

# SOP TORTILLA

## 1. BAHAN

1) Tortilla	2 gelas
2) Gajih	½ ons
3) Air kaldu	2 liter
4) Keju	½ ons

## 2. BUMBU

1) Bawang merah	1 buah
2) Garam	secukupnya
3) Lada	secukupnya
4) Bawang putih	1 siung
5) Kuning telur	1 butir
6) Daun salam	2 helai
7) Telur	1 butir
8) saus tomat	6 sendok makan

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Tortilla dihaluskan dalam susu.
- 2) Seterusnya diberi keju, daun salam, bawang putih dan bawang merah diaduk dengan telur, kuning telur dan garam.
- 3) Dari adonan tersebut buat bola kecil dan digoreng bawang merah dan saus tomat ditumis dengan gajih, seterusnya dibubuhi air kaldu dan garam, dibiarkan mendidij selama 10 menit.
- 4) Dihadangkan dalam bentuk bola kecil-kecil didalam panci yang berisi air kaldu.

---

Jakarta, Maret 2001

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