



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİÇEK BAMYA ÇORBASI

THY Skylife

Malzemesi:

- 100 g çiçek bamyası
- 100 g tavuk göğsü
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı salça
- 2 adet domates
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 adet limon suyu
- 1 kahve kaşığı kırmızı biber
- 1/2 kahve kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı tuz
- 5 su bardağı tavuk suyu

Hazırlanışı:

Limonlu suda bamyaları, ayrı bir tencerede de tavuk göğsünü haşlayın. Soğanı yağda pembeleşinceye kadar kavurun. Küp doğranmış domatesleri ilave edip 1-2 dakika karıştırın. Salçayı ekleyin, tavuk suyundan da döküp karıştırın. Tavuk etini ufak parçalar halinde doğrayıp sosun içine ilave edin. Kaynamaya başlayınca bamyaları, tuz ve biberi ekleyin. Bamyalar pişinceye kadar orta ateşte 20 dakika kaynatmaya devam edin. Servis ederken üzerine tereyağında eritilmiş kırmızı biber sosunu dökün.