



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERİVE (BÜRYAN KEBABI) (SİİRT)

GAP Eylem Planı

Tandırda susuz olarak pişirilen Büryan kebabı için kuzu ikiye bölünür, but ve kemikleri ayrılır.

Tandırda pişecek etin altına bakır bir kazan yerleştirilir.

Kebab için ayrılan kemikli etler bu kazanın içine konur.

But halindeki etler askıya asılır ve odun ateşinin köz haline gelmesinden sonra etler tandıra yerleştirilir.

Piştirme işlemi sırasında tandırın kapağı kapatılır ve etrafı çamurla kaplanır.

Kazanın içindeki kemikli etler yukarıda asılı olan kemiksiz etlerin suyuyla pişer.

Piştirme sonunda, askıda olan etin üçte birlik kısmı geriye kalır.

Tercihinize göre yağlı-yağsız ya da kemikli-kemiksiz olarak farklı şekilde kebabınızı tüketebilirsiniz.
