

**T. C**  
**FIRAT ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI**

**TÜRKİYE TÜRKÇESİ AĞIZLARINDA**  
**YEMEK İSİMLERİ**  
**( İNCELEME- SÖZLÜK )**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**DANIŞMAN**  
Doç. Dr. Ahat ÜSTÜNER

**HAZIRLAYAN**  
Meliha KEKİLLİ

**ELAZIĞ- 2008**

**T. C**  
**FIRAT ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**TÜRK DİLİ VE EDEBİYAT ANABİLİM DALI**

**TÜRKİYE TÜRKÇESİNDE**  
**YEMEK İSİMLERİ**  
**( İNCELEME- SÖZLÜK )**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

Bu tez ... / ...../.....tarihinde aşağıdaki jüri tarafından oy birliği / oy çokluğu ile kabul edilmiştir.

Danışman

Üye

Üye

Bu tezin kabulü, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yönetim Kurulu'nun .../...../.....tarih ve .....sayılı kararıyla onaylanmıştır.

**ENSTİTÜ MÜDÜRÜ**

Ahmet AKSİN

## ÖZET

### Yüksek Lisans Tezi Yemek İsimleri Sözlüğü

Meliha KEKİLLİ

Fırat Üniversitesi  
Sosyal Bilimler Enstitüsü  
Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı  
2007; Sayfa: XVI + 190

İnsanoğlunun temel ihtiyaçlarından biri de beslenmedir. Beslenme ve buna paralel olarak şekillenen yemek ve çeşitleri insanoğlunun yaşamını devam ettirebilmesi için gerekli bir ihtiyaçtır.

Beslenme ve beslenmeyle ilgili çeşitli faktörler insanoğlunun yaşadığı mekân ve zamana göre oluşmuş, değişmiş ve gelişmiştir. Bu durumda insanoğlunun yaşayış tarzı da etkili olmuştur. Yerleşik hayata geçişle birlikte coğrafi ve kültürel şartlara bağlı olarak her millete ait beslenme ve yemek kültürü ortaya çıkmıştır.

Türk beslenme kültürünün meydana gelmesindeki en önemli faktörler; Türklerin hâkim olduğu coğrafya ve kültürel özelliklerdir. Önceleri göçebe bir hayat tarzına sahip olan Türklerin geçim kaynağına bağlı olarak beslenme kültürünün temeli et ağırlıklıydı. Zamanla yerleşik hayata geçen Türklerin beslenmelerinin temellerinden biri de tahıl ve tahıl ürünleri olmuştur. Bunun en güzel örneğini ise Kaşgarlı Mahmud' un kaleme aldığı "Divan-ı Lügatit Türk" te görmekteyiz. Bu eserde birçok yemek isimlerine rastlamaktayız. Yusuf Has Hacip de eseri "Kutadgu Bilig" de sofraya ve yemek yeme adabına yer vermiştir.

Türk mutfağı sadece Orta Asya kökenli değil, Kafkasya'dan Balkanlara, Kırım'dan Mezopotamya'ya, Doğu Akdeniz'e kadar uzanan bir karışımdır. Bu karışım ise Osmanlılardan kalmıştır. Kaynaklardan öğrendiğimize göre Osmanlı mutfağı başlı başına bir bölümdü. Özellikle yükselme dönemi Fatih Sultan Mehmet zamanında mutfakta çalışanlar ve yemek çeşitleri bunu kanıtlar niteliktedir. Sonuçta Osmanlı saray

mutfağı ortaya çıkmıştır. Anadolu Türk mutfağının ise kendini hala yaşattığına şahit olmaktayız. Elbette ki bölgesel olmakla beraber her bölgenin ve yörenin kendine has yemekleri de mevcuttur. Öyle ki artık yemek isimleri yöre ismiyle anılır hale gelmiştir. Adana kebabı, Harput köftesi...

Türkiye bölgeden bölgeye hatta ilden ile yemek kültürlerini içinde barındırır. Karadeniz'de mısır ve hamsinin; İç Anadolu' da tahıl ve etin; Ege' de sebze ve zeytinyağının ağırlığı hissedilmektedir. Fakat şunu da unutmamak gerekir ki bölgeleri sembolize eden özellikler coğrafyaya ve bölge insanın geçim kaynağına bağlıdır.

Tespit ettiğimiz yemek isimleri tek kelime ya da kelime gruplarından oluşmaktadır. Yapıları bakımından basit, türemiş ve bileşik olan bu isimlerin çoğu Türkçe olmakla birlikte Arapça ve Farsçanın çoğunlukta olduğu yabancı yemek isimleri de mevcuttur. Kelime grubu halindeki yemek isimlerinin çoğu da Türkçe ve yabancı kökenli yemek isimlerinden oluşmaktadır.

Sadece bir bölgede kullanılan ve anlamını o bölge insanının bildiği bazı yemek isimleri, farklı bölgelerde farklı anlamlara bürünmüştür.

Türk beslenme kültürüne ait bini aşan yemek isimlerinin tespit edilmesi; Türk kültürünü vazgeçilmez bir parçası olan yemeğin çeşitlilik arz etmesi, zengin bir yemek kültürünün olduğunu göstermektedir.

**Anahtar kelimeler:** Türkiye Türkçesi Ağızları, yemek isimleri, Türklere beslenme kültürü, sözlük

## **SUMMARY**

### **The Dictionary of Meal Names**

**Meliha KEKİLLİ**

**Fırat University**

**Social Sciences Enstuty**

**Turkish Language and Literature Department**

**2007; Sayfa: XVI+190**

One of the basic needs of human being is also nutrition. Nutrition and food and its kinds, which develop paralel to nutrition, are a necessary need to continue human being's life.

Nutrition and the other several factors about it has formed, changed and developed depending. The places human being lived in and time. Human being's life style effected this case as well. After the stable life style, the nutrition and food culture of each nationality appered in accordance with their geographical and cultural conditions.

The most important factor of forming the Turkish nutrition culture is the geography and cultural features which the Turks rule over. Previously, related to their livelihood, meat had emphasis on nourishment culture basis of the Turkish who had a nomadic life style. Grain became one of the basis of Turkish nutrition with their having a sedentary life in time. We can see the best example of this in "Divan-ı Lügatit Türk" written by Kaşgarlı Mahmut. We see a lot of meal names. Also, Yusuf Has Hacip mentioned about table and eating customs in "Kutadgu Bilig".

Turkish cuisine is not only from Middle Asian origin; but also, a mixture from

Caucasia to The Balkans, from the Crimea to Mesopotomia, to East Mediterian Sea area. This mixture comes from Ottomans. As we see in the sources, Ottoman cuisine was a unite all by itself. Especially, in the time of Sultan Mehmet the Conqueror, workers in the kitchen and meal kinds are proofs of this. As a result, Ottoman palace cuisine was composed. We witness that Anatolian Turkish cuisine still keeps itself alive. Surely, each region and vicinity has meals special to itself. Even meal names are mentioned with vicinity names: Adana Kebap, Harput meatball...

Turkey has meal kinds defers from region to region, even from city to city. Maize and anchovy in Black Sea Region, grain and meat in Middle Anatolia, weed and olive oil in Aegean Region have emphasis on nourishment. But it shouldn't be forgotten that peculiarities symbolizing the regions are depernedent upon the geography and livelihood of people in that region.

Meal names that we determined are formed with one word or phrases. Most of the names that are simple, multiplied and compound are Turkish. However, there are foreign meal names, mostly from Arabic and Persian languages. Meal names in phrases are mostly Turkish and foreign meal names.

Some meal names whose names known by only one region's people and that used in only one region have different meanings in different regions.

Determination of more than thousand meal names; variety of meals that is an improtant part of Turkish culture evidence that Turkey has a rich meal culture.

**Key words:** Turkey Turkish Dialects, meal names, nourishment culture of the Turkish, dictionary.

## İÇİNDEKİLER

<b>ÖZET .....</b>	<b>III</b>
<b>SUMMARY .....</b>	<b>V</b>
<b>İÇİNDEKİLER .....</b>	<b>VII</b>
<b>ÖNSÖZ .....</b>	<b>XII</b>
<b>KISALTMALAR.....</b>	<b>XIII</b>
<b>1. GİRİŞ .....</b>	<b>1</b>
1. 1 BESLENME VE BESİN ÖĞELERİ .....	1
1. 2 TÜRK BESLENME KÜLTÜRÜ: .....	2
1. 2. a TARİHİ GELİŞİMİ:.....	2
1. 3 TÜRKLERDE BESLENME BİÇİMİ.....	4
<b>1. MUTFAK VE MUTFAK KÜLTÜRÜ .....</b>	<b>7</b>
2. 1 TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ .....	7
2. 1. 1 TÜRK MUTFAĞININ TARİHİ.....	8
2. 1. 1. 1 MUTFAK VE EŞYASI.....	9
2. 1. 1. 2 SOFRA VE SOFRA ADABI.....	10
2. 2 TÜRK MUTFAĞININ GELİŞMESİ .....	11
2. 3 TÜRK MUTFAĞININ DEĞİŞMESİ.....	12
2. 3. 1 TÜRK MUTFAĞININ DEĞİŞMESİNİN NEDENLERİ.....	12
2. 4 TÜRK MUTFAĞININ GENEL ÖZELLİKLERİ .....	13
2. 5 TÜRK MUTFAĞINDAKİ ÇEŞİTLER.....	14
<b>3. YEMEK .....</b>	<b>17</b>
3. 1. YEMEKLERİN FARKLILAŞMASI .....	17
3. 2. YEMEKLERİN TOPLUMSAL İŞLEVLERİ:.....	18
<b>4. YEMEK İSİMLERİ .....</b>	<b>21</b>
4. 1. Yapılarına Göre Yemek İsimleri .....	21
4. 1. 1. Basit Yapılı Yemek İsimleri: .....	21
4. 1. 2 Türemiş Yapılı Yemek İsimleri: .....	22
4. 1. 2. 1 Tek Sözcük Halindeki Türemiş Yapılı Yemek İsimleri:.....	22
4. 1. 2. 2 İsim Köklerinden Türetilen Yemek İsimleri: .....	22
4.1. 2. 3 Fiil Köklerinden Türetilen Yemek İsimleri:.....	23
4.1. 2. 3. Yemek İsimleri Türetmede Kullanılan Yapım Ekleri:.....	23
4.1.2.3.1 İsimden İsim Yapım Ekleri:.....	23

4.1.2.3.2 İsimden Fiil Yapan Ekler:.....	24
4.1.2.3.3. Fiilden İsim Yapan Ekler.....	25
4.1.2.3.4 Fiilden Fiil Yapan Ekler: .....	26
4. 1. 3. Tamlamalar İçinde Yer Alan Kelimelerde Kullanılan Yapım Ekleri: .....	26
4. 1. 3. 1 İsimden İsim Yapan Ekler: .....	26
4. 1. 3. 2 Fiilden İsim Yapan Ekler:.....	27
4. 1. 4 Yemek İsimlerinde Görülen Ses Değişmeleri: .....	27
4. 1. 5 Yemek İsimlerinde Ses Olayları: .....	28
4. 1. 6 Birleşik Yapılı Yemek İsimleri:.....	29
4. 1. 6. 1 Belirtisiz İsim Tamlaması Biçiminde Oluşturulmuş Yemek İsimleri:.....	29
4. 1.6. 2 Sıfat Tamlaması Biçiminde Oluşturulmuş Birleşik Yemek İsimleri: .....	29
4. 1. 6. 3 Bir İsim Bir Fiilden Oluşturulmuş Birleşik Yemek İsimleri: .....	29
4. 1. 6. 4 İki İsimden Oluşturulmuş Yemek İsimleri: .....	30
4. 1. 6. 5 Yansıma Sözcüklerden Oluşturulmuş Yemek İsimleri: .....	30
4. 1. 7 Kelime Grubu Halindeki Yemek İsimleri: .....	30
4. 1.7. 1 İsim Tamlaması Şeklindeki Yemek İsimleri: .....	30
4. 1. 7. 1. 1 Belirtisiz İsim Tamlaması Şeklinde Oluşturulmuş Yemek İsimleri: ...	30
4. 1. 7. 1. 2 Zincirleme İsim Tamlaması Şeklinde Oluşturulmuş Yemek İsimleri:..	33
4. 1. 7. 2 Sıfat Tamlaması Şeklindeki Yemek İsimleri:.....	34
4. 1. 7. 3 Bir isimle bir fiilimsiden oluşturulmuş yemek isimleri: .....	36
4.2 Kökenlerine Göre Yemek İsimleri: .....	37
4. 2. 1 Türkçe Kökenli Yemek İsimleri: .....	37
4. 2. 1. 1 Türkçe + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	38
4. 2. 1. 2 Türkçe + Türkçe + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	38
4. 2. 2 Kuruluşunda Türkçe ile Yabancı Sözcük Kullanılan Yemek isimleri:.....	38
4. 2. 2. 1 Türkçe + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	38
4. 2. 2. 2 Türkçe + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	38
4. 2. 2. 3 Türkçe + Yunanca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:.....	39
4. 2. 2. 4 Türkçe + İtalyanca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	39
4. 2. 2. 5 Türkçe + Rumca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	39
4. 2. 2. 6 Türkçe + Türkçe + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	39
4. 2. 2. 7 Türkçe + Farsça+ Farsça Yemek İsimleri: .....	39
4. 2. 2. 8 Türkçe + Türkçe + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	39



4. 2. 2. 9 Türkçe + Arapça + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	39
4. 2. 2. 10 Türkçe + Arapça + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	39
4. 2. 2. 11 Türkçe + Arapça + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	39
4. 2. 2. 12 Türkçe + Türkçe + İtalyanca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	40
4. 2. 2. 13 Türkçe + Türkçe + Yunanca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:.....	40
4. 2. 2. 14 Türkçe + Farsça + Yunanca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:.....	40
4. 2. 2. 15 Türkçe + Yunanca + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:.....	40
4. 2. 2. 16 Türkçe + Yunanca + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:.....	40
4. 2. 2. 17 Arapça + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	40
4. 2. 2. 18 Farsça + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	40
4. 2. 2. 19 Yunanca + Türkçe kuruluşunda Olan Yemek isimleri:.....	40
4. 2. 2. 20 Rumca + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	41
4. 2. 2. 21 Moğolca + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek isimleri: .....	41
4. 2. 2.22 İtalyanca + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek isimleri: .....	41
4. 2. 2. 23 Ermenice + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek isimleri: .....	41
4. 2. 2. 24 Arapça + Türkçe + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	41
4. 2. 2. 25 Arapça + Türkçe + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	41
4. 2. 2. 26 Arapça + Türkçe + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	41
4. 2. 2. 27 Arapça + Türkçe + Yunanca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	41
4. 2. 2.28 Farsça + Türkçe + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	41
4. 2. 2.29 Farsça + Arapça + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	41
4. 2. 2.30 Farsça + Yunanca + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:.....	41
4. 2. 2. 31 Yunanca + Türkçe + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:.....	42
4. 2. 2. 32 Yunanca + Farsça + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:.....	42
4. 2. 2. 33 Yunanca + Türkçe + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:.....	42
4. 2. 2. 34 Yunanca + Arapça + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:.....	42
4. 2. 2. 35 Rumca + Türkçe + Arapça kuruluşunda Olan Yemek İsmileri: .....	42
4. 2. 2. 36 Rumca + Arapça + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	42
4. 2. 2. 37 Türkçe + Türkçe + Farsça+ Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	42
4. 2. 2. 38 Arapça + Türkçe + Arapça + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	42

4. 2. 2. 39Arapça + Türkçe + Türkçe + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:	42
4. 2. 2. 40 Arapça + Türkçe + Farsça + Yunanca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:	42
4. 2. 2. 41 Arapça + Türkçe + Farsça + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:	42
4. 2. 2. 42 Arapça + Türkçe + Türkçe + Yunanca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:	43
4. 2. 2. 43 Arapça + Türkçe + Yunanca + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:	43
4. 2. 2. 44 Arapça + Türkçe + Arapça + Türkçe+ Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:	43
4. 2. 3 Yabancı Kökenli Yemek İsimleri:	43
4. 2. 3. 1 Arapça kökenli yemek isimleri:	43
4. 2. 3. 2 Farsça kökenli yemek isimleri:	43
4. 2. 3. 3 Fransızca kökenli yemek ismi:	43
4. 2. 3. 4 Yunanca kökenli yemek isimleri:	43
4. 2. 3. 5 İtalyanca kökenli yemek isimleri:	43
4. 2. 3. 6 Rumca kökenli yemek isimleri:	43
4. 2. 3. 7 Ermenice kökenli yemek ismi:	44
4. 2. 3. 8 Çin Kökenli Yemek İsmi:	44
4. 2. 3. 9 Moğolca Kökenli Yemek İsimleri:	44
4. 2. 3. 10 Arapça + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:	44
4. 2. 3. 11 Arapça + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:	44
4. 2. 3. 12 Farsça + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:	44
4. 2. 3. 13 Farsça + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:	44
4. 2. 3. 14 Yunanca + Yunanca Kuruluşunda Olan Yemek İsmi:	44
4. 2. 3. 15 Yunanca + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsmi:	45
4. 2. 3. 16 Yunanca + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek İsmi:	45
4. 2. 3. 17 Yunanca + Rumca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:	45
4. 2. 3. 18 Rumca + Yunanca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:	45
4. 2. 3. 19 Rumca + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:	45
4. 2. 3. 20 Rumca + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:	45

4. 2. 3. 21 Moğolca + Yunanca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	45
4. 2. 3. 22 Rusça + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	45
4. 2. 3. 23 Arapça + Farsça + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	45
4. 2. 3. 24 Arapça + Arapça + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	45
4. 2. 3. 25 Farsça + Farsça + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	45
4. 2. 3. 26 Farsça + Arapça + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	45
4. 2. 3. 27 Farsça + Rumca + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	46
4. 2. 3. 28 Farsça + İtalyanca + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	46
4. 2. 3. 29 Yunanca + Farsça + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	46
4. 2. 3. 30 Rumca + Farsça + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri: .....	46
<b>SONUÇ:</b> .....	<b>47</b>
<b>KAYNAKLAR</b> .....	<b>49</b>
<b>SÖZLÜK</b> .....	<b>52</b>
<b>ÖZ GEÇMİŞ</b> .....	<b>190</b>

## ÖNSÖZ

Her milleti karakterize eden, milletlerin maddi kültür öğelerinden biri de beslenme kültürüdür. Bu kültür içerisinde farklı milletlere ait farklı özellikler olmakla beraber zaman ve mekâna bağlı bir şekilde etkilenmeler, değişim ve gelişim kaçınılmaz olmuştur. Fakat milletlere ait yemek kültürü içerisinde bölgesel ve yöresel farklılıklar da söz konusudur. Bu farklılıklar o bölgeyi ve yöreyi sembolize eden niteliğe sahip özelliklerdir.

Bir bölgenin ağız özellikleri genel hatlarıyla o bölgeyi simgeler. İnsan için gerekli olan, insanı hayatta tutan “beslenme” de bunu hissetmek mümkündür. Yörelere kendilerine ait ağız özellikleriyle bölge içerisinde yemek kültürlerini yaşatmışlardır. Bazı yemek isimleri yöre isimleriyle anılır hale gelmiştir. Ayrıca artık yöresel olmaktan çıkmış, ülkenin geneline yayılmış yemek çeşitleri de yok değildir.

Araştırmamıza öncelikle “Derleme Sözlüğü”nü tarayıp yemek isimlerini tespit ederek başladık. Farklı bölgelere ait yemek kitaplarını ve yörelerle ilgili ağız sözlüklerini tarayarak bu kaynaklardan tespit ettiğimiz yemek isimlerini illere göre tasnif edip, yapı ve köken bakımından inceledik. Böylece oluşturduğumuz “Yemek İsimleri Sözlüğü”nde yer alan yemek isimlerinin kökenlerini, yapılarını tespit etmeğe çalıştık. Yemek isimlerini hangi kaynaklardan aldığımızı madde başlarında belirttik.

Bu araştırmamızın, Türk kültürünün temel taşlarından olan “Yemek Kültürü”nü hem bölge, hem de il olarak yansıttığını düşünmekteyiz. Genel isimleriyle bilinen bazı yemek isimleri, illerde hangi isimle anılıyorsa bunu sözlük kısmında madde altında ayrıca belirtmeye çalıştık. Dünyanın sayılı mutfaklarından olan Türk mutfağının zenginliği; Türk insanının beslenme konusunda ne kadar üretken olduğu ve isimlendirme yönünden Türkçenin zengin imkânlarından ne derecede yararlandıkları bu çalışmadan anlaşılmaktadır.

Çalışmamda bana “Yol Haritası” çizen, görüş ve tecrübelerinden yararlandığım, engin bilgilerini benimle paylaşan, değerli vakitlerini bana ayıran Sayın Hocam Doç. Dr. Ahat Üstüner’e, hayatım boyunca bana yanımda olduklarını hissettiren, maddi ve manevi her türlü desteklerini benden esirgemeyen “Hayat Kaynağım” aileme sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum.

**Meliha KEKİLLİ**

**Elazığ- 2008**

## KISALTMALAR

Anatomi: Ant.

Ar. : Arapça

ATD: Anadolu Türk diyalektleri

Biyoloji: Biy.

Bot: Botanik terim

Ermenice: Erm.

E. T: Eski Türkçe

Far: Farsça

Fr: Fransızca

Hint: Hintçe

İt: İtalyanca

ÖA: Özel Ad

Rum: Rumca

Rus: Rusça

Yun: Yunanca

Zooloji: Zoo.

## İL İSİMLERİNİN KISALTILMASI

Adana: Ada.	Düzce: Dzc.	Kırşehir: Krş.	Trabzon: Tr.
Adapazarı: Adp.	Edirne: Ed.	Kilis: Kls.	Tunceli: Tn.
Adıyaman: Adı.	Elazığ: El.	Kocaeli: Kc.	Urfa: Ur.
Afyonkarahisar: Af.	Erzincan: Ezc.	Konya: Kn.	Uşak: Uş.
Ağrı: Ağ.	Erzurum: Ezm.	Kütahya: Kü.	
Amasya: Ama.	Eskişehir: Es.	Malatya: Ml.	
Ankara: Ank.	Gaziantep: Gaz.	Manisa: Mns.	
Antalya: Ant.	Giresun: Gr.	Maraş: Mr.	
Artvin: Ar.	Gümüşhane: Gm.	Mardin: Md.	
Aydın: Ay.	Hakkâri: Hak.	Muğla: Mğ.	
Bakılesir: Ba.	Hatay: Hat.	Muş: Mş.	
Bartın: Br.	Isparta: Isp.	Nevşehir: Nş.	
Bilecik: Bi.	İçel: İç.	Niğde: Nğ.	
Bingöl: Bn.	İstanbul: İst.	Ordu: Or.	
Bitlis: Bt.	İzmir: İz.	Osmaniye: Osm	
Bolu: Bo.	Karabük: Krb.	Rize: Rz.	
Burdur: Brd.	Karaman: Krm.	Sakarya: Sk.	
Bursa: Brs.	Zonguldak: Zn.	Samsun: Sm.	
Çanakkale: Çnk.	Van: Vn.	Siirt: Sr.	
Çankırı: Çkr.	Yozgat: Yz.	Sinop: Sn.	
Çorum: Çr.	Kars: Krs.	Sivas: Sv.	
Denizli: Dz.	Kayseri: Ky.	Tekirdağ: Tk.	
Diyarbakır: Dy.	Kırklareli: Krk.	Tokat: Tok.	

## KAYNAK İSİMLERİNİN KISALTMALARI

- A. A. T. : Anadolu Ağızlarından Toplamalar  
A. B. Y. : Akdeniz Bölgesi Yemekleri  
A. İ. A. T: Anadolu İlleri Ağızlarından Toplamalar  
A. Y. A: Adıyaman ve Yöresi Ağızları  
B. K: Beslenme Kültürümüz  
B. M-2: Bizim Mutfağımız-2  
B. Y. M: Bir Yemek Masalı  
D. İ. A. T: Doğu İllerimiz Ağızlarından Toplamalar  
D. S: Derleme Sözlüğü  
E. B. Y: Ege Bölgesi Yemekleri  
E. İ. A: Elazığ İli Ağızları  
F. T. L: Farsça- Türkçe Lügat  
G. İ. A. T: Güneydoğu İllerimiz Ağızlarından Toplamalar  
G. K. M. K: Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü  
İ. İ. A. M: İlden İle Anadolu Mutfağı  
İ. İ. A. M- 3: İlden İle Anadolu Mutfağı-3  
K. İ. A. T: Kuzeydoğu İllerimiz Ağızlarından Toplamalar  
K. L. Y: Karadeniz'de Lezzet Yolculuğu  
K. T: Kamus-i Türkî  
M. A. S: Mersin Ağzı Sözlüğü  
O. A. A. T: Orta Anadolu Ağızlarından Toplamalar  
O. T. A. L: Osmanlıca - Türkçe Ansiklopedik Lügat  
S. T. İ. A. T: Sivas ve Tokat İlleri Ağızlarından Toplamalar  
T. B. T. S: Temel Büyük Türkçe Sözlük  
T. D. B: Türk Dil Bilgisi  
T. E. K: Türkçe El Kitabı  
T. F. S: Türkçe- Farsça Sözlük  
T. G: Türkçenin Grameri  
T. K. T. G-4: Türk Kültür Tarihine Giriş-4  
T. M. S. B: Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri

Tr. S: Tarama Sözlüğü

T. S: Türkçe Sözlük

T. S. D: Türkçede Söz Dizimi

Z. D, U. Y Ziyafet Dergisi, Urfa Yemekleri



# 1. GİRİŞ

## 1.1 BESLENME VE BESİN ÖĞELERİ

Beslenme, insanoğlunun yaşamını sürdürebilmesi için gerekli olanları alıp bünyesinde barındırmasıdır.

İnsanoğlunun beslenme şekli, yaşadığı toplumun kültürü ile ilişkilidir. Tarih öncesi çağlarda insanlar, hayatlarını devam ettirmek için çevresel şartları buldukları mekanlara göre değerlendirmişlerdir. Zamanla hayat biçimi, dini inanış, hayat biçimine göre üretim şeklinin belirlenmesi, teknolojik gelişmelerin insanoğlunun hayatına girmesi gibi faktörler, beslenme kültürünü etkilemiştir. Sonuçta toplumların beslenme kültürü, değişimlere ve gelişmelere paralel olarak oluşmuştur.

