ARAPGİR YEMEKLERİ -
ARAPGİR MUTFAĞI

PİLAVLARIMIZ

Arapgir pilavları deyipte geçmeyin. 25 çeşitten fazla pilavlarımız var. Sizlere bu pilavların isimlerini ve bazılarını,yapılışlarını açıklamaya çalışacağım. Pilavlar hepimizin bildiği gibi bulgur veya pirinçten yapılır. Atalarımız sofralarını zenginleştirmek için pilava ne güzel şeyler yakıştırmışlardır.

1_Sade Bulgur Pilavı: Üç çeşit yenilir. Sade yenildiği gibi kış günleri sıcak sütle karıştırılıp sütlü pilav olarak yeyip insanların içini ısıtmışlar. Yaz günleri yoğurt veya ayranla karıştırılarak nane,salatalık,soğan doğrayıp yaz çorbası elde edilerek insanların içini ferahlatmıştır.

2_Sade Pirinç Pilavı: Sade pirinç pilavı olarak yenildiği gibi tuzsuz pişirilir. Şekerden pelize üzerine dökülerek düğünlerde, davetlerde gönderilir. Kız tarafından damada gönderilen damat yemeğine konur, tatlılığın, yumuşaklığın simgesi olur. Etli pirinç pilavı yapılarak sofralarımızı güzelleştirir.

3_Gaburgalı Pilav: Sade bulgur pilavı ile pişirilerek birbirlerine karıştırılır. Davar kaburgasından kızartılarak üzerine konulur veya davar boşu, bol baharatlı malzeme ile doldurulur, piştikten sonra pilavın üzerine konulur, üzerine bol maydanoz, karabiber serpilir. Düğünlerimizin, davetlilerimizin baş yemeklerindendir.

4_Etli Pilav: Tenceremize yeterli su,tuz,kuru soğan,beyaz nohut koyarak etimiz pişirilir. Et kenera alındıktan sonra et suyuna bulgur, pirinç karışımı pilavımızı pişiririz. Etimizi diddikten sonra kırmızı biberli yağda kızartılır, pilavın içine karıştırılarak üzerine bol maydanoz, karabiber serpilerek yenir.

5_Tavuklu Pilav: Muhakkat biliyorsunuzdur ama birde Arapgir'de bizim yaptığımızı anlatayım.Temizlenmiş tavuğun içerisine baharatlı malzemesi doldurulup dikiltikten sonra tenceremize yeterince su koyarak bir miktar mıhaşerle (kara nohut yarması) bir baş soğan doğranılarak pişirilir. Pişen tavuk kenera alınarak suyuna bulgur, pirinçkarışımı pilavımızı pişirerek üzerine pişen tavuğumuzu koyar, karabiber, maydanozda serper afiyetle yeriz.

6_Gavurmalı Pilav: Taze et olmadığı zamanlar evdeki hazır kavurmadan mıhaşerli yapılır. Arapgir'de isenizkış günü her taraf karla kaplı, çarşı uzak, habersiz misafirler geldi, hiç düşünmeden kavurmalı pilavınızı yaparsınız. Bahçeden çıkan turp veya piçekli (havuç) ile salatanızı yaparsınız, ahırdaki hayvanın yoğurdu, ayranıda varsa sizin keyfinize diyecek yoktur.

7_Ciğerli Pilav: Çiğer kütükte satırla dövülerek kıyma haline getirilir, herhangi bir yağla kavrulur, kaplara dökülerek doldurulur kalıp halinde saklanır.canınız istediği zaman ciğerli pilavınızı yaparsınız.

8_Balıklı Pilav: Arapgir'imizin meşhur pilavındandır. Erbabı yaparsa şahane olur, yeme ile doyum olmaz. hele kozluk çayına ailece gitmişseniz 3-4 tane büyük balık tutabildinizse, mutlaka balıklı pilav pişer, yanında da bolca salata, deymeyin keyfine. (Hala Kozluk

Çayında balık kaldıysa tabi!!!).

9_Gendime (Döğme) Pilavı: Gendime çeşitli yemeklerde kullanılır. Bunların dışında gendime gelir. Gendime çorbası, aşure çorbası , tarhana, keşkek v.s. gibi yiyeceklerde kullanılır.

