



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYRAN (GAZİANTEP)

1 kilogram kuzu incik  
2 ay bardağı piriç  
5-6 su bardağı su  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 tatlı kaşığı biber salçası  
2 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
8 diř sarımsak  
Tuz  
Karabiber

Kuzu etini düdüklü tencereye alın. zerine kabuklarını soyduğunuz sarımsakları ve suyu ekleyin ve iyice haşlayın. Tencereden çıkardığınız eti bir atal yardımıyla ince ince didikleyin. Pirileri etin suyunda iyice haşlayın. zerine tereyağı, salça, tuz, karabiber ve pul biber ekleyip 2-3 dakika daha kaynatın. Ardından didiklediğiniz etleri de içine ekleyin ve 1-2 dakika daha kaynatmaya devam edin. Ocaktan alıp üzerine limon suyu gezdirerek sıcak sıcak servis yapın.

