

# Bhimalapuram.co.in

## తీపి వంటలు

### Contents

1	తీపి వంటలు	1
2	వెనక్కి	1
3	ఇతర స్థలములు	1

### తీపి వంటలు

#### ఆంగ్లముతెలుగు లిపి లేదు

ఈ ఉపవిభాగమున సాంప్రదాయిక తీపి వంటలు చాల వఱకు పోషక ఆహారములు. సులభముగ తయారు చేయ వచ్చును. మన శీతోష్ణ స్థితులలో - వాతావరణములో కొద్ది దినములనుండి కొన్ని వారములకు నిలువ చేసుకొన దగినవి.

ఈ ఉప విభాగమున బర్ని, సున్ని పుండలు, గోదుమహుల్కా, ఒళిగలు, జిలేబి, చక్కెరపాంగలి, పూర్ణము, చిలిమి, కలకను, సపాయనము, తీపుండ్రాళ్లు, మైసూరుపాక్, కేసరి - వాటి తయారీ విధానము - ఇవ్వబడినవి.

### వెనక్కి

వనక్కి - ప్రవేశము ఆంగ్లము తెలుగు తెలుగు లిపి లేదు

వెనక్కి- విభాగము ఆంగ్లము తెలుగు తెలుగు లిపి లేదు

### ఇతర స్థలములు

పచ్చళ్లు ఆంగ్లము తెలుగు తెలుగు లిపి లేదు

పొళ్లు ఆంగ్లము తెలుగు తెలుగు లిపి లేదు

ఆకస్మిక వంటలు ఆంగ్లము తెలుగు తెలుగు లిపి లేదు

సామాన్య వంటలు ఆంగ్లము తెలుగు తెలుగు లిపి లేదు

విశేష వంటలు ఆంగ్లము తెలుగు తెలుగు లిపి లేదు