



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBERLİ DANA

<https://turkinfo.hu>

Borjúpaprikás

1 kg. kemiksiz dana eti
100 gr. tereyağı
2 baş soğan
2 domates
3 kırmızı dolmalık biber
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı ekşi krem
2 çorba kaşığı toz kırmızı biber
Tuz

Dana etini kuşbaşıdan büyük parçalar halinde kesin. Soğanları ince ince kıyın. Biberleri dilim dilim kesin. Domateslerin kabuklarını soyup küçük küçük doğrayın. Tereyağını derin bir tencerede eritin. İçine kıyılmış soğanları atın ve soğanlar saydamlaşınca kadar hafif ateşte karıştırarak kavurun. Soğanların üzerine toz kırmızı biberi ilave edin ve birlikte bir parça daha kavurun.

Ateşi biraz açıp tencereye etleri ilave edin. Karıştırarak 5-6 dakika etler altınimsı bir renk alıncaya kadar kavurun. Daha sonra tencereye etlerin üzerine çıkacak kadar sıcak su ekleyin ve kaynamaya bırakın. Yemeğiniz kaynamaya başlayınca ateşi kısın, kısık ateşte 1,5 saat dana etleri iyice yumuşayınca kadar pişirin. Önceden doğramış olduğunuz biber ve domatesleri tencereye, dana etlerinin üzerine atın ve tekrar tencerenin kapağını kapatarak 15 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın.

Etleriniz piştiği zaman unu ekşi kremle biraz çırpıp pişen yemeğin üzerine yavaş yavaş karıştırarak ilave edin ve 1-2 dakika çok kısık ateşte kaynatmadan pişirip tencereyi ateşten alın.

Yemeğinizi derin bir servis kabına alıp yanında haşlanmış patates ve lahana turşusuyla servis yapın.

Yemeğiniz piştiği zaman yağma oturmalıdır. Eğer yemeğin suyu fazlaysa, tencerenin kapağını açın, ateşi biraz yükseltin ve yemeğinizi kaynatarak fazla suyun buharlaşmasını sağlayın. Unla karıştırılmış ekşi kremi daha sonra ilave edin.

