

# Gaziantep Beyran Çorbası

Toplam 290 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 150 dk

6 kişilik

Zor

~430 kcal

Açılış 17/10

Beyran, uzun haşlanmış kuzu eti, pirinç, sarımsak tereyağı ve acı biberi yoğun et suyunda birleştiren Gaziantep çorbasıdır.

## Malzemeler

- 900 gr Kuzu gerdan
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 8 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 tatlı kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 7 su bardağı Et suyu
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Kuzu gerdan bol suda 2 saat yumuşayana kadar haşlayın.
2. Eti kemikten ayrılmış lif didikleyin.
3. Pirinçleri süzölmüş et suyunda 18 dakika pişirin.
4. Tereyağında pul biberi 1 dakika yakmadan köpürtün.
5. Didiklenmiş eti ve ezilmiş sarımsaklı pirinçli suya ekleyin.
6. Biberli tereyağlı çorbaya katıp 5 dakika yüksek ateşte kaynatın.
7. Tuz ve karabiberi ayarlayıp limonla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sarımsak son kaynatmada eklemek beyranın keskin kokusunu canlı tutar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Bakişahanda limon ve ekstra pul biberle çok sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt