



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAMYA DÜĞÜN ÇORBASI (ANKARA)

Ebru Tireli

1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
150 gr kuşbaşı kuzu eti
200 gr kuru çiçek bamya
Bir tutam limon tuzu
Limon suyu
Zeytinyağı

Kuru çiçek bamya, limon tuzuyla birlikte haşlanır.
Kuru soğan ve kuşbaşı et, zeytinyağında kavrulurken salçası eklenir.
Sonra limon suyu ve bamya ilave edilir.
Kaynamış su eklenir, yarım saat kadar pişirilir.

Not: Bamya Düğün Çorbası, düğünlerde baklava ikram edildikten sonra servis edilmiştir.

