

Budapeşte Gulyás Çorbası

Toplam 165 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 97 dk

6 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 17/10

Gulyás, dana eti, patates, havuç, kimyon ve bol Macar paprikasıyla pişen koyu kıvamda geleneksel çorbadır.

Malzemeler

- 700 gr Dana kuşbaşı
- 3 adet Patates
- 2 adet Havuç
- 2 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tatlı paprika
- 1 çay kaşığı Kimyon tohumu
- 6 su bardağı Et suyu
- 0.5 su bardağı Ekşi krema
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Soğan yağda 8 dakika altın rengi olana kadar kavurun.
- Paprika ve kimyonu ekleyip 30 saniye karıştırın.
- Dana etini tencereye alıp 8 dakika mühürleyin.
- Et suyu ekleyip 55 dakika kısık ateşte pişirin.
- Patates ve havucu katıp 25 dakika yumuşatın.
- Tuzunu ayarlayıp ekşi kremayla servis edin.

PÜF NOKTASI

Paprikayı yağda yakmadan kısık ateşte pişirmek rengini ve tatlılığını korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Ekşi krema ve köy ekmeğiyle servis edin.

Alerjenler

Süt