



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAMYA ÇORBASI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

1 avuç çiçek bamyası  
1 tane kuru soğan  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
1 tatlı kaşığı salça  
1 çorba kaşığı un  
1/2 limon suyu  
Tuz  
Zeytinyağı

Tencereye zeytinyağını ve ince doğranmış soğanı koyup ölene kadar kavuralım. Soğanlar yumuşayınca unu ve salçayı da ekleyip 5-10 saniye kadar kavurmaya devam edelim. Kavrulmuş karışıma 5,6 su bardağı suyu koyup kaynatalım. Kaynayan suya nohutu, bamyayı, tuzu ve limon suyunu koyup karıştırmadan tencerenin ağzını kapatalım. Bamyalar pişince tencerenin altını kapatıp servis yapalım.

