

أندونيسيا ☐☐ "شوربة الموز" طبق لا يستغنى عنه في الإفطار



الاثنين 21 مايو 2018 02:05 م

لا تخلو مائدة إفطار في أندونيسيا من "شوربة الموز" التي يبدأ بها الناس إفطارهم، وتقدم مجاناً في بداية الوجبة في المطاعم، كما تباع في الشوارع ☐

يطلق على شوربة الموز باللغة المحلية "كولك بيسانغ"، ويفضل الأندونيسيون الإفطار عليها بدلا من البدء مباشرة بتناول الطعام ☐ وتتكون الشوربة من الموز، وسكر النخيل، وحليب جوز الهند، وورق الباندان، ويُعتقد أنها تساعد على التغلب على هبوط سكر الدم والإعياء في نهاية يوم الصيام ☐

وقال أبو عاتكة، أحد باعة شوربة الموز، للأناضول، إنه يمكن إضافة أنواع أخرى من الفواكه والخضار إليها أيضا ☐

وشرح الطريقة التي يحضر بها الشوربة قائلا: "أطبخ الموز على البخار، ثم أضيف إليه الملح والفانيليا، ويمكن إضافة السكر الأسمر والبطاطا الحلوة حسب الطلب".

وأوضح أن شوربة الموز خاصة بشهر رمضان، ونادرا ما تباع في شهور السنة الأخرى ☐

ويفضل مسلمو أندونيسيا تناول طعام خفيف على الإفطار، ثم يتناولون وجبتهم الأساسية بعد صلاة التراويح ☐