# BEYRAN (GAZİANTEP)

Özden (Mermer) Özsabuncuoğlu

1 kg kemikli boyun ve incik eti
1/2 çorba kaşığı karabiber
1 baş kuru sarımsak
1 su bardağı pirinç
Tuz

Bir tencerede, kemikli et iyice yıkanır, 7-8 bardak su ile kaynatılır, köpüğü (kefı) alınır ve yeterince tuz ilavesiyle, hafif ateşte etler yumuşayıncaya kadar pişirilir.
Diğer tarafta pirinç haşlanır ve 2 su bardağı su ve yeterince tuz ilavesiyle pişirilir.
Çukur bir bakır tabağa, önce bir parça pirinç pilav, üzerine pişmiş et ve et suyu ve bir parça dövülmüş sarımsak ilavesiyle hafif kaynatıldıktan sonra servis yapılır. Ayrıca üzerine karabiber ve kırmızı biber de serpilir. Arzu edilirse, beyrana limon da sıkılır.

Not: Özellikle vurumluk etlerin haşlanması sırasında ortaya çıkan kef (köpük), kaynatma suyundan toplanıp alınmazsa, koyulaşıp nispeten katılaşarak yemeğin içine karışır ve yerken ağızda çiğnemesi hoş olmayan bir şey olur. Öte yandan toplanmayan kef, et suyunun veya yemeğin renk ve görünümünü de bozar. Bu durum öz çorba için de geçerli olup, kaynatma sırasında dövmenin kaynatma suyu üzerinde biriken kefin mutlaka toplanıp atılması gerekir.

© lezzetler.com tarif no:95396 • adı:Beyran (Gaziantep) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:04.05.2024 - 20:26