BAMYA ÇORBASI

Haşlamak için:
100 gr. kuru bamya
Üzerini geçecek kadar sıcak su
1 çay kaşığı limon tuzu
Çorba için:
300 gr. kuzu kuşbaşı
2 adet büyük boy soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı tatlı biber salçası
1 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı tereyağı
Üzerini geçecek kadar sıcak su

Öncelikle kuru bamyalarımızı elimizle ovalayarak üzerindeki küçük tüylerin dökülmesini ve yanlarında bulunan saçakların temizlenmesini sağlıyoruz. Temizlediğimiz bamyaları kaynar suyun içinde 10 dakika haşlıyoruz; haşlarken içine bir çay kaşığı limon tuzu ekliyoruz ki bamyalarımız sünmesin. Yumuşayan bamyalarımızın suyunu süzüp üzerine soğuk su ilave edip şokluyoruz.
Bamyalarımızın iplerini çıkarıyoruz. Önce etimizi suyunu çekinceye kadar kavuruyoruz, üzerine tereyağı ekleyip incecik doğramış olduğumuz soğanları pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. Ardından salçaları ilave edip, salçanın kokusu çıkana kadar kavurmaya devam ediyoruz.
Suyu da bamyaların üzerine döküyoruz. Su kaynayınca tuzumuzu ilave edip, ocağın altını kısarak 30 dakika kısık ateşte pişiriyoruz.
Kıvam alan çorbaya en son limon tuzu da ekleyerek, 10 dakika daha kaynattıktan sonra ocağın altını kapatıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:166541 • adı:Bamya Çorbası • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:25.08.2025 - 00:18