



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİÇEK BAMYASI ÇORBASI

7,5 su bardağı et suyu
250 gr bamyaya (Taze çiçek bamyaya, ayıklanmış)
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
1 adet yumurta
2 adet domates (Kabuğu soyulup kare doğranmış)
1 adet limonun suyu
1 adet havuç (Küçük kare doğranmış)
½ çay bardağı sirke
100 gr. Bizim Margarin
1 adet soğan (İnce kıyılmış)

- ❑ Tencerenin içinde yağı kızdırın ve soğanı kavurun.
- ❑ Bamyayı ilave edip 1 dakika kadar daha karıştırın.
- ❑ Havucu ve domatesi ilave edin.
- ❑ Hepsini biraz yumuşadıktan sonra üzerine et suyunu, sirkeyi ve tuzu koyun ve kaynatın.
- ❑ Üzerine gelen köpüğü kevgirle alıp 15 dakika ağır ateşte pişirin.
- ❑ Ayrıca çukur bir kap içerisinde unu, limon suyunu ve yumurtayı, bir bardak su ile karıştırın. 2 bardak kadar da çorbanın suyundan ekleyin.
- ❑ Hazırladığınız bu karışımı çorbanın üzerine süzdürün.
- ❑ Lezzetini kontrol edip servis yapın.