

# Budapeşte Gulyas Çorbası

Toplam 95 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 75 dk

6 kişilik

Orta

~390 kcal

Macar gulyas çorbası dana eti, patates, havuç ve bol tatlı paprika ile koyu, kaşıkla yenilen klasik bir Orta Avrupa tenceresi kurur.

## Malzemeler

- 600 gr Dana kuşbaşı
- 3 adet Patates
- 2 adet Havuç
- 2 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tatlı paprika
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

## Yapılış

1. Soğan tencerede 8 dakika koyulaşmadan kavurun.
2. Eti ekleyip suyunu çekene kadar 10 dakika pişirin.
3. Paprika ve salçayı katı pembe sızma yağ ekleyin.
4. Eti 45 dakika kısık ateşte yumuşatın.
5. Patates ve havucu ekleyip 20 dakika daha pişirin.

### PÜF NOKTASI

Paprikayı yağ ekledikten sonra yakmadan hemen söndürmek acı olmayı önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Maydanoz ve ekşi mayalikle sıcak servis edin.