



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA GULAŞ

<https://www.rational-online.com>

1,5 kg dana gulaş
6 adet soğan, 1 cm kalınlığında doğranmış
6 adet havuç, 1 cm kalınlığında doğranmış
5 adet dolmalık yeşil, sarı ve kırmızı biber, şerit şerit doğranmış
3 diş sarımsak, kıyılmış
5 çorba kaşığı domates salçası veya 3 adet küp küp doğranmış domates
1 çorba kaşığı mercanköşk
3 çorba kaşığı tatlı toz kırmızıbiber
1 çay kaşığı acı kırmızıbiber
1 adet kırmızı Arnavut biberi, kıyılmış
1,5 l dana et suyu
150 g ekşi krema
80 g ayçiçek yağı
1 kg küp patates, yaklaşık 1,5 x 1,5
Tuz
Karabiber

Gulaşı, sıvı yağ, soğanlar ve sarımsakla granit emaye kaptan fırınlayın. "Islatma" mesajı verildiğinde domatesi veya domates salçasını ekleyip karıştırın, üzerine et suyunu dökün ve baharatlayın. Arnavut biberlerini ekleyin, sebzeleri, patatesleri ve kaynatılıp alkolü uçurulmuş beyaz şarabı ekleyin. Suyunu çekmesi için kabın üzerini örtmeyin. Piştikten sonra tadına bakıp gerekirse baharat ekleyin ve ekşi kremayı ekleyip karıştırın.

