



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYRAN

600 gram kemikli kuzu incik
200 gram pirinç
100 gram pul biber
100 gram tuz
50 gram karabiber
6 su bardağı et suyu
100 gram iç yağı
6-7 diş sarımsak

Bir tencereye et ve bol ilikli kemiği koyup yüksek ateşte kaynayana kadar pişirin. Kıyma makinesinde çekilmiş iç yağın ilave edin, kısık ateşte haşlanıncaya kadar pişirin. (Köz ateşte pişmesi daha makbuldür). Farklı tencerede pirinci 15-20 dakika haşlayın, soğuduktan sonra süzün. Pirincin üzerine pişirilmiş eti, dövülmüş sarımsağı, pul biber, kara biber, et suyunu ilave edip, iyice kaynattıktan sonra servise hazırlayın.

