



BEYRAN (GAZİANTEP)

- 1 kg kuzu gerdanı
- 1,5 su bardağı piriç
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 3 yemek kaşığı yağ
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pulbiber

Et ve su tencereye konup kaynamaya bırakılır. Suyun üzerine çıkan kefi alınıp, etler iyice yumuşayana kadar pişirilir.

Ayrı bir tencerede piriçler yıkanıp az tuzlu suda haşlanır.

Pişen etler didiklenirip biraz tuz ilavesiyle tekrar et suyunun içine atılır.

Haşlanan piriç servis tabaklarına paylaşılır.

Piriçlerin üzerine didiklenen etler suyuyla birlikte iki kepçe kadar konur.

Yağ ısıtılıp içine pul biber atılır ama kavrulmaz.

Tabakların üzerine, ezilen sarımsak, karabiber, ve hazırlanan pul biberli tereyağı gezdirilip limonla servis yapılır.

