



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE BAMYA ÇORBASI

250 gram taze bamya
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
300 gram orta yağlı kuşbaşı et
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı limon tuzu
Tuz

Bamyaları güzelce temizleyip yıkayın.
Eti küçük küçük doğrayın ve tencerede suyunu salıp tekrar çekene kadar pişirin.
Soğanın kabuklarını soyup minik minik doğrayın ve etle beraber kavurun.
Üzerinde salçayı ilave edip karıştırın.
Daha sonra bamyaları ekleyin ve üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin.
En son tuz ve limon tuzunu ekleyin.
Sıcak olarak servis edin.

