



## ZEYTİNYAĞLI BAMYA

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

1 kg bamyaya  
4 diş sarımsak  
2 soğan  
3-4 domates  
1 havuç  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
2 su bardağı sebze suyu  
Yarım limon suyu  
1 tatlı kaşığı tozşeker  
Tuz

Bamyaların sap kısımlarını koni biçiminde keserek temizleyin. Bol suda yıkayıp süzün. Sarımsakları ezin, soğanları yemeklik doğrayın. Domatesleri küp, havucu ince yuvarlak formda doğrayın. Zeytinyağını tencerede ısıtın. Soğan ve sarımsağı pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı ekleyip karıştırın. Domatesleri ve havucu ilave edip pişirmeye devam edin. Bamyaları ilave edin. Sıcak sebze suyu ve tuz ekleyip tencerenin kapağını kapatın, orta ateşte 20-25 dakika kadar pişirin. Bamyalar hafif yumuşayınca limon suyu ve toz şeker ilave edin. 5 dakika daha pişirip ocaktan alın. Soğuduktan sonra servis yapın.

