

Search

Search

Resep Kue ▾	Aneka Sambal ▾	Camilan ▾	Hidangan Penutup ▾	Resep Masakan ▾
Pengenalan Bahan ( <a href="http://hobimasak.info/kategori/pengenalan-bahan/">http://hobimasak.info/kategori/pengenalan-bahan/</a> )				

[HOME \(HTTP://HOBIMASAK.INFO\)](http://HOBIMASAK.INFO)  
 / [MASAKAN INDONESIA \(HTTP://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-INDONESIA/\)](http://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-INDONESIA/)  
 / SOTO BANJAR

## RESEP SOTO BANJAR ([HTTP://HOBIMASAK.INFO/RESEP-SOTO-BANJAR/](http://HOBIMASAK.INFO/RESEP-SOTO-BANJAR/))

POSTED BY HOBI MASAK ON DEC - 4 - 2012 UNDER [MASAKAN INDONESIA \(HTTP://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-INDONESIA/\)](http://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-INDONESIA/)

### BAHAN :

- 1/2 ekor (500 gr) ayam kampung.
- 2.000 ml air.
- 3 lembar daun jeruk.
- 1 batang serai, memarkan.
- 1/2 cm lengkuas, memarkan.
- 2 cm kayu manis.
- Minyak untuk menggoreng dan menumis.

### BUMBU HALUS :

- 10 butir bawang merah.
- 3 siung bawang putih.
- 10 butir merica.
- 1 cm. jahe.
- 1 cm. kunyit.
- 2 sdt. garam:

### PELENGKAP :

- 1 genggam (50 gr) soun, rendam air panas, tiriskan.
- 3 butir telur rebus, belah beiah.
- Perkedel kentang.
- 2 sdrn bawang goreng.
- 2 sdm seledri iris.
- Sambal cabai
- 1 bh. jeruk nipis, ambil airnya.
- 4 buah ketupat/lontong (kalau suka) , potong-potong.

### CARA MEMASAK SOTO BANJAR :

1. Belah ayam menjadi 4 bagian, lalu rebus bersama daun jeruk, serai, lengkuas, dan kayu manis.
  2. Panaskan 2 sdm. minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan ke dalam rebusan ayam. Masak hingga ayam lunak,
  3. Keluarkan ayam dari kaldurnya, lalu goreng hingga kekuningan.
- Setelah dingin, suwir suwir daging ayam.



[\(http://hobimasak.info/resep-soto-banjar/\)](http://hobimasak.info/resep-soto-banjar/)  
 SOTO BANJAR -  
 arievsyahreza.blogspot.com

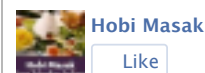
Like 27k

([http://www.facebook.com](http://www.facebook.com/HobiMasak))  
 ([http://twitter.com](http://twitter.com/HobiMasak))  
 ([https://plus.google.com](https://plus.google.com/112512736494075818345?prsrc=3))  
 ([http://feeds.feedburner.com](http://feeds.feedburner.com/HobiMasak))  
 ([http://bit.ly](http://bit.ly/HobiMasakAndroid))  
 (<http://m.hobimasak.info>)

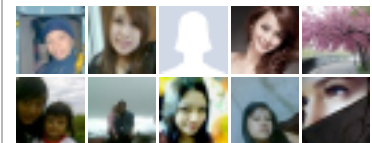


[http://gudegkaleng.hobimasak.info/?utm\\_source=hobimasak.info&utm\\_medium=banner&utm\\_content=300&utm\\_campaign=product](http://gudegkaleng.hobimasak.info/?utm_source=hobimasak.info&utm_medium=banner&utm_content=300&utm_campaign=product)

### Find us on Facebook



27,201 people like Hobi Masak.



Facebook social plugin

4. Ukur kaldu ayam scrbanyak 1 .500 ml, bila kurang tambahkan air panas. Didihkan.

**MENGHIDANGKANNYA :**

- Dalam mangkuk cekung, taruh ayarn dan soun.

Tuangi kaldu, lalu teruh telur rebus, perkedel, taburi bawang goreng dan seledri.

- Dimakan dengan sambal cabai dan percikan air jeruk nipis.

Sertakan ketupat/lontong.

**Suka postingan ini? Bagikan dan Tinggalkan komentar di bawah ini, terima kasih! :)**

**RESEP TERKAIT:**

- BEEF VOL AU VENT  
([Http://hobimasak.info/resep-beef-vol-au-vent/](http://hobimasak.info/resep-beef-vol-au-vent/))
- SOTO TASIK  
([Http://hobimasak.info/resep-soto-tasik/](http://hobimasak.info/resep-soto-tasik/))
- SOTO BANDUNG  
([Http://hobimasak.info/resep-soto-bandung-2/](http://hobimasak.info/resep-soto-bandung-2/))
- SEMUR TELUR  
([Http://hobimasak.info/resep-semur-telur/](http://hobimasak.info/resep-semur-telur/))

**SUMBER:**

3 Aneka Resep  
Masakan Nusantara ( Ny-Wenny R,Endang S,Emilia S- CV Bringin 55 Solo) 31

Copyright © 2013 Resep Masakan ([Http://hobimasak.info](http://hobimasak.info)) dan Resep Masakan Indonesia ([Http://hobimasak.info/resep-masakan-indonesia/](http://hobimasak.info/resep-masakan-indonesia/)) oleh Hobi Masak ([Http://hobimasak.info](http://hobimasak.info)).info

Contact Us ([Http://hobimasak.info/contact-us/](http://hobimasak.info/contact-us/))

Privacy Policy ([Http://hobimasak.info/privacy-policy/](http://hobimasak.info/privacy-policy/))

Download Resep Masakan 2012 ([Http://hobimasak.info/download-resep-masakan-2012/](http://hobimasak.info/download-resep-masakan-2012/))

Gudeg Kaleng ([Http://gudegkaleng.hobimasak.info/](http://gudegkaleng.hobimasak.info/))

Rendang Kaleng ([Http://gudegkaleng.hobimasak.info/rendang-kaleng](http://gudegkaleng.hobimasak.info/rendang-kaleng))