



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAMYA MÜCVERİ

300 gram bamya
2 adet limon
1 çay bardağı mısır
1 adet sivri biber
2 adet yumurta
2 adet taze soğan
4 yemek kaşığı un
1 çay bardağı süt
İsteğe göre dereotu
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı 7 çeşit baharat
1 çay bardağı ayçiçek yağı
Tuz

Bamyalar temizlenir. Temizlenen bamyalar limon ilaveli suda 3 dakika kaynatılır.

Kaynatılan bamyalar süzülür ve ince ince doğranır. Biber ve taze soğanlar ince ve küp biçiminde doğranır.

Un hariç tüm malzemeler derin bir kaba alınır, içine un eklenir ve karıştırılır. Teflon bir tavada az yağda pişirilir. Sıcak servis edebilirsiniz.

