



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYRAN (GAZİANTEP)

1 kilogram kemikli gerdan
300 gram pirinç
Pul biber
Tuz
Karabiber
10 diş sarımsak
100 gram iç yağı

Eti bir tencerede, yüksek ateşte kaynatın ve bu sırada suyun üzerinde oluşan köpüğü alın. Kaynayan etin altını kısın ve haşlanıncaya kadar kaynatmaya devam edin. Başka bir tencerede pirinci haşlayın. Haşlanan pirinçleri 5 porsiyon olacak şekilde metal tabaklara bölüştürün. Pirinçlerin üzerine et, et suyu, sarımsak, pul biber, damak zevkinize göre tuz, karabiber koyup limon sıkın. Kaynayıncaya kadar ısıtın ve servise sunun.

