

Nasi Tumpuk

Description

default watermark



SALAH satu kekayaan kuliner Melayu Ketapang, adakah cara penyajian hidangan. Yakni, nasi tumpuk. Diacara yang banyak massa, untuk mempercepat pelayanan dan kepraktisan, nasi dan lauk pauk dihidangkan dalam sebuah piring makan. Biasanya akan ada nasi penambah dan sayom (Umbut kelapa) sebagai pendamping, yang dihidangkan dalam tempat terpisah. Sementara lauk nasi tumpuk, tergantung si punya hanyat, memotong sapi atau tidak dalam acaranya. Jika ya, maka lauk di nasi

tumpuk berupa daging masak kecap, acar timur, telur dan ini yang menjadi bintangnya sambal perut- yakni jeroan sapi serti babat dan daging di sekitar perut yang masak dengan santan berbumbu lengkap hingga mengental. Sayang penyajian kuliner ini, tidak berkembang sebagai sajian dalam bisnis kuliner seperti nasi Padang atau nasi campur Bali. Masyarakat Ketapang juga sudah makin meninggalkannya dengan mengganti hidangan prasmanan dan dengan menu yang berbeda. Tergerus jaman. ( Yas/16/2/22)

### **Category**

1. KULINER & WISATA

### **Date Created**

February 17, 2022

### **Author**

admin

default watermark