

# SOP JAGUNG PAKAI TOMAT

## 1. BAHAN

- |                   |           |
|-------------------|-----------|
| 1) Jagung pipilan | 1 cangkir |
| 2) Saus tomat     | 1 cangkir |

## 2. BUMBU

- |                        |                |
|------------------------|----------------|
| 1) Air kaldu           | 1 cangkir      |
| 2) Irisan bawang merah | secukupnya     |
| 3) Mentega             | 2 sendok makan |
| 4) Daun salam          | 1 lembar       |
| 5) Lombok merah        | 6 buah         |
| 6) Terigu              | 1 sendok makan |
| 7) Gula pasir          | 1 sendok makan |
| 8) Lada                | ½ sendok teh   |
| 9) Garam               | secukupnya.    |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bawang ditumis diapi kecil.
- 2) Tepung, lombok dan daun salam dimasukkan.
- 3) Menyusul bumbu-bumbu lainnya.
- 4) Dibiarkan mendidih 30 menit.

---

Jakarta, Maret 2001

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