

Kapurung



Kawasan SULAWESI SELATAN

Kota Palopo, Sulawesi Selatan

Kapurung salah satu makanan khas tradisional Sulawesi Selatan, khususnya masyarakat daerah Luwu Kota Palopo, Kab. Luwu, Luwu Utara, dan Luwu Timur. Makanan ini terbuat dari sari atau tepung sagu. Di daerah Maluku dikenal dengan nama papeda atau di Kendari Sulawesi Tenggara memiliki nama lain juga yaitu sinonggi.

Kapurung di masak dengan campuran ikan atau daging ayam dan aneka ragam sayur dan biasanya juga air sayur di gunakan untuk kuah dan bisa juga air ikan masak sebagai kuahnya. Meski makanan tradisional kapurung mulai populer. Selain di temukan di warung-warung khusus di Makassar juga telah masuk ke beberapa restoran.

Selain nama kapurung di daerah Luwu juga sering di sebut pugalu', pugalu atau kapurung ini sendiri bisa di nikmati kapan saja dan kapurung ini juga sering di jadikan makanan dalam hajatan seperti pernikahan atau apapun itu.

Kapurung sendiri di bentuk seperti bola atau bulat-bulat pembentukan itu menggunakan pedui' atau semacam alat terbuat dari kayu yang bentuknya mirip sumpit.

sumber: aslibugismakassar.blogspot.com

Koordinat: [-2.9786302046735114, 120.136564160852](#)