BAHARATLI GULAŞ

https://migros.com.tr

800 gr. kuşbaşı et
4 soğan
2 defne yaprağı
1 çay kaşığı pul biber
80 gr. tereyağı
1 çorba kaşığı sirke
4-5 diş sarımsak
1 su bardağı et suyu
4 domates
1 tutam kimyon
1 tutam mercanköşk
Tuz

1. Eti iri kuşbaşı şeklinde doğrayın.
2. Soğanları soyup ince ince kıydıktan sonra domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın.
3. Tavada tereyağını eritin; soğanları ilave edip pembeleşinceye kadar orta ateşte kavurun.
4. Kırmızı pul biber ve sirke ilave edip karıştırın.
5. Eti tavaya ilave edip karıştırdıktan sonra defneyaprakları, mercanköşk ve kimyonu ekleyin.
6. Sarımsak dişlerini soyup bütün olarak yemeğe ilave edin.
7. Et suyu ve tuzu ekleyip rengi değişinceye kadar kavurun.
8. Doğranmış domatesi ekleyip kapağı kapalı olarak ağır ateşte yaklaşık 1. 5-2 saat pişirin.
9. Etin dibe yapışmaması için ara sıra tahta kaşıkla karıştırın.
10. Gulaş piştikten sonra sarımsak dişlerini içinden çıkarın.
11. Sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:109140 • adı:Baharatlı Gulaş • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:59