GÜVEÇTE BAMYA

250 gr. bamya
2 orta boy domates
2 orta boy soğan
2 adet piliç budu veya 250 gr. kuşbaşı kuzu eti
1 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

Piliç butlarını, tütsüleyip ikiye ayırın. Soğanı piyaz biçiminde doğrayın. Bamyaların başlarını küllah biçiminde kesin ve domateslerin kabuklarını doğrayıp çekirdeklerini çıkarın. Parmak kalınlığında dilimleyin. Güvece piliç butlarını veya kuşbaşı etleri dizin. Üzerine sırasıyla bamya, soğan ve domatesleri sıralayın. Domateslerin üzerine tuz ve karabiberi serpip erittiğiniz tereyağını gezdirin. 3 su bardağı sıcak su katıp orta ateşte bir taşım kaynatın. Güvecin ağzını kapak veya alüminyum folyo ile kapatıp, kısık ateşte 1 saate yakın pişirin.



© lezzetler.com tarif no:22819 • adı:Güveçte Bamya • gönderen:çağla • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:08