

# SOP JAMUR PAYUNG

## (Wonosobo)

### 1. BAHAN

- Jamur payung ¼ kg
- Daging 1 ons
- Kol 5 lembar
- Tomat 3 buah
- Daun bawang ½ ikat
- Seledri ½ ikat

### 2. BUMBU

1. Bawang merah 5 buah
2. Gula pasir 1 sendok teh
3. Lada 10 butir
4. Garam 1 sendok makan
5. Pala 1 iris
6. Vetsin 1 bungkus

### 3. CARA PEMBUATAN

Jamur dikupas, dicuci dicabik-cabik.  
Daging diiris kecil-kecil, direbus sampai empuk.  
Kol dipotong-potong, daun bawang dipotong-potong.  
Bawang merah diiris tipis digoreng kuning.  
Bumbu dihaluskan, dimasukkan kedalam kaldu.  
Jamur, kol, daun bawang, seledri dimasukkan, direbus sampai masak.  
Akhirnya tomat dimasukkan, ditambah bawang goreng.

---

Jakarta, Maret 2001

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