Beslenmenin ana unsurları olan besin ve besin öğeleri de zaman ve mekâna göre şekillenmiştir. Yenilen bitkisel ve hayvansal çeşitler, “besin” olarak tanımlanırken; su, organik ve inorganik öğeler, besin öğeleri olarak kabul edilmiştir.

Besinler, kendilerini meydana getiren besin öğelerinin çeşitleri ve miktarları yönünden farklılaşmıştır.

Besinler, besleyici değerleri yönünden genel olarak dört grupta toplanmıştır.<sup>1</sup>

**1.GRUP:** Et, tavuk, balık, sakatat, yumurta, kuru nohut, fasulye, mercimek ve bu besinlerden yapılan ürünler...

Bu grubun genel özelliği; protein, B vitamini, demir ve çinko yönünden zengin olup enerji vermeleridir.

**2.GRUP:** Taze sebze ve meyveler (patates, karnabahar, kereviz, patlıcan, enginar, pancar, kabak, domates, salatalık, biber, yeşil yapraklı sebze ve otlar, havuç ve her türlü meyve)

Bu grubun genel özelliği, C vitamini içermesidir.

**3.GRUP:** Süt ve süttten yapılan yiyecekler (süt, yoğurt, peynir, çökelek ve süt ile yapılan tatlılar)

Bu grubun genel özelliği, vücudun kalsiyum ihtiyacını karşılamasıdır.

---

<sup>1</sup> Ayşe BAYSAL, Beslenme Kültürümüz, Ankara 1993, s. 3-11

**4.GRUP:** Tahıllar ve tahıllardan yapılan yiyecekler (ekmek, makarna, şehriye, pirinç, bulgur, kuskus, börekler, un ve irmikten yapılan tatlılar)

Grubun genel özelliği temel enerji kaynakları olmasıdır.

## **1. 2 TÜRK BESLENME KÜLTÜRÜ:**

### **1. 2. a TARİHİ GELİŞİMİ:**

Beslenme kültürünü şekillendiren; besin ve türleri, besinlerin miktarları, hazırlanması, pişirilmesi, tüketilmesi ve saklanmasıdır. Yemek, çeşitli besinlerin bazı yöntemlerle hazırlanıp pişirilmesidir.

Eski Türklerde yeme ve içme, Türklerin geçim kaynakları olan tarım ve hayvancılığın ana unsurlarıyla biçimlenmiştir.

Türklerin ilk anayurdu Orta Asya ve sonra yerleştikleri Anadolu temel besinler yönünden oldukça zengindir. Buralardaki besin maddeleri, zamanla dünyanın diğer yerlerine çeşitli nedenlerle taşınmıştır; fakat her mekânın da mekânı karakterize eden kendisine ait yiyecek türleri ortaya çıkmıştır.<sup>2</sup>

#### **Ekonomik Hayvan ve Bitkilerin Anavatanları**

Bölge	Besin Olarak Kullanılan Hayvan ve Bitki
Orta Asya	Sebze: Havuç kereviz, hıyar, patlıcan, soğan, ıspanak, turp. Meyve: Elma, armut, erik, ayva, üzüm, kavun, karpuz. Tahıl-Baklagil: Arpa, buğday, bakla, mercimek, çavdar.

---

<sup>2</sup> Ayşe BAYSAL, Beslenme Kültürümüz, Ankara 1993, s. 30

Akdeniz	Sebze	:Lahana, karnabahar, maydanoz, kuşkonmaz
Çevresi	Meyve	: İncir
	Tahıl-Baklagil:	Bezelye, nohut, fasulye
	Hayvan	: Koyun, sığır, keçi.
Güneydoğu	Sebze	: Şeker kamışı
Asya	Meyve	: Muz, portakal, şeftali
	Tahıl-Baklagil:	Pirinç, soya fasulyesi
	Hayvan	: Domuz, tavuk
Amerika	Sebze	: Kabak, domates, patates
	Meyve	: Ananas
	Hayvan	: Hindi
Afrika	Meyve	: Karpuz

Yukarıda verdiğimiz tabloya baktığımızda temel olarak, ekonomik hayvan ve bitkilerinin anavatanlarının büyük bir bölümünün Türklerin mekânları olan, Orta Asya, Akdeniz ve çevresi ve Güneydoğu Asya olduğunu görmek mümkündür.

Birçok milletin çeşitli nedenler ve zamanlarda aynı coğrafyada yaşadığı düşünüldüğünde etkilenmelerin olması doğaldır.

Türk beslenme kültürü ve bu kültürün ana unsuru olan Türk yemek ve çeşitleri de diğer milletlerden etkilenmiş ve onları da etkisi altına almıştır.

Türk mutfağının yapılan araştırma sonucunda Asya'dan fazla etkilenmediği kaydedilmektedir. Anadolu'da yemek çeşitlerinde kullanılan bitki ve türlerinin Hititler

tarafından bilindiği ifade edilmektedir. Yemek sisimlerinin çoğunun Asya Türkçesinde bulunmadığı da vurgulanmaktadır. Pırasa, pancar, ıspanak, bezelye...

Türklerin Anadolu'ya geçişiyle birlikte çeşitli etkilenmelerin Türk beslenme kültürüne yerleştiği görülmektedir. Zeytinyağ ve zeytinyağı ile yapılan yemekleri Bizanslılardan; Hamur yemeklerinin ise Çin'den alındığı bilinmektedir. Midye dolması, sardalya, mantı...<sup>3</sup>

### 1. 3 TÜRKLERDE BESLENME BİÇİMİ

Canlı varlıkların yaşamlarını devam ettirebilmesi için, beslenme gereklidir.

Her millet farklı bir kültüre sahip olduğu için milletlerin beslenmeleri, beslenme biçimleri farklıdır. Beslenme kültürünü; yemek yeme alışkanlıkları, sofrada adabı, yemek çeşitleri vb. unsurlar oluştururken; beslenme biçimini; yemeğin ne zaman, nasıl yendiği, yemekte neler yendiği, yemeğin hazırlanışı, yemeğe başlanması, yemeğe oturmuş vb. faktörler belirler.

İnsanların beslenme biçimlerinde coğrafik koşullar etkili olmakla birlikte kültür yapısı da önemli bir faktördür. Bu kültür içerisinde bazı toplumsal alışkanlıklar kazanılmaktadır. Beslenme ile ilgili alışkanlıklarda toplum yapısına göre şekillenir.

Türklerde beslenme alışkanlıkları ve buna bağlı olarak beslenme biçimi tarih olarak bölge, köy, kent olarak da değişiklik gösterse de toplum yapısında ortak olan alışkanlıklar da söz konusudur.

Yemek ve beslenme hakkındaki kaynakların çoğu, Türklerin eskiden günde iki defa yani iki öğün yemek yediklerini belirtmiştir. Bunlar kuşluk ve akşam vaktidir.

Kuşluk sözcüğü kaynaklarda bir öğün olarak verilmektedir. Dr. Mehmet DOĞAN, Temel Büyük Türkçe Sözlük adlı eserinde "Kuşluk" sözcüğü altında şu bilgileri zikreder: "Sabahla öğle arası vakit, güneşin doğuşundan sonraki vakit. Öğleden önce yenilen hafif bir yemek."<sup>4</sup>

M. Zeki PAKALIN, Tarih Deyimler ve Terimleri adlı kitabında, "Kuşluk taamı" terimi altında şunları söylemektedir: "Sarayda yenilen iki öğün yemeğin ilki hakkında

<sup>3</sup> Mahmut TEZCAN, "Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları Ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları", 31Ekim- 1Kasım 1981 Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara, 1982, s. 121

<sup>4</sup> Mehmet DOĞAN, Temel Büyük Türkçe Sözlük, İstanbul, 1994, s. 495

kullanılır bir tabirdir. (C.II s.330) ikincisine akşam taamı denirdi. Kuşluk yemeği sabahleyin erkenden, akşam yemeği ise ikindi namazına müteakip çıkardı...”

Aslında bu kuşluk yemeğinin saati, yörelere göre değişmektedir. Mesela Rumeli’de öğle yemeğine kuşluk dendiğini kaynaklardan öğrenmekteyiz. Aynı eser akşam taamının gün batımında yenmesinden dolayı yatsı namazından sonra da hafif bir şeylerin yendiğini buna da “yatsılık” ismi verildiğini ifade etmektedir.

Yemeklerin hazırlanmasında bir takım araç ve gereçler kullanılmaktadır. Eski Türklerde sofranın ismi tergidir<sup>5</sup> Sofraya biraz yükseklikte altlık, üzerine de sini konurdu. Sinilerin kenarlarına ise yemek araçları yerleştirilirdi.

Tanzimatla beraber batılılaşma yemek kültürümüze de yansiyarak yer sofrasının yerini masa almıştır. Bunu araç gereçlerdeki çeşitlilikte görmek mümkündür. Bu dönemlerde kaşığın yanında çatala da rastlanmıştır.

Türklerin sofrada yemeğe çorbayla başladığını ilk basılı yemek kitabı olan “Melceu’t-tabbain” den öğrenmekteyiz. Çorbadan sonra ise etli yemeklerin, börek, pilav ve tatlıların yer aldığı ifade edilmektedir.<sup>6</sup>

Genelde Türklerin örf ve adetleri hakkında bilgiler veren 11.yy’da Kaşgarlı Mahmud tarafından kaleme alınan Divan-ı Lügati’t-Türk adlı eserde de Türklerin yeme içme kültürlerine ait izler ve yemek çeşitleri görülmektedir.<sup>7</sup> Bununla birlikte Türkler, yemeği ve içmeyi sağlık yönünden değerlendirmeyi ihmal etmemişler, beyliklerden günümüze kadar sağlık ve yemek üzerine birçok eser vermişlerdir.

Türklerin beslenme biçimlerinden elbette önemli bir faktör olan İslam dininin de etkisi göz ardı edilemez. Örf adetlerde din kuralları ile örtüşerek beslenme kültürümüzde etkisini göstermiştir.

İnsanoğlu zamana bağlı olarak değişime açık olduğu için, beslenme kültürü ve buna paralel beslenme biçiminde de değişim kaçınılmaz olmuştur.

---

<sup>5</sup> Ayşe BAYSAL, Beslenme Kültürümüz, Ankara 1993, s.40

<sup>6</sup> Günay KUT, Türklerde Beslenme Biçimi, <http://www.akmb.gov.tr/turkce/books/v.t.kongresi>

<sup>7</sup> H. Zübeyir Koşay, “Eski Türklerin Anayurdu ve Yemek Adları,” 31Ekim- 1Kasım 1981 Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara, 1982, s. 48

Yer sofralarının yerini masalar almış, şerbet ve ayrandan kolaya; geleneksel yemeklerden fast foodlara geçiş olmuştur. Bu değişimler elbette dönemin romanlarına, hikâyelerine yansımıştır.

“Refit Halid [ Karay ] ın *Üç Nesil Üç Hayat* adlı kitabındaki yemek sofrası bahsinde üç dönem kısaca şöyle anlatılır. Önce Abdulaziz dönemi anlatılır (1861-1876): “Halayık, ilk önce adanın ortasına, yere, geniş ve kalınca bir sofra bezi yaydıktan sonra, onun da ortasına aralıksız kahva iskemlesine benzeyen bir destek getirip, koyar. Bazı evlerde bu destekler dört veya altı köşeli, açılır kapanır ayaklardan ibarettir, yani portatiftir. Kaldırılınca, bastınız mı hemen yassılanıverir; [...]arkasından kocaman siniyi yuvalayarak getirirler, o desteğin üstüne yerleştirirler. Siniler kalaylı bakırdan, yahut pirinçtendir. Çoğunun üzerinde selvi ağacını andıran resimler, bazen da sahibinin ismi ve tarih bulunur. [...]Fırdolayı, yere, her adam için incecik bir minder kondu mu artık sofranın kurulması tamamlanmıştır. Yemek ya toprak, yahut da beyzi bakır sahanlarla ortadaki nihalenin üstüne konur ve kapak muhakkak sofrada, ev sahibinin işratiyle halayık veya erkek meclisinde uşak tarafından açılır...”

“Abdulhamit devri ( 1876- 1918 ) için anlatılan yemek sofrası ise şöyledir: “Masa, sandalye, çatal, tabak, herkese ayrı bardak usulü başlıyor. Fakat küçük ve orta halli ailelerde pek ağır ve en basit şekilde. Artık bir evde yemek odası diye ayrı bir yer vardır; fazla külfete lüzum göstermeyen, yarı boş, manzarasız, ekseriye dar, bir alt kat odası [...]Nihale mühim bir ziynet eşyası gibi masanın daima ortasında durur ve bir de en adisinden cam sürahi [...] Vakitli ailelerde yemek odalarına itina modası baş göstermiştir. Büfeler Viyana mamulatından, pek gösterişli, kıymetli şeylerdir. Masalar, ek tahtalarıyla istenildiği kadar uzatılabilir; muşamba örtüsü kullanılmaz; tiril tiril keten örtülerin altına, el dokununca masanın sertliğini duymamak için pamuklu ve hususi bir örtü daha konmuştur. [...]Alafıranga yeme şeklinin genişlemesi, billur ve cam kadeh, sürahi bolluğu, ucuzluğu belki içkinin evlerde taammüm etmesine de sebep olmuştur. Maamafî bu da erkeği evine bağlaması itibarıyla faydasız sayılamaz. İçki evvelce tek olan kilerin ikileşmesine de yol açmıştır. İnce kiler ve kiler. [...] İnce kiler bir ecza dolabı, bir labaratuvar rafı kadar güzel istifli, temiz manzaralı ve şimdiki ayaküstü lokantaların vitrinleri gibi iştah açıcı, intizamlı idi. Reçeller, kalamata zeytinleri, havyar, balık yumurtası, Edirne'nin artık bulamadığımız tütsülü sığır dili, halis Kayseri

pastırması, sucuklar, tarama, flemenk peyniri, ançuvez, kutu sardalyası gibi makbul ve değerli çerezler ortaya yerleştirilmiştir.”<sup>8</sup>

Değişimin kaçınılmaz olduğunu kabul etmekle birlikte geleneksel yeme içme kültürümüzü, beslenme biçimlerimizi yaşatabilmek ümidi içerisindeyiz.

## **1. MUTFAK VE MUTFAK KÜLTÜRÜ**

Yiyecek, içecek bunların hazırlanması ve yöntemleri kullanılan malzemeler, yemeklerin pişirilmesi ve yemek adetlerinin genel toplamı olan mutfak, bir kültür olarak karşımıza çıkmaktadır.

Tarih öncesinde insanlar, avladıkları yabani hayvanların etlerini çiğ olarak yemişler, sonrasında ateşi bularak etleri pişirmeye başlamışlardır. İnsanoğlu zamanla pişirme yöntemlerini de geliştirerek besinleri birbirleriyle çeşitlendirmiş, lezzetli yemek çeşitleri ortaya çıkarmıştır. Pişirme yöntemleri, yiyecek çeşitleri toplumların örf ve adetlerine göre şekillendiği için toplumlara ait besin hazırlama sanatı farklı olarak ortaya çıkmıştır. Böylece her milletin yapısına uygun mutfak kültürü meydana gelmiştir.<sup>9</sup>

Her mutfak ait olduğu milletlerin yapısını oluşturduğundan mutfaktaki temel araç gereçler aynı olmakla beraber yemeklerin pişirilmesinde ve hazırlanmasında farklılıklar göze çarpmaktadır

Yemek kültürünün olduğu yer olan mutfak, “ ocaklık, aşevi, aşdamı, ocak vb.” isimlerle anılmıştır. Mutfak yalnızca yemek yapılan bir yer değil aynı zamanda ailenin birlikte yemek yediği, yemeğin hazırlanıp pişirildiği, mutfak araçlarının bulunduğu özel bir mekandır.<sup>10</sup>

## **2. 1 TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ**

Birçok yönden sayılı mutfak arasında olan ve zenginliği ile dikkat çeken mutfaklardan biri de Türk mutfağıdır. Bu zenginlik diğer ülkeler tarafından da dile getirilmiştir. Mutfaklarıyla ünlü olan Fransızlar, “Yemek pişirmesini ve yemesini

---

<sup>8</sup> Günay Kut, Türklerde Beslenme Biçimi, <http://www.akmb.gov.tr/turkce/books/v.t.kongresi>

<sup>9</sup> Mine Arlı, “Türk Mutfağına Genel Bir Bakış”, 31Ekim- 1Kasım 1981 Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara, 1982, s. 19

<sup>10</sup> [www.kultur.gov.tr](http://www.kultur.gov.tr)

Türklerden öğrendik, Haçlı savaşlarına dek bizdeki yemek, yemek değildi.” diyerek mutfağımız hakkında genel bir bilgi vermiştir.<sup>11</sup>

Türklerin et ve süt ürünleriyle çeşitlenen mutfağı zamanla Anadolu’daki diğer milletlerin mutfakları, Ege adalarının balık ve zeytinyağı kültürüyle, Bizans’tan kalan Romalıların mutfaklarıyla kaynaşarak dünyanın sayılı mutfakları arasında kendisini göstermiştir.

Anadolu mutfağının yemek türleri çok çeşitli olmakla birlikte, genelde köy, saray ve kent mutfağı isimleriyle de değerlendirilebilir. Saray mutfağını diğer mutfakların kaynaşması olarak da değerlendirmek mümkündür. Bunun yanında Anadolu’daki yerel halk mutfağı kendini hissettirmekle beraber, bu çerçeve içerisinde yer alan yemek türleri, yörenin örf adetleri, ekonomileri, kendilerine ait yemek ve mutfak kültürlerini devam ettirmektedir.

Uzun bir tarihi geçmişe sahip olan Türk mutfağı çok çeşitli yemekleriyle zengin bir kültüre sahip olduğunu göstermektedir. Bu zenginlik kendini bölgesel olarak kent, hatta köy gibi yerleşim birimlerine göre değişmektedir. Bu farklılıklara rağmen mutfak kültürüne ait ortak davranış kalıplarını da görmek mümkündür. Ortak davranış kalıplarının oluşmasında İslam dininin etkisi de yadsınamaz. Yemeklerden önce ve sonra ellerin yıkanması, sofranın gelenek haline gelmesi gibi.

## **2. 1. 1 TÜRK MUTFAĞININ TARİHİ**

Medeniyetler beşiği Anadolu coğrafi konumu itibariyle birçok kültürü içinde barındırmıştır. Bu kültür içerisinde toplumların kimliğini teşkil eden yemek kültürü de kendini göstermiştir.

Orta Asya’nın et ve süt ürünleri, Mezopotamya’nın tahılları, Akdeniz’in sebze ve meyveleri, Güney Asya’nın baharatıyla bütünleşerek zengin bir yemek kültürü ortaya çıkmıştır. Türklerin Orta Asya’daki yaşam biçimlerini şekillendiren hayvancılık olduğu için, yemekler hayvansal gıdalarla sınırlıydı. Türklerin Anadolu’ya yerleşmesi sonucunda et ağırlıklı Türk mutfağıyla Anadolu mutfağı birleşerek kaynaşmıştır. 14. yüzyılda Anadolu’da Türklerin yemek kültüründen daha çok örf ve adetlerin egemen olduğu görülmüştür. Osmanlı döneminde saray mutfağı hakkında birçok detaylar

---

<sup>11</sup> agm.



mevcuttur. Devletin kuruluş, özellikle yükseliş döneminde her alanda olduğu gibi mutfak kültüründe de bir ihtişama ulaşılmıştır. Bunun örneği ise kaynaklarda belirtildiği üzere Fatih Sultan Mehmet döneminde sarayda mutfaktaki görevliler sürekli artırılmış, mutfak başlı başına bir mekân haline getirilmiştir. Ayrıca Osmanlılarda dönemlere ait, mutfak defteri de tutulmuştur. Sayısal bilgilerin daha güvenilir olduğunu düşünürsek, şu veriler yazdıklarımızı ispatlar niteliktedir: III. Murat zamanında saray mutfağında 1117 kişi çalışıyordu.<sup>12</sup> Bu durum Osmanlıda mutfak, beslenme, yeme ve içmenin ne kadar önemli olduğunu göstermektedir.

Osmanlı devletinin gerilemesiyle ekonominin bozulması sonucunda mutfakta da olumsuzluklar kendini göstermiştir. Böylece mutfağın ve yemeklerin kalitesi düşmüştür.

Modernleşme çabası, her alanda olduğu gibi yeme- içme konusunda da kendini gösterdiğinden Türk mutfağının birçok özellikleri unutulmaya yüz tutmuştur.

### **2. 1. 1. 1 MUTFAK VE EŞYASI**

Türk evlerinde herhangi bir odanın bir bölümünde yemek pişirilen bir yer olduğunu ve buraya “ Aşlık” dendiğini kaynaklardan öğrenmekteyiz. Bu isim zamanla terk edilerek Arapça “Metbah” kelimesinden “ Mutfak” sözcüğü kullanılmıştır.<sup>13</sup>

Mutfak denildiğinde akla ilk gelen aşçılar ve aşçılıktır. Yemeği yapan, yemek malzemelerini belirleyen, malzemenin miktarını ve kalitesini kontrol eden aşçıdır. Günümüz de bir meslek haline gelen aşçılık lokantalarda önemli bir konum arz etmektedir. Aşçılıkta istenilen en önemli özellikler; becerikli, lezzetli yemek yapması, işinde titiz ve temiz olmasıdır.

Aşçıların kullandığı mutfak eşyası da önemlidir. Pişirme araçları, tencereler, tavalar, tepsiler, servis araç ve gereçleri mutfak eşyalarını meydana getirmektedir.

Eskiden pişirme araçları olarak, ocak, kuzine ve tandır kullanıldığını kaynaklardan öğrenmekteyiz.

---

<sup>12</sup> Reşat GENÇ, “IX. Yüzyılda Türk Mutfağı”, 31Ekim- 1Kasım 1981 Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara, 1982, s. 58

<sup>13</sup> Zarfif ORGUN, “Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı”, 31Ekim- 1Kasım 1981 Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara, 1982, s. 142

Ocak, saçayağı ve üç tane orta boyuttaki taşların üçgen biçiminde konulmasıyla meydana getirilmiştir. Şu an ocağın kullanımı farklılaşmış evlerde elektrikli ve havagazı, bütan gazıyla çalışan fırınlı ocaklar kullanılmaktadır.

Tandır, toprakla yapılmış kuyu biçimindedir. Tandır kullanımı şu an az da olsa genellikle ekmek yapımı için kullanılmaktadır.

Kuzine ise, altta odunun yakıldığı, üzerinde fırın şeklini andıran yüzeyi olan bir pişirme aracıdır. Bazı bölgelerimiz de hala kullanılmaktadır.

Mutfak eşyalarından en çok kullanılanlar; yemeklerin yapılmasında temel olan tencere, tava ve tepsilerdir. Önceden tencereler topraktan yapılırken son zamanlarda teflon tava ve tencerelerin kullanılması ön plandadır. Tepsiler daha çok börek yapımında kullanılmaktadır.

Servis araçlarında önemli bir değişiklik olmamakla beraber bakır tas, tabak, kaşık vb. gereçlerin yerini paslanmaz çelikten yapılan servis malzemeleri almıştır.

11. yüzyıl mutfağındaki eşyalara baktığımızda günümüzle pek çok değişiklik olmadığını söylemek mümkündür. Bardak, bıçak, tewsî ( tepsi), kaşuk, tuzluk, çömçe, çanak...

## **2. 1. 1. 2 SOFRA VE SOFRA ADABI**

11. yüzyılda sofraya “ tergi”, sofraya kurmaya “tergi urmak” denildiğini kaynaklardan öğrenmekteyiz. Bazı bugünkü gibi hem tepsi hem de sofraya anlamında kullanmışlardır. Türk illeri ise “tepsi”( tewsî ) kelimesini bugünkü gibi hem tepsi hem de sofraya anlamında kullanmışlardır.

Türklerin sofraya kurmasının en önemli nedeni ekmek ve yemek kırıntılarının yere dökülmesini engellemek içindir.

Ziyafet saraylarının hazırlanması konusunda yapılması gerekenleri Yusuf Has Hacıp şu şekilde vermektedir: “Evin, barkın, sofranın ve tabakların temiz olsun. Ondandır minderlerle döşenmiş yiyecek ve içeceklerin seçkin olsun. Yine gelen misafirlerin arzu ile yiyebilmeleri için yiyecek ve içecekler temiz ve lezzetli olmalıdır. Yemekte yenilecek ve içilecek şeyler birbirine denk ve bol olmalıdır...”

Yusuf Has Hacıp ziyaretlerinde uyulması gereken başlıca sofraya adabı hakkında şunları zikreder: “Senden büyükler başlamadan yemeğe başlama. Yemeğe besmele ile

başla ve sağ elin ile ye. Başkasının önündeki lokmalara dokunma. Kendi önünden ye... Ağzına aldığı ısırsın ve ufak ufak çiğne. Sıcak yemeği ağızla üfleme.”<sup>14</sup>

Bu bilgiler ışığında görülüyor ki günümüzde de az da olsa değişiklik olmakla birlikte sofrada adabının geçmişten günümüze kadar sürdürüldüğünü söylemek mümkündür.

## 2. 2 TÜRK MUTFAĞININ GELİŞMESİ

Türk tarihi içerisinde Türk mutfağını ve kültürünü yok saymak veya görmemek mümkün değildir. Çünkü bir millet değişimler ve gelişmeler geçirirse de mutfak kültürünü unutmaz. Bununla birlikte mutfak ve mutfak kültürünün de milletlerin ekonomilerine bağlı olduğunu hatırlatmak gerekir.

Türklerin en önemli geçim kaynaklarından biri de hayvancılıktır. Türlerde zaman ve mekân değişmiş olsa da bu geçim kaynağımız bu güne kadar gelmiştir. Hayvancılık tabii ki özel değil genel anlamda “Yaylacılık, koyunculuk ” gibi kavramlarla da anlaşılmalıdır. Türk ekonomisinin diğer bir dayanağı ise tarımdır. Tarım denilince de genelde akla başta buğday olmak üzere, arpa, darı vb. gelmektedir.