10_Keşkek: Bir çeşit pilavımızdır. Keşkek ismi bazılarımıza yabancı gelebilir. Yapılışı; tencereye yeterince su, bir baş soğan, kuşbaşı doğranmış çelem veya kuşbaşı doğranmış et et veya kavurma ile yapılır. Pişen pilavın üzerine soğaraçlı yağ dökülerek yenilir. (Soğaraç, soğan, salça, kırmızı toz biber ile yağ kızartması)

11_Erişte Pilavı: Güzün erişte kesilip kurutulduktan sonra bir kızmı sacda kavrularak pilavlık yapılır. Eriştenin çoğunuda çorba için saklarız. (Atalarımız yıllar önce bugünkü makarnayı erişte olarak yapmış yemişler.) Erişte pilavımız bilhassa kış günleri habersiz misafir geldiği zaman yapılır. Yanında ekseri vişne reçeli veya üzüm reçeli ezilir şerbet olarak içilir.

12_Lapa: Bir çeşit pilavımızdır. Bulgurun ufağı düğürden senede bir kaç defa yapılır, bol soğaraçlı tereyağı üzerine dökülür, salata veya ayranla afiyetle yenir.

Bu pilavımızın haricinde Mercimekli Pilav, Mıhhaşşerli Sebzeli, Domatesli, Fasulyeli (taze fasulye), Parlacıklı, Işgınlı, Yoncalı, Püsküllü Pilav (üzüm asmasının nazik yerlerinden ve yapraklarından) v.s. çeşitlerimizi çoğaltabiliriz.

ETLİ YEMEKLERİMİZ

Etli yemeklerimiz 20 çeşide yakındır. Düğünlerimizden davetlerimizden eksik olmayan baş yemeklerimizden Arapgir'li olan herkesin bildiği kızartma ile başlamak istiyorum. Genç davar etinden ehli kadınlar yaparsa çok şahane olur.

1_Çanak Eti: Taze fasulye ve genç davar etinden yapılırsa iyi olur.

2_Kabak Bastı: Kabak fazla genç olursa dağılır, kart olursa zor pişer, normal kabaktan ince dilimlenir, genç davar etinin yağlı yerinden, mıhaşer ve erik ekşisi ile pişer, üzerine bol reyhan serilerek afiyetle yenir.

3_Elma Kalayışı: Arapgir'imizin meşhur ve en zor yemeğidir. ölçüleri tutmazsa iyi olmaz, beğendiremezsiniz. Ölçülüde yaparsanız tez tez istersiniz. Genç yağlı davar eti, kuşbaşı veya parça et tencereye konulurken yanına bol salça, soğan, beyaz nohut, acı biber, konularak güzelce karıştırılır. Normal suyu konularak ocağa konulur, biraz pişerken elması hazırlanır. Taze elma ise kabuğu çöpü ayıklanır, kuşbaşı doğranır, ayva varsa bir tane ayva doğranır, yarım pişmiş etin üzerine dökülerek pişirilir. Elmanız ekşi ise çok daha güzel olur, ayva yoksa yada elma ekşi değilse bir miktar erik veya erik ekşisi konur pişirilir. Et yağsız ise yağ ilave edilir. Piştikten sonra afiyetle yersiniz.

4_Arapgir Kızartması: Margarini ılıtıp, yumuşatın. Bütün malzemeyi bir kapta kanştın ve etlere iyice yedirin. Sıvanmış et parçalarını tencereye koyun ve artan malzemeyi etlerin üzerlerine dökün. Ağır ateşte kendi suyunu çekene kadar pişirin. İki bardak su ilave edin, malzemeler suyu çekinceye dek pişirin. Yanında pilav ile servis yapın.

TARHANALARIMIZ

Yöremizde üç dört çeşit tarhana yapılır.

1_Günlük Tarhana: Bol yoğurdunuz veya ayranınız varsa canınızda tarhana yemek istiyorsa, gendimenizde varsa hemen tencereyi ocağa koyarsınız, karıştırması biraz zahmetli olur ama katlanacaksınız. Çünki tarhana yemek kolay değil. Pişen tarhananın artasına büyükçe bir top tereyağı koyup karıştırırsınız. Yağ tarhananın sıcaklığı ile erirken siz yemeğe başlarsınız. Bir tarafı bol yağlı, bir tarafı yavan çok daha neşeli olur. Yanında soğanınız varsa daha güzel olur. Fazla yapılırsa ertesi güne kadar soğur, soğuğunuda yine yiyeceğiniz zaman tereyağı ile kavurur yersiniz, daha güzel olur.

