



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GOULASH ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg kemiksiz sığır kürek eti
350 g soğan (brunoise doğranmış)
50 g tereyağı
3 yemek kaşığı (15 g) kırmızı tatlı pul biber
3 litre kahverengi fond
1 kg küçük küpler halinde doğranmış patates
100 g conkase domates
Tuz
Karabiber

Kürek eti yağ ve sinirleri ayıklandıktan sonra 2 cm küpler halinde doğranır. Kalın dipli bir tencereye yağ konur soğanlar renkleninceye kadar kavrulur. Et eklenir, hızla bir kere karıştırılır, suyunu salmaması için renk değiştirenceye kadar dokunulmaz, daha sonra karıştırılarak iyice kavrulur. Karabiber, kırmızı pul biber, tuz eklenerek kavurmaya devam edilir. Etler yumuşamaya başlayınca kadar yavaş yavaş kaynatılır. Patatesler eklenir, et ve patatesler yumuşayınca kadar pişirilir, domates eklenir. Lezzet kontrolü yapılır. Spaetzle ilave edilerek istenirse goulash garnish eklenerek hemen ocaktan alınır ve sıcak olarak servis yapılır.

