



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GULAŞ

45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı rafine yağ
1 kg yağsız dana eti (kuşbaşı doğranmış)
500 gr soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
2 çorba kaşığı fazla acı olmayan kırmızı biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
125 gr (1/2 su bardağından biraz fazla) su
1 defne yaprağı
500 gr patates (kabukları soyulup dilimlenmiş)
125 gr (1/2 su bardağı) krema

Büyük bir tencerede rafine yağı ve tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca ateşin altını kısıp her defasında birkaç et parçası atarak 3-4 dakika, her yanları pembeleşene kadar kızartınız. Kızaran etleri bir tabağa alıp ötekiler kızarana kadar bir kenarda bekletiniz. Bütün etler kızarıncaya soğanları yağa atıp 8-10 dakika, renkleri pembeleşene kadar kızartınız. Önce sarımsak, kırmızı biber, tuz ve karabiberi, sonra da kızarmış etleri, suyu ve defne yaprağını ekleyip iyice karıştırınız. Kaynamaya başlayınca, tencerenin kapağını kapatıp ateşin altını kısarak 1 saat yavaş yavaş pişiriniz. Patatesleri ekleyip 1 saat daha yavaş yavaş pişiriniz. Yemeği tadıp gerekirse tuz ve biber ekleyerek ateşten indiriniz. Defne yaprağını çıkarıp atınız. Kremayı gulaşınızın üstüne dökerek servis ediniz.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 05.09.2024