



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU BAMYA ÇORBASI

250 g Kuşbaşı Kuzu Eti  
1 Kase Bamyası  
2 Baş Soğan  
2 Çorba Kaşığı Tereyağı  
3 Dilim Limon  
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası  
1 Tatlı Kaşığı Biber Salçası  
6 Su Bardağı Su

Bamyaları temizleyip haşlayalım. Soğanı, tereyağını ve kuzu etlerini kavurup bir süre sonra üzerine salça ilave edelim. Kavurma işlemi bittiğinde etlerin üzerine suyu ekleyelim. Bamyalar bir süre haşlandıktan sonra içine 3 dilim limon atalım. Haşlanan bamyalar soğuduktan sonra etlerin olduğu tencereye ekleyip 15 dakika daha kaynatıp çorbamızı servise hazır hale getirelim.