



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAMYA ÇORBASI (KONYA)

50 g Kuru Bamya
100 g Kıyma
1 Adet Limon
1 Adet Soğan
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
İsteğe Bağlı Tuz
1/2 Çay Kaşığı Pul Biber

Bamyaların üstündeki tüyleri kâğıt havlu ile ovalayalım ve kuru bamyaları tencereye alalım. Üzerini geçecek kadar sıcak su ve limon ilave ederek haşlayalım. Haşlama suyunu süzelim. Et suyunu bırakıp çekinceye kadar kavuralım. İnce kıyılmış soğanı ve tereyağını ilave edelim. Soğan hafif sararınca kadar kavurmaya devam edelim. Salça ekleyip 1-2 dakika daha kavuralım. Su ilave edelim. Harlı ateşte bir taşım kaynatalım. 1 limonun suyunu, haşlanmış bamyayı ve pul biberi tencereye alalım. Tuz ilave edelim. Hepsini tekrar kaynatalım, bamya ve et yumuşayınca kadar ağır ateşte pişirelim. Derin çorba kâsesinde servis edelim.

