



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜRYAN (SİİRT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Büryan (Perive) çamur ile kapağı kapatılmış bir kuyuda odun ateşi ile pişirilmesi ile olur. Kızgın kuyularda pişirilen "Büryan" genelde yazın tüketilen bir et yemeğidir. Et çengellerle önceden kızdırılan yeraltı kuyularına sarkıtılır ve kuyunun ağzı kapatılır. Kuyudan alınan pişmiş Büryan, Kuzunun bütününün (organları alınmış şekilde) yaklaşık 2-3 metre derinliğinde etler askılarda satışa sunulur. Kemikli ve kemiksiz çeşitleriyle servis edilir. Ayrıca kuzunun yağlı, yağsız veya orta yağlı kısımlarından da tercih edilebilir. Bu lezzetli yemeğin ayrıntılı yapılışı şöyledir: Kuyu içerisinde odun yakılarak, ateş köz haline getirilir. Kuzu etinin (Yarım gövde) but ve kol kısmı ayrıldıktan sonra, leğen kemiği bırakılarak diğer kemiklerden sıyrılır. Kemikli etler, kuyuya yerleşebilecek büyüklükte kulplu kazan içerisinde konur, su ilave edilerek köz üzerine yerleştirilir. Kemiksiz etler, çember şeklinde bulunan demire yerleştirilmiş çengellere, 10-15 tane yarım gövde, leğen kemiğinden asılır ve kuyu içerisinde havada kalacak şekilde, duvarlara değmeden daldırılır, kuyunun üstü metal kapak ile kapatılarak kenarları çamur ile sıvanır. Pişme esnasında etin yağı, kazanın içine damlayarak, kuyu içerisinde duman oluşmadan etin daha lezzetli pişmesi sağlanır. Ortalama 2-2.5 saat sonra pişen kemiksiz etler, kuyudan çıkarılarak tezgah üstüne asılır. Bıçak ile istenilen miktar kadar kesilerek tartılır ve kuşbaşı büyüklü ünde pide ekmek üzerine doğranarak, tuzlanıp taş fırında ısıtıldıktan sonra servis yapılır. Ortalama 3-3.5 saat sonra, kazan kuyudan çıkarılarak, pişen kemikli etler bir tepsi içerisinde tezgaha konur ve istenilen miktar kadar tartılarak, pide ekmek üzerinde tuzlanıp, taş fırında ısıtılarak servis yapılır.

