PİLİÇLİ BAMYA

4 adet Banvit Piliç Drumstick
1 çorba kaşığı kişniş tohumu
1 çorba kaşığı köri
1,5 tatlı kaşığı rezene tohumu
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı pul kırmızıbiber
1 çorba kaşığı zencefil
300 ml su
2,5 çorba kaşığı esmer tozşeker
2 çorba kaşığı domates püresi
2 çorba kaşığı zeytinyağı
500 gr taze patates (2`ye kesilmiş)
2 adet kabuk tarçın (5 cm uzunluğunda)
3 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı ceviz (iri dövülmüş)
500 gr bamya (temizlenmiş)
Tuz (arzu edilen miktarda)

Kişniş tohumu, köri, ve rezene tohumunu harmanlayıp, dövün. Sarmısak, pul kırmızıbiber, zencefil ve tuz ekleyip, iyice karıştırın. Etleri ekleyip, karıştırarak her taraflarına bulayın.
Su, esmer tozşeker ve domates püresini iyice karıştırın.
Zeytinyağını ısıtıp, etleri ekleyin. Ara ara çevirerek, her tarafları altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 5 dak. pişirip, bir tabağa alın.
Aynı tavaya patatesleri koyun. Tavayı hafifçe sallayarak, üzerleri hafif altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 4-5 dak. kızartın.
Patateslerin arasına etleri yerleştirin. Üzerine şekerli su ve limon suyunu gezdirip, tarçınları ekleyin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, tavaya kapak kapatarak, 10 dak. pişirin.
Bamyaları ilave edip 10-15 dak. daha pişirin.
Üzerine ceviz serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55218 • adı:Piliçli Bamya • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:17.04.2024 - 03:48