Amasya etli çiçek bamyası yemeği

Tarifin tamamı

Malzemeler

500 g	Bamya 6 su bardağı
250 g	Kuzu kuşbaşı
50 g	Tereyağı ¼ su bardağı
110 g	Soğan 1 adet
369 g	Domates 3 adet
1 kg	Su 5 su bardağı
84 g	Limon 1 adet
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Bamyaların saplarını koni şeklinde, çok derine inmeden kesip temizleyin. Yıkayıp iyice kurulayın, bütün bırakın.
2. Geniş bir tencerede tereyağı ve eti iyice kavurun.
3. İnce doğranmış soğanı ve küp doğranmış domatesleri ekleyip kavurun.
4. Sıcak su ekleyip et yumuşayana kadar pişirin.
5. Limonun suyunu sıkıp ekleyin.
6. Bamyaları ve tuzu ekleyin. Bamyalar ezilmesin diye fazla karıştırmadan kısık ateşte 30 dakika pişirin.
   30 dk
7. Sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 953 (Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliği)
tatname.com/tr/tarif/amasya-etli-cicek-bamyasi