



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SARAY USULÜ DİZME BAMYA

### MALZEME ve HAZIRLANIŞI:

400-500 gram bamyanın başları külah biçiminde kesilerek ayıklanır. Yıkanır, kevgirde süzülür, açık havada kuruması beklenir. Sonra orta boy, kenarı alçak bir tepsiye, bamyaların başları, tepsinin kenarına değecek şekilde ve düzgün biçimde dizilir. Tepsi, dıştan, ortasına kadar böylece doldurulmak üzere bamyalar sıra sıra dizilir. Ancak, bamyalar dizilmeye başlanmadan önce, tepsinin tam ortasına bir normal çorba kâsesi kapatılır. Ortada bir boşluk bırakılması sağlanır. Bamyaların dizilmesi tamamlanınca kâse alınır. Öte yandan, 250-300 gram normal kıyma, bir orta boy soğan ve domatesle karıştırılarak, bu malzeme, tepsinin ortasındaki boşluğa konur. 1 su bardağı sıcak su ve tuz da eklenerek kapağı kapanır ve çok hafif ateşde ve daha iyisi fırında orta ısıda pişirilir.

---