



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖRTÜLÜ BAMYA

MALZEMESİ

500 gram kuşbaşı kuzu eti

1 adet soğan

2 çorba kaşığı tereyağı

2 adet kırmızı biber

4 adet çarliston biber

Tuz, karabiber, kekik, kırmızı tozbiber

1 çay kaşığı sumak

1 çay kaşığı mısır nişastası

250 gram bamyası

Salatalık turşusu

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Örtü malzemesi:

1 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 adet haşlanmış patates

2 çorba kaşığı tereyağı

1 çay bardağı süt

tuz

Öncelikle örtüyü hazırlayın. Bunun için un, kabartma tozu, tuz, püre yapılmış patates, yumuşatılmış tereyağı ve 1 çay bardağı sütü bir kaba alın. Yoğurarak hamur elde edin. Hamur sert olursa biraz daha süt ilave edin. Hamuru beklemeye bırakın. Kebap için de kuşbaşı kuzu etlerini, küp doğranmış soğanı tereyağında kavurun. Küçük doğranmış kırmızı biber ile çarliston biberi de ekleyin. Tuz, karabiber, kekik, kırmızı tozbiber ve sumak ekleyin. Mısır nişastasını da katıp, kıvamlı bir karışım elde edin. Yemeği fırın kabına yayın. Üzerine, tepeleri alınmış ve kızgın yağda kızartılmış bamyaları serin. En üste halka doğranmış salatalık turşularını dizin. Daha sonra hazırladığınız hamur örtüsü ile kebabın üzerini kapatın. Buharın çıkması için birkaç yerinden delin. Üzeri kızarana dek kızgın fırında 20-25 dakika pişirin.