



MAKANAN KHAS BANTEN

Ade Husnul Ma'adah

Apakah kamu pernah berkunjung
ke Provinsi Banten?



**Dí Banten banyak makanan khas
yang enak.**



anekaresepmasakansehari-hari.blogspot.com



bukalapak.com



food.detik.com



utingunying.blogspot.com



juragan.gembul.my.id



idntimes.com



gotravelly.com



Ada kue apem.



Apem

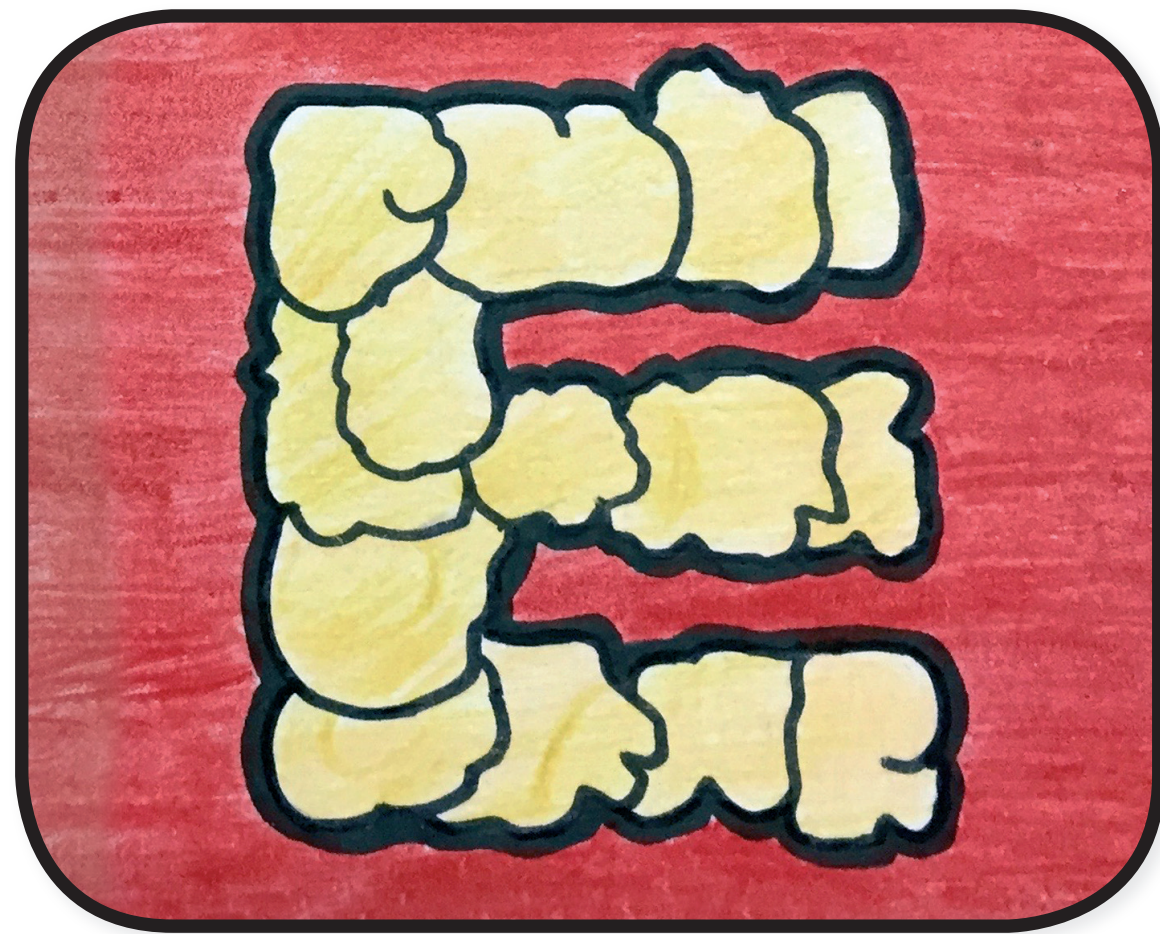
Apem terbuat dari tepung beras yang diberi ragi dan santan.

Warnanya beragam.

Ada putih, coklat, hijau, ungu, dan merah.



Ada empíng.



Emping

Emping rasanya enak, renyah seperti kerupuk.

Emping dibuat dari biji melinjo yang disangrai, dipipihkan, dijemur, lalu digoreng.



