



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ASİDE (KURU BAMYADAN)

1,5 su bardağı pirinç
2 adet iri domates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı tuz
1 orta boy ince kıyılmış soğan
6 su bardağı et suyu
Bamyası:
150 gram kuru bamyası
sirke
1 tane orta boy havuç
3 çorba kaşığı tereyağı
300 gram kuşbaşı kuzu eti
ince kıyılmış 2 iri soğan
tuz
4 bardak et suyu yoksa su
1 limonun suyu

Bir tencereye bol su koyup kaynatın ve bamyaları ipiyle içine atın. Bir kahve fincanı sirke katıp beş dakika kaynattıktan sonra çıkarın, soğuk suya tutun. Havucu tavla zarı gibi doğrayın. Yağı bir tencereye koyup kızdırın, etleri ilave edip 4-5 dakika kavurun, ardından soğanları katıp 3-4 dakika daha kavurun. Tuzuna ve suyunu koyup pişirmeye başlayın. Bamyaların ipini çıkarın et suyu, limon suyu ve havuç katarak beraber bir saat pişirin. Pirinci temizleyip 1 saat tuzlu bol ılık suda ıslayıp 4 defa yıkayarak bir süzgece çıkarınız. Bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Soğanlar pembe bir renk alıncaya kadar 3-4 dakika kavurup pirinci, domatesi, tuzunu ve et suyunu ilâve ediniz. 5 dakika hızlı ateşte, sonra ağır ateşte zaman zaman karıştırarak tamamen suyunu çekip ezilinceye kadar 30 dakika pişirip ateşten alınız. Aside'yi bir tabağın ortasına koyup kepeğin tersi ile bastırarak yuva gibi açınız ve ortasına kuru bamyayı koyarak servis yapınız.
