BEYRAN (MALATYA)

1 kg koyun eti
1-2 parça ilikli kemik
100 gr kuyruk yağı
100 gr margarin
1 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
1 yemek kaşığı pulbiber
2 baş sarmısak

Koyun etine üzeri dört parmak geçecek şekilde su ilave edilerek ocağa alınır. Su kaynamaya başladığında 20-25 dakika başında bekleyerek kemiklerden ve etten çıkan kirli köpükler (kef) kevgir yardımıyla alınır. (Suyunun berrak ve daha temiz olması için), farklı bir tencerede çok ince çekilmiş kuyruk yağıve sana margarin kıkırdak oluncaya kadar kavrulur, tel süzgeçten geçirilerek pişmekte olan etin üzerine süzdürülüp, ağzı kapatılır. 1-1.5 saat kısık ateşte etlerin pişmesi beklenir. Ayrı bir tencerede kaynayan 3 bardak suyun içine 1 su bardağı pirinç aktarılarak pirinçler, tane tane lapa olmadan pişirilir.
Pişen pirinçler bir süzgece alınır, soğuk suyla yıkanır.
Diğer bir tencereye pişmiş olan etin yüzünden 2 kepçe yağ alınarak, boş olan tencereye konulur. 1 yemek kaşığı pul biber, 2 baş dövülmüş sarımsak ve hazır olan et suyumuzdan yeteri kadar 20 -25 kepçe tenceremize tel süzgeç yardımıyla süzdürerek beyranın suyu hazırlanır.
Pişmiş olan et, sinirlerinden ve yağlarından ayrıştırılarak küçük küçük parçalar halinde didiklenerek, pirinçle birlikte suya ilave edilir.

Fotoğraf "perçem" tarafından gönderildi. 26.11.2020

© lezzetler.com tarif no:102644 • adı:Beyran (Malatya) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:16.05.2024 - 00:38