GULAŞ ÇORBASI

Yarım kg. kuşbaşı dana gulaş eti
2 Adet iri kuru soğan
1 Çay bardağı sıvıyağ
2 Adet orta boy patates
2 Adet orta boy havuç
2 Adet orta boy domates
4 Adet sivri biber
3 Tatlı kaşığı, tatlı kırmızı toz biber
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı kimyon
9 Su bardağı sıcak su
2 Tatlı kaşığı tuz
Hamuru İçin;
1,5 Kahve fincanı un
1 Adet yumurta
Yarım tatlı kaşığı tuz

Kuru soğan yemeklik kıyılır, havuç, patates, domates, fındık büyüklüğünde küp küp doğranır, sivri biber de ince kıyılır.
Tencereye yağ konur, kızınca soğan eklenir, iyice yumuşayana kadar pişirilir, üzerine kuşbaşı dana gulaş eti ilave edilir, ara sıra karıştırarak suyunu salıp çekene kadar kavrulur.
Üzerine biber ve havuç eklenir, 5 - 10 dakika daha kavrulur, domates ve patates katılır, birkaç kez çevirdikten sonra sıcak su eklenir.
Çorba bu şekilde 15 - 20 dakika kaynatılır, tatlı toz kırmızı biber, pul biber, karabiber, kimyon ve tuz katılır.
Bu arada çukur bir kaba un, yumurta, tuz konur, bulamaç kıvamına gelene kadar su katılır, iyice çırpılır.
Kaynamakta olan çorbanın üzerine, rendenin iri tarafı ya da iri delikli bir kevgir tutulur, hazırlanan cıvık hamur, çabuk hareketlerle kevgirin ya da rendenin üzerine dökülerek damla damla akması sağlanır.
Hamur parçaları tencerenin üzerine çıktığında çorba pişmiş demektir. (Gulaş çorbasına arzu edilirse, soğanla birlikte, ince kıyılmış 2 diş sarımsak da eklenebilir.)

Not: Gulaş çorbası Macaristan'a ait bir tariftir, ana yemek olarak yenebilir.