

## Etli Bamya

### Malzemeler

500 gram bamya

250 gram kusbasi et

1 adet kuru soğan

1 adet kup doğranmış domates

Siviyag

2 yemek kasığı domates salçası

Tuz

Aldığı kadar ılık su

### Yapılışı

Bamyalar için öncelikle 1,5 litre suya 2 limonun suyunu katalım. Bamyaların kafalarını ayıklayalım limonlu suya atalım. Yaklaşık yarım saat dinlendirelim bamyalar güzelce yıkayalım bir kenara alalım. Kusbasi etler tencereye alalım yağsız tuzsuz soteleyelim. Suyunu salıp çeken etlere yemeklik doğranmış soğan ve tuz ile çok az yağ ilave edelim sotelemeye devam edelim. Soğanlar kavrulunca kup doğranmış domates ve domates salçası da ilave edelim iki su bardağı kadar sıcak su ilave edelim kaynatalım. Kaynayan suyun içine bamyaları atalım suyu ve tuzu kontrol edilip pismeye bırakalım. Sıcak sıcak servis yapalım. Afiyet seker olsun:))