

Konya Nohutlu Kuru Bamya Yahnisi

Toplam 56 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 40 dk

5 kişilik

Orta

~172 kcal

Açılış 17/10

Konya nohutlu kuru bamya yahnisi, kuru bamyay nohut ve limonla pişirerek ekşimsi, sulu ve uzun kaşıkla yenilen bir tencere yemeği olarak yapılır.

Malzemeler

- 150 gr Kuru bamya
- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşık Domates salçası
- 1 adet Limon
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Kuru bamyay limonlu suda 10 dakika haşlayıp süzün.
- Soğan yağ ve salçayla 3 dakika çevirin.
- Bamya, nohut, su ve tuzu katıp 30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kuru bamyay limonlu suda haşlamak iyi sonuç verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yahnisi sıcak sunun, yanına pirinç pilavı ve limon koyun.