GULAŞ

https://www.cumhuriyet.com.tr

Yarım kilo kuşbaşı dana eti
2 adet orta boy kuru soğan
1 adet orta boy kırmızı biber
2 diş sarımsak
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 toz kırmızı biber
1/2 (yarım) çay kaşığı kimyon
Tuz

Et, tencereye konur kavrulmaya başlanır. Suyunu salınca, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir ve bir tabağa alınıp, kenarda bekletilir.
Soğan ikiye kesilir, yarım soğan da üçe kesilir ve ince doğranır. Biber dörde bölünür ve doğranır, sarımsak da minik doğranır.
Tencereye yağ eklenir ve biber, soğan, sarımsak tencereye ilave edilir ve 5-7 dk. kadar kavrulur.
Kavrulan soğanlı bibere, salça eklenir ve kokusu çıkana kadar 2-3 dk. daha kavrulur.
Et ve baharatlar da eklenir, karıştırılır.
Üzerine 3 su bardağı su eklenir, karıştırılır.
Çorba kasesinde, yemek suyundan alınan 1 kepçe su ile un eritilir ve yemeğe yavaş yavaş dökülüp, karıştırılır.
Kaynadıktan sonra, kısık ateşte 30 dk. kadar pişirilir. Un olduğu için, dibi tutmaması için sık sık karıştırmak gerekiyor.
Pişen yemek, sıcak olarak servis yapılır.