

Budapeşte Gulaş Yahnisi

Toplam 140 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 120 dk 6 kişilik Zor ~520 kcal Açılış 10/10

Macar gulaş dana etini soğan, paprika, biber ve domatesle uzun süre pişirip patatesle koyulaştırarak baharatlı bir yahni yapar.

Malzemeler

- 800 gr Dana kuşbaşı
- 3 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tatlı paprika
- 3 adet Patates
- 2 adet Kıpıya biber
- 2 adet Domates
- 4 su bardağı Et suyu

Yapılışı

1. Soğan yağda 10 dakika altın renk alana kadar pişirin.
2. Dana etini ekleyip 8 dakika mühürleyin.
3. Paprikayı katıya hemen et suyunu dökün.
4. Domates ve biberle 75 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Patatesleri ekleyip 25 dakika daha yumuşatın.

PÜF NOKTASI

Paprikayı yağa ekledikten sonra yakmadan hemen sınıvı oluşturun.

SERVİS ÖNERİSİ

Ekşi krema, taze maydanoz ve ekmekle servis edin.