



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ACILI BARBUNYA



- 1 Su bardağı barbunya
- 1 Su bardağı kuzu eti
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Diş sarımsak
- 1 Adet acı sivri biber
- 1 Adet kırmızı acı biber
- 1 Kahve fincanı sıvıyağ
- 1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 – 5 Dal maydanoz
- 1 Tatlı kaşığı salça

- # İnce kıyılmış soğan yağda kavrulur. Soğan pembeleşince nohut büyüklüğünde doğranmış kuzu eti katılır.
- # Et suyunu bırakıp çekince, doğranmış kırmızı ve sivri biber eklenir, dövülmüş sarımsak katılır.
- # Üstüne salça, kırmızı pul biber, tuz ve en son haşlanmış barbunya eklenir.
- # 5 dakika susuz, orta ateşte pişirildikten sonra, üzerine 1 su bardağı sıcak su konur, 10 – 15 dakika pişirilir.
- # Yemek ocaktan alınır, üzerine kıyılmış maydanoz serpilir, kapağı kapatılır.
- # Sıcak servis yapılır.

Not: Acılı barbunya Meksika kökenli bir yemektir. Asıl adı “Chili con Carne” dir.