



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## BAMYA ÇORBASI

1 Adet soğan  
1 Çorba Kaşığı limon tuzu  
200 gr kuzu eti  
100 gr bamyası  
1 Çorba Kaşığı domates salçası  
1 Çorba Kaşığı biber salçası  
50 Gr Sana Klasik

Tencereye sana yağın döküyoruz. Üzerine minik minik doğranmış kuzu etlerini ilave ediyoruz. Etler suyunu salıp çekene kadar kavuruyoruz. İnce İnce doğranmış soğanı da ilave edip etlerle birlikte kavurmaya devam ediyoruz. Bamyaları iplerinden ayırıyoruz. Etlerin üzerine salçalrı döküp karıştırıyoruz. Bamyaları, limon tuzu, tuzu ve suyunu da döküp çorbamızı pişirmeye bırakıyoruz. Gerektiği zaman üzerine sıcak su ilavesi yapıyoruz. Sıcak servis yapın.