BUBUR LAMBUK (MALEZYA)

Yemeğin ana malzemeleri; pirinç, kırmızı et, soğan, sarımsak, zencefil ve havuçdur, yemeğin kendine has tadını alması için gereken karanfil, kakule, çemenotu, tarçın ve yıldız anason baharatlarının eksiksiz bir şekilde kullanılması gerekir.
Yemeğe su eklenip kaynayana kadar tahta kaşıklarla iyice karıştırılması gerekir.
Yemek kaynadıktan sonra kapağını kapatıp kısık ateşte lapa hale gelene kadar bekletilir ve yaklaşık yarım saat sonra bubur lambuk son halini alıyor.

Not: Malay kültürünün renkli lezzeti bubur lambuk yemeğinin Malay yarımadasında ilk olarak 15. yüzyılın başlarında pişirildiği rivayet ediliyor. Tarihi kaynaklara göre bubur lambukun hikayesi, Malaka Krallığının kurucusu Sultan İskender Şah'ı, dönemin Kamboçya İmparatoru Hun Jen'in ziyaret etmesiyle başlıyor. İmparator Hun Jen'in Malaka kralına, çiğnemeden yutup kolay hazmedebileceği bir yemek yaptırması ricasında bulunduğu ve bunun üzerine Sultan İskender Şah'ın pilav ve sebze karışımı lapa bir yemek hazırlattığı kaynaklarda belirtiliyor. Bubur lambukun bugünkü tarifiyle ilk olarak 1949'da Malezya'nın İngiliz hakimiyeti döneminde Kuala Lumpur'a yerleşen Allahyarham Said Benk isimli bir Pakistanlı tarafından pişirildiği biliniyor. Allahyarham Said Benk'in Kuala Lumpur'un Kampung Baru bölgesindeki caminin avlusunda ramazan ayında Müslümanlara iftarlık dağıtmak için bir kazanda bubur lambuk yemeğini pişirdiği ve o günden sonra bu yemeğin her ramazanda aynı caminin etrafında pişirilmesinin gelenekselleştiği ifade ediliyor. Kuala Lumpur'daki bir Pakistanlının 70 yıl önce başlattığı bu renkli ramazan geleneği bugün Malezya'nın her yerinde sevilerek uygulanıyor. Malezya Gençlik ve Spor Bakanlığına bağlı Uluslararası Gençlik Merkezi (IYC) de bubur lambuk pişirmesini gençlere öğreterek kadim kültürü yaşatıyor. Ramazan boyunca gönüllü öğrenci ve çalışanlarla birlikte her gün bubur lambuk yemeğinin pişirildiği IYC'de, gönüllüler yaklaşık bir buçuk saat süren pişirme safhasının ardından tek tek kaplara koydukları yemeği Kuala Lumpur'un 5 farklı noktasında halka dağıtıyor.



© lezzetler.com tarif no:146842 • adı:Bubur Lambuk (Malezya) • gönderen:lezzet sepeti • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:40