Gulaş Çorbası

Gulaş Çorbası

Yarım kq. quşbaşı dana gulaş əti
2 Ədəd iri quru soğan
1 Çay stəkanı duru yağ
2 Ədəd orta boy kartof
2 Ədəd orta boy kök
2 Ədəd orta boy pomidor
4 Ədəd iti bibər
3 Şiriniyyat qaşığı, şiriniyyat qırmızı toz bibər
1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı kimyon
9 Su stəkanı isti su
2 Şiriniyyat qaşığı duz
Xəmiri Üçün;
1,5 Qəhvə fincanı un
1 Ədəd yumurta
Yarım şiriniyyat qaşığı duz

Quru soğan yeməli qıyılar, kök, kartof, pomidor, fındıq böyüklüyündə küp küp doğranar, iti bibər də incə qıyılar.
Qazana yağ qoyular, qızın tərəfindən soğan əlavə olunar, yaxşıca yumşalana qədər bişirilər, üzərinə quşbaşı dana gulaş əti əlavə edilər, hərdənbir qarışdıraraq sununu salıb çəkənə qədər qovrular.
Üzərinə bibər və kök əlavə olunar, 5 - 10 dəqiqə daha qovrular, pomidor və kartof qatılar, bir neçə dəfə çevirdikdən sonra isti su əlavə olunar.
Çorba bu şəkildə 15 - 20 dəqiqə qaynadılar, şirin toz qırmızı bibər, marka bibər, qara bibər, kimyon və duz qatılar.
Bu vaxt çuxur bir kobud un, yumurta, duz qoyular, bulamaç konsistensiyasına gələnə qədər su qatılar, yaxşıca çırpılar.
Qaynamaqda olan çorbanın üzərinə, rəndənin iri tərəfi ya da iri dəlikli bir çömçər tutular, hazırlanan cıvık xəmir, tez hərəkətlərlə çömçənin ya da rəndənin üzərinə tökülərək damla damla axması təmin edilər.
Xəmir parçaları qazanın üzərinə çıxdığında çorba bişmiş deməkdir. (Gulaş şorbasına arzu edilsə, soğanla birlikdə, incə qıyılmış 2 diş sarımsaq da əlavə oluna bilər.)

Not: Gulaş şorbası Macarıstana aid bir tərifdir, ana yemək olaraq istehlak oluna bilər.