



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAMYALI PİLİÇ

Feast Bamya
5 adet bağıet piliç budu
2 bardak Feast K p Soğan
2 adet domates
1.5 adet limon suyu
3 adet yeřil biber
6 yemek kaşığı sıvıyağ
1 ay bardağı haşlanmış nohut
1 kahve fincanı sirke
Yarım demet dereotu
Yarım su bardağı su
Karabiber
Tuz

Feast Bamya'ya tuz ve sirke ilave edin. Tencerede yağı kızdırıp Feast K p Soğan'ı kavurun. Yıkayıp temizlediğiniz butları yağda soteleyip üzerine yarım su bardağı suyu ekleyerek 20 dakika kadar pişirin. Feast Bamya'yı, haşlanmış nohudu, doğranmış domatesleri, yeşil biberleri, limon suyunu, karabiber ve tuzu ilave edin. Karışımın üzerini üretecek kadar su ilave ederek 20 dakika pişirin. Servis yapmadan önce dereotu ile süsleyin.