപ്പപ്പുഴുക്ക് കഴിച്ചു പിരിഞ്ഞു.
- കടിക്കുന്ന തെരുവുനായ്ക്കളെ കൊന്നാൽ 500 രൂപ പ്രതിഫലം.
  - കടിക്കുമോന്ന് അറിയാനിത്തിരി പ്രയാസപ്പെടും.
- വിശ്വാസികളുടെ ആഘോഷങ്ങൾക്ക് സി.പി.എം. എതിരല്ല – ജയരാജൻ
  - മതം മനുഷ്യനെ മയക്കുന്ന കറുപ്പെന്ന് മാർക്സ്.
- കേന്ദ്രസർക്കാരിനെതിരെ രണ്ടാംഘട്ട സമര പരിപാടികൾക്ക് യൂത്ത് കോൺഗ്രസ്.
  - ഒന്നാംഘട്ടം എന്നായിരുന്നുവോ എന്തോ ?
- 60 വർഷംകൊണ്ട് ചിലർക്ക് കഴിയാത്തത് 18 മാസംകൊണ്ട് ചെയ്യാനാകും – പ്രധാനമന്ത്രി
  - വിദേശസന്ദർശനങ്ങളാവും.
- സി.പി.എം. പരാജയഭീതിയിൽ – പ്രൊ. പി.ജെ. കുര്യൻ
  - ഇങ്ങനെയൊരാളുണ്ടായിരുന്നോ ? എന്നാൽ ഇന്നു മറന്നുപോയെന്നു കേട്ടു.

❁

പാചകവിധി

തലശ്ശേരി ചിക്കൻ ബിരിയാണി

ശ്രീകല മോഹൻ
9969401804



ചേരുവകൾ
1. ബാസ്മതി അരി – 1 കി.
2. ചിക്കൻ – 1 കി.
3. നെയ്യ് – 250 ഗ്രാം
4. ഇഞ്ചി – ഒരു വലിയ കഷ്ണം
5. വെളുത്തുള്ളി – 15 അല്ലി
6. കസ്കസ് – ഒരു നുള്ള്
7. തേങ്ങ – 4 സ്പൂൺ
8. സവാള ഉള്ളി – 500 ഗ്രാം
9. തക്കാളി – 3 എണ്ണം
10. മഞ്ഞൾപൊടി – 1 ടീസ്പൂൺ
11. മല്ലിപ്പൊടി – 1 ടീസ്പൂൺ
12. കുരുമുളകുപൊടി – 2 സ്പൂൺ
13. ഗരംമസാല – 4 സ്പൂൺ
(ഏലക്ക, പട്ട, ജാതിക്ക, ഗ്രാമ്പു എന്നിവ ചൂടാക്കി പൊടിച്ചാൽ മതി)
14. ജിലേബി കളർ – കുറച്ച്
15. അണ്ടിപരിപ്പ്, ഉണക്കമുന്തിരിങ്ങ – കുറച്ച്
16. മല്ലിയില, പുതിന – ഒരുപിടി

ഉണ്ടാക്കുന്ന വിധം

ബാസ്മതി അരി കഴുകി വെള്ളം ഊറ്റി തുണിയിൽ കെട്ടി വെയ്ക്കുക. ചിക്കൻ വൃത്തിയായി കഴുകി കുറച്ചു ഉപ്പും തൈരും ചേർത്തു വെയ്ക്കുക. 3 മുതൽ 7 വരെയുള്ള (സവാള ഉള്ളി കുറച്ചു നീക്കി വെയ്ക്കണം) ചേരുവകൾ അരച്ചു അടിക്കട്ടിയുള്ള പാത്രത്തിൽ നെയ്യ് ഒഴിച്ചു വഴറ്റുക. അതിന്റെ പച്ചമണം മാറുന്നതുവരെ വഴറ്റണം. തുടർന്നു 8 മുതൽ 12 വരെ ചേരുവകൾ ചേർത്തിളക്കുക. എണ്ണ തെളിയുമ്പോൾ അതിൽ കഴുകി വച്ചിരിക്കുന്ന ചിക്കൻ ചേർത്തിളക്കി അടച്ചു വേവിക്കുക. ഇതിൽ വെള്ളം ചേർക്കരുത്. അഥവാ വെള്ളം തോന്നുകയാണെങ്കിൽ ഊറ്റിയെടുത്ത് കുറുകി ചേർക്കാം. ചിക്കൻ വെന്തു കഴിഞ്ഞാൽ അടുപ്പിൽനിന്ന് ഇറക്കി വയ്ക്കുക.

തുടർന്ന് വേറൊരു പാത്രത്തിൽ നെയ്യൊഴിച്ച് ഉള്ളി വറുത്തു കോരുക. അണ്ടിപരിപ്പ്, മുന്തിരിങ്ങ എന്നിവ വറുത്തെടുക്കുക. അതിനുശേഷം അരിയിട്ട് കടിച്ചാൽ പൊട്ടുന്ന തരത്തിൽ വറുത്ത് അരിയിലേക്ക് ചൂട് വെള്ളമൊഴിക്കുക. (6 കപ്പ് അരിക്ക് 12 കപ്പ് വെള്ളം) ഉപ്പ്, ഏലക്ക, ചെറുനാരങ്ങനീര് എന്നിവ ചേർത്ത് അരി വേവിക്കുക. കൂടുതൽ വെന്തുപോകാതെ നോക്കണം. വെന്തു കഴിഞ്ഞാൽ അടുപ്പിൽനിന്ന് വാങ്ങി വെയ്ക്കുക.

വേറൊരു പാത്രത്തിൽ അല്പം നെയ്യൊഴിച്ച് അട്ടിയിടാം. ആദ്യം ആ പാത്രത്തിൽ ചോറിടുക. തുടർന്നു കളർ പാലിൽ കലക്കി ചോറിനു മുകളിൽ കുടയുക. പിന്നെ നീക്കി വച്ച ഉള്ളി വറുത്തത്, അണ്ടി പരിപ്പ്, മുന്തിരിങ്ങ എന്നിവ വിതറുക. ഗരംമസാല, മല്ലിയില, പുതിന എന്നിവ തൂവുക. പിന്നീട് ചിക്കനും മസാലയും കുറച്ച് ചേർക്കുക. പിന്നെ ചോറിടുക, തുടർന്ന് ആദ്യം ചെയ്തതുപോലെ അട്ടിയിടുക. ഉണ്ടാക്കിവച്ച മസാല തീരുന്നതുവരെ ഇങ്ങനെ തുടരാം. പിന്നീട് പാത്രം അടച്ചു ഇളംചൂടിൽ അല്പനേരം വെക്കുക. പിന്നെ അടുപ്പിൽനിന്ന് ഇറക്കിവച്ച് വിളമ്പാം.

കൂടെ സാലഡ്, മധുരമുള്ള അച്ചാർ, പുതിനചമ്മന്തി എന്നിവ ഉപയോഗിക്കാം. ❁