

## **147. makanan khas solo**

Judul: 25 Makanan Khas Solo yang Tak Boleh Dilewatkan

Kota dengan slogan “The Spirit of Java” ini ramai dikunjungi wisatawan. Karena ada banyak spot wisata yang bikin penasaran. Namun, hal paling menarik dari kota ini adalah sajian kulinernya. Hidangan apa saja yang patut dicoba saat berkunjung ke sini? Simak informasi berikut!

### **Nasi Liwet**

Kelihatanya nasi ini seperti nasi biasa, tetapi setelah dicicipi ada rasa gurih dan aroma khas daun salam. Karena dalam pengolahannya ditambahkan salam, serai, garam serta santan. Nasi liwet biasanya disajikan bersama suwiran ayam, telur pindang, sayur labu, serta telur areh.

### **Selat Solo**

Resep pembuatannya selat solo dipengaruhi oleh hidangan Eropa. Dalam pengolahannya, daging sapi direbus dengan bumbu kemudian disajikan dengan kuah encer manis khas Jawa. Sebagai pelengkap, ditambahkan pula telur rebus serta sayuran.

### **Tengkleng**

Tengkleng adalah makanan khas Solo berbahan dasar daging, jeroan dan tulang kambing. Sebenarnya tengkleng mirip dengan gulai kambing namun kuahnya lebih encer. Pembeli juga biasanya disediakan sedotan untuk menikmati sum-sum di bagian dalam tulang.

### **Timlo**

Timlo adalah makanan khas Solo yang disajikan bersama kuah dengan bahan sangat beragam. Dari mulai mie sohun, suwiran ayam, potongan wortel, irisan telur kecap, potongan sosis Solo, dll. Bahan tersebut ditata di atas mangkuk kemudian disiram kuah bening serupa sup.

### **Gudeg Ceker**

Warung nasi yang menyediakan gudeg ceker biasanya buka saat dini hari. Pembeli bisa menikmati hidangan yang terdiri dari angka muda, krecek, telur, daging ayam dan tentu saja ceker ayam. Gudeg ceker paling nikmat disantap bersama nasi liwet.

### **Pecel**

Makanan khas Solo ini selain mengenyangkan juga menyehatkan karena penuh dengan sayuran. Sayuran ditata di atas nasi putih diantaranya bayam, niki, kacang panjang, bunga turi. Selanjutnya sayuran disiram dengan saus sambal kacang.

### **Sate Buntel**

Makanan khas Solo ini menggunakan daging kambing sebagai bahan utama. Pertama-tama, daging kambing dicincang dan diberi bumbu. Kemudian dibungkus lemak dan dibuntelkan pada tusukan sate. Selanjutnya sate dibakar hingga matang.

### **Tahu Kupa**

Tahu kupa adalah makanan khas Solo yang cukup terkenal bahkan hingga ke luar daerah. Hidangan ini terdiri dari ketupat, mie basah, tahu, taoge, taburan kacang goreng dan bakwan. Setelah bahan-bahan ditata di atas piring, selanjutnya tinggal disiram bumbu kecap encer.

### **Serabi Noto Suman**

Serabi Noto Suman terbuat dari tepung beras, santan, gula, garam serta daun pandan. Kemudian adonan tersebut dicetak dalam kuali kecil dan dibakar di atas arang. Pembakaran di atas arang memberikan rasa lebih lezat daripada memasak di atas kompor biasa.

### **Sosis Solo**

Makanan khas Solo ini diadopsi dari resep sosis semasa penjajahan Belanda. Sosis khas Solo ini berbahan daging sapi atau daging ayam giling. Kemudian daging giling tinggal dibungkus telur dadar. Selanjutnya, ada dua cara untuk memasaknya, bisa dikukus atau digoreng.

### **Cabuk Rambak**

Makanan khas Solo ini terbuat dari ketupat nasi diris tipis. Kemudian ketupat disiram saus wijen campur kemiri dan sangrai kelapa parut. Cabuk rambak biasanya disajikan menggunakan pincuk (daun pisang dibentuk kerucut).

### **Sup Matahari**

Sup matahari adalah makanan khas Solo berbahan utama jamur. Jamur yang digunakan adalah jamur kuping atau tiram ditambah kacang polong, sosis, mie sohon, buncis dan wortel. Unikny, penyajian telur dadar dibentuk menyerupai bunga matahari.

Torpedu Yu Rebi

Torpedu Yu Rebi merupakan makanan yang memiliki khasiat untuk meningkatkan vitalitas pria. Torpedu Yu Rebi selain dapat meningkatkan vitalitas pria juga memiliki rasa sangat lezat. Hal ini karena dalam proses pembuatannya dicampur dengan jeroan sapi atau kambing

#### Soto Gading

Soto Gading adalah hidangan dengan komposisi bihun, suwiran ayam dan kuah bening yang kaya rempah-rempah.

#### Wedang asle

Wedang asle paling pas dinikmati ketika cuaca dingin. Wedang asle terbuat dari santan panas yang diberi beras ketan, ditambah agar-agar dan roti tawar sebagai pelengkap.

#### Brambang asem

Brambang asem adalah hidangan bercita rasa asam, pedas dan manis. Brambang asem sendiri terdiri dari daun ubi dicampur sambal asam jawa dan biasa disajikan bersama tempe gembos.

#### Bubur Tumpang

Bubur tumpang sangat istimewa karena menggunakan sambal tumpang dalam penyajiannya. Sambal tumpang sendiri adalah sambal yang berasal dari tempe semangit atau tempe busuk.

#### Lenjongan

Lenjongan adalah berbagai jajanan pasar bercita rasa manis. Lenjongan terdiri dari tiwul, ketan ireng, ketan putih, gethuk, sawut, cenil, klepon, dll.

#### Brem

Brem Solo adalah makanan khas Solo yang wajib ada dalam daftar kuliner ketika berkunjung ke sini. Brem memiliki citarasa dingin, manis, asam dan mudah larut ketika telah masuk ke mulut.

#### Klengkam

Klengkam adalah hidangan berbahan utama kentang kering. Klengkam menggunakan ekstra rempah-rempah sebagai bumbunya. Klengkam sangat enak bila disajikan dengan nasi putih.

#### Carang Gesing

Carang Gesing merupakan kudapan yang tergolong sebagai kue basah. Carang gesing menggunakan pisang raja sebagai bahan baku utama dalam proses pembuatannya

#### Serbat Jahe

Serbat Jahe secara umum menggunakan campuran berbagai rempah-rempah sehingga sangat baik untuk tubuh. Serbat Jahe di daerah lain dikenal dengan nama wedang.

#### Rambak Petis

Rambak Petis terbuat dari kulit sapi atau kerbau. Rambak petis dibuat dengan cara menjemur kulit di bawah sinar terik matahari sampai kering. Rambak petis sangat enak jika dinikmati dengan sambel petis.

#### Es Potjong

Es potjong adalah kuliner masa kini yang memadukan bahan tradisional dengan modern. Isinya terdiri dari campuran bubur sumsum, sirup merah, creamer, mochi, diberi siraman pecahan es batu. Toppingnya bisa pilih sendiri sesuai selera.

#### Beras Kencur

Beras kencur adalah jamu khas Solo yang keberadaannya sudah mudah dilupakan. Selain rasanya segar, minuman ini juga bagus untuk kesehatan