Ada gípang.



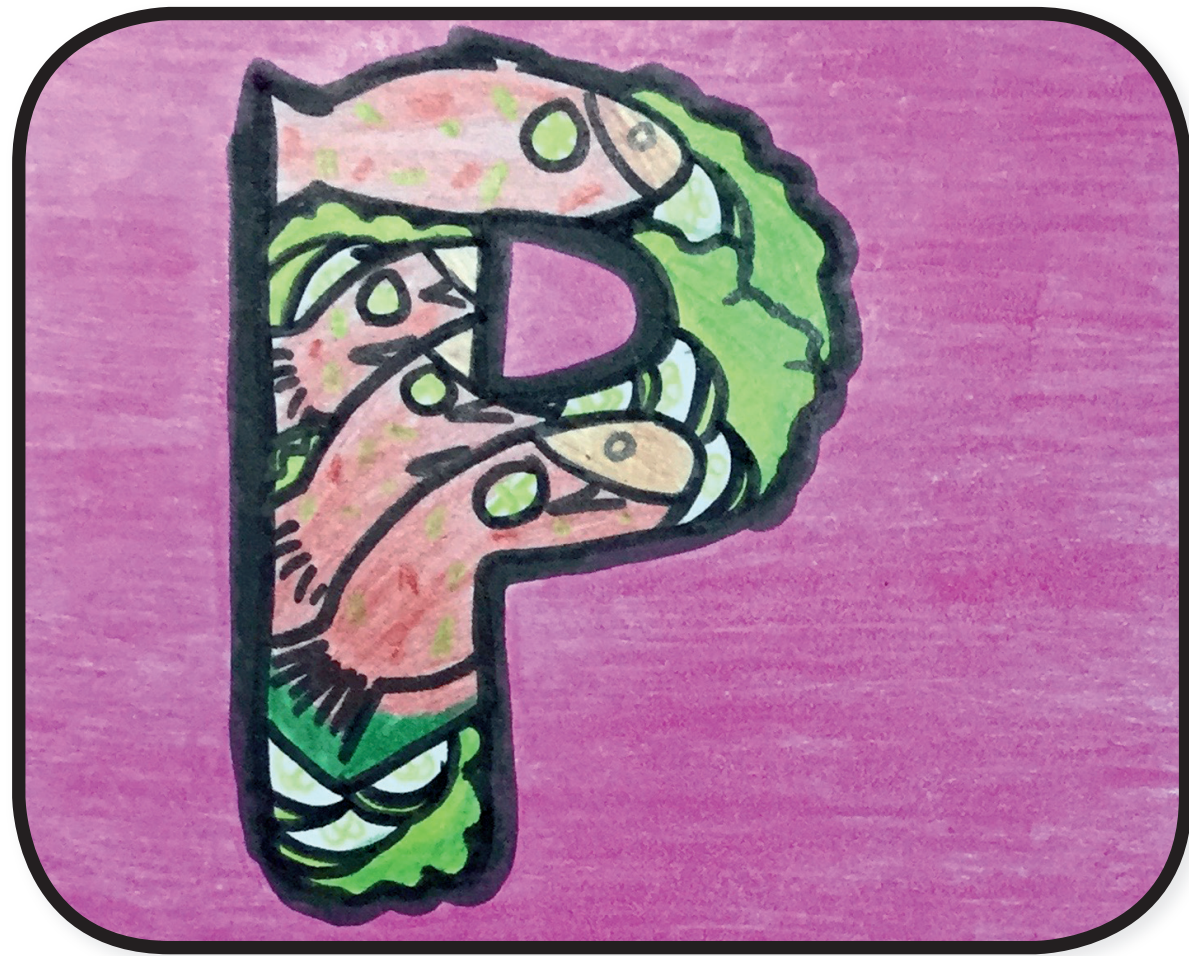
Gí pang

Gí pang terbuat dari beras ketan yang telah dikukus, dijemur, dan digoreng.

Hasilnya dicampur dengan karamel gula putih, lalu diberi lapisan kacang tanah.



Ada pecak bandeng.



