



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULAMAÇLI TANDIR BALIĞI (VAN)

Van Valiliği

Malzemesi :

Balık

Un

Ayran

Tuz

Yapılışı :

Van Gölü'nden avlanan inci kefalı balığı yıkanıp temizlenir. Un ayranla sulandırılarak bir bulamaç hazırlanır. Balık bu bulamaca batırılır ve biraz kurutulularak tandıra yapıştırılır (yöredeki tabirle tandıra vurulur). Kafası kopartılıp içine tuzlu su konur ve servis yapılır.

Not: Tuzlu su; 1,5- 2 litre suya yarım kilo tuz şeklinde hazırlanır ve her balığın içine iki kaşık dökülür, süzgeç üzerine konup akan tuz aşağı süzülür.