KURU BAMYALI EBEGÜMECİ

1250 gram ebegümeci
75 gram kuru bamya
160 gram sadeyağı ya da margarin (8 çorba kaşığı)
250 gram soğan (3 orta)
300 gram koyun döş eti
6 bardak su ya da et suyu
2 adet limonun suyu
Tuz

1 Tencerenin yarısına kadar su doldurduktan sonra, buna yarım limon sıkarak suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna, ipleriyle birlikte olmak üzere 75 gram kuru bamya koyarak, bamyaları 15 dakika kadar haşlamak, sonra bamya tenceresini ateşten alarak, üstlerine bir miktar soğuk sü koymalı, bamyalar soğuyup da pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları böylece su içinde olmak üzere bir yere bırakmalıdır.
2 Diğer taraftan, başka bir tencereye; 8 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin, küçük doğranmış 3 orta baş soğan ile, kuşbaşı doğranmış 300 gram koyun döşü koyarak, et ve soğanlar sularını sahp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle 15-25 dakika arasında kavurmalı, sonra bunlara; 5 - 6 bardak da et suyu katarak ortadan daha az kuvvetteki ateşte etleri 1 saat pişirmelidir.
3 Bir saat sonra tencereye; 1 adet limonun suyu, yarım çorba kaşığı tuz. ile, su içinde bir tarafa bırakmış olduğumuz bamyaları, iyice süzülmüş ve ipleri çekilmek suretiyle çıkarılmış olarak koyduktan biraz sonra, üstünde oluşmaya başlamış olan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp atmalı ve tencerenin kapağını kapatarak, bamyaları orta kuvvetteki ateşte yarım saat pişmeye bırakmalıdır.
4 Yarım saat sonra, bamyalara; yaprakları teker teker koparılmak suretiyle ayıklanmış ve birkaç su yıkanmış 1250 gram da ebegümeci koyarak bamya ve ebegümeciler pişmiş bir hal alıncaya kadar 30 - 45 dakika daha pişirmeli ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34569 • adı:Kuru Bamyalı Ebegümeci • gönderen:vizyon • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:04