KURU BAMYA ÇORBASI

MALZEMELER
Koyun eti 100 gr küçük doğranmış
Kuru bamya (çiçek bamyası 25 gr
Tereyağ 1,5 kaşık
Kuru soğan 1 orta boy
Salça (arzuya göre) 1 tatlı kaşığı
Et suyu 2 su bardağı
Limon 1 adet
Tuz 1 tatlı kaşığı

YAPILIŞI
Bamyaları 1 peçete arasında ovun. (Kenar kılçıklarının çıkması için) 1 tencerede üzerine çıkacak kadar su koyun. 1 tutam tuz atıp 5 dakika haşlayın. İplerinden sıyırıp hazırlayın, kuşbaşından küçük doğranmış etleri de ayrı bir kapta haşlayın. Bir başka tencerede soğanı yağda pembeleştirin. Sulandırılmış salçayı ilave edin,1 taşım kaynatıp et suyunu dökün kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyin. Haşlanmış bamyayı ve etleri de dökün. Tuz koyup yarım saat pişirin. Servise sunun. Limonu az gelirse kişinin arzusuna göre ilave edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:43546 • adı:Kuru Bamya Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:14