KORUKLU BAMYA

1 kg. bamya
30 ml. zeytinyağı
2 adet soğan
2 adet domates
5-6 diş sarımsak
1/2 adet limon
1 salkım koruk üzümü
Toz şeker
Sirke
Tuz

Bir kasede sirkeli su hazırlayın. Bamyalann tepesini külah şeklinde ayıklayıp sirkeli suya atın. Hepsini ayıkladıktan sonra yarım saat kadar bu suda bekletin.
Domatesleri blanşe edin. Kabuklarını soyun ve küp doğrayın. Soğanları ayıklayıp çok ince doğrayın.
Tencereye zeytinyağı koyun, soğan ve ayıkladığınız sarmısaklan ekleyin.
Domates, şeker ve tuz ile birlikte süzülmüş bamyaları ekleyin. Koruk üzümlerini ilave edip 20-25 dakika kısık ateşte pişirin. Ilık olarak servis yapın.

Not: Mayhoş tadıyla ılık veya sıcak olarak servis yapılabilen bu yemeği aynı şekilde piliç kanatları ile de hazırlayabilirsiniz. Salkım koruk bulamadığınız takdirde koruk suyu ve limon suyu da kullanabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:129427 • adı:Koruklu Bamya • gönderen:talimat • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:51