BÜRYAN

Necip Usta

Büryan, bugün Anadolu'nun birçok ilinde yaz aylarında soğuk su kenarları, mesire yerlerinde ve panayırlarda yapılmaktadır. Birçok yerde büryana "Kuyu Kebabı" da denilmektedir.
Büryan, yalnız kuyuda pişer. 1 metre çapındaki büryan kuyusuna 2 adet kuzu asılır. Büryan kuyusunun derinliği kuzunun boyundan 60 santim fazla olmalıdır. Kuyu tamamen ateş tuğlası ile örülmüştür ve dibine 50 santim mesafede çapraz vaziyette konmuş ince künkten iki bacası vardır. Kuyunun ağzından 25 santim aşağıda karşıdan karşıya geçme bir demir bulunur ve kuyunun demir bir kapağı vardır. Kuyuya bol odun doldurup ateşlenir, bacaların sağladığı hava aracılığıyla ateş çok çabuk yanar. Odunlar tamamen kor haline gelince hava almaması için bacaların ağızları kapatılır. Bütün kuzular tuzlanıp biberlendikten sonra çengelin bir ucu kuyruğunun altındaki delikten ve sokum kemiğinden geçirilir, çengelin öbür ucu ile kuyunun ağzındaki demire asılır. Kuyunun kapağı kapatılarak kapağın kenarları hava almaması için çamurla sıvanır. Kapağın üzeri toprakla doldurulur. Kuzunun büyüklüğüne göre, 2,5-3 saat sonra kapağın üzerindeki topraklar temizlenip kuyu açılır ve büryan, kuyudan çıkarılarak servis yapılır.

Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 08.03.2021

© lezzetler.com tarif no:81750 • adı:BÜRYAN • gönderen:im • indirme tarihi:28.05.2024 - 06:10