BAMYA BAYILDI

Erhan Şeker?in ?Kaz Dağları?ndan Bir Lezzet Öyküsü Zeytinbağı? adlı kitabından alınmıştır.

1 kg iri boy (15-20 cm) bamya
2 adet büyük boy kuru soğan
3 adet çarliston biber
3 adet kırmızı köz biberi
4 adet büyük boy domates
1 demet maydanoz
12 diş sarımsak
Yarım su bardağı zeytinyağı
Tuz

Bamyaların saplarını ayıklayın. Bıçağın ucuyla saplarından uçlarına doğru birer çizik atarak, tohumlarını çıkartın. Soğanı soyun ve piyazlık doğrayın. Çarliston ve kırmızı köz biberleri ikiye kesip çekirdeklerini ayıklayın ve soğanlarla eşit kalınlıkta şeritler halinde doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. Maydanozu iyice yıkadıktan sonra kurutup kalınca doğrayın. Sarımsakları soyun ve her birini uzunlamasına dörde kesin. Büyük çukur bir tava ya da geniş bir tencereye zeytinyağını koyun. Piyazlık doğranmış soğan, sarımsak, çarliston ve kırmızı köz biberleri ekleyin ve yüksek ateşte sürekli karıştırarak kavurun. Rendelenmiş domatesleri ve maydanozun yarısını ilave edin; tuz ve karabiber ekleyin. Soğanlar yumuşayıp, domatesler suyunu çekinceye kadar tencerenin kapağını kapatmadan, ocağı kısarak pişirin. Pişirdiğiniz harcı ocağı üstünden alıp soğumaya bırakın. Bamyaları, kesik olan yerlerini hafifçe aralayarak, küçük bir kaşık yardımıyla harçla doldurun; sığ ve kapaklı bir tencereye dizin. 1 su bardağı suyla yarım limon suyunu karıştırın ve tencerenin kenarından yavaşça ilave edip kapağı kapalı olarak, kısık ateşte 25 dakika pişirin. Pişmiş olan bayıldıları uzun bir tabağa dizerek yerleştirin. Limon dilimleri ve kalan kıyılmış maydanozla, ılık olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:106688 • adı:Bamya Bayıldı • gönderen:şahbaz • indirme tarihi:24.04.2024 - 08:58