

Beyran Çorbası

Toplam 265 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 138 dk

6 kişilik

Zor

~330 kcal

Açılış 6/10

Gaziantep sabahları için Beyran Çorbası, kuzu eti, pirinç ve sarımsakla yapılan güçlü bir çorbadır.

Malzemeler

- 800 gr Kuzu gerdan
- 1 su bardağı Pirinç
- 6 diş Sarımsak
- 2 tatlı kaşığı Pul biber

Yapılış

- Kuzu gerdan bol suda 2 saat kısıtlı şekilde haşlayın.
- Eti didikleyip et suyunu süzün.
- 1 su bardağı pirinç et suyunda 15 dakika pişirin.
- Sarımsak ve pul biberi sıcak suyuyla açılarak çorbaya yayın.
- Et ve baharatlı suyu tencereye alıp 15 dakika kaynatın.
- Beyran çok sıcak kaselelere paylaşın.

PÜF NOKTASI

Eti haşladıktan sonra liflerine ayırarak sarımsakla daha iyi lezzetlenir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne pul biberli yağ gezdirip yanında avuçla çok sıcak sunun.