2_Kışlık Tarhana: Yazın (Ahartıların) ayranların, yoğurtların bol olduğu zaman, komşular yoğurtlarını ayranlarını birbirine nöbetleşe vererek herkes kış tarhanasını yapar.

3_Tatlı Tarhana: Arapgir'imizinde tatlı tarhanası unutulmaya yüz tutmuş gibi. Üzüm şırasından düğür, gendime veya döğme ufağından yapılır. Taze iken, üzerine tzsuz tereyağı ve dövülmüş ceviz serpilerek tatlı niyetine yenilir. Fazlası parça parça kurutulur. Kışın sıcak su ile yumuşatılıp topları ezildikten sonra yeniden bir daha kaynatılıp aynı şekilde tatlı niyetine yenilir.

ÇORBALARIMIZ

Kış, yaz eksik olmayan çorba çeşitleri ile sofralarımızı süsleriz. Bunların bazıları şunlardır.

1_Erişte Çorbası: Kavrulmuş kıyma veya kavurma ile yapılır, bol mercimek, yeterince erişyesi salındıktan sonra üzerine bol reyhan ve kırmızı biberle eritilmiş tereyağı dökülerek afiyetle yenilir. Yanında da turşu olursa bütün yorgunluğu alır.

2_Tarhana Çorbası: Çelemsiz iyi olmaz. Kekik ve bahçe anuğu (nane) de bolca serpilir, üzerine de kırmızı biberli eritilmiş tereyağı, yanında da turşu, tadına doyum olmaz.

3_Mahluta Çorbası: Çeşitli malzemelerden yapıldığı için mahluta ismini almıştır. Bulgur, pirinç, gendime, mercimek, ak nohut, kara nohut, birazda domates ve biberle pişer, üzerine kırmızı biberli eritilmiş yağ döker, reyhanıda üzerine serer afiyetle yersiniz.

4_Aşure Çorbası: Arapgir'imizin aşure çorbasınız tadı hiçbir yerde yoktur diyebilirim. iyi pişen gendimeden yapılır. Yanına da az pirinç, bulgur, beyaz nohut, kuru fasulye, kuru üzüm, incir, ceviz, badem, elma, kayısı, armut, her biri azar azar çorbamızı süsler. Karanfil, darçın ile pişer, şekeri piştikten sonra atılırki tez pişsin. (Pekmez ile aşure çorbası yapılırdı) Kıvamı ne çorba gibi sıvı nede pilav gibi katı olmamalı, ikisinin ortası bir aşure çorbamız vardır. Tabaklara koyar, donmasını bekleriz, Üzerine dövülmüş ceviz tarçın serpilerek afiyetle yenilir.

TATLILARIMIZ

1_Baklava: arapgir tatlılarının başında baklava gelir. Evde yemek için yapılıyorsa tepside yapılır. Gelingız şerbet baklavası ise büyük sinilerde yapılır. Tereyağı kullanılır, gayet ince açılır. Bir yufka serilir yağ serpilir, ikinci yufka serilir ceviz serpilir. Tepsi veya sini böylelikle doldurulur. itina ile kızartılır. Baklava dilimi kesilir, baklavalarımızın arasına bazen kaymak,

bazende tussuz peynir konulur. Baklavalarımıza şeker şerbeti yerine bal şerbetide dökülür. Baklavalarımızın, bayramlarda, nişanlarda, davetlerde, asker göndermelerinde, sünnet görmelerinde, çağa görmelerinde, ev görmelerinde vs. yapılır, götürülür yenilir.

2_Kibrit Baklavası: Yufka baklava yufkası gibi açılır, kurutulur, erişte kesen bıçakla ince ince kesilir, tepsiye bir sıra kesilmiş yufka üzerine yağ veya ceviz serilerek tepsi doldurulur, itina ile kızartılır, şeker şerbeti üzerine dökülür.

