BEYRAN ÇORBASI

1 kg. kemikli kuzu gerdan
3 yemek kaşığı margarin
1,5 su bardağı pirinç
8-10 diş sarımsak
Tuz
Kırmızı biber
Karabiber

Et düdüklüye alınarak üzerini geçecek kadar su koyulup (su miktarını çorbanın kıvamına göre kendiniz ayarlayınız) haşlanıncaya kadar pişirilir. Pişen etler süzülerek (suyunu atmayın) kemiklerinden ayrılır ve ufak ufak parçalanır. Etlerin suyu bir tencereye alınır ve İçerisine pirinçler eklenir. Pirinçler yumuşayana kadar pişirilir. Daha sonra etler, dövülmüş sarımsaklar, tuz ve baharatlar ilave edilir. En son olarak tereyağı ayrı bir yerde hafif kızdırılarak tencereye dökülür. Bir süre daha kaynadıktan sonra altı kapatılır. Tereyağını çorbayı kaselere koyduktan sonra üstüne de gezdirebilirsiniz. Arzuya göre servis esnasında kıyılmış maydanoz serpebilirsiniz.

Fotoğraf "Ağabey" tarafından gönderildi. 27.07.2020

© lezzetler.com tarif no:94350 • adı:Beyran Çorbası • gönderen:pak bebek • indirme tarihi:23.04.2024 - 10:03