



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAMYA ÇORBASI (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

100 gr (ipe dizili) kuru bamya
250 gr kuşbaşı koyun eti
4 bardak et suyu
1 adet iri soğan ince doğranmış
Salça
Tuz
Kırmızıbiber
Tereyağı veya sıvıyağ
1 adet limon

Kaynar suya kuru bamya atılır. Yarım limon sıkılır. Bamya haşlanır. Bamya yumuşayınca sudan çıkarılır. İpliklerinden çıkarılıp, bir kaba konulur. Ayrıca bir kapta kuşbaşı et suda haşlanır. Bu da bir yanda durur. İnce ince doğranmış soğan kısık ateşte sıvı yağda sote edilir. Üzerine salça, tuz, biber ilave edilir. Et suyu bir tencereye konur. İçine bamya atılır. Üzerine tekrar yarım limon sıkılır. On dakika kadar kaynatılır. Üzerine haşlanmış et ilave eldir. Evvelce hazırlanmış soğan, salça, biber, tuz, eklenir beş dakika kadar daha kaynatılır.

Not: Şayet en son konan soğanlı karışım; fazla kaynatılırsa çorbanın görüntüsü bozulur. Bamya Çorbası Ege ve iç Anadolu Bölgesinde pişirilir. Sivrihisar ilçesinde özel günlerde ve düğün yemeklerinin sonunda içilir. Ağır bir yemeğin ardından sindirimi kolaylaştırdığına inanılır. Çorba için çok küçük bamyalar uygundur. Soğanlar kavrulurken zar şeklinde doğranmış kuzu eti ve kuyruk yağı da katılabilir. Taze bamya ile yemek yapmaya pek alışık değildir bizim halkımız. Tazesi bizde yetişmediğinden herhalde. Kuru ve inci tanesi gibi küçük bamya çorbası; şayet et suyu ve ince kuşbaşı etle de yapılmışsa değme keyfine. Üzerine sıkılan limonda cabası. Bamya çorbası; Düğün yemeklerimizin ve büyük davetlerimizin ilk mide kapısını açarlardandır. Bu çorba olmadan hiçbir davet düşünülemez.