



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU DANA GULAŞ

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

500 gr dana gulaş (büyük parça)
1 soğan
2 yemek kaşığı biber salçası
2 diş sarımsak
Tuz ve karabiber
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Etlere kızgın tencerede sıvı yağ ile birlikte mühürleyin. Üzerine 1 su bardağı sıcak su ilave ederek yumuşayana kadar pişirin. Suyunu çekmeye başladığında soğan ve sarımsakları da ilave edin. Soğanlar yumuşadığında salça tuz ve karabiber ekleyin. Yarım su bardağı kaynamış su ilave edin. 5 dakika sonra ocağın altını kapatın. Haşlanmış patates ya da patates püresi ile servis yapın.