BAMYA ÇORBASI (KONYA)

½ su bardağı kuru çiçek bamya
25 gr. ½ limon dilimlenmiş
3 su bardağı su bamyaları haşlamak için
½ su bardağı kuyruk yağı (bamyaların büyüklüğünde doğranmış)
1 su bardağı koyun eti (bamyaların büyüklüğünde doğranmış)
1 yemek kaşığı sadeyağ (tereyağı) 200 gr.
2 soğan çok ince kıyılmış
1 yemek kaşığı domates salçası (istenirse 3 kırmızı domates)
5 su bardağı et suyu veya su
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı limon suyu

Bamyaların tüylerinin dökülmesi için kalburda veya bez arasında yıkanır. Üç dört limon dilimi konulmuş suyla (limon sünmemesini sağlar) yarı haşlanır, ipleri çıkarılır. Tencereye et ve kuyruk yağı konularak kapağı kapatılır. Et bıraktığı suyu çekinceye kadar arada bir karıştırarak kavurulur. Sadeyağı ve soğanları ilave edilir, soğanlar sararıncaya kadar kavurulur. Salçayı, (yazsa ince doğranmış domatesleri) koyulur, çevirilir. Suyu ilave edilir, kapak örtülür, etler pişinceye kadar yaklaşık 30 dakika kaynatılır, bu arada tuzu atılır. Suyu azalmışsa 5 su bardağına tamamlanır. Haşlanmış bamyaları, limon veya koruk suyunu ilave edilir, kaynamaya başlayınca çok hafif ateşe al, bamyalar yumuşayıncaya kadar 20-30 dakika kadar pişirilir.

Not: Çorbalar Konya mutfağının değişmez giriş yemeğidir. Konya da soğuk çorba türleri bulunmamaktadır. Orta asya?dakullanılan Tutmaç çorbası Konya?da günümüzde de çok tüketilen nefis bir çorbadır.

ML® Bamya Çorbası için tıklayın