



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURLU GULAŞ

<https://www.posta.com.tr>

500 gr. dana biftek (kuşbaşı doğranmış)
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
1 adet havuç
1 adet şalgam
3 çorba kaşığı kereviz yaprağı
2 adet çarliston biber
2 adet domates
2 adet patates
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı pul biber
1 adet defne yaprağı
Tuz, karabiber
1,5 su bardağı turşu suyu
2 su bardağı su
Üzeri için:
Kırmızı soğan
Kıyılmış maydanoz
Hamur için:
1 su bardağı un
1 adet yumurta
Tuz
4 çorba kaşığı su

Hamur malzemelerini, suyu azar azar ekleyerek yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak elinizle yuvarlayın.

Soğan ve sarımsağı sıvı yağda kavurun. Etleri ekleyin ve suyunu bırakıp çekene kadar soteleyin. Salça, domates ve biberleri ekleyip kavurun. Suyu, defne yaprağını ekleyin. Bir taşım kaynatın. Küp doğranmış sebzeleri, turşu suyunu ve baharatları ilave edin. Kısık ateşte, sebzeler ve etler yumuşayınca kadar pişirin. Hamur toplarını ekleyin ve 10 dakika daha pişirin. Üzerine, doğranmış kırmızı soğan ve maydanoz serperek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:157817 • adı:Hamurlu Gulaş • gönderen:Doctor • indirme tarihi:13.04.2025 - 03:28