

# ACAR KETIMUN DAN WIJEN

## (Timor)

### 1. BAHAN

- |            |           |
|------------|-----------|
| 1) Ketimun | 1 kg      |
| 2) Tomat   | 4 biji    |
| 3) Wijen   | 1 genggam |

### 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang timur | 2 buah         |
| 2) Cuka         | secukupnya     |
| 3) Garam        | 1 sendok makan |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ketimun dikupas dan digaruk dahulu dengan garpu, sesudah itu dipotong tipis-tipis.
- 2) Tomat diirisi, bawang besar dipotong-potong halus.
- 3) Wijen digoreng sangan.
- 4) Semua bumbu tersebut diawur dengan ketimun hingga bercampur, dibubuhi cuka dan garam.

---

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal