



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MACAR GULAŞ

MasterChef

- 500 gram dana eti (kuşbaşı doğranmış)
- 2 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ
- 2 büyük soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı kırmızı toz biber (tatlı veya acı)
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2 adet havuç (doğranmış)
- 2 adet patates (küp küp doğranmış)
- 1 adet kırmızı dolmalık biber (doğranmış)
- 1 adet yeşil dolmalık biber (doğranmış)
- 1 litre et suyu (veya su)
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- Tuz ve karabiber (damak zevkine göre)
- 1 defne yaprağı

Geniş bir tencerede tereyağını eritin ve doğranmış soğanları pembeleşinceye kadar kavurun.

Sarımsakları ekleyip bir dakika daha kavurun.

Kuşbaşı doğranmış dana etini tencereye ekleyin ve etin rengi dönene kadar kavurun.

Kırmızı toz biberi ve domates salçasını ekleyip karıştırın. Baharatların aromasının çıkması için birkaç dakika daha pişirin.

Doğranmış havuç, patates, kırmızı ve yeşil biberleri ekleyin. Malzemeleri güzelce harmanlayın.

Et suyunu, kimyonu, defne yaprağını, tuz ve karabiberi ekleyin. Yemeği kısık ateşte, kapağı kapalı olarak etler yumuşayana kadar (yaklaşık 1,5-2 saat) pişirin.

Gulaşı sıcak olarak, servis edin.

