



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU BAMYA ÇORBASI

<https://www.aytac.com.tr>

50 gr kuru bamyası
2 adet limon
200 g AYTAÇ ÇERKEŞ SUCUK
2 adet soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
6 su bardağı su
1 çay kaşığı pul biber
Tuz

- 1 Kuru bamyayı iki elinizin arasında veya bir kevgirin içinde ovalayarak tüylerini ayıklayın. Bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar kaynar su dökün, 2 dilim limon ilave edin.
- 2 Bamyalar yumuşayana kadar yaklaşık 10-15 dakika haşlayın. Haşlama suyunu süzün, ipten çıkarın. Bir tencerede tereyağı eritin. Soğanları ince ince kıyın ve eriyen tereyağına ekleyin, pembeleşene kadar kavurun.
- 3 AYTAÇ ÇERKEŞ SUCUK'ları dilimleyin. Tencereye ekleyin ve 1-2 dakika daha kavurmaya devam edin.
- 4 Salçayı ekleyin, 1-2 dakika daha kavurun. 6 bardak su ilave edin.
- 5 Yüksek ateşte bir taşım kaynatın.
- 6 1 limonun suyu, haşlanmış bamyası ve pul biberi tencereye ekleyin. Tuz ile lezzetlendirin. Ocağı kısık ateşe ayarlayın.
- 7 Bamyası ve et yumuşayana kadar ağır ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin.
- 8 Servis edin.

