



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAMYA HAKKINDA

Anadolujet Magazin

Yıllar önce bir çekim için bamyacı tarlası bulmamız gerekiyordu. İşte ilk kez o gün bamyacı topladım. Ne zaman ki bu tarlaya girdim işte o günden beri bamyacı tek bir tanesi boşa gitmez benim mutfakta.

Bilirim ki toplanması en meşakkatli sebzelerden. Gövdesini koruyan tüyler dalındayken oldukça haşin ve dokunanın canını fena yakabiliyor. Toplamayı bilmek ve dikkatli olmak gerekiyor. Genç taneler kendini gösterdiğinde de sekiz gün içinde toplanmazsa yemeklerde kullanılamayacak kadar büyümüş oluyor.

Anlayacağınız bamyacı yetiştiriciliği kolay değil. Hem çok faydalı hem de çiftçiliği meşakkatli olan bu sebzenin kıymetini iyi bilmek gerek.

Türkiye'de zeytinyağlı veya etli yemeği yapılır. Konya tarafında çorbası, Trakya tarafında da turşusu ile sofralara zenginlik katar. Restoran menülerinde onu pek göremezsiniz.

Bamyacı Türkiye'de birden çok çeşidi yetişiyor. Son 20 yıl içinde bamyacı bahçeleri imara açıldığı için küçüklüğümün o uçsuz bucaksız bamyacı tarlaları artık bir avuç kalsa da bölgelere göre hâlâ çeşitliliği devam etmekte.

Sultani Bamyacı: Marmara ve Ege

Bornova Bamyacı (Manikürlü bamyacı): Ege Bölgesi'nde yetiştirilen Bornova bamyacı sofralık ve konservelik bir çeşittir. Yapışkan bir sıvı oluşturmaması nedeniyle konserve değeri yüksektir.

Balıkesir Bamyacı (Tombul bamyacı): Taze tüketime uygunluğu kadar konserve için de uygun olan bu çeşidin meyveleri etli, ancak çok çekirdekli.

Amasya (Çiçek) Bamyacı: Açık yeşil renkli ve küçük meyvelidir. Çiçek bamyacı genellikle kurutmalık olarak değerlendirilir.

