



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Dana Qulaş

Dana Gulaş



500 qr dana qulaş
1 Ədəd yekə baş soğan
1 Ədəd yekə pəmidor
5 Ədəd sivri bibər
1 Yemək qaşığı pəmidor tamatı
1 Qəhvə fincanı duru yağ
2 Çay qaşığı duz
1 Stəkan isti su

- # Dana qulaş quş başından bir az böyük doğranır.
- # Bir qazana duru yağ tökülür, az qızınca doğranmış ət qoşulur, qızğın atəşə qapaqsız olaraq, ara sıra qarışdıraraq bişirməyə başlanılır.
- # Ət, suyunu sovurmağa başlayınca incə yeməklik doğranmış baş soğan əlavə olunur, qarışdırılır, qapağı örtülür.
- # Soğan diriliyini itirincə toxumları çıxarılmış, bir a yekə doğranmış sivri bibər əlavə edilir.
- # Bibər rəngini itirincə əvvəl tamat, sonra rəndələnmiş pəmidor əlavə edilir.
- # Ocaq az açıq atəşə alınır, üzərinə bir stəkan isti su tökülür, qazanın qapağı örtülür. 25 dəqiqə qapaq aşılmadan a açıq atəşdə bişirilir.
- # Zaman sonunda duz əlavə olunur, 5-10 dəqiqə daha qapaqlı bişirildikdən sonra, ocaqdan alınır.
- # Buxarı oturduqdan sonra qazanın qapağı açılır, xidmət boşqabına qoyulur, arz edilərsə yanında qızarmış kartofla birlikdə xidmət edilir.

Not: "Dana qulaş" Macəristanın milli yeməklərindəndir.