

ACAR TIMOR

1. BAHAN

1) Ketimun	4 biji
2) Taoge	2 ons
3) Kangkung	2 ikat
4) Kol putih	1/4 kg

2. BUMBU

1) Bawang merah dibelah	10 buah
2) Jahe	2 rsj
3) Lombok merah	10 buah
4) Cuka	1 sendok makan
5) Bawang putih diiris tipis	5 siung
6) Garam	1 sendok makan
7) Gula pasir	2 sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bumbu direndam air, lalu diangkat.
- 2) Sayuran dicuci bersih lalu dimasukkan sesudah dipotong-potong kecil dalam larutan cuka dan gula pasir, kemudian beserta bumbu dimasak.

Keterangan :

Dimakan bersama masakan di bawah ini :

1) Tepung terigu	1/4 kg
2) Telur bebek	1 butir
3) Garam	sedikit

Telur dikocok dengan garam, terigu dan air. Diuleg, digiling tipis, dipotong segi empat, lalu digoreng.

Jakarta, Maret 2001

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