
KULINER SOTO NUSANTARA

KUMPULAN RESEP



TIM PENYUSUN

Susilaningsih
Martina Andriani
Bara Yudhistira

NARASUMBER

Ari Juliano Gema	Hardadi
Sabartua Tampubolon	Ch. Retnaningsih
Robinson Sinaga	Aziz Purwantoro
Bambang Priwanto	Afnan Harifi
Linda Suryani	Slamet Ragil
Eddy Tri Haryanto	Indra Ketaren
Susantiningrum	Bukin Pradana
Joko Sutrisno	Andi Marendra
Tutik Susilowati	Luthfiyah Nurlela
Sisca Soewitomo	Pietra Sarosa
Liesmia Harwanto	Yatiman
Bintoro	
Eny Harmayani	
Henky Eko Sriyantono	
Antonius Aldwin	

DITERBITKAN OLEH:



Gedung Kementerian BUMN Lt. 15
Jln. Medan Merdeka Selatan No. 13
Jakarta Pusat - 10110
email: sekretariat.deputi5@bekraf.go.id
www.bekraf.go.id

DAFTAR ISI

Soto Aceh	4	Soto Kudus	29
Soto Medan	5	Soto Jepara	31
Soto Pekanbaru	6	Soto Ayam Lamongan	32
Soto Padang	7	Soto Lenthok Yogyakarta	33
Soto Tenggara Jambi	8	Soto Madura	34
Soto Palembang	9	Soto Pamekasan	35
Soto Mie Udang Lampung	10	Soto Ayam Pacitan	36
Soto Bangka	11	Soto Malang	37
Soto Banten	12	Soto Kediri	38
Soto Jakarta	13	Soto Ayam Ngawi	39
Soto Betawi Kuah Susu	15	Soto Kriyik Purbalingga	40
Soto Bandung	16	Soto Ayam Purbalingga	41
Soto Sadang Purwakarta	17	Soto Tauco Pekalongan	42
Soto Banjar	18	Soto Grombyang Pematang	43
Soto Tasik	19	Soto Ayam Surabaya	44
Soto Bogor	20	Soto Sokaraja	45
Soto Ayam Semarang	21	Soto Tauco Tegal	46
Soto Boyolali Seger	23	Soto Banyumas	47
Soto Kemiri Pati	24	Soto Babat Bali	49
Soto Banjarnegara	25	Soto Mataram	50
Soto Purworejo	26	Soto Banjarmasin	51
Soto Tamanwinangun Kebumen	27	Soto Mahakam Samarinda	52
Soto Gombang	28	Soto Makassar Daging Ayam	53
Sumber	55		

KULINER
SOTO
NUSANTARA



SOTO ACEH

Bahan I:

- 500 g daging sapi paha atas
- 3 batang serai, dimemarkan
- 3 lembar daun salam
- 4 lembar daun kari
- 2 sdt garam
- 1.750 ml air

Bahan II:

- 1 sdm Ketumbar Bubuk
- 5 siung bawang putih
- 5 buah bawang merah
- 3 butir kemiri
- 4 cm jahe

Bahan III:

- 4 sdm minyak goreng
- 200 ml santan kental
- 1 bungkus Kaldu Rasa Sapi
- 1 sdt Merica Bubuk

Bahan pelengkap:

Tomat dipotong dadu, kentang goreng potong dadu, irisan seledri dan daun bawang, bawang goreng, jeruk nipis

Cara membuat:

1. Rebus bahan I hingga mendidih dengan api kecil pada panci tertutup.
2. Haluskan bahan II. Tumis hingga harum dan matang. Tanakkan dengan santan hingga surut dan berminyak.
3. Tuangkan tumisan ke dalam rebusan daging. Tambahkan Kaldu rasa Sapi dan Merica Bubuk, rebus kembali hingga daging empuk.
4. Potong daging bentuk dadu. Masukkan ke dalam mangkuk saji. Tambahkan bahan pelengkap.



SOTO MEDAN

Bahan-bahan:

- 1/4 ekor ayam
 - 8 buah bawang merah
 - 3 siung bawang putih
 - 1/2 sendok teh jinten halus
 - 1/2 sendok teh ketumbar
 - 1/2 sendok teh lada bubuk
 - 2 cm jahe
 - 2 cm kunyit
 - 2 cm lengkuas (keprek)
- (Bahan-bahan di atas lalu dihaluskan)
- 1 buah serai (keprek)
 - 2 buah daun salam
 - 2 lembar daun jeruk
 - Gula pasir dan garam secukupnya

Bahan pelengkap:

Toge, tomat potong dadu, daun bawang iris, bawang goreng

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan daun salam, serai dan lengkuas. Tambahkan ayam, aduk rata.
2. Masukkan santai encer, aduk hingga ayam matang.
3. Tambahkan santai kental, gula, garam dan daun bawang. Masak hingga mendidih.
4. Untuk penyajian, ayam disuwir, tambahkan bahan pelengkap.



SOTO PEKANBARU

Bahan-bahan:

- 350 gram daging sengkrel, direbus, dipotong kotak-kotak
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, dimemarkan
- 2 tangkai seledri, diikat
- 4 butir cengkeh
- 1.500 ml kaldu sapi dari rebusan daging
- 5 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt pala bubuk
- 1 sdm gula pasir
- 1.000 ml santan dari satu butir kelapa
- 2 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu halus:

- 7 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 cm kunyit, dibakar
- 3 butir kemiri, disangrai
- 3 cm jahe

Bahan pelengkap:

- 200 gram mie telur, direbus
- 100 gram toge, dibersihkan

- 2 buah tomat, dipotong kotak
- 3 sendok makan bawang goreng
- 2 buah jeruk nipis, diiris
- 6 buah perkedel
- 150 gram kerupuk amplang
- 2 sendok makan kecap manis

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, serai, seledri dan cengkeh sampai harum. Tuang air kaldu. Masak sampai mendidih.
2. Masukkan daging, garam, merica bubuk, pala bubuk, dan gula pasir. Masak sampai meresap. Tambahkan santan sambil diaduk sampai mendidih.
3. Sajikan soto bersama pelengkapny.



SOTO PADANG

Bahan-bahan:

- 1/2 kg daging sapi
- air untuk merebus daging

Bumbu untuk merebus daging:

- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai, dimemarkan
- 1 siung bawang putih, dimemarkan
- 1/2 sdt ketumbar bubuk
- 2 butir kapulaga
- 1 buah pekak
- 2 butir cengkeh
- 1/4 sdt pala bubuk
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula

Bumbu halus:

- 2 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 1 buah cabe merah
- 1 ruas jari jahe
- 1 ruas jari kunyit
- 1 ruas jari lengkuas
- 1/2 sdt merica
- minyak untuk menumis

Bahan pelengkap:

- Perkedel kentang
- Soun, seduh air panas
- Daun bawang & seledri, iris halus
- Kerupuk merah
- Sambal

Cara membuat:

1. Rebus daging sampai empuk dengan bumbu untuk merebus daging
2. Tumis bumbu halus sampai harum, kemudian masukkan ke dalam rebusan daging. Masak hingga mendidih. Koreksi rasa
3. Angkat daging dari kuahnya. Iris daging tipis agar renyah. Kemudian goreng dalam minyak panas sampai kering
4. Tata bahan pelengkap dalam mangkok. Siram dengan kuah soto. Taburi dengan daging goreng. Sajikan bersama nasi panas dan sambal.



SOTO TENGGIRI JAMBI

Bahan-bahan:

- 350 gram daging ikan tenggiri, dihaluskan
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 1/4 sendok teh garam
- 2 batang serai dimemarkan
- 4 lembar daun jeruk
- 400 ml kaldu ikan
- 1 sendok teh gula pasir
- 2 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu halus:

- 2 sendok makan bawang putih goreng
- 1/4 sendok teh merica
- 2 1/2 sendok teh garam
- 3 butir kemiri, digoreng
- 2 cm kunyit, dibakar

Cara membuat:

1. Campur daging ikan, merica, dan garam. Bentuk bulatan sebesar kelereng.
2. Panaskan kaldu hingga mendidih. Masukkan bola daging. Biarkan mengapung di permukaan.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. tambahkan serai, gula pasir, daun daun jeruk. Aduk hingga layu. Tuang ke dalam kaldu mendidih. Didihkan kembali.



SOTO PALEMBANG

www.tabloidnova.com

Bahan-bahan:

- 8 buah bakso ikan
- 3 sdm sedap malam kering, seduh
- 3 sdm jamur kuping kering, seduh
- 1 btg daun bawang, potong-potong
- 1 btg daun seledri, potong-potong
- 6 buah bawang merah, iris tipis
- 4 siung bawang putih, cincang halus
- 2 cm jahe, memarkan
- 1 btg serai, memarkan
- 1 bh tomat, potong-potong
- 1 sdm garam
- 1 sdt lada halus
- 1.000 ml kaldu

Bahan pelengkap:

- 3 sdm bawang goreng
- 1 sdm air jeruk nipis
- 3 sdm minyak untuk menumis

Cara membuat:

1. Tumis bawang merah, bawang putih, dan jahe sampai harum.
2. Tambahkan serai, tomat, kaldu, garam, dan lada halus. Masukkan bakso ikan, sisihkan lalu masak dengan api kecil.
3. Masukkan bunga sedap malam dan jamur kuping ke dalam mangkuk. Siram dengan kuah panas dan bakso ikan
4. Taburi daun bawang, seledri, dan bawang goreng. Hidangkan panas-panas dengan perasan jeruk nipis.



