



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE BAMYA ÇORBASI

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

1 kg. taze bamya
Yarım kg. dana eti
4-5 adet yumuşak domates
1 orta boy soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Sıcak su
Tuz
Yarım limon suyu

Kuşbaşı etleri zeytinyağında biraz kavuruyoruz. İçine ince kıyılmış soğan ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Üzerine biber salçası, kabuğu soyulmuş ve doğranmış domatesleri de ilave ediyoruz. İki-üç dakika kadar pişirdikten sonra bamyaları ekliyoruz. Üstünü örtecek kadar sıcak su koyuyoruz. Üzerine tuz ve yarım limon suyu sıkılıp 15 dakika pişirip dinlenmeye bırakıyoruz.

