BAMYA ÇORBASI (KONYA)

300 g kuru küçük bamya (çiçek bamya)
200 g kuşbaşı et (kuzu)
2 yemek kaşığı sadeyağ
3 yemek kaşığı kuyruk yağı
4 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
2-2,5 litre su
2-3 adet limon
Yarım yemek kaşığı salça

Konya bamya çorbası mevsiminde toplanmış ve kurutulmuş çiçek bamya kullanılarak yapılır. Bamyalar tüylü bir yapıya sahip olduğu için pişirme öncesinde temiz bir bez ile ovalanarak tüylerinden arındırılır ve limonlu suyun içinde yumuşayana kadar haşlanır.
Başka bir tarafta bir tencerede kuyruk yağı kavrulur. Yağ biraz kavrulduktan sonra kuzu kuşbaşı etler ilave edilir. Etler kavrulduktan sonra ince kıyılmış soğan eklenir. Soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra salça eklenerek kokusu çıkana kadar kavurma işlemi devam eder.
Bamyalar haşlama suyu ile birlikte bu karışıma eklenir. Çorba iyice kaynatılır ve lezzetini alması için 3-4 saat bekletilir. Servis yapılmadan önce tekrar kaynatılır.

© lezzetler.com tarif no:174725 • adı:Bamya Çorbası (Konya) • gönderen:gül • indirme tarihi:22.05.2024 - 06:24