BAMYA ÇORBASI

250 Gr. çiçek bamyası
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Adet orta boy havuç
2 Adet domates
1 Çay bardağı sıvıyağ
2 Tatlı kaşığı tuz
7 Su bardağı et suyu
Yarım çay bardağı sirke
1 Su bardağı haşlanmış nohut
Terbiyesi İçin;
1 Adet yumurta
1 Adet limon
3 Çorba kaşığı un
1 Su bardağı su

Çiçek bamyalarının başı kurşun kalem açar gibi soyulur. İçerisinde ılık su bulunan bir kabın içerisinde 4 – 5 dakika bekletilir ve süzgece çıkartılarak suyu süzülür.
Çorbanın pişeceği tencereye sıvıyağ konur, ısınınca çok ince doğranmış soğan eklenir.
Soğan yumuşayınca tavla zarı şeklinde doğranmış havuç katılır, bir kaç kez çevrildikten sonra, suyu süzülmüş bamya eklenir. Bamya da bir kaç kez bütün malzeme ile birlikte çevrilir. Kabuğu soyulmuş, tavla zarı şeklinde doğranmış domates eklenir.
Üzerine sirke ve et suyu katılır, kaynama noktasına geldikten sonra 20 dakika kısık ateşte pişirilir.
Bu arada terbiye hazırlanır. Çukur bir kabın içinde yumurta, limon suyu, un ve 1 su bardağı su konur, pürüzsüz bir hal alana kadar çatalla çırpılır.
Hazırlanan terbiye hızla çorbaya boşaltılır, karıştırılır, en son haşlanmış nohut katılır, 5 dakika daha kaynatılır.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Çiçek bamya, çiçekten henüz çıkmış ufak bamyaya verilen isimdir. Eğer çiçek bamya bulunamazsa, çok ufak bamya kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 676 | Adı: Bamya Çorbası | İndirme tarihi: 01.08.2025 - 18:41