



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MACAR GULAŞ

600 g dana eti (but)
karabiber
400 g soğan
2 diş sarımsak
3-4 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
1 yemek kaşığı kırmızı biber (tatlı)
1 tatlı kaşığı sirke
Tuz
1 büyük kutu soyulmuş konserve domates
2 defne yaprağı
2 adet sivribiber
1 tatlı kaşığı un
1-2 yemek kaşığı taze krema
Maydanoz

Ete karabiber serpin. Soğanları ve sarımsağı soyun, soğanları 8'e bölün, sarımsağı ince ince kıyın. Eti, soğanı ve sarımsağı, içinde kızdırılmış yağ olan bir tencerede kızartın. Tencereyi ateşten alın, kırmızıbiberi serpiştirin, sirkeyi ilave edin. Eti tuzlayın, domatesleri, defne yapraklarını ve yarım litre su ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın, 1.5 saat pişmeye bırakın. Biberleri ayıklayarak yıkayın ve 2 cm büyüklüğünde doğrayın. 1 saat sonra biber parçalarını karıştırın. Unu taze krema ile çırparak gulaşa karıştırın. Tekrar 5 dakika pişmeye bırakın. Kiyılmış maydanoz ile garnitür yapın.

