



ZEYTİNYAĞLI BAMYA (BODRUM MUĞLA)

Bodrum Belediyesi

500 gr. bamyalı
1 adet kuru sađan
3 adet domates
1 adet limon
1 fincan zeytinyađı
2 bardak su
1 salkım koruk
Tuz

Doğranmış soğanı, kabukları soyulup doğranmış domatesi, iyice yıkanıp-temizlenmiş bamyayı, limonu ve kuru sağanı bir tencereye koyunuz. Tuz, zeytinyağı ve suyunu da ilave ederek orta ateşte yaklaşık yarım saat pişiriniz. Piřinceye kadar hiç karıştırmayınız.

