



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYRAN (GAZİANTEP)

300-400 gram kuzu eti (but veya kol tercihen)
1 su bardağı et suyu (veya sıcak su)
1 kahve fincanı pirinç
2-3 diş sarımsak (ezilmiş veya ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı kırmızı biber (pul biber veya toz biber)
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tereyağı (isteğe göre sıvı yağ da eklenebilir)
Tuz (damak tadına göre)
İsteğe bağlı: Limon suyu, sumak veya isot

Kuzu etini orta boy bir tencerede bol suyla yumuşayana kadar haşlayın. Eti sudan çıkarıp küçük parçalara ayırın, haşlama suyunu ise süzerek kenarda bekletin.

Ayrı bir kapta pirinci yıkayıp süzün. Dilerseniz ılık suda kısa süre bekleterek nişastasını alabilirsiniz.

Derin bir tencereye tereyağını alıp eritin. Ardından et parçalarını, pirinci ve ezilmiş sarımsakları ekleyerek kısa süre kavurun.

Üzerine kırmızı biber, karabiber ve tuzu ekleyin. Çorbanın acılık seviyesini damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz.

Ayırduğunuz et suyunu (yeterli değilse sıcak su ekleyebilirsiniz) tencereye ekleyin. Çorbayı orta ateşte pirinçler yumuşayana kadar yaklaşık 10-15 dakika pişirin.

Ocaktan aldıktan sonra limon suyu veya sumakla tatlandırabilirsiniz. Sıcak sıcak servis edin ve dileyen ekstra acı biber ekleyebilir.

