



ETLİ KURU BAMYA

Milli Eğitim Bakanlığı (4 kişilik)

300 gram kuru bamyaya
200 gram kuşbaşı et
3 adet orta boy soğan
2-2,5 litre su
2-3 adet limon
3 yemek kaşığı kuyruk yağı veya bir miktar margarin
½ kaşık salça
Tuz

Öncelikle kuyruk yağı tavaya atılır, hemen ardından et konular ve kavrulur.
Soğanlar ince ince kesilerek ilave edilir.
Yarım kaşık salça ilave edilir.
Suyu ilave edilerek iyice kaynatılır.
Bamyaya, el bezinin arasında iyice ovularak tüyleri dökülür, birkaç limon dilimi ile haşlanır.
Ateşte kaynayan etli suya bamyaya ve tuz ilave edilir.
Ardından limonlar sıkılır.
Piştikten sonra sıcak olarak servis edilir.

