



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAMYA ÇORBASI (ESKİŞEHİR)

100 gram kuru bamya  
250 gram kuzu kuşbaşı  
4 su bardağı et suyu  
1 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı salça  
Tuz  
Toz kırmızı biber  
Sıvı yağ  
1 limonun suyu

İpe dizili kuru bamyaları bir bezin arasında ovalayıp tüylerinin dökülmesini sağlayın.  
Tencerede suyu kaynatıp bamyaları içine ilave edin.  
Limon suyunun yarısını da ilave edip bamyaları bu suda haşlayın.  
Kuşbaşı etleri de ayrı bir tencerede haşlayın ve kenarda bekletin.  
Haşlanan bamyaları ipinden çıkarıp bir kaseye alın.  
Soğanı yemeklik doğrayın.  
Sıvı yağı tencerede kızdırıp soğanları ilave edin.  
Salça, tuz ve kırmızı biberi de ekleyip güzelce kavurun ve altını kapatın.  
Haşladığınız etlerin suyuna bamyaları ve limon suyunun kalanını ilave edin.  
10 dakika kadar haşladıktan sonra etleri ve salçalı soğanı ekleyin.  
Hepsini bir taşım daha kaynatıktan sonra çorbanızı sıcak servis edin.

