



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BAMYA ÇORBASI (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

200 gr kuru bamyaya
Yarım kilo yağlı koyun eti
1,5 litre su
1 kaşık salça
1 limon suyu
Tuz
Cırgalan kırmızı toz biber
2 çorba kaşığı yağ

200 gr kuru bamyaya bir kevgirde sürülerek veya bir örtü içerisine koyulup ovularak, tüyleri ve küçük yaprakları ayıklanır. Bir tencereye 1 litre su konularak tuz ve biraz limon suyu eklenip kaynatılır. Haşlanarak yumuşatılan bamyaya kevgire dökülüp suyu süzülür. Bamyanın sapları varsa kesilir. Bir tava veya tencereye yağ konulup orta ateşte hafifçe kavrulur. Bir tabağa alınıp yağı süzdürülür. Yarım kilo yağlı koyun eti küçük kuşbaşı doğranır. Bir tencerede orta ateşte az yağ eklenerek kavrulur. Tuzu biberi ve bir kaşık salçası katılarak yarım litre su eklenip kaynatılır. Hazırlanan bamyaya, içine atılarak bir limon suyu ilave edilip, hafif ateşte 45 dakika (bu süre bamyanın cinsine göre uzayıp kısalabilir) kadar pişirilerek servis yapılır.

