



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜRYAN KEBABI (MUĞLA)

Büryan Kebabı için "hevür" denilen erkek keçi (teke) eti tercih edilir.

Büryan kebabının yapılışındaki en önemli araç olan tandırın ebadı şöyledir: Ham toprakta 2,5 metre derinliğinde bir çukur kazılır, çukurun ağız genişliği 45 cm., dip genişliği ise 125 cm.dir.

Özel olarak seçilen nazik etten gövde halinde, parçalanmadan hazırlanan büryan önce iyice yıkanır ve ince tuzla iyice tuzlanır, tuzlama işi uzmanlık gerektirmekte olup etin durumuna göre ayarlanmalıdır.

Tandırın içinde yakılan ateşin kor haline gellmesi beklendikten sonra, tandırın dibine bakır bir kazanda bir miktar su konur.

Tandırın ağız, gövde halindeki et yerleştirildikten sonra kapakla kapatılır ve etrafı kırmızı çamurla hava almayacak şekilde sıvanır.

Kapalı ve sıcak ortamda gövde halindeki (5-6 gövde olabilir) etler pişerken, kazandaki suyun buharı ile de yumuşak bir hal alır. Pişen büryan kebabı kancaya asılarak, bıçakla parçalara ayrılır ve böylece servise hazır hale gelmiş olur.

