

# SEROSOP

## (Bali)

### 1. BAHAN

- |                   |           |
|-------------------|-----------|
| 1) Jantung pisang | 2 buah    |
| 2) Kelapa         | ½ butir   |
| 3) Nangka muda    | 1 potong  |
| 4) Minyak goreng  | 1 cangkir |

### 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | ½ ons          |
| 2) Kencur       | ½ rsj          |
| 3) Bawang putih | 5 siung        |
| 4) Terasi       | 1½ sendok teh  |
| 5) Lombok rawit | 10 buah        |
| 6) Garam        | 2 sendok makan |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Jantung pisang, nangka muda dibelah dua, lalu direbus, sampai masak dicincang sampai halus.
- 2) Bawang merah diiris-iris lalu digoreng.
- 3) Kelapa diparut dibaut santan.
- 4) Bumbu lainnya dihaluskan, ditumis sebentar.
- 5) Jantung pisang, nangka muda dimasukkan ditambah santan.
- 6) Direbus, setelah mendidih ditambah bawang merah goreng.

---

Jakarta, Maret 2001

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