



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUTULMUŞ ÇİÇEK BAMYASI ÇORBASI

Kurutulmuş çiçek bamyası 150 g
Dana kusbası 300 g
Kuru soğan 1 adet
Domates salçası 1 yemek kaşığı
Kemik suyu 7½ su bardağı
Zeytinyağı ¼ su bardağı
Limon 1 adet
Karabiber ½ çay kaşığı
Tuz ½ çay kaşığı

Kuru bamyaların tüylerini temizlemek için iplerini çıkarmadan kuru bir bez içerisinde ovalayın. Daha sonra geniş delikli bir süzgeçte eleterek tüylerin tümüyle bamyalardan ayrılmasını sağlayın. Bamyanın iplerini haslamadan çıkarırsanız parçalanacaktır. Bu nedenle Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Yahni/Tencere Yemegi moduna aldıktan sonra haznesine bamyaları ekleyin. Bir limonun suyunu sıkın ve yarısını hazneye ekleyin. Bamyaların üzerini geçecek kadar su ilave edin ve kapağı kapalı olarak 5-7 dakika kadar haslayın. Daha sonra bamyaları süzün ve iplerinden çıkartın. Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Sote 180 °C moduna alın ve zeytinyağının yarısını ekleyin. Yağ ısındıktan sonra etleri ilave edin ve suyunu salıp tekrar çekene kadar kavurun. Kavrulan ete kalan yağ ve ince ince doğranmış soğanları ilave edip ve pisirmeye devam edin. Domates salçasını ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun. Daha önceden Gurme Sef ile hazırladığınız kemik suyunu, limon suyunun kalan yarısını, haslanan bamyaları, tuz ve karabiberi ekleyip Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi tekrardan Yahni/Tencere Yemegi moduna alın. Tüm malzemeleri 25 dakika kaynamaya bırakın. Çorbanız 10 dakika dinlendikten sonra servise hazırdır.

Not: Sote modunda kapak açık kullanılmalıdır.

