



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BAMYA ÇORBASI (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

- 200 gr kuru bamyacı
- 250 gr kuzu eti (ufak kuşbaşı doğranmış)
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 2 adet limon
- 3 yemek kaşığı sirke
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Kuru bamyaları sirke, tuz ve 5 su bardağı su ile 5-7 dakika haşlayın.

Daha sonra soğuk suyla yıkayın.

Yemeklik doğranmış kuru soğanı tereyağında pembeleşene kadar kavurun.

Ufak doğranmış etleri ilave ederek kavurmaya devam edin.

7-8 dakika kadar daha kavurduktan sonra salça, kuru bamyalar, limon suyu ve baharatları ekleyin.

Üzerine yeterince su ilave ederek 15-20 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

