

શાદ્ય ફિયા માટેની યાઈ

નંબર	વિગત	જંગ્ય	નંબર	વિગત	જંગ્ય
૧	સફેદ કાપક	૧ મીટર-૩-જંગ્ય	૨૭	કાચા લોટનો લાકુ	૧
	સોપારી	૩૦		આરતી	૧
૩	પાણ	૪૦	૨૯	પ્રસાદ	
૪	નાળીયર	૭	૩૦	મદ્ય	૧૦૦-ગ્રામ
૫	જવ	૧૦૦-ગ્રામ	૩૧	બંસુકેર	૩
૬	છુટા ફુલ		૩૨	હેણ રાઠિલ	૩
૭	દાઢ		૩૩	બહેર	૧
૮	નાળાઇડી		૩૪	વોટર જગ	
૯	ઉનનો દોરો		૩૫	પેપર રાઠિલ	
૧૦	પંચામૃત		૩૬	માર્ટી નો ઘડો	૧
૧૧	કુમાલ	૧	૩૭	માર્ટીનાં કોડીયાં	૩
૧૨	સુતરનો દકો		૩૮	અણદનાં લોટનો પિંડ	૧
૧૩	તલ	૨૫૦-ગ્રામ	૩૯	ચોખાનાલોટના પિંડ	૨૫
૧૪	ગોખા	૫૦૦-ગ્રામ	૪૦	અગરબત્તી	૧
૧૫	એલગ્ની	૧૦૦-ગ્રામ	૪૧	ધી નો દીવો	૧
૧૬	લંબંગ	૧૦૦-ગ્રામ	૪૨	માચીસ	૧
૧૭	ઘંટી	૧૦૦ ગ્રામ	૪૩	હુટ જુદા-જુદા	૫-૫
૧૮	મગ	૧૦૦ ગ્રામ	૪૪	લોટા	૭
૧૯	અળદ	૧૦૦ ગ્રામ	૪૫	સોસર	૫
૨૦	દરોઈ		૪૬	ચમચી	૫
૨૧	તુલસી		૪૭	પાર્કા	૫
૨૨	ગંદન	૧૦૦-ગ્રામ	૪૮	બાજર	૪
૨૩	અબીલ	૫૦-ગ્રામ	૪૯	મોર્ટી થાળી	૫
૨૪	ગુલાલ	૫૦-ગ્રામ	૫૦	ગંગાજળ	
૨૫	કંકુ	૫૦-ગ્રામ	૫૧	સુલતાના	૧ પેકેર
૨૬	છુટા પૈસા	૩૦-કોઈન્સ	૫૨		

પિંડ બનાવવા માટે નીચે લખ્યા પ્રમાણે વસ્તુઓ બેગી કરવી

ચોખાનો લોટ	૨૫૦-ગ્રામ
તલ	૧૦૦-ગ્રામ
ગંદન	૫૦-ગ્રામ
છુટા ફુલ	શોડી પાંખડી (પેરલ્સ)
સાકર	૧૦૦-ગ્રામ
મદ્ય	૫૦-ગ્રામ
દૂધ	૧૦૦-ગ્રામ
પાણી	જરૂરિયાત મુજબ

પંગામૃત બનાવવા નીચે મુજબની પરસ્તુઓ એક નાની વાર્ટકીમાં બેગી કરવી

દૂધ	૧૦૦-ગ્રામ
દાઢી	૧-ગ્રામચી
મધ	અઠઘીગ્રામચી
દી	૧-ગ્રામચી
સાકર	૧૦-ગ્રામ

હવન માટે નીચે મુજબની પરસ્તુઓ લાવવી

હવન સામગ્રી	નાનુંપેક્ટર
દી	૫૦૦-ગ્રામ
હવન માટે લાકડાં	૩-પેક્ટર
કપૂર	૫-પેક્ટર
દીગરમ કરવા માટે હેન્કલ વાળો પોર	૧
ખીર	૨૦૦-ગ્રામ
અઠઘી કાચી અઠઘી ગરેલી ભાખરી	૧
લાંબો ચમગ્રો	૧

જ્યદેવ શુક્લ.

શ્રી લઙ્ગમીનારાયણ મંદિર.

એણ્ણાં-૧, લેનેસીયા.

TEL-0118546372

jaydevshukla@telkomsa.net

www.priestji.com

