BAMYA ÇORBASI

Aylin Türkşen

1 çay bardağı kuru çiçek bamya (25 gr)
1 tatlı kaşığı sirke
2 yemek kaşığı tereyağı
1 kuru soğan
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı domates salçası
2-3 acı kuru süs biberi
Yarım limonun suyu
6 su bardağı sıcak tavuk suyu
250-300 gr az haşlanmış tavuk eti
Karabiber ve tuz (ağız tadına uygun ölçülerde)

Kuru bamyanın tüylerinin ağza gelmesini engellemek için önce kuru olarak, ipleri üzerindeyken tencerede tütsülemek gerekiyor. Yakmadan, baharat ısıtır gibi kısık ateşte tencere içinde çevirin. Ardından bir bezin arasına koyup iki el arasında sürtün ve tüylerinin dökülmesini sağlayın.
Bamyaları tencereye alın, üzerilerini kapatacak kadar su ve sirkeyi ekleyin. Yüksek ateşte suyu kaynatın, sonra altını en kısık ısıya getirip tencerenin kapağını hafif aralıklı tutarak 15 dakika pişirin. Soğuk sudan geçirip iplerini çıkarın.
Tereyağını tencerede eritin. Küp doğradığınız soğanı ekleyin ve saydamlaşana dek çevirin. Unu ekleyip kokusu çıkana dek kavurun. Domates salçasını da ilave edin ve 1-2 dakika karıştırın. Tencereye sıcak tavuk suyunu yavaş yavaş dökün, karıştırarak un ve salça topaklanmadan homojenize olmasını sağlayın. 2-3 kuru acı süs biberini, bamyaları, didiklediğiniz tavuk parçalarını, limon suyunu, karabiber ve tuzu da dahil edin.
Çorba kaynamaya başladığında ocak ısısını en düşüğe getirin, tencerenin kapağını hafif aralık bırakarak yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Limonla birlikte servis edin.

© lezzetler.com tarif no:84589 • adı:Bamya Çorbası • gönderen:miraç eroğlu • indirme tarihi:25.04.2024 - 09:36