



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAMYA ÇORBASI

<https://acunn.com>

100 gram kuru bamyaya
1 adet limon
1 litre su
1 yemek kaşığı zeytinyağı
250 gram dana kuşbaşı [?] küçük doğranmış
2 su bardağı sıcak su
1 adet soğan [?] yemeklik doğranmış
3 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı salça
2 diş sarımsak [?] ezilmiş
Tuz
Karabiber
Pulbiber
6 su bardağı su
2 limon suyu

Tencereye suyu koyun içine ipli halde bamyaları ekleyin. Bir limonu 4 [?]e bölün ve tencereye koyun 15- 20 dakika kadar haşlayın. Bamyalar haşlanınca suyunu süzün, iplerinden çıkartın ve kenara alın. Bir tencereye zeytinyağını koyun ısıtın ve ardından etleri ekleyip kavurun ve üzerine sıcak su ilave edip etleri tamamen pişirin. Etler tamamen pişince üzerine tereyağını koyun, soğanı ilave edip kavurun, ardından salçayı ilave edin ve kavurmaya devam edin sarımsak ve baharatları ekleyip ardından su ve limon suyunu ekleyin son olarak da iplerinden çıkarttığınız bamyaları ekleyip 30 dakika kısık ateşte pişirin.

