BERITA TERBARU

Ampiang Dadiah “Yoghurt” Tradisional Khas Bukittinggi

Linda Sari - BUKITTINGGI.BERITATERBARU.CO.ID

Apr 3, 2023 - 22:49

Menu Hebat Ampiang Dadiah Makanan Tradisional Khas Bukittinggi

Ampiang Dadiah “Yoghurt” Tradisional Khas Bukittinggi

Bukittinggi- Dadiah atau biasa disebut Dadiah adalah makanan khas dari Sumatera Barat, Indonesia. Dadiah adalah sejenis yoghurt yang terbuat dari susu sapi segar yang difermentasi dengan menggunakan ragi tradisional yang disebut

dengan "lamik".

Setelah susu difermentasi, dadiah kemudian dibiarkan dalam waktu yang cukup lama hingga mengental dan memiliki rasa asam yang khas.

Dadiah biasanya disajikan dengan gula merah cair atau madu di atasnya sebagai pemanis dan bisa menjadi camilan yang segar pada siang atau malam hari.

Dadiah juga dipercaya memiliki banyak manfaat kesehatan karena mengandung bakteri baik yang dapat membantu melancarkan pencernaan dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Dadiah biasanya dapat ditemukan di pasar tradisional atau toko-toko makanan khas Sumatera Barat.

#pabukoanhebat #bukittinggi #padang #sumbar #minang #indonesia #kulinerminang #kulinerindonesia