



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GULAŞ

1.5 Kg Kuşbaşı Et
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
4 Çorba Kaşığı İnce Doğranmış Soğan
1 Çorba Kaşığı Un
1 Çorba Kaşığı Tatlı Kırmızıbiber
1/2 Çay Kaşığı Acı Kırmızıbiber
1 Çay Kaşığı Kimyon
4 Adet Domates
1-2 Dal Maydanoz
1 Tatlı Kaşığı Nane
1 Tatlı Kaşığı Dereotu
Tuz

Bir tencerede tereyağını eritip eti ve ince doğranmış soğanı ilave edin. Soğanlar sararınca un ve kırmızıbiberleri ekleyin. Kimyon ve tuz serpip karıştırın. Tencerenin kapağını kapalı olarak bekletin. Domateslerin kabuklarını soyup küçük doğrayın. Maydanoz, dereotu, ve naneyi ince kıyın. Domates, maydanoz, dereotu ve naneyi yemeğe ekleyin. Etlerin üzerine çıkmayacak kadar su ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp etler yumuşayınca kadar pişirin. Pilav veya haşlanmış patates ile servis yapın.

[ML® Gulaş Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "aynen" tarafından gönderildi. 26.07.2018