



BÜRYAN (SİİRT)

Siirt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kızgın kuyularda pişirilen Buryan genelde yazın yenilen bir et yemeğidir. Kemiklerinden ayrılan et parçaları daha evvel kızdırılmış yeraltı kuyularına çengellerle sarkıtılır ve kuyu ağız kapatılır. Kuyu tabanına büyükçe bir kazan yerleştirilir. Etin fazla yağı bu kazanda birikir. İki saat bekletilir. Kuyudan alınan pişmiş etler, askılarda satışa sunulur. Servis esnasında kızgın vaziyette hazır bekletilen etler, tekrar konularak sıcak servis yapılır.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 08.03.2021