3_Yalancı Baklava: Hamuru, baklava hamuru gibi kızartılır. Yufkası biraz küçük açılır. Ortasına dörtgen ceviz serilir, yufkanın dört ucu ortada birleştirilir, bastırılır, yağda pişirilir. Üzerine toz şeker veya şeker şerbeti dökülerek afiyetle yenilir. Bu tatlıya "Bişi" de denilir.

4_Lokma Tatlısı: Atalarımız bugün ki tulumba tatlısını yıllar önce yapmışlardır. Hamuru, yoğurt, yumurta ve yeterince karbonat ile yuğrulur, ahıtma bıciği kıvamında hamuru cıvık olur. Kaynayan yağın üzerine cıvık hamur dökülerek pişirilir, şeker şerbeti üzerine dökülerek yenilir.

5_Sargılı Burma: Baklava yufkası gibi yufkası açılır. Yağı, cevizi serpildikten sonra oklavaya sarılan yufka çıkarılır, büzüşen yufka bu şekilde tepsiye yuvarlak biçimde dizilir. Tepsi dolduktan sonra yeterince yağı serpilerek kızartılır. Tatlısıda dökülerek yenir.

6_Kurabiye: Bugün pastanelerdeki kuru tatlı pastaları, atalarımızın asırlardır daha büyüğünü, kurabiye adı altında yapıyorlardı. Evlerde yapılıp yenildiği gibi ziyefetlere ve görmelerede götürülür.

Helvalarımız

1_Gelingız Helvası: Un, tereyağı , ceviz, badem ile kavrulur. Yeterince pudra şekeri veya toz şeker karıştırılarak tabaklara, tepsilere konulur. üzerine bademlerle çiçekler yapılır, şekiller verilir ve bıçakla küçük dilimlere bölünerek yenilir.

2_Un Helvası: Un yağda kavrulur, yeterince şeker konularak karıştırılır. Şeker yerine pekmezden un helvası çok güzel olur.

3_Peynirli Helva: Un helvası gibi kavut yapıldıktan sonra tuzsuz taze peynir ufalanarak karıştırılır. Peynirin erimesi için ateşin üzerinde biraz daha karıştırılır. (Peynir yağlı ise erir, kavuta karışırsa güzel olur.) Yeterince şeker karıştırılarak tabaklara doldurulur. Bıçakla dilimlenerek yenir.

4_Pıt Pıt Helvası: Bulgurun incesi (düğürden) ve pekmezden yapılır. Pişerken pıt pıt diye etrafa sıçradığından pıt pıt helvası adını almıştır.

Diğer Tatlılarımız: Pestil kavurması, peynirli ekmek, yağlı, ballı yufka, tatlı tarhana, hesirde, sütlaç, muhallebi, pelize, dut pestilinin malızı, üzüm pestilinin malızı, tatlısı ile tuzlusu ile çeşitli pastalar kekler ve Arapgir'imizin halbur hurmasını kim bilmez.

1_Dut: Dut Pestilinin başında çekirdeksiz kuru dut gelir. Yanında ceviz olursa çerezlerin en güzelidir.

2_Dut Pestili: Dut pestilinin arasına çoğunlukla dövülmüş ceviz serpilir. Bazende badem

veya kayısı çekirdeğinin şakkası ile çeşitli çiçekler yapılır şekiller verilir. Boş yerlere dövülmüş ceviz serpilir.

3_Duttan Köpük Pestili: Dut malızı çeşitli aletlerle çırpılarak beyazlaştırılır. Perde üzerine üzüm pestili gibi kalın dökülür.

4_Pohmut Pestili: Pohmutlar döğüldükten sonra eleğin üstünde kalan irileri geçen yılki pohmut artmışsa ve bir miktarda tut ilave edilerek pişirilir, şırası hazırlanır. Bunun malızı un ile yapılır. Perdelere kalınca (üzüm pestili gibi dökülür) dökülür. Yumuşak ve tatlı olur.

5_Pohmut: Arapgir çerezlerinin vazgeçilmezlerindendir. Her ev kışlık pohmudu döverdi. Pohmut dövülürken taze cevizle pohmut yemeği kim arzulamaz. Vitamin yüklüdür mübarek. Gıciklerde (ağzı küçük küçük kap) küplere doldurulur. Kışın cevizle yenir.

