



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GULAŞ NEDİR

Gulaş, &apos;gulyas&apos; kelimesinden geliyor. Macarca bir kelime. Tahmin edebileceğiniz gibi Macaristan&apos;ın en ünlü yemeklerinden biri. Özellikle ülkenin başkenti Budapeşte&apos;ye gittiğinizde restoranlarda sıklıkla karşınıza çıkıyor.

Gulaş, genellikle dana eti, soğan ve kırmızı biberden yapılıyor. Kökeni, 9&apos;uncu yüzyıla dayanan gulaş, aslında Macar çobanların yediği bir haşlama yemeğidir. gulaş kelimesi ise Macarca&apos;da &apos;çoban&apos; anlamına gelir.

Kökeni 9. yüzyıla dayanan gulaş yemeği adını Macar çobanlarından alıyor. Sürüleri otlatmaya giderken yola çıkan çobanlar, yanlarına bu esnada taşıyabilecekleri yemekleri alırdı. İşte bu gulaş yemeği de çobanların yanlarına aldıkları et, soğan ve biber karışımından doğdu. Bir et yemeği olan gulaşın, diğer et yemeklerinden en önemli farkı, içindeki kırmızı biber. Ancak kırmızı biber, gulaşa 18&apos;inci yüzyılda eklenmeye başladı.

Önceden kırmızı bibersiz yapılıyordu. Gulaş, Avrupa mutfağında kendine özgü bir yer edindi. Macaristan dışında özellikle Kuzeydoğu İtalya ya da Avusturya gibi Macaristan&apos;a komşu ülkelerde de pişiriliyor. Bu ünlü ve lezzetli yemeğin içindeki belirleyici madde kırmızı biber diye söyledik ancak çorba formatına geçince işler biraz değişiyor. Gulaş çorbası soğan, kök sebzeler, patates bazen şarap ve defne yaprağı ile çeşitlenir.

&apos;Gulyás&apos; kelimesi hem çoban hem de çorba anlamında kullanılıyor. Ortaçağ&apos;dan 19. yüzyıla kadar dev sığır sürülerinin evi olan Puszta&apos;da, binlerce büyükbaş Avrupa&apos;nın en büyük sığır marketleri olan Moravya, Viyana, Nuremberg ve Venedik&apos;e götürülmek üzere yetiştiriliyordu. Çobanlar yol boyunca hastalıklı olduğuna inandıkları sığırların yaşamına son vererek, etlerinden muhteşem gulaşlar yaptılar.

19. yüzyılın sonuna kadar olan ulusal farkındalığın arttığı dönemde gulaş çobanları kaplardan zenginlerin tencerelerine terfi etti. Kutsal Roma İmparatorluğu&apos;nun kapsamlı reformları sonucu Macarlar kendi kültürel kimliklerini tehlike altında hissettiler. Bu nedenle ulusal değerler daha da anlam kazandı. Bir Macar gulaşı çeşitli şekillerde hazırlanabilir ancak önemli olan etin ve patatesin kullanılmasıdır. Gulaş için hiçbir koşulda bağlayıcı olarak un kullanılmaz. Eğer yeterince yoğun olmamışsa domates salçası katılarak kıvam verilir.

Rivayet odur ki, Osmanlı&apos;nın Macaristan&apos;ı kuşattığı sıralarda Fatih Sultan Mehmet Han&apos;ın askerleri güç kazansın diye kazanlar da pişirttiği (asker karavanası) yemeğin adı &apos;Kul aşısı&apos; imiş... Osmanlı&apos;nın &apos;Kul aşısı&apos; yemeği zaman içinde Macarların geleneksel yemeği &apos;gulaş&apos;a dönüşmüş.