



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜRYAN KEBABI (ADANA)

Fatma Arslantaş

1 tüm bölünmemiş kuzu eti

Tuz

Karabiber

Toz biber

Bu kebab diğerlerine göre biraz farklıdır. Siirt yöresinde de yapılan bu kebapta taze kuzu eti kullanılmalıdır. Kuzunun temizlenmiş bir şekilde tümü ya da sadece gerdan kısmı tuz, karabiber, pul biberle baharatlanır biraz bekletilir sonra tüm bir şekilde fırında pişirilir. Pişirildikten sonra etler dökülsün diye ayaklarından asılır. Ekmeğin içine çıkarılır.
