



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DANA GULAŞ

Yarım kilogram kuşbaşı dana eti
2 adet soğan
3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet kırmızı biber
3 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı tuz (arzuya göre miktarı değiştirebilirsiniz)
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
1/2 çay kaşığı kimyon
1 yemek kaşığı tepeleme un
2 su bardağı su

Lezzetli bir gulaş için öncelikle geniş bir tencerede sıvı yağ ve tereyağı kızdırın. Doğranmış soğan, kırmızı biber ve sarımsakları 2-3 dakika yağda çevirdikten sonra tüm baharatları ekleyin ve karıştırın. Ardından etleri ilave ederek suyu çekene kadar kavurun. Salçayı ekleyip, kokusu çıkana kadar karıştırın ve ardından suyu ekleyin. Aynı bir kasede, unu ve yemeğinizden 1 kepçe suyu pürüzsüz bir hale gelene kadar karıştırın ve yavaş yavaş tencereye ekleyin. Bir taşım kaynadıktan sonra, ocağın altını kısın ve etler yumuşayınca kadar pişirin. Macar gulaşı servis tabağına alın.