SOTO UDANG LAMPUNG

Bahan-bahan:

- 100 gr taugé
- 2 butir telur rebus
- 3 sdm bawang goreng
- 250 gr mie telur diseduh hingga cukup lunak
- 2 sdm daun bawang, iris halus
- 6 buah tahu pong yang telah digoreng dan dipotong-potong
- 250 gr udang ukuran sedang. Kupas kulitnya, cuci bersih untuk dibuat kaldu.
- 5 sdm bubuk kerupuk (kerupuk udang yang telah digoreng dihaluskan)
- 1.000 ml air kaldu udang (kulit udang direbus dengan api kecil)
- Minyak untuk menumis secukupnya.

Bumbu halus:

- 3 cm jahe
- 5 butir kemiri
- 3 cm kunyit
- 1 sdt garam
- 5 siung bawang putih
- 5 buah bawang merah
- 1 sdm ketumbar

Cara membuat:

1. Tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum dan matang
2. masukkan udang, tumis hingga udang berubah warna.
3. Rebus kaldu hingga mendidih, masukkan tumisan bumbu dan udang, masak hingga matang.
4. Letakkan mie telur di dalam mangkok, tambahkan taugé, potongan tahu, udang, bubuk kerupuk, bawang goreng, daun bawang dan kuah soto. Hidangkan saat masih panas.



SOTO BANGKA

Bahan-bahan:

- 500 gr daging sapi
- 300 gr babat + usus sapi (jika suka)
- 3 sdm minyak sayur
- 1 cm lengkuas
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai dimemarkan
- 1 liter santan encer
- 250 ml santan kental

Bumbu halus:

- 8 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 sdm ketumbar, sangrai
- 2 sdt jintan
- 1 sdt merica butiran
- 1 cm jahe
- 2 cm kunyit
- 2 cm lengkuas
- Garam & Gula pasir secukupnya.

Bahan pelengkap:

Kecambah yang direndam air panas hingga layu, potongan kentang rebus, Kerupuk Bangka goreng, daun seledri, bawang merah goreng, sambal cabe rawit, jeruk kunci & kecap asin Bangka

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus bersama daun salam & serai hingga harum.
2. Masukkan potongan daging & babat usus, aduk hingga kaku lalu tuangi santan encer. Masak di atas api kecil hingga daging lunak.
3. Tuangkan santan kental sambil aduk-aduk hingga mendidih. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan pelengkap. Bisa dimakan dengan nasi, ketupat atau mie.



SOTO BANTEN

Bahan-bahan:

- 2.000 ml air
- ½ ekor ayam kampung
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, ambil bagian putih, memarkan
- Minyak untuk menggoreng

Bumbu halus:

- 10 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 2 cm kunyit sangria
- 1 sdt merica
- 4 sdt garam
- 1 sdt gula pasir (jika suka)

Bahan pelengkap:

- 100 gram soun, seduh dengan air panas
- 250 gram kentang goreng, potong-potong
- 150 gram tauge, seduh dengan air panas
- 2 buah tomat potong-potong
- 2 butir telur rebus, kupas, belah 2 bagian
- 2 tangkai seledri, iris halus
- Bawang merah goreng, untuk taburan

Cara membuat:

1. Rebus ayam, daun salam, dan serai sampai ayam empuk. Tiriskan ayam lalu takar kaldunya sebanyak 1 ½ liter. Panaskan kembali kaldu di atas api kecil.
2. Goreng ayam dalam minyak panas di atas api besar sampai ayam berwarna kecoklatan. Suwir-suwir ayam, sisihkan.
3. Tumis bumbu halus sampai harum dan matang. Angkat, masukkan tumisan ke dalam kaldu rebus didihkan sekali lagi.
4. Atur soon, kentang, tauge, tomat, telur rebus, dan ayam suwir, lalu siram dengan kuah soto panas. Taburkan seledri dan bawang goreng.



SOTO JAKARTA

Bahan-bahan:

- 1/2 kg daging sapi campur usus, babat, jando
- secukupnya air (untuk merebus daging)
- 1 *sachet* susu bubuk

Bumbu halus:

- 5 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 3 buah kapulaga
- 10 buah cengkeh
- 5 cm kayu manis
- 2 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai
- 1 ruas jahe
- secukupnya garam
- secukupnya penyedap rasa
- secukupnya gula
- secukupnya merica
- minyak untuk menumis
- 1 *sachet* susu bubuk

Bahan pelengkap:

- 1 buah timun
- 1 buah wortel
- 3 siung bawang merah

- cabai rawit
- emping
- bawang goreng
- bawang daun
- tomat
- cuka
- jeruk nipis
- kentang rebus emping

Cara membuat:

1. Daging direbus dalam air mendidih yang sudah diberi sedikit garam hingga empuk, air rebusan pertama dibuang dan ganti dengan air baru agar kaldu yang diperoleh bersih dan bening. Bila daging sudah empuk pisahkan daging dan air kaldu
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, merica, garam dan jahe
3. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan menggunakan minyak kelapa sampai harum, masukan kapulaga, cengkeh, daun salam, daun jeruk, serai dan kayu manis tumis sampai sedikit menguning
4. Masukan bumbu yang sudah ditumis ke dalam kuah kaldu

rebusan daging masak hingga mendidih, bila sudah masukan susu yang sudah dicairkan masak hingga matang

5. Siapkan acar timun potong-potong dadu timun, wortel, bawang merah dan cabai rawit, campur dengan cuka dan gula
6. Potong-potong daging yang sudah direbus lalu banjur dengan kuahnya tambahkan irisan tomat, kentang rebus, daun bawang, bawang goreng, perasan jeruk nipis dan emping boleh ditambahkan sedikit kecap bila suka.



SOTO BETAWI KUAH SUSU

Bahan-bahan:

- 250 gr daging sapi
- 200 gr babat, iso
- 1,5 liter air
- 2 sachet susu kental manis putih
- 100 ml santan instan
- 1 batang sereh
- 3 buah daun salam
- 4 buah daun jeruk
- 6 butir cengkeh
- secukupnya garam
- secukupnya merica
- secukupnya penyedap rasa
- 1 buah kentang potong kotak lalu goreng
- 1 buah tomat potong kotak

Bumbu halus:

- 9 siung bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 3 cm jahe
- 1 sdt ketumbar
- 1/2 sdt jinten

Bahan pelengkap:

- emping
- daun bawang
- bawang goreng

Cara membuat:

1. Cuci bersih daging sapi dan babat. Rebus selama kurang lebih 10 menit lalu buang airnya. Sisihkan daging dan babat.
2. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan
3. Didihkan 1,5 liter air lalu masukkan kembali daging sapi dan babat. Tunggu sampai keluar kaldunya, lalu masukkan tumisan bumbu halus.
4. Tuangkan susu kental manis dan santan. Aduk rata
5. Masukkan batang sereh, daun salam, daun jeruk dan cengkeh. Lalu garam, merica, dan penyedap rasa. Koreksi rasa
6. Setelah daging matang dan empuk, tomat, daun bawang dan kentang goreng bisa dimasukkan atau disajikan di mangkuk makan bersama dengan emping dan taburan bawang goreng.



SOTO BANDUNG

Bahan-bahan:

- 1 batang serai
- 2 cm jahe
- 2 cm lengkuas
- 3 lembar daun salam
- Lada bubuk secukupnya
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- Penyedap rasa secukupnya
- Bawang goreng secukupnya
- Daun bawang secukupnya
- Seledri secukupnya seledri
- Kacang kedelai goreng
- Tomat
- 2 batang lobak
- 250 gram daging sapi
- 6 siung bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 1 butir kemiri (haluskan bersama bawang merah dan putih)
- kecap manis secukupnya

Bumbu halus:

- 3 cm jahe
- 5 butir kemiri
- 3 cm kunyit
- 1 sdt garam
- 5 siung bawang putih

- 5 buah bawang merah
- 1 sdm ketumbar

Cara membuat:

1. Rebus air hingga mendidih, masukkan daging hingga empuk, buang air rebusannya. Potong-potong daging sesuai selera.
2. Kupas lobak, potong-potong, rebus, buang airnya
3. Didihkan kembali air, kemudian masukkan potongan daging, serai, daun salam, jahe, lengkuas, masak hingga wangi dan daging tambah empuk
4. Masukkan lobak
5. Tumis bumbu halus sampai harum dan matang. Masukkan tumisan bumbu ke dalam rebusan daging dan lobak
6. Tambahkan garam, lada bubuk, penyedap rasa
7. Hidangkan dengan taburan bawang goreng, seledri, bawang daun, tomat dan kacang kedelai
8. Tambahkan kecap manis



SOTO SADANG PURWAKARTA

Bahan-bahan:

- 300 gram daging sengkrel
- 1 lembar daun salam
- 1.500 ml air
- 4 butir bawang merah, diiris
- 2 siung bawang putih, diiris
- 4 sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- ½ sdt merica bubuk
- 100 gram emping, digoreng
- 1 buah tomat, dipotong
- 2 tangkai daun seledri, diiris
- 2 batang daun bawang, diiris
- 2 sdm bawang merah goreng

Cara membuat:

1. Rebus daging dan daun salam di dalam air di atas api kecil hingga berkaldu. Saring. Ukur kaldunya hingga 1.200 ml. Potong-potong daging.
2. Rebus kembali air kaldu beserta daging sapi. Masukkan bawang merah dan bawang putih. Masak hingga harum.
3. Tambahkan garam, gula dan merica bubuk. Masak hingga matang.
4. Tata emping, tomat, daun seledri, daun bawang dan bawang merah. Siram kuah soto beserta dagingnya. Taburkan bawang goreng. Sajikan.



