



Beyran Çorbası



Süre: 3 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 3 saat

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 gr kemikli kuzu eti (tercihen incik veya gerdan)
- 6 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı pirinç
- 3 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Yapılışı:

1. Eti Haşlama:

1. Kemikli kuzu etini büyük bir tencereye alın, üzerine 6 su bardağı su ekleyin.
2. **Orta ateşte 2,5 saat boyunca pişirin**, köpüklerini ara ara alın.
3. Pişen eti didikleyin ve haşlama suyunu süzerek ayırın.

2. Pirinci ve Sarımsağı Ekleyerek Kaynatma:

1. Ayrılan et suyuna pirinci ekleyerek 15 dakika pişirin.
2. Dövülmüş sarımsak, tuz, karabiber, kimyon ve pul biberi ekleyin.
3. Didiklenmiş etleri çorbaya ekleyin, salçayı ilave ederek 10 dakika daha kaynatın.

3. Üzeri İçin:

1. Küçük bir tavada tereyağını eritip kırmızı toz biber ekleyin.
2. Servis tabaklarına alınan çorbanın üzerine gezdirek sıcak servis edin.

>> **İpucu: Gaziantep usul orijinal tarif için çorbayı bakır sahanlarda sunabilirsiniz.**

Kiraz'ın
Mutfađı