Бозбаш

Густой суп из мяса, лука,моркови, картофеля, зеленой

фасоли, бамии, помидор и зелени.

Состав:

1 кг мяса (говядины или баранины)

2 шт лука (среднего размера)

1 моркови(среднего размера)

1 кг картошки

0,5 кг зеленой стручковой фасоли

0,5 кг бамии (бамия)

1 б или 1 ст помидор в собственном соку

100 гр петрушки или укропа (можно сушенного)

1/4 ст растительного масла

Способ приготовления:

 Мясо отварить так же, как в рецепте с хашламой. В

отдельной кастрюле, практически одновременно, т. е. Сразу после того,как вы снимите пенку у мяса, Вы начинаете жарить мелко нарезанный лук до получения золотистого оттенка. На крупной терке натираете морковку и продолжаете тушить вместе с луком.  Очищаете картошку, нарезаете ее на 4 части в виде долек и добавляете в кастрюлю. Заливаете всю эту массу крутым кипятком. И варите на среднем огне. Предварительно помытую фасоль, нарезаете с помощью кухонных ножниц. При этом не забываете избавляться от хвостиков. Красивее всего, когда вы нарезаете ее наискосок. Фасоль тоже добавляете в кастрюлю. Спустя несколько минут, можно добавить помидоры в собственном соку и как только масса закипит добавить в

нее бамию. Бамия, очень нежная и быстрая в приготовлении. Так что буквально через несколько минут мы выключаем или снимаем с огня. Проверяем достаточно ли соли и можно подавать к столу украсив зеленью.