



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAMYA ÇORBASI

Kuru bamya 150 gr.  
Soğan 1 adet  
Tereyağı 4 yemek kaşığı  
Domates 3 adet  
Su 5 su bardağı  
Limon suyu 3 yemek kaşığı  
Karabiber 1/2 tatlı kaşığı  
Tuz

1. Bamyalar diziden çıkarılır, yıkanır.
2. Soğan soyulur, yıkanır, yarım ay şeklinde ince ince doğranır.
3. Bir tencereye yağ konur, soğanlar ilave edilir, kapak kapatılır, kısık ateşte ara sıra karıştırılarak öldürülür.
4. Domatesler yıkanır, kabukları soyulur, küçük küçük doğranır, soğana eklenir. Su ve tuz konur, kaynatılır.
5. Kaynamakta olan karışıma bamya ve limon suyu katılır, bamyalar yumuşayıncaya kadar pişirilir.
6. Karabiber serpilir, karıştırılır ve servis yapılır.

[ML® Düdüklüde Koruklu Bamya için tıklayın](#)

[ML® Düdüklüde Koruklu Bamya \(görsel\)](#)

---