

ACAR IKAN BANDENG

(Rembang)

1. BAHAN

Ikan bandeng 3 ekor

2. BUMBU

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

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan, digoreng.
- 2) Lombok rawit dibelah dua.
- 3) Semua bumbu dihaluskan, ditumis, sesudah masak diberi air ± 1 cangkir, cuka dimasukkan.
- 4) Terakhir ikan goreng dimasukkan diaduk-aduk sampai rata, segera diangkat setelah mendidih.

Jakarta, Maret 2001

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