



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MACAR GOULASCH

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Dana eti (kemiksiz) (1 kg.)
Sıvı yağ (15 gr.)
Soğan (140 gr.)
Domates (300 gr.)
Patates (750 gr.)
Salça (40 gr.)
Maydanoz (15 gr.)
Un (15 gr.)
Kırmızı biber (15 gr.)
Su (1 litre)
Tuz

Soğan soyulup yemeklik doğranır.

Etin fazla yağlı ve sinirli kısımları alınıp 160 gr. olacak biçimde ve küp şeklinde parçalara bölünür.

Domatesler soyulur ve çekirdekleri çıkarılıp tavla zarı şeklinde (konkase) doğranır

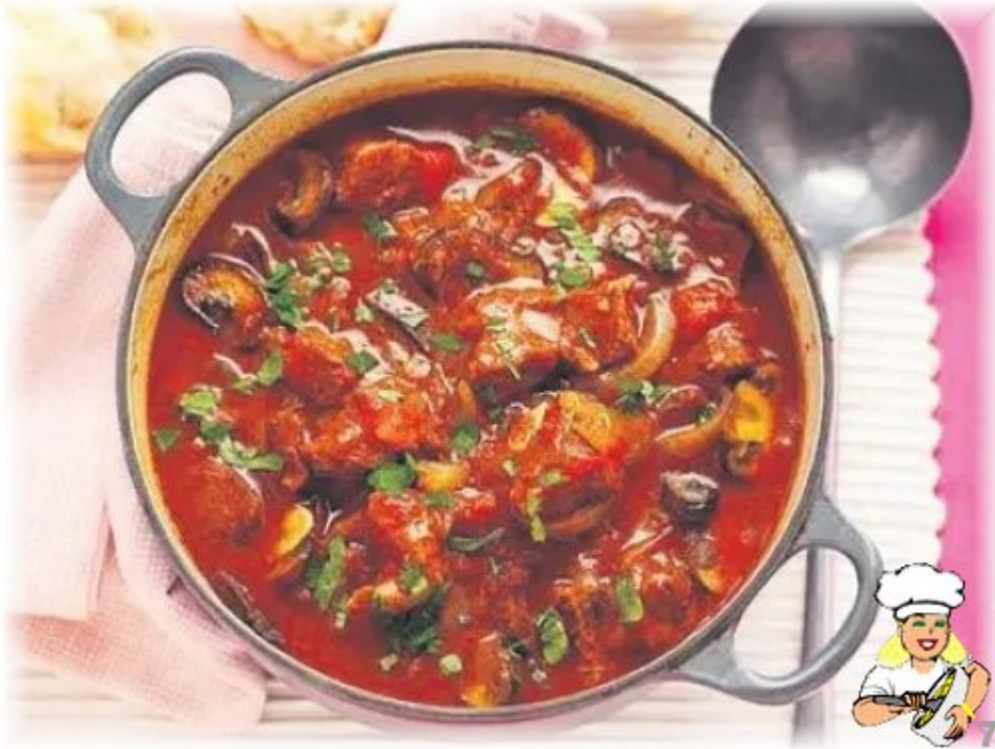
Tencere kızdırılıp çok az yağ konur ve etler içine atılır. Etlerin yüzeyi biraz kızarana kadar kavrulur ve soğan ilave edilip pembeleşene kadar karıştırılır.

Sırasıyla domates, salça, un, kırmızı biber ve tuz ilave edilip karıştırıldıktan sonra bir litre su katılır.

Bir taşım kaynadıktan sonra ateşi kısılıp yavaş yavaş kaynatılarak 2 saat civarında pişirilir.

Pişme esnasında ara ara karıştırılarak dibine yapışması önlenmelidir.

Yemek piştiğinde, tencerede ½ litre civarı sos kalmalıdır ve sosun kıvamı çorba akıcılığında olmalıdır. İstenildiği takdirde patates garnitürü ile servis edilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 07.12.2023