



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİRYAN KEBABI (KASTAMONU)

<https://www.kastamonugezgini.com>

Kuyu'nun derinliği 2 ila 4 metre arasında, çapı ise 2 metre civarındadır. Kuyunun i duvarları ise kerpiç den örülür. Öđlene hazır olması istenirse sabah erken saatlerde ateşin yakılması gerekmektedir. Yakılmadan önce kuyunun içinde yanıcı bir madde kalmaması için tek tek temizlenir. Bundan sonra usta usta kolunu kuyuya sokarak tabını alır. Bu işlemde içeriye sarkıtılacak kuzuların kuyu içinde ne kadar süre kalacağı tahmin edilir. Kuyunu altına bir kap içinde 1 litre civarı su konur. Kuzu pişmeye başlayınca akan yağları ateşe dökülmez, böylece kuzular yanmamış olur ve kebabın yumuşak olmasını sağlar.

Not: Kastamonu Tařköprü ilçesinde bu yemeğin adı kuyu kebabı, Kastamonu'da ise Biryandır. Anlamı ise; susuz kızartılmış et veya kızartılmış kebab anlamındadır.

