



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAMYA ÇORBASI (KONYA)

Mehmet Alakır

Bamya çorbası Konya'da çiçek bamyadan yapılır. Diğer bamyalar kullanılmaz. Bamya çorbasındaki et kesinlikle kuzu etinden yapılır. Soğan bol olur.

Çiçek bamyalar ilk olarak dövülür. Bunun nedeni de küçük parçalarından ayrılarak tane tane olması sağlanır. Bamyalar daha sonra ateşte ütülür. Ütülen bamyalar haşlanarak iplerinden ayrılır.

Başka tarafta ise kuzu eti kavrulur. Etin içine soğan ve salça ilave edilir. Daha sonra da su konulur.

Etler pişene kadar suyun içerisine bamya, soğan ve salça özleşir. Bamyanın en büyük özelliği ise ekşi olarak yenilmesidir.

Ekşiyi de kendimiz hazırlarız. İçine ilave ettiğimizde doyurucu ve iştah açan bir özelliğe sahip olur. Bamya çorbasının olmazsa olmazı ekşidir. Limon tuzu olmazsa olmazdır.

