



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BAMYA ÇORBASI

Malzemeler

- 1/2 su bardağı kuru çiçek bamya (25 gr)
- 1/2 limon (dilimlenmiş)
- 3 su bardağı su (Bamyaları haşlamak için)
- 1/2 su bardağı kuyruk yağı bamya büyüklüğünde doğranmış
- 1 su bardağı koyun eti (Bamya büyüklüğünde doğranmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 soğan (çok ince kıyılmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası (3 adet domates)
- 5 su bardağı et suyu veya su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:

Bamyaları tüylerinin dökülmesi için kalburda veya bez arasında ov ve yıka. Üç dört limon dilimi konulmuş suyla (limon sünmemesini sağlar) yarı haşla, iplerini çıkar. Tencereye eti ve kuyrukları koy, kapağı ört. Et bıraktığı suyu çekinceye kadar arada bir karıştırarak kavur. Sadeyağım, soğanları ilave et, soğanlar sararınca kadar kavur. Salçayı, (ince doğranmış domatesleri) koy, çevir. Suyu ilave et, kapağı ört, etler pişinceye kadar yaklaşık 30 dakika kaynat, tuz at. Suyu azalmış ise 5 su bardağına tamamla. Haşlanmış bamyaları, limon veya koruk suyunu ilave et, kaynamaya başlayınca çok hafif ateşe al, bamyalar yumuşayınca kadar 20-30 dakika kadar pişir.