

ACAR IKAN

1. BAHAN

- 1) Ikan belanak 4 ekor

2. BUMBU

- 1) Bawang putih 6 siung
2) Laos 1 batang
3) Lombok merah 2 buah
4) Cuka 1 sendok makan
5) Kemiri 3 biji
6) Garam ½ sendok makan
7) Kunyit ½ rsj
8) Garam 1 sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan, dicuci, digoreng.
2) Lombok diiris panjang, bawang putih, laos diiris halus, kunyit, kemiri, garam dihaluskan.
3) Semua bumbu ditumis, diberi air 1 cangkir sampai mendidih.
4) Ikan dimasukkan, diberi cuka.
5) Diangkat setelah masak, ikan jangan sampai hancur.

Jakarta, Maret 2001

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