

## BISTIK KETIMUN

### 1. BAHAN

- |                  |         |
|------------------|---------|
| 1) Ketimun muda  | 3 buah  |
| 2) Minyak goreng | 1 gelas |

### 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah         |
| 2) Garam        | 1 sendok teh   |
| 3) Bawang putih | 3 buah         |
| 4) Kecap        | 2 sendok makan |
| 5) Lada halus   | ½ sendok teh   |
| 6) Cuka         | 1 sendok teh   |
| 7) Pala         | ¼ sendok teh   |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ketimun dicuci, dipotong ujung-ujungnya, ditusuk-tusuk dengan garpu perlahan-lahan; dicampur dengan garam (jangan sampai keluar isinya atau patah).
- 2) Dikupas perlahan-lahan sampai airnya keluar, ditiriskan, digoreng sampai kuning.
- 3) Bawang merah diiris-iris, digoreng.
- 4) Bumbu-bumbu dihaluskan, ditumis dengan minyak goreng, ditambahi air, kecap, cuka, direbus sampai mendidih.
- 5) Ketimun dimasukkan sebentar, diangkat, dimasukkan basi lonjong diatasnya ditaburi bawang merah goreng. Dihidangkan dan dimakan panas-panas.

---

---

Jakarta, Maret 2001

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