



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## İNÇİ KEFALİ VAN

Dünyada sadece Van Denizinden (gölünden) çıkan inci kefali, yaklaşık 20 santim boyundadır, çok küçük pulları vardır, derisiyle beraber pulları da yenir. Tavasası ve ızgarası yapılır, geleneksel yapım tekniği olarak ızgarası tercih edilse de tavası daha lezzetli oluyor.

Adı inci kefali olsa da aslında küçük bir sazan türü, Van gölünün tuzlu ve sodalı sularında yaşayan tek türdür. Üreme mevsimi yumurtalarını bırakmak üzere derelerden yukarı doğru yüzerler. Bazı küçük şelalelerden atlarken çok ilginç görüntüler oluşmakta bu yüzden bölge halkı bu balığa uçan balık da diyor.

İnci kefalinin üreme mevsimi boyunca av yasağı uygulanmakta, yasak boyunca lokantalarda pişirilen balıklar buzlukta ve daha av yasağı öncesi avlanan balıklar.

Bu değerli balığı av yasağı boyunca yemek için tuzlaması da yapılıyor ve Van peynirciler çarşısında kilosu 5 liradan temin edilebiliyor. Tuzlanmış inci kefali serin bir yerde en az bir sene dayanıyor.

Tuzlanmış inci kefalini tavada pişirmeden önce en az yarım saat suda bekletilerek tuzunun gitmesi sağlanıyor.



