



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYRAN (GAZİANTEP)

1 kilogram kuzu incik
2 çay bardağı pirinç
5-6 su bardağı su
1 yemek kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı biber salçası
2 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
8 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Kuzu etini düdüklü tencereye alın. Üzerine kabuklarını soyduğunuz sarımsakları ve suyu ekleyin ve iyice haşlayın. Tencereden çıkardığınız eti bir çatal yardımıyla ince ince didikleyin. Pirinçleri etin suyunda iyice haşlayın. Üzerine 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.

