



ZEYTİNYAĞLI KURU BAMYA (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

- 150 gr kuru bamyacı
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 adet domates
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Kuru bamyaları kaynar suda 10 dakika haşlayıp süzün.

Yemeklik doğranmış soğanı zeytinyağında kavurun.

Kavrulan soğanlara salçalar ve sarımsağı ilave ederek birkaç dakika daha kavurmaya devam edin.

Süzülmüş kuru bamyacı, küp doğranmış domatesler, tuz, karabiber ve 1 su bardağı su ilave ederek kısık ateşte 25 dakika pişirin.

İster soğuk, ister sıcak tabağı koyup servis edin.

