



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAMYA ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

100 gram kuru bamya
7 su bardağı su
1 adet limonun suyu
300 gram kuşbaşı kuzu eti
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet orta boy soğan
1 çorba kaşığı salça
2 adet kesmeşeker
Tuz

Kuru bamyayı 3 su bardağı kaynar suya atın ve 15 dakika haşlayın. Suyunu süzün ve soğuduktan sonra bamyayı ipten çıkarıp bir kaseye alın. Üzerine limon suyunu dökün. Bir tencerede tereyağını eritin ve yemeklik doğranmış soğanı ekleyip kavurun. Salçayı ilave edip kavurmaya devam edin. Aynı bir tencerede 4 su bardağı suda kuşbaşı kuzu etini haşlayın. Eti soğanlı karışıma ekleyin. Eti haşladığınız suyu ve limonlu bamyayı da ekledikten sonra 15 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

