



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ BAMYA GÜVECİ

500 gram kuşbaşı et
500 gram bamya
2 baş soğan
2 adet domates
1 adet limon
1 adet yumurta
150 gr yağ
1 çay kaşığı tuz
1,5 bardak su

Tencereye et, yağ konur, biraz kavrulur az su ilave edilerek biraz daha pişirilir.
Bamyaların başı "koni" gibi kesilir, yıkanır.
Güvecin ortasına pişmiş et, etrafına da bamyalar dizilir.
Soğan ve domatesler doğranır, üstlerine konur.
Tuz serpilir, 1.5 bardak su konur. Ağı kapatılır.
Kızgın fırında 35 dakika kadar pişirilir.
Yumurta ile limon suyu çırpılır. Fırından almadan önce üzerine dökülür.
Yine fırına konur, 10 dakika daha pişirilir.
Fırından alınır, suyu süzülür. Güveç, ters çevrilerek servis tabağına boşaltılır.
Suyu üzerine gezdirilir.