



EKŞİLİ ETLİ BAMYA (DİYARBAKIR)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

1 kg bamyası
500 gr. Kuzu eti
1 kuru soğan
3 domates
1 kaşık domates salçası
2 kaşık yağ
1 çay bardağı sumak
Tuz
Karabiber
Pul biber

Et yağda hafif kavulur doğranmış domates soğan ve salça baharatlarla beraber katılır 5 dk kavrulur. Bamyası ve 2 su bardağı su ve 1 su bardağında bekletilip süzölmüş sumak suyu ile beraber pişirilir.

