VAN KAHVALTISI

Van Kültür ve Turizm Müdürlüğü

İpek Yolu Üzerinde Bir Lezzet Durağı Van ilinin İpek yolu güzergâhında olması, kahvaltı geleneğinin oluşmasında rol oynamıştır. Van kahvaltı sofrasının öncelikli özelliği yiyeceklerin tamamen doğal ürünlerden oluşmasıdır. Kahvaltı sofrası; hakiki Van balı, yoğurt kaymağı, sütkaymağı, yayık tereyağı, cacık, otlu peynir, örme peynir, beyaz peynir, kavurmalı-sucuklu yumurta, zeytin, murtuğa, kavut, gencirundan meydana gelir. Günümüzde Van?da 60?a yakın Van Kahvaltı Sofrası bulunmaktadır. Semaver Çayı Eşliğinde Doyumsuz Bir Sofra Kahvaltı malzemeleri özel yöntemlerle hazırlanan ve taş fırınlarda pişirilen lavaş ekmeği ve Van çöreği ile sunulur. Van kahvaltısının olmazsa olmazı taze demlenmiş nefis semaver çayıdır. Semaver çayının yanında yöredeki otlarla beslenen keçi ve koyun sütü de tercihler arasındadır. Van?a Has Kahvaltı Kültürü Van kahvaltı salonlarında, pastane ve lokanta ürünleri satılmaz. Hiçbir kahvaltı salonu menüsünde ve işletme şeklinde değişiklik yapmamıştır.
Kahvaltı salonları genelde Van?ın ara sokaklarında bulunur. Gün ışığı ile açılır ve gün batarken kapanır. Van Kahvaltısında yaz aylarında menüye yoğurt, cacık, piyaz, kış aylarında ise bal-pekmez ve tahin ilave edilir. Van?ın Alamet-i Farikası Van?ın verimli topraklarında yetişen ürünlerin, bir lezzet çeşnisi haline dönüştüğü Van Kahvaltısı, bir alâmetifarika olarak dünya mutfağındaki özgün yerini almıştır.

© lezzetler.com tarif no:107342 • adı:Van Kahvaltısı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:07.04.2025 - 07:53