



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Acılı Barbunya

Acılı Barbunya



- 1 Stəkan barbunya
- 1 Ədəd soğan
- 1 Dib sarmısaq
- 1 Ədəd acı sivri bibər
- 1 Ədəd qırmızı acı bibər
- 1 Qəhvə fincanı duru yağ
- 1 Çay qaşığı qırmızı pul bibər
- 1 Çay qaşığı duz
- 4-5 Dal cəfəri
- 1 Çay qaşığı tamat

- # Nazik kəsilmiş soğan yağda qızardılır, Soğan bozalaşdıqda noxud yekəliyində doğranmış quzu əti qatılır.
- # Ət suyunu bıxayıb çəkinçə, doğranmış qırmızı və sivri bibər əlavə olunur, əzilmiş sarmısaq qatılır.
- # Üstünə tamat, qırmızı pul bibər, duz və en axırda xaşlanmış barbunya əlavə olunur.
- # 5 dəqiqə susuz, orta alovla bişirilir sonra, üzərinə 1 stəkan isti su qoyulur, 10-15 dəqiqə bişirilir.
- # Yemək fırından alınır, üzərinə qıyılmış cəfəri səpilir, qapağı örtülülür.
- # İsti servis açılır.

Not: Acılı barbunya Meksika kökenli bir yeməkdir. Əsl adı "Chili con Carne" dir.