



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BAMYA DOLMASI (OSMANLI RAMAZAN)

TC Kültür Bakanlığı

Bamyanın küçük fakat kabacalarından bilintihab başları kesildikten sonra içini küçük ve ince çakı ile oyulup bir tavaya üç kaşık sade ve iki baş çentilmiş soğan bir baş domates doğranılarak güzelce kavrulduktan tahminen dört fincan kadar su ve iki büyük fincan ayıklanmış pirinç ve miktar-ı kifaye de tuz ve baharatı da ilave olunur.

Suyunu çekdikte tavayı indirip bamyaların içi bittakrib doldurulduktan kesilen başları ters olarak kapatılıp iki nihayet üç sıra bir küçük güvece istif olunarak ve üzerine de temiz bir kiremit kapatılarak ve kaynar et suyu da ilavesiyle köze oturtulur. Nihayet bir saat kaldıkta indirilip öylece tenavül oluna. Hoş ve güzel olur.

[ML® Mülebbes Dolması için tıklayın](#)