Türklerde yemek sadece açlığı giderdiği veya yaşam sürdürebilmek için gerekli bir şey değildir. Aynı zamanda toplumsal birliği sağlayan en önemli faktörlerden biridir. Bunun en güzel örneği ise halkı bir araya getiren toylar ve ziyafetlerdir.

Türk kültürü geniş bir alana yayıldıkça etkileme ve etkilenme de buna paralel olarak olmuştur. Buna göre bir değerlendirme yapacak olsak, Türk milletinin kültüründe devam ettirdikleri gelenekleri de görmek mümkündür.

Türk mutfağına Avrupalılardan sonra giren sebze ve meyvelerin mutfağımızda zenginleştiğini söyleyebiliriz. Buna bağlı olarak Türk mutfağının üretkenliğini vurgulamak gerekir. Patlıcan Türk mutfağına sonra girdiği halde yemek çeşitleri çoktur.

---

<sup>14</sup> agb.

## 2. 3 TÜRK MUTFAĞININ DEĞİŞMESİ

Değişim, iyi veya kötü kaçınılmazdır. Toplumların kültürlerinde çeşitli sebeplerle meydana gelen değişmeler, toplumun tüm kurumlarını etkiler.

Türk kültüründe, batıyla temasımızdan sonra, değişmeler olmuştur. Türk kültürünün en önemli parçası olan mutfağa da değişim yansımıştır.

Türk mutfağı, saray mutfağı ve yöresel Türk mutfağı diye ikiye ayrılır. Osmanlı İmparatorluğunun gelişmesine bağlı olarak, saray mutfağı da gelişmiş, zengin bir mutfağın doğmasına neden olmuştur. Yörelere kendisine has özelliklerini taşıyan, yöresel mutfak varlığını kendi imkânları ölçüsünde devam ettirmektedir. Bazı yöresel yemeklerin Türkiye'ye yayıldığı da bir gerçektir. Çukurova'ya ait kısır ve Güneydoğu Anadolu bölgesine has içli köfte gibi...<sup>15</sup>

### 2. 3. 1 TÜRK MUTFAĞININ DEĞİŞMESİNİN NEDENLERİ

31 Ekim–1 Kasım 1981 tarihleri arasında yapılan “Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri”nde Kamil Toygar “Değişen Türk Mutfağı” adı altında Türk mutfağındaki değişimin nedenleri üzerinde durarak, bunu maddeler halinde sıralamıştır.<sup>16</sup>

#### a) Batı Kültürüyle İletişim:

Türk mutfağının değişime uğraması Batı ile iletişime geçtiğimiz Tanzimat döneminde başlamıştır.

Batı mutfağı kısa zamanda Türk mutfağı üzerinde etkisini göstermiştir: Pizza, hamburger, tost, cips...

#### b) Hızlı Sanayileşme ve Kentleşme:

Sanayileşme ve buna bağlı olarak ortaya çıkan kentleşme, yöresel mutfağımızdaki bazı yemeklerimizi yok ederken bazılarını da ülkemizin her bölgesine yaymıştır.

#### c) Kadının Çalışma Hayatına Girmesi:

Zamanının çoğunu mutfakta geçiren Türk kadınının, iş hayatına katılması ile birlikte hazır yiyecekler tercih edilmiştir.

<sup>15</sup> Kamil Toygar, 31 Ekim- 1 Kasım 1981, “Değişen Türk Mutfağı”, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara, 1982, s. 153

<sup>16</sup> agb.

### **ç) Okur Yazarlığın Artışı:**

Okuryazar oranının artması buna paralel olarak, pek çok kitabın basılmasına neden olmuştur. Kadınlara yönelik yayınların fazla olması, Batı mutfağının zamanla Türk mutfağını istila etmesine neden olmuştur.

## **2. 4 TÜRK MUTFAĞININ GENEL ÖZELLİKLERİ**

Türk kültürünün önemli bir unsuru olan Türk mutfağı her yönüyle zengindir ve bu zenginliğini, değişimlere rağmen sürdürmektedir. Fakat Türk mutfağının kendini karakterize eden “Bu özellik, Türk mutfağına aittir.” dedirten özellikleri yok değildir. Bu özellikler geçmişten günümüze kadar geçerliliğini korumuştur.<sup>17</sup>

Türk mutfağının genel özellikleri şu şekilde sıralanabilir:

- 1) Türk beslenme kültürünün temel yiyecek maddesi ekmektir.
- 2) Türk mutfağında yemek çeşitliliği fazla olup bunlardan hamur işleri önceliklidir.
- 3) Yemek çeşitlerinden tanınmış olanlar kebablar olmakla beraber et yemeklerinden yahni olarak bilinen sulu yemek çeşitleri de ağırlıktadır.
- 4) Türk mutfağında sebze çeşidi fazladır. Sebzeler etle beraber pişirmekle birlikte sebzelerin soğanlı, domatesli ya da salçalı da pişirilmesi yaygındır.
- 5) Yemek için gerekli olan yiyecekler genellikle su konmadan önce yağda kavrulmaktadır.
- 6) Sebzeler suda haşlanıp etin yanında garnitür olarak pek kullanılmaz.
- 7) Bütün yemeklerin temel malzemesi soğandır. Soğan yağda kavrulmuş yemeklere katılır ya da çiğ olarak salatanın malzemesi olarak kullanılır.
- 8) Kendi kendine yetişen, ot, mantar ve yeşilliklerden özellikle kırsal kesimlerde geniş ölçüde faydalanılır.
- 9) Yağ, Türk mutfağında önemlidir. Sütten elde edilen yağlarla iç ya da kuyruk yağı her yörede kullanılmaktadır.
- 10) Zeytinyağı genellikle Batı Anadolu mutfağında kullanılmaktadır.

---

<sup>17</sup> agb.

11) Bulgur her çeşit yemekte yerini almaktadır.

12) Türk mutfağındaki yemek çeşitlerinde meyveler de ağırlıktadır.

13) Türk mutfağındaki yemeklerin hemen her çeşidinde baharat kullanılır. Fakat baharat çeşitlerin sayı bakımından az olduğunu belirtmek gerekir.

14) Maydanoz, dereotu, nane gibi besin değeri yüksek olan yeşillikler çoğu yemeklerde kullanılmaktadır.

15) Türk mutfağında yoğurdun önemi büyüktür; sade ve sarımsaklı olarak yemeklerde tüketilir.

16) Yemeklerin en önemli özelliği tatlarıdır. Görünüş üzerinde fazla durulmaz.

17) Sofralarda sonradan kullanılan sos pek kullanılmaz. En çok kullanılan sos, yemeği pişirirken yağda kavrulmuş domatestir.

18) Yemeklerin tuzsuz pişirilmesi söz konusu değildir.

19) Tatlılarda şekerin dışında tatlandırıcı olarak pekmez de kullanılır.

## 2. 5 TÜRK MUTFAĞINDAKİ ÇEŞİTLER

Türk mutfağı dünyanın Çin ve Fransız mutfaklarıyla beraber ünlü ve zengin mutfaklarından biridir. Bu zenginliği yemek çeşitlerinde görmek mümkündür.<sup>18</sup>

Türk mutfağındaki yiyecekler şu şekildi sıralanmaktadır.

- 1) Çorbalar
- 2) Et yemekleri
- 3) Etli sebze yemekleri
- 4) Diğer sebze yemekleri
- 5) Etli kuru baklagil yemekleri
- 6) Zeytinyağı yemekler
- 7) Yumurta yemekleri
- 8) Pilavlar

---

<sup>18</sup> agb.

- 9) Makarna ve mantılar
- 10) Börekler
- 11) Ekmek, çörek ve pideler
- 12) Salata ve turşular
- 13) Tatlılar
- 14) Hoşafklar

Biz burada yukarıda verilen yiyeceklerden konumuz itibariyle ilk dokuz yiyeceği genel hatlarıyla aktarmaya çalışacağız.

### 1) ÇORBALAR:

Sofranın ilk çeşidi olması açısından önemlidir. Çorba sözcüğü Farsça kökenli olup “şurba” sözcüğünden gelme olup tuzlu madde demek olan “şur” ile “aç” karşılığı “ba”nın birleşmesinden oluşmuştur.<sup>19</sup>

Her öğün tüketilebilen bir yemek çeşididir.

3'e ayrılır:

#### a) Unlu Çorbalar:

Bu tür çorbalar genelde unun yağda kavrulmasıyla elde edilir. Bazılarına pişmiş et, sebze gibi besinler de katılır. Miyane, düğün çorbası gibi...

#### b) Taneli Çorbalar:

Bu türe giren çorbaların özelliği et, tavuk suyu ya da sade su içerisine taze ya da kuru sebzelerin, yarma, bulgur, pirinç, mercimek, şehriye gibi maddeler katılmasıyla meydana gelmesidir. Ezogelin, yayla çorbası, işkembe...

#### c) Süzme veya Ezme Çorbalar:

Bu gruptaki çorbalar: et, tavuk suyu ya da sade su içerisinde çeşitli maddelerin yumuşayınca dek pişirildikten sonra ezilmesiyle hazırlanır. Kırmızı mercimek çorbası...

---

<sup>19</sup> agb.

## **2) ET YEMEKLERİ:**

Bu tür yemeklerde et çeşitleri farklıdır.

### **a) Büyükbaş ve Küçükbaş Hayvan Etlerinden Yapılanlar:**

Türk mutfağındaki etler genellikle iki şekilde pişirilmektedir. Biri etten başka yağ dışında bir madde katılmadan, diğeri ise ek besinlerle birlikte pişirilir.

Türkler tarafından etin diğeri bir tüketilme şekli köftelerdir. Köfte kıyılmış etten yapılan ve içine pek çok değişik madde katılan ve çeşitli pişirme şekilleri olan bir yemek türüdür. Bu tür etlerin her yeri Türk mutfağında kullanılmaktadır.

### **b) Kümes Hayvanları Etlerinden Yapılanlar:**

Bu grupta piliç ve tavuk eti çok tüketilmektedir.

### **c) Balık ve Diğer Deniz Ürünlerinden Yapılanlar**

Denize kıyısı olan yerlerde tüketilen balık genelde tava, ızgara, haşlama, tuzlama, buğuma kurutma ve köfte şeklinde değerlendirilir.

### **ç) Av Etlerinden Yapılanlar:**

Sülün, bıldırcın, keklin, tavşan gibi av hayvanlarından çeşitli yemekler yapılır.

## **3. ETLİ SEBZE YEMEKLERİ:**

Bu gruptakiler parça eti ve kıyması sebzedden daha az olan yemeklerdir.

Patlıcandan karnıyarık, patlıcan musakka ve oturtma gibi pek çok etli yemekler yapılır.

## **4. DİĞER SEBZE YEMEKLERİ:**

Bu tür yemekler doğrudan doğruya yağda ya da un ve yumurtadan yapılır.

Etsiz, sade yağda kavrulup pişirilen yemeklerde kabak kalye, kabağın diğeri bir yemeği mücver, bu yemek türlerindedir.

## **5. ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER:**

Zeytinyağı, yetişme alanına bağlı olarak Samsun, İskenderun hattının batısında kalan bölgede daha çok tüketilmektedir.

### **a) Bastı Zeytinyağlılar: Sebzelerin bastırılması**



- b) Tepside Pişen Zeytinyağlılar: Sebzelerin tepside pişirilmesi
- c) Zeytinyağlı dolmalar
- d) Pilakiler
- e) Diğer Zeytinyağlılar

### **3. YEMEK**

#### **3. 1. YEMEKLERİN FARKLILAŞMASI**

Yemek çeşitleri; yapımı kullanılan malzeme, coğrafi özellikler, geçim kaynakları vb. gibi etkenler, dolayısıyla farklılaşmış, sonuçta bölgesel yemek türleri ortaya çıkmıştır.

Zamanla iç göçler beslenme alışkanlıklarındaki farklılıkları en aza indirgese de hala yörelere ait bazı yemek çeşitleri bulunmaktadır.

Karadeniz bölgesinde yaşayanların beslenmesinde bölgeyi karakterize eden hamsi, mısır ekmeği ve yemekleri, karalâhana, patates ve fasulye gibi ürünler ağırlıktadır. Bu ürünlerin yemekleri bölgenin özel günlerinde ve zamanlarında kendilerini daha çok belli eder. İçli tavuk, içli tava (hamsili tava), sütlaç, ovmaç çorbası, tutmaç çorbası, Çerkez tavuğu...

Akdeniz bölgenin beslenmesine bakacak olursak bulgur, nohut, susam ve çeşitli sebzelerin önemli bir yeri olduğunu görmek mümkündür. Et genellikle kıyma ve kebab olarak tüketilir. Bölgeye ait yemekler ise; arabaşı, sütlü çorba, humus, kısır, analı-kızlı, keşkek...

Un, bulgur önce olmak üzere koyun eti, yoğurt, patates ve diğer sebzelerin temsil aşısı İç Anadolu bölgesidir. Bölgeyi temsil eden yemekler; kuzu tandır, bulgur pilavı, nohutlu yahni, su böreği, mantı...

Ege bölgesi yemeklerinde zeytinyağı belirleyici olmakla birlikte böğrölce, pırasa, patlıcan diğer bölgelere göre çok kullanılır.

Mercimeğin anavatanı olan Güneydoğu Anadolu bölgesinde mercimekle beraber bulgurun da özel bir yeri vardır. Bu bölgeye has olan çiğ köfte, içli köfte, mercimek köftesi artık her bölgede yapılır hale gelmiştir.

Doğu Anadolu bölgesinin besinleri un, yarma ve bulgur öncelikli olanlardır. Süt ürünlerinden yoğurt ve peynir çok tüketilmektedir. Et, ekonomik güçlüklerden dolayı halkı beslenmesinde fazla bir yer tutmaz. Bu bölgede tereyağının yerini de margarin almıştır.

Buğday ürünleri, pirinç, koyun eti, yoğurt gibi besinlerin çok tüketildiği diğer bir bölgemiz ise Marmara ve Trakya'dır. Burada yağ türü de çeşitlidir; ayçiçeği, zeytinyağı, margarin... Bu bölgenin yemeklerinde et olarak koyun eti ağırlıkta kullanılmaktadır.<sup>20</sup>

### **3. 2. YEMEKLERİN TOPLUMSAL İŞLEVLERİ:**

Yeme ve içme kültürlerin vazgeçilmez öğelerinden biridir. Kültürü oluşturan öğeler maddi ve manevidir. Yiyecek ve içeceklerin birer toplamı olan yemek bir maddi kültürdür. Kültürel Antropoloji de fonksiyonist kavramın kurucusu olan İngiliz Antropolog Bronislow Malinowski de kültürü oluşturan her öğenin kendine göre birtakım fonksiyonları olduğunu belirtmektedir.

Kültürü meydana getiren her öğe kişilerin bazı ihtiyaçlarını karşılamaktadır. Yemek de kültür içerisinde insanoğlunun çeşitli ihtiyaçlarına cevap veren bir maddi öğedir.

Malinowski, yemeği buna bağlı olarak beslenmeyi kültürlerde evrensel nitelikte olan asli, biyolojik gereksinimler içerisinde belirtmiştir.

İnsanın yaşamını devam ettirebilmesi, yemesine ve içmesine bağlıdır. Beslenmenin bireysel nitelik olarak işlevi yanında toplumsal olarak da işlevi vardır. Bu işlevleri şu şekilde sıralamak mümkündür.<sup>21</sup>

1. Statü simgesi
2. Dostluk, arkadaşlık ve iletişim
3. Hediyelerle paylaşma
4. Festivaller, ziyaretlerde eğlence aracı
5. Törenlerde yiyecekler
6. Toplumsallaştırma aracı olarak yiyecekler

---

<sup>20</sup> agb.

<sup>21</sup> [www.kultur.gov.tr](http://www.kultur.gov.tr) “ Yemeğin Toplumsal İşlevleri”

7. Ailenin yüceltilmesi ve üstün tutulması

8. Turizm yoluyla ülkelerin yakınlaşması

Bu işlevleri kısaca açıklayacak olursak şunları söyleyebiliriz:

### **1. STATÜ SİMGESİ**

Statü simgesini toplumsal mesafe olarak da değerlendirebiliriz.

Yemeğin kalitesi ve miktarı, çeşitliliği yemeği düzenleyenin statüsünü ve saygınlığını ifade eder. Sosyal farklılaşmada da yemekler saygınlığın ifadesidir.

Gelenek halini alan toplu yemeklerde en fazla saygınlığa sahip olan kişiler, yemeği ilk olarak yer ve bunu diğerleri takip etmektedir. Türk yemek geleneğinde “Su küçüğün, sofrta büyüğün.” sözü bunu daha da iyi açıklamaktadır. Büyük olan yaşlı olan saygın kişidir ve bu nedenle yemeğe ilk olarak o başlar. Günümüzde aile reisi gelmeden yemeğe başlanılmaz. Çünkü aile reisi saygınlığı olan bir kişidir.

### **2. DOSTLUK, ARKADAŞLIK VE İLETİŞİM**

Bir araya gelen insanlar birbirlerine yiyecek ve içecek ikramı yaparak sohbet edip dostluklarını pekiştirirler ve aralarındaki iletişimi güçlendirirler.

Düğün, insanları bir araya getiren önemli bir törendir. Düğünlere özel yemeklerle insanlar arasındaki diyalog da gelişir. Böylece yemeklerin dostluk, saygı ve sevgi ifadesi olarak toplumsal işlevleri ortaya çıkar.

### **3. HEDİYELEŞEREK PAYLAŞMA**

Bu toplumsal işlevi Türk geleneğinde bayramlarda, kutlamalarda özellikle Ramazan ayında görmekteyiz. İftara doğru insanların birbirlerine yemek getirip götürmesi bu işlevin önemini göstermektedir.

### **4. FESTİVALER; ZİYAFERDE EĞLENME ARACI**

Çok çeşitli sebeplerle tertip edilen ziyafetlerde ve festivallerde kalite ve çeşitlilik olarak yemek kendini göstermektedir. Bu tür eğlencelerde yemekler özenle yapılır.

Türkiye’de yapılan festivallerde o bölgeye, yöreye ait her türlü özellikler yansıtılmaktadır. Yozgat, Sürmeli festivali buna örnek olarak verebileceğimiz festivallerden sadece biridir. Sürmeli festivalinde Yozgat’a ait maddi ve manevi her türlü kültürü bulmaktayız.

## **5. TÖRENLERDE YİYECEKLER**

İnsan hayatının doğumundan ölümüne kadar yiyecek ve içecekler belirli törenlerde özelliklerini kaybetmemiş, korumuştur.

Ölümlerde ölü yemeği (özelikle etli dövme yemeği) çocuğun ilk dişinin çıkmasında tahıl yemekleri bu törenlerde unutulmamıştır.

## **6. TOPLUMSALLAŞTIRMA ARACI OLARAK YİYECEKLER**

Bu toplumsal işlev de çocuk önemli faktördür ve bir araçtır. Çocuğun benimsenen davranışlarının özel yemeklerle pekiştirilmesi; benimsenmeyen davranışlarda ceza verilip yemekten alıkonulması gibi...

Çocuğun toplumsallaştırılmasında iyi ve kötü deneyimler bazen yemeklerde bağlantılı hale gelmiştir.

## **7. AİLENİN YÜCELTİLMESİ VE ÜSTÜN TUTULMASI**

“Kalbe giden yol mideden geçer.” sözü evlenecek genç kızların bilmesi gereken ev becerilerini buna bağlı olarak iyi yemek yapabilme özellikleri belirtilmiştir. Güzel ve lezzetli yemek yapan hanımlar, eşlerinin beğenisini kazanmış “ev yemeği” kavramı oluşmuştur. Günümüzde lokantalarda ev yemeklerinin yaygınlaştırıldığını görmekteyiz.

Ailenin bir arada yemeğini yemesi geleneği aile kavramını yüceltmiş, aile dayanışmasını sağlamıştır.

## **8. TURİZM YOLUYLA ÜLKELERİN YAKINLAŞMASI**

Turizm hem ülke içinde hem de ülkeler arasında gerçekleşmektedir. Ülkedeki çeşitli sebeplerle yapılan iç turizm yöreler arasında yemekleri yaygınlaştırırken, dış turizm de ülkelerin yemeklerini birbirine tanıtmaya olanak sağlamıştır.

Maslow'ın gereksinim hiyerarşisinde “maddi gereksinimler” başlığı altında fiziksel ihtiyaçlar arasında “yemek, içmek” kavramları da vardır. Bu ihtiyaçlar karşılanmadan insan diğer ihtiyaçlarını sağlıklı bir şekilde gerçekleştirememektedir.

İnsan yaşamının her dönemi yiyecek ve içeceklerle süslenmiştir. Bunlar insan hayatını renklendiren maddi kültürlerdendir.

Mutfak kültürü, sosyo-kültürel açıdan hem o milletin ve kültürün bir yönünü meydana getirmekte hem de milletleri kaynaştıran bir araçtır. Yemek kültürlerin simgesidir.

#### **4. YEMEK İSİMLERİ**

##### **4. 1. Yapılarına Göre Yemek İsimleri**

Kelime, manası veya gramer vazifesi bulunan ve tek başına kullanılan ses veya ses topluluğudur.

Kelimelerin yapısını ses ve şekil almak üzere iki bakımdan ele almak lazımdır. Kelimelerin bir ses yapısı, bir de şekil yapısı vardır. Ses yapısı kelimelerin, bünyesindeki seslerin birbirleriyle münasebetleri bakımından gösterdiği manzara olup onların söyleyişleriyle ilgilidir. Ses yapısı kelimelerin söyleniş bakımından göze şekil yapısı ise kelime bünyesinin içinde bulunduğu manalı ve gramer vazifeli şekiller bakımından gösterdiği manzaradır. Kelimelerin bünyesinde onlara mana veren birtakım şekiller bulunur. Kelimelerin şekil yapısı bu şekillerin meydana getirdiği yapıdır. Kelimelerin şekil yapısının incelenmesinde kökler, ekler ve bunların çeşitleri üzerinde durulur.<sup>22</sup>

Yemek isimleri tek kelime olmakla beraber genellikle kelime grubu halindedir. Kelime grupları daha çok tamlama şeklindedir. Türetilen yemek isimleri de vardır. İsim ve fiil köklü yemek isimlerine yapım ekleri getirilerek türetilmiştir. Yemek isimleri de basit, türemiş ve bileşik olmak üzere üç grupta incelenmiştir.

##### **4. 1. 1. Basit Yapılı Yemek İsimleri:**

Basit kelimeler herhangi bir yapım eki ile genişletilmemiş olan ve daha basit kök, ek öğelerine ayrılamayan kelimelerdir. Türemiş ve birleşik adların dışında kalan bütün kelimeler basit kelime grubuna girer.<sup>23</sup>

Basit yapılı yemek isimleri şunlardır:

Abısta, abur, ağuz, aluşga, alvenet, aus, avız, ayvanet, babikho, babukko, bacına, badımalak, bakırdan, baklava, bamba, bamyı, barana, barbunya, basta, bastı, bastik, bazene, bekedden, beyran, bıçı, bıkla, bılı, bici, bicuç, boran, borana, borani, borannı, borhana, bostana, börenye, bumbar, bütümet, calla, cancur, cergo, cılıbır, cılıfır, cidebe,

<sup>22</sup> Muharrem Ergin, Türk Dil Bilgisi, İstanbul, 2004, s. 97

<sup>23</sup> Zeynep Korkmaz, Türkiye Türkçesi Grameri, Ankara, 2003, s. 30

ciğil, cilbir, cilbirim, cilbirt, cirihda, cive, civek, civil, corti, corton, culhur, çatangır, çılbur, çilbir, çopur, çöçü, çupra, darp, dible, dibleyi, dobo, dombay, doyğa, döş, dubalaç, dudeyi, duğa, ege, egnik, enginar, fasla, fasulye, fava, fikka, gaburga, galle, gapısğa, gaşıl, gebal, gegi, gendime, gıliga, gilgidir, gocu, golle, göce, gölle, gölümez, gömbül, göveç, göyerti, guliya, halıška, halle, hangel, hapes, hardumya, harşo, hasır, haşıl, haşmeri, haşmerim, haşulga, hele, helise, henkal, heriklet, herise, herle, hingel, hibeş, hindi, hindiba, hokgiri, hoppur, hoşıl, höğüş, hoşmer, hoşmeri, hoşmerim, iktebet, ısırın, ıspanak, ihlamur, isirin, kabırka, kabune, kakavya, kale, kaş, kaygana, kayık, kekota, kelle, kepleşir, keska, keş, kındık, kibemumbar, kirde, kitel, kolof, kokota, korkota, köfte, köpbece, kundüme, kuymak, lapa, lebeni, lepe, lepsi, liviş, loğlaz, lohtiko, luku, lup, lülük, madašta, mahluta, makarna, mala, malay, malez, malhıta, mamlika, mancar, maşakka, maşıl, meftune, meglube, menemen, mertadille, mıhla, mıkla, mıkşı, mıngırcık, mişevçi, mufakkara, mumbar, musakka, mücver, mühliye, orman, oruk, öcce, ögcel, ömeç, paça, pancar, papa, pastı, patits, pazaresa, pçuke, pelvaze, pehli, pıçoç, pifoli, pilaki, pilav, pirhoy, piti, pahmul, püşürük, saz, sembüsek, sengeser, sırın, sir, sirin, sohta, sura, sübere,sünter, sürün, şerefiye, şir, şiveydiz, taharma, tahıl, takalak, tandır, tar, tatar, tavuk, teşrübe, tıntış, turhıt, türkic, türkış, turşık, tike, tirina, tirit, tirma, toğga, toğka, tohma, tomtu, tovga, tovka, toyga, trima, tsırıhta, tsumur, vardar, yahni, yarpuz, yeş, zahma, zurbiyet, zülbiye, zurbiye

#### **4. 1. 2 Türemiş Yapılı Yemek İsimleri:**

##### **4. 1. 2. 1 Tek Sözcük Halindeki Türemiş Yapılı Yemek İsimleri:**

İsim veya fiil köklerinden oluşan yemek isimlerine çeşitli yapım ekleri getirilerek yapılır. Türemiş yapılı yemek isimleri isim veya fiil köklerinden türetilen yemek isimleri olmak üzere, ikiye ayrılır.