SOTO BANJAR

Bahan-bahan:

- 1/2 kg ayam potong (lebih enak ayam kampung)
- 1.500ml air
- 3 buah wortel
- Makaroni secukupnya
- 3 cm kayu manis
- 1/2 biji pala
- 4 buah kapulaga
- 3 buah bunga lawang
- 6 biji cengkeh
- 1 ikat daun bawang
- 1 ikat daun seledri

Bumbu halus:

- 4 siung bawang putih
- 10 siung bawang merah
- 3 cm jahe
- Merica secukupnya

Bahan pelengkap:

- 3 butir telur ayam (lebih enak telur bebek)
- Perkedel
- Bihun
- Susu cair

Cara membuat:

1. Didihkan air, masukkan potongan ayam yang sudah dicuci bersih. Masukkan kapulaga, cengkeh, kayu manis, bunga lawang, pala (dibungkus dengan kasa)
2. Tumis bumbu halus dengan margarin hingga harum, tambahkan potongan daun bawang. Kemudian campurkan jadi satu ke dalam rebusan ayam.
3. Masukkan wortel dan makaroni ke dalam rebusan ayam. Masak hingga matang, tambahkan garam gula merica dan penyedap bila suka, koreksi rasa.
4. Suwir ayam yang telah matang, lalu masukkan kembali ke dalam rebusan kuah. Masak hingga mendidih. Sebelum kompor dimatikan tambahkan susu cair dan daun seledri, koreksi rasa kembali.
5. Rebus telur dan bihun, dan buatlah perkedel kentang.
6. Untuk penyajian, lebih enak memakai ketupat. Susun ketupat, bihun, telur bebek yang telah diiris, tuangkan kuah dan tambahkan bawang goreng.



SOTO TASIKMALAYA

Bahan-bahan:

- 1/2 ekor (250 gram) ayam kampung, dipotong dua bagian
- 500 ml santan dari satu butir kelapa
- 3 lembar daun salam
- 3 cm lengkuas, dimemarkan
- 2 batang serai, diambil putihnya, dimemarkan
- 2 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh gula pasir
- 2 cm jahe, dimemarkan
- 1.000 ml air
- 2 batang daun bawang, dipotong 1 cm

Bumbu halus:

- 1/2 sendok teh merica
- 4 siung bawang putih
- 12 butir bawang merah
- 4 butir kemiri, disangrai

Cara membuat:

1. Rebus semua bahan kecuali santan. Masak sampai ayam matang.
2. Tuang santan. Masak sampai mendidih. Tambahkan daun bawang. Aduk rata.
3. Angkat ayam. Goreng sampai kuning kecokelatan. Suwir-suwir ayam.
4. Sajikan kuah soto dengan suwiran ayam dan taburan bawang goreng.



SOTO BOGOR

Bahan-bahan:

- Daging sapi
- Kol diiris
- Bihun
- Risol
- Telur rebus
- Tomat
- Emping
- Sambel
- Bawang goreng

Bumbu halus:

- bawang merah putih
- Jahe
- Kemiri
- Ketumbar
- Lada
- Daun salam
- Daun jeruk
- Lengkuas dimemarkan

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus sampai harum dan keluar minyak
2. Rebus daging dengan daun jeruk salam lengkoas sereh, sampai empuk
3. Masukkan bumbu halus tumis ke dalam rebusan.
4. Sajikan di mangkok. Susun Bihun, kol, risol, tomat, irisan daging, bawang goreng, emping, telur rebus
5. Beri garam, mecin, perasan jeruk limo. Siram dengan kuah mendidih



SOTO AYAM SEMARANG

Bahan-bahan:

- 1/2 kg dada ayam utuh,
- jika menggunakan ayam negeri maka goreng
- 5 siung bawang putih
- 7 siung bawang merah
- 1 sdt merica halus
- 1 ruas jahe, dimemarkan
- 2 batang sereh, dimemarkan
- 3 lembar daun salam
- 6 lembar daun jeruk
- 150 gram soun, rendam air panas selama 5 menit, tiriskan
- 150 gram tauge, rendam air panas selama 5 menit, tiriskan
- 250 gram kol (optional), iris tipis
- 2 liter air
- Garam
- Gula pasir
- MSG (jika suka)
- 3 sdm minyak goreng untuk menumis

Bahan pelengkap:

- Sate jerohan ayam
- Perkedel kentang
- Tempe goreng tepung
- Telur rebus dibelah dan taburi

bawang merah goreng dan kecap manis

Bahan taburan:

- 5 batang seledri, iris halus
- 5 batang daun bawang, iris halus
- 5 buah tomat segar, belah 8
- 5 sdm bawang merah goreng
- 2 sdm bawang putih goreng, cincang kasar

Sambal:

- 100 gram cabe rawit merah, rebus, haluskan
- Kecap manis secukupnya
- 3 butir jeruk nipis, iris melintang

Cara membuat:

1. Haluskan bumbu soto: bawang putih, bawang merah, merica.
2. Panaskan minyak goreng, masukkan bumbu halus, daun salam, daun jeruk, lengkuas, jahe dan sereh. Tumis hingga harum, sisihkan.
3. Didihkan air, masukkan bumbu tumisan dan ayam. Tambahkan garam dan gula pasir. Masak

sampai empuk kurang lebih 30 - 40 menit.

4. Tiriskan daging ayam dari kuah soto. Buat menjadi suwiran ayam, sisihkan.
5. Siapkan mangkuk, atur di dalam mangkuk berturut-turut nasi putih, soun, tauge, kol, suwiran ayam. Tuangi kuah soto, taburi seledri, daun bawang, bawang merah dan bawang putih goreng.
6. Sajikan dengan kecap manis, potongan jeruk nipis, sambal rawit, sate jerohan ayam, perkedel kentang, tempe goreng tepung dan telur rebus.



SOTO BOYOLALI SEGER

Bahan-bahan:

- 1/4 kg Ayam
- 2 siung Bawang Merah
- 4 siung Bawang Putih
- 1 biji Serai, geprek
- 3 cm Laos, geprek
- 3 cm Jahe, geprek
- 1 lembar Daun Salam
- 6 lembar Daun Jeruk
- 1/2 buah Tomat
- Garam, Bumbu Penyedap, Merica
- Air

Bahan pelengkap:

- Kol, Rebus Sebentar Iris Tipis
- Tauge, Rendam Air Panas Tiriskan
- Kerupuk
- Sambel
- Bawang Goreng Putih

Cara membuat:

1. Haluskan bawang, beri garam. Tumis bersama serai, daun salam, daun jeruk, laos, jahe, dan merica, sampai harum.
2. Rebus ayam sampai empuk, angkat, lalu disuwir.
3. Masukkan tumisan ke dalam rebusan kuah kaldu, beri potongan tomat segar, garam, merica dan penyedap. Matikan Kompor.
4. Tata di atas mangkuk. Nasi, tauge, kol, dan ayam. Tuangkan kaldu, beri sambal dan bawang goreng. Sajikan bersama kerupuk.



SOTO KEMIRI PATI

Bahan-bahan:

- Ayam kampung
- Daun salam
- Minyak digunakan untuk menumis
- Jahe yang dimemarkan
- Air secukupnya

Bahan pelengkap:

- Kecambah atau taoge
- Bawang goreng
- Daun seledri

Bumbu halus:

- Bawang merah
- Bawang putih
- Kemiri
- Kencur
- Kunir/kunyit
- Garam
- Penyedap rasa (jika suka)

Cara membuat:

1. Rebus air hingga mendidih, masukkan jahe yang dimemarkan dan daun salam. Masukkan ayam sampai matang, angkat dan tiriskan dan sisihkan kaldunya.
2. Daging ayam disuwir-suwir menjadi bagian-bagian yang sangat tipis dan kecil
3. Tumis bumbu halus sampai harum, tambahkan kaldu ayam hingga mendidih.
4. Nasi ditaruh dalam mangkok, taburi kecambah atau taoge dan suwiran ayam. Tuangkan kuah, taburi bawang goreng dan seledri



SOTO BANJAR- NEGARA

Bahan-bahan:

- 1 ekor ayam kampung (bisa diganti daging sapi)
- 1 butir kelapa dibuat santan
- 1/4 kg taoge
- 1 ikat daun seledri
- 1/4 kg kerupuk kanji warna-warni digoreng
- ketupat
- Bawang merah goreng
- Kecap manis

Bahan pelengkap:

- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai digeprek
- 2 iris lengkuas

Bumbu halus:

- 6 butir bawang merah
- 5 butir bawang putih
- 1 butir kemiri
- 1/2 sdt merica/lada
- 1/2 sdt ketumbar
- 1 ruas jari jahe cuci, dibakar
- 1/2 ruas jari kunyit, kupas cuci, bakar

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan ayam yang telah dicuci bersih dan di potong-potong. Tambahkan daun salam, serai, lengkuas.
2. Tambahkan tiga cangkir cangkir. Biar-kan bumbu meresap dan ayam empuk. Setelah ayam empuk tuang santan.
3. Tambahkan garam dan gula merah secukupnya.
4. Ambil ayam, suwir-suwir dagingnya. Tulang ayam dimasukkan lagi ke kuah.
5. Jika kuah telah dicicipi dan rasanya pas, sisihkan.
6. Rebus taoge hingga matang, tiriskan. Goreng kerupuk & bawang merah iris.
7. Buat sambal soto, cabe merah, cabe rawit, bawang putih yang telah direbus/dikukus dihaluskan bersama garam dan sedikit gula pasir.
8. Siapkan di mangkuk, ketupat yang telah dipotong-potong, taoge rebus, irisan daun seledri, bawang merah goreng, suwiran daging ayam, tuangkan kuah, tambahkan kerupuk dan sambal sesuai selera. Jika suka tambahkan kecap manis.



SOTO PURWOREJO

Bahan-bahan:

- 1 ekor ayam kampung potong jadi 4 bagian
- mi soun rebus
- kubis iris tipis
- daun bawang
- kecambah rebus
- wortel potong korek api.rebus
- 1 liter santan kental
- 2 liter air
- serai
- daun salam

Bahan pelengkap:

- telur rebus
- perkedel kentang
- sambal
- daun seledri
- bawang goreng

Bumbu halus:

- 7 butir bawang merah
- 7 butir bawang putih
- 1 ruas jari jahe
- 4 biji cengkeh
- sedikit pala
- 2 ruas jari lengkuas
- 3 biji kemiri

- 2 cm kayu manis
- 1 biji kapulaga
- 1/4 sdt jinten sangrai
- 1/4 sdt merica
- 1/4 sdt ketumbar
- 4 biji cengkeh
- 2 cm kunyit
- secukupnya garam
- secukupnya gula pasir

Cara membuat:

1. Rebus ayam bersama air sampai empuk. Air rebusan dijadikan kaldu.
2. Masukkan bumbu yang sudah ditumis ke dalam rebusan ayam. Tambahkan daun salam & batang serai, masak hingga mendidih.
3. Masukkan santan dan daun bawang, masak lagi hingga mendidih. Angkat ayam dan goreng sampai kering, suwir-suwir. Masukkan kembali tulang ayam ke dalam kuah soto
4. Di dalam mangkok, tata soun, kubis, kecambah, wortel dan ayam suir. Siram dengan kuah panas, lengkapi dengan bahan pelengkap. Sajikan dengan nasi panas.



SOTO TAMANWINAGUN KEBUMEN

Bahan-bahan:

- 1 ekor entok muda ukuran sedang agar dagingnya tidak alot
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, dimemarkan
- 2 cm jahe, dimemarkan
- 2 batang serai, diambil putihnya, dimemarkan
- 4 sdt garam
- 1 1/2 sdt gula pasir
- 1.500 ml santan encer
- 250 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 2 sdm minyak untuk menumis
- minyak untuk menggoreng

Bahan pelengkap:

- 1/2 buah kol, iris halus
- 200 gr bihun, seduh
- 100 gr taube, seduh
- perkedel singkong sesuai selera
- bawang goreng untuk taburan

Bumbu halus:

- 10 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1/2 sdm ketumbar
- 1/2 sdt merica

- 3 cm kunyit, bakar sebentar
- 3 cm jahe

Cara membuat:

1. Potong entok menjadi beberapa bagian besar, rebus dengan air sampai air menyusut.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, sampai harum lalu masukan daun salam, lengkuas, jahe dan serai, tumis kembali hingga layu.
3. Masukan santan encer. Aduk hingga rata lalu masukan ke panci rebusan entok, tambahkan garam dan gula pasir lalu masak hingga mendidih.
4. Angkat entok, sisihkan. Goreng hingga kecoklatan, lalu suwir-suwir
5. Masukan santan kental ke dalam air rebusan, kecilkan api dan aduk-aduk agar santan tidak pecah, setelah mendidih matikan api
6. Untuk penyajian, tata dalam mangkuk, suwiran entok, bihun, kol taube dan perkedel singkong. Siram dengan kuah panas lalu taburi dengan bawang goreng.



SOTO GOMBONG

Bahan-bahan:

- 1 ekor ayam kampung (potong besar)
- 3 ruas jahe dimemarkan
- Air

Bahan pelengkap:

- bawang goreng
- daun bawang seledri
- sambal
- kecap manis
- kol
- bihun
- kacang tanah goreng
- kecambah kacang hijau

Bumbu halus:

- 12 siung bawang merah
- 7 siung bawang putih
- 1 cm jahe
- 2 cm kunyit
- 8 butir kemiri
- 2 sdt ketumbar
- 9 lembar daun jeruk
- 7 lembar daun salam
- 5 batang sereh
- Garam, lada dan gula secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam dan beri perasan jeruk nipis. Tunggu kemudian cuci kembali. Rebus ayam hingga setengah matang bersama jahe.
2. Tumis bumbu halus, daun jeruk, daun salam dan batang sereh sampai matang, kemudian masukkan ke dalam panci rebusan ayam. Tambahkan gula, garam dan lada.
3. Setelah ayam setengah matang, angkat dan tiriskan kemudian digoreng sampai kecoklatan. Tinggalkan kepala, leher, ceker dan sayap tetap di kuah soto. Ayam disuwir.
4. Untuk sambal, rebus cabe rawit dengan sedikit bawang putih dan garam.
5. Rendam bihun dan kecambah dengan air panas.
6. Sajikan soto dengan isian bahan pelengkap dan sambal. Tuang kuah soto yang hangat.
7. Biasanya dimakan dengan getuk goreng. Rebus singkong, haluskan dan tambah garam, bentuk bulat-bulat, goreng sampai kecoklatan.



SOTO KUDUS

Bahan-bahan:

- 1/2 ekor daging ayam kampung, potong-potong
- 2 lembar daun salam
- 1 cm lengkuas
- 1 batang sereh, memarkan
- 2 sdt garam
- 3 sdm kecap manis sedang

Bahan pelengkap:

- 50 gram taube buang ujungnya
- 1 batang seledri
- 1 batang daun bawang
- 2 sdm bawang goreng
- 4 buah sate telur puyuh
- 4 buah perkedel kentang
- 4 porsi Nasi putih

Bumbu halus:

- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt merica

Bahan perkedel:

- 200 gram kentang, kupas, potong potong, goreng, haluskan
- 100 gram daging ayam cincang

- 3 siung bawang merah goreng, haluskan
- 2 siung bawang putih goreng, haluskan
- 1/2 sdt merica
- 1 sdt garam
- 2 butir telur ayam, kocok sebentar

Bahan sate telur puyuh:

- 20 butir telur puyuh rebus
- 4 tusuk sate
- 150 ml air
- 4 siung bawang merah, haluskan
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 1 sdm kecap manis
- 4 sdm gula merah sisir halus
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt merica

Cara membuat:

Soto

1. Didihkan 1.000 ml air, rebus daging ayam tambahkan sereh, daun salam, lengkuas, garam dan bumbu halus, hingga daging lunak.
2. Angkat daging ayam, goreng

sebentar, suwir-suwir. Saring air bekas merebus daging

3. Didihkan kembali air kaldu ayam tambahkan kecap, aduk, masak sampai mendidih.
4. Tata dalam mangkuk, Nasi putih, ayam suwir, tauge, daun bawang, seledri, potongan tomat, siram dengan kaldu ayam. Taburi bawang goreng.

Perkedel

1. Campur kentang, daging ayam, bawang merah dan putih yang telah dihaluskan, garam, merica dan 1 butir telur kocok, hingga rata.
2. Bulatkan adonan.
3. Celupkan ke satu butir sisa kocokan telur. Goreng hingga berwarna kuning keemasan, angkat.
4. Tiriskan minyaknya.

Sate Telur Puyuh

1. Panaskan 3 sdm minyak goreng, tumis bumbu halus sampai harum, masukkan lengkuas, salam, kecap, gula merah, garam, merica, telur puyuh, air.
2. Masak sampai bumbu meresap ke telur dan kuah mengental. Angkat.
3. Setelah dingin tusuk masing-masing 5 butir telur dengan lidi sate.



SOTO JEPARA

Bahan-bahan:

- 1 ekor ayam kampung, potong-potong
- 3 btg kucai, potong-potong
- 2 btg seledri, potong-potong
- 2.200 ml air
- 120 gr tauge
- 4 sdm minyak goreng
- 1 jeruk nipis
- 5 daun jeruk
- 2 sdt lada halus
- 1 sdm garam
- 1 sdt gula
- 3 sdm kecap manis

Bumbu halus:

- 8 bawang merah
- 4 bawang putih

Cara membuat:

1. Rebus ayam sampai empuk. Simpan kaldunya.
2. Angkat ayam. Suwir-suwir. Masukkan ke kaldu.
3. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai harum. Masukkan ke dalam kaldu. Didihkan kaldu lagi.
4. Masukkan daun jeruk, lada, garam, gula, kecap dan perasan jeruk nipis.
5. Masukkan suwiran ayam, tauge, seledri kucai.
6. Sajikan



SOTO AYAM LAMONGAN

Bahan-bahan:

- 1 ekor ayam, potong kecil-kecil
- 1.500 ml air bersih
- 3 batang serai memarkan bagian putihnya.
- 6 lembar daun jeruk, buang bagian batangnya.
- 2 sdt garam.
- 1 sdt merica bubuk.
- 1 sdt gula pasir.
- Penyedap rasa secukupnya (jika selera).
- Minyak goreng secukupnya untuk menumis.

Bahan pelengkap:

- 50 gram soun, seduh dengan air panas. Tiriskan.
- 100 gram kol, iris tipis.
- 100 gram tauge.
- 2 batang seledri.
- 2 buah tomat, potong dadu.
- 3 butir telur rebus. Potong sesuai selera.
- Bawang merah goreng.

Bumbu halus:

- 8 siung bawang merah.
- 6 siung bawang putih.
- 1 ruas jahe.
- 1 ruas jari kunyit, bakar sebentar, buang kulitnya.
- 4 butir kemiri. Sangrai sebentar.

Cara membuat:

1. Rebus ayam dalam air mendidih
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Tambahkan batang serai dan daun jeruk.
3. Masukkan bumbu tumisan ke dalam air rebusan ayam mendidih
4. Masukkan bumbu lainnya. Aduk hingga rata dan mendidih.
5. Cicipi terlebih dahulu untuk menguji rasa kuah.
6. Sajikan bersama bahan pelengkap dan sambal sesuai selera



SOTO LENTHOK YOGYA

Bahan-bahan soto:

- ½ ekor ayam kampung, potong
- 1.000 ml air
- 2 lembar daun jeruk purut
- 2 sdm minyak sayur
- 1 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan

Bahan pelengkap soto:

- 100 gr daun kol, iris kasar
- 50 gr bihun kering, seduh air panas, potong-potong
- 2 sdm daun bawang, iris kasar
- 2 sdm bawang merah goreng

Bumbu halus soto:

- 4 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 3 butir kemiri
- 1 sendok teh garam
- ½ sendok teh merica

Bahan lenthok:

500 gr singkong, kupas, kukus dan haluskan

Bumbu halus lenthok:

- 2 siung bawang putih

- 1 sdt garam
- ½ sendok teh merica butiran
- ½ sdt ketumbar

Cara membuat soto:

1. Rebus ayam yang sudah dibersihkan & dipotong-potong
2. Tumis bumbu halus sampai harum, tambahkan serai, daun salam, dan daun jeruk. Aduk sampai layu. Masukkan ke dalam air rebusan ayam sampai bumbu meresap.
3. Angkat daging ayam, suwir kasar dagingnya. Sisihkan.

Cara membuat lenthok:

1. Campur singkong dengan bumbu halus kemudian aduk rata
2. Bentuk singkong ini menjadi bulat lonjong, goreng sampai kekuningan dan tiriskan.

Cara penyajian:

Siapkan mangkuk kemudian masukkan bihun, daun kol, ayam suwir. Siram kuahnya ke dalam mangkuk lalu taburi daun bawang, bawang goreng & perkedel singkong. Sajikan selagi masih hangat.



SOTO MADURA

Bahan-bahan:

- 500 gram daging paha sapi
- 100 gram paru
- 100 gram usus
- 100 gram babat
- 4 batang serai, ambil putihnya, digeprek
- 1 sdm garam
- 800 ml kaldu sapi
- secukupnya jahe
- 4 lembar daun jeruk nipis

Bahan pelengkap:

- 3 butir telur rebus
- 1 btg Daun seledri
- 1 buah Jeruk nipis

Bumbu halus:

- 7 siung bawang merah (besar)
- 4 siung bawang putih
- 4 butir kemiri
- 1 sdt merica
- 3 ruas kunyit bakar
- 2 ruas jahe

Sambal:

- Segenggam cabe rawit
- 1/4 sdt garam

Cara membuat:

1. Cuci bersih paru dan daging di air mengalir. Jika perlu, paru dipotong supaya lebih bersih. Rebus/presto selama 30 menit dengan 800 ml air. Masukkan jahe untuk menghilangkan baunya.
2. Setelah 30 menit, matikan dan biarkan presto hingga agak dingin, lalu buka dengan hati-hati. Ambil daging dan saring kaldu.
3. Iris daging kira-kira 3 cm x 2 cm. Rebus kembali daging dan paru dengan kaldu yang telah disaring.
4. Tumis bumbu halus, serai, dan jeruk nipis sampai harum. Masukkan dalam rebusan daging, tambahkan garam.
5. Jika rasa telah pas, rebus sekitar 10 menit dengan api kecil, supaya bumbu meresap. Sajikan dengan taburan seledri, jeruk nipis & cabe
6. Resep cabe: Cabe yang telah dicuci bersih direbus sampai empuk. Ambil dan buang tangkainya. Haluskan cabe dan garam.
7. Bisa ditambahkan kerupuk udang, bawang merah goreng.



SOTO PAMEKASAN

Bahan-bahan:

- 1/4 ekor ayam
- 50 gram wortel, potong bulat
- 1 buah tomat, belah menjadi 4 bagian
- 1 batang daun bawang, iris tipis
- 1 batang daun seledri, iris kasar
- 1.500 ml liter air
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 1 sdm kecap manis
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya

Bahan pelengkap:

- 1 buah kentang ukuran besar
- 2 butir telur ayam
- 25 gram soun
- 50 gram taugé
- 1/2 buah jeruk nipis, potong-potong

Bumbu halus:

- 50 gram udang, bersihkan
- 4 siung bawang putih
- 3 butir kemiri, sangrai
- 3 cm jahe
- 3 cm kunyit, bakar

Cara membuat:

1. Kupas kentang lalu iris kotak tipis. Kemudian cuci sebanyak 4-5 kali hingga air tidak keruh. Pencucian berkali-kali ini agar kentang tidak melekat saat digoreng. Panaskan minyak yang banyak, goreng irisan kentang hingga berwarna kecoklatan. Tiriskan dan sisihkan.
2. Didihkan air dan masukkan irisan daun bawang, daun seledri, tomat, wortel dan ayam lalu masak hingga ayam lunak. Matikan api.
3. Saring air kaldu dan ambil ayamnya, sisihkan kaldunya untuk dimasak kembali. Suwir-suwir daging ayam. Sisihkan.
4. Rebus telur sampai matang, kupas kulitnya dan potong-potong.
5. Seduh soun dan taugé dengan air panas. Biarkan hingga menjadi lunak lalu tiriskan.
6. Tumis bumbu halus bersama serai & lengkuas hingga wangi. Segera masukkan ke dalam kuah kaldu.
7. Masak kembali air kaldu berbumbu hingga mendidih, masukan ayam suwir ke dalamnya.



SOTO AYAM PACITAN

Bahan-bahan:

- 2 cm jahe, memarkan
- 1 ekor ayam kampung, belah
- 1 batang serai, memarkan
- 2 ½ sdt garam
- 2 sdm minyak goreng
- 2 lembar daun salam
- 1.500 liter air
- ½ sdm gula pasir
- ½ sdt merica bubuk

Bahan pelengkap:

- 50 gr kecambah, diseduh
- 75 gr kacang tanah kulit, goreng
- 5 sdm bawang goreng
- 1 batan seledri, iris halus
- 1 kg nasi putih hangat
- bihun goreng

Bumbu halus:

- 2 cm lengkuas
- 4 siung bawang putih
- 1 cm kunyit
- 1 cm jahe

Cara membuat:

1. Masukkan ayam ke dalam air mendidih bersama jahe. Masak dengan api sedang sampai matang. Angkat, saring kuahnya & tiriskan ayam. Suwir-suwir ayam.
2. Ambil air kaldu sebanyak 1.250 ml kemudian sisihkan.
3. Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan tumisan bumbu ke dalam air kaldu, kemudian rebus sampai mendidih
4. Tambahkan gula pasir, merica bubuk, & garam. Masak kembali sampai matang & harum, angkat.
5. Berikutnya, bihun goreng. Panaskan minyak goreng, lalu goreng sampai mekar, angkat & tiriskan.
6. Penyajiannya: siapkan mangkuk saji, tata bihun goreng di dasar mangkuk, tambahkan bersama kecambah dan ayam suwirnya kemudian siram dengan kuah panas. Taburi dengan kacang tanah, seledri, kecap, sambal. Tambahkan air perasan jeruk nipis dan bawang goreng. Hidangkan selagi hangat.



SOTO MALANG

Bahan-bahan:

- 1/2 ekor ayam
- 1.000 ml air
- minyak untuk menggoreng
- 3 sdm minyak, untuk menumis

Bahan pelengkap:

- 75 gram soun kering,
- seduh air panas, tiriskan
- 100 gram taugé
- 100 gram kelapa parut sangrai, tumbuk halus
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 3 sdm bawang merah goreng
- 2 sdm bawang putih goreng

Bumbu halus:

- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdt merica butiran
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 3 cm kunyit
- 5 buah kemiri
- 1 sdm garam

- 3 cm lengkuas, memarkan
- 3 cm jahe, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 4 lembar daun jeruk
- 1 sdt gula pasir

Cara membuat:

1. Rebus ayam dalam air mendidih. Angkat, goreng ayam sampai kecoklatan. Suwir-suwir dagingnya, sisihkan.
2. Tumis bumbu halus bersama bumbu lain sampai matang. Angkat, masukkan ke dalam air kaldu ayam. Masak dengan api kecil sampai mendidih. Angkat.
3. Atur soun, taugé, dan ayam suwir di dalam mangkuk. Taburi dengan kelapa sangrai, daun bawang, bawang merah goreng, dan bawang putih goreng. Siram dengan kuah soto. Sajikan dalam keadaan panas.



SOTO KEDIRI

Bahan-bahan:

- 1 ekor ayam kampung, dipotong 4 bagian
- 2 batang serai, dimemarkan
- 5 lembar daun jeruk, dibuang tulang daunnya
- 1.800 ml air
- 1 1/2 sdm garam
- 1 sendok teh merica bubuk
- 500 ml santan kental dari 1/2 butir kelapa
- 3 sdm minyak untuk menumis

Bahan pelengkap:

- 100 gram soun, diseduh
- 200 gram kentang rebus, dipotong-potong
- 3 butir telur rebus, dipotong-potong
- 2 sendok makan bawang goreng untuk taburan
- 3 buah jeruk nipis untuk penyajian
- 2 tangkai seledri, diiris halus untuk taburan

Bumbu halus:

- 10 butir bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 3 cm kunyit, dibakar
- 1 sendok teh terasi goreng
- 2 cm jahe
- 5 butir kemiri, disangrai

Cara membuat:

1. Rebus ayam dan air sampai empuk. Ukur 1.300 ml kaldunya.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, serai, dan daun jeruk sampai harum. Tuang ke rebusan ayam.
3. Masukkan garam dan merica bubuk. Rebus sampai matang dan meresap ke ayam. Angkat ayam. Suwir-suwir.
4. Tuang santan. Masak sambil diaduk sampai mendidih.
5. Sajikan soto dengan suwiran ayam dan pelengkap.



SOTO NGAWI

Bahan-bahan:

- 1/2 kg Dada Ayam
- Merica
- Garam
- Gula
- Kaldu Bubuk

Bahan pelengkap:

- Keripik Kentang
- Soun
- Seledri Iris Halus
- Bawang goreng
- Jeruk Nipis
- Sambal
- Kecap
- Kerupuk Udang
- Telur Rebus

Bumbu halus:

- 8 siung Bawang Merah
- 6 siung Bawang Putih
- 6 Butir Kemiri
- 1 sdm Ketumbar Bubuk
- 6 cm Kunyit
- 6 cm Jahe
- 5 lembar Daun Jeruk
- 10 cm Laos Keprek
- 2 batang Sereh Keprek

Cara membuat:

1. Rebus ayam tambahkan garam
2. Tumis bumbu halus sampai wangi dan mengeluarkan minyak, kemudian masukkan ke rebusan ayam. Tambahkan garam, gula dan merica.
3. Tiriskan ayam kemudian goreng lalu suwir-suwir

Cara penyajian:

Tata sohun di mangkok, tambahkan keripik kentang, suwiran ayam, telur rebus, seledri dan bawang goreng. Berikan perasan jeruk nipis. Sajikan dengan nasi hangat dan kerupuk.



SOTO KRIYIK PURBALINGGA

Bahan-bahan kuah bening:

- 1 ekor daging ayam kampung
- 3.000 ml air
- 50 gram gula merah
- 1/2 sendok teh merica halus
- Garam secukupnya.

Bahan-bahan kuah santan:

- 500 ml santan dari sebutir kelapa.
- 1 ruas jari kunyit.
- 1/2 sdt ketumbar.
- 5 siung bawang putih.
- 1 sdt jinten.
- 3 butir kemiri.
- Garam secukupnya.

Bahan pelengkap:

- 200 gram tauge, direbus.
- 100 gram kacang tanah, digoreng.
- Kerupuk aci.
- 3 sdm irisan daun bawang.
- 2 sdm bawang goreng.
- Kecap manis
- Kriyik.

Bahan-bahan bumbu sambal:

- 50 gram kacang tanah goreng.
- 1 butir kemiri.

- 1 siung bawang putih.
- 15 buah cabai merah.
- 10 buah cabai rawit.
- Gula merah secukupnya.

Bahan-bahan untuk kriyik:

- 200 gram kentang direbus, haluskan.
- Merica halus & garam.
- 2 sdm tepung tapioka.

Cara membuat:

1. Pertama, rebus ayam & semua bumbu dengan 3.000 ml air, masak hingga tersisa 2.000 ml air. Angkat ayam, goreng, dan disuwir-suwir.
2. Rebus santan dan semua bumbu hingga mendidih & kental, lalu angkat, sisihkan.
3. Campurkan semua bahan kriyik hingga rata, kemudian digoreng.

Cara penyajian:

Tata bahan pelengkap & ayam suwir dalam mangkok, siram dengan kuah dan areh, lalu tambahkan kerupuk dan sambal. Siap dihidangkan.



SOTO AYAM PURBALINGGA

Bahan-bahan:

- 1.500 ml air
- 1 ekor ayam kampung yang sudah digoreng bumbu
- 250 gram bihun
- 200 gram kecambah
- 2 cm jahe
- 2 batang serai
- 1 ruas lengkuas
- 2 batang daun bawang
- Kerupuk udang
- Bawang merah goreng
- Kecap manis

Bahan-bahan bumbu soto:

- 6 bawang merah
- 8 bawang putih
- 3 butir kemiri
- 1 sdt lada butir
- 2 cm kunyit
- Garam

Bahan-bahan bumbu kacang:

- 500 gram kacang goreng
- Garam dan gula merah secukupnya

Cara membuat:

1. Pisahkan daging dengan tulangnya. Potong-potong atau suwir daging, taruh di wadah.
2. Rebus tulang untuk membuat kuah kaldu. Haluskan bumbu soto dan sangrai sebentar lalu masukkan ke kuah kaldu. Tambahkan jahe, lengkuas dan serai yang sudah dimemarkan. Kecilkan api.
3. Rendam kecambah dan bihun di wadah terpisah agar lemas. Tiriskan.
4. Buat bumbu kacang dari bahan yang ada.
5. Setelah selesai semua, racik resep soto ayam favorit Anda.
6. Siapkan mangkuk, masukkan mie bihun, ayam, kecambah, dan potongan daun bawang lalu siram dengan kuah kaldu.
7. Tambahkan bumbu kacang dan kecap manis sesuai selera. Jangan lupa juga taburan bawang merah goreng dan kerupuk udang yang diremukkan.



SOTO TAUCO PEKALONGAN

Bahan-bahan:

- 250 gr daging sapi
- 1/2 botol tauco manis
- 4 biji cabe merah besar
- 9 butir bawang merah
- 7 butir bawang putih
- 2 lembar daun salam
- 1/2 ibu jari lengkuas
- 1/2 sendok teh kecap manis
- Garam secukupnya
- Daun bawang
- Seledri
- So'un
- 1 butir jeruk nipis untuk garnish
- Cabe rawit untuk sambal
- Lontong (jika ingin)

Cara membuat:

1. Rebus daging. Masukkan cabe merah dan bawang putih yang belum dipotong ke dalam rebusan daging. Tujuannya untuk menghilangkan bau tidak matang cabe & bawang ketika nanti ditumis
2. Setelah cabe cukup layu, angkat cabe dan bawang putih dari kuah daging. Haluskan dengan ditambah bawang merah.
3. Setelah semua bumbu halus, tumis.
4. Ambil tiga sendok makan tauco dari botol, ulek dicobek.
5. Setelah bumbu mulai wangi, masukkan tauco yg sudah halus ke tumisan. Tambahkan lagi 4-5 sendok tauco (atau sesuai selera), daun salam, lengkuas. Tumis sampai matang & wangi.
6. Masukkan tumisan ke air rebusan daging. Tambahkan garam dan kecap manis. Bumbu sampai rasanya pas.
7. Setelah daging matang iris kotak-kotak kecil, sisihkan. Iris daun bawang dan seledri, sisihkan di mangkuk berbeda. Iris jeruk nipis, sisihkan.
8. Sementara rebus cabe rawit sampai layu, angkat dan haluskan untuk sambal.
9. Di mangkuk saji, taruh irisan lontong, soun dan daging yang sudah dipotong-potong. Beri kuah panas, kemudian taburi irisan seledri dan daun bawang secukupnya. Boleh ditaruh bawang goreng apabila suka. Taruh irisan jeruk nipis dan sambal di atasnya. Sajikan.



