

ACAR BAWANG MERAH

1. BAHAN

- | | |
|-----------------|---------|
| 1) Bawang merah | ¼ kg |
| 2) Air | 2 gelas |

2. BUMBU

- | | |
|----------|----------------|
| 1) Garam | 1 sendok makan |
| 2) Cuka | 5 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Cuka dan garam direbus dengan air 2 gelas sampai mendidih.
- 2) Dibiarkan sampai dingin.
- 3) Bawang merah, dikuliti dan dicuci.
- 4) Dimasukkan dalam air cuka sampai terendam betul.

Jakarta, Maret 2001

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