

ACAR GALA-GALA (Timor)

1. BAHAN

Bunga turi 10 genggam

2. BUMBU

1) Terasi	¼ lempeng
2) Kemiri	2 buah
3) Sereh	1 batang
4) Kunyit	1 rsj
5) Lombok merah	2 buah
6) Laos	1 iris
7) Jahe	1 iris
8) Bawang merah	4 buah
9) Gula pasir	1 sendok makan
10) Bawang putih	7 buah
11) Garam	secukupnya
12) Cuka	secukupnya

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bunga turi dibersihkan dan dicuci, direbus setengah masak.
- 2) Kalau sudah dingin, airnya diperas.
- 3) Bumbu dihaluskan, ditumis dalam sedikit minyak.
- 4) Bunga turi dimasukkan.
- 5) Akhirnya diberi cuka dibiarkan sampai mendidih.

Keterangan :

Masakan ini dapat pula dibikin dari bunga turi yang dikeringkan lebih dahulu, dinamakan acar gala-gala kering. Gala-gala berarti bunga turi.

Jakarta, Maret 2001

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