##### **4. 1. 2. 2 İsim Köklerinden Türetilen Yemek İsimleri:**

Acılama, ağızlık, buğlama, buğulama, cırlama, cıyıklama, çıtma, çiçekli, çiyeme, çirli, duzluklu, eğşileme, ekşili, eşgili, follama, gathlı, goyultmaç, hülülük, içli, kaplama, semizlik, söbelek, sulu, topca, tenelek, tiritli, topaç, üzölmeme, üzömlü, yalancı, yoğurtlama, yuvarlama

#### 4.1. 2. 3 Fiil Köklerinden Türetilen Yemek İsimleri:

Fiil Köklerine fiilden fiil ve fiilden isim yapım ekleri getirilerek türetilmiştir. Fiil köklerinden türetilen yemek isimleri şunlardır.

Atmaca, bastırma, bayıldan, bezdirme, bılamaç, bulama, bulamaç, çakma, çehme, çeyhmece, çığırtma, çırpma, çileme, çokratma, çürütme, dayama, dilme, dizme, dizmeli, doğrama, dolaman, dolma, dorgama, döğmeç, döğme, döğmeç, döndertme, döşeme, dövme, dövmeç, dutmaç,gaçamak, galamaç, gapama, garma, gıymalı, göyerti, ıslama, kaçamak, kapama, kaplama, karma, katma, kırmaç, kırpma, kırpuk, kıstırma, kızartma, oturtma, ovalama, öfelemeç, öveleme, sarma, sepelemeç, sepmece, sıkı, sıkma, sıkmaç, sıyırğı, silkme, söğürtme, südürme, tutmaç, uyutma, üfelemeç, yarma, yığma, yırtmaç, yapma

#### 4.1. 2. 3. Yemek İsimleri Türetmede Kullanılan Yapım Ekleri:

##### 4.1.2.3.1 İsimden İsim Yapım Ekleri:

###### -lık /-lik / -luk /-lük Eki:

Genellikle adlardan ve sıfatlardan adlar türeten +lık / +luk eki çok işlek ve kapsamlı bir ektir.Asıl işlevi kelimeye “tahsisi, bir şey için”anlamı veren adlar türetmektedir. Ekteki kullanım işleklığı ve geldiğı kelimenin anlam yapısı ona, ana işlevine koşut yeni birtakım işlevler daha kazandırmıştır.Böylece ekin görevi dallanmış ve kapsamı genişlemiştir.<sup>24</sup>

###### -lık ekiyle türetilen yemek isimleri şunlardır:

Ağız+lık, semiz + lik, duz + luk + lu, hülü + lük

###### -lı / -li / -lu / -lü Eki:

Bu ek işleklilik derecesi çekim eklerine yakın olan isimden isim yapma eklerinden biridir. Esas fonksiyonu aslında sıfat olarak kullanılan vasıf isimleri yapmaktır. Bu nedenle ek, Muharrem Ergin tarafından sıfat eki diye de anılır.

-lı / -li / -lu / -lü eki bir nesnede, bir nesnenin bulunduğunu, bir nesnenin bir nesneye sahip olduğunu ya da bir nesnenin bir nesneye bağılı olduğunu gösterir.<sup>25</sup>

---

<sup>24</sup> age.

<sup>25</sup> age.

**-lı ekiyle türetilen yemek isimleri şunlardır:**

Çiçek + li, Çir + li duz + luk + lu Egşi + li Ekşi + li gath + lı  
İç + li Su + lu Tirmi + li Üzüm + lü

**-cı / -ci / -cu / -cü Eki:**

Bu ek Türkçenin eskiden beri kullanılan ve işlekliliğini kaybetmemiş olan isimden isim yapma eklerinden biridir. Başlıca fonksiyonu meslek ve uğraşma isimleri ile ilgili isimler yapmaktır. Kullanış sahası çok geniş, işleklık derecesi çok yüksektir.<sup>26</sup>

Yalan+cı

**- lek / -lak Eki:**

- le- isimden fiillrine gelen düşmeli – ik eki bu fiillerin bir türlü sıfat fiillerini meydana getirir. Bunlar sıfat olurlar. Ancak bu iki ekin kaynaşması ile birleşimin farklı bir anlatım kazandığı ve doğrudan doğruya isimden sıfatlar ve adlar yaptığı görülür.<sup>27</sup>

**- lek ekiyle türetilen yemek isimleri şunlardır:**

Söbe + lek, tene + lek

**4.1.2.3.2 İsimden Fiil Yapan Ekler:**

**- la /-le Eki:**

+la- eki, Eski Türkçeden beri bütün lehçelerde canlı ve çok işlek olan bir addan fiil türetme ekidir. Türkiye Türkçesinde deverimli ve anlamca çok yönlü türetmeler yapmıştır. Tek veya çok heceli her türlü ad kök ve gövdeleriyle sıfat, zarf vb. ad soylu sözlere de gelerek geçişli ve geçişsiz fiiller türeten bir ektir. Ekin işlekliliği, türettiği fiillere birbirinden ayrı anlamlar yüklemesiyle de kendini gösterir.<sup>28</sup>

Acı+la+ma, Buğ+la+ma, Buğu+la+ma, cırk + la + ma, cıyık + la – ma,  
çiy + le – me, eğşi + le + me, fol + la + ma, Kap+la+ma, üzüm + le + me,  
yoğurt + la + ma, Yuvar + la – ma

Örneklerden anlaşıldığı gibi isimden fiil yapma ekleri yalnız başlarına yemek isimleri oluşturamazlar. Bu eklerden sonra filden isim yapan bir ek getirilerek yemek

<sup>26</sup> age.

<sup>27</sup> Tahsin Banguoğlu, Türkçenin Grameri, Ankara, 1990 s. 186

<sup>28</sup> age.



isimleri oluşturulur. Bu isimler için daha çok yapısında isimden fiil türeten ekler bulunan yemek isimleri tanımı uygun düşer.

#### 4.1.2.3.3. Fiilden İsim Yapan Ekler

##### **-ma / -me Eki:**

-mak, -mek gibi işleklik sahası bütün fiil kök ve gövedlrini içine alan bir ektir.-mak, -mek ekinin hareket isimleri yapmasına karşılık -ma, -me ekinin fonksiyonu iş isimleri yamaktır.<sup>29</sup>

##### **-ma / -me ekiyle türetilen yemek isimleri şunlardır:**

Bas – tır + ma, Bez – dir + me, çak + ma, çek + me, çığır – t + ma, çırp + ma, çokra – t + ma, çürü – t + me, daya + ma, dil + me, diz + me, diz + me + li, doğra + ma, dol + ma, dorga + ma, döğ + me, dön – dert + me, döşe + me, döv + me, gapa + ma, gar + ma, gıy + ma + lı, ısla + ma, kapa + ma, kapla + ma, kar + ma, kat + ma, kırp + ma, kıs – tır + ma, otur – t + ma, ov – ala + ma, öv – ele + me, sar + ma, sep + me + ce, sık + ma, silk + me, söğür – t + me, sün – dür + me, uyu – t + ma, yar + ma, yığ + ma, yap + ma

##### **- mek/- mak Eki:**

Fiilden fiil türeten A-ekiyle –mAk ad- fiil ( mastar ) ekinin kaynaşmasından oluşmuş bir birleşik ektir.<sup>30</sup>

##### **- mek / -mak ekiyle türetilen yemek isimleri şunlardır:**

Gaç+a+mak, kaç+a+mak

##### **- maç/ meç Eki:**

İşlek olmayan bir ektir. Fiil köklerine gelerek onları isim yapar.

##### **- maç / - meç ekiyle türetilen yemek isimleri şunlardır:**

Bıla + maç, bula + maç, döğ + meç, döğ + meç, döv + meç, dut + maç, kır + maç, öfele + meç, sepele + meç, sık + maç, tut + maç, üfele + meç, yırt + maç

---

<sup>29</sup> age.

<sup>30</sup> age.

#### **- k Eki:**

Geçişli geçişsiz tek ve çok heceli fiillere gelerek sıfat ve adlar türeten çok işleli bir ektir. Bu ek yapılmış türetmelerin özellikle sıfat olanlarında, yapılmış bitmiş bir işi nitelik olarak üzerinde tanıma özelliği vardır.<sup>31</sup>

Gır + ik, kırp + uk

#### **4.1.2.3.4 Fiilden Fiil Yapan Ekler:**

##### **- t Eki:**

Fiillerden oldurma ve yaptırma ifade eden fiiller yapar. Türkçede eskiden beri görülen ve işlek olarak kullanılan bir fiilden fiil yapma ekidir.<sup>32</sup>

Çığır + t + ma, çok + ra + t + ma, çürü + t + me, kızar + t + ma, otur + t + ma, söğür + t + me, uyu + t + ma

##### **-dır /-dir / - dur / -dür**

##### **- tır /- tir / - tur / - tür Eki:**

Bu ek bir oldurma ve yaptırma ekidir. Türkçede eskiden beri bulunan ve işlek olarak kullanılan fiilden fiil yapma eklerinden biridir.<sup>33</sup>

Bez + dir + me, kıs + tır + ma, sün + dür + me,

#### **4. 1. 3. Tamlamalar İçinde Yer Alan Kelimelerde Kullanılan Yapım Ekleri:**

##### **4. 1. 3. 1 İsimden İsim Yapan Ekler:**

##### **- lı / - li Ekiyle türetilen tamlamalardaki kelimeler:**

Acı + lı, cacık + lı, bacak + lı, bakla + lı, bulgur + lu, ceviz + li, ciğer + li, çapıt + lı, çir + li, domates + li, duvak + lı, ekşi + li, elma + lı, erik + li, eşgi + li, et + li, firik + li, gapa + ma + lı, göce + li, hamsi + li, haşhaş + lı, havuç + lu, ıspanak + lı, pilav + lı, iç + li, kabak + lı, kamış + lı, kat + ık + lı, kaysı + lı, keme + li, kestane + li, kes + tir + me + li, kıyma + lı, kimyon + lu, köfte + li, kuyruk + lu, loğlaz + lı, malhıta + lı, mantar + lı, maya + lı, mercimek + li, mısır + lı, mukaşşer + li, musakka + lı, nohut + lu, patates + li, patlıcan + lı, pazı + lı, peynir + li, pide + li, pirinç + li, sarımsak + lı, sebze + li, sık + ma + lı, sirke + li, soğan + lı, sos + lu, su + lu, süt + lü, şehriye + li, tahan + lı, tahin + li,

<sup>31</sup> age.

<sup>32</sup> age.

<sup>33</sup> age.

tarak + lı, tat + lı + lı, tava + lı, tavuk + lu, terbiye + li, teretor + lu, tike + li, top + aç + lı, un + lu, yarpuz + lu, yoğurt + lu, yumurta + lı, zeytinyağ + lı,

**-lık / lik Ekiyle türetilen tamlamalardaki kelimeler:**

Darak + lık

**- cı / -ci Ekiyle türetilen tamlamalardaki kelimeler:**

Gemi + ci, yalan + cı

**- ce / ca Ekiyle türetilen tamlamalardaki kelimeler:**

Ala + ca, ala + ca + cı

**4. 1. 3. 2 Fiilden İsim Yapan Ekler:**

**- maç / meç Ekiyle türetilen tamlamalardaki kelimeler:**

Tut + maç, bula + maç

**- ma / me Ekiyle türetilen tamlamalardaki kelimeler:**

Aç + ma, ahit + ma + lı, akıt + ma + lı, bük + me, çerple + me, çök – er – t + me, çul + la + ma, ekşi + le + me, haşla + ma, hop + la + t + ma, kavur + ma, kayna – t + ma, kes + me, yar + ma

**-ık Ekiyle türetilen tamlamalardaki kelimeler:**

Kar + ıř + ık

**4. 1. 4 Yemek İsimlerinde Görülen Ses Değişmeleri:**

**ķ- ğ Değişimi:**

ķ- ğ değişikliği yalnız bugün Türkiye Türkçesi ağızlarında kelime başlarında görülen bir değişiklikdir. Bu değişiklik Türkiye Türkçesi ve Azeri ağızlarında bugün hemen hemen umumileşmiş olup Batı Türkçesinde zamanımızın en büyük ve en şumullü ses değişikliği manzarasını arz etmektedir.<sup>34</sup>

Kaburga > gaburga, kaçamak > gaçamak, kapama > gapama, kapıska > gapısğa, kara > gara, karın > garın, karma > garma, katlı > gathlı, kırık > girik, kıymalı > gıymalı, koyultmaç > goyultmaç, Kulak > gulak, kurutdu > gurutdu

---

<sup>34</sup> age.

### **ķ-h Değişimi:**

ķ-h değişikliği kelime içinde, kelime ve hece sonunda görülen bir değişiklidir.

Batı Türkçesinde bu değişiklik Eski Anadolu Türkçesinde geniş lde karşımıza çıkar.Eski Anadolu Türkçesinden sonra Batı Türkçesinin Osmanlı sahası bu h'lardan ayrılarak tamamıyla ķ tarafında kalmış, Azeri sahası ise geniş lde h tarafını tutmuştur. Öyleki kelime içindeki ve sonundaki bütün ķ lar bugün Azeri sahasında tamamıyla h'ya dönmüş bulunmaktadı.

Kelime başındaki bazı ķ'ların Batı Türkçesinde h olduklarını görüyoruz. Bunlardan bazıları Batı Türkçesinin başında h'lı olarak karşımıza çıkmakta bazıları da Eski Anadolu Türkçesinde ķ' lı Şekilleri ile de görülmektedir. Yani Eski Anadolu Türkçesinde ve Osmanlıcanın başlarında baştaki ķ-h sesleri karışık bir Şekilde bazen ķ'lı bazen h'lı olarak kullanılmışlardır.<sup>35</sup>

Akıtmalı > a h itmalı, çekme > ehme, kuymak > kuyma h

### **t- d Değişikliği:**

t. d değişikliği de kelime başında görülen ve Batı Türkçesinde geniş lde vuku bulan bir değişiklidir.

Eski Türkçede kelime başındaki bazı t'ler sonradan Batı Türkçesinde d olmuştur.<sup>36</sup>

Tirit > dirit

## **4. 1. 5 Yemek İsimlerinde Ses Olayları:**

### **Sedalılaşma ve Yumuşama:**

Türkçede kelime sonunda bulunan ; k, ķ, p, t nszleri iki vokal arasında yumuşar. Sonuçta  c, p b, t d, olur; yani , p, t nszleri yumuşar. k ve ķ'da ise iki vokal arasında kalan k ve ķ yerlerini g ve ğ'ye bırakırlar; fakat bununla kalmayarak sonra hemen yumuşar ve yumuşak g ( yani ğ ) ve ğ Őekline geçerler.<sup>37</sup>

oğlak – ı > oğlağı, kuymak – ı > kuymağı, yemek – i > yemeği, gve – i > güveci, erik – i > eriği, kılçık – ı > kılçığı, kabak – ı > kabağı, yürek – i > yüreği,

<sup>35</sup> age.

<sup>36</sup> age.

<sup>37</sup> age.

kuzukulak – ı > kuzukulağı, yaprak – ı > yağrağı, tirit – i > tiridi, balık – ı > balığı, semizlik – i > semizliği, kebab –ı > kebapı, oruk – u > oruğu, ıspanak – ı > ıspanağı

#### **Yer Değiştirme ( metatez)**

Bir gramer birliğinde yana yana gelen iki sesin bazen yer değiştirdiği görülür.<sup>38</sup>

Dograma - dorgama, çıplak - çılback

#### **Ünlü Düşmesi**

Bir gramer birliğinde arka arkaya gelen ve ses bakımından birbirine benzeyen iki heceden birinin bazen eridiği, düştüğü görülür.<sup>39</sup>

Yağlıaş – yağlaş, yağlı ufak – yağlufak, köftelias – köftelaş

Bazı sözcükler yapım eki alırken veya diğer bir sözcükle birleşirken ünlü kaybına uğrar.

Buğulama – buğlama, karınıyarık - karnıyarık

#### **4. 1. 6 Birleşik Yapılı Yemek İsimleri:**

Birden çok kelimenin yeni bir anlam ifade etmek üzere birleşip kalıplaşmasıyla meydana gelen öbeğe birleşik kelime denir.

Birden fazla kelimenin birleşerek oluşturduğu yemek isimleri yapılarına göre şu gruplara ayrılır:

##### **4. 1. 6. 1 Belirtisiz İsim Tamlaması Biçiminde Oluşturulmuş Yemek İsimleri:**

Arabaşı, bahçeotu, bakkalyari, bezenağası, devegözü, ebegümece, kayabeği, kuzukulağı, ocakbaşı, paşapilavı, paşatopu, Pınarbaşı, saçkavurması, yerelması

##### **4. 1.6. 2 Sıfat Tamlaması Biçiminde Oluşturulmuş Birleşik Yemek İsimleri:**

Akhöşmerim, alağöbeli, alatene, karaçıkı, köftelaş, sarıot, sarısu, yağlaş, yağlufak

##### **4. 1. 6. 3 Bir İsim Bir Fiilden Oluşturulmuş Birleşik Yemek İsimleri:**

Devebatmaz, karnıyarık, kedibatmaz, sakalaçarpan, sakalisarkıdan, suyakaçan,

---

<sup>38</sup> age.

<sup>39</sup> age.

#### **4. 1. 6. 4 İki İsimden Oluşturulmuş Yemek İsimleri:**

Alinazik, ciğerbahar, ısırgandalak, kelleküpe, kellepaça, toptup,

#### **4. 1. 6. 5 Yansıma Sözcüklerden Oluşturulmuş Yemek İsimleri:**

Tabiat seslerini tasvir veya kabataslak taklit ederek meydana gelmiş ses topluluklarına yansıma denir. Yapıları, işleyişleri bakımından yansımalar ikiye ayrılır. Birtakımı en çok oluş ve kılışları, bazen de nesnelere sesler yoluyla tasvir ederler. Bunlara tasvir sesleri denir. Birtakımı ise tabiat seslerini taklit ederek her türlü kavramaları ifade etmeye çalışır. Bu türlü yansımalara da taklit sesleri denir.<sup>40</sup>

#### **Yansımalarla türetilmiş yemek isimleri şunlardır:**

Cızbız, fitfit, firtfirt, şırşop,

#### **4. 1. 7 Kelime Grubu Halindeki Yemek İsimleri:**

İki veya daha çok kelime farklı bir kavramı karşılamak üzere belirli şekiller içinde bir araya getirilerek birleşik kelimeler oluşturur. Birleşimde iki kelime önce ayrı anlamlar taşır. Bunların tek kelime gibi ayrılmaz bir kavramı karşılayacak şekilde kaynaşmasına “birleşik kelime” denir.

Birleşik isim tabanları söz dizimindeki belirtme öbeklerine paralel olarak ad takımı sıfat takımı, zarf öbeği, takı öbeği, çekim öbeği ve bağlama öbeği kalıplarında görülür.<sup>41</sup>

Birden fazla kelimedenden oluşan yemek isimleri yapılarına göre şu gruplara ayrılır.

#### **4. 1. 7. 1 İsim Tamlaması Şeklindeki Yemek İsimleri:**

#### **4. 1. 7. 1. 1 Belirtisiz İsim Tamlaması Şeklinde Oluşturulmuş Yemek İsimleri:**

Tamlayanı eksiz olan isim tamlamalarına belirtisiz isim tamlaması denir. Belirsiz tamlamanın birleşik isim hükmünde olması dolayısıyla birçok yer, makam, müessese, memuriyet, kitap, eşya v.s nesne isimleri bu tamlama şeklindedir.<sup>42</sup>

---

<sup>40</sup> age.

<sup>41</sup> age.

<sup>42</sup> age.

### **Belirtisiz isim tamlaması şeklinde oluşturulmuş yemek isimleri şunlardır:**

Abdigör köftesi, acem pilavı, acur dolması, agud ırşısı, ağsak oğlağı, anakız çorbası, aprak dolması, arap kebabı, arap tavası, armut kebabı, arpa çorbası, aşlık pilavı, avgan pilavı, ayran aşı, ayran kuymağı, ayva aşı, ayva kebabı, ayva sulusu, ayva tavası, ayva yahnisi, badem yemeği, baduş aşı, bakla dolması, bakla sıyırması, bakla tavası, balık çorbası, balık doldurması, balık dolması, ballık kavurması, ballık kurması, bamya sulusu, bamya tavası, bardak güveci, bezirgan kebabı, biber dolması, borş çorbası, , börek çorbası, börk aşı, börülce sıyırması, bulamaç çorbası, bulgur çorbası, bulgur pilavı, bulgur sarması, bullez yemeği, bumber dolması, bükme çorbası, caba güveci, ceviz tavası, ciğer balıklemi, ciğer dolması, ciğer kavurması, ciğer kebabı, ciğer sarması, çağala aşı, çağla yemeği, çapıt aşı, çardak kebabı, çerpleme eti, çiğdem pilavı, çimdik makarnası, çingene pilavı, çoban böreği, çömlek eti, çökertme kebabı, çöp kebabı, çörek içi, çubuk kebabı, dalgan kavurması, dalgan köftesi, daraklık tavası, davşik çorbası, den çorbası, domates bastısı, domates silkmesi, domates tavası, döğme aşı, dövme pilavı, dut çullaması, düğ aşı, düğün eti, düğün pilavı, ebegümececi buğulaması, ekmek aşı,ekmek uması, ekşi aşı, elbasan tavası, elma aşı, elma dolması, enginar dolması, enginar salması, epbey aşı, erik aşı, eşek turpu, et dolması, et gabağı, et kavurması, et kızartması, et paçası, eyeği dolması, eye dolması, fasulye diblesi, fasulye sıyırması, fasulye sulusu, fasulye tavası, fellah köftesi, fırın yapması, fide çorbası, firik pilavı, Frenk kebabı, garın çorbası, gemici çorbası, gerdan yemeği, göce çorbası, göce köftesi, göce kötüsü, göce Tarhanası, gulak çorbası, güveç eti, hamsi kayganası, hamsi kuşu, hamur aşı, hamur çorbası, haşhaş kavurması, havuç dolması, havuç kavurması, havuç sulusu, hıyar dolması, ıspanak baskısı, ıspanak başı, ıspanak borani, ıspanak buğulaması, ıspanak kavurması, iç katması, ilibada dolması, ilibada kavurması, incir aşı, irmik çorbası, İşkembe çorbası, işkembe dolması, işkembe söğüşü, işkembe yahnisi, kabak çintmesi, kabak dolması, kabak haşıl, kabak kavurması, kabak köftesi, kabak musakkası, kabak oturtması,kabak sinkontosu, kaburga dolması, kalakas yemeği, kapçık kavurması, karalahana çorbası, karalahana diplemesi, karalahana dövmesi, karalahana yemeği, karalahana yığması, karın dolması, karnabahar kızartması, kaşık sapı, katma aşı, kavurma çullaması, kavurma herlesi, kayısı sulusu, kaz tiriti, kazan eti, kazan kebabı, kazyak kavurması, kedi böğrülcesi, keklık kızartması, keme dolması, keme kebabı, keme tavası, kenger aşı, kereviz dolması, kesme aşı, kıyma aşı, kıyma kebabı, kızılıcık çorbası, kikirdek çorbası, kişkiş kavurması, kofana pilakisi, kol

dolması, kölük aşısı, kömeç aşısı, kömeç kavurması, körbelle aşısı, kumbar dolması, kuyu kebabı, kuzu dolması, kuzu kızartması, kuzukulağı, küp eti, küp kebabı, labada dolması, lahana sarması, lebeni çorbası, lebeniye çorbası, lengeri tatarı, loklok tiridi, lor dolması, madımak aşısı, malhita çorbası, mantar kavurması, maş çorbası, mercimek çorbası, mercimek dondurması, meyhane pilavı, mıcırık aşısı, mırmırık çorbası, mısır çorbası, mısır dolması, midye dolması, midye kızartması, miyane çorbası, mumbar dolması, Mustafacık çorbası, müsebbiye köftesi, nardan aşısı, omaç aşısı, orman kebabı, ot aşısı, ot kavurması, ovmaç çorbası, ömeç çorbası, övmek çorbası, öz çorbası, Özbek pilavı, paça çorbası, paça kebabı, palamut köftesi, pancar kavurması, pancar sarması, pat köftesi, patates dolması, patates sulusu, patlıcan çığırtması, patlıcan dolması, patlıcan gözlemesi, patlıcan kebabı, patlıcan kızartması, patlıcan mıkşısı, patlıcan oturtması, patlıcan tatarı, patlıcan tavasısı, patlıcan yoğıurtlaması, pazı kavurması, pırasa dolması, pırasa mıhlaması, pırasa sulusu, pıtpıt aşısı, pirinç çorbası, pirpirim aşısı, puryan kebabı, püsürük çorbası, saç kavurması, saç kebabı, saçma aşısı, sahan köftesi, sakız yahnisi, salatalık dolması, sardalye buğıulaması, sarımsak aşısı, sarımsak kebabı, sazan kızartması, sıkıcık köftesi, simit kebabı, simit köftesi, sini köftesi, sini oruğı, soğan aşısı, soğan dolması, soğan kebabı, soğan köftesi, soğan sulusu, sucukaki köftesi, süt haşılı, süt lapası, süzek yapması, şalgam dolması, şallapa aşısı, şaştıması, şehriye çorbası, şırdan dolması, tağga çorbası, taraklı tavasısı, tarhana aşısı, tarhana çorbası, tarla semizliğı, tas kapaması, tas kebabı, tatar çorbası, tavga çorbası, tavuk çorbası, tavuk dolması, tavuk kebabı, tavuk kızartması, tayga çorbası, tene katması, tepsi balığı, tepsi kebabı, tepsi oruğı, testi kebabı, toyga çorbası, toygar çorbası, trança kellesi, turşu aşısı, turşu kavurması, tutmaç aşısı, tutmaç çorbası, un çorbası, uyduruk çorbası, vişne kebabı, yan aşısı, yarma çorbası, yavru çorbası, yayla çorbası, yerelması, yoğıurt aşısı, yumurta dolması, yüzük çorbası, zambut kavurması, zerdali aşısı, zerdali döşemesi, zerdali yemeğı

Bazen belirtisiz isim tamlamalarında tamlayan unsurun sıfat aldığı görülmektedir.

