



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU BAMYA ÇORBASI

100 g kuru bamyası
200 g tavuk kalça
2 adet orta boy soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet limon
1 adet Knorr Jel Bulyon
1 lt su
10 dal maydanoz
Tuz
Karabiber

1. Kuru bamyaları iplerinden ayırın ve suya bir çay kaşığı tuz ve biraz limon suyu ekleyerek haşlayın.
2. Derin bir tencerede kuşbaşı doğranmış tavuk etleri yağ ile soteleyin. Sırayla yemeklik doğranmış soğan, sarımsak ve salça ekleyerek sotelemeye devam edin.
3. Haşlandıktan sonra bamyaları süzün ve 1lt sıcak su ve 1 adet Knorr Jel Bulyon ile beraber tencereye ilave edin.
4. Tuz ve karabiberi ekledikten sonra 20 dakika kapağı kapalı bir şekilde kısık ateşte pişirin.
5. Sarımsak, zeytinyağı ve maydanoz karışımını ekmeklerin üzerine sürün ve fırına verin.
6. Çorbayı ince kıyılmış maydanozlarla süsledikten sonra fırınlanmış ekmekler ile servis edin.

