

# Bitlis Büryan Çorbası

Toplam 185 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 90 dk

6 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 16/10

Bitlis büryan çorbası kuzu eti suyu ve pirinçle yoğun, sabah sofraları için ideal bir kase olur.

## Malzemeler

- 700 gr Kuzu eti
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 4 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Pul biber

## Yapılışı

1. Kuzu etini 75 dakika kısık ateşte haşlayıp suyunu ayırın.
2. Eti didikleyin ve iri yağ parçalarını çıkarın.
3. 0.75 su bardağı pirinç et suyunun 15 dakika pişirin.
4. Et, sarımsak ve pul biberi ekleyip 4 dakika kaynatın.
5. Servis edin, pirinç bekledikçe suyu çekeceği için kontrol edin.

### PÜF NOKTASI

Eti haşlayıp liflerine ayırarak çorba içinde daha dengeli bir doku verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne pul biber serpip yanında avraşla çok servis edin.