

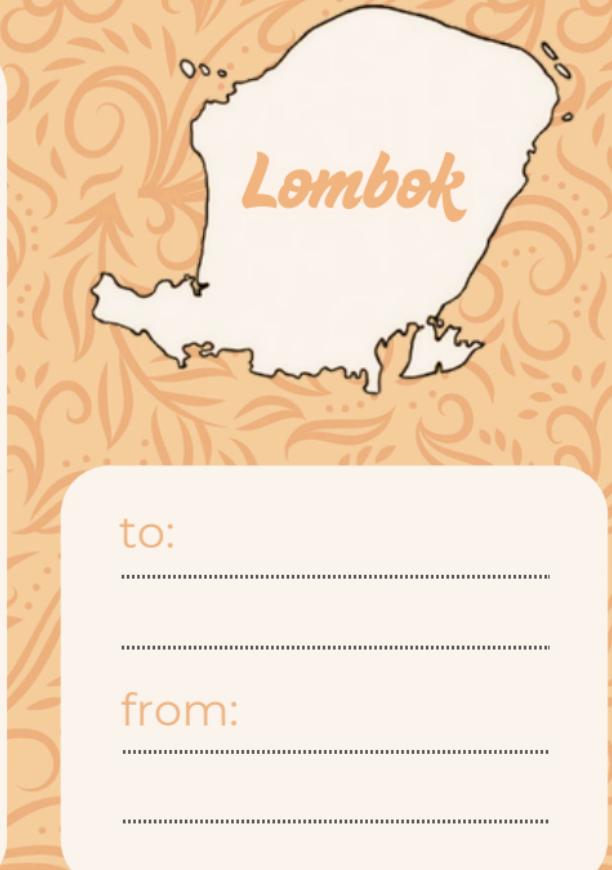


Sate Bulayak adalah sate khas Pulau Lombok, Nusa Tenggara Barat, yang terbuat dari daging sapi berlumur bumbu khas Lombok dan disajikan bersama lontong (bulayak). Bumbu sate tersebut terbuat dari kacang tanah sangrai tumbuk yang direbus bersama santan serta beberapa bumbu dapur lainnya sehingga rasanya mirip bumbu kari.

Sate Bulayak



Postcard :



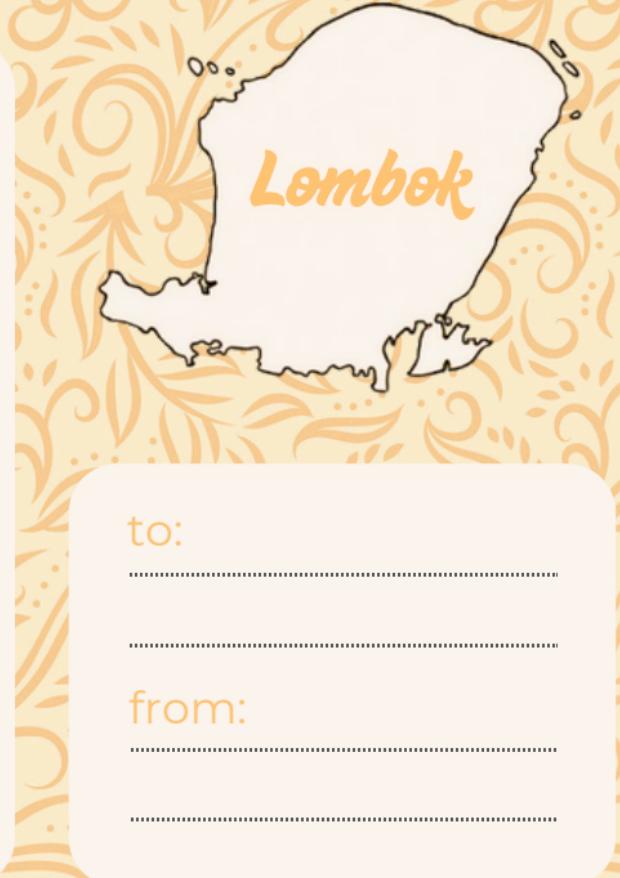


Sate Pusut

Sate Pusut adalah salah satu kuliner khas Lombok yang unik karena menggunakan daging yang dililitkan pada tusuk sate, bukan ditusuk biasa. Terbuat dari daging sapi atau ayam yang dicampur dengan kelapa parut, bawang, dan rempah-rempah khas Lombok, adonan ini kemudian dipusut (dililit) pada batang serai atau bambu pipih. Rasanya gurih dan harum, berkat campuran kelapa dan aroma batang serai saat dibakar. Sate Pusut biasanya disajikan bersama nasi putih atau lontong, dan menjadi salah satu sajian favorit dalam acara adat atau jamuan khas masyarakat Sasak.



Postcard :





Sate Rembiga

Sate Rembiga adalah kuliner khas Lombok yang terbuat dari daging sapi berbumbu pedas, manis, dan gurih. Berasal dari daerah Rembiga di Mataram, sate ini dibumbui dengan campuran cabai, bawang, terasi, dan gula merah, lalu dibakar hingga matang tanpa tambahan saus seperti sate pada umumnya. Cita rasanya yang kuat dan pedas mencerminkan karakter masyarakat Sasak yang berani, dan biasanya disajikan dengan nasi atau lontong serta plecing kangkung sebagai pelengkap.



Postcard :



to:

from:
