



Türkiye

The Hallmark of Van

The products growing on the fertile lands on Van turn into a delicious fusion in Van breakfasts. It has earned a unique place in the world cuisine as a hallmark of the city of Van.

Van'ın AlâmetifarİKası

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


T.C.
VAN VALİLİĞİ
TR GOVERNORSHIP OF VAN

Van | Van
Breakfast | Kahvaltısı

www.akdamar.tk
www.alwaysvan.com



VAN ALWAYS NUMBER VAN



T.C.
VAN VALİLİĞİ
TR GOVERNORSHIP OF VAN





Semaver Çayı Eşliğinde Doyumsuz Bir Sofra

Kahvaltı malzemeleri özel yöntemlerle hazırlanan ve taş fırınlarda pişirilen lavaş ekmeği ve Van çöreği ile sunulur. Van Kahvaltısı'nın olmazsa olmazı taze demlenmiş nefis semaver çayıdır. Semaver çayının yanında 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 qua 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.



A Delectable Spot on the Silk Road

The fact that Van is located on the route of the Silk Road played a role in the formation of the breakfast tradition. The primary characteristic of Van breakfast is that the food is entirely made up of natural products. It has authentic Van honey, clotted yoghurt cream, milk cream, churned butter, cucumber-yoghurt, herby cheese, braided cheese, white cheese, roasted meat and sausage egg, olives, murtuğa, kavut and gencirun. Today there are nearly 60 Van Breakfast Saloons at Van.

İpek Yolu Üzerinde Bir Lezzet Durağı

Van ilinin İpek yolu güzergâhında olması, kahvaltı geleneğinin oluşmasında rol oynamıştır. Van Kahvaltısı Sofrası'nın öncelikli özelliği yiyeceklerin tamamen doğal ürünlerden oluşmasıdır. Kahvaltısı 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 Kahvaltısı Sofrası bulunmaktadır.



A Breakfast Culture Unique to Van

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 kahvaltısı salonlarında, pastane ve lokanta ürünleri satılmaz. Hiçbir kahvaltısı salonu menüsünde ve işletme şeklinde değişiklik yapmamıştır. Kahvaltısı 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-pekmaz ve tahin ilave edilir.