



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GULAŞ

Yarım kilo kuşbaşı dana eti
2 adet orta boy kuru soğan
2 diş sarımsak
2 adet havuç
1 adet orta boy kırmızı kapya biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
3 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı un
3 su bardağı su
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
Yarım çay kaşığı kimyon
Tuz
Yeteri kadar su
Terbiyesi için:
1 yemek kaşığı un
1 kepçe pişen yemeğin suyu

Gulaş tarifi için öncelikle eti tencereye koyun ve kavurun. Suyunu salınca, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin ve bir tabağa alıp, kenarda bekletin. Soğanları yemeklik doğrayın. Sarımsakları da doğrayarak yemeği yapacağınız tencerede yağla kavurun. Kappa biberi ve rendelediğiniz havuçları da ekleyin. Güzelce karıştırın. Kavrulan soğanlı bibere, salça ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun. Ardından eti ve baharatları da ekleyin. Üzerine 3 su bardağı sıcak su ekleyin ve karıştırın. Çorba kâsesinde, yemek suyundan 1 kepçe alın ve bira tabakta 1 yemek kaşığı unla karıştırın. Unu iyice erittikten sonra tencereye ilave edin ve kısık ateşte pişirin. Dibi tutmaması için arada karıştırın.

