



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Pimiento frijoles

Acılı Barbunya



- 1 vaso de frijoles
- 1 vaso de cordero
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 pimiento largo y caluroso
- 1 pimiento rojo caliente
- 7 cucharadas de aceite vegetal
- 1/2 cucharadita de pimienta roja triturados
- 1 cucharadita de sal
- 4-5 tallos de perejil
- 1 cucharada de pasta de tomate o pimiento

- # Ase la cebolla cortada finamente con aceite. Cuando la cebolla se vuelve rosa añadir tamaño de garbanzo picado cordero.
- # Cuando el agua se evapora, añadir pimiento rojo picado caliente y largo pimiento picante y el ajo machacados.
- # Añadir la pasta de pimiento rojo triturado, sal y, por último, los frijoles hervidos.
- # Cocine a fuego medio durante 5 minutos sin necesidad de añadir agua y, a continuación, añadir 1 taza de agua caliente, y cocinar durante unos 10-15 minutos.
- # Tome la comida de la cocina, en rodajas, espolvorear el perejil en él y cubrir la tapa.
- # Sirva caliente.

Nota: Hot Kidney Beans es una receta de Mexico. Su nombre original es "Chili con Carne".