



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYRAN ÇORBASI (GAZİANTEP)

- 1 kg kuzu gerdan
- 1 baş sarımsak
- 1 su bardağı pirinç
- 200 gr. kuzunun iç yağı
- 1 tutam Karabiber, kırmızıbiber
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kuzu gerdan düdüklü tencerede ya da normal tencerede iyice kaynatılır. Pişen etler daha sonra kemiklerinden sıyılır ve didiklenir. Bir tabağa ayrılır. Etin suyu tencereye alınır. İçerisine pirinç ve margarin atılır et suyuyla pişirilir. Buna etler de ilave edilir. Sarımsak, karabiber, kırmızı biber bolca eklenir. Tuz ilave edilir. Servis yapılırken tabakların üzerine iç yağ eritilir ve azar azar dökülerek servis edilir



Fotoğraf "mümtaz er" tarafından gönderildi. 01.02.2015