



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BAMYA ÇORBASI

- 1 su bardağı kuru bamya
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı tel şehriye
- 1 çorba kaşığı salça
- 7 su bardağı et suyu
- 1 adet limon
- 2 çorba kaşığı un
- 5 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bamya ve şehriye ayrı ayrı haşlanır. Tencereye yağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan atılır ve pembeleştirilir. Salça katılır, birkaç dakika çevrilir. Üzerine et suyu, tuz, haşlanmış bamya, şehriye eklenir. Kaynamaya başlayınca ateş kısılır. Başka bir kaptaki limon ve un karıştırılır. Kaynamakta olan çorbanın suyundan biraz alınır. Sonra çorbaya dökülür, bir taşım daha pişirilir.