

ACAR BUNCIS

(Wonosobo)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Buncis | ¼ kg |
| 2) Minyak goreng | 2 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Jahe | 1 potong |
| 3) Kemiri | 5 butir |
| 4) Cuka | 2 sendok makan |
| 5) Lada | 1 sendok teh |
| 6) Gula pasir | ½ sendok makan |
| 7) Kunyit | 1 rsj |
| 8) Garam | 1 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Buncis dibersihkan dipotong-potong jadi 4.
- 2) Bawang merah dikupas, diiris halus, digoreng.
- 3) Bumbu-bumbu lain dihaluskan, ditumis dengan minyak.
- 4) Buncis dimasukkan, ditambah kaldu 1 cangkir direbus sampai masak, baru diberi cuka.

Jakarta, Maret 2001

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