



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜRYAN KEBABI (BİTLİS)

Bitlis İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Anadolu'nun bazı yerlerinde yapılan tandır kebabından çok farklı bir şekilde yapılan büryan için "Hevur" denilen erkek keçi eti tercih edilir, bulunmadığı taktirde erkek koyun eti kullanılır, kebabın yapılışında büyük bir rol oynayan tandırın ebatları şöyledir; Ham toprakta 2,5m derinliğinde bir çukur kazılır. Çukurun ağız genişliği 45 cm, dip genişliği ise 125 cm'dir. Büryancı piyasanın en nazık ve yağlı etinden birkaç gövde alır gövde dışındaki yağları kopmayacak şekilde kat kat bıçakla etten ayırarak sarkıtılır. Bu et iyice yıkandıktan sonra ince tuzla her tarafı iyice tuzlanır. Gövdenin üst tarafına fazlaca tuz vurulur. Büryancılar etin durumuna göre ne kadar tuz vurulacağı konusunda ihtisas sahibidirler. Tandırda alevli ateş yanıp söndükten ve tavını aldıktan sonra madeni bir leğene bir miktar su konulup, çengeller takılarak tandırın dibine indirilir. Et gövdelerinin de üst tarafına çengeller takılarak tandırın ağzına bırakılan demir çubuktan sarkıtılır. Taş olan tandır kapağı kapatılarak etrafı kırmızı çamurla hava almayacak şekilde sıvanır. Böylelikle et tandırın içerisinde hem pişer hem de suyun buharı ile yumuşar. Tandırın ağzı etin hususiyetine göre 45 dakika ile 1 saat arasındaki bir zamanda açılır ve yerine asılarak kebablar servise çıkarılır. Bu sırada dikkatle bakıldığı zaman tuz eriğinin etin etrafında adeta bir kabuklaşma meydana getirdiği görülür. Büryanın sıcaklığı makbuldür. Bunu temin için büryancı uzun müddet sıcaklığını muhafaza eden tandıra soğuyan gövdeleri tandıra indirir ve servis için tandırdan sıcak gövdeleri çıkarır. Garnitür olarak yaygın bir şekilde yaş üzüm tercih edilir. Evlerde böyle bir kebab olanağı olmadığından, sadece büryancılardan temin edilir. Etteki besleyici maddelerin kaybolmamasından dolayı besin değeri oldukça yüksek bir yemek türüdür.



Fotoğraf "bebeto" tarafından gönderildi. 06.12.2014