SOTO GROMBYANG PEMALANG

Bahan-bahan:

- 1/2 kg daging sapi atau kerbau (boleh ditambahkan jeroan/kikil/ pipi sesuai selera)
- 1 ikat daun bawang cuci bersih iris tipis
- Cabe rawit sesuai selera
- 6 siung bawang kupas iris tipis goreng
- Gula, garam dan bumbu penyedap secukupnya
- 1 bungkus bumbu grombyang (beli di Pemalang)

Cara membuat:

1. Rebus daging hingga empuk kedian tiriskan. Iris tipis/ dadu sesuai selera
2. Air rebusan jangan dibuang. Tambahkan air lagi. Masukkan daging yang sudah diiris tadi sampai mendidih.
3. Jika sudah mendidih masukkan bumbu grombyang dan cabe rawit utuh. Aduk sampai rata. Tambahkan gula, garam dan bumbu penyedap.
4. Selanjutnya masukkan bawang goreng. Sajikan dengan daun bawang, nasi dan krupuk



SOTO SURABAYA

Bahan-bahan:

- 1 ekor ayam (dipotong empat)
- 3.000 ml air
- 3 bh serai (digeprek)
- 3 lbr daun salam
- 3 lbr daun jeruk
- 4 bh telur ayam (rebus)
- 100 gr soun (rebus, tiriskan)
- 200 gr kol iris tipis
- 3 btg daun bawang, iris
- 4 btg bawang prey, iris
- 5 btg seledri, iris
- 2 bh jeruk nipis
- Garam, gula
- merica bubuk
- bawang goreng

Bumbu halus:

- 8 siung bawang putih
- 7 siung bawang merah
- 1 ruas jahe
- 2 ruas kunyit
- 7 buah kemiri
- sedikit ketumbar
- kerupuk rambak / kerupuk udang

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus, tambahkan daun salam, daun jeruk dan serai sampai layu
2. Rebus ayam dengan air lalu masukkan tumisan bumbu halus. Tambahkan garam, gula, merica. Tunggu hingga mendidih (ayam matang)
3. Setelah ayam matang, keluarkan ayam lalu goreng dalam minyak panas sebentar. Iris-iris atau suwir ayam tadi.
4. Tambahkan bawang prey dan bawang goreng ketika kaldu sudah siap dihidangkan. Matikan api, angkat.
5. Cara menyajikan: Ambil mangkok, beri nasi putih (bisa disajikan terpisah), tambahkan soun, irisan kol, suwiran ayam, potongan telur rebus. Siram dengan kuah soto. Taburi daun bawang, bawang goreng dan seledri. Siram dengan sedikit air jeruk nipis. Beri kerupuk dan sambal di pinggir.



SOTO SOKARAJA

Bahan-bahan:

- 2.000 ml air
- 1/4 kg ayam

Bahan pelengkap:

Kubis, daun bawang, soun, taube rebus, bawang merah goreng, kerupuk

Bahan-bahan bumbu kacang:

- 2 genggam kacang goreng
- 1 buah gula merah yg kecil
- 3 buah cabe rawit
- 1 siung bawang putih

Bumbu halus:

- 4 siung bawang putih
- 5 butir kemiri
- 5 cm kunyit
- 2 lembar daun salam
- 2 cm jahe geprek
- 4 cm lengkuas geprek
- 1 buah sereh geprek
- secukupnya garam
- secukupnya merica
- secukupnya gulas
- 2 buah cengkeh
- 4 cm kayu manis
- 2 buah pekak

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus. Setelah harum tuang ke air dan ayam. Rebus hingga ayam matang. Setelah ayam matang, goreng hingga kuning kecoklatan.
2. Tata dalam mangkok : soun, kubis iris, taube rebus, ayam yang telah disuwir. Siram dengan kuah. Kemudian tabur dengan daun bawang, bawang merah goreng, dan kerupuk warna. Tambahkan kecap manis dan bumbu kacang.



SOTO TAUCO TEGAL

Bahan-bahan:

- 3 buah paha ayam utuh
- 100 gr tauco
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai geprek
- 3 cm jahe geprek
- 3 lembar daun jeruk

Bahan pelengkap:

- Bihun
- Tauge panjang
- Daun bawang
- Tomat
- Cabai merah haluskan
- Kecap manis

Bumbu halus:

- 6 siung bawang putih
- 6 siung bawang merah
- 3 butir kemiri
- 1 sdt merica
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 sdt kaldu ayam jika perlu

Cara membuat:

1. Tumis semua bumbu halus sampai harum kemudian masukan tauco, tumis selama kurang lebih 5 menit, sisihkan
2. Didihkan air bersama paha ayam, masukan serai, salam, daun jeruk, jahe, masukan tumisan tauco
3. Siapkan bahan pelengkap soto
4. Setelah ayam di dalam rebusan kuah matang, sisihkan dan kemudian goreng ayam sampai kering dengan metode *deep frying*
5. Setelah semua bahan lengkap, suwir ayam, potong daun bawang, tomat potong dadu, tauge panjang, bihun rebus, kapanpun soto bisa disajikan. Tambahkan jeruk nipis dan bawang goreng. Jangan lupa tes rasa kuahnya.



SOTO BANYUMAS

Bahan-bahan:

- 1/2 kg daging sapi
- 1 bks soun direndam air hangat
- 2 ons toge pendek, rendam air panas
- 4 butir telur ayam rebus

Bumbu halus:

- 5 siung bawang putih
- 7 siung bawang merah
- 5 butir kemiri goreng matang
- 1 sdt merica bulat
- 2 cm kunyit bakar

Bumbu dapur:

- 1 buah jahe ukuran besar geprek
- 1 buah lengkuas ukuran besar
- 1 btg serai besar geprek
- 3 buah daun salam
- 5 buah daun jeruk

Bahan-bahan untuk koya:

- 1 ons kacang tanah sangrai
- 5 siung bawang putih iris digoreng
- 5 bh kerupuk udang goreng

Bahan pelengkap:

- 2 tangkai seledri & bawang daun
- Bawang goreng
- Sambal cabe rawit merah
- 1 buah kaldu blok maggie
- Garam, gula pasir
- 5 buah jeruk limau
- Kecap manis

Cara membuat:

1. Cuci bersih daging sapi rebus setengah matang, angkat daging potong dadu, saring air kaldu rebusan daging. Sisihkan
2. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan air kaldu daging. Tambah air putih secukupnya, masukkan potongan daging, kaldu blok, lengkuas, jahe, sereh, daun salam, daun jeruk. Masak daging hingga empuk.
3. Tambahkan gulas & garam secukupnya, cicipi rasanya, matikan api
4. Koya: haluskan kacang tanah yang telah disangrai matang bersama bawang putih goreng, dan kerupuk udang goreng. Aduk

rata, sangrai sebentar hingga lebih kering di api kecil

5. Saran penyajian, taruh soun, toge pendek yang sudah direndam air panas sebelumnya. Tambahkan potongan telur, irisan daun bawang dan seledri, bawang goreng, siram dengan kuah soto panas, taburi koya. Jika suka, tambahkan sambal dan kecap manis. Beri perasan jeruk limau dan potongan kerupuk udang,



SOTO BABAT BALI

Bahan-bahan:

- 750 babat rebus dipotong kotak 3 cm
- 2.500 ml kaldu sapi
- 7 cm tebu, dimemarkan
- 2 ruas jahe dimemarkan
- 3 batang serai, dimemarkan
- 3 siung bawang putih, diiris halus
- $\frac{3}{4}$ sdt cuka
- 250 gram lobak dipotong koerek api besar
- 2 sdm garam
- 2 batang daun seledri, diiris halus
- 5 sdm bawang goreng
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu halus:

- 6 siung bawang merah
- 6 buah cabai merah
- 2 siung bawang putih
- 5 cm kuyit
- 3 cm kencur
- 2 sdt ketumbar

Cara membuat:

1. Rebus babat, kaldu sapi, tebu, jahe, dan serai.
2. Tumis bumbu sampai harum.
3. Masukkan ke dalam rebusan babat
4. Setelah mendidih, masukkan bawang putih, cuka, lobak, dan garam. Masak sampai bumbu meresap.
5. Taburkan daun seledri dan bawang goreng. Biarkan sebentar, sajikan hangat.



SOTO MATARAM

Bahan-bahan:

- 1 ekor ayam, potong empat
- 2.000 ml air
- 1 sdt garam
- Minyak goreng secukupnya.

Bahan pelengkap:

- 250 gr soun, siram air panas, tiriskan
- 250 gr taoge, siram air panas, tiriskan
- 250 gr kol putih, iris tipis.
- 1 buah tomat, potong dadu
- 250 gr kentang, iris tipis, goreng
- 1 sdm bawang goreng
- 2 batang daun bawang, iris halus
- 2 batang seledri, iris halus
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya.
- Kecap secukupnya.

Bumbu halus:

- 10 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 3 cm jahe
- 3 cm kunyit
- ½ sdt lada
- 1 sdt garam

- 3 lembar daun jeruk purut
- 2 batang sereh, memarkan

Sambal:

100 gr cabe rawit merah

Cara membuat:

1. Didihkan air dalam panci, beri garam, masukkan ayam, rebus hingga matang. Angkat ayam, goreng sebentar, suwir-suwir.
2. Panaskan sedikit minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan kedalam kaldu. Didihkan lagi, masukkan daun jeruk dan sereh.
3. Untuk penyajian, dalam mangkuk ditata soun, taoge, sedikit kol, tomat, kentang daun bawang dan daun seledri. Tuangi kuah soto panas-panas. Sajikan berdampingan dengan bawang goreng, sambal, kecap, dan perasan jeruk nipis.
4. Untuk sambal: rebus cabe rawit merah hingga lunak, haluskan. Taruh dalam mangkuk, beri sedikit kaldu.



