



Lezat dan Menggoda, Kuliner Khas Kepri Tiada Dua!!



FunFact!



Kepulauan Riau dikenal sebagai salah satu surga makanan laut di Indonesia. Di sini, Anda bisa menemukan berbagai hidangan laut segar seperti gonggong dan otak-otak yang diolah dengan bumbu khas yang kaya rasa.

Mari Cicipi!!

Roti jala atau yang dikenal juga dengan Roti Kirai dibuat dari telur dan tepung terigu. Campuran dari kedua bahan tersebut ditambah air kemudian diaduk dan dimasak di atas teflon dengan lapisan yang tipis dan dikirai atau dibuat menyerupai jala kemudian diacak-acak.



**ROTI
JALA**



**TEH
TARIK**

Teh tarik secara harfiah berarti "teh yang ditarik," karena seperti itulah yang dilakukan perajin teh ini di kedai ketika membuat minuman teh tarik. Teh dan susu dituangkan melalui udara antara dua cangkir, terus-menerus sampai mencapai tekstur yang kaya dan berbusa.

Nasi lemak adalah nasi yang dimasak menggunakan santan kelapa sehingga rasanya menjadi gurih, selain itu, kerap kali ditambahkan juga daun pandan dalam proses pembuatannya untuk memperkuat aroma.



**NASI
LEMAK**

**Yuk, hadirkan nuansa Kepulauan Riau
di meja makan kamu!!**

SERTIFIKAT

diberikan kepada:

Salsabila syifana

atas partisipasinya sebagai:

PESERTA

pada rangkaian kegiatan **World Book Day 2024**
yang diselenggarakan oleh Perpustakaan Bank Indonesia Kepulauan Riau
dengan tema



Kepala Perwakilan Bank Indonesia
Provinsi Kepulauan Riau

SURYONO
DIREKTUR