

Konya Bamyacı Çorbası

Toplam 75 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Orta

~170 kcal

Açılış 15/10

Konya düğün sofralarındaki ve etli küçük kuru bamyacı çorbasına yemeği bekletmez.

Malzemeler

- 80 gr Kuru bamyacı
- 300 gr Dana kuşbaşı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

- Kuru bamyacı limonlu suda 10 dakika haşlayın.
- Dana etini salçayla 8 dakika kavurun.
- Bamyacı ve suyu ekleyip 40 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kuru bamyacı limonlu suda haşlayın yapışkanlı ve taneler diri kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon dilimiyle servis edin.