



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

Bamya Çorbası

Bamya Çorbası



250 Qr. çiçək bamyası
1 Ədəd orta boy quru soğan
1 Ədəd orta boy kök
2 Ədəd pomidor
1 Çay stəkani duru yağ
2 Şiriniyyat qaşığı duz
7 Su stəkani ət suyu
Yarım çay stəkani sirkə
1 Su stəkani qaynadılmış noxud
Tərbiyəsi Üçün;
1 Ədəd yumurta
1 Ədəd limon
3 Çorba qaşığı un
1 Su stəkani su

- # Çiçək bamyalarının başı karandaş açar kimi soyular. İçərisində ılıq su olan bir qabın içərisində 4 - 5 dəqiqə gözlədilər və süzgəçə çıxardılaraq suyu süzülər.
- # Çorbanın bişəcəyi qazana sıvıyağ qoyular, istiləncə çox incə doğranmış soğan əlavə olunar.
- # Soğan yumşalınca tovla pərdəs(n)i şəklində doğranmış kök qatılar, bir neçə dəfə çevrildikdən sonra, suyu süzölmüş bamya əlavə olunar. Bamya da bir neçə dəfə bütün vəsait ilə birlikdə çevrilər. Qabığı soyulmuş, tovla pərdəs(n)i şəklində doğranmış pomidor əlavə olunar.
- # Üzərinə sirkə və ət suyu qatılar, qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra 20 dəqiqə batıq atəşdə bişirilər.
- # Bu vaxt tərbiyə hazırlanar. Çuxur bir qabın içində yumurta, limon suyu, un və 1 su stəkani su qoyular, hamar bir hal sahəyə qədər çəngəllə çırpılar.
- # Hazırlanan tərbiyə sürətlə şorbaya boşaldılar, qarışdırılar, ən son qaynadılmış noxud qatılar, 5 dəqiqə daha qaynadılar.
- # İsti olaraq xidmət edilər.

Not: Çiçək bamya, çiçəkdən hələ çıxmış kiçik bamyaya verilən addır. Əgər çiçək bamya tapıla bilməzsə, çox kiçik bamya istifadə edilə bilər.