Tandırdan Çıkan 'kahvaltılık Kebap'

Siirt'te Türk Patent ve Marka Kurumunca coğrafi işaret olarak tescilli büryan kebabı, taviz verilmeyen lezzetiyle kahvaltı sofralarını süslüyor. - *25.09.2018*

Siirt'te yaylada otlamış ve sütten kesilmiş kuzuların etinden kuyularda hazırlanan, bölgede “perive” ve “parev” olarak da bilinen büryan kebabı, taviz verilmeyen lezzetiyle kahvaltı sofralarını süslüyor.

Özel hazırlanmış, 3 metre derinliğinde ve 100 santimetre çapındaki kuyu tandırlara sarkıtılarak tamamen buharla pişirilen ve sabah namazından sonra servis edilen büryan kebabı, damakta eşsiz tat bırakan lezzeti ve uzun süre tok tutmasıyla kentin vazgeçilmez lezzetlerinin başında geliyor.

Nar gibi kızartılan ve pide ekmek, kuru soğan, domates ve acı biber eşliğinde meraklılarının beğenisine sunulan büryan kebabı, kokusu ve iştah kabartan görüntüsüyle yıllardır adından söz ettiriyor.

Büryan ustası Murat Kayaalp, ustalarından devraldıkları ve ilk günkü lezzetiyle bugünlere taşıdıkları büryanın 15 yıl önce Türk Patent ve Marka Kurumunca coğrafi işaretle tescillendiğini anımsattı.

Büryanın lezzetinden hiçbir şekilde taviz vermediklerini belirten Kayaalp, “Büryana elverişli olan birinci kalite etleri kullanıyoruz. Bunlar da yaylada otlamış, 6-7 aylık ve sütten kesilmiş kuzulardır.” dedi.

Buharla nar gibi kızaran lezzet

Büryanın yapılışıyla ilgili bilgi veren Kayaalp, kemikli olan kaburga ve omurga kısımlarını bakır kazana koyduklarını, gövdedeki kemiksiz etleri de çengellere astıklarını anlattı.

Kuyu tandırda yaktıkları odunun köz haline gelmesinin ardından ilk önce bakır kazanı kuyuya bıraktıklarını dile getiren Kayaalp, şöyle devam etti:

“Daha sonra da üstteki etleri bakır kazana temas etmeyecek ve aralarında bir karış kalacak şekilde gövde etlerimizi sarkıtıyoruz. Yaklaşık 400 derece ısıda öncelikle gövde etinden damlayan yağlarla alttaki kemikli etler pişiyor. Alttan buharlaşan kemiklerimiz de üstteki etleri pişiriyor. Yaklaşık 2 saat sonra büryanımız hazır hale geliyor.”

Günde üç kez büryan hazırladıklarını anlatan Kayaalp, ilk servisi saat 05.00, ikincisini 09.00, üçüncüsünü de saat 12.00'de sunduklarını söyledi.

Her bölümün ayrı müşterisi var

Büryanın “tarak”, “kaşita”, “balıksırtı” ve “kaburga” gibi kısımlarının olduğuna anlatan Murat Kayaalp, “Herkesin damak tadı ayrı olduğu için herkes farklı yerlerden istiyor. Biz de ona göre müşterilerimizin talebini yerine getiriyoruz.” ifadelerini kullandı.

Türkiye'nin her yerine büryan gönderdiklerini dile getiren Kayaalp, “Bazen yurt dışına da gönderiyoruz. Geçenlerde Almanya'dan gelen müşterilerimiz vardı. Almanya'daki hemşehrilerimiz kendilerine büryan talebinde bulunmuşlardı. Biz de paket yapıp Almanya'ya kadar gönderdik.” diye konuştu.

Kayaalp, büryanın kente gelen yerli ve yabancı turistlerin de gözdesi haline geldiğini vurgulayarak, “Siirt'e gelenler mutlaka bu lezzeti tadıp öyle gidiyor. Buraya gelenler büryanın ana vatanındaki eşsiz lezzetini tatmadan gitmiyor.” dedi.

Telefon: +90 (312) 473 84 23
E-Posta: mts@mevzuattakip.com.tr
Adres: Çetin Emeç Bulvari Hürriyet Cad. No: 2/12 Çankaya ANKARA