



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKİNOĞULLARI BÜRYAN BITLİS

BA Öncelikle adınızı ve işletmenizin adını öğrenebilir miyim?

NE Adım Nesim Ekin. Burası Ekinoğulları Büryan.

BA Kaç senedir bu işletme var?

NE Babam Muhittin Usta 60'lı yıllarda başlamış. O vefat edince abimle beraber biz devam ettiriyoruz. Burada 3 tane daha büryancı var ama en eski biziz.

BA Günde kaç kilo büryan yapıyorsunuz?

NE Sezon 1 temmuzdan başlar Ekime kadar sürer. Sezonda günde 250 kilo kadar et tüketiyoruz.

BA 250 kilo et kaç koyun ediyor?

NE 12-15 koyun ediyor. Çarşıdaki diğer büryancılar gibi biz de 70-80 kilo et alsak, bu saate büryan kalmaz.

BA Büryanlık etin özelliği nedir?

NE 1 yaşında keçi etinden yapılır. Burada teke deriz, kimi yerlerde de oğlak derler.

BA Demek Bitlis büryanı koyun etinden yapılmıyor. Oysa Siirt büryanı koyun etinden yapılıyor.

NE Bu keçiler meşe dalının yaprağını yerler, kekiğe benzer bir ottur, bunun lezzeti keçinin etine geçer. Meşenin yaprakları kullanıldıktan sonra kalan dallarını da tandırda kullanırız. Dediğim gibi büryanın mevsimi vardır, kışları büryan olmaz.

BA Kışın büryan yapmıyor musunuz?

NE Mecburen sezonu uzattık kışın da etlerimiz başka bölgelerden geliyor.

BA Teke kesildikten sonra bekletmek gerekiyor mu?

NE Teke kasapta işlenir sabah saat 10:00 da gelir, buzdolabına koyarız. Gece saat 02:00 de buraya geliriz, tandırı yakarız, bir buçuk saat tandırın yanması sürer. Ateş köz olduktan sonra bakır tandır kazanları vardır, onu tandıra süreriz. Bu kazanlarda su vardır, su kaynadıkça buharlaşır, biz bu arada etleri tandıra süreriz, tandırın kapağını kapatıp etrafını toprakla sıvarız. Suyun buharıyla etler yavaş yavaş pişer.

BA Ne kadar sürede pişiyor?

NE İki buçuk saatte pişiyor.

BA Keçinin dişi ya da erkek olması fark eder mi?

NE 1 yaşında erkek olması lazım.

BA Siirt'in de büryanı meşhur. Büryan kimin?

NE Siirt'te de yapılıyor ama büryanı biz meşhur ettik. Hatta Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde de geçer. Evliya Çelebi Bitlis'e geldiği zaman bir çobanla karşılaşılıyor, çobana soruyor " misafirlerinizi nasıl ağırlarsınız" diye. Çoban kuyuyu açıyor ve içine etleri sarkıtıyor, büryan ilk oradan başlıyor.

BA Büryan kelime olarak ne demek?

NE Büryan Arapça bir kelime ama anlamının bilmiyorum. Avrupa'da "şato biryen" var o da adını büryandan almış.

BA Yabancı müşterileriniz var mı, yoksa daha çok Bitlis halkı mı?

NE Yabancı daha çok.

BA Bitlis halkı büryanını seviyor mu?

NE Seviyorlar ama eskiye nazaran bir azalma var. Eskiden et daha ucuzdu, iş daha çoktu. Şimdi sağlıklı beslenme modası çıktı, bunun yağından korkuluyor. Aslında bunun yağı dokunmuyor. Biz de fuarlara katılarak büryanımızı tanıtmaya çalışıyoruz. Fuarlara katılıyoruz. En son Ankara'ya geldik bu tandırın aynısını AKM'ye kurduk.

BA Evet Ankara'da fuarda Bitlis'i gördük ama nasıl olsa yerine gideceğiz diye büryanı incelemeyi Bitlis'e bıraktık.

NE Ankara'da büryanı yok sattık.

BA Et buradan mı gitti?

NE Sırf et değil her şey buradan gitti, eti, odunu, ocağı, taşı herşeyi orijinal oldu.

BA Et ne kadar götürdünüz?

NE 1 ton kadar götürdük. 10 ton da götürseydik o da yetişmezdi, ilgi büyüktü.

BA Peki Nesim Bey çok çok teşekkür ederim.

NE Ben de size teşekkür ederim Banu Hanım.









## **EKİNOĞULLARI BÜRYAN SALONU**

**Vahit EKİN**

**Tel : 226 18 92**

**Gsm: 0532 607 82 22**

**Balıkçılar Sok. No: 20 BİTLİS**

