



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BAMYA ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
250 gr kuşbaşı et
150 gr kuru bamya
1 Yemek Kaşığı salça
2 Tutam tuz
3 Adet soğan
2 Bardak et suyu
1 Adet limon

Kuru bamya limonlu suda hafif haşlanır, süzülür. Bir tencerede et bir miktar su ilave edilerek yumuşayınca kadar pişirilir. Yağ ve ince doğranmış soğanlar konur. Kavrulur. Salça tuz limon, su (et suyu) ilave edilir. Su kaynamaya başlayınca haşlanmış bamyalar da konur. Özleşinceye kadar pişirilir. Suyu eksilirse sıcak su ilave edilir, sıcak sıcak servis yapılır.