

Bamya Corbasi

Malzemeler

1 kg bamya
1 buyuk sogan
3 yemek kasigi zeytinyagi
1 kirmizi biber
1 bas sarimsak
1 limonun suyu
2 yemek kasigi nar eksisi
yarim su bardagi su
1 cay kasigi tuz

Yapilisi

Ilk once 1 bas sarimsagi ayirip soguk suya koyun ve ardindan kabuklarini soyun.
1 kilo bamyayi yikayin ve ayikladiktan sonra yarim sat sirkeli suda bekletin.
1 kuru sogani kucuk kucuk dograyin ve bir tencereye alip 3 yemek kasigi zeytin yaginda kavurun ardindan
sarimsaklari dograyip 1 tane kirmizi biberi dograyip koyduktan sonra 3 dakika kavurun.
daha sonra ayiklanmis 1 kilo bamyayi ,1 limonun suyunu,2 yemek kasigi nar eksisini ekleyin.
ardindan uzerine yarim bardak sicak suyu ekleyin ve 10 dakika kadar pisirin.Sicak olarak servis edelim.
ellerimize saglik