

Prolite - Indonesia memang mempunyai beragam jajanan yang enak untuk di santap saat cuaca dingin seperti sekarang.

Kita semua tau Kota Bandung sudah memasuki musim hujan, dengan udara dingin bikin perut terus akan terasa lapar.

Dengan cuaca yang dingin memang cocok untuk diam dirumah sambil menikmati jajanan khas Indonesia.

Baca Juga: [Cari Kuliner Sate Asin Pedas, Berikut 5 Reomendasi yang ada di Bandung](#)

Jangan khawatir harus beli dimana, karena makanan yang satu ini bisa di buat sendiri di rumah.

Ada beberapa rasa asin, manis, dan pedas khas Indonesia yang cocok disantap saat musim hujan tiba.

Berikut 5 jajanan khas Indonesia yang enak disantap saat musim hujan:

1. Pisang Goreng



fimela

Nama pisang goreng pasti sudah tidak asing lagi di telinga semuanya, makanan dengan rasa asin dan manis ini sudah pasti biasa di buat di rumah.

Baca Juga:Lapar di Malam Hari? Ini 5 Kuliner Malam yang Wajib Dicoba saat di Kota Bandung

Makanan murah meriah yang dapat membuat hangat badan ketika di makan selagi panas ini banyak orang menyukainya.

Dengan rasa yang manis berbalut tepung serta tekstur yang renyah sangat cocok ketika di santap dengan kopi ataupun teh.

2. Tempe Mendoan



istimewa

Tempe mendoan jajanan khas Banyumas yang dibuat dengan bahan dasar tempe ini sangat lezat ketika di santap saat musim hujan seperti sekarang.

Gorengan bahan dasar tempe dengan balutan terigu dengan rasa yang asin serta ada taburan irisan bawang goreng.

Makanan yang populer satu ini bisa di juga di santap sebagai lauk dengan tambahan cabai rawit maupun sambel kecap.

3. Aneka Rebusan

Tak perlu ribet dan berantakan di dapur, Anda bisa bikin jajanan sederhana hanya dengan

memasaknya.

Anda bisa memilih jagung, ubi, pisang, kacang tanah atau singkong untuk direbus.

Sajian sederhana ini menjadi semakin istimewa jika disantap bersama minuman panas seperti bandrek, kopi atau teh yang pastinya akan menghangatkan badan di tengah hujan.

4. Tahu Isi

Jika Anda ingin merasakan jajanan yang terasa asin, pedas, dan renyah di luar, maka tahu isi bisa menjadi pilihan yang tepat.

Cara pembuatannya sederhana dan tidak membutuhkan banyak bahan, Anda bisa mencoba menyiapkannya di rumah.

Meski sudah pedas, hidangan ini pasti makin nikmat jika dihidangkan bersama cabai rawit.

Makanlah apalagi di cuaca dingin dan musim hujan seperti sekarang.

5. Pempek

Makanan khas Palembang yang biasa disajikan dengan kuah hitam ini sepertinya menjadi makanan yang cocok disantap saat musim hujan.

Pempek Palembang atau empek-empek terbuat dari daging ikan yang digiling halus, kemudian dicampur dengan tepung kanji.

Adonan pempek kemudian diolah menjadi berbagai bentuk seperti kapal selam, lenjer atau adan.

Pempek bagian luarnya padat, namun kenyal dan lembut.

Oleh karena itu, pempek paling cocok dipadukan dengan kuah hitam pedas yang terbuat dari gula merah, air, bawang putih, dan cabai rawit.

Bagaimana sudah ada pilihan akan membuat makanan apa di musim hujan seperti

sekarang, semoga artikel ini bermanfaat selamat mencoba.



Baca Selanjutnya
De Braga by ARTOTEL Ikut Meriahkan Program “Jelajah Nusantara” dari ARTOTEL
Wanderlust Sepanjang Tahun