

91. makanan khas bali

Judul: Menu Makanan Khas Bali yang Patut untuk Di Cicipi

Bali terkenal memiliki objek wisata pantai yang indah, pasir pantai putih serta beningnya air laut sebening kristal. Tidak mengherankan jika banyak sekali wisatawan baik lokal maupun mancanegara berbondong-bondong berkunjung untuk menikmati liburan.

Selain menyuguhkan panorama indahnya, ternyata Bali juga menyimpa wisata kuliner berbagai makanan khas Bali yang menggoyang lidah. Berikut ini 30 makanan khas Bali yang patut untuk di cicipi saat berkunjung ke sana.

Blayag Raja

Makanan khas dari Bali ini berasal dari daerah Buleleng terbuat dari ketupat yang disiram dengan kuah berbumbu khusus. Memiliki cita rasa gurih serta tidak terlalu manis.

Lontong Jukut Serapah

Makanan khas Bali terbuat dari ketupat sebagai bahan utamanya. Dalam penyajiannya dicampur dengan beragam sayuran yang telah direbus, seperti daun singkong, bayam, dan jantung pisang. Sebagai pelengkap ditambahkan pula kuah gurih yang dikenal dengan nama telengis.

Nasi Tepeng

Secara sekilas makanan khas Bali bernama nasi tepeng terlihat seperti campuran sayur dan nasi biasa. Namun, makanan tersebut memiliki cita rasa khas terlebih lagi jika disajikan menggunakan daun pisang, ditambah dengan siraman kuah pedas.

Serombotan

Merupakan makanan khas Bali yang menyerupai urap dengan berbagai macam sayuran segar di dalamnya. Namun, serombotan ini memiliki ciri khas pembeda yaitu kuah dari santan yang dicampur dengan kunyit tumbuk, bawang merah, lengkuas, bawang putih, kencur dan ketumbar dinamakan kalas.

Sate Lilit

Nama sate lilit ini berasal dari tampilan satem karena terbuat dari daging ikan yang telah dihaluskan kemudian dililitkan pada batang serai. Makanan khas Bali tersebut memiliki cita rasa khas yaitu perpaduan antara rasa manis, pedas, dan gurih dalam satu batang serai yang dililit daging ikan.

Sate Plecing

Memiliki varian terbuat dari daging ayam ataupun daging ikan lalu disajikan dengan bumbu plecing. Bumbu plecing ini biasanya terbuat dari cabe rawit, tomat, terasi, garam, dan air jeruk limau.

Sate Kablet

Merupakan makanan khas bali halal berbahan ikan tuna. Ikan tuna ini di potong kecil-kecil berbentuk dadu kemudian dililitkan pada bambu untuk dibakar.

Ayam dan Bebek Betutu

Biasanya, menu ini disajikan dalam bentuk satu ekor utuh, di bagian perut ayam atau bebek yang disajikan biasanya juga telah ditambahkan bumbu-bumbuan serta sambal pedas.

Lawar

Makanan khas bali lawar merupakan campuran dari sayur, daging cincang, rempah-rempah, dan bumbu kelapa.

Nasi Jinggo

Nasi jinggo disajikan dalam porsi-porsi kecil. Di dalam sebungkus nasi jinggo terdapat nasi yang dicampur dengan berbagai masakan seperti sayur-sayuran, atau daging ditambah dengan sambal.

Nasi Campur

Makanan khas Bali dengan isian nasi, sayur, lauk, lawar, bahkan juga sate lilit.

Bubur Mengguh

Makanan khas Bali ini memiliki tampilan hampir serupa dengan bubur ayam. Namun perpaduan cita rasa antara gurih serta sedikit pedas membuat lidah bergoyang. Bubur ini disajikan dengan paduan santan dan ayam suwir.

Rujak Kuah Pindag dan Rujak Bulung

Memiliki cita rasa asam manis serta pedas beserta irisan buah-buahan lengkap. Makanan khas Bali ini cocok disantap di siang hari.

Telur Bumbu Bali

Telur bumbu bali ini memiliki tampilan dan rasanya mirip dengan telur balado. Hanya saja menggunakan bumbu Bali.

Garangasem

Merupakan nama makanan khas Bali yang mempunyai rasa mirip seperti sayur asam.

Be Pasih Mesambel Matah

Memiliki arti makanan berupa ikan laut dibakar serta disajikan dengan sambal mentah. Kelezatan masakan ini akan lebih terasa jika ikan laut dipanggang terlebih dahulu menggunakan arang dari batok kelapa.

Berengkes

Merupakan makanan memiliki tampilan layaknya pepes. Ikan atau daging telah siap dibakar akan dibungkus terlebih dulu menggunakan daun pisang.

Sambal Bongkot

Terdiri dari campuran irisan bunga kecombrang, cabai serta bawang bercita rasa pedas namun menyegarkan.

Gerang Sambal Bawang atau sambal ikan teri

Gerang sambal bawang adalah sambal berbahan dasar campuran irisan bawang merah serta cabai rawit serta ikan teri goreng.

Jejeruk

Merupakan makanan unik terbuat dari jamur tiram dicampur bersama bumbu rempah-rempah, santan, dan ditaburi parutan kelapa.

Jukut Ares

Terbuat dari pohon pisang muda kemudian diiris tipis-tipis lalu dimasak bersama dengan daging babi, ditambah bumbu khusus.

Komoh Bali

Merupakan sayur berisi hati, kulit, serta daging. Baik daging ikan, babi ataupun bebek. Komoh banyak disajikan saat ada upacara adat keagamaan.

Nasi Bubuh

Penyajian berupa nasi bubur yang disajikan bersamaan dengan beragam sayuran, sambal dan juga tempe. Memiliki cita rasa gurih berpadu bersama cita rasa pedas.

Nasi Sela

Berbahan baku nasi yang dicampur dengan sela atau ubi jalar dan mempunyai rasa yang unik nan manis.

Nasi Yasa

Merupakan nasi kuning biasa disajikan bersama daging ayam, sambal, telur dan lalapan. Masakan ini biasa disajikan saat upacara keagamaan.

Penyon

Merupakan salah satu jenis hewan yang hidup di pesisir pantai mirip seperti kepiting.

Pesan Clengis

Terbuat dari endapan sari kelapa atau biasa dikenal bernama clengis kemudian dimasak layaknya pepes.

Siobak Singaraja

Terbuat dari daging babi lalu diberi bumbu khusus siobak, ditambah bumbu tauco, kecap, serta tepung kanji serta tidak lupa ditambahkan sedikit cuka.

Tum

Sejenis pepes terbuat dari campuran daging ayam atau daging bebek cincang, bumbu khusus, serta santan. Campuran bahan makanan tersebut dibungkus menggunakan daun pisang kemudian dikukus sampai matang.

Urutan

Merupakan makanan sosis tradisional terbuat menggunakan selongsong usus babi diisi daging cincang, lemak, dan beraneka bumbu khusus urutan.