

# SOP MACARONI

## 1. BAHAN

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| 1) Daging        | 1 ons          |
| 2) Macaroni      | ½ ons          |
| 3) Mentega       | 3 sendok makan |
| 4) Tepung terigu | ½ ons          |

## 2. BUMBU

- |                |              |
|----------------|--------------|
| 1) Daun bawang | 1 batang     |
| 2) Lada bulat  | 10 butir     |
| 3) Seledri     | 2 batang     |
| 4) Garam       | 1 sendok teh |
| 5) Bunga pala  | ½ sendok teh |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging direbus sampai empuk, kemudian dipotong-potong.
- 2) Macaroni dimasukkan dalam kaldu, sesudah masak ditiriskan.
- 3) Daun bawang seledri, garam, lada bulat, bunga pala dimasukkan.
- 4) Terigu yang dicairkan dimasukkan, diaduk sampai rata.
- 5) Daging dan macaroni dimasukkan, dijerang sebentar.
- 6) Bumbu-bumbu dikeluarkan.
- 7) Dihidangkan panas-panas.

---

Jakarta, Maret 2001

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