



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAMYA ÇORBASI

Banu Şen

200 gr çiçek (kuru) bamya
100 gr yağlı kuzu eti
3 soğan
3 domates
5-6 su bardağı su
3 limon
1 çorba kaşığı kuyruk yağı
1 çorba kaşığı sade yağ
Tuz

Bamyaların tüylerinin dökülmesi için kalburda elle ovun. Limonlu suda yıkayın. Birkaç limon dilimi eklediğiniz kaynar suda haşlayıp iplerini çıkarın. Eti küçük küpler şeklinde doğrayın. Soğanları soyup küp şeklinde doğrayın. Domatesleri rendeleyin. Sonrasında Sadeyağ ve kuyruk yağını bir tencerede eritin. Soğan ve eti kavurun. Rendelenmiş domatesi ilave edin. Su ve tuz ekleyip kaynatın. Su kaynayınca 2 limonun suyunu ekleyin. Bamyayı ilave edip karıştırmadan pişirin. Sıcak olarak servis yapın.