



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BAMYA ÇORBASI

Malzeme:

1 su bardağı kuru bamya
250 gram hindi but
2 adet soğan
1 çorba Altın Hasat Riviera Zeytinyağı
2 adet domates
1 çorba kaşığı salça
1 adet limon
tuz, karabiber

Domatesler ve soğanları soyup küp şeklinde doğrayın. Bamyaları temizleyip yıkayın. Birkaç dilim limon ve 3 su bardağı su ekleyerek diri kıvamda haşlayıp süzün. Ayrı bir tencerede minik doğranmış hindi etlerini haşlayın. Çorba tenceresine sıvıyağı aktarın soğanları pembeleşene kadar kavurun. Salçayı ve doğranmış domatesleri ilave edin. Haşlanmış hindi etlerini ekleyip birkaç dakika soteleyin. Su, tuz, karabiber ve 2 çorba kaşığı limon suyunu ilave edin. Birkaç taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan hemen sonra bamyaları ekleyin ve yumuşayana kadar kısık ateşte 20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.