

98. makanan khas betawi

Judul: 23 Makanan khas Betawi dilengkapi foto dan deskripsi

Betawi memiliki ragam budaya dan kesenian yang sangat menarik. Selain itu, etnis ini juga terkenal dengan cita kulinernya yang menggugah selera. Di bawah ini makanan khas Betawi yang wajib dicicipi.

Kerak telur

Kerak telur terbuat dari beras ketan putih, telur ayam, ebi sangria, bawang goreng, dan bumbu halus. Karena itu, rasanya gurih dan legit. Telur dimasak setengah matang, lalu akan dibalik wajannya menghadap panas arang. Telur dibiarkan begitu saja sampai matang hingga menjadi kerak.

Nasi uduk

Proses memasak nasi uduk adalah dengan bahan air santan, daun salam, daun jeruk, laos, serai yang dikukus hingga matang. Nasi uduk biasa disajikan dengan bawang goreng, ayam goreng, sambal, hingga daun kemangi.

Gado-gado

Gado-gado merupakan campuran beragam jenis sayur yang direbus dengan kentang, tahu, tempe, dan telur. Semua bahan tersebut disiram dengan bumbu kacang dan ditaburkan dengan kerupuk. Makanan khas Betawi ini cocok untuk disantap bersama lontong.

Semur jengkol

Semur jengkol terkenal dengan bau yang mungkin tidak disukai beberapa orang. Namun, untuk penggemarnya, semur jengkol sangat digemari. Meskipun rasa jengkol pahit, setelah dimasak dengan rempah rasanya menjadi lezat. Biasanya, semur jengkol dimasak bersama nasi putih hangat.

Soto betawi

Soto betawi merupakan soto berisi daging sapi serta jeroan hewan sapi atau ayam. Kuahnya sendiri berwarna kecoklatan, tidak bening seperti soto Bandung. Makanan khas Betawi ini memiliki rasa gurih yang berbeda dengan soto lain.

Roti buaya

Roti buaya berperan penting dalam pernikahan adat lokal. Roti buaya biasanya dibawa oleh pria untuk diberikan pada pengantin wanita dalam lamaran. Makna dari roti buaya

adalah ungkapan kesetiaan pasangan menikah. Makanan khas Betawi ini namakan roti buaya karena bentuknya seperti buaya.

Asinan betawi

Asinan betawi berisikan sayuran sawi, kol, tahu putih, tauge, serta selada yang ditaburi kacang tanah goreng. Semua bahan lalu disiram bersama kuah bumbu kacang, lalu dicampur cuka serta cabai. Biasanya di atasnya ditaburi kerupuk mie besar berwarna kuning.

Kue cucur

Kue cucur merupakan kue tradisional yang mudah dijumpai di toko kue. Kue cucur terbuat dari bahan dasar beras serta gula merah yang kemudian digoreng. Kue ini memiliki rasa manis, bertekstur lembut dan berwarna kecoklatan.

Dodol betawi

Dodol ini terbuat dari kelapa serta ketan, jadi teksturnya lengket dan kenyal. Cara pembuatannya begitu unik, yaitu dengan menggunakan kuali besar bernama kenceng ukuran 50 cm sampai satu meter.

Putu mayang

Putu mayang merupakan makanan khas Betawi yang terbuat dari tepung kanji atau tepung beras. Bahan tersebut kemudian dibentuk menjadi seperti mie. Putu mayan disajikan bersama santan kelapa dan gula jawa cair.

Kue rangi

Kue rangi dibuat dari campuran kelapa parut dan tepung sagu. Cara menyajikannya adalah disajikan bersama saus gula merah yang menjadi kental dengan campuran sagu.

Kue talam

Talam dibuat dari bahan baku tepung-tepungan, misalnya tepung beras, tepung tapioca, atau tepung terigu. Kue ini memiliki rasa manis dan biasanya dicetak seperti mangkuk. Untuk sentuhan akhir, talam disajikan dengan hiasan daun pandan.

Kue cente manis

Kue cente dibuat dengan bahan tepung kunkwe, santan, gula. Kue ini dinamakan cente manis karena salah satu bahannya adalah bulir cente manis atau sagu mutiara matang. Bahan-bahan tersebut dibungkus plastic, kemudian dikukus.

Getuk lindri

Getuk merupakan jenis makanan berbahan dasar singkong. Makanan khas Betawi tersebut adalah hasil olahan singkong yang dikukus. Setelah matang, singkong ditumbuk, lalu ditambah gula serta pewarna makanan. Getuk lindri biasa disajikan bersama parutan kelapa

Roti gambang

Roti gambang berbahan dasar tepung terigu serta gula merah. Gula merah membuat roti berwarna coklat tanpa pewarna tambahan.

Bir pletok

Bir kletok memiliki manfaat kesehatan dan tidak membuat mabuk karena tidak mengandung alkohol. Bir pletok dibuat dari bahan rempah-rempah khas Indonesia, yaitu jahe, daun pandan wangi, hingga serai. Biasanya bir pletok dicampur dengan kayu secang yang membuat warna bir merah.

Es doger

Es doger merupakan campuran es dan susu kelapa. Biasanya es doger dijual lewat gerobak keliling. Biasanya, es doger disajikan bersama parutan kelapa, tape, ketan hitam, hingga alpukat.

Kue pancong

Makanan khas Betawi satu ini berbentuk setengah lingkaran. Biasanya pancong terbuat dari santan, tepung besar, kelapa, dan garam. Potongan kelapa dan taburan gula pasir biasanya dijadikan pelengkap kue ini. Pancong cocok dimakan bersama teh hangat.

Nasi ulam

Nasi ulam adalah nasi disajikan bersama beragam lauk. Lauk tersebut di antaranya telur dadar, cumi, tahu, tempe, perkedel, hingga dendeng.

Soto tangkar

Soto tangkar merupakan makanan khas Betawi mirip seperti soto betawi. Kata tangkar dalam bahasa setempat artinya iga. Soto tangkar memiliki kuah coklat kekuningan dan cocok disajikan bersama emping serta sambal.

Kembang goyang

Nama kembang goyang berasal dari bentuk menyerupai kelopak bunga, atau kembang. Lalu, proses pembuatannya secara digoyang-goyang hingga adonan lepas dari cetakan. Kembang goyang memiliki warna kekuningan serta rasa yang gurih. Teksturnya keras seperti keripik yang agak tebal dan dibuat dari tepung ketan.

Selendang mayang

Adonan kue dalam selendang mayang dibuat mirip agar-agar dengan warna menarik. Warna tersebut mirip dengan warna selendang, karena itu diberi nama selendang mayang. Adonan kue dipotong, lalu disajikan bersama sirup gula jawa, kuah santan, serta es batu.

Lontong sayur

Lontong sayur sudah menjadi menu wajib Idul Fitri. Lontong sayur merupakan lontong yang disiram dengan kuah santan berkaldu. Hidangan ini biasa dimakan bersama opor ayam, semur daging, serta kerupuk.