



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAMYA ÇORBASI (KONYA)

100 gr kurutulmuş çiçek bamya
100 gr yağlı kuzu eti
3 adet soğan
2 adet domates rendesi
1 yemek kaşığı salça
5-6 su bardağı su
1 yemek kaşığı yağ
3 adet limon
Tuz

Bamyaların tüylerinin dökülmesi için kalburda elle ovun, limonlu suda yıkayın.
Birkaç limon dilimi eklediğiniz kaynar suda haşlayıp iplerini çıkarın.
Eti küçük küpler şeklinde doğrayın.
Soğanları soyup küp şeklinde doğrayın.
Domatesleri rendeleyin.
Soğan ve eti yağda kavurun.
Rendelenmiş domatesi ve salçayı ilave edin.
Su ve tuz ekleyip kaynatın.
Su kaynayınca 2 limonun suyunu ekleyin.
Bamyayı ilave edip karıştırmadan pişirin.
Sıcak olarak servis yapın.

