



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BEYRAN (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

Beyran hazırlığı bir gün önceden başlar. Toklu denilen yaşını doldurmamış erkek veya şişek denilen hiç doğurmamış dişi koyun etinden yapılır. Etin kolları, boynu ve but kısmı gövdeden ayrılır. But kısmı kebab için ideal olduğundan genelde beyran yaparken etin sadece kolları ve boynu kullanılır. Kemikli et, önce kanını bırakması için su içinde birkaç saat bekletilip süzülür. Özel ölçülerde sipariş üzerine yapılan bakır kazana konur, tuzu da eklenip ateşe konur. Et kaynayınca yüzeye çıkan köpüğü tamamen alınır, içine makinede veya zırhta çekilen beden yağı (iç yağı) eklenir ve yüzeyde oluşan köpük tekrar alınır. Kazan kapatılıp kemikli et ve içyağı kısık ateşte ağır ağır pişirilir, en az 10-12 saat boyunca pişer. Bu yüzden beyran genellikle geceden hazırlanır ve gece boyunca pişmeye bırakılır.

Kazan açıldığı zaman üstte biriken erimiş yağ katmanı alınır ve süzgeçten geçirilir, sıra sıra dizilmiş olan sahanların içine birer dolu yemek kaşığı konulup soğumaya bırakılır. Etin suyu süzülerek et başka bir kaba alınır. Et sıcakken sinir ve yağları ayıklanıp didiklenir, bu arada pirinç hafif diri kalacak şekilde tuzlu suda pişirilip bir kenarda tutulur. Süzülmüş et suyu ve dövülmüş sarımsak da ayrıca hazır bekler. Beyran sipariş üzerine hazırlanarak servis yapılır. Müşteri zevkine göre Antep ağzındaki deyişle dabani yağlı veya dabani yağsız ısmarlar. Tabanı yağlı için dibine yağ konmuş bakır sahan bir kerpetenle tutularak harlı ateş üstüne oturtulur. Kızdırılan yağda önce haşlanmış pirinç hafif cızlatılır, üstüne pirincin üstünü örtecek gibi lif lif et konur. Harlı ateşte sahanın tabanındaki yağ eriyip mis gibi kokusunu salar, bol dövülmüş sarımsak ve pul kırmızıbiber eklenir, o anda üstüne et suyu boca edilir. İsteyen ayrıca karabiber eker. Afiyetle sıcak sıcak içilir!

Not: Sabah erkenden çarşıda beyran içmek esnaf için gelenekselleşmiş bir alışkanlıktır. Kayıtlara göre Gaziantep çarşısı içinde ilk beyran dükkânı 1885 tarihinde açılmış. O zamandan bu yana pek çok esnaf için gün beyran ile başlamış. Beyran, sabah sabah bile olsa bol sarımsaklı ve acılı içilir. Özellikle soğuk kış günlerinde insanın içini ısıtır, güç ve enerji verir. Beyran ve büryan sözcükleri, kavrulmuş, kızarmış anlamına gelen Farsça ortak kökene sahiptir. Ancak Antep beyranı, büryan kebabla alakası olmayan, etli ve pirinçli bir çorbadır.



Fotoğraf "hararet" tarafından gönderildi. 07.07.2020