



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Noxudlu Bamyə

Nohutlu Bamyə



500 gr. bamyə  
250 gr. dana quşbaşı  
1 Ədəd baş soğan  
Yarım stəkan xaşlanmış noxud  
2 Ədəd sivri bibər  
1 Yemək qaşığı tamat  
1 Ədəd limon  
Yarım stəkan duru yağ

- # Yeməlik doğranmış baş soğan duru yağ ilə birlikdə pəmbəlşincəyə qədər qovrulur.
- # Soğan üzərinə ət və incə qıyılmış sivri bibər əlavə olunur 15 dəqiqə qədər qovrulur, tamat atılır.
- # Rəndələnmiş pəmbədər da əlavə olunur, 5 dəqiqə daha birlikdəbişdikdən sonra, xaşlanmış noxud və bamyə qoyulur.
- # Bamyə istiləşincəyə qədər susuz bişirilir. Bamyə istiləşincə 2 stəkan isti su əlavə olunur, duz qatılır.
- # Orta hərətlə ocaqda 50-40 dəqiqə bişirilir.
- #Bişməsinə yaxın 1 limonun suyu əlavə olunur.

Ege bölgəsində bu yeməyə limon yerinə üzüm kuru istifadə edirlər