



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BAMYA ÇORBASI

100 gram kuru bamyaya
400 gram küçük doğranmış kuşbaşı et
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 kuru soğan
2 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı pul biber
Karabiber
Tuz
Yarım limon suyu

Kuru bamyaya bir tencerede yumuşayınca kadar haşlanıp ipleri çıkarılır. Başka bir tencereye yağ konur, et, kıyılmış soğan eklenerek kavrulur. Üzerine salça ve kaynar su konur, haşlanmış nohut ve haşlanmış kuru bamyalar eklenir. Biraz kaynattıktan sonra karabiber, pul biber, tuz limon suyu eklenir, sıcak servis yapılır.

