

SOP TERNATE

(Maluku)

1. BAHAN

- | | |
|--------------|----------------|
| 1) Tomat | 1 kg |
| 2) Air kaldu | 4 gelas |
| 3) Margarine | 2 sendok makan |
| 4) Tepung | ¼ gelas |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Lada putih | 1 sendok teh |
| 3) Cengkeh | 5 biji |
| 4) Garam | 2 sendok makan |
| 5) Kecap | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Tomat direbus, dihaluskan, disaring.
- 2) Bawang merah diiris, digoreng dengan margarine ditambah air tomat.
- 3) Bumbu-bumbu, air tomat, air kaldu dimasak ± 2 menit.
- 4) Dikentalkan dengan tepung terigu.
- 5) Dihidangkan dengan ditaburi bawang goreng.

Jakarta, Maret 2001

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