



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GULAŞ ÇORBASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

250 gram dana eti
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet kırmızı soğan
1 adet kereviz
1 adet yeşil biber
1 adet domates
1 adet havuç
1 adet patates
3 diş sarımsak
1,5 litre et suyu
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 tutam kimyon
Tuz

Eti ve tüm sebzeleri küçük küpler halinde doğrayın.

Zeytinyağını tencerede kızdırıp önce soğan ve kerevizleri ekleyin.

Onlar kavrulunca etleri, tuzu, kimyonu ve sarımsakları ekleyip etler suyunu salıp çekene kadar kavurmaya devam edin.

Et suyunun yarısını ekleyip etleri yumuşayana kadar pişirin.

Ardından et suyu, kırmızı biber, patates ve havucu ekleyip sebzeler yumuşayana kadar pişirmeyi sürdürün.

Yemeği ocaktan almadan 5 dakika kadar önce domates ve biberleri de ilave edin.

Çorbanızı içi oyulmuş ekmeklerin içinde ve sıcak servis ettiğinizde daha lezzetli olacaktır.

Not: Gulaş, Macaristan mutfağının en tanınmış yemeklerinden biri. Genellikle csipetke adı verilen Macar eriştesiyle servis edilen bu yemek, dünya mutfaklarını sevenlerin de favorilerinden.

