



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYRAN (GAZİANTEP)

<https://www.turkiyegazetesi.com.tr>

1 kilo 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)

Eti düdüklüye alınarak üzerini geçecek kadar su konup kadar pişirilir.
Pişen etler süzülerek (suyunu atmayın) kemiklerinden ayrılır ve ufak ufak parçalanır.
Etlerin suyu bir tencereye alınır ve içerisine 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.
Arzuya göre servis esnasında kıyılmış maydanoz serpebilirsiniz.

