

20

Jalan-jalan

Kuliner

Nikmatnya Mi Ayam Bakar



Harian Jogja/Laili Usria

JOGJA—Bagi para pecinta kuliner, ada salah satu menu di Jogja yang harus dikunjungi karena unik dan lezat. Menu tersebut adalah mi ayam bakar. Berbeda dengan mi ayam biasanya, kali ini mi ayam yang akan dimakan dibakar terlebih dahulu sebelum disajikan.

Sesuai dengan nama warungnya *Nikmat* milik Imran ini memiliki menu yang sangat nikmat di lidah sehingga cocok sekali untuk dicicipi para pecinta kuliner. Warung yang dibuka sejak lima tahun ini telah membuka tiga cabang di Jogja, yaitu di daerah Jalan Abimanyu TR 6, Ngebel, Bantul, kemudian di Karangwaru Lor RT II no 276, Tegalreja, Jogja dan di dalam kampus Universitas Muhammadiyah Yogyakarta (UMY).

Usaha ini bermula dari usaha bisnis penggilingan mi ayam. Kemudian Imran

bersama dengan saudaranya berinisiatif untuk membuka usaha baru. “Awalnya kami hanya membuka mi ayam biasa seperti pada umumnya. Namun akhirnya kami mendapat ide baru yaitu mi ayam bakar,” katanya belum lama ini.

Mi ayam bakar ini disajikan dengan menggunakan balutan daun pisang dan kuah yang terpisah. “Untuk bumbunya sama seperti mi ayam biasanya, hanya cara penyajiannya yang berbeda, yaitu mi direbus setengah matang, lalu dibungkus daun, dan seterusnya dipanggang. kemudian disajikan dengan kuah yang terpisah,” jelasnya.

Menu mi ayam bakar ini bervariasi, mulai dari campuran mi dengan sosis, ayam, jamur, maupun campuran dari ketiganya. Untuk harga dipatok mulai Rp8.000 hingga Rp11.000 tergantung variasi isi.

Warung ini buka setiap hari mulai pukul 10.00 WIB sampai 20.00 WIB. (M62)