6_Üzüm Pestili: Üzüm pestilinin 3 çeşidi yapılır. Üzümdem üzüm pestili, üzümden çalma köpük pestili, üzümden şikam pestili.

7_Oricik: Taze ceviz zamanında üzümlerin tam olgun ve bol zamanıdır. Cevizler kırılır, içleri iplere saplanır, kurutulur. Üzüm malızı hazırlanır, hazırlanan cevizler üzüm malızına daldırılır ve kurutulmak üzere güneşe serilir. Pestilde olduğu gibi bununda malızı bazen çırpılır beyazlatılır. Bazende kendi rengi ile oricikler yapılır. Kuruduktan sonra afiyetle yenir.

8_Diğer Çerezlerimiz: Ceviz, badem, kayısı çekirdeği, aluça, erik, mişmiş, kayısı çirleri, elma, armut gahları.

Panik Leblebisi: Ehli kişiler yaparsa çok güzel olur. Herkes evinden eksik etmez, iyide yapılmazsa dişlerle kavga eder. Panik leblebisi ünvanını Ağın'a kaptırdı. Şimdi marketlerde, bakkallarda Ağın leblebisi diye geçiyor. Ağın ilede iftihar ederiz ki leblebi sanayisini kendi mahallesinde, köyünde canlandırdı. Çok şahane birşey, fazla yapıldıkça Türkiye'nin her tarafına gider. Lakin Panikliler niye bu güzel sanatlarını güzelleştirip, çoğaltarak devam ettirmiyorlar? Bu güzel ekmek kapısını niye aramıyorlar.

KÖFTELERİMİZ

1_Arapgir'imizin et köftesi, bilinen adana kebabı gibi hazırlanır. Çeşitli şekillerde pişirilir.
2_Etli Pirinç Köftesi:Köftemiz hazırlandıktan sonra una, yumurta belenir, yağda pişirilir. (Kadınbudu Köfte).
3_Mercimekli Köfte.
4_Top Köfte. (İçli Köfte)
5_Gıldirikli Köfte gibi çeşitleri yapılır.

KAVURMALARIMIZ

Arapgir mutfağının vazgeçilmez malzemesidir kavurma. Güzün ev kalabalığına gücüne göre bir, iki davar kavurma yapılır. Genç yağlı davar etinden alınır. Kavurma kavrulurken, teşdinin başında, kürek kemiklerinin, kaburga cağlarının pişmiş etini sıcak sıcak siyah üzümle yemeyi kim istemez. Kim istemez kavurmalı erişte çorbasını, kavurmalı baturmayı, ekmek kavurmasını.

Diğer Kavurmalarımız Ciğer kavurma, patates kavurma, leyvaz kavurma (yeşil fasulye),

ekmek kavurması, tarhana kavurması gibi.

KEBAPLARIMIZ

Tandır Kebabı: Arapgir'imizin bilinen meşhur kebabıdır. Birde düğünlerimizin kebap gecesinde verilen kebabı vardır ki; Kara Kavurma Kebabı unutulmaya yüz tuttu. Etin sıkı ve en yağlı yerinden et suyu ile kara kavurma yapılır. Düğün sofralarında yemeklerin arkasından büyük tepsiler içinde tandır ekmeği doğranır. Pişen kara kavurma tandır ekmeğinin üzerine dökülerek kebap gecesinin neşesi içinde fakir, zengin düğünlerde aynı kebabı yerdi.

Susuz Et: Arapgir'imizin evde pişen kebabplarının başında susuz et gelir. Canınız kebap istediği zaman etin güzel yerinden alırsınız, yıkayıp temizledikten sonra etin her tarafını tuzlarsınız. Tencerenizin içine bir büyük baş soğan , bir büyük domates iki büyük biberi dörde böler etin yanına koyarsınız. Tencerenizin kapağını kapatır, kapağın etrafına hamurla hava almaması için kapatırsınız. Kapağın üzerine ağır bir taş konulur, tencerenin hava almaması temin edilir, hafif ateşte pişmeye bırakılır. (Şimdi ise düdüklü ve çelik tencereler çıktı, tencerenizin ağzını hamurla kapatmaya gerek kalmıyor)

Bunlardan Başka Kebaplarımız; Mangal kebabı, Ciğer kebabı, biber kebabı, patlıcan kebabı gibi çeşitlerimizde vardır.

