

# PACRI

## 1. BAHAN

- |           |        |
|-----------|--------|
| 1) Nenas  | 1 buah |
| 2) Kelapa | 2 buah |

## 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah        |
| 2) Asam         | 1 sendok makan |
| 3) Bawang putih | 5 siung        |
| 4) Gula pasir   | 1 sendok teh   |
| 5) Lombok merah | 7 biji         |
| 6) Garam        | ½ sendok makan |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kelapa diparut, dibuat santan 2 cangkir.
- 2) Asam diberi air satu cangkir.
- 3) Nenas dikupas, dipotong bundar-bundar sampai 6 – 8 potong.
- 4) Bumbu setelah dihaluskan, ditumis dan jika sudah wangi diberi air asam dan santan.
- 5) Kemudian dibubuhi garam serta gula, rasanya harus asam.
- 6) Jika sudah hampir matang, baru dimasukkan nenasnya dan direbus kira-kira ¾ jam lagi dengan api kecil.

---

Jakarta, Maret 2001

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