



## KURU BAMYA YEMEĞİ (AFYONKARAHİSAR)

THY Skylife

1 su bardađı kuru bamyaya  
150 gr kuşbaşı et  
1 soğan  
Sıvı yağ  
Salça  
5 su bardađı et suyu  
1 limonun suyu  
Limon tuzu  
Maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Kuru bamyayı limon tuzuyla haşlayın. Suyu süzülen bamyaları soğumaya bırakın. Kuşbaşı eti haşlayın ve didin. Küp küp doğradığınız soğanı salçayla kavurun. Eti, et suyu ve soğan ile kaynatın. Haşlanmış bamyaya ve limon suyunu etle birleştirin. Servis tabağına alınan bamyayı maydanozla süsleyin.

