



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ BAMYA GÜVECİ

250 gram bamya
1 adet pilic
2 adet domates
1 adet soğan
1 kahve kaşığı kara biber
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tutam tuz
Yeterince hamur

İlk olarak Güveç tenceresine temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış pilici, dörde bölünmüş soğanı, kabukları soyulmuş domatesleri dörde bölünerek koyulur. Üzerine yağ, tuz, karabiber, bamya ve bir litreye yakın su koyulur ve güveç tenceresinin ağzı hamur ile kapatılır. Az kıvılcımlı odun ateşine güveç bırakılır. Pişince hamuru kaldırılır ve servise hazırdır