

Nasi Maqlubah cita rasa tempatan

Oleh NORAWAZNI YUSOF 03 April 2024 08:50am Masa membaca: 4 minit



Nenny Norliana menunjukkan Nasi Maqlubah ayam dan siakap yang disediakan untuk pelanggannya.

KUANTAN - Sebut sahaja Nasi Maqlubah, sudah terasa keenakan juadah yang dimasak menggunakan rempah-ratus dari negara Timur Tengah ini.

Makanan tradisional dari Palestin yang menjadi juadah pilihan untuk berbuka puasa di Masjid Al-Aqsa itu turut digemari rakyat Malaysia.

Mendapat permintaan yang tinggi daripada pelanggan, peniaga makanan, Nenny Norliana Mohamad Ramli, 53, mengubah suai resipi Nasi Maqlubah atau dikenali sebagai nasi diterbalikkan itu, sesuai mengikut cita rasa dan selera tempatan.

Katanya, dia menawarkan empat hidangan Nasi Maqlubah iaitu ayam, kambing, daging dan ikan siakap.



Nasi Maqlubah daging.

"Setiap kali Ramadan, juadah ini antara yang mendapat sambutan apabila lebih 100 bungkus atau 50 dulang terjual setiap hari. Setiap dulang boleh dimakan oleh lima hingga tujuh orang.

"Kalau hari biasa saya jual sekitar RM65 untuk satu dulang dan RM13 untuk sebungkus.



Nasi Maqlubah siakap yang ditawarkan oleh Nenny Norliana kepada pelanggan.

"Pada Ramadan kali ini, saya berkongsi sedikit rezeki dengan pelanggan-pelanggan yang selalu menyokong perniagaan saya dengan memberikan harga promosi iaitu

RM50 satu dulang supaya lebih ramai dapat menikmati hidangan ini,” katanya ketika ditemui di rumahnya di Taman Kempadang Perdana Dua Kuantan di sini pada Sabtu.

Ibu kepada lima anak itu memperuntukkan 10 hingga 15 kilogram beras basmati setiap hari yang dimasak dengan lebih 10 jenis rempah dikisar sendiri bagi menimbulkan aroma membangkitkan selera.

Ujarnya, nasi itu menggunakan rempah buatan sendiri, dipelajari daripada Chef Raed yang berasal dari Palestin sejak lapan tahun lalu.



Salad turut dihidangkan bersama Nasi Maqlubah.

Nenny Norliana berkata, terdapat campuran sayuran seperti lobak merah, kentang dan terung sebagai pelengkap hidangan itu.

“Nasi ini dimasak bersama sayuran yang digoreng terlebih dahulu serta disusun di permukaan periuk, diikuti ayam, daging atau kambing dan seterusnya beras.

“Apabila nasi siap dimasak, ia akan diterbalikkan di dalam dulang. Untuk menjadikan Nasi Maqlubah lebih menarik, ia dihias dengan taburan kacang, kismis dan daun sup,” jelasnya.

Tambah nenek kepada tiga cucu itu, sosnya pula diperbuat daripada cili padi, bawang putih dan merah serta lada hitam.



Resipi sos diolah mengikut selera tempatan.

"Ramai pelanggan suka sos ini kerana rasanya pedas-pedas manis dan kena dengan tekak orang kita.

"Ramai yang gemar dan minta sos tambahan untuk nasi Maqlubah ini. Olahan resipi sos mengikut selera tempatan ini adalah daripada Chef Raed sendiri," katanya.