



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## TAZE BAMYA ÇORBASI

- 250 gram bamyaya (temizlenmiş)
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 150 gram kıyma
- 1 adet küçük boy soğan (ince kıyılmış)
- 1 yumurtanın sarısı
- 1 adet limonun suyu
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çorba kaşığı nane (taze veya kuru)

Isıtılmış zeytinyağında soğanı yumuşayınca kadar soteleyin. Kıymayı katıp 5 dakika karıştırın. Suyu ilave edin. Kaynayınca bamyaları ve tuzu katıp kısık ateşte 10 dakika kadar pişirin. Un, yoğurt, yumurta sarısı ve limon suyunu çirpin. Yarım su bardağı bamyanın suyunu yavaş yavaş çorbaya ilave edin. 5 dakika pişirin. Tereyağını kızdırın. Kırmızı pul biber ve nane ilave edin. Çorbanın üzerine gezdirin. Servis yapın.