

## **YÖRESEL YEMEKLERİMİZ**

### **ÇORBALAR**

*Gendime, kesme hamur çorbası, un herlesi, dırma, karalahana, kavut, oğmaç, peşgiden (Yoğurtlu çorba yapmak için kullanılır), arpa veya bulgur yarma çorbası.*

### **YEMEKLER**

*Patates borani, pazı borani, fasulye kavurma, patates kavurma, etli lahana sarması, etli etsiz taze fasulye, kuru fasulye, gendime, gavut, un haşılı, et yahni, güveç, tandır, bumbar, kışları tuzlu etle kapılan züluf ve zülbiye.*

### **HAMUR İŞLERİ**

*Düz kete, yağlı kete, su böreği, siron, erişte, lemis, zırıhta, kaygana, kesme makarna, kuymak, mıhlama, pişi.*

### **YEREL OTLAR (SEBZELER) VE MEYVELER**

*Aluç, elma, ahlat, armut, ayranmilo, ahrida, Frenk üzümü, gadamide, gag, kantaran otu, kuş burnu, köy çayı, kuzu kulağı, lapaza, lateriza, lazut, zunzuna*

### **TATLILAR**

*Sütlaç, erişte, burma, un helvası, siron, güllaç, kabak, pekmez, pestil, ballı lokma (zırıhta), kurutulmuş elma, armut ve ahlat hoşafı (komposto) ve zülbiye.*

### **KIŞ İÇİN HAZIRLIK**

*Kesme çorbalık ve makarna, siron, fırın erişte, kaymak, kurut, peynir, minzi, süzme, tereyağı, tuzlu et, kavurma et, zulufl, patates, soğan, ekmek kurutmak, muhtelif meyvelerden turşular. (elma, armut, ahlat)*

*Burada ismi geçen yemeklerden bazılarının açıklamalarını Ek-28'de bulabilirsiniz.*