KURU BAMYA ÇORBASI (KONYA)

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

60 g kuru çiçek bamya
2 adet limonun suyu
30 g tereyağı veya sadeyağ
250 g yağlı kuşbaşı kuzu but eti
80 g kuşbaşı kuzu kuyruk yağı
2 adet orta boy soğan, ince kıyılmış
70 g domates salçası
1.4 litre et suyu veya su, kaynar

Bamyaları, ipe dizili haldeyken bir bez arasında iyice ovuşturun ve üstlerindeki tüylerin dökülmesini sağlayın. Ardından bamyaları geniş bir kaba koyarak üstünü geçecek kadar kaynar su dökün ve 1 limonun suyunu sıkıp bekletin. Suyun içinde bamyaları iplerinden çekerek çıkartın.
Tencereye yağı, eti ve kuyruk yağını koyun, kapağını kapatın. Et bıraktığı suyu çekip yağı çıkıncaya kadar arada bir karıştırarak kavurun. Soğanı ilave ederek pembeleşene kadar kavurmaya devam edin.
Salçayı ekleyip 20 saniye daha kavurun. Kaynar et suyunu da ekleyerek et yumuşayıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Suyu azalırsa kaynar su ilave edin.
Bamyayı sudan çıkarın, süzün ve tekrar sudan geçirdikten sonra 1 adet limonun suyuyla birlikte kaynayan ete ilave edin.
Kaynamaya başlayınca çok hafif ateşe alın. Bamya yumuşayıncaya kadar 20-30 dakika pişirdikten sonra servis edin.

Not: Yazın salça yerine 2-3 adet domatesi doğrayıp kavurarak koyabilirsiniz. Mevsiminde limon suyu yerine koruk suyu (ham üzüm suyu) kullanabilirseniz daha da lezzetli olur. Acılı ve ekşili kuru bamya çorbası dervişler diyarı Konya'daki düğün yemeklerinin vazgeçilmezidir. Körpeyken toplanan minik çiçek bamyalar iplere dizilerek kurutulur, bir ip dizisi bir tencere çorba için denk olacak şekilde ayarlanır.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 03.10.2023

© lezzetler.com tarif no:172232 • adı:Kuru Bamya Çorbası (Konya) • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 13:01