

# SOP SUMSUM

## 1. BAHAN

- |                       |                |
|-----------------------|----------------|
| 1) Daging dan tetelan | 1 kg           |
| 2) Wortel             | ¼ kg           |
| 3) Minyak goreng      | ½ gelas        |
| 4) Kentang            | ¼ kg           |
| 5) Margarine          | 2 sendok makan |

## 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah         |
| 2) Lada halus   | ½ sendok teh   |
| 3) Daun seledri | 1 ikat         |
| 4) Garam        | ½ sendok makan |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging dan tulang direbus sampai lunak, beserta sumsumnya.
- 2) Kentang dikupas, digoreng dipotong bulat-bulat tipis.
- 3) Wortel dikupas, direbus dipotong bulat-bulat.
- 4) Ditumis dengan margarine, dimasukkan daging, kentang, terakhir dimasukkan kaldu.
- 5) Lada, daun seledri, dan bawang merah goreng dimasukkan.
- 6) Dijerangkan sampai masak.
- 7) Dihidangkan panas-panas.

---

Jakarta, Maret 2001

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