



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜRYAN (BİTLİS)

Bitlis Valiliği

Büryan, Bitlislilerin "hevr" dedikleri tekeden yapılır. Genellikle büryan mevsimi yaz ve sonbaharın başlarıdır. Bu mevsimlerde hayvan hem besili, hem de taze ve tabi otlarla beslendiğinden eti güzel kokar. Kış aylarında besi hayvancılığı olduğundan, fazla yağbet görmez. Büryan eti bir gün önceden hazırlanır. Bir bütün hayvanın etleri, kopmayacak şekilde hayvanın yanlarına sarkıtılır ve bolca tuzlanarak dinlendirmeye bırakılır. Gece yarısı, saat iki civarlarında tandır yakılır (meşe ağacının dalları kullanılır). Ateş kor halini aldıktan sonra su dolu büyük bir kap, tandırın içine konur. Daha sonra pişirilecek et, çengellerle suya değmeyecek şekilde tandıra sarkıtılır ve tandırın hava almaması için ağız kapatılır. Et bir yandan ateşte pişerken, diğer yandan tandırın içindeki suyun buharında yumuşatılır. Pişen et tandırdan çıkarılarak, kancaya asılır. Büryanın en iyi olduğu dönem, Ağustos, Eylül, Ekim aylarıdır. Üzümle beraber yemek, adet haline gelmiştir.

Not: Rivayet edilir ki, IV. Murat Revan seferine çıkarken, Bitlis'ten geçmiştir. Ordusu ile beraber yürürken, Bitlis'e yakın bir yerde bir sürü ile çobana rastlar. Çobana kendilerinin IV. Murat olduğunu, yemek olarak ikram edecek bir şeyin olup olmadığını sorar. Çoban da; et ve süten başka bir şeyinin olmadığını, kabul ettikleri takdirde kendilerine et ikram edebileceğini söylemiştir. Çoban, hemen bir teke keser, temizledikten sonra bolca tuzlar. Daha sonra toprağı eşeleyerek derince bir çukur açar. Topladığı dalları çukurun içine atarak yakmaya başlar. Dalların tamamı yanıp, ateş kor halini alınca çukurun içine içi su dolu büyükçe bir kap bırakır. Daha sonra tuzladığı bu hayvanı kuyunun içine sarkıtır. Hava almaması, etin suyun buharıyla pişmesi için üzerini kapatır. Piştikten sonra çıkararak padişaha ikram eder. Padişah bu yemeği çok beğendiğini, "Büryan gibi pişmiştir" demesi üzerine o günden sonra bu yemek hep yapılmış ve adına büryan denilmiştir.



Fotoğraf "aydinhavasi" tarafından gönderildi. 02.06.2015