



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAMYA ÇORBASI (ESKİŞEHİR)

Anadolujet Magazin

- 1 ip kuru ufak bamya (haşlanmış suyu süzölmüş ve ipi çıkarılmış)
- 1 çorba kaşığı tereyağı veya sıvıyağ
- 1 ince kıyılmış kuru soğan
- 1 tavuk budu
- 6 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- Tuz
- Karabiber
- Üzeri İçin:
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Öncelikle altı su bardağı suda güzelce tavuk budunu haşlayın. Ayrı bir tencerede soğanı ve yağı koyup biraz soteleyin. Salçayı ilave edip, yaptığınız tavuk suyunu da ekleyerek bir taşım kaynatın. Yine içine lime lime ettiğiniz tavuk etini ve limon suyunu katarak kaynayınca bamyaları koyun. Tuzu ve biberi eksikse ilave edin. Biraz daha kaynatıp altını kapatın. Servis yaparken bir çorba kaşığı tereyağında kırmızı pul biberi, biraz soteleyip kâselere koyduğunuz çorbaların üzerine gezdirerek servis yapın.