Kıyma: Kavrulmuş kıymada mutfağımızın vazgeçilmez malzemesidir. yAzın azar azar alır bulundurursunuz. Güzünde evimizin kalabalığına ve gücüne göre et alınır. (Gövde et almaya özen gösterilir) Etin her tarafı karıştığı için lezzetli olur. Davarın genç ve yağlı olmasını tercih ederiz. Kış boyunca kavrulmuş hazır kıymamızla kıymalı yumurta, kekikli kıyma olarak kahvaltı sofralarımızı süsler, diğer yemeklerde de kullanılır.

Sucuk: Sucuk ta, Arapgir mutfağının, kahvaltı sofralarının vazgeçilmez yiyeceklerindendir. Her ev kalabalığına gücüne göre güzün bir yıllık sucuğunu yapar. Davar ve dana eti karışımı tercih edilir. Bol baharat ile yuğrulur, bez torbalara yayılarak kurutulur. Kekikli sucuk, yumurtalı sucuk, ızgarada sucuk olarak kahvaltı sofralarımızı süsler.

BÖREKLERİMİZ

Arapgir'imizin üç çeşit böreği vardır.
1-Tepsi böreği, 2-Sac böreği, 3-El böreği.

SALATALARIMIZ

Sofralarımızda çoğunlukla bulunan salata karışık salatadır. Domates, biber, salatalık, soğan, maydanoz, reyhan ile yapılır. ufak doğranmasına özen gösterilir. Zevkinize göre üzerine zeytinyağı, limon, sirke, pul biber dökülür. Bu salataya peynirde ufalanıp karıştırlırsa çok güzel olur. Bundan başka turp salatası, havuç salatası, patates salatası, marul salatası, lahana salatası, piyaz gibi çeşitleri çoğaltabiliriz.

TURŞULARIMIZ

Yaz içinde biber, salatalık gibi sebzelerimizden azar azar turşu yapılır yenilir. ama güzün turşu kış ihtiyaçlarımızdan biri gibi muamele görür, büyük bir küp biber turşusu, büyük bir

yeşil domates turşusu, bir kavanoz küçük patlıcan turşusu, (İçi doldurulmuş, uzun dayanmadığından az yapılır), bir kavanoz küçük salatalık turşusu, lahana turşusu, kış kabağı turşusu ve karışık turşu (Maydanoz, havuç, biber, domates, salatalık, lahana vs. ile) kış boyunca turşular bittikçe yenileri yapılır.

İÇECEKLERİMİZ

Mevlidlerimizde, nişanlarda verilen şeker şerbetinin içine gülsuyuda konurdu, insanlarının içini ferahlatırdı. Bundan başka vişne şerbeti, vişne reçeli şerbeti, üzüm şerbeti, üzüm reçeli şerbeti, süt, ayran, yoğurt ezmesi, cacıklarımız ve erik ekşisinden nerpiz cacığı vs. çeşitlerimizdir.

HOŞAFLARIMIZ

Arapgir'imizin en meşhur hoşafı deli hoşaf unutulmaya yüz tutmuş, oysa ne çok yapılırdı. Herkes iştahla yerdi. Yapılışını kısaca açıklayalım. Elma, armut, ayva, çeşitli erikler, mişmiş, kayısı ile pekmezden yapılırdı. Kışında bu meyvelerin kurularından yapılır. Çok gıdalı bir hoşafımızdır. Diğer hoşaflarımızda mevsimine göre yapılır. Vişne, aluça, erik, kiraz, mişmiş, kayısı, şeftali, elma, armut, ayva, kızılcık hoşafı gibi hoşaflarımız sofralarımızdan eksik olmaz.

DİĞER YEMEKLERİMİZ

Atalarımız evlerindeki, bahçelerindeki mahsullerle çok gıdalı yiyecekler, yemekler meydana getirmişlerdir. Bu yemeklerimizden dört kadının bir araya gelip de çabucak yaptıkları baturmadan ve birazda galagoştan bahsedelim.

