

# SOTO PAMEKASAN

## (Madura)

### 1. BAHAN

1) Ayam	¼ kg
2) Kentang	½ ons
3) Taoge	½ ons
4) Telur	2 butir
5) Tepung beras	2 sendok makan

### 2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Laos	1 potong
3) Bawang putih	5 siung
4) Jahe	1 rsj
5) Lombok merah	3 biji
6) Garam	1 sendok makan
7) Terasi	1 sendok teh
8) Soun	1 ikat

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam direbus.
- 2) bumbu-bumbu dihaluskan, ditumis sampai terpisah dengan minyaknya. Sebagian bawang merah diiris tipis digoreng. Bumbu dimasukkan kedalam rebusan ayam, direbus sampai daging empuk.
- 3) Kentang diiris persegi empat tipis, digoreng. Sebagian dibuat perkedel, yaitu campuran kentang, 1 butir telur dan garam digoreng bulat-bulat.
- 4) Taoge, tepung beras, garam ditambah air sampai dapat dibentuk, digoreng bundar-bundar, kua namanya.
- 5) Telur direbus, sudah masak diiris-iris.
- 6) Menghidangkannya dilengkapi dengan lontong, jeruk nipis dan sambal.

Caranya :

Lontong diiris ditaruh dalam piring, daging ayam disobek-sobek ditaruh di atasnya, kripik kentang, perkedel, kua, telur rebus dituangi kuah, diberi bawang merah.

---

Jakarta, Maret 2001

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