





Van'ın Alâmetifarikası

Van'ın verimli topraklarında yetişen ürünlerin, bir lezzet çeşnisi haline dönüştüğü Van Kahvaltısı, bir alametifarika olarak dünya mutfağındaki özgün yerini almıştır.











İpek Yolu Üzerinde Bir Lezzet Durağı

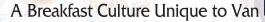
Van ilinin İpek yolu güzergâhında olması, kahvaltı geleneğinin oluşmasında rol oynamıştır. Van Kahvaltı Sofrası'nın öncelikli özelliği yiyeceklerin tamamen doğal ürünlerden oluşmasıdır. Kahvaltı Sofrası; hakiki Van balı, yoğurt kaymağı, süt kaymağı, yayık tereyağı, cacık, otlu peynir, örme peynir, beyaz 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 tas fırınlarda pişirilen lavaş ekmeği ve Van çöreği ile sunulur. Van Kahvaltısı'nın olmazsa olmazı taze demlenmiş nefis semaver çayıdır. Semaver çayının vanında yöredeki otlarla beslenen keçi ve koyun sütü de tercihler arasındadır.

A Delicious Table Accompanied by Samovar Tea

The breakfast food is served with specially-prepared lavash (thin pita) bread and Van pastry baked in stone pits. The sine gua non of the Van breakfast is the freshly brewed samovar tea. Goat and sheep milk obtained from animals feeding on local herbs are also preferred.



There are no bakery or restaurant products sold in Van breakfast saloons. No saloon has made any modification on its menu or operational style. They are usually found in the second-tier streets of Van. They open at sunrise and close down at sunset. In summer months, the menu has yoghurt, cucumber-yoghurt, white bean salad and in winter months honey-molasses tahini (sesame paste) are served.

Van'a Has Kahvaltı Kültürü

Van kahvaltı salonlarında, pastane ve lokanta ürünleri satılmaz. Hiçbir kahvaltı salonu menüsünde ve isletme seklinde değisiklik yapmamıştır. Kahvaltı salonları genelde Van'ın ara sokaklarında bulunur. Gün isiği ile açılır ve gün batarken kapanır. Van Kahvaltısında yaz aylarında menüye yoğurt, cacık, piyaz, kış aylarında ise bal-pekmez ve tahin ilave edilir.



