



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAMYA ÇORBASI (KONYA)

150 gr kuru bamya
100 gr yağlı kuzu kuşbaşı
1 çay bardağı zeytinyağı
3 orta boy soğan
2 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı domates salçası
2 çay kaşığı limon tuzu
Yarım limon suyu

Öncelikle bamyayı delikli de sürterek tüylerini tozunu temizliyoruz. Güzelce yıkayıp tencerede limon tuzu atıp haşlıyoruz. Bamyalar iyice açılınca süzüp iplerinden çıkartıyoruz. Büyük bir tencerede etlerimizi, iri doğranmış soğanları zeytinyağı ile kavuralım. Suyunu dökelim kaynayınca bamyaları ilave edelim. Özleşene kadar pişirelim. Çorbamız hazır.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 01.11.2024