10 أطعمة يجب أن تجربها في رمضان

نعلم جميعًا أن رمضان يأتي ببركات لا حصر لها للمسلمين في جميع أنحاء العالم. بعض هذه النعم تشمل الأطعمة الخاصة الرمضانية التي ظهرت فجأة في جميع المجتمعات المسلمة. على الرغم من أن كل هذه الأطعمة لذيذة ، إلا أن بعضها يستحق بالفعل ذكرًا خاصًا. الوجبتان الرئيسيتان خلال شهر رمضان هما السحور (يقدم قبل الفجر) والإفطار (يقدم بعد غروب الشمس). يحب المسلمون أن يكون السحور وجبة دسمة وصحية حتى يكون لديهم الطاقة اللازمة لقضاء يومهم. في نهاية اليوم ، عندما تغرب الشمس ، يفطر صيام اليوم بالإفطار. يفطر العديد من المسلمين عن طريق تناول التمر وشرب الكثير من الماء أو العصائر السكرية قبل بدء وجبة الإفطار. هذه الوجبة هي ما يحاول كل مجتمع جعله مميزًا. دعونا نرى الوجبات المشهورة في المجتمعات الإسلامية المختلفة حول العالم.

- **أم علي (مصر)**

البهجة المصرية ، حلوى ناعمة وكريمة ، بحواف مطاطية وقطع مقرمشة من المعجنات والمكسرات ، شيء يحب الناس في مصر تناوله خلال شهر رمضان. إنه طعام تقليدي يعود تاريخه إلى الأسرة الأيوبية وهو اقتصادي للغاية. تتكون من معجنات الفيلو والحليب والقشدة المزدوجة والمكسرات ويعلوها أحيانًا الزبيب والسكر المجفف ورقائق جوز الهند.

- **رمضان كبابي (تركيا)**

وصفة كباب تركي محضرة من اللحم الممزوج بالزبادي والطماطم والثوم محشوة بالنعناع الطازج أو مقبلات على خبز البيداد والطماطم والثوم محشوة بالنعناع الطازج أو مقبلات على خبز بيدا.

- **القطايف (المملكة العربية السعودية)**

إنها حلوى عربية يتم تناولها بشكل شائع خلال شهر رمضان في المملكة العربية السعودية. القطايف طبق حلو غالبًا ما يكون محشوًا بجبنة

العكاوي أو أي جبن غير مملح. يمكن أيضًا ملؤها بالمكسرات. يحبها البعض مقلي والبعض الآخر يخبزها ، ثم يتم رشها بالعسل أو شراب السكر الحلو أو السكر البودرة. بالفعل ، حلوى لذيذة للاستمتاع بها خلال شهر رمضان.

- **حليم (الهند)**

في الهند ، يتم تحضير حليم الخاص خلال شهر رمضان ويتم نقله إلى جميع أنحاء العالم من خلال خدمة البريد السريع الخاصة. يتم طهي حليم تقليديًا في مراجل كبيرة تعمل بالحطب.

- **جلبي (باكستان)**

الجلبى حلوى باكستانية شهيرة. إنها حلوى عيون عشاق حلوة. يتم طهي الجالبس في المخابز ومحلات الحلويات بانتظام في باكستان ولكن الناس يشترونها في بعض المناسبات والمناسبات وفي أوقات السعادة. في شهر رمضان المبارك ، يزداد الطلب على الجلبي بشكل ملحوظ.

- **الشوربة (المغرب)**

من الأطعمة التي يتم تناولها عادة للإفطار في المغرب هي الشوربة ، والتي تعني الحساء باللغة العربية ، ويمكن صنعها بطرق لا حصر لها ، على الرغم من أن الشوربة غالبًا ما ترتبط بحساء مغربي شهي مصنوع من الخضار والحمص ، عادةً مع مكعبات لحم الضأن وبعض أنواع المعكرونة أو الحبوب ، الشوربا ، والتي تعني الحساء باللغة العربية ، ويمكن صنعها بطرق لا حصر لها ، على الرغم من أن الشوربة غالبًا ما ترتبط بحساء مغربي شهي مصنوع من الخضار والحمص ، عادةً مع قطع لحم الضأن وبعض أنواع المعكرونة أو الحبوب.

- **فاسوليا (الشرق الأوسط وشمال أفريقيا)**

حشوة يخنة مصنوعة في جميع أنحاء الشرق الأوسط وشمال أفريقيا مع الفاصوليا البيضاء ولحم الضأن أو اللحم البقري وصلصة الطماطم ، والتي تقدم مع الأرز الأبيض أو مع الخبز الساخن الطازج. الفاصوليا البيضاء تسمى الفاصوليا في ليبيا

- **كولاك (إندونيسيا)**

حلوى الفاكهة التي يحبها ويستمتع بها السكان المحليون في إندونيسيا مصنوعة من سكر النخيل وحليب جوز الهند وأوراق الباندانوس. تضاف الفواكه مثل الكاكايا أو الموز أو حبوب المونج.

- **الهريس (الخليج)**

إنه طبق شهير في الدول العربية في الخليج الفارسي ويتم تناوله تقليديًا خلال شهر رمضان. عصيدة من القمح (غالبًا ما تنقع بين عشية وضحاها) ولحم الضأن المطحون معًا. فقط القمح واللحوم غالبًا ما يتم تحليهما بالسكر والقرفة. سوف تضرب كل حواسك.

- **باميا (الشرق الأوسط وأفريقيا)**

سواء كانت أشعة الشمس الحارقة في يونيو أو ليلة باردة في ديسمبر ، يمكن القول إن باميا ستظل أحد أشهر الأطعمة. لحم ضأن طري يتساقط من العظم ، مغمور غني بالثوم والطماطم والليمون والبامية ، يقدم مع أرز رقيق ومقرمش ، يجب أن يصل إلى مائدة الإفطار.