

Erikli Bamya

Malzemeler

1 kg. bamya
6 adet murdum erigi
2 adet limon
1 kahve fincani sirke
1 kahve fincani zeytinyagi
1 yemek kasigi nar eksisi
1 su bardagi haslanmis nohut
2 adet domates
1 adet kuru sogan
4 dis sarimsak
Tuz, karabiber

Yapilisi

Soganlar dogranir, sarimsakla birlikte yagda kavrulur. Erikler yarim ay seklinde kesilip tavaya eklenir. Onceden ayiklanip sirkeli suda bekletilen bamyalar suzulup koyulur. Domatesin kabuklari soyulup, ustune dogranir. Istege bagli nar eksisi ve haslanmis nohut eklenebilir. Bir miktar tuz ve karabiberden sonra iki bardak sicak su ile birlikte pismeye birakilir.

AFIYET OLSUN