



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## 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:**

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

### **2. Pirinci ve Sarımsağı Ekleyerek Kaynatma:**

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

### **3. Üzeri İçin:**



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI

- Küçük bir tavada tereyağını eritip kırmızı toz biber ekleyin.
- Servis tabaklarına alınan çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis edin.

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

Kiraz'ın  
Mutfağı