

Gaziantep Beyran Çorbası

Toplam 170 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