



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GULAŞ

<https://turkinfo.hu>

1 kilo et
1 kilo patates
20 adet tatlı kırmızıbiber
2 çorba kaşığı margarin
1 adet büyük domates
2 orta baş soğan
Tuz
Karabiber
Su

Bir tavaya yağ konulur. Soğanlar soyularak küçük küçük çentilir ve az tuzla birlikte tavaya atılarak hafifçe öldürülür. Kızgın yağ ateşten indirilir. Çekirdekleri ve damarları çıkarılıp yıkandıktan sonra ince kıyılmış kırmızıbiberler tavaya atılır. Biberleri yağ hafifçe ılımadan tavaya atmak doğru değildir. Yoksa güzel renkleri kaybolur, kararır.

Kuşbaşı kesilmiş kemiksiz sığır eti bir tencereye koyularak suda kaynatılır. Üzerine çıkan köpükleri alındıktan sonra tuz ve karabiber atılır. Bir saat, bir çeyrek orta ateşte pişmeye bırakılır. Bu süre dolduktan sonra önceden soyulup kuşbaşı kesilmiş patatesler tencereye ilave edilir, yarım saat daha pişirilir, tencere ateşten indirilmeden on dakika önce, kabukları çıkarılıp dilimlere doğranmış domatesler tencereye atılır. Bir taşım kaynatılıp sofraya sıcak olarak getirilir

