

SOP SARANG BURUNG

1. BAHAN

- | | |
|------------------|---------|
| 1) Daging ayam | 1½ kg |
| 2) Sarang burung | ½ ons |
| 3) Telur ayam | 2 butir |

2. BUMBU

- | | |
|---------------|----------------|
| 1) Lada halus | 1 sendok teh |
| 2) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging ayam direbus sampai empuk, disobek-sobek.
- 2) Sarang burung diseduh hingga terendam, dibersihkan.
- 3) Direbus bersama daging ayam, telur dikocok diberi lada dimasukkan.
- 4) Dhidangkan panas-panas.

Keterangan :

Kepiting yang bertelur dapat juga dimasukkan.

Jakarta, Maret 2001

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