

# ACAR TAHU (Rembang)

## **1. BAHAN**

- |           |           |
|-----------|-----------|
| 1) Tahu   | 10 potong |
| 2) Kelapa | ½ butir   |

## **2. BUMBU**

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 7 buah         |
| 2) Sereh        | 1 batang       |
| 3) Bawang putih | 4 siung        |
| 4) Cuka         | 2 sendok makan |
| 5) Lombok rawit | 6 buah         |
| 6) Gula merah   | ½ sendok makan |
| 7) Kemiri       | 3 biji         |
| 8) Garam        | ½ sendok makan |
| 9) Jahe         | 1 rsj          |
| 10) Kecap       | 4 sendok makan |

## **3. CARA PEMBUATAN**

- 1) Tahu diiris-iris persegi, bawang merah dan bawang putih diiris tipis, semuanya digoreng.
  - 2) Kelapa diparut, diambil santannya ½ gls.
  - 3) Kemiri dihaluskan, ditumis sampai kekuning-kuningan dimasukkan sntan berikut bumbu-bumbunya. Dimasak sampai mendidih.
  - 4) Dimasukkan tahu, direbus sampai kental.
- 
- 

Jakarta, Maret 2001

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