ETLİ BAMYA

1/2 Kg bamya (baş kısımları huni şeklini alacak birbiçimde soyulmuş ve hırpalanmadan yıkanmış olacak)
250 gr dana kuşbaşı
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 orta boy soğan
1 büyük boy domates
1 çorba kaşığı domates salçası
Karabiber
Kırmızı pul biber
1/2 tuz
Limon suyu

1. Öncelikle yağımızı tencereye döküp, etimizi sıvıyağda biraz çevirelim. Daha sonra tencerenin kapağını kapatarak, etin kendisuyunu bırakmasını ve bıraktığı suyu çekene kadar pişmesini bekleyelim. Bu arada eti karıştırmayı ihmal etmeyin.
2. Et suyunu çektikten sonra yemeklik doğranmış soğan, tuz, karabiber ve kırmızı pul biber atılarak soğanlar sararıncaya kadar kavrulur.
3. Soğanlar kavrulduktan sonra yemeklik doğranmış domates ve sırası ile salça ilave edilerek, biraz daha kavrulur. Salçanın çiğ kokmaması için biraz kavrulması gerekmektedir.
4. Salça kavrulduktan sonra bamya ve kaynamış su ile limon suyu ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılarak ve suyu kaynadıktan sonra ocağın altı kısılarak pişmeye bırakılır.Etler ve bamyalar yumuşadığında pişmiş demektir.

Not: Bamya yemeği pişirilirken ancak bir kaç kez çok az karıştırılır. Fazla karıştırılmaz. Eğer karıştırısanız bamyalar salyalanır ve hoş olmaz.

© lezzetler.com tarif no:73905 • adı:Etli Bamya • gönderen:Mehmet • indirme tarihi:26.04.2024 - 03:46