



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAMYA KIZARTMASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram taze bamya
1 su bardağı un
1 çay bardağı mısır unu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
2 adet yumurta
Kızartmak için sıvı yağ
Limon (servis için)

Bamyanın saplarını çok derin olmayacak şekilde keserek temizleyin. İyice yıkayın ve kağıt havlu ile kurulayın. Geniş bir kapta unu, mısır ununu, tuzu, karabiberi ve kırmızı toz biberi karıştırın. Bir başka kapta yumurtaları çırpın. Kuru bamyaları önce yumurtaya, ardından unlu karışıma bulayın. Her tarafının unla kaplandığından emin olun. Derin bir tencerede sıvı yağı kızdırın. Bamyaları kızgın yağa atarak altın rengini alana kadar kızartın. Kızaran bamyaları kağıt havlu serili bir tabağa alın, fazla yağın süzdürün. Sıcak olarak, yanında limon dilimleri ile servis edin.

