

SOTO BANTEN

(Banlen)

1. BAHAN

- | | |
|--------------|-----------|
| 1) Isi perut | 1 kg |
| 2) Minyak | 1 cangkir |
| 3) Kelapa | 1 butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 20 buah |
| 2) Lombok merah | 10 biji |
| 3) Bawang putih | 10 siung |
| 4) Lada halus | ½ sendok teh |
| 5) Jahe | 2 rsj |
| 6) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Isi perut direbus sampai empuk.
- 2) Diangkat dari perebusan dan digoreng.
- 3) Kelapa diparut dibuat santan kental.
- 4) Bumbu-bumbu dihaluskan, lalu dimasukkan ke air perebusan tadi beserta santan.
- 5) Jika menghidangkan gorengan isi perut dipotong kecil-kecil, ditambahkan, perkedel, emping, bawang goreng, tomat dan sambel.

Jakarta, Maret 2001

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