



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GULAŞ ÇORBASI

500 gr yağsız dana eti (kuşbaşı doğranmış)
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı fazla acı olmayan kırmızı biber
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 çay kaşığı kimyon
1 diş sarımsak (dövülmüş)
2 çorba kaşığı un
125 gr (6+1/2 su bardağı) et suyu
2 büyük patates (kabukları soyulup küp biçiminde doğranmış)
400 gr domates (kabukları soyulup kuşbaşı doğranmış)

Bir tabakta 1 tatlı kaşığı tuz, karabiber ve kırmızı biberi karıştırıp, etleri içinde yuvarlayarak bir kenara bırakınız. Büyük bir tencerede yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca etleri ekleyip 5 dakika, etlerin her yanı hafif pembe olana kadar kızartınız. Soğanları katıp arasıra karıştırarak 5 dakika daha pişirdikten sonra, kimyon, sarımsak, kalan 1/2 tatlı kaşığı tuz ve unu ekleyerek iyice yedirene kadar karıştırınız. Yemeği devamlı karıştırarak 1 dakika pişiriniz.

Et suyunu ekleyip harlı ateşte kaynatınız. Kaynayınca ateşin altını kısıp 2 saat, yavaş yavaş pişiriniz. Suyunu çektiyse patatesleri ve domatesleri biraz daha suyla ekleyip, 1 saat daha, etler ve patatesler yumuşak olana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, çorbayı ısıtılmış bir çorba kasesine boşaltarak hemen servis ediniz.

Not: Özellikle Orta Avrupa'da çok sevilen bu çorba, tek başına yada kremayla servis edilir.

