

# Budapeşte Gulaş Yahnisi

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

Macar gulaşında 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 Kalya 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 katı pembe et suyunu dökün.
4. Domates ve biberle 75 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Patatesleri ekleyip 25 dakika daha yumuşatın.

### PÜF NOKTASI

Paprikayı yağ ekledikten sonra yakmadan hemen sıvıya ulaştırın.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ekşi krema, zeytinyağı, maydanoz ve ekmekle servis edin.