

ACAR KETIMUN

1. BAHAN

- | | |
|-----------------|-------|
| 1) Ketimun | 1 kg |
| 2) Bawang merah | 2 ons |
| 3) Lombok merah | 3 ons |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang putih | 3 siung |
| 2) Cuka | 3 sendok makan |
| 3) Kemiri | 10 butir |
| 4) Gula pasir | 3 sendok makan |
| 5) Kunyit | 1 rsj |
| 6) Garam | 1 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ketimun dikupas, dibelah dua dikeluarkan bijinya kemudian dipotong setebal 1 cm sepanjang 4 cm.
- 2) Lombok merah, bawang merah dipotong bulat-bulat.
- 3) Bawang putih, kemiri, kunyit, garam dihaluskan ditumis, ditambah air 2 gelas.
- 4) Ketimun, bawang merah, lombok merah dimasukkan direbus sampai setengah masak.

Jakarta, Maret 2001

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