

ஆலு கோபி

<https://ta.wikipedia.org/s/9g5n>

ஆலு கோபி Aloo Gobi



கை	கறி
ரிமாறப்படும் வப்பநிலை	முதன்மை
தாடங்கிய டம்	இந்தியத் துணைக்கண்டம்
ததி	இந்திய துணைக்கண்டம்
ரிமாறப்படும் வப்பநிலை	சூடாக
க்கிய சர்பொருட்கள்	உருளைக்கிழங்கு பூக்கோசு, மசலாப் பொருட்கள் (மஞ்சள்)

ஆலு கோபி (*Aloo gobi*) (pronounced [aːlu goːbʱi]) என்பது இந்தியத் துணைக் கண்டத்தில் உருளைக்கிழங்கு (ஆலு), பூக்கோசு (கோப்(h)i) மற்றும் இந்திய மசாலாப் பொருட்களால் தயாரிக்கப்படும் சைவ உணவாகும்.[1] இது இந்தியா மற்றும் பாக்கித்தான் உணவுகளில் பிரபலமானது.[2] இந்த உணவு தயாரிக்க மஞ்சள் பயன்படுத்தப்படுவதால் இதன் நிறம் மஞ்சளாகக் காணப்படும். சில நேரங்களில் இதில் கருஞ்சீரகம் மற்றும் கறிவேம்பு சேர்க்கப்படும். பூண்டு, இஞ்சி, வெங்காயம், கொத்தமல்லித் தழை, தக்காளி, பட்டாணி, சீரகம் ஆகியவை பிற பொதுவான சேர்க்கைப் பொருட்களில் அடங்கும். பல வகையான வேறுபாடுகளுடன் இது தயாரிக்கப்படுகிறது.

பிரபலமாக

ஆலு கோபி என்பது வீசரின் 2021 இசைத் தொகுப்பில் ஓகே ஹியூமனின் இரண்டாவது

இசையின் தலைப்பு மற்றும் மைய தலைப்பு

மேற்கோள்கள்

1. Dalal, T. (2007). *Punjabi Khana* (<https://books.google.com/books?id=caBlQu0YwC4C&pg=PA90>). Sanjay & Company. p. 90. ISBN 978-81-89491-54-3. Retrieved December 3, 2018.
2. Campbell, L.A. (2014). *The China Study All-Star Collection: Whole Food, Plant-Based Recipes from Your Favorite Vegan Chefs* (<https://books.google.com/books?id=DRgcAwAAQBAJ&pg=PA141>). BenBella Books. p. 141. ISBN 978-1-939529-97-8. Retrieved December 3, 2018.

"https://ta.wikipedia.org/w/index.php?title=ஆலு_கோபி&oldid=3198385"
இலிருந்து மீள்விக்கப்பட்டது