BAMYA ÇORBASI

Sahrap Soysal

250 gr çiçek bamya (kurutulup iplere dizilmiş)
250-300 gr kuşbaşı kuzu eti
50 gr tereyağı (taze kaymak da kullanabilirsiniz)
2 adet orta boy kuru soğan
8-10 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı tuz
1 salkım koruk (1 kahve fincanı koruk suyu da kullanabilirsiniz)

Bamyaları temiz bir bezin arasına alıp tüylerinin dökülmesi için ovun. Tuz koyduğunuz suda iyice yumuşayıncaya kadar haşlayın. Haşladığınız bamyanın suyunu süzüp iplerini çıkarın
Eti ve tereyağını orta boy bir tencereye koyup tencerenin kapağını kapatın. Arada sırada karıştırarak et suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar, en az 5-6 dakika kavurun.
İncecik kıydığınız soğanları ilave edip karıştırarak soğan sararıncaya kadar, 2-3 dakika daha kavurmaya devam edin.
Sıcak suyu ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Et iyice yumuşayıncaya kadar, en az 30 dakika pişirip tuzu atın.
Bamyaları ve korukları da üzerine aktarın (koruk suyu da kullanabilirsiniz) kaynayıncaya kadar pişirip ocağın altını kısın.
Kısık ateşte, bamya iyice yumuşayıncaya kadar, 20-30 dakika kadar pişirip ocaktan alın ve sıcak sıcak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:62008 • adı:Bamya Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:31