



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BÜRYAN KEBABI (SİİRT)

Büryan, kuzunun bütün organları alınarak etinin 2-3 metre derinliğindeki bir kuyuda çamurla kapatılarak pişirilmesiyle yapılır. Kızgın kuyu ateşlerinde pişirilen büryan genelde yazın yenilen bir et yemeği olarak biliniyor.

Not: Ülkemizde Siirt'e has olan Bitlis'de de yapılan büryan kebabının namı tüm ülkede biliniyor. Büryan, püryan ya da biryan olarak da bilinen yöresel yemeğin arapçada karşılığı periva olarak biliniyor.

