



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIRDA İNCİ KEFALİ (VAN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Sade için:

Balık

Tuz

Bulamaçlı için:

Balık

Un

Ayran

Tuz

Sade ve bulamaçla olmak üzere iki farklı şekilde yapılmaktadır. Van Gölü'nden avlanan inci kefalı balığı yıkanıp temizlenir. Sadece kuyruğu tandırın yan taraflarına yapıştırılarak pişirilir. Piştikten sonra isteğe bağlı kafa kısmı kopartılıp oradan içeriye tuzlu su konur (1 litre suyu 250 gram tuz ile hazırlanan doymuş tuzlu su). Pişme süresi 15-20 dakikadır. Bu hemen tüketiliyor. Bulamaçla hazırlanan balıkta ise, un ayranla sulandırılarak bir bulamaç hazırlanır. Balık bu bulamaca batırılır ve biraz kurutularak tandıra yapıştırılır (yöredeki tabirle tandıra vurulur). Kafası kopartılıp içine tuzlu su konur ve servis yapılır. (Tuzlu su; 1,5- 2 litre suya yarın kilo tuz şeklinde hazırlanır ve her balığın içine iki kaşık dökülür, süzgeç üzerine konup akan tuz aşağı süzülür).

