



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Triglie con Piccante

Acılı Barbunya



1 bicchiere di triglie  
1 bicchiere carne di coniglio  
1 cipolla secca  
1 spicchio d'aglio  
1 pepe italiana piccante  
1 pepe piccante rossa  
1 cucchiaino di peperoncino rosso  
1 cucchiaino di sale  
4 - 5 rami di prezzemolo  
1 cucchiaino di salsa

# Le cipolle tagliate si arrossiscono nell'olio, dopo che le cipolle diventate viole si aggiungono le carne tagliate.  
# Dopo che succhia la carne l'iquido se stessa si aggiungono le pepe tagliate e aglio pestato.  
# Sopra si aggiungono salsa, sale, peperoncino rosso e l'ultimamente le triglie .  
# Dopo che cucinato per 5 minuti senza l'acqua poi sopra si aggiunge l'acqua calda di 1 bicchiere e poi si continua a cucinare ancora per 10 - 15 minuti.  
# Il piatto si toglie dal fuoco e sopra si sprutta il prezzemolo macinato e poi si richiude il coperchio.  
# Si servirsi a caldo.

Nota: Triglie piccante è di origine dal Messico. E il nome vero è "chili".