

SOP AYAM

1. BAHAN

1) Ayam	1 kg
2) Susu	2 sendok makan
3) Kuning telur	1 butir
4) Mentega	1 sendok makan
5) Tepung terigu	1 sendok makan
6) Wortel	1 batang
7) Seledri	1 ikat

2. BUMBU

1) Bawang bombay	1 biji
2) Air jeruk nipis	½ sendok makan
3) Bunga pala	1 sendok teh
4) Garam	1 sendok makan
5) Lada	½ sendok teh

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibersihkan, dipotong-potong, dibuat kaldu dengan bawang Bombay, wortel, seledri, bunga pala, lada dan garam direbus kira-kira 2 jam.
- 2) Daging ayam diangkat, kaldunya disaring kemudian daging ayam dipotong-potong.
- 3) Mentega dipanaskan, tepung terigu dimasukkan sedikit demi sedikit dengan diberi kaldu.
- 4) Kalau sudah mendidih, diberi susu dan air jeruk, terakhir dimasukkan kuning telur.
- 5) Daging ayam yang telah dipotong dimasukkan.

Jakarta, Maret 2001

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