

Եղորդարձու չորպաւ.— բրինձով, մածունով, հաւկիթով ու անանուխով պատրաստուած:

Ճիւղ չորպաւ.— իվէրէկցիներու քոփալուրն է որ թոքով, ձաւարով ու համեմներով կը պատրաստեն:

Բրքբրք.— մանր ձաւարով ու սոխրածով պատրաստուած:

Մալէզ.— բրինձը՝ վրան ալիւրով ջուր աւելցնելով լաւ մը կ'եփեն ու յետոյ մէջը հաւկիթ կը կոտրեն ու սոխրած կ'անցնեն: Իվէրէկցիք զալն կը կոչէին անձիփի (անձրեւի) մալէզ և անոր համար ունէին յատուկ աւանդութիւն մը: Անոնք կը պատմէին թէ երաշտութեան մը ատեն իվէրէկցի կնկօթի, Եաղմուր-Տէտէ լեռն ելլելով աղօթած են Աստուծոյ որ անձրեւ զրկէ և երբ իրենց խնդրանքը ընդունուած է հետեւնին ալիւր, արդարեղ առնելով ծալին բակը զացած են ու հոն եփած՝ կերակուր մը՝ որ այս անունով կոչած են:

Գուզուզ չորպաւ.— ձաւարին վրայ ալիւր ցանելով ու հաւկիթ անցընելով կը շփեն տաշտի մը մէջ մինչև որ կ'ուրիկ գնդիկներ գոյանան ու ատով ապուր կը պատրաստեն:

Իսկ իվէրէկի համար տեղական բնոյթ ունէր քանմալուրը, եփուած կորկոտ թանի հետ խառնուած, որ իբր զովացուցիչ կ'ուտէին:

ՄՍԵՂՆԵՆԵՐ

Բէլիի զրգարքմաւ.— կողին խորովածը, տակը առհասարակ որեւէ բանջարեղէնով:

Քիւրէկի ֆէպալ.— կովին թիկունքը որ յահախ չէմէնի մէջ թաթխելով կը կարմրցնեն կրակի վրայ:

Չամաճըր ճիւղ ֆէպալ.— որ չէմէնի մէջ թաթխուած շիւ ֆէպալից է:

Չէմէնիի դանդախ.— չէմէնով ու ջուրով եփուած՝ կարմրած միս:

Քէնարք բիալը.

Իրիւկի իշի.— յօշած միս շաղուուած ծծոնուած սխտորով ու շատ զօրաւոր համեմներով, սև ու կարմիր պղպեղ, քեմոն: Այս խառնուրդը իւղի մէջ կը կարմրցնեն ու վրան թացան կ'անցնեն: Ասիկա եւս կետարացիներու նախաօրիած կերակուրներէն մէկն է: Իվէրէկցիք կը կոչեն զալն երիկի մէջ:

Գաքն պուսու.— յօշած միս, հաւկիթով ու համեմներով շաղուուած ու իւղի մէջ տապկուած:

Գարն թոլմաւ.— ձաւարով կամ բրինձով լեցուած ոչխարի կամ կովու ստամոքս, որուն իվէրէկցիք կու տային յատկանշական անուն մը՝ մանրում:

Եւ ուրիշ շատ տեսակներ որ առհասարակ ամէն տեղ կը պատրաստուին:

Իսկ իվէրէկ թարմ մսեղէններով սննդատուութիւնը չափաւոր էր, ունէին մի քանի առանձնախատուկ մսեղէն կերակուրներ որոնք էին. Թալման, որ անուանի էր: Ան փուռը եփուած խորոված մըն էր, որ կը պատրաստուէր մասնաւոր փուսպանի մը կողմէ:

Քրքմպուրք, իր անունով յատկանշական այս կերակուրը, կը բաղկանար որթատունկի մանրուած տերեւէ և անոր մէջ դրուած ափ մը ձաւարէ, յօշած միսէ կամ երչիկ և ապուխտէ, որոնք կը համեմէին և թոնիրի մէջ կ'եփուէին:

Տերեւ թոլման, միտով որ իրենց ամէնէն յարգի կերակուրն էր և հարսնիքներու առթիւ կը պատրաստէին սովորաբար: