DANA ETLİ KUL AŞI (BURSA)

Bursa Turizm Platformu

800 gr dana kuşbaşı
4 adet soğan
1 adet kırmızıbiber
80 g tereyağı
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çorba kaşığı sirke”
4 - 5 diş sarımsak
2 adet defneyaprağı
4 adet olgun domates
1 su bardağı et suyu
1 tutam mercanköşk
1 tutam kimyon
Tuz

Etler suyunu çekene kadar pişirelim. Üzerine tereyağını ve ince ince doğradığımız soğanı ilave edip orta ateşte pembeleşene kadar kavuralım. Sonra ince ince doğradığımız kırmızıbiberi ve kabuklarını soyup küp şeklinde doğradığımız domateslerin yarısını ilave edip kavuralım.
Daha sonra pul biberi, defneyapraklarını, mercanköşkü ve kimyonu ilave edip karıştıralım.
Sarımsakların kabuklarını soyup bütün olarak ilave edip karıştıralım.
Sirkeyi, et suyunu ve tuzu ilave edip karıştıralım ve rengi değişene kadar kavuralım.
Son olarak ince ince doğradığımız domateslerin kalanını ilave edip ağzı kapalı olarak kısık ateşte 1,5-2 saat pişirelim.
Etin dibine yapışmaması için ara sıra tahta kaşıkla karıştıralım.
Et suyunu çektikçe kaynar et suyu ilavesi yapabilirsiniz.
Osmanlı Kul Aşımız piştikten sonra sarımsakları içinden çıkarıp sıcak sıcak servis yapalım.

Not: Mümkünse Osmanlı Kul Aşını bakır bir kapta hazırlayalım.