

Konya Bamyacı Çorbası

Toplam 85 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 65 dk

6 kişilik

Orta

~310 kcal

Konya bamyacı çorbası kuru çiçek bamyacı kuzu eti, salça ve limonla pişiren ekşi aromalı düğün çorbasıdır.

Malzemeler

- 80 gr Kuru çiçek bamyacı
- 350 gr Kuzu kuşbaşı
- 1 adet Soğan
- 1.5 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 6 su bardağı Et suyu

Yapılışı

- Bamyacı limonlu kaynar suda 8 dakika haşlayıp süzün.
- Kuzu etini tencerede suyunu salça ekene kadar mühürleyin.
- Soğan ve tereyağı ekleyip 5 dakika kavurun.
- Salçayı katıpetle 2 dakika çevirin.
- Et suyu ve bamyacı ekleyip 45 dakika kısıkteşte pişirin.
- Limon suyunu son 5 dakikada ekleyip tuzunu ayarlayın.

PÜF NOKTASI

Kuru bamyacı limonlu suda haşlamak sümüksü dokuyu azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

Düğün pilavı öncesi limon dilimiyle sıcak sunun.

Alerjenler

Süt