



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAMYA ÇORBASI (ÇORUM)

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

250 gr kurutulmuş çiçek bamya
200 gr kuşbaşı kuzu eti
3 adet soğan
Yarım limon
2 kaşık domates salçası
1 kaşık biber salçası

İlk önce etimi düdüklü tencerede haşlarım.
Başka bir tencerede de yarım limon suyu ile çiçek bamyalarımı haşlarım.
Haşlanan bamyamı süzerim.
Diğer bir tencerede doğranmış soğanlarımı, domates ve biber salçalarımla birlikte kavururum.
Üzerine etimi ve bamyamı ekleyerek çorba kıvamına gelene kadar sıcak su koyarım.
15-20 dakika kaynattıktan sonra bamya çorbam hazır.