



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAMYA ÇORBASI (KONYA)

300 g kuru küçük bamyaya (çiçek bamyaya)
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 bamyaya çorbası mevsiminde toplanmış ve kurutulmuş çiçek bamyaya 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.

