KLASİK GULAŞ

2 kilo dana eti but
1 kilo kuru soğan,
2 diş sarımsak,
150 g füme jambon,
1 büyük patates,
3 yemek kasığı kırmızı biber (tatlı),
500 ml etsuyu,
4-5 tatlı kasığı taze mercanköşk.

Eti soğuk su ile yıkayarak kurulayın ve enine dilimleyin: Uzunlamasına kesilmiş etin lifleri uzun olduğundan iyi pişmez.
Dilimleri yaklaşık 3 cm eninde şeritlere, şeritleri 3.5 cm uzunluğunda parçalara bölün: Böylece lifler daha da kısalır.
Soğanları ve sarmısağı soyup doğrayın, jambonu minik küpler halinde doğrayın. Patatesi de soyarak küp şeklinde doğrayın.
Jambon küplerini tencerede kızarttıktan sonra çıkarın. Et parçalarını azar azar tencereye atıp, iyice kızartın. Bu arada tencerenin dibinde kahverengi bir kızartma tortusu oluşmalı. Sosa nefis aromasını veren işte bu tortudur.
Eti tencereden çıkartın, soğan ve sarımsak parçalarını atın ve orta hararette sararıncaya kadar karıştırın.
Patates küplerini, eti, jambonu ve kırmızıbiberi tencereye atarak iyice karıştırın, etsuyu ilave edin. Orta dereceli hararette 1.5 saat pişirin, biraz su ilave edin. 1 saat sonra mercanköşk katın. Kırmızıbiber, tuz ve karabiber ile tatlandırın.

© lezzetler.com tarif no:19797 • adı:Klasik Gulaş • gönderen:çalıkuşu • indirme tarihi:15.05.2024 - 00:58