



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GULAŞ ÇORBASI (FRANSA)

MALZEMELER

1 Çorba Kaşığı Tereyağı
150 gr Kuşbaşı Dana Eti
1 Adet Soğan
1 Adet Patates
1 Adet Kereviz
4 Su Bardağı Su
1 Adet Kırmızıbiber
1 Tatlı Kaşığı Salça
1/2 Demet Dereotu

YAPILIŞI

Öncelikle 1 çorba kaşığı margarini tencereye alın. 1 Adet soğanı rendeleyin. Etle birlikte yağda kavurun. Patates, kereviz ve biberi de küçük doğrayıp tencereye ekleyin. 4 su bardağı suyu ilave edin. Salçayı da hafifçe sulandırıp tencereye katın. Sebzeler iyice yumuşayana kadar pişirin. Tuz ve beyazbiberi katın. Kiyılmış dereotuyla süsleyip sıcak servis yapın.

[ML® Gulaş Çorbası için tıklayın](#)