



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA GULAŞ

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

750 gram iri doğranmış dana gulaş
1 büyük boy soğan
2 adet havuç
2 adet kapy biber
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Etleri zeytinyağı ile birlikte ısıttığınız tencereye alın ve irice doğranmış soğanlarla birlikte 10 dakika kavurun. Küp doğranmış havuç, julyen doğranmış kapy biber, un, salça, tuz, karabiber ve 1 su bardağı suyu etlere ekleyin. Birkaç tur karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatıp etler yumuşayana kadar pişirin. Pirinç pilavı ile servis yapın.

Not: Dananın tranç, kontrnuar, yumurta ve sokum kısımlarından elde edilen gulaş, pişirildiği yemek ile aynı adı alır. Dana gulaşı pirinç pilavı ile servis edilebilirsiniz.

