



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Gulaş - Macar Mutfağı



Süre: 1 Saat 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 1 saat 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 700 g dana kuşbaşı
- 2 kuru soğan
- 2 kırmızı biber
- 2 domates
- 2 patates
- 2 yemek kaşığı tatlı toz kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı salça
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 4 su bardağı sıcak su
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa pişirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Ekmek veya tereyağlı erişteyle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Eti mühürleyin:

- Eti geniş tencerede partiler halinde koyu renk alana kadar çevirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Soğanı ve baharatı ekleyin:

- Soğanı yumuşatıp tencereyi ateşten kısa süre alarak toz biberi yakınmadan karıştırın.



- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Yavaş pişirin:

- Domates, salça ve sıcak suyu ekleyip et yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

4. Sebzelerle tamamlayın:

- Biber ve patatesi son 30 dakikada ekleyip sos koyulaşana kadar pişirin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Toz kırmızı biberi yakmak yemeğe acı tat verir; sıcak yağda kısa süre çevirin.

Kiraz'ın
Mutfağı