



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAMYA ÇORBASI

100 gr kuru çiçek bamya
8 adet kiraz domates
1 adet kırmızı biber
250 gr kuzu kuşbaşı
1 çorba kaşığı domates salçası
1 adet soğan
Yarım limon
1 litre su
Nuh'un Ankara Makarnası Vitaminli Yıldız Şehriye

Bamya çorbası için ilk önce etlerimizi zeytinyağında soteleyerek başladık. Etler sotelenirken, soğan, biber ve domatesleri doğradık. Soğanı ve biberi ete ilave ettik. Birkaç dakika sonra domatesi, salçayı ve bir litre suyumuzu ekleyerek, etlerin pişmesini devam ettirdik. Diğer tarafta Püf Noktası Köşesi'nde bamyalarımızı limonu suda haşladık, süzdük, iplerinden ayıkladık ve pişmeye hazır hâle getirdik. Son olarak bamyaları ve yıldız şehriyeleri ilave ettiğimiz yemeğin tuzunu, karabiberini ayarladık ve pişirme işlemi tamamladık.