

ACAR BAWANG

1. BAHAN

- | | |
|-----------------|---------|
| 1) Bawang putih | 1 kg |
| 2) Air | 2 gelas |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------------------|
| 1) Cuka larutan | $\frac{1}{4}$ gelas |
| 2) Gula pasir | $\frac{1}{2}$ sendok makan |
| 3) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bawang putih dikupas, dimasukkan kedalam stoples.
- 2) Dimasukkan air cuka, garam, gula pasir, ditutup rapat.
- 3) Dibiarkan 4 hari tertutup.

Keterangan :

Boleh juga diberi lombok merah.

Jakarta, Maret 2001

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