



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BAMYA ÇORBASI

MALZEMELER

Koyun eti 100 gr küçük doğranmış
Kuru bamyacı (çiçek bamyası 25 gr
Tereyağ 1,5 kaşıık
Kuru soğan 1 orta boy
Salça (arzuya göre) 1 tatlı kaşığı
Et suyu 2 su bardağı
Limon 1 adet
Tuz 1 tatlı kaşığı

YAPILIŞI

Bamyaları 1 peçete arasında ovun. (Kenar kılçıklarının çıkması için) 1 tencerede üzerine çıkacak kadar su koyun. 1 tutam tuz atıp 5 dakika haşlayın. İplerinden sıyırıp hazırlayın, kuşbaşımdan küçük doğranmış etleri de ayrı bir kaptaki haşlayın. Bir başka tencerede soğanı yağda pembeleştirin. Sulandırılmış salçayı ilave edin, 1 taşım kaynatıp et suyunu dökün kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyin. Haşlanmış bamyayı ve etleri de dökün. Tuz koyup yarım saat pişirin. Servise sunun. Limonu az gelirse kişinin arzusuna göre ilave edilebilir.