



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KUŞANEDE PİLİÇLİ BAMYA

### MALZEMESİ:

750 gr. bamyalı  
5 çorba kaşığı margarin  
3 büyük soğan  
2 büyük domates  
1 adet büyük piliç  
3 adet yeşil biber  
1 limonun suyu  
3 bardak su  
1 tatlı kaşığı tuz  
Bir yağ kâğıdı.  
Bamyaları yatırmak için:  
1,5 kahve fincanı sirke  
3 çorba kaşığı tuz.

### YAPILIŞI:

Bamyaları ayıklayarak tuz ve sirkede dinlendirin. Bir kuşaneye ölçülere göre margarin ile küçük küçük doğranmış soğanları koyarak 10 dakika kavurun. Sonra tencereye tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş ve yıkanmış, 10 parçaya bölünmüş pilici ilâve ederek, karıştırmak suretiyle 5 dakika kavurun. Tuz koyun, ve yarım bardak sıcak su da katarak yeniden 20 dakika pişirin ve ateşten indirin. Piliç ılınınca kemiğini çıkartın ve muntazam olarak kuşanenin altına yayın. üzerine dilim dilim domatesleri sıralayın. Daha üste de yıkanmış olarak bamyaları döşeyin. Bunun üzerine de tekrar bir sıra domates, bir sıra bamyalı olmak üzere bütün bamyaları tencereye istif edin. Bu iş bitince en üste doğranmış yeşil biber koyun, limon suyu gezdirip tuz serpin. Sıcak su ile tavadaki soğanlı yağları da ilâve ederek üzerine ıslak yağ kâğıdı örtün. Tencerenin kapağını kapatarak ateş üzerine oturtun. 40-60 dakika pişirin. Sonra kâğıdını çıkarlın. üzerine bir tabak kapatıp tencereyi alt üst edip servis yapın.