

# Konya Bamyacı Çorbası

Toplam 130 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 65 dk

6 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılış 16/10

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
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

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

### PÜF NOKTASI

Kuru bamyacı limonlu suda haşlamak sümsü dokuyu azaltır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Düğün pilavı öncesi limon dilimiyle sıcak sunun.

## Alerjenler

Süt