**Tamlayan sıfat tamlaması olan belirtisiz isim tamlaması şeklindeki yemek isimleri şunlardır:**

Alatlı düğün pilavı, baklalı sarma içi, bulgurlu yaprak sarması, çitlenbikli patlıcan gözlemesi, domatesli kıyma kebabı, domatesli patlıcan gözlemesi, domatesli şehriye çorbası, domatesli tike kebabı, ekşili balık köftesi, ekşili et sulusu, ekşili malhita



çorbası, elmalı tas kebabı, etli arap saçı, etli dolma içi, etli döğme aşı, etli firik pilavı, etli kabak yemeği, etli karalahana dolması, etli kulak hamuru, etli semizotu, etli tas kebabı, etli yarma pilavı, firikli acur dolması, göceli tarhana çorbası, hamsili karalahana dolması, haşhaşlı bulgur pilavı, kemeli dorgama aşı, kemeli kıyma kebabı, köfteli ayva bastırması, kuru börülce çorbası, kuru fasulye tavaşı, kuru patlıcan dolması, kuşbaşı etli pirinç pilavı, mısırlı sebze çorbası, nohutlu et yahnisi, nohutlu hamur çorbası, nohutlu tarhana çorbası, oğma şehriye çorbası, ovma tarhana çorbası, pazılı lor dolması, peynir yağlı yaprak sarması, peynirli patlıcan gözlemesi, pideli tas kapaması, pilavlı tas kapaması, sade pirinç çorbası, sade şehriye çorbası, sitti simit köftesi, soğuk pastigan aşı, soslu ringa balığı, tatlılı malhita çorbası, tavuklu şehriye çorbası, taze bezelye çorbası, terbiyeli pirinç çorbası, terbiyeli tike kebabı, teretorlu börülce sağsağı, tikeli firik pilavı, yeni dünya kebabı, yeşil fasulye kavurması, yoğurtlu çağla aşı, yoğurtlu çiğdem aşı, yoğurtlu döğme çorbası, yoğurtlu keme aşı, yoğurtlu patlıcan gözlemesi, yoğurtlu pirinç çorbası, yoğurtlu sebze çorbası, yoğurtlu soğan yahnisi, zeytinyağlı arap saçı, zeytinyağlı biber dolması, zeytinyağlı dolma içi, zeytinyağlı fasulye kavurması, zeytinyağlı patlıcan dolması, zeytinyağlı patlıcan gözlemesi, zeytinyağlı semizotu, zeytinyağlı yaprak sarması

Birinci unsuru özel isim olan “ İstanbul şehri, Türk dili, Tuz gölü” gibi isim tamlamaları şekil bakımından “belirsiz isim tamlaması” iseler de anlam bakımından “belirli isim tamlaması” özelliği taşırlar.<sup>43</sup>

Adana kebabı, Ankara tava, Bayburt tava, Bilecik mantısı, Erzincan çorbası, Çerkez tavuğu, Harput köftesi, İskilip dolması, İzmir kebabı, İzmir köftesi, kayseri mantısı, Kilis kebabı, Kilis tavaşı, Maraş çorbası, Muş köftesi, Niğde tavaşı, Tekirdağ köftesi, Yozgat kebabı

#### **4. 1. 7. 1. 2 Zincirleme İsim Tamlaması Şeklinde Oluşturulmuş Yemek İsimleri:**

Zincirleme ad tamlaması bir ad tamlamasının başka bir adla oluşturduğu ikinci bir ad tamlamasıdır. Böylece tamlayanı, tamlananı veya her ikisi de ad tamlaması biçiminde olan iç içe girmiş yeni bir tamlama türü ortaya çıkmıştır.

Zincirleme ad tamlamaları, ad tamlaması kalıbındaki bir veya daha çok kelime grubundan oluşmuş bir tamlama türüdür.<sup>44</sup>

---

<sup>43</sup> Leyla Karahan, Türkçede Söz Dizimi, Ankara, 1999 s. 15

Can eriği sulusu, enginar dört bölmesi, et gabağı sulusu, Frenk balcanı dolması, hamsi kılçığı tavası, ısırgan otu çorbası, ısırgan otu püresi, ısırgan otu yemeğı, kabak çiçeğı dolması, kadınbudu köfte, kösesefe kabağı dolması, kuşbaşı kebabı, kuş yüreğı kavurması, lale yaprağı kavurması, midye salma pilavı, tere otu kavurması, yaban ıspanağı dolması, zeytinyağı turp otu yemeğı

#### **4. 1. 7. 2 Sıfat Tamlaması Şeklindeki Yemek İsimleri:**

Sıfat tamlaması bir sıfat unsuru ile bir isim unsurunun meydana getirdikleri kelime grubudur. Sıfat unsuru, isim unsurunu vasıflandırmak ve belirtmek için getirilir. Sıfat, tamlayan, yardımcı; isim, tamlanan asıl unsurdur. Sıfat tamlaması eksiz bir birleşmedir.<sup>45</sup>

Sıfat tamlamasında nesnenin neden yapıldığını belirten “demir kapı, cam bardak, mermer köşk, gümüş kemer” gibi tamlamalar isim tamlaması değil, sıfat tamlamasıdır.<sup>46</sup> Bu bağlamda yemeklerin neden yapıldığını gösteren eksiz kelime gruplarını da sıfat tamlaması kabul edilmiştir.

#### **Sıfat tamlaması biçimindeki yemek isimleri şunlardır:**

Acılı fasulye, acılı güveç, açma makarna, ahıtmalı köfte, ahhöşmerim, akıtmalı köfte, alabalık, alaca aş, alaca tane, alacacı çorba, ala pilav, alatene, arap köfte, aya köfteli çorba, bacaklı çorba, balcan mıkla, bulgurlu bulamaç, bulgurlu köfte, cacıklı arap köfte, cevizli bat, cıvız dolma, cıvız köfte, ciğerbahar, ciğer tatlama, çağla pilav, çakır pilav, çapıtlı çorba, çılba dolma, çiğ köfte, çiğ şihilmahşi, çil pancar, çirli yahni, çoban kavurma, çullama köttü, domates soslu kalkan, domatesli alinazik, domatesli arap köfte, domatesli aş, domatesli cive, domatesli palamut, domatesli yumurta, döğmeli alaca çorba, duvaklı tavuk, duvaklı pilav, ekşi kavurma, ekşileme balık, ekşili biber, ekşili çorba, ekşili kabak, ekşili kebab, ekşili köfte, ekşili kuru dolma, ekşili malhita, ekşili ufak köfte, ekşili yahni, erikli et, etli ayvalı yahni, etli bamya, etli börülce, etli enginar, etli kapama, etli kuru fasulye, etli nohut, etli pırasa, etli terbiyeli nohutlu kereviz, etli ufak köfte, fırın patates, gapamalı pilav, gara dolma, gurutdu aş, hamsi buğulama, hamsi içli pilav, hamsi koli, hamsi tuzlama, hamsili ekmek, hamsili içli pilav, hamsili kaygana, hamsili pazılı dible, hamsili pilav, haşhaşlı yalancı sarma,

---

<sup>44</sup> age.

<sup>45</sup> age.

<sup>46</sup> age.

haşlama et, haveydi köfte, havuç musakka, havuçlu pilav, holatma patates, ıspanaklı ekşili köfte, ızgara balık, iç pilav, iç pilavlı kuzu püryan, iç yağlı oruk, içli hamsi, içli köfte, ince tarhana, kabak şıhılmaşşi, kabaklı aş, kalamar tava, kalkan haşlama, kalkan tava, kamışlı yahni, karakavurma, karışık dolma, karma pilav, katıklı aş, katıklı pilav, kaynatma oruk, kaysılı aş, kellepaça, keme musakka, kemeli pilav, kestaneli pilav, kestirmeli kereviz, kıymalı karnabahar, kıymalı kuru börülce, kimyonlu biberli aş, kiremitte alabalık, koyun çevirme, köfteli yahni, kör köfte, kulaklı çorba, kuru acur musakka, kuru fasulye, kuru köfte, kuyruklu oruk, kuzu çevirme, kuzu haşlama, kuzu tandır, loğlazlı pilav, lüfer ızgara, malhıtalı aş, malhıtalı köfte, mantarlı tavuk, mayalı köfte, mercimekli köfte, mercimekli pilav, mukaşşerli dolma, musakkalı pilav, nebelyalı köfte, nohutlu et, nohutlu kavurma, nohutlu paça, nohutlu pilav, nohutlu yahni, oynaşlı aş, patatesli et, patatesli sini köfte, patlıcan musakka, patlıcan pehli, patlıcan pilezez, patlıcanlı aş, patlıcanlı cive, patlıcanlı kebab, pirinçli domatesli çorba, pirinçli kestirmeli köfte, pirinçli köfte, pirpirim musakka, pür lezzet, saçma tava, sarı yahni, sarımsak tava, sarımsaklı bakla, sebzeli gerdan, sebzeli kebab, sıkmalı musakka, sirkeli et, soğanlı yahni, soğanlı bezelye, soğanlı bulamaç, soğuklama pırasa, sömelek köfte, sulu köttü, sulu yağlı köfte, süddü aş, sütlü çorba, sütlü kabak, sütlü körmən, şaşım çorba, şehriyeli incik, şirinli çorba, tahanlı çorba, tahinli köfte, tahinli piyaz, tahta balık, tavalı hamsi, teretorlu balık, teretorlu kefal, topaçlı köfte, topan musakka, ufak köfte, umaçlı çorba, unlu ufak köfte, unnu kaygana, uzun kabak, yağlaş, yağlı köfte, yalancı bayıdan, yalancı dolma, yarım tava, yarpuzlu çorba,yavan çorba, yavandan ıspanaklı dolma, yeşil fasulye, yoğurtlu bakla, yoğurtlu çevirme, yoğurtlu çorba, yoğurtlu kebab, yoğurtlu köfte, yoğurtlu patates, yoğurtlu taze fasulye, yoğurtlu ufak köfte, yoğurtlu yahni, yumurtalı kabak, yumurtalı hamsi, yumurtalı patates, yumurtalı patlıcan, zeytinyağlı bakla, zeytinyağlı bamyaya, zeytinyağlı fasulye, zeytinyağlı kereviz, zeytinyağlı kuru barbunya, zeytinyağlı kuru börülce, zeytinyağlı taze bamyaya, zeytinyağlı taze barbunya, zeytinyağlı taze börülce, zeytinyağlı yeşil börülce

Bazı sıfat tamlamalarında tamlayan grubun belirtisiz isim tamlamasından oluştuğu görülür.

Tamlayanı belirtisiz isim tamlaması olan sıfat tamlaması şeklindeki yemek isimleri şunlardır:

Diyarbakır usulü içli köfte, kadınbudu köfte, mut usulü batırık, Osmaniye usulü kısır, sütkuzusukapama

#### **4. 1. 7. 3 Bir isimle bir fiilimsiden oluşturulmuş yemek isimleri:**

Bu tür birleşik yapılar iki şekilde oluşur; tamlayan isim, tamlanan fiilimsi veya tamlayan fiilimsi, tamlanan isimdir. Bu şekildeki birleşik yapıların çoğunluğunda tamlayan isim, tamlananı fiildir.

#### **Bir isim bir fiille meydana gelen yemek isimleri şunlardır:**

Acur dolması, açma makarna, aprak dolması, badem yemeği, bakla dolması, balık doldurması, balık dolması, ballık kavurması, ballık kurması, biber dolması, börülce sıyırması, bulgur sarması, bulgurlu bulamaç, bullez yemeği, bumar dolması, cıvız dolma, ciğer dolması, ciğer kavurması, ciğer sarması, çağla yemeği, çılıbak dolma, çoban kavurma, dalgan kavurması, domates bastısı, domates silkmesi, ebegümece dolması, ebegümece kavurması, ekşi kavurma, elma dolması, enginar dolması, enginar salması, eşgili yemeği, et dolması, et kavurması, et kızartması, etli kapama, eyeği dolması, eye dolması, fasulye sıyırması, fırın yapması, gara dolma, gerdan yemeği, haşhaş kavurması, havuç dolması, havuç kavurması, hıyar dolması, hoplatma patates, ıspanak baskısı, ıspanak kavurması, iç katması, ilibada dolması, ilibada kavurması, İskilip dolması, işkembe dolması, kabak çintmesi, kabak dolması, kabak kavurması, kabak oturtması, kaburga dolması, kalakas yemeği, kalkan haşlama, karalahana yemeği, karalahana yığıması, karın dolması, karışık dolma, kapçık kavurması, karnabahar kızartması, karnıyarık, kazyak kavurması, keklik kızartması, keme dolması, kereviz dolması, kişkiş kavurması, kol dolması, koyun çevirme, kömeç kavurması, kumbar dolması, kuyruklu oruk, kuzu çevirme, kuzu dolması, kuzu haşlama, kuzu kızartması, labada dolması, lahana sarması, lor dolması, mantar kavurması, mercimek dondurması, mısır dolması, midye dolması, midye kızartması, mumbar dolması, nohutlu kavurma, ot kavurması, pancar sarması, patates dolması, patlıcan çığırtması, patlıcan dolması, patlıcan kızartması, patlıcan oturtma, pazı kavurması, pırasa dolması, salatalık dolması, sazan kızartması, soğan dolması, soğanlı bulamaç, şalgam dolması, şırdan dolması, tapan kavurma, tas kapaması, tavuk dolması, tavuk kızartması, tavuk

kızartması, tene katması, yalancı dolma, yumurta dolması, zambut kavurması, zerdali döşemesi,

#### **Bir fiilimsi bir isimle meydana gelmiş yemek isimleri şunlardır:**

Ahıtmalı köfte, akıtmalı köfte, bulamaç çorbası, çerpleme eti, gapamalı pilav, gurutdu aş, haşlama et, katıklı aş, katıklı pilav, katma aş, kavurma çullaması, kavurma herlesi, kaynatma oruk, kıyma aş, kıyma kebabı, kıymalı karnabahr, oynaşlı aş, sıkıcık köfte, sıkmalı musakka, soğuklama pırasa, şaşım çorba, tutmaç aş, tutmaç çorbası, uyduruk çorbası, yarım tava, yarma çorbası

#### **4. 2 Kökenlerine Göre Yemek İsimleri:**

Tespit ettiğimiz yemek isimlerinin çoğu Türkçe kökenli olmakla birlikte yabancı kökenlilerin çoğu da Farsça ve Arapça; bunun yanında az da olsa Yunanca, İtalyanca, Fransızca, Hintçe, Rusça, Rumca ve Romence yemek isimleri mevcuttur. Özellikle iki veya daha fazla kelimedenden meydana gelen kelime grubu şeklindeki yemek isimlerinde Türkçe kökenli kelimeler ile yabancı kökenli kelimeler bir arada kullanılmıştır.

Tespit edilen yemek isimleri köken bakımından şu başlıklar altında gruplandırılmıştır:

##### **4. 2. 1 Türkçe Kökenli Yemek İsimleri:**

Abur, acılama, ağızlık, ağız, atmaca, bacına, bakırdan, baklava, bamya, basta, bastı, bastırma, bayıldan, bezdirme, bılamaç, bırlak, buğlama, buğulama, bulama, bulamaç, bulambaç, cıyıklama, cızbız, cilbirtı,civil, çakma, çehme, çığırtma, çilbur, çırpma, çırtma, çilbir, çilbur, çileme, çiyeme, çokratma, çopur, çöçü, çürütme, dible, dibleyi, dilme, dizme, dizmeli, doğrama, dolma, dombay, dorgama, dögmeç, dögme, döndertme, döş, döşeme, dövme, dövmeç, döymeç, dubalaç, dutmaç, eğışileme, eğışili, eğıgili, evin, fırtırt, follama, gaçamak, gapama, garma, gathlı, gaypak, gırik, gıymalı, goyultmaç, göce, göveç, göyerti, ıslama, içli, kaçamak, kapama, kaplama, karma, karnıyarık, kartlaç,kaş, katma, kaygana, kayık, kımkıma, kırmaç, kırpma, kırpuk, kısır, kıstırma, kızartma, kovalama, mücver, oğamaç, omaç, oturtma, ovalama, öfelemeç, ölemeç,ömeç,öveleme, pırtıke, piti, sarma, semizlik, sepelemeç, sıkı, sıkma, sıkmaç, sıyırğı, silkme, söbelek, sulu, südürme, sünter, sürün, tatlama, tutmaç, uğımaç, umaç, uyutma, üçürdüm,üfelemeç, yağmaçur, yapma, yarma, yayın, yığıma, yırtmaç, yoğıurtlama, yuvarlama,

#### **4. 2. 1. 1 Türkçe + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Alaca aş, alağöbeli, altı cacıklı, analı kızlı, ayran aş, bağabur, ballık kavurması, ballık kurması, bardak güveci, bezenağaşi, bozaş, bulgur aş, bulgur sarması, bulgurlu bulamaç, caba güveci, cıvız dolma, çapıt aş, çerpleme eti, çılback dolma, çörek içi, döğme aş, düğün eti, ekmek aş, ekşi aş, ekşi kavurma, eşgili yemeği, eşki aş, et dolması, et kavurması, et kızartması, etli kapama, gara dolma, göce aş, göce kötüsü, gurutdu aş, güveç eti, iç katması, kapçık kavurması, karaçıkı, karakavurma, karın dolması, karışık dolma, karmakatma, karnıkara, kaşıkatmaz, kaşık sapı, katıklı aş, katma aş, kavurma çullaması, kazan eti, keme aş, kıyma aş, kuzu çevirme, kuzu dolması, kuzu haşlama, kuzu kızartması, omaç aş, oynaşlı aş, saçkavurması, saçma aş, sakalaçarpan, sakalisarkıdan, sarısu, suyakaçan, süddü aş, şaştımaşı, tapan kavurma, tarla semizliği, tereotu kavurması, tutmaç aş, unnu kaygana, unut beni, yağlaş, yağlufak, yalancı dolma, yan aş, yoğurt aş, yoğurtlu çevirme,

#### **4. 2. 1. 2 Türkçe + Türkçe + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Etlı kuru dolma, etli dolma içi, etli döğme aş, etli kabak yemeği, etli karalahana dolması, etli kuru fasulye, firikli acur dolması, süt kuzusu kapama, yoğurtlu döğme aş, yoğurtlu keme aş,

#### **4. 2. 2 Kuruluşunda Türkçe ile Yabancı Sözcük Kullanılan Yemek isimleri:**

##### **4. 2. 2. 1 Türkçe + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Çökertme kebabı, çubuk kebabı, ekşili kebab, ekşili malhıta, etli bamya, kazan kebabı, keme kebabı, keme musakka, kıyma kebabı, kuyu kebabı, kuzu tandır, orman kebabı, saç kebabı, sıkmalı musakka, süt haşılı, tepsi kebabı, yalancı bayıldan, yoğurtlu bakla, yoğurtlu kebab

##### **4. 2. 2. 2 Türkçe + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Ahitmalı köfte, akhöşmerim, akıtmalı köfte, alaca tane, alacacı çarba, ala pilav, alatene, aşlık pilavı, avgan pilavı, ayran kuymağı, bacaklı çorba, börek çorbası, bulamaç çorbası, bulgur çorbası, bulgur pilavı, bulgurlu köfte, bükme çorbası, çakır pilav, çapıtlı çorba, çiğ köfte, den çorbası, dövme pilavı, duvaklı pilav, düğün pilavı, ekşili çorba, ekşili köfte, ekşili yahni, et paçası, etli nohut, firik pilavı, gapamalı pilav, garın çorbası, gemici çorbası, göce çorbası, göce köftesi, iç pilav, içli köfte, ince tarhana, irmik çorbası, kadınbudu köfte, karma pilav, katıklı pilav, keme tavası, kemeli pilav,

kestirmeli kereviz, kuru köfte, ovmaç çorbası, paşapılavı, saçma tava, sakız yahnisi, sarı yahni, sıkıcık köftesi, sütlü çorba, şaştım çorba, tatmak tiriti, taraklı tavası, topaçlı köfte, tutmaç çorbası, ufak köfte, umaçlı çorba, un çorbası, uyduruk çorbası, yağlı köfte, yarım tava, yarma çorbası, yavan çorba, yavru çorbası, yoğurtlu çorba, yoğurtlu köfte, yoğurtlu köfte, yoğurtlu yahni, yüzük çorbası

#### **4. 2. 2. 3 Türkçe + Yunanca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Acılı fasulye, etli enginar, etli pırasa, kuru fasulye, soğuklama pırasa, yeşil fasulye

#### **4. 2. 2. 4 Türkçe + İtalyanca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Açma makarna, çimdik makarnası, süt lapası

#### **4. 2. 2. 5 Türkçe + Rumca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Hoplatma patates, yoğurtlu patates

#### **4. 2. 2. 6 Türkçe + Türkçe + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Alatlı düğün pilavı, dögmeli alaca çorba, ekşili daraklık tavası, ekşili ufak köfte, etli ufak köfte, etli yarma pilavı, sulu yağlı köfte, unlu ufak köfte, yoğurtlu ufak köfte

#### **4. 2. 2. 7 Türkçe + Farsça+ Farsça Yemek İsimleri:**

Aya köfteli çorba, göceli tarhana çorbası, ovma tarhana çorbası, yoğurtlu pirinç çorbası, yoğurtlu sebze çorbası

#### **4. 2. 2. 8 Türkçe + Türkçe + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Kemeli kıyma kebabı

#### **4. 2. 2. 9 Türkçe + Arapça + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Kuru patlıcan dolması, mut usulü batırık, oğma şehriye çorbası, yoğurtlu patlıcan gözlemesi

#### **4. 2. 2. 10 Türkçe + Arapça + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Çiğ şihilmahşi, etli tas kebabı,

#### **4. 2. 2. 11 Türkçe + Arapça + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Arpa şehriye pilavı, cacıklı arap köfte, dulavrat çorbası, ekşili malhita çorbası, tatlılı malhita çorbası

**4. 2. 2. 12 Türkçe + Türkçe + İtalyanca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Asma yaprağında sardalye

**4. 2. 2. 13 Türkçe + Türkçe + Yunanca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Etili kuru fasulye

**4. 2. 2. 14 Türkçe + Farsça + Yunanca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Yoğurtlu taze fasulye

**4. 2. 2. 15 Türkçe + Yunanca + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Kuru fasulye tavası

**4. 2. 2. 16 Türkçe + Yunanca + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Yavandan ıspanaklı dolma, yeşil fasulye kavurması

**4. 2. 2. 17 Arapça + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Arabaşı, badılcınbayıldı, bakla dolması, bakla sıtırması, bamya sulusu, hamur aş, haşhaş kavurması, imambayıldı, malhıtali aş, mısır dolması, mukaşşerli dolma, patlıcan çığırtması, patlıcan dolması, patlıcan gözlemesi, patlıcan kızartması, patlıcan yoğurtlaması, patlıcanlı aş, simitaşı, tas kapaması

**4. 2. 2. 18 Farsça + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Ayva aş, ayva sulusu, badem yemeği, bahçeoğlu, beziryanaşı, bumbar dolması, ciğer balıklemi, ciğer dolması, ciğer kavurması, ciğer sarması, ciğer tatlama, çoban böreği, çoban kavurma, dut çullaması, gerdan yemeği, havuç dolması, havuç kavurması, havuç sulusu, hıyar dolması, incir dolması, işkembe çorbası, işkembe dolması, işkembe söğüü, kayısı sulusu, kelleküpe, kenger aş, kereviz dolması, kişkiş kavurması, köftalaş, lor dolması, mercimek dondurması, mumbar dolması, nohutlu et, nohutlu kavurma, pirpirim aş, sirkeli et, şalgam dolması, tarhana aş, teneası, tene katması, toyga aş, turşu aş, turşu kavurması, zerdali aş, zerdali döşemesi, zerdali yemeği

**4. 2. 2. 19 Yunanca + Türkçe kuruluşunda Olan Yemek isimleri:**

Enginar dolması, enginar salması, fasulye diblesi, fasulye sıyırması, fasulye sulusu, fırın yapması, ıspanak baskısı, ıspanak buğulaması, ıspanak kavurması, labada



dolması, mantar kavurması, midye dolması, midye kızartması, pırasa dolması, pırasa sulusu

**4. 2. 2. 20 Rumca + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Domates bastısı, domatesli aş, domates silkmesi, mırmırık çorbası, patates dolması, patates sulusu, patatesli et

**4. 2. 2. 21 Moğolca + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek isimleri:**

Kaburga dolması

**4. 2. 2.22 İtalyanca + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek isimleri:**

Sardalye buğulaması

**4. 2. 2. 23 Ermenice + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek isimleri:**

Madımak aşısı, mıcırık aşısı

**4. 2. 2. 24 Arapça + Türkçe + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Terbiyeli tike kebabı, zeytinyağlı bakla, zeytinyağlı bamyası

**4. 2. 2. 25 Arapça + Türkçe + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Haşhaşlı bulgur pilavı, zeytinyağlı kereviz

**4. 2. 2. 26 Arapça + Türkçe + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Baklalı sarma içi, haşhaşlı yalancı sarma

**4. 2. 2. 27 Arapça + Türkçe + Yunanca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Zeytinyağlı fasulye

**4. 2. 2.28 Farsça + Türkçe + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Nohutlu et yahnisi, piring kestirmeli köfte

**4. 2. 2.29 Farsça + Arapça + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Frenk balcamı dolması, peynirli patlıcan gözlemesi

**4. 2. 2.30 Farsça + Yunanca + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Yaban ıspanağı dolması

**4. 2. 2. 31 Yunanca + Türkçe + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Enginar dört bölmesi

**4. 2. 2. 32 Yunanca + Farsça + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Fasulye turşusu kavurması, karnabahar kızartması

