



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AVŞOR (BİTLİS)

Milli Gazete

Avşor yemeği ustası Vahit Ekin, avşoran, Bitlis'in geleneksel tatları arasında bulunduğunu ve büryan etinden yapıldığını söyledi. Avşor yemeğinin yapımına gece saat 01.00'de başladıklarını belirten Ekin, şöyle konuştu: "Bu yemekte kemiksiz et, büryan yağı, domates, biber, taze fasulye, patlıcan, salça, tuz kullanılıyor. Öncelikle etler tuzlanarak bir kazanda haşlanır. Pişen etler, kemiklerden ayıklanarak aynı haşlama suyuna katılır. Bu sırada tandırda pişen büryan etinin, tandır dibinde bulunan su leğenine akan yağından (büryan yağı) bir miktar alınıp, kemiklerinden ayrılan etin üzerine katılır. Bu haliyle sulu yemeğimiz sıcak servise hazırdır.

Ayrıca dileyen müşterilerimiz bu çorbaya, başka bir kazanda pişen domates, taze fasulye, biber ve patlıcan karışımından da ekleyip yiyebilirler.

Avşorun Bitlislilerin özellikle kahvaltıda tercih ettiği özgün bir sulu yemek çeşidi olduğunu anlatan Ekin, kentte büryan yapılan tüm lokantalarda, bu yemeğin de yapıldığını söyledi. Yemeđin evde yapımının çok zor olduğunu ifade eden Ekin, etin haşlama süresinin bile 5-6 saati bulduğunu, bu nedenle avşorun büryan salonlarında yapılabildiğini ifade etti.

Ekin, "Bu yemeği yemek isteyenler sabah saat 05.00'te lokantamızda oluyor. Çünkü bu yemek sabah 09.00'da bitiyor. Halktan yoğun bir talep var. Tadı çok lezzetli. Bir defa tadan kişide alışkanlık yapıyor. Bu yemek sadece Bitlis'te yapılıyor. Bu mahalli kültürümüzü yaşatmak için elimizden gelen çabayı sarf ediyoruz" dedi.
