



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
200 gr kuzu eti
1 Çorba Kaşığı biber salçası
1 Çorba Kaşığı domates salçası
100 gr bamya
1 Çay Kaşığı limon suyu
1 Adet soğan

Tencereye sıvı yağın döküyoruz.üzerine yağın ve minik minik doğranmış kuzu etlerini ilave ediyoruz.etleri suyunu salıp çekene kadar kavuruyoruz.ince ince doğranmış etleri de ilave edip kavurmaya devam ediyoruz.bamyalari iplerinden ayırıyoruz.etlerin üzerine salçayı döküp kavuruyoruz.bamyalari, tuzu, limon tuzunu ve suyu ilave edip pişirmeye bırakıyoruz.gerektiği zaman su ilave ediyoruz.