1_Baturma: Çoğu defa (kavrulmuş) kıyma veya kavurma ile yapılır. Yaz mevsiminde bolca domates, biber, soğan, maydanoz doğranır. Kış mevsiminde ise kurutulmuş parça biberler, parça domatesler sıcak suda yumuşatılır, kuru soğan, kuru maydanoz (taze yoksa) bolca konulur, pişen baturma pilavının içine karıştırılır. Üzerine salça, biber, ile yağ eritilerek dökülür. Erik ekşisi sevenler, tabağına bir miktar erik ekşisi alır, salamura üzüm yaprağıda yanınıza alırsanız bu sofranın birde ayranı veya yoğurt eksiktir...

2_Calagoş: Doğu Anadolu'nun birçok şehrinin en meşhur yemeklerindendir.Arapgir'imizde unutulmaya yüz tutmuş bu yemeğimizin Anadolu insanı, ayranını bile telef etmeden değerlendirip, çok güzel yemekler elde etmenin en iyi örneklerinden biridir.

Artan ayranlar çökelek yapılır, tuzla yuğrulur, parça parça kurutulur. Kurut adını alır. Bir kapta saklanır kışın yiyeceklerin azaldığı zamanda birgün önceden sıcak suya konulur, özel yapılmış toprak çömlek kaplarda sıcak su ile ovarak eritilir, çokça kaynatılarak koyulaştırılır. Soğan tereyağında kızartılarak üzerine dökülür. Kuru tandır ekmekleri ufaltılarak kaplara tanzim edilir. Dövülmüş cevizde kuru tandır ekmeğinin üzerine dökülür, kaynar kurut yemeğini tabaklarımızdaki cevizli kuru tandır ekmeğinin üzerine dökerek afiyetle yersiniz. Yemeğin bu hali ile "calagoş" ismini alır. Ehli kadınlar yaparsa çok nefis ve doyurucu olur. Tok tuttuğundan dolayımıdır bilmem "Dağ deviren zincir kıran calagoş" diyede latifesini yaparlar.

Diğer Yemeklerimiz: Patates peyvazı, fasulyeli patates peyvazı, ekşili yumurta, domates mıhlası, pilaki, zeytinyağlı fasulye yemeği, patlıcan döğmesi, sırınlarımız vs.

Dolmalarımız

Dolmalarımız deyince düğünlerimizin vazgeçilmez yemeklerinden, etli küçük yaprak dolması önce aklımıza gelir, sonra Arapgir'imizin bıldik dolması (Bıldik,domatesin ufak cinsi) biber, patlıcan, kabak, salatalık, lahana ve çelem dolamalarımız etli malzeme ile yapılır.

Zeytinyağlı Dolmalar: Yine zeytinyağlı yaprak dolması, biber, lahana vs. lerden zeytinyağlı dolma yapılır. Sofralarımızdan eksik olmaz.

Boranılarımız: Sarmısaklı yoğurt veya süzme ile hazırlanır. Malzemelerimizi ya kızartır yada haşlarız. Sarmısaklı yoğurt üzerine döküldükten sonra yağ kırmızı toz biberle veya pul biberle eriterek üzerine dökülür afiyetle yeriz.

Kabak boranısı iki çeşittir. Birincisi ince dilimlenmiş kabak yeterince bulgurla pişer üzerine sarmısaklı yoğurdu ve yağ dökülerek yenir. İkincisi kızartılmış dolma kabağın üzerine sarmısaklı yoğurt dökülerek yenir. Kurutulmuş yeşil fasulye haşlanır, kavrulmuş kıyma , üzerine sarmısaklı yoğurt ve yağı dökülerek yenir. Haşlanmış ıspanak boranısı, Haşlanmış pancar yaprağı boranısı, Kenger boranısı vs.çeşitleri çoğaltabiliriz.

Sulularımız

Hafif yemek türümüzdür, mevsimine göre sulularımız sofralarımızdan eksik olmaz. nerpizli ısılgan sulusu, perper sulusu, ıspanak sulusu, ışgın sulusu, kenger sulusu, cevizli sulu, çıtma, kabak vs. gibi çeşitleri çoğaltabiliriz.