

Zeytinyagli Bamyä

Malzemeler

1 kg bamyä

2 adet orta boy soğan

2-3 adet büyük boy domates

Yarım su b. siviyağ yada zeytinyağı

Yarım limon suyu

3-4 diş sarımsak

2 adet kesme şeker

Su

Tuz

Yapılışı

Bamyaların sap kısımlarını küçük ve keskin bir bıçakla huni şeklinde temizleyin.

Soğanları ve sarımsakları soyup yemeklik doğrayın. Domatesleri rendeleyin.

Bamyalar ve limon suyu haricindeki tüm malzemeyi tencereye alın ve orta ateşte 2-3 dk. kavurun.

Bamyayı ve limon suyunu ekleyerek hafifçe karıştırın ve kapagi kapalı olarak 7-8 dk.

pismeye bırakın. Bu süre sonunda bamyanın hizasında su ekleyin ve hafifçe karıştırarak pismeye bırakın.

Servis tabagina alın limon dilimleri ile süsleyerek sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.