



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAMYA ÇORBASI

SuperFresh Soğan 2 yemek kaşığı
SuperFresh Sultani Bamyacı 1 paket
Zeytinyağı 3-4 çorba kaşığı
Tereyağı 1 tatlı kaşığı
Patates 2 adet
Limon suyu ve rendelenmiş kabuğu 1 adet
Tuz
Karabiber

Patatesleri soyup ince doğrayın.

Çorba tenceresini ocağı alın ve ısıtın. Isınınca tereyağı ve zeytinyağını ilave edin.

Yağların tam olarak ısınmasını beklemeden patatesi ve SuperFresh Soğan'ı ekleyin.

Çok kısık ateşte sebzeler saydamlaşana kadar yaklaşık 10 dakika kavurun.

Üzerine 1,5 litre su, et veya tavuk suyu ilave edin. Orta ateşte 15 dakika pişirin.

Süre sonunda çorbayı blender yardımı ile pürüzsüz bir kıvama gelene kadar çırpın.

SuperFresh Bamyaları, tuzunu ve karabiberini ilave edin. 15 dakika daha pişirin.

Rendelenmiş limon kabuğunu, tuzu ve suyunu ekleyip tatlandırın.

Tencerenin kapağını kapatın, ocaktan alın. Sıcak servis yapın.

