



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARTI RESTORAN (VAN)

Van'a özgü inci kefali Van gölü kıyısındaki restoranlarda pişiriliyor. Yaptığımız küçük bir araştırma sonucu bunu en iyi yapanın "Marti Restoran" olduğunu öğrendik, gerçekten de güler yüzlü personeli, hijyenik ortamı, muhteşem göl manzarası ve uygun fiyatlarıyla, Van'a gelenlerin mutlaka uğraması gereken bir yer olduğunu ispatlıyor. Marti restoranda palamut, hamsi, alabalık gibi geniş balık yelpazesinin yanında pizza ve nefis köfte de bulunuyor, bize gösterdikleri misafirperverlikten dolayı teşekkür ederim.

BA Merhaba sizi tanıyabilir miyiz?

VŞ Ben Veysel Şener, burası Marti Restoran ben de buranın şefiyim.

BA Kaç senedir bu işi yapıyorsunuz?

VŞ 15 yıldır bu sektördeyim, en aşağıdan başladım, Tunus'da ve Azerbaycan'da çalıştım.

BA Kaç yaşınızdasınız?

VŞ 27 yaşını doldurdum.

BA Burada kaç kişi çalışıyor?

VŞ Şu an 15 kişi, yazın 25 kişi çalışıyor.

BA Van deyince akla gelenlerden biri de inci kefalidir...

VŞ İnci kefaline Van balığı da denir.

BA Peki bu balığın özelliği nedir?

VŞ Dünyada sadece Van Denizinden (gölünden) çıkar, yaklaşık 20 santim boyundadır, çok küçük pulları vardır, derisiyle beraber pulları da yenir.

BA Bildiğim kadarıyla inci kefali 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 bu balığa uçan balık da diyorlar.

VŞ Evet o yüzden üreme mevsimi boyunca av yasağı uygulanmakta, şu anda pişirdiğimiz balıklar buzluktan ve daha av yasağı öncesi avlanan balıklar.

BA Bu balık en lezzetli şekliyle nasıl pişirilir?

VŞ Bu balık aslında en güzel ızgarada ve bütün olarak pişirilir, ancak biz misafirlerimizi kılıçından kurtarmak için tavasını yapıyoruz.

BA Tavayı nasıl yapıyorsunuz?

VŞ Balıktan kılıçını ayırıp flato çıkartıyoruz, önce çırpılmış yumurtaya, galeta unu ve mısır unu karışımına batırıp kızartıyoruz. Paneye çok az sarımsak ekliyoruz. Bol ve taze yeşillikle beraber misafirlerimize sunuyoruz.

BA Verdiğiniz bilgiler için çok teşekkür ederiz.

VŞ Asıl ben size teşekkür ederim Banu Hanım.









