



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتاي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

بابونيا حار Acılı Barbunya



- ١ كوب ماء بربونيا
- ١ كوب لحم خروف
- ١ عدد بصل جاف
- ١ أسنان ثوم
- ١ عدد فلفل حاد حار
- ١ عدد فلفل أحمر حار
- ١ فنجان قهوة زيت
- ١ ملعقة حلو فلفل أ
- ١ ملعقة حلو ملح
- ٤ - ٥ فرع بقدونس
- ١ ملعقة حلو معجون

- # يشوي البصل المقطوع الرقيق في الزيت, عندما تصبح البصل رمادي وضع لحم خروف المقطوع على كبر حمص
- # عندما يجذب اللحم مائها يضاف عليها الفلفل أحمر حاد المقطوعة ويوضع ثوم المضروب
- # يضاف عليها صاصة فلفل أحمر رقيق, ملح وفي الأخير مغلي بارنيا
- # بعد طبخها ٥ دقائق بدون ماء يوضع عليها ١ كوب ماء من مياه ساخن ويطبخ ١٥ - ١٠ دقائق
- # يؤخذ الكل من المحجر وينثر عليها بقدونس المفروم ويغلق الغطاء
- # يقدم للخدمة

ملاحظة : إن بربونيا الحارة من أكلات لأصل مكسيكية واسم الأصل: "جهل جن جرن"