**4. 2. 2. 33 Yunanca + Türkçe + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Ispanaklı ekşili köfte,

**4. 2. 2. 34 Yunanca + Arapça + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Pideli tas kapaması

**4. 2. 2. 35 Rumca + Türkçe + Arapça kuruluşunda Olan Yemek İsmileri:**

Domatesli kıyma kebabı, domatesli tike kebabı

**4. 2. 2. 36 Rumca + Arapça + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Domatesli patlıcan gözlemesi

**4. 2. 2. 37 Türkçe + Türkçe + Farsça+ Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Etlı terbiyeli nohutlu kereviz

**4. 2. 2. 38 Arapça + Türkçe + Arapça + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Zeytinyağlı arap saçı, zeytinyağlı patlıcan dolması, zeytinyağlı patlıcan gözlemesi

**4. 2. 2. 39Arapça + Türkçe + Türkçe + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Zeytinyağlı dolma içi

**4. 2. 2. 40 Arapça + Türkçe + Farsça + Yunanca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Zeytinyağlı taze barbunya

**4. 2. 2. 41 Arapça + Türkçe + Farsça + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Zeytinyağlı taze bamya

**4. 2. 2. 42 Arapça + Türkçe + Türkçe + Yunanca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Zeytinyağlı kuru barbunya

**4. 2. 2. 43 Arapça + Türkçe + Yunanca + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Zeytinyağlı fasulye kavurması

**4. 2. 2. 44 Arapça + Türkçe + Arapça + Türkçe+ Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Terbiyeli şehriye çorbası

**4. 2. 3 Yabancı Kökenli Yemek İsimleri:**

**4. 2. 3. 1 Arapça kökenli yemek isimleri:**

Akgesse, bamya, darp, dudeyi, hasır, haşıl, hindi, hindiba, kale, kanarma, kebab, lebeni, mahluta, malhita, meftune, mihla, mihlama, mıkla, musakka, sakarca, şerefiye, tahıl, tandır

**4. 2. 3. 2 Farsça kökenli yemek isimleri:**

Avız, beyran, boran, borana, boranı, borani, boranı, bostana, bumbar, cancur, çılbr, cilbir, dirit, gendime, gendeme, girifteri, helise, herise, hoşmer, hoşmeri, hoşmerik, , köfte kelle, keş, keşgek, kirde, mala, mumbar, paça, pilav, saz, sir, sura, tar, tava, tirit, toğka, tovka, toyga, yahni

**4. 2. 3. 3 Fransızca kökenli yemek ismi:**

Gale, lup

**4. 2. 3. 4 Yunanca kökenli yemek isimleri:**

Babikho, bamba, banbaç, barbunya, çupra, enginar, fasulye, fava, ıspanak, ihlamur, paspala, pilaki

**4. 2. 3. 5 İtalyanca kökenli yemek isimleri:**

Lapa, lepe, makarna, mancar, papa

**4. 2. 3. 6 Rumca kökenli yemek isimleri:**

Çirli, gölle, mamalika

#### **4. 2. 3. 7 Ermenice kökenli yemek ismi:**

Bastik

#### **4. 2. 3. 8 Çin Kökenli Yemek İsmi:**

Mantı

#### **4. 2. 3. 9 Moğolca Kökenli Yemek İsimleri:**

Cıdabur, gaburga, kabırka, kaburga

#### **4. 2. 3. 10 Arapça + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Arap kebabı, kübbülmütecenni, kübbülmüşveyye, küp kebabı, patlıcan kebabı, patlıcan musakka, patlıcanlı kebab, simit kebabı, şeyhulmuşî, şihılmualla, tandır pahlası, tas kebabı

#### **4. 2. 3. 11 Arapça + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Acem pilavı, alinazik, arap köfte, arap tavaşı, bakkalyari, bakla tavaşı, bamya tavaşı, ceviz tavaşı, cevizli bat, fellah köftesi, lebeni çorbası, lebeniye çorbası, malhıta çorbası, malhıtalı köfte, mısır çorbası, musakkalı pilav, müsebbiye köftesi, patlıcan tava, simit köftesi, şehriye çorbası, şevketi bostan, tahanlı çorba, tahinli köfte, tahinli piyaz

#### **4. 2. 3. 12 Farsça + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Ayva tavaşı, ayva yahnisi, ciğerbahar, havuçlu pilav, işkembe çorbası, işkembe yahnisi, kellepaça, köfteli yahni, kör köfte, maş çorbası, mayalı köfte, mercimek çorbası, mercimekli köfte, mercimekli pilav, meyhane pilavı, miyane çorbası, nohutlu paça, nohutlu pilav, nohutlu yahni, paça çorbası, pirinç çorbası, pirinçli köfte, sebzeli gerdan, sini köftesi, şirinli çorba, tağga çorbası, tarhana çorbası, tavga çorbası, toyga çorbası

#### **4. 2. 3. 13 Farsça + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Armut kebabı, ayva kebabı, bezirgân kebabı, ciğer kebabı, çardak kebabı, çöp kebabı, Frenk kebabı, havuç musakka, paça kebabı, parahamur, pür lezzet, sebzeli kebab, testi kebabı,

#### **4. 2. 3. 14 Yunanca + Yunanca Kuruluşunda Olan Yemek İsmi:**

Kofana pilakisi, lüfer ızgara

**4. 2. 3. 15 Yunanca + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsmi:**

Fasulye tavaşı, fide çorbası, ıspanak borani, kalamar tava, kestaneli pilav, midye tava, palamut köftesi, tarana kellesi

**4. 2. 3. 16 Yunanca + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek İsmi:**

Pırasa mihlaması

**4. 2. 3. 17 Yunanca + Rumca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Fırın patates

**4. 2. 3. 18 Rumca + Yunanca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Domatesli palamut, teretorlu kefal

**4. 2. 3. 19 Rumca + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Domates musakka

**4. 2. 3. 20 Rumca + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

irli yahni, domates tavaşı, patatesli köfte

**4. 2. 3. 21 Moğolca + Yunanca Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Cergebaz

**4. 2. 3. 22 Rusça + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Borş çorbası

**4. 2. 3. 23 Arapça + Farsça + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Mısırlı sebze çorbası, terbiyeli pirinç çorbası

**4. 2. 3. 24 Arapça + Arapça + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Sitti simit köftesi, sultan Reşat pilavı

**4. 2. 3. 25 Farsça + Farsça + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Nohutlu sebze çorbası, sade pirinç çorbası

**4. 2. 3. 26 Farsça + Arapça + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Sade şehriye çorbası

**4. 2. 3. 27 Farsça + Rumca + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Pirinçli domatesli çorba

**4. 2. 3. 28 Farsça + İtalyanca + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Taze bezelye çorbası

**4. 2. 3. 29 Yunanca + Farsça + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Lüfer kağıt kebabı

**4. 2. 3. 30 Rumca + Farsça + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek İsimleri:**

Patatesli sini köfte

## SONUÇ

Türk beslenme kültürü içerisinde değerlendirdiğimiz yemek isimleri ile ilgili araştırmamız neticesinde şu sonuçlara ulaşılmıştır:

1. Temel olarak oluşan yemek kültürü ve yemek çeşitleri hala varlığını devam ettirmekle beraber batı kültürüyle etkileşim, sanayileşme ve buna paralel olarak kentleşme, kadının iş hayatına girmesi ve okuryazar oranının artması Türk yemek kültürünün değişmesine ve gelişmesine neden olmuştur.

2. Bölgelere göre yemek kültürünün bölgenin coğrafyasıyla ve geçim kaynaklarıyla ilgili olduğunu söylemek gerekir. Fakat çeşitli nedenlerle bölgeye hatta yöreye ait yemek çeşitlerinin diğer bölge ve yörelere taşındığını söyleyebiliriz. Türkiye'nin jeopolitik konumuna bağlı olarak bölgelerin komşu ülkelerden etkilendiklerini görmekteyiz. Karadeniz Bölgesinde Rus kültürünün, Ege Bölgesinde Yunan kültürünün ve Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Irak ve Suriye kültürünün etkileri hissedilmektedir. Bu durum zamanla yemek ve mutfak kültürüne yansımıştır.

3. Tespit ettiğimiz yemek isimlerinin % 40.78 ( 491 )'si tek sözcükten; % 57.64 ( 694)'i sözcük gruplarından, % 1.57 ( 19 )'sinin ise kökenlerine bağlı olarak yapıları tesbit edilememiştir

Tek sözcükten oluşan yemek isimlerinin % 49.89 ( 245 )'u basit, % 32.38 (159)'si türemiş, % 17.71 (87)'si bileşik yapıdır.

Sözcük grubu şeklindeki yemek isimlerinin % 63.68 ( 442 )'si belirtisiz isim tamlamasından, % 2.59 ( 18)'u zincirleme isim tamlamasından, % 33.71 (234 )' ü sıfat tamlamasından oluşmaktadır.

4. Yemek isimlerinin bazıları Anadolu Türk lehçelerinden ve Eski Türkçeden kalma dil özellikleri göstermektedir.

Ağsak / aksak : E.T, bırtla-/ pırtla-: ATD, coş / çöç: ADT

5. Tespit ettiğimiz yemek isimlerinde ses değişimleri ve ses düşmeleri de mevcuttur.

Gaçamak/ kaçamak, gaburga / kaburga, köftalaş/ köfteli aş, Buğlama / buğulama...

6. Yemek isimlerinin % 33.05 ( 398)' i Türkçe kökenli, % 27.07 ( 326)'si Türkçe + yabancı kökenli , % 22.18 ( 267 )' i yabancı kökenli, % 17.70 ( 213 )'i kökenini tesbit edemediğimiz sözcüklerden oluşmaktadır.

7. Köken bakımından Türkçe olan sözcüklerin çoğunlukta olması ve çoğu yabancı sözcüklerin dilimize yerleşerek Türkçeleşmesi, Türk dil hususiyetlerine göre şekillenmesinden dolayı yemek isimlerinde yabancı kökenli sözcüklerin tam olarak etkili olmadığı söylenebilir.

8. Çalışmamızda bazı yemek isimlerinin kökenlerini tesbit edemedik.Bu tür kelimelerin zamanla ses değişikliğine uğrayarak çeşitli aşamalardan geçtiğini düşünmekteyiz. Etimolojik sözlüklere baktığımızda yine bazı kelimelerin kökenini tesbit edilemediğini görmekteyiz. Kökenlerini bulamadığımız kelimeleri ayraç içerisinde soru işareti bırakarak gösterdik.

9. Tespit edilen yemek isimleri Türk kültürünün beslenme ve yemek kültürü bakımından zengin ve köklü olduğunu göstermektedir.



## KAYNAKLAR

- Arlı, M. “Türk Mutfağına Genel Bir Bakış”, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri,( 31 Ekim- 1Kasım 1981, Ankara), Ankara, 1982, s. 19
- Banguşolu, Tahsin. “Türkçenin Grameri”, TDK Yayınları. Ank. 1990
- Baysal, Ayşe, Beslenme Kültürümüz, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ank. 1993
- Bizim mutfağımız- 2. İst: Feza Gazetecilik A. Ş 1997
- Buran, Ahmet; Oğraş, Şerife. “ Elazığ İli Ağızları “ T. C Elazığ Valiliği Elazığ Kültür Kurultayı. Elazığ. 2003
- Caferoğlu, Ahmet, “ Doğu İllerimiz Ağızlarından Toplamalar: Kars, Erzurum, Çoruh İlbaylıkları Ağızları “ , TDK Yay. İst. 1942
- Caferoğlu, Ahmet “ Anadolu Ağızlarından Toplamalar: Kastamonu, Çankırı, Amasya, Niğde İlbaylıkları Ağızları”, TDK Yay. İst. 1943
- Caferoğlu, Ahmet, “ Sivas ve Tokat İlleri Ağızlarından Toplamalar”, TDK Yay. İst. 1944
- Caferoğlu, Ahmet, “ Güneydoğu İllerimiz Ağızlarından Toplamalar: Malatya, Elazığ, Tunceli, Gaziantep ve Maraş Vilayetleri Ağızları “,TDK Yay. İst. 1945
- Caferoğlu, Ahmet. “ Kuzeydoğu İllerimiz Ağızlarından Toplamalar: Ordu, Giresun, Trabzon, Rize ve Yöresi Ağızları “ , TDK Yay. İst. 1946
- Caferoğlu, Ahmet. “ Anadolu Ağızlarından Derlemeler: Van, Bitlis, Muş, Eskişehir, Bolu ve Zonguldak İlleri Ağızları “İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yay. İst. 1951
- Caferoğlu, Ahmet. “ Orta Anadolu Ağızlarından Derlemeler “,TDK Yay. Ank. 1995
- Civelek, Hülya. “ Karadeniz’de Lezzet Yolculuğu “,İnkılâp Kitapevi İst. 2005
- Derleme Sözlüğü. Türk Tarih Kurumu, TDK Yay. Ank. 1963
- Derleme Sözlüğü. Türk Tarih Kurumu, TDK Yay. Ank. 1965
- Derleme Sözlüğü. Türk Tarih Kurumu, TDK Yay. Ank. 1968
- Derleme Sözlüğü. Türk Tarih Kurumu, TDK Yay. Ank. 1969
- Derleme Sözlüğü. Türk Tarih Kurumu, TDK Yay. Ank. 1972

- Derleme Sözlüğü. Türk Tarih Kurumu, TDK Yay. Ank. 1972
- Derleme Sözlüğü. Türk Tarih Kurumu, TDK Yay. Ank. 1974
- Derleme Sözlüğü. Türk Tarih Kurumu, TDK Yay. Ank. 1975
- Derleme Sözlüğü. Türk Tarih Kurumu, TDK Yay. Ank. 1977
- Derleme Sözlüğü. Türk Tarih Kurumu, TDK Yay. Ank. 1978
- Derleme Sözlüğü. Tarih Kurumu, TDK Yay. Ank. 1979
- Derleme Sözlüğü. Türk Tarih Kurumu, TDK Yay. Ank. 1982
- Develioğlu, Ferit. “Osmanlıca- Türkçe Ansiklopedik Lügat “,Ak Yay. Ank. 1993
- Doğan, Mehmet. “ Temel Büyük Türkçe Sözlük”, Bahar Yay. İst. 1994
- Eren, Hasan. “ Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü”, Kişisel Yay. Ank. 1999
- Ergin, Muharrem. “ Türk Dil Bilgisi “Bayrak Basım/ Yayım/ Tanıtım İst. 2004
- Etik, Arif. “ Farsça- Türkçe Lügat “,Salah Bilgili Kitapevi Yay. İst. 1968
- Genç, R., “ XI. Yüzyılda Türk Mutfağı”, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri,( 31 Ekim- 1 Kasım 1981, Ankara), Ankara, 1982, s. 57
- Gülensoy, Tuncer. “ Türkçe El Kitabı “,Bizim Gençlik Yay. Kayseri, 1995
- Halıcı, Nevin. “ Ege Bölgesi Yemekleri” Konya Kültür ve Turizm Vakfı. Ank. 1981
- Halıcı, Nevin. “ Akdeniz Bölgesi Yemekleri “,Konya Turizm Derneği. Kn. 1983
- Halıcı, N., “ Anadolu Mutfağı”, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri,( 31 Ekim- 1Kasım 1981, Ankara), Ankara, 1982, s. 105
- Karahan, Leyla. “ Türkçede Söz Dizimi “Akçağ Yay. Ank. 1999
- Koşay, H. Z., “ Eski Türklerin Anayurdu ve Yemek Adları”, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri,( 31 Ekim- 1Kasım 1981, Ankara), Ankara, 1982, s. 47
- Korkmaz, Zeynep, Türkiye Türkçesi Grameri, TDK Yay. Ank. 2003
- Kökner, Ergun. İlden İle Anadolu Mutfağı, Günaydın Yazlık Cep Kitapları No: 9,
- Kökner, Ergun. İlden İle Anadolu Mutfağı-3, Günaydın Yazlık Cep Kitapları No: 11
- Nakipoğlu, S. H. “ Adıyaman ve Yöresi Ağızları “, Niğde Üniversitesi Yay., Niğde, 2001

- Olgün, İbrahim; Draşan, Cemşid. “Türkçe- Farsça Sözlük”, Iranian Culture Fondation 109 Ank. 1970
- Orgun, Z., “Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı” Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri,( 31 Ekim- 1Kasım 1981, Ankara), Ankara, 1982, s. 139
- Ögel, Bahaeddin. “Türk Kültür Tarihine Giriş 4”, Kültür Bakanlığı Yay. Ank. 1978
- Ögel, B. “ Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarih Gelenekleri”, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri,( 31 Ekim- 1Kasım 1981, Ankara), Ankara, 1982, s. 15
- Özbay, Erhan. “Elazığ Yöresi Avcılık Terimleri Sözlüğü” Yüksek Lisans Tezi. El. 2006
- Soysal, Sahrap. “Bir Yemek Masalı “ , Doğan Kitapçılık A. Ş. İst. 2005
- Şemseddin, Sami. “Kamusi Türki “,Karakuşak Basın ve Yayın Limitet Şirketi. İst. 1985
- Tarama Sözlüğü. Türk Tarih Kurumu, TDK Yay. Ank. 1965
- Tarama Sözlüğü. Türk Tarih Kurumu, TDK Yay. Ank. 1967
- Tarama Sözlüğü. Türk Tarih Kurumu, TDK Yay. Ank. 1969
- Tarama Sözlüğü. Türk Tarih Kurumu, TDK Yay. Ank. 1971
- Türkçe Sözlük. Türk Dil Kurumu, TDK Yay. Ank. 2005
- Tietze, Andreas. “ Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lügati “,Simurg Yay. İst. 2002
- Tor, Gülseren. “ Mersin Ağzı Sözlüğü “Türk Dilleri Araştırmaları Dizisi: 38 İst. 2004
- Tokuz, Gonca. “ Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü “,Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yay. Gaz. 2002
- Toygaz, K., “ Değişen Türk Mutfağı”, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri,( 31 Ekim- 1Kasım 1981, Ankara), Ankara, 1982, s. 153
- Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, 31 Ekim- 1Kasım 1981, Ankara Üniversitesi Basımevi. Ana. 1982
- Ziyafet Dergisi, “Urca yemekleri”, Hürriyet Gazetesi, İst. ?, s.16

## SÖZLÜK

- Abdigör Köftesi: Ar.( Tietze, 73) + T ( K.T, 436 ) + Far. (K.T, 751)Yağsız kırmızı parça et ve ince köftelik bulgurla yapılır.(B.Y.M, 82, Ağ.)
- Abısta: ( ? )  
Mısır unu ve Çerkez peyniriyle yapılır. ( K.L.Y, 31, Adp.)
- Abur: T.( T.B.T.S, 2)  
Karalâhana, fasulye ve mısır unuyla yapılır. (D.S,C.I, 34, Rz.)
- Abugannuş: ( ? )  
Patlıcan ve sarımsaklı yoğurtla yapılır.( A.B.Y, 93, Ant.)
- Acem Pilavı: Ar.( K.T, 4) + Far.(K.T, 1071)  
Kuş üzümü, pirinç ve tavuk etiyle yapılır.( İ.İ.A.M, 29, Kr.)
- Acılama: T. (K.T, 5)  
Şalgamla yapılır.( D.S, C.I, 50, Sm.)
- Acılı Fasulye: T. (K.T, 5) + Yun. (T. S , 683 )  
Dana kıyması, barbunya ve fasulyeyle yapılır.(K.L.Y, 178, Rz.)
- Acılı Güveç: T. (K.T, 5) + T. (K.T, 451)  
Domates, soğan, kuşbaşı koyun etiyle yapılır.( İ.İ.A.M, 8, Ay.)
- Acur Dolması: Bot. (K.T, 6) + T. (K.T, 283)  
Acurla yapılır.( G.K.M.K, 164, Gaz.,Kls.)
- Açma Makarna: T. (K.T, 8) + İt.( K.T, 819)  
Yufkadan kesilen ev makarnasıyla yapılır.(D.S,1, 61, Zn., Dz., Tr.)

Adana Kebabı:	ÖA + Ar.( K.T, 679) Etle yapılır.(A.B.Y , 70, Ada.)
Agud Irşısı:	: ( ? ) + ( ? ) (Fasulye Ezmesi) Ceviz yağı ve kuru fasulyeyle yapılır.( K.L.Y, 35, Adp.)
Ağani Lobio:	Ar. (Tietze, 1091) + ( ? ) Unla ve taze fasulyeyle yapılır.(K.L.Y, 201, Ar.)
Ağızlık:	T. ( K.T, 15) Sütle yapılır.( D.S, C. I, 99, Brd.)
Ağsak Oğlağı:	E.T. ( Tietze, 113) + T.(K.T, 1004) Sarımsaklı yoğurtla yapılır.( D.S. C.I, 112,Kr.)
Ağuz:	T. (K.T, 15) (Ağız): Hayvanların ilk doğduğu sıradaki sütüyle yapılır.( D.İ.A.T, 231)
Ahitmalı Köfte:	T. (K.T, 22) + Far. (K.T, 751) (Akıtmalı Köfte) Kıyma ve bulgurla yapılır.( D.S, C.I, 131,Gaz.)
Ahul Çopa:	( ? ) + ( ? ) Ceviz ve karalâhanayla yapılır.(K.L.Y, 33,Adp.)
Akgesse:	Ar. (Tietze, 127) Pişmiş hamur, ceviz ve peynirle yapılır.(D.S, C. I, 149, Ant.)
Akhöşmerim:	T. ( K.T, 19) + ( T. S, C. III, 1927 ) Pekmez ve mısır unuyla yapılır. (M.A.S, 21. Mr.)

- Akıtmalı Köfte: T. (K.T, 22) + Far. (K.T, 751)  
(Makşirli Köfte) İçyağı, soğan, cevizle yapılır.( G.K. M.K, 139,  
Gaz. Kls.) (A.B, 80, Gaz.)  
[Lıklıkı Köfte]: ( G.K.M.K, 139, Ur.)
- Alabalık: Zoo. ( T. S, 63 )  
Halka halka doğranan soğan ve balıkla tepside yapılır.(E.B.Y, 92,  
Ay.) ( K.L.Y, 184,Rz.)
- Alaca Aş: T. ( K.T, 27 ) + T. ( K.T, 80 )  
Pirinç ve bulgurdan yapılır.( D.S, C. 1,176, Çkr., Ks.)  
[Alaca Aşı] : Isp.  
[Alcaş] : Dz.
- Alaca Tane: T. ( K.T, 27 ) + Far. (K.T, 1300)  
Bulgur, dövülmüş buğday ve mercimekten yapılır.( D.S, C.I, 178,  
Uş.)  
[Alaca Tene]: Dz.  
[ Ala Tene ]: Brd. ( D.S, C. XII, Ek-1, 4413, Uş.)
- Alacacı Çorba: T. (K.T, 27) + Far. ( T. S, 448 )  
Döğme, nohut ve mercimekle yapılır.( D.S, C.I, 176, Gaz.)  
[Alaca Çorba, Alacalı Çorba, Döğmeli Alaca Çorba]: (G.K.M.K,  
95,Gaz.)
- Alağöbeli: T. ( K.T, 27 ) + T. (K.T, 428)  
Su kabağı ve bulgurla yapılır.( D.S, C.I, 188, İç.)
- Ala Pilav: T. (K.T, 27) + Far.( K.T, 1071)  
Mercimek ve pirinçle yapılır.( D.S, C.I, 197, Bo.)

- Alatene: T. ( K.T, 27) + Far.( K.T,1300)  
Bulgur ve mercimekle yapılır.( D.S, C. I, 201, Brd.) (E.B.Y, 183,Uş.)
- Alatlı Dügün Pilavı: T. ( K.T, 28) + T. (K.T, 299) + Far. (K.T, 1071)  
Kuzu eti, pirinç, nohut ve bamya üzümüyle yapılır.(B.Y.M, 275,Sv.)
- Alinazik: Ar. (K.T, 32) + Far. ( K.T, 980)  
Kıyma, patlıcan ve domatesle yapılır.( G.K.M.K, 187, Gaz., Kls.)  
(A.B, 99.Gaz.) (İ.İ.A.M-3, 26, Gaz.)
- Altı Cacıklı: T. (K.T, 35) + T. (K.T, 157)  
Kuşbaşı et, sarımsak ve maydanozla yapılır.( G.K.M.K, 127, Kls.)
- Aluşga: Slav.( Tietze, 160)  
Nohutlu et veya tavuk suyu ve hamur parçalarıyla yapılır. (D.S, C. I, 234,Ama.)
- Alvenet: ( ? )  
Un, yumurta ve yoğurtla yapılır.( D.S, C.I, 235, İst.)
- Anakız Çorbası: T. (K.T, 40) + T. (K.T, 716) + Far. ( T. S, 448 )  
Mercimek ve pirinçle yapılır.( D.S, C.I, 249, Ks.)
- Analı Kızlı: T. (K.T, 40) + T. (K.T, 716)  
Kavrulmuş kıyma, ceviz içiyle yapılır.( G.K.M.K, 139, Gaz., Kls.)  
Siyah et, bulgur ve nohutla yapılır.( A.B.Y, 57,Ada.) (A.B. Y, 66, İç.) ( B.Y.M, 284, Ada.)
- Ankara Tava: ÖA + Far. (T. S, 1921)  
Kuşbaşı kuzu et, havuç ve sebzeyle yapılır.( B.Y.M, 224, Ank.)

