



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VAN KAHVALTISI

Meşhur Van Kahvaltısı ile ilk kez Batman'da tanışmıştık. Yıllar sonra Van'a geldik, şehirde çok fazla Van Kahvaltısı veren işletmeye rastlayamadık. Ahaliye sorduk birkaç tane Van kahvaltısı veren lokantanın olduğunu öğrendik. Daha ziyade Van gölünün çevresinde bulunan bu iş yerleri, kahvaltının en büyük özelliğinin "çömertlikle" sunulmasının önemli olduğunu söylüyorlar.

Van kahvaltısını kahvaltı saatinde yemek zorunda değilsiniz. Biz kahvaltımızı aldığımızda saat 16:00'ya yaklaşıyordu.

Kahvaltının en büyük özelliği çok sayıda çeşidi birarada bulundurması. Alışık olduğumuz peynir, zeytin, reçel çeşitleri, tereyağı, menemen, sucuklu yumurta, bal, kaymak, sosis, salam, yoğurt, yanında, murtağa ve kavut gibi yöresel lezzetlerin de bulunduğu toplam 20 çeşit bulunuyor, buna çayı, suyu, ekmeği de eklersek 30'a kadar çıkar. Neden bu kadar çok kahvaltılık malzeme olduğunu sorduğumuzda, "Van'ın zor kış şartlarına karşı dirençli olmak için" diyorlar.

Murtağa; un, tereyağı kavruluyor yumurta kırılıp karıştırılıyor arzuya göre şeker ya da balla tatlandırılarak sofraya götürülüyor. Kavut ise; çekilmiş buğdayın tereyağı ile kavulmasıyla hazırlanıyor.

Murtağa ve kavut'un tadı bize biraz farklı geldi ama birkaç lokma sonra garip bir çekicilikle daha çok yemek istediğimizi fark ettik.

Van kahvaltısı 2014 yılında Guinness Rekorlar kitabına da girmiş. Van Kalesinde verilen Van kahvaltısına aynı anda 54000 kişi katılmış. Yöre halkı gerçek sayının 85000 olduğunu iddaa ediyor.

Eğer masaya konan bütün çeşitlerden yeteri kadar yiyebiliyorsanız ve arttırmıyorsanız çok güzel bir gelenek hala Van'da yaşıyor diyebiliriz. Ama sadece gösteriş için sofrayı donatıyorsak "İsraf Haramdır".





© lezzetler.com tarif no:107503 • adı:Van Kahvaltısı • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:07.04.2025 - 23:38