



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GULAŞ ÇORBASI

1 su bardağı pirinç
250 gr kuşbaşı et
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 adet kıyılmış soğan
1 adet küp şeklinde doğranmış patates
1 adet soyulmuş domates
1 yemek kaşığı soya yağı
5 su bardağı et suyu

- 1) Tavaya yağı koyun ve dilimlenmiş soğanı pembeleşinceye kadar kavurun.
- 2) Eti, tuzu ve kırmızıbiberi ilave ederek pişirin. Üzerine de et suyunu dökün ve kapağını kapatın.
- 3) 30 dakika sonra patatesleri, pirinci ve kaynar suyu ilave edin. Patatesler yumuşayınca kadar pişirin.
- 4) Domatesleri küçük küçük doğrayıp çatalla ezin. Et pişinee domatesi eklevin ve kaynatın. Piştikten sonra sıcak servis yapın.