KURU BAMYA ÇORBASI (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

200 gr kuru bamya
Yarım kilo yağlı koyun eti
1,5 litre su
1 kaşık salça
1 limon suyu
Tuz
Cırgalan kırmızı toz biber
2 çorba kaşığı yağ

200 gr kuru bamya bir kevgirde sürülerek veya bir örtü içerisine koyulup ovularak, tüyleri ve küçük yaprakları ayıklanır. Bir tencereye 1 litre su konularak tuz ve biraz limon suyu eklenip kaynatılır. Haşlanarak yumuşatılan bamya kevgire dökülüp suyu süzülür. Bamyanın sapları varsa kesilir. Bir tava veya tencereye yağ konulup orta ateşte hafifçe kavrulur. Bir tabağa alınıp yağı süzdürülür. Yarım kilo yağlı koyun eti küçük kuşbaşı doğranır. Bir tencerede orta ateşte az yağ eklenerek kavrulur. Tuzu biberi ve bir kaşık salçası katılarak yarım litre su eklenip kaynatılır. Hazırlanan bamya, içine atılarak bir limon suyu ilave edilip, hafif ateşte 45 dakika (bu sure bamyanın cinsine gore uzayıp kısalabilir) kadar pişirilerek servis yapılır.