



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI GULAŞ (MACAR)

800 gr Dana Kuşbaşı
4 Soğan
80 gr Tereyağı veya Margarin
1 Çay Kaşığı Kırmızı Pulbiber
1 Çorba Kaşığı Sirke
4-5 Diş Sarmısak
2 Defne Yaprığı
4 Olgun Domates
1 Su Bardağı Et Suyu
1 Tutam Mercanköşk
1 Tutam Kimyon
Tuz

Eti iri kuşbaşı şeklinde doğrayın. Soğanları soyup ince ince kıyın.

Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın.

Tavada tereyağını eritin. Soğanları ilave edip pembeleşinceye kadar orta ateşte kavurun. Kırmızı pulbiber ve sirke ekleyip karıştırın.

Eti tavaya ilave edip karıştırın. Defne yaprakları, mercanköşk ve kimyonu ekleyin. Sarımsak dişlerini soyup bütün olarak yemeğe ilave edin. Et suyu ve tuzu ekleyip rengi değişinceye kadar kavurun.

Doğranmış domatesi ilave edip kapağı kapalı olarak ağır ateşte 1.5-2 saat pişirin. Etin dibe yapışmaması için ara sıra tahta kaşıkla karıştırın. Suyunu çektikçe kaynar et suyu ilave edebilirsiniz. Gulaş piştikten sonra sarımsak dişlerini içinden çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 23.12.2014