



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYRAN (GAZİANTEP)

<https://www.takvim.com.tr>

1 kg iri doğranmış kuzu eti
Yeteri kadar su
2 su bardağı nohut
1 çorba kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı domates salçası
7 diş sarmısak
1 adet limonun suyu
Tuz
Toz kırmızıbiber
Karabiber

Eti yıkadıktan sonra düdüklü tencereye koyun. Üzerine çıkacak kadar su koyup, kapağını kapamadan pişmeye bırakın. Kaynamaya yakın üzerinde oluşan köpüğü alın. Daha önceden 1 saat suda bekletip, suyunu süzdüğünüz nohudu ve salçaları tencereye aktarın, ağzını kapatın. 40-45 dakika pişirin ve kapağını açıp, tuzunu katın. Et iyice yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. Dövülmüş sarmısak ve limon suyunu ekledikten sonra ocağın altını kapatın. Sade pilav ve pulbiberle servis yapın.

