

Beyran Çorbası

Süre: 3 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme 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'ın Mutfağı

- 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