

# ACAR JAGUNG MENTAH

## 1. BAHAN

- 1) Jagung yang muda sekali (putik jagung) 10 buah
- 2) Air ½ cangkir

## 2. BUMBU

- 1) Lada 3 butir
- 2) Gula pasir 2 sendok makan
- 3) Cuka 1 sendok makan
- 4) Garam 1 sendok teh

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Jagung dikupas, dicuci dan ditiriskan.
- 2) Air dimasak sampai mendidih beserta garam, lada, gula pasir dan cuka.
- 3) Diangkat dari api dan didinginkan ; lada dikeluarkan.
- 4) kalau sudah panas-panas kuku, jagung yang telah ditiriskan dimasukkan dan direndam beberapa waktu sebelum dihidangkan.

### 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