

Kaburgali Bamyas

Malzemeler

- 1 kg bamyas
- 500 gr kuzu kaburga eti
- 5 adet domates
- 2 adet soğan
- 1 büyük yemek kasığı domates salçası
- 1 büyük yemek kasığı biber salçası
- 1 cay kasığı pul biber

Yapılısı

500 gr kemikli parça kaburgaeti yarım cay bardağı sıvı yağ ile rengi donene kadar kavrulur. 2 adet soğan doğranır ve rengi donen etlere eklenir. 5 adet domates kabukları soyulup kup kup doğranır ve soğanlarla sotelenen etlere ilave edilir. 1'er yemek kasığı domates ve biber salçası koyulur. Bamyalar eklenir ve 2 cay kasığı tuz ile 1 cay kasığı pul biber katılıp, malzemelerin üzerini geçmeyecek kadar su ile yemek pısrılır.

Kaburgali Bamyas servise hazırdır.