



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GULAŞ

1 kilogram dana kuşbaşı eti
3 adet soğan
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı sıvı yağ
200 gram tereyağı
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
Yarım çay kaşığı mercanköşk
Yarım çay kaşığı kimyon
1 adet defne yaprağı
1 yemek kaşığı un
800 mililitre su

Tereyağını ve sıvı yağı geniş bir tencerede kızdırın.
Soğan ve sarımsakları yemeklik doğrayın ve yağda kavurun.
Baharatları da ilave edin ve karıştırın.
Etleri de ekleyip, etler suyunu çekene kadar kavurun.
Salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar karıştırın ve suyu ekleyin.
Unu ve yemeğin suyundan 1 kepçeyi ayrı bir kasede ezin ve yavaş yavaş tencereye ekleyin.
Bir taşım kaynadıktan sonra ocağın altını kısıp etler yumuşayana kadar pişirin.

