



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GULAŞ

- 1 kg. kuşbaşı doğranmış dana eti
- 4 adet soğan
- 150 gr. tereyağı
- 3 diş sarımsak
- 2 adet patates
- 2 tatlı kaşığı biber salçası
- 2 adet kırmızı kapya biber
- Kırmızı pul biber
- 2 çay kaşığı kekik
- 2 çay kaşığı mercanköşk
- 1 adet defne yaprağı
- 1 çay kaşığı toz hardal
- 1 çay kaşığı karabiber

Etleri kırmızı pulbiber ile karıştırıyoruz. Kapaklı bir güvece alıp suyunu salıp çekene kadar bekliyoruz. Suyunu çektikten sonra tereyağı ilave ediyoruz ve tereyağın yanmasını önlemek için bir miktar ayçiçek yağı ekliyoruz. Sırasıyla soğan ve sarımsağı ekliyoruz ve salça ilave ediyoruz. Patatesleri ve biberleri küp küp doğrayıp ekliyoruz. Bütün baharatları ve malzemeyi de koyup üzerini geçecek kadar kaynar su ilave ederek kısık ateşte pişiriyoruz.

