5 Makanan Khas Yogyakarta Ini Bakal Manjakan Lidahmu

Yogyakarta menjadi salah satu destinasi wisata yang ramai pengunjung. Selain memiliki sejumlah tempat menarik untuk disambangi, beberapa makanan khas Yogyakarta juga sayang untuk dilewatkan.

1. Gudeg

Mendengar kata gudeg, pastinya langsung mengingatkan kita dengan Yogyakarta. Menu khas ini dibuat dari nangka muda yang dimasak menggunakan santan dalam waktu yang cukup lama. Memiliki rasa yang cenderung manis, menjadikan gudeg digemari banyak orang. Makanan khas Yogyakarta yang wajib dicoba ini biasanya dimakan bersama nasi dan disajikan dengan kuah santan kental (areh), ayam kampung, telur, tahu dan sambal goreng krecek. Meski berasal dari Yogyakarta, namun sejumlah kota di Jawa Tengah dan beberapa wilayah Indonesia lainnya juga sudah banyak memproduksi gudeg. Salah satunya adalah Solo. Hanya saja, gudeg Solo berbeda dengan gudeg asal Yogyakarta. Untuk gudeg asal Yogyakarta memiliki sajian cenderung kering dan tahan lama dibandingkan gudeg asal Solo atau daerah lainnya. Salah satu gudeg Yogyakarta yang paling terkenal adalah Gudeg Yu Djum yang kedainya tersebar di sejumlah sudut kota Jogja

1. Sate Klatak

Banyak yang mengira kalau sate klatak adalah sate katak, karena namanya yang memang terdengar seperti katak. Padahal, sate ini dibuat dari daging kambing yang dibumbui sejumlah rempah, kemudian ditusuk menggunakan jeruji besi, bukan tusuk sate biasa yang terbuat dari bambu. Sate klatak dianggap sebagai makanan khas Yogyakarta yang unik karena menggunakan jari-jari roda sepeda untuk tusukannya. Tak sembarang asal pakai, jeruji besi dipilih karena dianggap mampu menghantarkan panas dengan baik. Dengan begitu, saat proses pembakaran sate, bagian dalam daging juga matang sempurna. Adapun keunikan lain dari sate klatak adalah bumbu yang digunakan. Jika sate daging umumnya dibumbui dengan aneka rempah, sate klatak hanya diberi garam dan sedikit ketumbar. Sate klatak biasanya disajikan bersama nasi, kuah gulai atau kecap, dan potongan cabai rawit. Di Yogyakarta terdapat warung Sate Klatak Pak Pong yang berlokasi di Pasar Jejeran, Jl. Imogiri Timur. Warung Sate Klatak Pak Pong.

1. Tengkleng

Gajah Apa yang terpikirkan ketika mendengar nama Tengkleng Gajah? Tenang, ini bukan sajian tengkleng dengan daging gajah, melainkan makanan sejenis sup dan gulai berisikan daging, jeroan, dan tulang kambing. Nama Tengkleng Gajah merujuk pada ukuran atau porsi penyajiannya yang besar, sehingga disebut dengan porsi gajah. Makanan khas Yogyakarta satu ini merupakan olahan tulang daging kambing yang mempunyai ukuran besar, sehingga diijuluki sebagai tengkleng gajah. Tulang kambing yang disajikan pada tengkleng juga masih menempel beberapa daging-daging, serta sumsum yang tersembunyi di dalam tulang. Untuk menikmati kuliner ini, tengkleng gajah bisa ditemukan di Warung Sari Roso Mulyo atau Warung Tengkleng Gajah yang terletak di Jl. Kaliurang.

1. Oseng Mercon

Untuk penggemar kuliner pedas bisa mencoba oseng-oseng mercon. Salah satu yang ramai dikunjungi wisatawan adalah Oseng Mercon Bu Narti. Nama Oseng Mercon dipakai karena makanan ini memiliki tingkat kepedasan yang luar biasa seakan meledak di mulut saat memakannya. Makanan asli Indonesia ini pertama kali dibuat oleh ibu Narti pada 1997. Semula, menu ini hanya dijajakan di warung tenda milik ibu Narti dan terletak di pinggir jalan. Nama dan rasanya yang unik membuat warung tenda ibu Narti dikenal sebagai warung oseng-oseng mercon Bu Narti. Oseng mercon sendiri merujuk pada hidangan berbahan dasar tetelan daging sapi atau koyor yang dimasak dengan cara dioseng alias ditumis. Tetelan sapi tersebut kemudian dibumbui berbagai rempah dan didominasi cabai rawit, sehingga memberikan cita rasa sangat pedas. Selain tetelan daging, oseng mercon juga memasukkan bahan lain seperti daging ayam, jeroan, ati ampela, dan kikil. Oseng mercon tidak bisa dimakan sendirian karena rasa pedasnya dikhawatirkan dapat mengganggu kesehatan tubuh, sehingga penyajiannya harus ditemani dengan nasi putih. Jangan lupa juga untuk memilih minuman yang dapat menetralisir rasa pedas di mulut.

1. Tiwul

Kuliner khas Yogyakarta selanjutnya adalah Nasi Tiwul. Makanan ini berasal dari Kabupaten Gunungkidul. Olahan pengganti nasi ini terbuat dari singkong dan muncul pada zaman penjajahan Jepang. Saat itu harga beras cukup mahal dan membuat masyarakat sulit untuk membelinya, alhasil muncul inovasi menu pengganti nasi, yaitu tiwul. Namun, kini tiwul menjadi primadona bahkan menjadi ciri khas masakan Gunungkidul, Wonogiri, Pacitan, dan Blitar. Bahkan sudah ada tiwul dalam bentuk instan agar bisa dibuat dengan cepat.