SOTO BANJARMASIN

Bahan-bahan:

- 1 ekor ayam (potong empat)
- 5 butir telur (rebus dan potong-potong)
- soun secukupnya. rendam dengan air hangat sampai lunak. Tiriskan
- 1 buah bawang bombay (cincang halus)
- 2 buah daun bawang (iris tipis)
- 3 buah kapulaga
- 3 buah cengkeh

Bahan pelengkap:

Lontong, perkedel kentang, seledri, jeruk nipis, sambal

Bumbu halus:

- 10 siung bawang putih
- 6 siung bawang merah
- 1/2 bagian pala
- 1/2 sdt lada
- garam dan gula secukupnya

Cara membuat:

1. Rebus ayam yang sudah dibersihkan dengan 1.500 ml air sampai ayam lunak. Angkat dan tiriskan. Suwir-suwir daging ayam. Untuk bagian cecker dan tulang ayam biarkan tetap di dalam panci untuk kaldu soto
2. Panaskan minyak dan tumis bumbu halus sampai harum lalu masukkan bawang bombay, aduk sampai layu. Tambahkan daun bawang, aduk sampai matang
3. Panaskan air rebusan ayam tadi. Lalu masukkan tumisan bumbu halus. Aduk sampai tercampur. Masukkan kapulaga dan cengkeh. Tambahkan gula garam sesuai selera. Aduk terus sampai mendidih.
4. Tata di piring lontong, perkedel, ayam suwir, telur rebus dan soun. Siram dengan kuah soto. Beri sambal, seledri dan perasan jeruk nipis. Sajikan hangat
5. Kuah soto banjar bisa juga ditambahkan susu UHT *plain* atau susu beruang.



SOTO MAHAKAM SAMARINDA

Bahan-bahan:

- ½ ekor ayam kampung
- 2.000 ml air untuk merebus ayam
- 6 siung bawang merah,iris tipis
- 1 sdm garam
- 4 batang seledri, simpul
- 3 cm kayu manis
- 5 butir cengkih
- ½ biji pala
- 4 cm jahe, memarkan
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 5 sdm kecap manis

Bahan pelengkap:

- 100 gram soun kering,seduh air panas,tiriskan
- 6 butir perkedel kentang
- 3 butir telur rebus,belah empat
- 1 batang daun bawang,iris halus
- 2 batang seledri, iris halus
- 3 sdm bawang goreng
- 2 buah jeruk nipis,iris-iris

Bumbu halus:

- 8 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdt merica butiran
- 100 gram kacang tanah sangrai

Cara membuat:

1. Rebus ayam, seledri, irisan bawang merah dan garam sampai empuk dan matang.
2. Angkat daging ayamnya saja. Kemudian suwir daging ayam. sisihkan
3. Masukkan kayu manis, cengkih, pala, jahe,dan lengkuas ke dalam air kaldu
4. Masak dengan api kecil sampai harum dan mendidih
5. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus sampai harum dan matang.
6. Masukkan bumbu ke dalam air kaldu. Didihkan sekali lagi, kemudian angkat.
7. Atur bahan pelengkap dan ayam suwir di dalam mangkuk. Siram dengan kuah soto yang masih panas.Soto Mahakam Khas Samarinda siap dihidangkan.



COTO MAKASSAR DAGING AYAM

Bahan-bahan:

- 1 kg daging ayam beserta lemak atau kulitnya, tanpa tulang, dipotong dengan bentuk dan ukuran sesuai selera.
- 1.500 ml air putih
- Mentega atau margarin secukupnya untuk menumis.
- 4 sdt butir ketumbar, disangrai.
- 1,5 sdt jintan bubuk.
- 2 batang serai, gunakan bagian putihnya saja, diiris tipis.
- Lengkuas seukuran 1,5 ruas jari telunjuk.
- 2 siung bawang putih.
- Garam dan merica bubuk secukupnya.

Bahan pelengkap:

- 2 utas daun bawang, iris tipis.
- 1 utas daun seledri, cincang hingga halus.
- ½ sdt cuka masak.
- ½ sdt air jeruk nipis.
- 2 sdt bawang merah goreng.

Bahan-bahan bumbu tauco:

- 4 sdt taoco.
- 2 siung bawang merah, diiris tipis kemudian digoreng.
- 2 buah cabai merah keriting, goreng.
- 2 buah cabai rawit merah, goreng.

Bumbu halus:

- 150 gr kacang tanah, disangrai, kemudian dihaluskan.

Cara membuat:

1. Lumuri daging ayam yang telah dicuci dengan air jeruk nipis untuk mengurangi bau amis.
2. Jumlah cabai yang dipakai boleh disesuaikan selera.
3. Rebus daging ayam beserta lemak dan kulitnya dengan air putih hingga lunak, mendidih dan airnya menyusut lebih kurang menjadi 1.000 ml
4. Sambil menunggu mendidih, panaskan mentega atau margarin hingga mencair untuk menumis. Tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum dan matang.
5. Masukkan hasil tumisan bumbu

ke dalam rebusan daging yang airnya sudah menyusut lebih kurang menjadi 1.000 ml. Kecilkan api kompornya, aduk, masak hingga mendidih, matikan api kompornya.

6. Masukkan semua bahan yang dipakai untuk bumbu tauco ke dalam wadah, aduk atau dihaluskan hingga tercampur rata.
7. Tuangkan coto ke dalam sadah saji.
8. Coto Makassar siap dihidangkan dengan bahan pelengkap.
9. Bisa disajikan dengan nasi putih atau ketupat.

Sumber:

<http://www.resepccaramasakan.com/2016/08/resep-cara-membuat-soto-aceh-spesial.html>

<https://cookpad.com/id/recipe/images/73ff6cb4b7af3bc4>

<http://memasakrepenak.blogspot.co.id/2014/07/cara-membuat-soto-pekanbaru-riau.html>

<https://cookpad.com/id/recipe/images/3383deb59e91dd75>

<http://www.resepanya.com/936/resep-masakan-soto-tengiri-khas-jambi/>

<http://tabloidnova.com/Sedap/Makanan/Soto-Palembang>

<http://live-04.ilmci.com/wp-content/uploads/2014/12/Soto-mie-udang.jpg>

<http://kumpulananekaresep-rangkui.blogspot.co.id/2012/10/soto-bangka.html>

<http://id.resepmasaktradisional.com/2012/11/Cara-Membuat-Soto-Banten.html>

<https://cookpad.com/id/recipe/images/bc8c756bb29265b>

<https://cookpad.com/id/recipe/images/eat8d6aefc235ec7>

<http://www.earlly.com/resep-soto-tasik-kuah-santan.html>

<https://cookpad.com/id/recipe/images/afebca4400e47890>

<https://cookpad.com/id/recipe/images/a069173ccb63c2c7>

<https://cookpad.com/id/resep/305264-soto-boyolali-seger>

http://www.kompasiana.com/jendelakatatiti.wordpress.com/soto-banjarnegara-masakan-khas-yang-menggoda_5512373e813311c353bc6484

<http://www.direktoripati.com/2016/01/soto-kemiri-khas-pati-sejarah-manfaat-resep-cara-membuat.html>

<https://cookpad.com/id/recipe/images/865485a91b2ff1f2>

<http://segeranmaknyus.blogspot.co.id/2016/01/v-behaviorurldefaultvmlo.html>

<https://cookpad.com/id/resep/276288-%F0%9F%98%84soto-gombong%F0%9F%98%84>

<https://cookpad.com/.../737359-soto-kudus-soto-ayam-dengan-perkedel-...>

<https://dapurmamahnanda.blogspot.co.id/2015/07/soto-jepara-aduhai.html>

<http://2.bp.blogspot.com/8mke6ljGppU/VD0712ogznl/AAAAAAAAABOA/WB8MLVfH7rQ>

<http://id.resepmasaktradisional.com/2012/12/Cara-Membuat-Soto-Lenthok.html>

<https://cookpad.com/id/resep/1129995-soto-madura>

<https://cookpad.com/id/step/images/32b022bfb62d0305>

<http://sajiannusantara.com/resep-cara-membuat-soto-ayam-pacitan-lezat/>

<http://kitabmasakan.com/2011/06/resep-soto-malang-jawa-timur/>

<http://reseponline.info/resep-membuat-soto-kediri-lezat-nikmat/>

<https://cookpad.com/id/receipe/images/77828dad7bc2279>

<http://resepmemasaktradisional.blogspot.co.id/2015/10/resep-bumbu-cara-membuat-soto-kriyik.html>

<http://www.menuresepbunda.com/2016/05/resep-soto-ayam-khas-purbalingga-kota.html> <https://cookpad.com/id/recipe/images/3824e3c21e704604>

<https://cookpad.com/id/recipe/images/cd14745884cfd4a6>

<https://cookpad.com/id/step/images/765e962ed62da72b>

<https://cookpad.com/id/recipe/image/w80a6ef009ed002c>

<https://cookpad.com/id/recipe/image/aa0303a10dcd4fe9>

<https://cookpad.com/id/recipe/image/f552bbde23213f90>

<http://menu-masakannusantara.blogspot.co.id/2015/01/cara-membuat-soto-babat-bali.html>.

<https://cookpad.com/id/recipe/images/4596cf3b8d87bdd2>

Resep Masakan Nusantara On September 29, 2013

