



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE BAMYA

200 gr. kuru bamyaya
7 su bardağı su
2 adet limon
400 gram kuşbaşı et
2 adet soğan
4 adet sivri biber
1 adet domates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
Tuz

Bamyayı 3 su bardağı suda 8-10 dakika haşlayın. Bamyaları haşlarken, içine 1 adet limonu sıkın. Parça eti, güvecin dibine yayın. Soğan ve biberleri yemeklik doğrayıp, etlerin üzerine yerleştirin. Haşladığınız bamyaları ilave edin. Domatesi koyup, halka biçimde dilimleyin. Bamyalarını zerine kapatın. Tereyağını nohut büyüklüğünde parçalara ayırın. Domatesleri üzerine doğayın. 4 su bardağı suya tuz atıp, kalan 1 adet limonu sıkın. Salçayı ilave ederek, karıştırın. Hazırladığınız bu sosu güvece dökün. Güvecin kapağını kapatıp, ocağa koyun. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 20 dakika daha pişirip, servis yapın.