



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SALÇALI DANA GULAŞ

Yarım kg dana gulaş
3 adet domates
1 çorba kaşığı salça
4 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı un

Tencereye yağ konur. Isınınca kuşbaşı doğranmış dana gulaş atılır ve kabuk tutacak kadar kavrulur. Bu arada rende domates, salça, 1,5 su bardağı sıcak su, un, karabiber ve tuz başka bir kaptaki karıştırılır. Etin üzerine bırakılır. Kapak kapatılır, kısık ateşte 40 dakika kadar pişirilir.

[ML® Dana Gulaş için tıklayın](#)