



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BAMYA ÇORBASI

3 yemek kaşığı (105 gr) Bizim Yağ
100 gr kuru bamyaya
1 adet limon
1 litre su
250 gram dana kuşbaşı
2 su bardağı sıcak su
1 adet soğan
3 yemek kaşığı salça
2 diş ezilmiş sarımsak
2 çay kaşığı tuz
1 tutam karabiber
2 çay kaşığı pul biber
6 su bardağı su

Bir tencereye suyu koyun içine ipli halde bamyaları ekliyoruz. Bir limonu 4'e bölüyoruz ve tencereye koyup 15-20 dakika kadar haşlıyoruz. Bamyalar haşlanınca suyunu süzuyoruz, iplerinden çıkartıyoruz ve kenara alıyoruz. Bir tencereye Bizim Yağ'ı koyup ısıtıyoruz ve ardından etleri ekleyip kavuruyoruz. Üzerine sıcak su ilave edip etleri tamamen pişiriyoruz. Etler tamamen pişince üzerine soğanı ilave edip kavuruyoruz, ardından salçayı ilave ediyoruz ve kavurmaya devam ediyoruz. Sarımsak ve baharatları ekliyoruz. Ardından su ve limon suyunu ekliyoruz. Son olarak da iplerinden çıkarttığınız bamyaları ekliyoruz. 30 dakika kısık ateşte pişiriyoruz.

Not: Bamyayı haşlamadan evvel bir mutfak havlusunun arasında ovalayarak tüylerinin dökülmesini sağlayın.