ആലു ഗോബി



ഉത്ഭവ വിവരണം

ഉത്ഭവ സ്ഥലം ഇന്ത്യൻ ഉപഭൂഖണ്ഡം **പ്രദേശം/രാജ്യം** ഇന്ത്യൻ ഉപഭൂഖണ്ഡം

വിഭവത്തിന്റെ വിവരണം

Course പ്രധാനം

തരം <u>കറി</u> Serving temperature Hot

പ്രധാന ചേരുവ(കൾ) Potatoes, cauliflower, Indian spices (turmeric)

ഒരു ഇന്ത്യൻ ഭക്ഷണവിഭവമാണ് **ആലു ഗോബി**. (ഹിന്ദി: अलू गोभी). (ഉർദു: الو گوبهي) ഇത് ഉണ്ടാക്കുന്നത് പ്രധാനമായും ആലു എന്ന് ഹിന്ദിയിൽ അറിയപ്പെടുന്ന ഉരുളക്കിഴങ്ങും, ഫൂൽ ഗോബി എന്നറിയപ്പെടുന്ന കോളിഫ്ലവറും ചേർത്താണ്. കൂടാതെ ഇന്ത്യൻ മസാലകളും ഇതിൽ ചേർക്കുന്നു. ഇതിൽ ചേർക്കുന്ന മസാലകളിൽ പ്രധാനമായത് മഞ്ഞൾപ്പൊടി, കറിവേപ്പില, വെളുത്തുള്ളി, ഇഞ്ചി, സവാള, മല്ലി ഇല, തക്കാളി, ജീരകം എന്നിവയാണ്.

പുറത്തേക്കുള്ള കണ്ണികൾ

Illustrated recipe (http://www.ro ute79.com/food/aloo-gobi.htm)

p://www.punjabi-recipes.com/rec



വിക്കി <u>കുക്ക് ബുക്കിൽ</u> ഈ ലേഖനം ഉണ്ട്

Punjabi Aloo Gobhi Recipe (htt
Aloo Gobi

ipes/98.aspx) Archived (https://web.archive.org/web/20070311032847/http://www.punjabi-recipes.com/recipes/98.aspx) 2007-03-11 at the Wayback Machine

Aloo Gobi, Aloo gobi with Kasuri Methi and Golden Raisins- Wonderful Recipes with Gorgeous photos (http://www.nandyala.org/mahanandi/archives/category/vegetables/cauliflower/) Archived (https://web.archive.org/web/20101124141639/http://www.nandyala.org/mahanandi/archives/category/vegetables/cauliflower/) 2010-11-24 at the Wayback Machine



ഇന്ത്യൻ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങളുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഈ ലേഖനം അപൂർണ്ണമാണ്. ഇതു വികസിപ്പിക്കുവാൻ സഹായിക്കുക (https://ml.wikipedia.org/w/index.p hp?title=%E0%B4%86%E0%B4%B2%E0%B5%81_%E0%B4%97%E0%B5%8 B%E0%B4%AC%E0%B4%BF&action=edit). "https://ml.wikipedia.org/w/index.php?title=ആലു_ഗോബി&oldid=3914665" എന്ന താളിൽനിന്ന് ശേഖരിച്ചത്