KURU BAMYA ÇORBASI

200 g kuru çiçek bamya
150 g kuşbaşı kuzu eti
3 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 adet limon
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber

Kuru bamya, iki elin arasında ovalanarak tüylerinden ayıklanır. Daha sonra üzerini geçecek şekilde sıcak su eklenerek, iki dilim limon ilave edilir. Bamyalar ipleri çıkacak kadar yumuşayınca, suyu süzülerek ipleri alınır. Kuşbaşı kuzu eti kendi suyunda haşlanıp, suyunu çekene kadar kavrulur. Daha sonra ince kıyılmış soğan ve tereyağı ilave edilerek tereyağı hafif sararana kadar kavrulmaya devam edilir. Bunun ardından salça eklenerek 1-2 dakika daha kavrulduktan sonra su ilave edilerek harlı ateşte bir taşımlık kaynatılır. Limonun suyu, haşlanmış bamya ve pul biber aynı anda tencereye atılır. Çorbanın tuzu kontrol edildikten sonra ocağın altı kısılır. Bamya ve et pişene kadar fazla karıştırılmaz. Yaklaşık yarım saat sonra pişimi tamamlanır. Sıcak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:58512 • adı:Kuru Bamya Çorbası • gönderen:toz pembe • indirme tarihi:27.04.2024 - 23:17