

Babgulyas

Toplam 160 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 80 dk 6 kişilik Orta ~340 kcal Açılış 9/10

Macar babgulyas, fasulye ve dana etini k1rm1zli derin bir tencerede buluşturan k1havas1 taş1yar bir yemektir.

Malzemeler

- 500 gr Dana kuşbaşı
- 500 gr Haşlanmış kuru fasulye
- 2 adet Patates
- 2 tatlı kaşık Tatlı paprika
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Sıcak su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Kuru soğan

Yapılışı

1. Eti k1zg1 tencerede 8 dakika mühürleyin.
2. Soğan1 ekleyip 5 dakika paprika yanmas1nd1ye orta ateşte kavurun.
3. Paprika, fasulye ve patatesi tencereye al1n.
4. Sıcak suyu ekleyip kapağı kapat1n.
5. Yemeği 60 dakika k1s1k ateşte et yumuşayana kadar pişirin.
6. 10 dakika dinlendirin, paprika aroması çorbaya otursun.

PÜF NOKTASI

Tatlı paprika yemeğe en başta değil, et suyunu eklemeden hemen önce girmeli; aksi halde yanabilir.

SERVİS ÖNERİSİ

Ekşi krema ve maydanozla, yan1nda ekmele sıcak çorba gibi sunun.