GULAŞ (SİRKELİ)

500 gr. Dana eti (buyuk parcalar)
1 orta boy soğan
2 olgun domates
2 yemek kasigi un
1 yemek kasigi domates salcası
yarim cay bardagi sirke
1 adet kirmizi et biber
karabiber, tuz
1 yemek kasigi sivi yag

Ince kiyilmis soğanlar zeytinyağında sararinca un eklenir. Dana eti ve daha sonra rende domates, salca eklenip 10 dk. pişirilirBiber cekirdekleri alinarak buyuk kupler halinde dogranir ve ete eklenir. Son olarak sirke, karabiber ve tuzu da ekleyerek yaklaşik 1 saat , yani etler iyice pisene kadar, (ara ara karistirmak sureti ile) kisik ateste pisirilir.

© lezzetler.com tarif no:6093 • adı:Gulaş (Sirkeli) • gönderen:amator • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:08