

ACAR GURAMI

1. BAHAN

- | | |
|-----------|---------|
| 1) Gurami | 1 kg |
| 2) Minyak | 2 gelas |

2. BUMBU

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

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan, dipotong-potong, digoreng kering.
- 2) Bawang merah dan lombok merah dibersihkan dipotong kasar. Digoreng akan kering.
- 3) Bumbu-bumbu lainnya dihaluskan, ditumis, dimasukkan bawang dan lombok goreng, diberi air dan cuka.
- 4) Setelah mendidih ikan dimasukkan, dimasak sampai kuahnya agak kental.

Jakarta, Maret 2001

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