



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYRAN ÇORBASI (GAZİANTEP)

1 kg kemikli kuzu gerdan  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 su bardağı pirinç  
8-10 diş sarımsak  
Yarım yemek kaşığı biber salçası  
Tuz  
Kırmızı toz biber  
Karabiber  
8 su bardağı et suyu (haşlanan etin suyu)

Et düdüklü tencereye alınarak üzerini geçecek kadar su koyulup (su miktarını çorbanın kıvamına göre kendiniz ayarlayın) haşlanıncaya kadar pişirilir.

Pişen etler süzülerek (suyunu atmayın) kemiklerinden ayrılır ve ufak ufak parçalanır.

Etlerin suyu bir tencereye alınır ve İçerisine pirinçler eklenir. Pirinçler yumuşayana kadar pişirilir.

Daha sonra tereyağı, biber salçası, dövülmüş sarımsaklar, tuz ve baharatlar ilave edilir. Daha sonra haşlanmış etler de eklenir ve çorba kaynamaya bırakılır. Bir süre daha kaynadıktan sonra altı kapatılır. Tereyağını çorbayı kaselere koyduktan sonra üstüne de gezdirebilirsiniz. İsteğe bağlı servis ederken kıyılmış maydanoz serpebilirsiniz.