- Aprak Dolması: Bot. ( T. S, 2130 ) + T. (K.T, 283)  
Lahana ve etsiz yapılır.( D.S, C.I, 290, Mş.)
- Arabaşı: Ar. ( K.T, 48) + T. (K.T, 60)  
Tavuk eti ve unlu su ile yapılır.( A.B.Y, 60, Ant.) ( A.B.Y, 62, Brd.) ( D.S, C. I, 291, Isp., Brd., Dz., Sv., Yz., Ky., İç., Ng.)  
[Arabaşı]: Af., Isp.,Dz., Ant., Mğ.  
Üzerine yoğurt veya yağ dökülerek hamurla yapılır.( D.S, C.I, Brd., Dz.)
- Arap Kebabı: Ar.( K.T, 48) + Ar. ( K.T, 679)  
Kara kıymayla yapılır.( A.B, 74, Hat.)
- Arap Köfte: Ar. (K.T, 48) + Far. ( K.T, 751)  
Kıyma, simit, soğan ve maydanozla yapılır.( G.K.M.K, 139,Gaz., Kls.)
- Arap Tavası: Ar. ( K.T, 48) + Far. ( T. S, 1921)  
Et, soğan, domates ve yeşil biberle yapılır.( G.K.M.K, 122, Kls.)
- Armut Kebabı: Far. ( K.T, 52) + Ar. ( K.T, 679)  
Yağsız kıyma, patlıcan, domates ve yumurtayla yapılır.  
[ Patlıcanlı Et]: (G.K.M.K, 108, Gaz.)  
[ Armut Kebabiye]: ( G.K.M.K, 108, Kls.)
- Arpa Çorbası: Bot. (T. S, 123 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Kuru fasulye ve arpayla yapılır.( K.L.Y, 187,Rz.)
- Arpa Şehriye Pilavı: Bot. (T. S, 123 ) + Ar. ( K.T, 1259) + Far.( K.T, 1071)  
Et suyu ve arpa şehriyeli ile yapılır.( K.L.Y, 110, Çr.)



Asabithanva:	( ? ) Bulgur, nohut, koyun ciğeri ve koyun budu kıymayla yapılır. (İ.İ.A.M-3, 27, Sr.)
Asma Yapağında Sardalye:	T. ( K.T, 58 ) + Bot. ( T. S, 2130 ) + İt. (K.T, 1150) Asma yapağı ve sardalyeyle yapılır.( K.L.Y, 39, Dzc)
Aşkılık:	( ? ) Yufkayla yapılır.( D.S.C.I, 359, Gr.)
Aşlık Pilavı:	T. ( K.T, 60 ) + Far. (K.T, 1071) Kızartılmış erişteden yapılır.( D.S. C.I, 361, Ng.)
Aşşir:	( ? ) Buğday ve etle yapılır.( D.S. C.I, 363,Hat.)
Atmaca:	T. ( K.T, 66) Asma yapağı parçaları ve bulgurla yapılır.( D.S.C. XII, Ek-1, 4429, Ml.)
Aus:	( ? ) İlk süt, üç günlük süt ve mayayla yapılır.( K.İ.A.T, 307, Tr.)
Avgan Pilavı:	T. (K.T, 69) + Far.( K.T, 1071) Pirinç, et, havuç ve ayvayla yapılır.( A.B.Y, 159.Ada.)
Avız ( Ağuz):	Far. ( K.T, 69) Ağız sütüyle yapılır.( D.S.C.I, 384, Bo.)
Aya Köfteli Çorba:	T. ( K.T, 70 ) + Far.( K.T, 751 ) + Far. ( T. S, 448 ) Et ve tel şehriyeliyle yapılır.( A.B.Y, 58, Hat.)

- Ayran Aşı: T. ( K.T, 74) + T. ( K.T, 60)  
Buğday, un ve yayık ayrılarıyla yapılır.( B.M-2, 261,Ezm.)
- Ayran Kuymağı: T. ( K.T, 74) + Far. (K.T, 776)  
Mısır unu ve ayrılarla yapılır.( K.LY, 188, Rz.)
- Ayva Aşı: Far. ( H.Eren, 29,) + T. (K.T,60)  
Et ve ayvayla yapılır.( G.K.M.K, 218, Gaz., Kls.)  
[ Ayva Bastırması]: ( A.B.Y, 119,Gaz.)
- Ayva Kebabı: Far. ( H. Eren, 29) + Ar. ( K. T, 679)  
Et ve ayvayla yapılır. ( G.K.M.K, 109, Gaz., Kls.) ( A.B.Y, 119, Gaz.)
- Ayvanet: ( ? )  
Un, yumurta ve sarımsaklı yoğurtla yapılır.( B.Y.M, 63,Bt.)  
[çılıbır]: ( D.S, C.1, 433, Bt.)
- Ayva Sulusu: Far. ( H.Eren, 29) + T. ( K.T, 1230)  
Nohut, et ve ayvayla yapılır.( A.B.Y, 120, Mr.)
- Ayva Tavası: Far. ( H.Eren, 29) + Far. ( T. S, 1921)  
Et ve ayvayla yapılır.( G.K.M.K, 122.Gaz.)
- Ayva Yahnisi: Far. ( H. Eren, 29) + Far.( K.T, 1454)  
Üzüm ve ayvayla yapılır.( B.M-2, 258, Ezm.)
- Babagannuş: T. (K.T,79) + ( ? )  
Patlıcan ve sarımsakla yapılır.( A.B.Y, 104,İç.)
- Babikho: Yun. ( Tietze, 254)  
Pide, yağ ve yoğurtla yapılır.( D.S, C.II, 453,Ezc.)

Babukko:	Yun. ( Tietze, 254 ) (Zerefet) Kepekli un ve sarımsaklı ayranla yapılır.(B.Y.M, 92,Tn.)
Bacaklı Çorba:	T. (K.T, 80) + Far. ( T. S, 448 ) Uzunca kesilmiş hamurla yapılır.(D.S.,C.II, 457,To.)
Bacına:	T. ( K.T,80) Yağlı et, bamya ve hamurla yapılır.( D.S, C.II, 458,İz.,Bo.)
Badem Çağlası Sulusu:	Far. ( K.T, 81) + T. ( K.T, 185) + T. ( K.T,1230) Et, nohut ve badem çağlasıyla yapılır.(A.B, 120.Mr.)
Badem Yemeği:	Far. ( K.T, 81) + T. (K.T, 1481) Et ve bademle yapılır.(A.B.Y, 120.İç.)
Badılcınbayıldı:	Ar. (T.S, 1585 ) + T. (K.T,100) İmambayıldı.(D.S, C. XII, Ek-1, 4439,Af.)
Badımalak:	( ? ) Madımak otuyla yapılır.(D.S, C. XII, Ek-1 4439,Ank.)
Baduş Aşı:	( ? ) + T. (K. T, 60) Yeşil mercimek, bulgur, taze fasulye ve kıymayla yapılır. (B.Y.M, 274, Sv.)
Bağabur:	T. (K.T, 81) + T. (K.T, 149) Fasulye ve dövmeyle yapılır. Keşkek.( D.S, C.II, 473,Ezc.)
Bahçeotu:	Far. (K.T, 84) + T.(K. T, 1018) Yaz sebzeleriyle yapılır.(D.S, C.II, 488,Mn.)

Bakırdan:	T. (K. T, 86) Mısır unuyla yapılır. Kaçamak.( D.S, C.II, 494, Brs. )
Bakkalyari:	Ar. (K. T, 86) + Far. (K.T, 1465) Teretor ve tavuk etiyle yapılır.( E.B.Y, 93, İz.)
Bakla Dolması:	Ar. (T. S, 187 ) + T. (K.T, 283) Tokat yaprağı, kara kabak ve ince bulgurla yapılır. (K.L.Y, 104,To.) (İ.İ.A. M-3, 21, Ama)
Bakla Sıyırması:	Ar. (T. S, 187 ) + T. (K.T, 1316) Haşlanmış baklayla yapılır.( E.B.Y, 101,Dz.)
Bakla Tavası:	Ar. (T. S, 187 ) + Far. ( T. S, 1921) Kıyma ve baklayla yapılır.(G.K.M.K, 122.Gaz.)
Baklalı Sarma İçi:	Ar. (T. S, 187 ) + T. (K. T, 1153) + T. (K.T, 573) Yağsız kıyma, bulgur ve baklayla yapılır.( B.Y.M, 266,To.)
Baklava:	T. ( K.T, 87) Baklayla yapılır.( D.S, C.II, 495, Sv.)
Balcan Mikle: (Bıkbıkiyye)	( ? ) + ( ? ) Patlıcan ve soğanla yapılır.( G.K.M.K, 209, Gaz., Kls)
Balık Çorbası:	Zoo. (T. S, 191) + Far. ( T. S, 448 ) Haşlanmış balıkla yapılır.( A.B.Y, 89, İç) (K.L.Y, 118, Or.)
Balık Doldurması:	Zoo. (T. S, 191) + T. ( K. T, 283) Pirinç, soğan maydanoz ve naneli harcın balığın içine doldurulmasıyla yapılır.( A.B.Y, 88, Isp.) ( İ.İ.A.M, 5, Bil.)

- Balık Dolması: Zoo. (T. S, 191) + T. ( K. T, 283)  
Asma yaprağı, soğan, patates, havuç ve hamsi balığıyla yapılır.  
(K.L.Y, 79, Sv.)
- Ballık Kavurması: T. ( K. T, 89) + T. (K. T, 671)  
Ballıkla yapılır.( E.B.Y, 119, Nğ.)
- Ballık Kurması: T. (K. T, 89) + T. (K. T, 767)  
Ballıkla yapılır.( A.B.Y, 88, Isp.)
- Bamba: Yun. ( Tietze, 274)  
Ekşi nar tanesi ve patlıcanla yapılır.(D.S, C.II, 513, Ant.)
- Bamya: Ar. (T. S, 196 )  
Kuşbaşı et ve bamyayla yapılır.( GK.M.K, 188,Gaz., Kls. )  
(A.B.Y, 91, Ada.) ( A.B.Y, 96, Ant.) ( A.B.Y, 97, Brd.) ( A.B.Y, 101, Isp.) ( E.B.Y, 96, Ay.)
- Bamya Sulusu: Ar. (T. S, 196 ) + T. ( K. T, 1230)  
Bamya ile yapılır.( A.B.Y, 105, Mr.)
- Bamya Tavası: Ar. (T. S, 196 ) + Far. (T. S, 1921)  
Kıyma ve bamyayla yapılır.( G.K.M.K,123, Gaz.)
- Banbağ: Yun. ( Tietze, 274)  
Un, sirke ve sarımsakla yapılır.( D.S, C.II, 521,Bil.)
- Banduma: ( ? )  
Hindi suyu, un, yumurta ve cevizle yapılır.( İ.İ.A.M-3, 23, Ks.)
- Barana: ( ? )  
Lop yumurta ve sarımsaklı yoğurtla yapılır.( D.S, C.II, 525, Çkr.)

Barbunya:	Yun. ( T. S, 200 ) Un ve balıkla yapılır.( E.B.Y, 93, İz.)
Bardak Güveci:	T. ( K. T, 92) + T. ( K. T, 451) Etin toprak çömlek içinde pişirilmesiyle yapılır.( D.S, C.II, 529, Ks.)
Basta:	T. ( K.T, 95) İnce öğütülmüş bulgurdan yapılır.( D.S, C.II, 545, Af., To.)
Bastır:	T. (K.T, 95) Patlıcan veya kabakla yapılır.(D.S,C.II, 546, Isp., Af., Es., Ama.) Sebzeyle yapılır.( D.S, C. XII, Ek-1, 4446, Af.)
Bastırma:	T. ( K.T, 95) Kadımbudu köftenin bulguruyla yapılır.(D.S, C.II, 546, Dy., To.) Et ve patatesle yapılır.( D.S, C. XII, Ek-1, 4446,Af.)
Bastik:	Erm. ( Tietze, 288) Lahanayla yapılır.(D.S, C.II, 548, Sm.)
Bayıldan: (Karnıyarık)	Ar. (T. S, 1585) Kıyma, patlıcan, domates ve biberle yapılır.( A.B.Y, 95,Ant.) [ Bayıldı ]: ( A.B.Y, 98, Brd.) (D.S, C.II, 579, Çr., Ank.)
Bayburt Tava:	ÖA + Far. ( T. S, 1921) Et, patlıcan, domates ve biberle yapılır.( K.L.Y, 146, By.)
Bazene:	( ? ) Kuş eti suyu ve unla yapılır.( D.S, C.II, 586, İz.)

Bekeden:	( ? ) Kalın yufka şeklindeki hamurdan yapılır.( D.S, C.II, 601, Çkr.)
Beyran:	Far. ( K.T, 129) Et ve pirinçle yapılır.( G.K.M.K, 128, Gaz.) [Biryan)]: ( E.B.Y, 88, Mğ.)
Bezdirme:	T. ( K. T, 118) Yağ ve bulgurla yapılır.( D.S, C.II, 649, Mr.)
Bezenağaşi:	T. (K.T, 118) + T. (K.T, 60) Ekmek ve yağ ile yapılır.( D.S, C.II, 651, Rz.)
Bezirgân Kebabı:	Far. ( K. T, 118) + Ar. ( K. T, 679) Yumurta ve soğanla yapılır.( D.S, C.II, 653, Hat.)
Beziryanaşi:	Far. ( K. T, 118) + T. ( K. T, 60) Bayat ekmek kabuğundan yapılır.( D.S, C.II, 653, Tr.)
Bıcı:	( ? ) İşkembeden yapılır.( D.S, C.II, 654,Gm.)
Bıkla:	Ar. ( Tietze, 332) Yoğurt ve yumurtayla yapılır.( D.S, C.II, 664, Kn.) Yoğurt ve kıymayla yapılır.( D.S, C. XII, Ek-1, 4457,Af.)
Bılamaç: ( Bulamaç)	T. (K. T, 145) Unla yapılır.( D.S, C.II, 664, Isp.)

- Bılı:** ( ? )  
Karalâhanayla yapılır. ( D.S, C.II, 665, Or.)
- Bırtlak:** ATD.( Tietze, 333)  
Hamurdan yapılır.(D.S, C.II, 670, Ank.)
- Biber Dolması:** Bot.( T. S, 262 ) + T. ( K.T, 283)  
Yeşil veya kırmızı biberle yapılır.( G.K.M.K., 167,Gaz., Kls.)
- Bici:** ( ? )  
Ciğer ve bulgurla yapılır.( D.S, C.II, 679, Isp., Ank., Kn.)
- Bicuç:** ( ? )  
Bulgurun ufağıyla yapılır.(D.S, C.II, 682, Bt.)
- Bilecik Mantısı:** ÖA + Çince ( T. S, 1343)  
Nohut, kıyma ve hamurla yapılır.( İ.İ.A.M-3, 4, Bi.)
- Boran:** Far. ( T. S, 298 )  
Haşlanmış semizotu ve yoğurtla yapılır.( D.S, C.II, 738, Nğ.)
- Borana:** Far. ( T. S, 298 )  
Yumurta ve sarımsaklı yoğurtla yapılır.( D.S, C.II, 738, Isp.,  
Brd., Bo., Es., Kc., Ks., Zn., Çr.,Sm., Sn., Ama., Ezc., Ant.,  
Tk.,Kn.,To., Sm., Ank., Isp.)  
İspanak, yoğurt ve yumurtayla yapılır.( El.)  
Ekşi meyve, et ve pekmezle yapılır.( Nğ.)  
[ Burani ]: Sm.  
Ebegümeceyle yapılır.( Ada.)  
[ Boranı ]: Kn.  
[ Borani ]: To., Ank., Sm.  
[ Borano]: Isp.



- Boranı:** Far. ( T. S, 298 )  
Bakla taneleri veya pancar saplarıyla ve bulgur köftesiyle yapılır.( D.S, C.II, 739, Gaz. )  
Pancar ve sarımsaklı yoğurtla yapılır.( Ky., Kn)  
Kıyma, pancar ve börülceyle yapılır.( G.KM.K, 189, Gaz.)  
( E.B.Y, 114, Dz.) ( İ.İ.A.M-3, 28, Ur.)
- Borani:** Far. ( T. S, 298 )  
Bulgur veya pirinçle pişirilen sebzenin üzerine yoğurt dökülerek yapılır. ( D.S, C.II, 739, Dz., İz., Mn., İst., Bo., Sm., Gm., Ar.,Ezm.,Vn., El., Ur., Sv., Yz., Ada., Ant., Mğ., Tk., Krk., )  
[ Borana ]: Af., Isp., Dz., Ba., İz., Or., Erz., Mr., Mğ., Krk., ]  
[ Boranı ]: Isp., Dz., Ay., İz., Brs., Bo., Or., Ezc., Ml., Mr., Sv., Ky., Kn., Mğ.]
- Borannı:** Far. ( T. S, 298 )  
Isırgan otu ve yumurtayla yapılır.( D.S, C.II, 738, Ay.)
- Borhana:** ATD. ( Tietze, 371)  
Elmayla yapılır.( D.S, C.II, 740, Nğ.)
- Borş Çorbası:** Rus. ( H.Eren, 58) + Far. ( T. S, 448 )  
Lahana, pancar, patates, soğan ve parça etle yapılır.( K.L.Y, 201, Ar.)
- Bostana:** Far. ( K. T, 136)  
Domates, yeşilbiber, soğan ve semizotuyla yapılır. ( Z.D, U.Y, 15, Ur.)
- Bozaş:** T. ( K. T, 139 ) + T. (K. T, 60 )  
Bulgur ve yarmayla yapılır. ( D.S, C.II, 750, Kr., Sv., Yz.)

- Bozbaş : T. ( K. T, 139 ) + Anat. (T. S, 208 )  
Yahni.  
[ Bozpört ] : Iğdır., Kr.  
[ Bozpörtme ]: Iğdır, Kr.  
[ Bozsulu ]: Nğ.  
[ Bozyahni ] : Yz.  
Tirit: Kr. ( D.S, C.II, 750, Es., To., Kr. )
- Böraşı: ( ? ) + T. ( K.T, 60)  
Mantı şeklinde sulu olarak yapılır. ( D.S, C.II, 769, Ky.)
- Börek Çorbası: T. ( K. T, 142 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Et, nohut ve hamurla yapılır. ( G.K.M.K, 95, Gaz)  
İrmik, nohut, siyah et ve ıspanakla yapılır. ( A.B.Y, 56, Ada. )  
( A.B.Y, 62, Gaz. ) ( A.B.Y, 66, İç. )
- Börenye: ( ? )  
Nohut, parça et ve ıspanakla yapılır. ( A.B.Y, 93, Hat. )
- Börk Aşı: T. ( K. T, 142) + T. ( K.T, 60 )  
Kıyma, patlıcan ve börülceyle yapılır. ( G.K.M.K, 189, Gaz. )
- Börkice: Bot. ( T.S, 315 )  
( Böğrölce ) Patlıcan ve yoğurtla yapılır. ( D.S, C.II, 770, El. )
- Börölce Sıyırması: Bot. ( T.S, 315 )+ T. ( K.T, 1197 )  
Taze börölcenin haşlanmasıyla yapılır. ( E.B.Y, 101, Dz.)
- Buğlama: T. ( K. T, 144 )  
Bulgur ve gömeçle yapılır. ( D.S, C.II, 780, Ur. )
- Buğulama: T. (K. T, 144 )  
Balık ve soğanla yapılır. ( D.S, C.II, 781, Sm. )

- Bulama:** T. ( K. T, 145 )  
Ağız kaynatılarak yapılır. ( D.S, C.II, 785, To., Gr., Ar., Kr., Ezm.Ezc., Nğ., Kn., İç. )  
[ Bulamaç ]: Çr.  
Kaynamış ve çökmüş süte yumurta konular yapılır. ( Ar. )  
Ayran ve dövme buğdayla yapılır. ( Gaz., Hat., Yz. )  
[ Bulama Çorbası ]: Yz.  
[ Bulamaç ]: Sv.
- Bulamaç Çorbası:** T. ( K. T, 145 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Un ve sütle yapılır. ( E.B.Y 68, İz. )
- Bulambaç:** T. ( K. T, 145 )  
Undan yapılır.  
[ Bulama ]: İç., Ant.  
[ Bulamaç ]: Ank., Ky., Nğ.  
[ Bulamuk ]: To.  
[ Bulmaç ]: Brd.  
[ Bulmeç ]: Brd., Dz. ( D.S, C.II, 786, Brd., Dz., Mn., İst., Mr., Ky.)
- Bulgur Aşısı:** T. ( K.T, 146 ) + T. ( K. T, 60 )  
Bulgurla yapılır. ( G.K.M.K, 226, Gaz., Kls. )
- Bulgur Çorbası:** T. ( K. T, 146 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Domates, soğan ve bulgurla yapılır. ( A.B.Y, 56, Ada. ) ( E.B.Y, 73, Nğ.)
- Bulgur Pilavı:** T. ( K. T, 146 ) + Far. ( K. T, 1071 )  
Domates ve bulgurla yapılır. ( K.L.Y, 61, Ama. )
- Bulgur Sarması:** T. ( K. T, 146 ) + T. ( K.T, 1153 )  
Asma yaprağı ve bulgurla yapılır. ( K.L.Y, 130, Gr. )

- Bulgurlu Bulamaç:** T. ( K.T, 146 ) + T. ( K. T, 145 )  
Bulamaç ve bulgurla yapılır. ( A.B.Y, 166, Isp. )
- Bulgurlu Köfte:** T. ( K. T, 146 ) + Far. ( K. T, 751 )  
Kıyma ve bulgurla yapılır. ( İ.İ.A.M.–3, 14, Ky.)
- Bulgurlu Yaprak Sarması:** T. ( K. T, 146 ) + Bot. ( T.S, 2130 ) + T. (K. T, 1153)  
Kıyma ve bulgurdan yapılır. ( G.K.M.K, 167, Gaz., Kls.)
- Bullez Yemeği:** ( ? ) + T. ( K.T, 1481 )  
Bullez ve sarımsakla yapılır. ( A.B.Y, 104, İç.)
- Bumbar:** Far. ( K. T, 148 )  
Bumbar ve pirinçle yapılır. ( A.B.Y, 71, Ada. ) ( A.B.Y, 74, Hat. ) ( A.B.Y, 83, İç. )
- Bumbar Dolması:** Far. ( K. T, 148 ) + T. ( K. T, 283 )  
Pirinç, karaciğer ve bumbarla yapılır.( İ.İ.A.M., 24, Nğ. )
- Bükme Çorbası:** T. ( K. T, 153 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Hamur ve kıymayla yapılır. ( D.S, C.II, 818, Sm.)
- Bütümet:** ( ? )  
Parça kaburga ve but etleriyle yapılır. ( A.B.Y, 81, Isp. ) ( E.B.Y,75, Af. )
- Caba Güveci:** T. (K. T, 157 ) + T. ( K. T, 451)  
Patlıcan, soğan, domates ve koyun etiyle yapılır.( İ.İ A.M–3, 13, Çkr. )
- Cacıklı Arap Köfte:** T. ( K. T, 157 ) + Ar. (K. T, 48 ) + Far. ( K. T, 751 )  
Kıyma, simit, pancar ve yoğurtla yapılır. (G.K.M.K, 140, Gaz., Kls. )

Calla:	( ? )
( Cıyındırk )	Patlıcan ve et fırında pişirilerek yapılır. ( D.S, C.III, 852, Ank., Kn.) Yumurta ve domatesle yapılır. ( M.A.S, 67, İç. )
Caneriği Sulusu:	Bot. (T. S, 348 ) + T. ( K. T, 1230) Caneriği, nohut ve etle yapılır. ( A.B.Y, 120, Mr. )
Cancur:	Far. ( K. T, 160) Patlıcanla yapılır.( D.S, C.III, 855, Kc., Dz., Tr. )
Cergebaz:	Mog. ( Tietze, 436 ) + Yun. ( Tietze, 298 ) Ekmek ufakları ve yoğurtla yapılır. ( D.S, C.III, 386, Ar. )
Cergo:	( ? ) Et ve patatesle yapılır. ( D.S, C.III, 886, Kr. )
Ceviz Tavası:	Ar. ( K. T, 171 ) + T. (T.S, 1921) Kıyma ve ceviz içiyle yapılır. ( G.K.M.K, 123, Gaz. )
Cevizli Bat: ( Batırık )	Ar. ( K. T, 171 ) + Far. ( K. T, 99 ) Yeşil mercimek, bulgur ve ceviz içiyle yapılır. ( B.Y.M, 268, To. )
Cıbiz Dolma:	ATD. ( Tietze, 436 ) + T. ( K.T, 283 ) Bulgur ve sarımsaklı yoğurtla yapılır. ( D.S, C.III, 894,Gm. )
Cıdabur:	Mog. ( Tietze, 436 ) + ( ? ) Et suyu, yarma ve buğdayla yapılır. ( D.S, C.III, 895, Ada. )
Cıdıl Köfte:	( ? ) + Far. ( K. T, 751 ) Bulgurla yapılır. ( D.S, C.III, 897, Ezm. )

- Cılbır: Far. ( Tietze, 508 )  
Yoğurt ve yumurtayla yapılır. ( D.S, C.III, 908, Dz., Mn., Es., Kc., İst. Zn., Çr., Sm., Ama., To., Gm., Mr., Ank., Krş., Nğ., Kn., İç.,Ant. )  
[ Cılbır ]: Isp., Dz., Mn., Ks., Çr., Ama., To., Vn., Mr., Sv., Yz., Ank., Krş., Ky., Nğ., Kn., Ada.  
[ Cılbirti ]: Af., İç.  
[ Çılbır ]: Bo., Zn.  
[ Çılbır ]: Af., Isp., Dz., Ay., İz., Mn., Es., Ar., Ank.,Ky., Nğ.,Kn.  
[ Çılbır ]: Isp., İz., Ks., Ar., Kr.  
Et, ıspanak ve yumurtayla yapılır. ( D.S., C.III, 909, Iğdır., Kr.)  
[ Cılkır ]: Sv.  
Soğan, domates ve et suyuyla yapılır. ( Çr., To., Or., Ezm., Vn., Yz., Nğ.)  
[ Cılbıra ]: Kr., Ezm.  
Makarna ve erişteden yapılır. ( Ama., )  
[ Cılbır ]: Es., Ama.
- Cılfır: ( ? )  
Pancar ve piriñle yapılır. ( D.S, C.III, 910, Iğdır., Kr. )
- Cırklama: ( ? )  
Fasulye, bulgur ve soğanla yapılır. ( D.S, C.III, 931, Mr. )
- Cıyıklama: T. ( K.T, 174 )  
Yumurta, kıyma, biberle yapılır. ( D.S, C.III, 945, Mr. )
- Cızbız: T. ( K. T, 174 )  
Ciğer ve patatesle saçta yapılır. ( D.S, C.III,946,Kr. )
- Cidebe: ( ? )  
Haşlanmış yumurtayla yapılır. ( D.S, C. XII, Ek-1, 4472, Ml. )

