

Etli Taze Bamya

Malzemeler

Yarım kilogram bamya
250 gram kusbasi et
2 adet kuru soğan
2 yemek kasigi sivi yağ
1 yemek kasigi domates salçası
2 adet domates
Yeteri kadar tuz ve yarım limonun suyu

Yapılışı

Bir tencerenin içine kusbasi doğranmış etleri, kup kup doğranmış kuru soğanları, iki kasık sivi yağ koyup ocaga alın
Etler suyunu çekene kadar kavurun
Ardından salçasını ekleyin ve karıştırıp, kup kup doğranmış domatesleri de ilave ederek 5 dakika daha kavurun
Yeteri kara kaynar suyunu ilave edip pismeye bırakın
Bu esnada bamyaları temizleyin, yıkayıp süzün
Etler yumuşayınca, bamyaları ilave edin ve karıstırmadan gerekirse sıcak su ekleyip pısmirmeye devam edin
Bamyaların yumuşayınca tuzunu ve limon suyunu katıp 5 dakika daha pısirip ocaktan alın