



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MACAR GULAŞ

600 gr kuşbaşı et
1 orta boy patates
2 adet orta boy soğan
2 adet iri boy kırmızı dolmalık biber
2 adet orta boy domates
5 diş sarımsak
3 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı et suyu
1 yemek kaşığı salça
3-4 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

Tencerede yağ ile küp şeklinde doğranmış soğan ve kıyılmış sarımsaklar kavrulur. Etler ilave edilerek kavurmaya ve etler iyice kızarıncaya kadar çevirerek devam edilir. Rende edilmiş domates, ince şekilde doğranmış biberler, küp patates, et suyu ve salça eklenerek, tuz, karabiber ile tatlandırılır. Tencerenin ağzı kapatılarak etler iyice yumuşayınca kadar orta ateşte pişirilir. Üzerine pulbiber ve kıyılmış maydanoz serpilerek servise sunulur.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 09.12.2014