

SOP IKAN BANJAR

(Sedayu)

1. BAHAN

- | | |
|----------------|-------|
| 1) Ikan banjar | ¼ kg |
| 2) Kol | ½ kg |
| 3) Wortel | ½ kg |
| 4) Kentang | ½ kg |
| 5) Tomat | 1 ons |

2. BUMBU

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 1 ons |
| 2) Pala halus | 1/3 sendok teh |
| 3) Seledri | 4 batang |
| 4) Daun bawang | 2 ikat |
| 5) Bawang putih | 5 siung |
| 6) Garam | 1 sendok makan |
| 7) Lada halus | 1 sendok teh |
| 8) Minyak kelapa | |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Sayuran dicuci bersih, diiris lalu dimasak.
- 2) Bawang merah dan bawang putih diiris terus digoreng.
- 3) Ikan banjar dibersihkan, diambil dagingnya kemudian dicincang sampai halus.
- 4) Setelah halus, dibuat bulat-bulatan sebesar kelereng.
- 5) Jika sayuran sudah masak, bulatan-bulatan dan ikan dimasukkan.
- 6) Kalau sudah masak diangkat.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia
Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal