



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

MACAR GULAŞ

MALZEMESİ:

1 kg. dana eti
1 kg. patates
2 çorba kaşığı katıyağ
1 çorba kaşığı tatlı biber salçası
1 çorba kaşığı domates salçası veya 1 küçük kutu parça domates konservesi
2 orta boy soğan
Yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:

Bir tavaya katıyağ koyunuz. Soğanları küçük küçük çentiniz. Az bir şey tuzlayarak tavaya atınız. Soğanları yağda hafifçe öldürünüz. Kuşbaşı kesilmiş kemiksiz dana etini bir tencereye koyup, suda kaynatınız. Suyun üstüne çıkan köpükleri alınız. Tavanın içindeki soğan ılındıktan sonra biber ve domates salçasını suda eritip, tavaya dökünüz, tekrar hafif ateşin üzerine koyup karıştırarak bütünleştiriniz. Eğer parça domates konservesi kullanıyorsanız olduğu gibi tavaya atınız. Bir buçuk saat orta ateşte pişen etin içine, önceden soyulmuş kuşbaşı doğranmış patatesleri ekleyiniz. Tuzunu biberini ekip, yarım saat daha pişirip, kavurduğunuz salçalı soğanı ilave ediniz. Bir iki taşım daha kaynatıp iyice bütünleştirip ateşten indiriniz. Sıcak sıcak ikram ediniz.

[ML® Dana Gulaş için tıklayın](#)