



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GULAŞ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1,5 Kg. kuşbaşı et
1 Tatlı Kaşığı dereotu
1,5 Çay Kaşığı acı kırmızıbiber
1 Çay Kaşığı kimyon
1 Tatlı Kaşığı nane
1 Çorba Kaşığı Tatlı Kırmızıbiber
1 Yeterince tuz
1 Çorba Kaşığı un
4 Çorba Kaşığı İnce Doğranmış Soğan
2 Dal maydanoz

Tencerede sana yağı eritilip et ve soğanları ilave edin. Soğanlar sararınca un ve kırmızı biberleri ekleyin. Kimyon ve tuz serpip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatın. Domateslerin kabuklarını soyup küçük doğrayın. Maydanoz, dereotu, ve naneyi ince kıyın. Hepsini eklere ekleyin. Etlerin üzerine çıkmayacak kadar su ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp etler yumuşayınca kadar pişirin.
