



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEKSİKA USULÜ ACILI BARBUNYA

- 1 kg taze barbunya
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 adet kesme şeker
- 1 adet dolmalık kırmızı biber
- 1'er adet dolmalık sarı ve yeşil biber
- 1 diş sarımsak
- 1 adet soğan
- 1 çay kaşığı acı kırmızı toz biber
- 2 yemek kaşığı susam
- 1'er çay kaşığı tuz ve karabiber

Barbunyaları ayıklayın. Tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyin, içine kesme şekerleri ilave edip yumuşayınca kadar haşlayın. Soğanın kabuğunu soyup piyazlık doğrayın. Tavada zeytinyağı ile birlikte -pembeleşinceye kadar kavurun. Sarımsağı ince dilimleyip ilave edin. Biberleri yıkadıktan sonra çekirdeklerini temizleyerek 1 cm kalınlığında şeritler halinde doğrayın. Tavaya alarak soğanlarla birlikte soteleyin. Biberler yumuşa-yınca haşlanmış barbunyaları ilave edin. Tuz, karabiber ve toz kırmızı biberle tatlandırarak ocaktan alın. Susamları 1 çay kaşığı zeytinyağında renkleri hafif koyulaşınca kadar kavurun. Yemeğin üzerine serpip servis yapın.