



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BAMYA ÇORBASI

THY Skylife

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

Kuru bamyaları sirke, tuz ve beş 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.
