



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARDAHAN YEMEK KÜLTÜRÜ

Ardahan Valiliği

Anadolu'da her yörenin kendine has yemek kültürü ve damak zevki olduğunu görürüz. Bu kültür, yörenin coğrafi ve iklim özelliklerini üzerinde taşır. Bu nedenle Ardahan'da da tarım ve hayvancılığa dayalı bir mutfak kültürü gelişmiştir. Yörenin yemek kültürü ağırlıklı olarak tahıl, et ve hayvansal ürünlere dayanmaktadır. Tahıl ürünü olarak en çok arpa ile buğday kullanılır. Kaz etinin yörede ayrı bir yeri bulunmaktadır. Sığır ve koyun eti de yaz aylarında taze, kış aylarında da kavurma olarak fazlaca tüketilmektedir. sebze cinsinden gıda maddelerinin başında ise patates, kuru fasulye ve soğan gelir. Yörenin kendine özgü birçok yemek çeşidi bulunmaktadır. Bunlardan çorba olarak ayran aşı, helle aşı ve püsrük aşını, hamur işi olarak bişi, mafiş, kayıtma, hingal, kete ve katmeri, tatlı olarak da, baklava, lokum tatlısı, irmik helvası, un helvası ve hasutayı sayabiliriz.
