



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAMYA ÇORBASI

Ebru Omurcalı

200 gr. kuzu kuşbaşı
1 su bardağı kuru çiçek bamyası
3 adet kuru soğan
3 çorba kaşığı tereyağı
2 adet domates
2 adet limon suyu
1 çorba kaşığı domates salatası
5 su bardağı su

Kuru bamyaları temiz bir bezle ovarak temizleyin. Limon suyu ile birlikte üzerine çıkacak kadar sıcak su koyun ve haşlayın. Küp şeklinde doğranmış soğanı tereyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Kuşbaşı eti, salçayı ve küp doğranmış domatesi soğana ekleyerek etler suyunu bırakıp çekinceye kadar birlikte kavurmaya devam edin, kalan suyu ete ilave ederek etler iyice pişene kadar haşlayın. Haşlanmış bamyayı suyu ile birlikte ete karıştırın. Limon suyunu ekleyerek sıcak servis yapın.