

160. makanan khas turki

Judul: Top Makanan Khas Turki Paling Menggugah Selera

Turki adalah destinasi wisata cukup populer bagi orang Indonesia. Karena di sini ada banyak bangunan peninggalan Islam megah dan indah. Selain itu, di negara ini juga bisa dengan mudah ditemukan kuliner halal. Selain halal, hidangannya pun menggugah selera. Nah saat berkunjung ke sini, makanan apa saja yang wajib dicoba atau dijadikan oleh-oleh? Simak dulu informasi berikut ini!

Kebap

Kebap adalah makanan khas Turki paling legendaris. Saking terkenalnya, kebap bisa ditemukan di negara lain. Ada tiga jenis kebap berdasarkan penyajiannya. Doner Kebap adalah kebap paling populer dan bisa ditemukan di negara kita. Doner Kebap berbahan utama daging panggang diiris tipis. Biasanya ditambah selada, tomat, mentimun, mayonaise, serta saus. Doner Kebap disajikan dengan cara digulung menggunakan roti pita, tortila hingga bentuk burger.

Ada juga jenis iskender kebap dengan menyajikan roti di atas piring. Kemudian diberi daging cincang disiram saus mentega, saus tomat atau yoghurt. Terakhir, jenis shish kebab yaitu dengan cara menusuk daging serupa sate kemudian dipanggang dan disajikan bersama sayuran.

Kofte

Kofte adalah salah satu hidangan pokok di Turki. Kofte terbuat dari daging giling baik sapi, kambing atau ayam dicampur bumbu, tepung dan sayuran. Selanjutnya adonan dibentuk sesuai selera. Bisa dibentuk bulat seperti bakso atau dibuat pentul dengan tambahan kayu. Ada juga yang membentuknya seperti isian hamburger berbentuk bulat dan gepeng.

Kofte bisa dimasak dengan cara dipanggang, digoreng atau direbus kemudian disajikan dalam berbagai menu. Kofte bisa dijadikan isian roti/kebap, sebagai teman makan salad atau dimakan begitu saja bersama yoghurt.

Baklava

Baklava adalah makanan khas Turki berupa roti pastri. Cara membuatnya adalah dengan membuat satu per satu lapisan dalam loyang besar dengan dibatasi mentega cair. Pada beberapa lapisan, biasanya diberi isian kacang kenari. Sebelum dipanggang, baklava biasanya dipotong menjadi kotak-kotak kecil karena setelah dipanggang baklava akan mengering.

Baklava biasanya disajikan dengan cara direndam bersama madu dan sirup. Sehingga madu dan sirup meresap hingga ke dalam lapisan baklava. Baklava cukup mudah ditemukan di toko roti karena hidangan ini cukup populer. Makanan khas Turki ini memiliki varian rasa beragam dari mulai original, coklat serta cream. Baklava kualitas terbaik biasanya tetap crunchy saat ditusuk garpu.

Lahmacun

Lahmacun adalah makanan khas Turki yang mirip pizza. Lahmacun terbuat dari roti yang dibakar bersama topping berupa daging cincang, tomat, bawang serta peterseli. Untuk menikmati Lahmacun bisa ditambahkan bahan lain seperti acar, paprika, terong bakar, hingga potongan cabai.

Ada banyak cara mengonsumsi makanan khas Turki yang satu ini. Bisa dengan menggulungnya seperti kebab, dilipat setengah atau dirobek kemudian langsung dimakan. Lahmacun juga sangat populer di Amerika.

Gozleme

Gozleme dikenal juga sebagai Turkish Crepes. Makanan khas Turki ini berbahan utama roti/tortila dengan berbagai isian. Ada isian bayam, kambing, kentang tumbuk, keju atau campuran semua isian tersebut. Kemudian roti bersama isiannya dipanggang dalam kuah besar. Gozleme dapat ditemukan di pasar tradisional.

Lokum

Lokum atau Turkish Delight adalah makanan khas Turki berupa manisan terbuat dari gel atau gula. Bentuknya kotak dadu atau bundar, teksturnya lengket serupa jelly. Rasanya manis dan aromanya harum. Ada yang beraroma jeruk, lemon, mawar, kayu manis, hingga mint. Setiap potongan lokum biasanya ditaburi gula tepung atau kelapa agar tidak saling menempel.

Untuk lokum yang harganya lebih mahal biasanya ditambahkan berbagai isian. Isiannya bisa berupa potongan kurma, walnut, juga hazelnut. Lokum biasanya dipajang di toko makanan dengan susunan menggoda selera. Lokum bisa dijadikan oleh-oleh saat berkunjung ke negara ini.

Dolma

Dolma adalah sayuran yang dijadikan untuk membungkus makanan. Sayuran yang digunakan diantaranya tomat, zucchini, terong. Atau bisa juga menggunakan daun anggur juga kol sebagai pembungkus. Isiannya bisa berupa daging ataupun tanpa daging dicampur nasi, minyak zaitun, mentega serta bumbu rempah.

Cara mengonsumsi dolma isi daging dan tidak pun cukup berbeda. Dolma isian daging biasa disajikan panas-panas bersama saus yoghurt sebagai hidangan utama. Sementara dolma tanpa daging disajikan sebagai makanan pembuka dengan suhu dingin bersama saus lemon. Yaprak sarma atau dolma yang dibungkus daun anggur adalah yang paling populer.

Simit

Simit merupakan makanan khas Turki berbentuk seperti donat keping bertabur biji wijen. Namun, berbeda dengan donat, simit bertekstur renyah dan kering seperti bagel. Biasanya simit dijadikan menu sarapan atau cemilan. Simit bisa dinikmati bersama secangkir teh, irisan timun, tomat, keju serta buah zaitun.

Simit telah dikenal sejak abad ke 16 di Istanbul. Pemimpin Kekaisaran Ottoman saat itu kerap membawa simit saat bepergian. Jadi, nggak mengherankan kalau simit juga bisa ditemukan di negara lain dengan nama berbeda. Di Turki, simit bisa ditemukan di pedagang kaki lima hingga restoran. Ukuran dan tekstur simit bisa berbeda di tiap kota tergantung selera masing-masing.

Kuzu Tandır

Tandır adalah teknik pengolahan daging kambing yang cukup tradisional dan sudah dikenal sejak berabad silam. Caranya yaitu dengan menggantung daging dalam sebuah oven khusus yang dibuat dalam sebuah lubang di dalam tanah. Daging kambing biasanya dimarinasi dengan bumbu terlebih dahulu kemudian dipanggang berjam-jam.

Sekalipun cukup tradisional, banyak restoran terkenal yang masih menggunakan cara ini. Karena bisa menghasilkan kambing panggang bercita rasa unik. Kambing kemudian disajikan bersama nasi khas atau kentang tumbuk serta yoghurt. Karena rasanya lezat, tak heran kalau Kuzu Tandır menjadi salah satu makanan khas Turki yang menjadi icon negara ini.