



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAMYA ÇORBASI (KONYA)

Konya Emniyet Müdürlüğü

250 gr kuşbaşı et  
150 gr kuru bamyası  
3 soğan  
2 kaşık margarin  
1 limon  
tuz  
su ya da et suyu  
1 kaşık salça

Kuru bamyası limonlu suda hafif haşlanır, süzülür. Bir tencerede et bir miktar su ilave edilerek yumuşayınca kadar pişirilir. yağ ve ince doğranmış soğanlar konur. Kavrulur. Salça tuz limon, su (et suyu) ilave edilir. Su kaynamaya başlayınca haşlanmış bamyalar da konur. Özleşinceye kadar pişirilir. Suyu eksilirse sıcak su ilave edilir, sıcak sıcak servis yapılır.

[ML® Dödüklüde Koruklu Bamyası için tıklayın](#)

[ML® Dödüklüde Koruklu Bamyası \(görsel\)](#)

