SOYA SOSLU BAMYA

250 gr. kuşbaşı tavuk eti
2 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
2 adet domates
500 gr. bamya
1 su bardağı haşlanmış
nohut
1 çorba kaşığı nane
Yarım limon
Tuz

Margarini tencereye koyun, tavukları, yemeklik doğranmış soğanı ve küp küp doğranmış domatesi ekleyin. Birkaç dakika çevirin, sonra 2 su bardağı suyu ve tuzu ilave edin. 5 dakika kaynatın, daha sonra nohutu ekleyin. 15. dakika daha pişirip tencereyi ateşten alın. Nane ve limonu ekleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:25453 • adı:Soya Soslu Bamya • gönderen:Merve Ganioğlu • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:17