



كُلُوا وَأَشْرِبُوا وَلَا تُنْسِرُوا (الأعراف ٣١)  
بابو أتابي لذيد المتواضع من وصفات الأكل

## بابونيا حار Acılı Barbunya



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

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

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