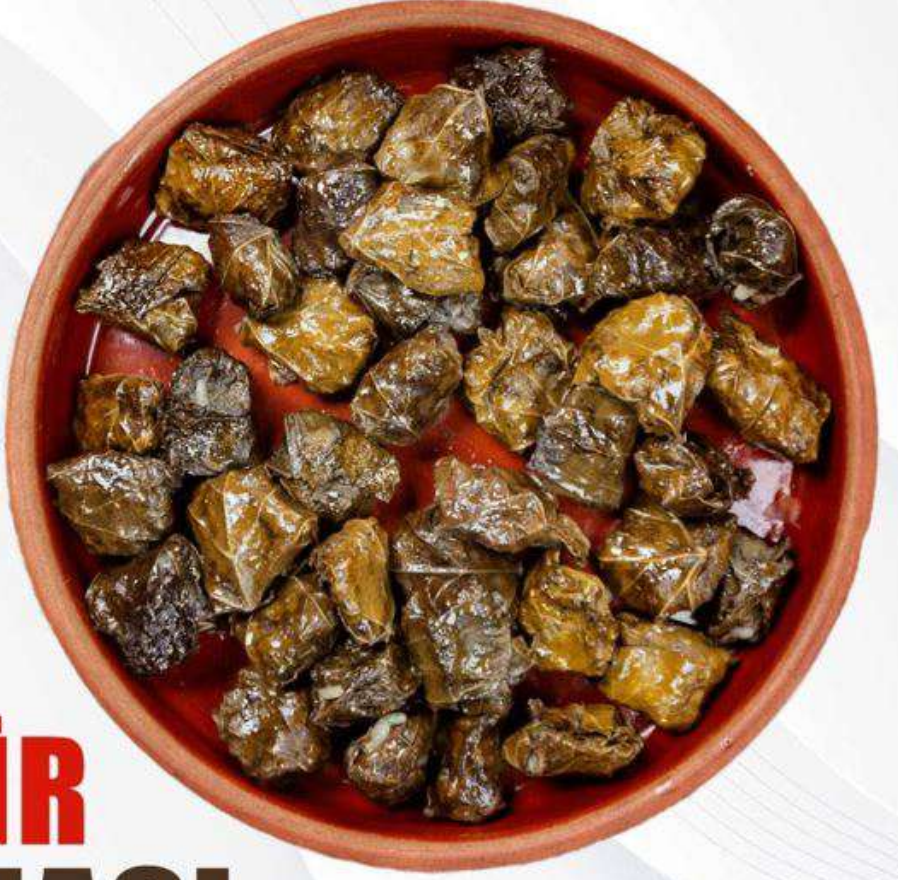




MALATYA TİCARET VE SANAYİ ODASI



# ARAPGİR DOLAMASI

Arapgir Dolması; kıyma, kuyruk yağı, pilavlık bulgur, ince bulgur, soğan, maydanoz, salça, pul biber ve karabiberden oluşan iç harcın, salamura üzüm yaprağına sarılıp bir süre pişirildikten sonra üzerine tereyağında kavru lan salçanın ilave edilip pişirmenin tamamlanması suretiyle üretilen yemektir. Kenarları 2,5-3 cm olan kare şeklinde sarılır.

Arapgir Dolması geçmişte yalnızca çekilmiş kuyruk yağının bulgurla yoğrulması ile hazırlanırken günümüzde kıyma ve çekilmiş kuyruk yağı ile hazırlanır. Bu sebeple yemeğe eskiden kuyruk dolması da denilirdi.

Arapgir Dolması'nın coğrafi işaret tescili  
2021 yılında Arapgir Belediyesi tarafından alınmıştır.

