



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAMYA TEREYAĞLI

200 gram bamyaya
1 adet küçük domates
10 gram tereyağ
çeyrek limon
4 adet küçük baş soğan
2 su bardağı su.

Bamyalar, temizlenir, tuz, sirke ile oğulup bol limonlu suda beş dakika haşlanıp süzülür. Bir kap içinde soğan, tereyağı, iki su bardağı su, domates suyu bir saat kaynar. Süzölmüş bamyalar buna katılarak yeteri kadar limonla piştikten sonra ateşten alınır, servis yapılır.
