



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY BEYRAN ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

1 kg. kemikli kuzu gerdan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı pirinç
10 diş sarımsak
Yarım yemek kaşığı biber salçası
Tuz, kırmızı toz biber, karabiber
8 su bardağı et suyu

Eti haşlıyoruz, kemiklerinden ayırıp minik minik ufalıyoruz. Et suyunu bir tencereye alıyoruz ve pirinçleri ekleyip yumuşayana kadar pişiriyoruz. Biber salçası, dövülmüş sarımsak, tuz ve baharatları ilave ediyoruz. Daha sonra haşlanmış etleri de ekliyoruz. Eritilmiş tereyağı ile servis ediyoruz.



Fotoğraf "perçem" tarafından gönderildi. 26.11.2020