



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOGRÂCSGULYAS (MACARİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

Gulaş Çorbası

- 1 kg. kemiksiz sığır eti
- 1 kg. patates
- 3 baş soğan
- 2 diş sarımsak
- 3 dolmalık kırmızı biber
- 2 domates
- 2 çorba kaşığı toz kırmızı biber
- 1 litre et suyu (etin kemiği ile hazırlanmış)
- 80 gr. eritilmiş böbrek yağı veya 100 gr. tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 3 ölçü csipetke
- servis için:
- 1/2 su bardağı krem

Sığır etini "Gulaş" büyüklüğünde yani kuşbaşıdan büyük olarak doğrayın. Soğanları temizleyip ince ince kıyın. Sarımsakları soyun ve dövün. Biberlerin çekirdeklerini çıkarıp ince halkalar halinde doğrayın. Patatesleri soyun ve 1 cm.lik küpler şeklinde kesin. Domatesleri doğrayın. Tencereye böbrek yağını veya tereyağını koyun, eriyince içine kıyılmış soğanları atın ve hafif ateşte biraz çevirin. İçine toz kırmızı biberi ve tuzu ilave edin bir çevirip, eti ekleyin ve birlikte karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Üstüne kimyonu ve sarımsakları ilave edin, karıştırıp tencerenin kapağını kapatın. Et suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar zaman zaman tencerenin kapağını açarak karıştırın. Etin suyu çok azalırsa biraz su ilave edebilirsiniz. Etler piştikten sonra tencereye etlerin üzerine patatesleri ilave edip biraz etle kavurarak glase edin. Tencereye, kemikleri kaynatarak hazırladığınız et suyunu sıcak olarak ekleyin. Gulaş çorbanız kaynamaya başlayınca içine domatesleri ve doğranmış biberleri atıp kısık ateşte patatesler ve etler iyice yumuşayınca kadar pişirin. Yalnız patatesler pişince ezilmemeli.

Çorbanızın pişmesinden 10 dakika önce, Csipetke'yi hazırlayın ve hemen ateşten almadan 2-3 dakika önce gulaş çorbanızın içine atın. Csipetke'ler pişip çorbanın suyunun üstüne çıkar. Çorbayı ateşten alıp üstüne kremi ekleyin ve çok sıcak olarak yanında lahana turşusu ve taze ekmek ile servis yapın.

Gulaş Çorbası piştiği zaman koyu ve bol soslu bir yemek olur. Çünkü "Gulaş" yemek değil, koyu soslu, bol malzemeli doyurucu bir çorbadır. Pişme sırasında yemeğin suyu azalırsa bir parça sıcak et suyu veya sıcak su ilave edebilirsiniz.

Not: Gulaş Çorbası'nı beyaz lahana ile de yapabilirsiniz. Bunun için patates miktarını yarıya indirip, yerine 500 gr. kadar ince kıyılmış beyaz lahana ilave edebilirsiniz. Lahanaları patatesle birlikte etin üzerine ekleyin. Bu durumda çorbanıza, sarımsakla birlikte bir parça da mercanköşk ilave edebilirsiniz. O zaman çorbanız "Kolozsvari Gulyas" olur.