



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİRYAN KEBABI (KASTAMONU)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

İlk önce tuğladan örülmüş 1- 1.5 metre derinliğinde ve ortalama 3 ila 5 koyun alabilecek çapta bir kuyu yapılır. Kuyunun duvarına çengeller asılır. Kuyu tabanına enkaz diye tabir edilen odunlar döşenerek ateş yakılır ve is çıkmayacak hale getirilir. Yeni kesilmiş bir kuzu tamamen temizlenir ve bütün olarak kalacak şekilde boynundan kuyruk sokumuna kadar satırla ikiye ayrılarak közlerin üzerinde çengellere takılır. Bu arada közün üzerine bir boş tava konur. Bundaki amaç, pişecek olan kuzunun pişme sırasında çıkan yağlarının tava içinde toplanarak daha sonra yapılacak pilav için kullanılmasıdır. Kuyunun ağzı tahta bir kapakla kapatılır ve kuzunun kendi buharında pişmesi için çevresi tamamen çamur ile sıvanır. Yaklaşık iki saat piştikten sonra kuyudan çıkarılan kuzu parçalanır ve elle yenir.

