



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRYAN

Melceü's-sabih - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Püryan tabir olunur. Dışarlarda meşhurdur.

Bütünce koyunu tathîr edip tuz ve biber ve soğan suyu ile oğuşturduktan sonra bir uzunca sırığa geçirip üzerine kâğıtlar saralar.

Badehu eğer mümkün ise bir mahalle asma çubuğu yığıp yakalar ve bir adım ateşten uzak olarak koyunun tulünce iki adet odun pareleri dikip, koyun takılmış olan sırığı baş ve aşağı tarafından mezkûr çatalara ilâştirip aheste çevireler ve altına birkaç kap dizip hasılı yağ ve suyunu zayi etmeyeler.

Pişmeğe başladıkta üzerinden kâğıtları alıp çabuk çevireler.

Tamam kızardıkta sıırıktan bir tepsi üzerine silkeler.

Tabii dökülür.

Tarçın ekip tenâvül buyurular.

Buna Orman Kebabı dahi derler.