ETLİ BAMYA (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

500 gr bamya
250 gr. kuşbaşı et
2 orta boy soğan
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı limon tuzu
Tuz

İnce doğranmış soğanlar yağ ile kavrulur. Daha önceden haşlanmış kuşbaşı et ve salça ilave edilir. Biraz kavrulur. Yeteri kadar sıcak su ilave edilerek içine limon tuzu ve tuz atılarak kaynatılır. Ayıklanıp, yıkanmış bamyalar ilave edilerek bamyalar yumuşayıncaya kadar pişirilir. Sıcak servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:85916 • adı:Etli Bamya (Karabük) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.03.2024 - 08:17