

Beyran Çorbası

Toplam 145 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 120 dk

6 kişilik

Zor

~330 kcal

Açılış 16/10

Gaziantep sabahları için Beyran Çorbası, kuzu eti, pirinç ve sarımsakla süslenmiş güçlü bir çorbadır.

Malzemeler

- 800 gr Kuzu gerdan
- 1 su bardağı Pirinç
- 6 diş Sarımsak
- 2 tatlı kaşığı Pul biber

Yapılışı

- Kuzu gerdan 2 saat haşlayarak didikleyin.
- Pirinci et suyunda 15 dakika pişirin.
- Et, sarımsak ve pul biberi ekleyip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti haşladıktan sonra liflerine ayırarak sarımsakta daha iyi lezzetlenir.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne pul biberli yağ gezdirip yanında avla çok sıcak sunun.