



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRGIZİSTAN'DA ÇAY SERVİSİ

Küçük bir çanak olan "çanaç" Kırgızistan'da çay içmek için kullanılan porselen bir kaptır. Çay çanaçın içersine en fazla üçte birine veya yarısına kadar ulaşacak şekilde konur.

Kırgız geleneklerine göre çanaça az çay koyulur böylece daha fazla sayıda çay servisi yapılarak misafirperverliğin ve saygının ifadesi en üst düzeye taşınmak istenir.

Orta Asya'da ise çay tereyağı ile bir tencerede pişirilir, süt ve kaymak ilâve edilir. çay kültürünün çok yaygın olduğu Kazaklarda iki türlü hazırlanır.

Bir türü hemen hemen her yemek sonrasında içilen "akşay" yani "akçay"dır. Bu çayı hazırlarken, ocakta kaynayan çaydanlığa yeteri kadar çay atılır, çaya, karabiber, zencefil ve karanfil de eklenir. Bu karışım 3-4 dakika kaynadıktan sonra süt, tereyağı veya varsa, kaymak ilâve edilir. Tuz da eklenir ve "şını" denilen büyük porselen fincanlarla servis yapılır.

Kazakların diğer çay hazırlama yöntemi ise onlara özgüdür. Kazaklar, "Bolagan" ya da "karma çay" dedikleri çayı şöyle hazırlarlar: Tencerede, yağda kavrulan unun üzerine sütlü, tuzlu çay, süzülerek konur. Ağır ateşte 4-5 dakika kaynatılır. Elde edilen bu koyu çay sıcak servis yapılır.