



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PERİVE (SİİRT)

Kuzu veya keçi eti (but ve kemikleri ayrılmış şekilde)

Tuz

Su

Kuyu içerisinde odun yakılarak ateş köz haline getirilir.

Kuzu etinin but ve kol kısmı ayrılır ve sadece leğen kemiği bırakılarak diğer kemiklerden sıyılır.

Kemikli etler, kuyuya yerleşebilecek büyüklükte kulplu kazan içerisinde konular, su ilave edilerek köz üzerine yerleştirilir.

Kemiksiz etler, çengellere asılarak, yarım gövde şeklinde, leğen kemiğinden kuyu içerisinde havada kalacak şekilde duvarlara değmeden sarkıtılır.

Bu esnada asılı olan etler köz üzerindeki kazandan 15-20 cm yukarıda olup, ateş, su veya kazana temas etmez.

Kuyunun üstü metal kapak ile kapatılarak kenarları kül veya çamur ile sıvanarak hava alması engellenir, kazan içerisindeki kemikli etlerin buharda pişmesi sağlanır.

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 ve kuşbaşı büyüklüğünde pide ekmek üzerine doğranıp, tuzlanıp taş fırında ısıtıldıktan sonra servis edilir.

