



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU BAMYA ÇORBASI (KONYA)

MasterChef

100 gram kurutulmuş çiçek bamya  
300 gram kuşbaşı kuzu eti  
6 su bardağı et suyu  
3 yemek kaşığı tereyağı  
3 adet limon  
1 adet büyük boy soğan  
3 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı biber salçası  
2 yemek kaşığı domates salçası  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı kırmızı tatlı toz biber  
2 su bardağı kaynar su

Kuru bamya çorbası yapımında ilk olarak, kuru bamyalar bir tel süzgeçte hafif ateşe tutulur. Süzgeç, ateşe değdirilmeden el hareketleriyle sallanarak bamyaların üzerindeki tüylerin temizlenmesi sağlanır. Ardından çelik bir tencereye kuzu etleri konur ve etler suyunu salıp çekene kadar kavrulur. Bu arada, ayrı bir tencerede bamyalar kaynar suya konarak haşlanır. Kuzu etlerinin üzerine zeytinyağı, ince doğranmış soğan ve sarımsak eklenip 2-3 dakika kavrulur. Ardından salçalar ve tereyağı da ilave edilerek karışıma lezzet katılır. Yumuşayan bamyalar haşlama işlemi tamamlanınca süzülüp, kısa süre soğuk suya alınarak şoklanır. Tekrar süzülen bamyalar, et karışımının olduğu tencereye eklenir. Çorba, tüm malzemeler iyice pişene kadar bir süre daha kaynatıldıktan sonra servise hazır hale gelir.

