



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜRYAN KEBABI (SİİRT)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Eni 80-100 cm derinliği 3 m olan kuyularda pişirilir. Bu kuyuların içine ateş yakılır. Ateşin alevi geçtikten sonra içine kazanlar sarkıtılır, çengellere asılı kemiklerinden sıyrılmış etten oluşan iskelet asılır. (F:24) Altındaki ateşin etkisiyle etler pişer. İki üç saatlik pişme süresinden sonra kuyudan çıkarılır ve satışa sunulur.

Not: Büryan kebabı Siirt yöresine ait çok eski yemeklerdendir. Oğlak etinden yapılan, oğlak bulunmadığı takdirde erkek koyun etinden yapılan bu yemeğin yapıldığı en meşhur aylar haziran, temmuz ve ağustos aylarıdır. Büryan kebabı tamamen doğal bir ortamda pişirildiği için servis yapılıncaya kadar tuz dahil hiçbir baharat konulmaz. Pişirilen kuyular özel olduğundan evde yapılması mümkün değildir. Büryan kebabı patentli bir yemektir. 2003 yılında Türk Patent Enstitüsü tarafından yemek patentlenmiştir. Siirt'te yemeğin oluşumuyla ilgili bir rivayet şöyledir: Yüzyıllar önce Siirtli bir çoban varmış. Bu çoban çok varlıklı bir adamın yanında çalışıyormuş. Çoban günün birinde meraya çıkmış ve sonra acıktığını hissetmiş. Bir kuzuyu kestiği sırada karşıdan çobanlık yaptığı kuzuların sahibi geliyor. Kuzuyu hemen yanındaki kuyuya atmış. Daha sonra kuyuyu yanan küller ile kapatmış. Koyunların sahibi yanından ayrılınca çoban kuzuyu çıkarmış. Piştiğini ve çok lezzetli olduğunu görünce yapılışını arkadaşlarına anlatmış. Yemek günden güne yayılmış ve meşhurlaşmış.







© lezzetler.com tarif no:105582 • adı:Büryan Kebabı (Siirt) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:19.04.2024 - 23:36