



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## GÜVEÇTE KURU BAMYA

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

Bamyayı limonlu suda 10 dakika haşlayın. Eti güvecin dibine yayın. Doğranmış soğan ve biberleri etin üzerine koyun. Bamyayı da ekleyin. Halka halka doğranmış domatesi üzerine dizin, tereyağını da ilave edin. Dört su bardağı suyu tuz, limon suyu ve salçayla karıştırıp güvece dökün. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 20 dakika daha pişirin.