



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜRYAN KEBABI (SIİRT)

Kuzu eti
Tuz
Servis için:
Pide
Soğan
Domates

Büryan kebabı tarifi için öncelikle kuyu içerisinde odun yakarak ateşi köz haline getirin.

Kuzu etinin (Yarım gövde) but ve kol kısmını ayırdıktan sonra, leğen kemiğini bırakarak diğer kemiklerden sıyırın. Kemikli etleri, kuyuya yerleşebilecek büyüklükte kulplu kazan içerisinde koyun ve su ilave ederek köz üzerine yerleştirin.

Kemiksiz etleri çember şeklinde bulunan demire yerleştirilmiş çengellere, 10-15 tane yarım gövde, leğen kemiğinden asın ve kuyu içerisinde havada kalacak şekilde duvarlara değmeden daldırın, kuyunun üstünü metal kapak ile kapatarak kenarları kül ile sıvayın.

Pişme esnasında etin yağı, kazanın içine damlar, bu da kuyu içerisinde duman oluşmadan etin daha lezzetli pişmesini sağlar.

Ortalama 2-2.5 saat pişirin. Pişen kemiksiz etleri kuyudan çıkararak tezgah üstüne asın.

Bıçak ile istenilen miktar kadar keserek tartın ve kuşbaşı büyüklüğünde pide ekmek üzerine doğrayarak, tuzlayıp taş fırında ısıttıktan sonra servis yapın.

Ortalama 3-3.5 saat sonra, kazanı kuyudan çıkarın, pişen kemikli etleri bir tepsi içerisinde tezgaha koyun ve pide ekmek üzerinde servis edebilirsiniz.

