



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

## GULAŞ ÇORBASI



Yarım kg. kuşbaşı dana gulaş eti  
2 Adet iri kuru soğan  
1 Çay bardağı sıvıyağ  
2 Adet orta boy patates  
2 Adet orta boy havuç  
2 Adet orta boy domates  
4 Adet sivri biber  
3 Tatlı kaşığı, tatlı kırmızı toz biber  
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
1 Tatlı kaşığı karabiber  
1 Tatlı kaşığı kimyon  
9 Su bardağı sıcak su  
2 Tatlı kaşığı tuz  
Hamuru İçin;  
1,5 Kahve fincanı un  
1 Adet yumurta  
Yarım tatlı kaşığı tuz

# Kuru soğan yemeklik kıyılır, havuç, patates, domates, fındık büyüklüğünde küp küp doğranır, sivri biber de ince kıyılır.

# Tencereye yağ konur, kızınca soğan eklenir, iyice yumuşayana kadar pişirilir, üzerine kuşbaşı dana gulaş eti ilave edilir, ara sıra karıştırarak suyunu salıp çekene kadar kavrulur.

# Üzerine biber ve havuç eklenir, 5 - 10 dakika daha kavrulur, domates ve patates katılır, birkaç kez çevirdikten sonra sıcak su eklenir.

# Çorba bu şekilde 15 - 20 dakika kaynatılır, tatlı toz kırmızı biber, pul biber, karabiber, kimyon ve tuz katılır.

# Bu arada çukur bir kaba un, yumurta, tuz konur, bulamaç kıvamına gelene kadar su katılır, iyice çırpılır.

# Kaynamakta olan çorbanın üzerine, rendenin iri tarafı ya da iri delikli bir kevgir tutulur, hazırlanan civık hamur, çabuk hareketlerle kevgirin ya da rendenin üzerine dökülerek damla damla akması sağlanır.

# Hamur parçaları tencerenin üzerine çıktığında çorba pişmiş demektir. (Gulaş çorbasına arzu edilirse, soğanla birlikte, ince kıyılmış 2 diş sarımsak da eklenebilir.)

**Not:** Gulaş çorbası Macaristan'a ait bir tariftir, ana yemek olarak yenebilir.