



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ASİDE

Tuğrul Şavkay

500 gr. kuru bamya
50 gr. kuru amavutbiberi
150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)
250 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)
500 ml. su (2 su bardağı)
Tuz
Hamuru için:
125 ml. su (1/2 su bardağı)
Tuz
250 gr. un (2 su bardağı)

Kuru bamyaları havanda döverek ufalayın. Kuru kırmızıbiberleri ufak ufak doğrayın. Tereyağını bir tencerede eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Suyu ekleyip bir taşım kaynatın, bamyaları ve kırmızıbiberleri de tencereye boşaltın. Tuzunu ayarlayın. Kısık ateşte 30 dakika daha pişirerek ateşten alın. Bir kenarda sıcak tutun. Hamuru için, bir tencerede suyu, tuzla kaynatın. Unu katın, hamur kokusu gidinceye kadar ezerek karıştırıp, iyice pişirin. Hamuru bir tabağa aktarın. Üzerine bamyaları boşaltarak servis yapın.