



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

DANA GULAŞ



500 Gr. dana gulaş
1 Adet iri kuru soğan
1 Adet iri domates
5 Adet sivri biber
1 Çorba kaşığı domates salçası
1 Kahve fincanı sıvıyağ
2 Tatlı kaşığı tuz
1 Su bardağı sıcak su

- # Dana gulaş kuş başından biraz büyük doğranır.
- # Bir tencereye sıvıyağ konur, hafif kızınca doğranmış et katılır, harlı ateşte kapaksız olarak, ara sıra karıştırarak pişirmeye başlanır.
- # Et, suyunu salıp çekmeye başlayınca, ince yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir, karıştırılır, kapağı kapatılır.
- # Soğan diriliğini kaybedince, tohumları çıkarılmış, biraz iri doğranmış sivri biber katılır.
- # Biber de rengini kaybedince önce salça, sonra rendelenmiş domates ilave edilir.
- # Ocak kısık ateşe ayarlanır, üzerine bir su bardağı sıcak su konur, tencerenin kapağı kapatılır. 25 dakika kapak açılmadan kısık ateşte pişirilir.
- # Süre sonunda tuz eklenir, 5 – 10 dakika daha kapaklı pişirildikten sonra, ocaktan alınır.
- # Buharı oturduktan sonra tencerenin kapağı açılır, servis tabağına konur, arzu edilirse yanında kızarmış patatesle birlikte servise sunulur.

Not: "Dana gulaş" Macaristan'ın milli yemeklerindendir.