



BEYRAN (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

1 kg. kemikli gerdan
300 gr. pirinç
100 gr. yaprak biber
100 gr. tuz
50 gr. karabiber
10 diş sarımsak

Bir tencerede 1 kg. et suyla yüksek ateşte kaynara çıkıncaya kadar kaynatılır ve bu arada etin kefi alınır. Kaynara çıkan etin ateşi kısılır ve haşlanıncaya kadar kaynatılmaya devam edilir. Başka bir tencerede 300 gr. pirinç haşlanır, 15 dakika daha sonra haşlanmış bu pirinçler 5 porsiyon olacak şekilde tabaklara konur. Pirinç üzerine 200 gr. et suyu, sarımsak, yaprak biber, tuz, karabiber konur ve limon sıkılır, kaynayıncaya kadar ısıtılır ve servise sunulur.

