BAMYA BASTISI

Yerli, süt bamyalarından, ihtiyaca göre tedarik edildikten sonra, evvelâ, saplarını kesmeli. Bamyalar ayıklanırken, bir tencerede koyun etinin yağlı tarafından kuşbaşı doğranmış lokmaları bir kaşık sadeyağda biraz kızartıp etler suyunu çekeceği sırada, evvelce çentilip hazır bulunan soğanı da katmalı ve beraberce pembeleşinceye kadar kızartmalıdır. Bamyaları ve doğranmış domatesleri doğrudan soğanla kızarmış etlerin üzerine dökmeli. Tuz ve biberini de ekip ve suyunu da koyup pişirmeli ve yemek esnasında limonunu sıkmalıdır.

Not: Eski lokanta camekânlarına renk vermek ve midelerine düşkün müşterileri çekmek için kuşhane veya lenger içinde, muntazam tertiple pişirirler. Bunun için, lengerin ortasına, büyükçe bir kırmızı domates koyarlar. Etrafına, daire şeklinde ve kat kat bamyaları dizerler. Üzerlerine kızarmış kuşbaşı etleri de kubbe şeklinde tertip ve limonları da halka halka kesip münasip yerlerine kondurmak suretiyle tanzim ederler ki, manzarası cidden çekici olur. Sonra, tuzunu, biberini ve lokantalarda, her zaman mevcut domates suyunu ve et suyunu da ilâve ederek ve etten kalan yağı da katarak, ateşte münasip kıvamı gelinceye kadar pişirirler. Limon yoksa, koruk kullanırlar. Limon varsa, bidayette sıkarak bamyaların renklerini sarımtırak kılarlar.

© lezzetler.com tarif no:56619 • adı:BAMYA BASTISI • gönderen:topkan • indirme tarihi:23.04.2025 - 01:19