



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAMYA ÇORBASI (ESKİŞEHİR)

Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Bamyalar 1 peçete arasında ovulur. (Kenar kılçıklarının çıkması için) 1 tencere üzerine çıkacak kadar su konur. Bir tutam tuz atılıp yarım saat haşlanır. İplerinden sıyrılıp hazırlanır, kuşbaşıdan küçük doğranmış etlerde ayrı bir kaptaki haşlanır soğan yağda pembeleştirilir. Sulandırılmış salça ilave edilir, 1 taşım kaynatılıp et suyu dökülür kaynamaya başlayınca limon suyu dökülür. Haşlanmış bamyaya ve etlerde dökülür. Tuz koyup yarım saat pişirilir. Servise hazırlanır.

Not: Özellikle Sivrihisar'da yapılır. Özel günlerde ve düğün yemeklerinin sonunda içilir. Ağır bir yemeğin sindirimini kolaylaştırdığına inanılır.

