



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYRAN ÇORBASI (GAZİANTEP)

1 kg kemikli kuzu eti
Yeteri kadar su
1 su bardağı kırmızı çizgili pirinç
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
Tuz

Eti bir tencereye alıp, üzerine biraz tuz ve 5 su bardağı su ilave edin. Et ve kemik birbirinden ayrılana dek haşlayın. Eti tencereden alıp kemiklerini ayırın ve didikleyin. Pirinci yıkayıp ayrı bir tencereye alın. Üzerine 4 su bardağı su ekleyip yumuşayana kadar pişirin. Et suyu, didiklenmiş et ve toz kırmızıbiber ekleyin. Tuzunu ayarlayın. 10-15 dakika daha pişirip servis yapın.

