



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAMYA ÇORBASI (KONYA)

<http://www.hurriyet.com.tr>

100 gram kuru bamya
250 gram kuzu veya dana kuşbaşı et
4 adet büyük kuru soğan
100 gram tereyağ
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet limon suyu.
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı domates salçası
Tuz

Bamyayı öncelikle bir kevgir içinde elinizle hafifçe bastırıp karıştırarak dış kabuğundaki tüylerin dökülmesini sağlayın. Bamyayı bu şekilde temizledikten sonra kaynatıp biraz limon suyu eklediğiniz su içinde 20-25 dakika haşlayın. Haşlanan bamyayı çıkarıp süzün soğuduktan sonra ipi çekerek çıkarın. Etleri önce harlı ateşte suyunu salana kadar çevirin. Ardından kapağını kapatıp suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin. Etler pişerken soğanların kabuklarını soyup küçük küçük yemeklik doğrayın. Tereyağı ve zeytinyağını eritip soğanları kavurun. Daha sonra salçaları ekleyip kavurun. Sonra pişmiş eti ekleyip karıştırdıktan sonra sıcak su ekleyin. Kaynamaya başlayınca içine bamyaları ve limon suyunu koyun. (Limon suyunun hepsini birden eklemeyin çorbanın özelliği ekşi olması olsa da her damak tadına uygun olmayabilir o yüzden biraz kaynadıktan sonra tadına bakarak ekleme yapın.) Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 40 dakika pişirin. En son suyunu ve tuzunu ayarladıktan sonra çorbanız servise hazır olacaktır.

