

# SOP SINGKONG

## 1. BAHAN

1) Singkong 1/4 kg

## 2. BUMBU

1) Daun bawang 1 ikat  
2) Seledri 1 tangkai  
3) Lada 1/3 sendok teh  
4) Garam 1/3 sendok teh

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Singkong dibersihkan, dicuci, dipotong-potong kecil sebesar dadu.
- 2) Daun bawang dan seledri diiris halus.
- 3) Air dididihkan dalam panci, singkong dimasukkan; begitu juga seledri dan daun bawang. Banyaknya air 1½ gelas.
- 4) Bila singkong telah masak, bumbu lada, garam halus dimasukkan.

### Keterangan :

Dihidangkan panas-panas, dimakan tidak dengan nasi.

---

Jakarta, Maret 2001

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