DANA GULAŞ

500 Gr. dana gulaş
1 Adet iri kuru soğan
1 Adet iri domates
5 Adet sivri biber
1 Çorba kaşığı domates salçası
1 Kahve fincanı sıvıyağ
2 Tatlı kaşığı tuz
1 Su bardağı sıcak su

Dana gulaş kuş başından biraz büyük doğranır.
Bir tencereye sıvıyağ konur, hafif kızınca doğranmış et katılır, harlı ateşte kapaksız olarak, ara sıra karıştırarak pişirmeye başlanır.
Et, suyunu salıp çekmeye başlayınca, ince yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir, karıştırılır, kapağı kapatılır.
Soğan diriliğini kaybedince, tohumları çıkarılmış, biraz iri doğranmış sivri biber katılır.
Biber de rengini kaybedince önce salça, sonra rendelenmiş domates ilave edilir.
Ocak kısık ateşe ayarlanır, üzerine bir su bardağı sıcak su konur, tencerenin kapağı kapatılır. 25 dakika kapak açılmadan kısık ateşte pişirilir.
Süre sonunda tuz eklenir, 5 – 10 dakika daha kapaklı pişirildikten sonra, ocaktan alınır.
Buharı oturduktan sonra tencerenin kapağı açılır, servis tabağına konur, arzu edilirse yanında kızarmış patatesle birlikte servise sunulur.

Not: "Dana gulaş" Macaristan'ın milli yemeklerindendir.