

# ACAR KETIMUN TANPA CUKA

## (Purwokerlo)

### 1. BAHAN

- |                 |         |
|-----------------|---------|
| 1) Ketimun      | 1 kg    |
| 2) Tomat        | 10 buah |
| 3) Lombok merah | 5 buah  |

### 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah        |
| 2) Kunyit       | 2 rsj          |
| 3) Bawang putih | 2 siung        |
| 4) Gula pasir   | 1 sendok makan |
| 5) Lada         | ½ sendok teh   |
| 6) Garam        | 1 sendok teh   |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ketimun dikupas, dicuci, dibelah, dibuang isinya kemudian dipotong-potong panjang 3 cm, tebal 1 cm.
- 2) Bumbu dihaluskan, ditumis.
- 3) Bawang merah dipotong menjadi 4, lombok merah dibuang bijinya, dipotong panjang 2 cm.
- 4) Tomat dicuci, diiris-iris kemudian dimasukkan kedalam bumbu bersama ketimun dan bawang merah.
- 5) Dididihkan sebentar jangan sampai lunak sekali kemudian diangkat dari api.

---

Jakarta, Maret 2001

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