



## BEYRAN (GAZİANTEP)

1 kg koyun gerdan eti  
1 su bardağı haşlanmış pirinç  
Sıvı yağ  
4 diş sarımsak  
Kırmızı pul biber  
Karabiber  
Tuz

Düdüklü tencerede gerdan eti haşlanır, eti kemiğinden ayrılır, bir tabağa alınır.

Et suyu da ayrı bir tencereye aktarılır.

Yarım fincan sıvı yağ tencereye alınır, pirinçler eklenerek birkaç dakika kavrulur. Üzerini geçecek kadar su eklenir, pirinçler yumuşayınca kadar pişirilir.

Bir bakır tabağa 1 tatlı kaşığı pul biber, üzerine et suyunun yağından, 3 kaşık haşlanmış pirinç, pirinçin üzerine de bir miktar et, dövülmüş sarımsak, biraz karabiber, tuz ve birkaç kepçe kaynamakta olan et suyundan üzerine ilave edilerek servise sunulur

Not: Arzuya göre üzerine sirke ya da sulandırılmış sumak ekşisi ilave edilebilir.

