



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PİLİÇLİ BAMYA GÜVECİ

### MALZEME

4 kişilik

750 gr.bamya

1 adet piliç 600-700 gr.lık dört parçaya bölünmüş

2 küçük soğan

2 çorba kaşığı tepeleme dolu yağ

2 adet orta boy domates

1/2 tatlı kaşığı tuz

1/2 limonun suyu

2 adet sivri biber

2 su bardağı kaynar su

### YAPILIŞI

Domateslerin kabuklarını soyup dörde bölünüz. Bamyaların başlarını külah biçimi keserek temizleyiniz.

Bamyaları içinde iki kahve fincanı sirke bulunan beş su bardağı kaynar suda iki dakika haşlayıp üzerine soğuk su akıtarak soğutup süzdürünüz ve bir güvece boşaltınız. Bir tavaya yağı koyup kızdırıp piliçleri ilâve ediniz, ikişer dakika alt üst kızartıp yağı ile birlikte bamyanın tam orta kısmına boşaltıp yerleştiriniz, üzerine tuz, sivribiber, domates ve soğanları, limon suyunu, ilâve edip ağzını kapatınız, ağır ateşte bamyalar bırakacağı suyu çekip sarı bir renk alıncaya kadar on dakika pişirip, üzerine kaynar olarak suyunu ilâve ediniz. Ağır ateşte kırkbeş dakika pişirip servis ediniz.