

Etli Kuru Bamyas

Malzemeler

100 gr. kuru bamyas
150 gram kusbasi dana veya kuzu eti
2 orta boy soğan
4 yemek k. riviera zeytinyagi
1 yemek k. domates salcasi
5 su b. su
Yarım limonun suyu (artirabilirsiniz)
2 yemek k. sirke
Tuz, karabiber

Yapilisi

Bamyalara, uzerlerini hafifce asacak sekilde su ekleyin ve icine sirkeyi ekleyip yumusayana kadar haslayin.

Haslandiktan sonra suyunu suzun ve ipini cikarin.

Tencereye zeytinyagini koyup yemeklik dogradiginiz soğanlari koyup kavurun.

Eti ekleyip kavurmaya devam edin. (Eti onceden pisirmenizi oneririm).

Salcayi, suyu ve limon suyunu da ekleyip etler iyice yumusayincaya kadar pisirin.

Haslanmis bamyalari da ekleyip tuzu ve karabiberle tatlandirin.

Kisik ateste pisirip servis edin.