**Kuliner khas Boyolali yaitu Sop Iga yang memiliki cita rasa yang khas**

Sop iga adalah salah satu makanan khas Boyolali yang tidak boleh Anda lewatkan saat berkunjung ke kota tersebut. Makanan ini terkenal dengan cita rasa yang khas dan bahan-bahan alami yang digunakan dalam pembuatannya. Sop iga Boyolali memiliki komposisi yang terdiri dari daging iga sapi yang empuk, kentang, wortel, dan bumbu-bumbu rempah yang unik.

Sop iga Boyolali biasanya disajikan dalam mangkuk besar yang berisi kuah bening yang gurih. Potongan daging iga sapi yang sudah dimasak dengan bumbu rempah menjadi sajian utama dalam sop ini. Selain itu, tambahan seperti kentang, wortel, dan seledri juga menjadi pelengkap yang membuat makanan ini semakin nikmat.

Sop iga Boyolali memiliki rasa yang khas dan unik dengan campuran rempah-rempah seperti kayu manis, cengkeh, dan kapulaga. Sop ini sangat cocok disantap sebagai hidangan utama yang menghangatkan tubuh, terutama pada saat musim hujan atau malam hari yang dingin.

Anda dapat menikmati Sop iga Boyolali di berbagai tempat makan di kota Boyolali dan sekitarnya. Salah satu tempat yang terkenal dengan Sop iganya adalah Warung Sop Iga Sapi Pak Sastro yang berlokasi di Jalan Mawar No. 6, Boyolali. Warung Sop Iga Sapi Pak Sastro telah beroperasi selama lebih dari 20 tahun dan menjadi tempat favorit bagi wisatawan yang ingin mencicipi kelezatan Sop iga Boyolali.

Jadi, bagi pecinta kuliner yang ingin mencoba sensasi rasa Sop iga khas Boyolali, tidak ada salahnya untuk berkunjung ke Warung Sop Iga Sapi Pak Sastro atau mencari tempat makan lainnya yang menyediakan hidangan lezat ini. Rasakan sensasi kenikmatan Sop iga Boyolali yang khas dan unik, dan nikmati pengalaman kuliner yang tidak terlupakan di kota Boyolali!

karya artikel by : Adea Wisnu Gusti Bahari - Farel Atalla Muhammad Dafa (Mahasiswa Magang STMIK AMIKOM Surakarta )