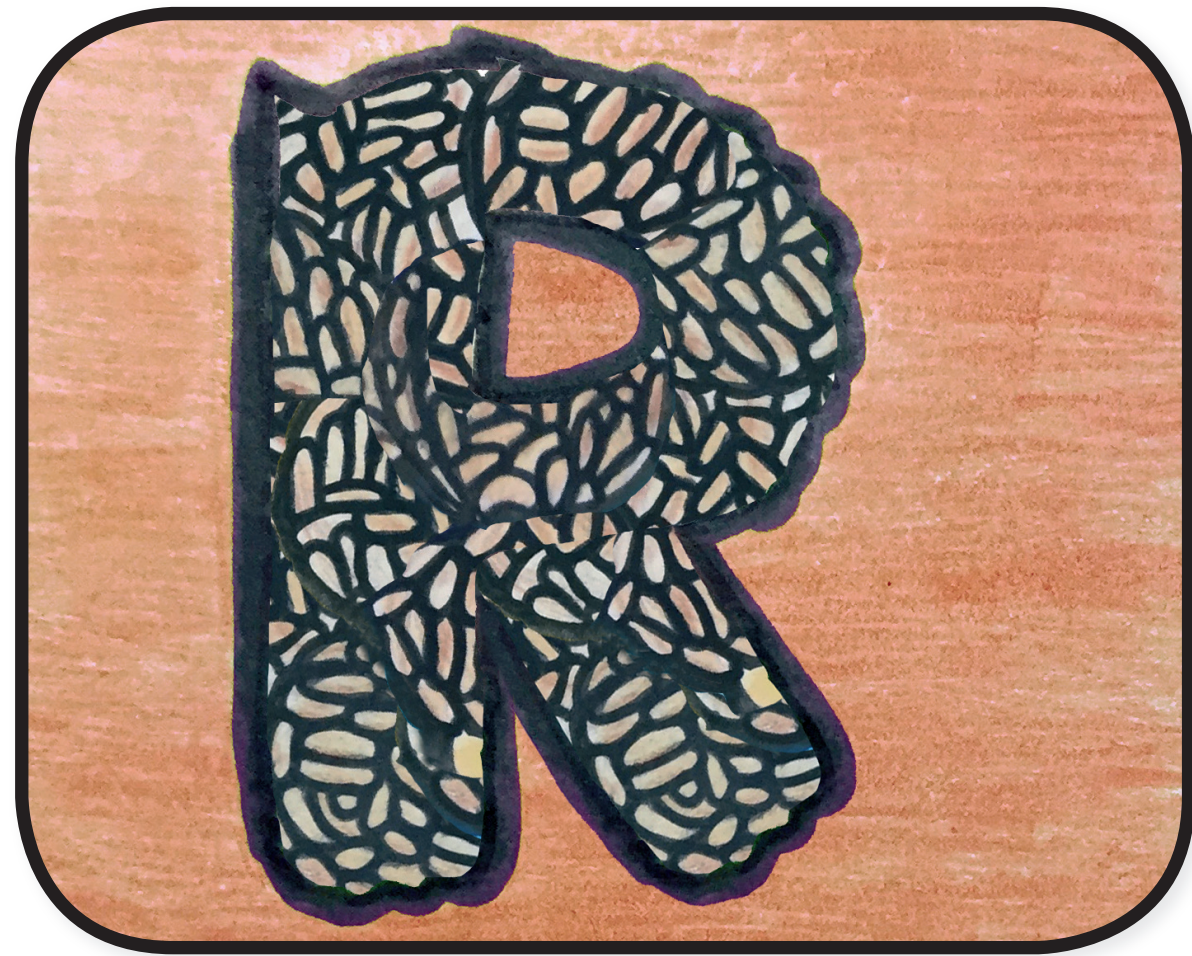
Pecak Bandeng

Pecak Bandeng
adalah olahan ikan
bandeng bakar yang
disajikan dengan
sambal.

Lebih lezat jika
dilengkapi dengan
sayur asam.



Ada rengginang.



Rengginang

Rengginang adalah makanan ringan dari beras ketan.

Bumbunya bawang putih, terasi, dan garam.

Kalau sudah mencoba, pasti ketagihan.



Ada satai bandeng.



Satai Bandeng

Ikan bandeng dikenal
banyak durinya

Akan tetapi, jika
diolah menjadi satai,
durinya menjadi lunak
bercampur dengan
dagingnya yang
berbumbu.

Rasanya sangat lezat.



Ada tenteng.



Tenteng

Paduan kacang
tanah dan gula
merah.

Rasanya enak,
manis seperti
permen.

Makanan Khas Banten

Ade Husnul Mawadah