

103. makanan khas gorontalo

Judul: Macam-macam Makanan Khas Gorontalo dan Penjelasannya

Gorontalo, sebuah nama dari salah satu wilayah Indonesia yang berada di Pulau Sulawesi. Gorontalo terletak memanjang di bagian atas Pulau Sulawesi, serta bersebelahan dengan Sulawesi Utara.

Penduduk mayoritas di Provinsi Gorontalo sendiri adalah suku Gorontalo serta sebagian lainnya adalah Suku Bajo, Bugis, Minahasa, Makassar, Jawa dan lain-lain. Tak hanya itu saja keistimewaan yang dimiliki, Gorontalo juga dianugerahi panorama alam menakjubkan serta makanan khas penggugah selera. Apa sajakah itu? simak ulasannya berikut ini:

Binte Biluhuta

Merupakan makanan khas Gorontalo berbahan dasar jagung. Binte biluhuta mempunyai arti jagung yang disiram. Parutan jagung dicampur parutan kelapa, udang, dan potongan ikan cakalang. Kemudian hidangan ini disiram dengan kuah yang kaya rempah-rempah.

Ayam Iloni

Merupakan makanan khas Gorontalo berupa ayam bakar. Bumbu-bumbu yang dipakai untuk membuat makanan ini adalah bawang putih, bawang merah, kunyit, kemiri, serta Sebelumnya, ayam ini akan direndam di dalam santan, baru dibumbui lalu dibakar.

Tili Aya

Merupakan makana khas Gorontalo yang selalu ada sebagai menu sahur saat bulan Ramadhan. Olahan satu ini terbuat dari gula merah yang dicampur telur dan santan.

Ilabulo

Adalah makanan khas Gorontalo yang ternyata sudah populer pada tahun sebelum masehi. Menurut sejarah, makanan ini dulunya hanya disajikan di kalangan kerajaan. Di jawa ilabulo hampir serupa dengan pepes. Jika pepesan biasanya berisi ikan, ilabulo ini berisi campuran hati ayam, ampela, telur, dan sagu.

Kue Sabongi

Makanan khas Gorontalo ini sekilas mirip sekali dengan donat. Citarasa Kue Sabongi dengan donat berbeda karena bahan dasar yang digunakan untuk membuat kue ini adalah singkong dan pisang.

Bilenthago

lalah makanan khas Gorontalo berupa olahan mujaer. Ikan ini bisa dimasak dengan cara digoreng atau dipanggang. Sebelumnya Ikan akan dibelah menjadi dua lalu diletakkan di atas daun pisang. Setelah itu, ikan akan digoreng atau dipanggang di atas daun pisang sehingga ikan tidak terendam langsung di dalam minyak. Setelah matang kemudian ikan disiram dengan bumbu-bumbu pilihan, seperti cabe merah, bawang merah, kemiri, dan tomat.

Sayur Putungo

Merupakan makanan khas Gorontalo berbahan dasar jantung pisang. Olahan ini memiliki cita rasa hampir sama dengan sayur lodeh.

Perkedel Nike

Adalah makanan khas Gorontalo berbahan dasar ikan nike, sejenis ikan teri. Ikan nike kemudian diolah bersama dengan tepung terigu, bawang putih, telur, bawang merah, daun bawang, garam dan merica. Setelah itu, adonan akan digoreng hingga warnanya kecoklatan.

Sate Tuna

Seperti namanya, makanan ini terbuat dari bahan utama ika tuna. Sekilas tampilannya memang seperti sate pada umumnya. Namun saat gigitan pertama, rasa empuk dari ikan tuna akan sangat terasa.

Kue Karawo

Makanan khas Gorontalo ini paling cocok untuk dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan saat berkunjung ke kota tersebut. Makanan khas Gorontalo kue karawo ini juga bisa disebut dengan nama kue kerawang. Terdapat berbagai varian rasa seperti asa keju, rasa coklat, rasa kopi dan rasa strawberry.

Duduli

Adalah makanan khas Gorontalo serupa dengan dodol. Duduli terbuat dari gula merah yang dicampur dengan ketan dan santan. Bagi masyarakat setempat, duduli merupakan lambang untuk menyambut dan sebagai bentuk perpisahan bagi orang yang berkunjung ke Gorontalo.

Keripik Kasubi Pahaga

Merupakan camilan berbentuk kripik. Keripik kasubi pahangga terbuat dari bahan utama singkong yang memiliki cita rasa yang manis. Rasa manis keluar dari campuran gula merah yang dicampur ke bahan utama.

Lalampa

Merupakan kudapan berbahan dasar ikan laut. Lalampa terdiri dari beras ketan, garam dan santan lalu isinya diberi potongan daging ikan tongkol. Kue lalampa biasanya dimasak menggunakan cara dikukus serta menggunakan daun pisang sebagai bungkus.

Kue Pia Saronde

Kue pia saronde mempunyai cita rasa gurih dan renyah. Nama kue pia saronde diambil dari nama sebuah pulau yang berada di kota tersebut.

Bubur Sagela

Bubur ini menggunakan ikan sagela sebagai bahan utamanya. Resep masakan ini sebenarnya tidak jauh beda dengan bubur-bubur biasanya, akan tetapi didalam bubur terdapat campuran potongan ikan sagela.

Kue Popolulu

Bahan utama kue popolulu yaitu ubi merah. Cara memasaknya pun sangatlah mudah. Terlebih dahulu siapkan ubi merah kukus, campurkan kukusan ubi merah bersama gula merah secukupnya. Kemudian ubi dibentuk seperti bola lalu campurkan dengan tepung pisang. Goreng bola ubi merah sampai matang.

Kue Tobu'u

Bahan utamanya yaitu tepung beras, gula pasir, beras pulo, nangka diiris halus, santan, susu cair, pasta pkamun, serta vanili. Setelah bahan lengkap, campur seluruhnya lalu aduk rata kemudian tuang dalam cetakan yang terbuat dari daun pkamun. Kukus selama beberapa saat, kemudian tuangkan lagi adonan kedua di atas adonan pertama ditambah irisan buah nangka. Kukus kembali sampai matang.

Kue Cara Isi

Kue cara isi berbahan dasar tepung terigu, telur ayam, gula pasir, serta santan. Sedangkan isi dari kue cara isi adalah kukusan ikan tongkol kemudian disuwir dimasak bersama bumbu-bumbu berupa bawang merah, bawang putih, merica, dan garam serta margarin.

Kue Apang Colo

Cara membuatnya mudah, campurkan tepung terigu, garam, gula, serta ragi ke dalam wadah kemudian aduk rata. Selanjutnya, masukkan santan sambil diaduk. Diamkan adonan beberapa saat dengan ditutup dengan kain basah. Sembari menunggu, panaskan cetakan apang colo kemudian tuangkan adonan apang colo sedikit demi sedikit. Biarkan hingga muncul rongga rongga di bagian permukaan adonan. Setelah matang, angkat lalu sajikan bersama dengan kuah rebusan gula merah serta daun pkamun.