BAMYA ÇORBASI (KONYA)

250 gr kurutulmuş çiçek bamya
1 adet iri boy limon (veya koruk suyu veya nohut büyüklüğünde 2 adet limontuzu)
250-300 gr kuzu kuşbaşı eti (veya koyun eti) (neredeyse tavla zarı büyüklüğünde doğranmış olmalı)
25-30 gr tereyağı (taze kaymak da kullanabilirsiniz)
2 adet orta boy kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası (yarım yemek kaşığı domates, yarım yemek kaşığı biber salçası da kullanabilirsiniz)
7-8 su bardağı et suyu ya da sıcak su
1 çay kaşığı tuz
2 adet nohut büyüklüğünde limon tuzu (veya 1 adet limonun suyu)

Bamyaları temiz bir bezin arasına alıp tüylerinin dökülmesi için ovun. Dörde böldüğünüz limonu ya da limon tuzunu koyduğunuz suda iyice yumuşayıncaya kadar haşlayın. Haşladığınız iyice yumuşayan bamyanın suyunu süzüp iplerini çıkarın (bu işlem bamyanın sümüklenmesini engeller)
Eti ve tereyağını orta boy bir tencereye koyup orta ısılı ateşe oturtun. Arada sırada karıştırarak et suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar, en az 5-6 dakika kavurun.
İncecik kıydığınız soğanları ilave edip karıştırarak soğan sararıncaya kadar, 5-6 dakika daha kavurmaya devam edin.
Salçayı ve sıcak suyu da ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Et iyice yumuşayıncaya kadar, en az 30 dakika pişirip tuzu atın.
Suyu azalmışsa su ilave edip bamyaları ve limon tuzunu (veya koruk suyu) yada limon suyunu aktarın. Kaynayıncaya kadar pişirip ocağın altını kısın. Kısık ateşte, bamya iyice yumuşayıncaya kadar pişirip ocaktan alın ve sıcak sıcak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:49211 • adı:Bamya Çorbası (Konya) • gönderen:aslıhan89 • indirme tarihi:22.04.2025 - 14:28