Ciğerbahar:	Far. ( K. T, 175 ) + Far. ( K. T, 84 ) Akciğer ve pirinçle yapılır. ( E.B.Y, 89, Nğ. )
Ciğer Balıklemi:	Far. ( K. T, 175 ) + T. ( K.T, 88 ) Karaciğer ve unla yapılır. ( E.B.Y, 89, Mğ. )
Ciğer Dolması:	Far. ( K. T, 175 ) + T. ( K.T, 283 ) Ciğer zarı içerisine iç pilav sarılarak yapılır. ( E.B.Y, 78, Ay. )
Ciğer Kavurması:	Far. ( K. T, 175 ) + T. ( K.T, 671 ) Sebze ve akciğerle yapılır. ( G.K.M.K, 128, Gaz., Kls. ) ( E.B.Y 80. Dz. )
Ciğer Kebabı:	Far. ( K. T, 175 ) + Ar. ( K. T, 679 ) Soğan ve koyun ciğeriyle yapılır. ( G.K.M.K, 110, Gaz., Kls. ) ( A.B.Y, 70, Ada. ) ( A.B.Y, 79, Gaz. )
Ciğer Sarması:	Far. ( K. T, 175 ) + T. ( K.T, 1153 ) Karın zarına pirinç ve ciğerin sarılmasıyla yapılır. ( E.B.Y, 80, Dz. ) ( E.B.Y, 86, Mn. )
Ciğer Tatlama:	Far. ( K. T, 175 ) + T. ( K. T, 1314 ) Ciğer ve soğanla yapılır. ( B.Y.M, 64, Bt. ) ( İ.İ.A.M, 30, Bt. )
Ciğerli Löpe:	Far. ( K. T, 175 ) + T. ( K. T, 804 ) Bulgur, soğan ve karaciğerle yapılır. ( M.A.S, 72, İç. )
Ciğil:	( ? ) Kızılıkla yapılır. ( D.S, C.III, 963, Sv. )

- Cilbir: Far. ( Tietze, 508)  
Pide, domates ve kıymayla yapılır. ( D.S, C.III, 965, Ama., Yz. )  
Undan yapılır. ( Rz. )  
Kaynamış su ve yumurtayla yapılır. ( D.S, C. XII, Ek-1, 4473, Ank. )
- Cilbirim: ( ? )  
Bulgur ve ciğerle yapılır.( D.S., C.III, 965, Mr. )
- Cilbirt: ( ? )  
Domates, yumurta ve soğanla yapılır. ( M.A.S, 73, İç. )
- Cilbirti: ATD. ( Tietze, 447 )  
Peynir, yumurta ve sarımsakla yapılır. ( D.S, C.III, 965, İç. )
- Cilbirtoz: ( ? )  
Et, soğan, zerdali veya erik kurusuyla yapılır. ( D.S, C.III, 965, Yz. )
- Cirihda: ( ? )  
Buğday unuyla yapılır. ( D.S, C.III, 985, Tr. )
- Cive: ( ? )  
Pirinç, domates ve kırmızıbiberle yapılır. ( D.S, C.III, 988, Ant. )
- Civek: ( ? )  
Hamur ve tavşan etiyle yapılır. ( E.B.Y, 87, Mn. )
- Civil: ATD. ( Tietze, 441)  
Yağ ve peynirle yapılır. ( D.S, C.III, 989, Ar. )



- Cortu Aşı: ( ? ) + T. ( K. T, 60 )  
Et suyu, dövme, nohut ve lahana turşusuyla yapılır. ( İ.İ.A.M, 30, Bt. )
- Corti: ( ? )  
Beyaz lahana, kuzu eti ve yarmayla yapılır.( B.Y.M, 56, Mş.)
- Corton: ( ? )  
Çekilmiş dövme ve kurutla yapılır. ( İ.İ.A.M, 27, Gaz. )
- Culhur: ( ? )  
Yağ ve yufka ekme kırıntılarıyla yapılır. ( D.S, C. XII, Ek – 1, 4474, Nş. )
- Çağala Aşı: Bot. ( T.S, 381 ) + T. ( K. T, 60 )  
Çağalayla yapılır. ( A.B.Y, 118, Gaz.) ( İ.İ.A.M, 128, Adı. )
- Çağla Pilav: Bot. ( T.S, 381 ) + Far. ( K. T, 1071 )  
Çağla ve bulgurla yapılır. ( G.K.M.K, 226, Gaz. )
- Çağla Yemeği: Bot. ( T.S, 381 ) + T. ( K. T, 1481 )  
Et, nohut ve çağlayla yapılır. ( A.B.Y, 117, Ada. )
- Çakır Pilav: T. ( K. T, 187 ) + Far. ( K. T, 1071 )  
Pirinç ve bulgur karıştırılarak yapılır. ( D.S, C.III, 1045, Ay., Ks., Sv.)  
[ Çakır Pilav ]: Ky.
- Çakma: T. ( K. T, 187 )  
Pancarla yapılır. ( D.S, C. XII, Ek-1, 4475, Kü. )
- Çapıt Aşı: T. ( K. T, 198 ) + T. ( K. T, 60 )  
Kurutulmuş asma yaprağıyla yapılır. ( D.S, C.III, 1076,Dz. )

- Çapıtlı Çorba: T. ( K. T, 198 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Lahana yaprağıyla yapılır. ( D.S, C.III, 1077, Dz. )
- Çardak Kebabı: Far. ( K. T, 193 ) + Ar. ( K. T, 679 )  
Kuzu eti, hazır yufka ve yoğurtla yapılır. ( İ.İ.A.M, 5, Brs. )
- Çatangır: ( ? )  
Yağ, un ve yumurtayla yapılır. ( D.S, C.III, 1088, Vn. )
- Çekme: T. (K. T, 201)  
Et ve pirinçle yapılır. ( A.B.Y, 75, Brd. )
- Çerkez Tavuğu: ÖA + Zoo. (T.S,1923)  
Mısır ekmeği ve tavukla yapılır. ( K.L.Y, 44, Zn. ) ( İ.İ.A.M-3, 6, Kc. )
- Çerpleme Eti: Far. ( Tietze, 497 ) + T. ( K. T, 348 )  
Tepside etle yapılır. ( E.B.Y, 90, Uş. )
- Çeyhmece: ( ? )  
Bulgurla yapılır. ( D.S, C.III, 1155, Kr. )
- Çığırtma: T. (K. T, 208 )  
Patlıcanla yapılır. ( E.B.Y, 109, Mn. )  
Yumurta ve unla yapılır. ( D.S, C.III, 1162, Krş., Ky. )  
[ Çığırtmaç ]: Ky.  
Domates, biber ve patlıcanın yağda kızartılmasıyla yapılır.  
( D.S, C.III, 1162, Kn. )
- Çılbak Dolma: Ar. (T. S, C. II, 895) + T. (K. T, 283)  
İnce köftelik bulgur ve sarımsakla yapılır. ( B.Y.M, 119, Ezm. )

- Çılbur: T. (K. T, 210 )  
Mısır unu ve peynirle yapılır. ( D.S, C.III, 1171, Rz. )  
[ Çılbur ]: Rz.
- Çılvıra: ( ? )  
Bulgurla yapılır. ( D.S, C.III, 1175, İç. )  
[ Çılvıra ]: Ezc.
- Çırpma: T. (K. T, 212)  
Lahanayla yapılır. ( D.S, C.III, 1190, Ama.)  
Suda pişmiş yumurtanın üstüne soğan doğranarak yapılır.  
( D.S, C.III, 1190, Ezm., Ank. )
- Çırtma: ATD. (Tietze, 512 )  
Ufak parçalarla doğranmış kabak veya patlıcanla yapılır.  
( D.S, C.3, 1191, Kr., Dy., Bt. )  
[ Çırtmah ]: Gm.  
[ Çırpma ]: Ama., Mr.  
İnce doğranmış taze fasulyeyle yapılır. ( D.S, C.III, 1191, Ar. )
- Çıtma gabah: ( ? ) + ( ? )  
Kabak ve mercimekle yapılır. ( D.S, C.III, 1197, Ml.)
- Çiçekli: Bot. ( T.S, 431)  
Çiçeklerin taç yaprakları ve pekmeze yapılır. ( D.S, C.III,  
1203, İç. )
- Çiğ Köfte: T. (K. T, 215) + Far. ( K. T, 751 )  
Dövülmüş kara et, simit, soğan ve sarımsakla yapılır.  
( G.K.M.K, 141, Gaz., Kls. ) ( A. B, 69, Ada.) ( A.B, 73, Hat. )  
( A. B, 79, Gaz.) (A. B, 84, İç.) ( A. B, 85, Mr. )

- Çiğ Şihilmahşi: T. (K. T, 215 ) + Ar. ( G.K.M.K, 179) + Ar. ( G.K.M.K, 179)  
Patlıcan ve kıymayla yapılır. ( G.K.M.K, 190, Kls. )
- Çiğdem Pilavı: Bot. ( T.S, 435) + Far. ( K. T, 1071 )  
Kuşbaşı koyun eti, pirinç ve çiğdemle yapılır. ( G.K.M.K, 226,  
Gaz.)
- Çil Pancar: T. (K. T, 216) + Bot. ( T.S, 1566 )  
Islatılan eski buğdayın sıkılmasıyla yapılır. ( D.S, C.III, 1220,  
Sm. )
- Çilbir: T. (K. T, 210 )  
Yumurta ve soğanla yapılır. ( M.A.S, 90, İç. )
- Çilbur: T. (K. T, 210 )  
Mısır unu, yağ ve peynirle yapılır. ( D.S, C.III, 1214, Rz. )
- Çileme: T. (K. T, 216 )  
Ispanak, pancar, pirinç ve bulgurla yapılır. ( D.S, C.III, 1215, İç. )
- Çilpirin: ( ? )  
Yumurta ile yapılır. ( D.S, C.III, 1220, İç. )
- Çilpitme: ( ? )  
Taze asma yaprağı, kıyma ve bulgurla yapılır. ( D.S, C.III, 1220,  
Nğ. )
- Çimdik Makarnası: T. (K. T, 216 ) + İt. ( K. T, 819 )  
Un, yumurta ve peynirle yapılır. ( K.L.Y, 157,Tr. )
- Çingene Pilavı: ÖA + Far. ( K. T, 1071 )  
Çökelek, soğan, domates ve biberle yapılır. ( E. B, 183, Mğ.)  
(E.B, 178, Ay.)

Çirli:	Rum. ( H. Eren, 94 ) Et ve meyve kurusuyla yapılır. ( D.S, C.III, 1236, Mr., Sv., Kn. ) Nohut ve kayısı kurusuyla yapılır. ( D.S, C.III, 1236, Mr. )
Çirli Yahni:	Rum. ( H. Eren, 94 ) + Far. ( K. T, 1454 ) Et, soğan ve çirle yapılır. ( G.K.M.K, 218, Gaz.)
Çiyleme:	T. ( T.B.T.S, 149 ) Çiğ köfte şeklinde yapılır. ( D.S, C.III, 1251, Gaz. )
Çoban Böreği:	Far. (T.S, 443 ) + T. (K. T, 142 ) Baharat ve ekmekle yapılır. ( D.S, C.III, 1253, Bo. )
Çoban Kavurma:	Far. (T.S, 443 ) + T. ( K. T, 671 ) Kuşbaşı et, kuyruk ve yoğurtla yapılır. ( E.B.Y, 77, Ay. ) ( K.L.Y, 30, Adp.)
Çokratma:	T. ( K.T, 222 ) Balık yumurtasıyla yapılır. ( D.S, C.III, 1261, Kn. )
Çopur:	T. (K. T, 222 ) Et ve unla yapılır. ( E.B, 89, Mğ. )
Çöçü:	ATD. ( Tietze, 525 ) Sığır eti, bulgur, soğan ve biberle yapılır. (D.S, C.III, 1276, Yz.
Çölmek Eti:	T. (K. T, 224 ) + T. ( K. T, 348 ) Soğan, et ve domatesle çömlekte yapılır. ( A.B.Y, 81, Isp. ) ( E. B.Y, 90, Uş)
Çölöçöş:	( ? ) Yoğurt ve şeker pancarıyla yapılır. ( D.S, C.III, 1283, Zn. )

- Çökertme Kebabı: T. ( K. T, 224 ) + Ar. ( K. T, 679 )  
Domates, parça kuzu etiyle yapılır. ( K.L.Y, 31, Adp. )
- Çöp Kebabı: T. ( K. T, 225 ) + Ar. ( K. T, 679 )  
Patlıcan, yeşilbiber, domates, kuşbaşı koyun etiyle yapılır.  
( K.L.Y, 40, Zn. )
- Çörek İçi: T. ( K. T, 225 ) + T. ( K. T, 537 )  
Un ve yağ ile yapılır. ( D. S, C.III, 1292, Vn. )
- Çubuk Kebabı: T. ( K. T, 226 ) + Ar. ( K. T, 679 )  
Patlıcan, soğan, patetse ve kuşbaşı etle yapılır. ( İ.İ.A.M, 12,  
Sm.)
- Çullama Kötü: T. ( K. T, 226 ) + ( ? )  
Et ve hamurla yapılır. ( E.B.Y, 76, Af. )
- Çupra: Yun. ( Tietze, 521 )  
Un ve balıkla yapılır. ( E.B.Y, 93, İz. )
- Çürütme: T. ( K. T, 227 )  
Ekmek, ekşi, yumurta ve sarımsakla yapılır. ( D.S, C.III, 1309,  
Gaz. )
- Dalga Kavurması: ( ? ) + T. ( K. T, 671 )  
Dalga ile yapılır. ( E. B.Y, 119, Mğ. )
- Dalga Köftesi: ( ? ) + Far. ( K. T, 751 )  
Dalga ve hamurla yapılır. ( E. B.Y, 114, Ay. )
- Daralık Tavası: T. ( K. T, 1304 ) + T. ( K. T, 1316 )  
Daralık et ve domatesle yapılır. ( G.K.M.K, 123, Gaz. )

- Darapkatel: ( ? )  
Koyun eti, patlıcan ve domatesle yapılır. ( G.K.M.K, 190, Gaz.)
- Darp: Ar. ( T.B.T.S, 163 )  
Kıyma ve pirincin darbın içine konulmasıyla yapılır. ( E. B.Y, 82, İz.)
- Davşık Çorbası: ( ? ) + Far. ( T.S, 448 )  
Kara mercimek, nohut ve siyah etle yapılır. ( A.B.Y, 55, Ada. )
- Dayama: T. ( K. T, 241 )  
Yufka ekmek ve tas kebabı suyuyla yapılır. ( D.S, C.IV, 1385, Nğ. )
- Den Çorbası: T. ( K. T, 2509 ) + Far. ( T.S, 448 )  
( Erzurum Çorbası ) Den, kavurma eti ve yoğurtla yapılır. ( B.Y.M, 120, Ezm. )
- Devebatmaz: Zoo. ( T. S, 512 ) + T. ( K. T, 437 )  
Et suyu ve unla yapılır. ( D.S, C.IV, 1440, Isp. )
- Devegözü: Zoo. ( T. S, 512 ) + T. ( K. T, 437 )  
Bulgur, et ve cevizle yapılır. ( D.S, C. IV, 1441, Hat. )
- Dible: ATD. ( Tietze, 612 )  
Karalâhana ve pirinçle yapılır.( K.L.Y, 129,Gr. ) ( D.S, C.IV, 1480, İz., Or., Gr.)  
İnce ince doğranan taze fasulye ve pirinçle yapılır. ( D.S., C.IV, 1480,Gr.)
- Dibleyi: ATD. ( Tietze, 624 )  
Etsiz lahanayla yapılır.  
[ Dipleği]: Ezc.  
[ Dipleyi]: Ezc. ( D.S, C.IV, 1480, Or., Gm.)

- Dilme: T. (K. T, 268 )  
Mercimek, nohut ve patlıcanla yapılır. ( M.A.S, 117, İç.)
- Dirit: Far. ( T. S, 1984 )  
Buğday ve nohutla yapılır. ( D.S, C.IV, 1517, Mğ. )  
[ Dirgit]: ( A. B, 97, Ant. ) ( A. B. Y, 103, Isp. )
- Diyarbakır Usulü İçli Köfte: Ar. ( K. T, 276 ) + T. (K. T, 86 ) + Ar. ( K. T, 1410 ) +  
T. (K. T, 573) + Far. ( K. T, 75 )  
Dövme, bulgur, yağsız etle yapılır. ( B. Y.M, 156, Dy. )
- Dizme: T. (K. T, 277 )  
Taze asma yaprağı, kıyma ve pirinçle yapılır. ( E.B.Y, 99. Dz.)
- Dizmeli: T. (K. T, 277 )  
Patlıcanla yapılır. Kıymalı patatesle yapılır. ( M.A.S, 120. İç.)
- Dobo: ( ? )  
Kuzu budu ve badem içiyle yapılır.( B.Y.M, 166, Md.)
- Doğrama: T. (K. T, 284 )  
( Dorgama) Parça et, patlıcan, nohut ve domatesle yapılır. ( G.K.M.K, 191,  
Kls. ) ( A. B. Y, 99, Gaz.) ( İ.İ.A.M, 25, Ur. )
- Dolaman: Bot. (T. S, 554 )  
Tereyağı ve yumurtayla yapılır. ( E. B, 101, Dz.)
- Dolma: T. (K. T, 283 )  
Sulu köfte şeklinde yapılır. ( D.S, C.IV, 1547, Kr.)



- Dombay: T. ( K. T, 284 )  
Asma yaprağıyla yapılır. ( D.S, C.IV, 1552, To. )  
Lahanayla yapılır. ( Nğ.)
- Domates Bastısı: Rum. ( T. S, 558 ) + T. (K. T, 95 )  
Domates ve pirinçle yapılır. ( E. B.Y, 106, İz.)
- Domates Musakka: Rum. ( T. S, 558 ) + Ar. ( K. T, 912)  
Et ve domatesle yapılır. ( G.K.M.K, 194, Gaz., Kls. )
- Domates Silkmesi: Rum. ( T. S, 558 ) + T. (K. T, 1202 )  
Kuşbaşı et ve domatesle yapılır. ( A.B.Y, 92, Ada. )
- Domates Soslu Kalkan: Rum. ( T. S, 558 ) + Fr. ( K. T, 1218 ) + Zool. ( T. S, 1047 )  
Soğan, domates ve kalkan balığıyla yapılır. ( K.L.Y, 82,Sn.)
- Domates Tavası: Rum. ( T. S, 558 ) + T. ( Far. ( T. S, 1921 )  
Kıyma, domates, yeşilbiber ve soğanla yapılır. ( G.K.M.K, 124,  
Gaz., Kls.)  
[ Frenk Tavası]: Ur.
- Domatesli Alinazik: Rum. ( T. S, 558 ) + Ar. ( K. T, 32 ) + Far. ( K. T, 980)  
Kıyma, patlıcan, yeşilbiber ve domatesle yapılır. ( G.K.M.K,  
187,Gaz., Kls.)
- Domatesli Arap Köfte: Rum. ( T. S, 558 ) + Ar. ( K. T, 48 )+ Far. ( K. T, 751 )  
Kıyma, simit ve domatesle yapılır. ( G.K.M.K, 140, Gaz., Kls. )
- Domatesli Aş: Rum. ( T. S, 558 ) + T. ( K. T, 60)  
Bulgur ve domatesle yapılır.( A. B.Y, 94, Hat.)

- Domatesli Cive: Rum. ( T. S, 558 ) + ( ? )  
Pirinç, soğan ve domatesle yapılır. ( A. B.Y, 95, Ant.)
- Domatesli Kıyma Kebabı: Rum. ( T. S, 558 ) + T. (K. T, 715) + Ar. ( K. T, 679 )  
Kıyma ve domatesle yapılır. ( A. B.Y, 78, Gaz.)
- Domatesli Palamut: Rum. ( T. S, 558 ) + Yun. ( T. S, 1564 )  
Domates ve palamutla yapılır. ( K.L.Y, 18, İst.)
- Domatesli Patlıcan Gözlemesi: Rum. ( T. S, 558 ) + T. (T. S, 1585 ) + T. ( K. T, 439 )  
Közlenmiş patlıcan ve domatesle yapılır. ( E.B.Y, 99, Dz.)
- Domatesli Şehriye Çorbası: Rum. ( T. S, 558 ) + Ar. ( K. T, 1259 ) + Far. (T. S, 448 )  
Şehriye ve domatesle yapılır. ( E. B.Y, 67, İz.)
- Domatesli Tike Kebabı: Rum. ( T. S, 558 ) + T. (K. T, 1371 ) + Ar. ( K. T, 679 )  
Tike ve domatesle yapılır. ( A.B.Y, 78, Gaz. )
- Domatesli Yumurta: T. ( K. T, 284) + Biy. ( T. S, 2199 )  
( Menemen) Yumurta ve domatesle yapılır. ( G.K.M.K, 359, Gaz., Kls. )
- Dorgama: T. (K. T, 278 )  
( Doğrama) Patlıcan ve eşliyle yapılır. ( D.S, C.IV, 1564, Gaz.)
- Doyğa: ( ? )  
Arpa yarması ve yoğurtla yapılır. ( D.S, C.IV, 1568, Kr., Ama.)
- Dögmeç: T. ( K. T, 288)  
Doğranmış ekmeğin yağda kızartılmasıyla yapılır. ( D.S, C.IV, 1569, Kr. )

- Döğme: T. ( K. T, 288 )  
Kepeği alınan buğdaydan yapılır. ( D.S, C.IV, 1570, Ml. )  
Tereyağı ve dövmeyle yapılır. ( M.A.S, 124, İç. )
- Döğme Aşısı: T. ( K. T, 288 ) + T. ( K. T, 60 )  
Döğme, nohut ve soğanla yapılır. ( G.K.M.K, 227, Gaz. )  
Keşkek. ( D.S., C.IV, 1570, Çnk., Bt., Ky. )
- Döğmeç: T. (K. T, 288 )  
Sıcak yemek içine yağ ve şeker katılarak yapılır. ( D.S, C.IV, 1571, Ezc. )
- Döğmeli Alaca Çorba: T. ( K. T, 288 ) + T. ( K. T, 27 ) + Far. (T. S, 448 )  
Döğme ve mercimekle yapılır. ( A. B.Y, 63, Gaz. )
- Döndertme: T. ( K. T, 289 )  
Isırgan otuyla yapılır. ( D.S, C.IV, 1581, Ay. )  
[ Döndeme]: Ay.  
[ Döndürme]: Ay.
- Döş: T. (K. T, 291)  
Kadınbuduna pirinç doldurularak yapılır. ( D.S, C.IV, Ks. )
- Döşeme: T. ( K. T, 291 )  
Sebze, pirinç veya bulgurla yapılır. ( D. S, C.IV, 1590, Ba. )  
Pırasayla yapılır.( Gr. )  
Lahanayla yapılır. ( Gr. )  
Tavuk eti ve pirinçle yapılır. ( Sm. )
- Dövme: T. ( K. T, 292 )  
Dövülmüş buğdaydan yapılır. ( D.S, C.IV, 1592, Isp. )

- Dövme Pilavı: T. ( K. T, 292 ) + Far. (K. T, 1071 )  
Et suyu, nohut ve döğmeyle yapılır. ( A.B.Y, 159, Ada.)
- Dövmeç: T. ( K. T 292 )  
Patlıcan, domates ve yeşilbiberle yapılır. ( B.Y.M, 46, Adı. )  
Peynir, ekmek ve soğanla yapılır. ( D.S, C.IV, 1593, Ur. )
- Döymeç: T. ( K. T, 292 )  
Taze ekmek, yumurta ve balla yapılır. ( D.S, C.IV,1593, Gm.,  
Kr., Ezm., Vn.)  
[ Dövmeç ]: Kr.
- Dubalaç: T. ( K. T, 293 )  
Un ve bulgurla yapılır. ( D.S, C.IV, 1594, Kü.)
- Dudeyi: Ar. ( Tietze, 657 )  
Karalâhana, pazı ve fasulyeyle yapılır. ( K.L.Y, 151, Tr. )
- Duğa: ( ? )  
Ispanak ve yoğurtla yapılır. ( D.S, C.IV, 1595, Sr.)
- Dulavrat Çorbası: T. ( K. T, 294 ) + Ar. ( K. T, 69 ) + T. ( K. T, 223 )  
Nohut, mercimek ve hamurla yapılır. ( A. B, 55, Ada. )
- Dumeç: (< dutmaç ) T. (K. T.1392)  
Hamurdan yapılır. ( D.S, C.IV, 603, Mn.)
- Dut Çullaması: Far. ( T. S, 579 ) + T. ( K. T, 226 )  
Kuru dut ve yumurtayla yapılır. ( B.M-2, 254,Ezm.)  
Mercimek, yufka ve yoğurtla yapılır. ( M.A.S, 127, İç.)

- Dutmaç: T. ( K. T, 1392 )  
İnce ince kesilen hamurla yapılır. ( D.S, C.IV,1612, Dz., Kü., Es.,  
Ml., Hat., Sv., Çkr., Ky., Kn., İç.)  
Ufak ufak kesilmiş hamur, mercimek ve sarımsaklı yoğurtla  
yapılır .  
( Isp., Ank. )  
[ Dutmaç Aşı]: Brd., Çr.  
[ Dutmaç Hamuru]: Ank.  
[ Dutmeç]: Brd., Dz.,Ay.  
Döğmeden yapılır. ( Ada.)
- Duvaklı Tavuk: T. ( K. T, 297 ) + Zoo. ( T. S, 1923 )  
Yufka ve tavukla yapılır. ( E. B.Y, 76, Af.)
- Duvaklı Pilav: T. ( K. T., 297 ) + Far. ( K. T, 1071 )  
Tavuk ve yufkayla fırında yapılır. ( E. B.Y, 76, Af. )  
Kıyma ve pirinçle yapılır. ( B.Y.M, 159, Dy. )
- Düğ Aşı: ( ? ) + T. ( K. T, 60 )  
İnce bulgurdan yapılır. ( D.S, C.IV, 1618, To. )  
[ Düğü]: To.  
[ Düğül Aşı]: Çr.
- Düğün Eti: T. (K. T, 299 ) + T. (K. T, 348)  
Et ve iç pilavla yapılır. ( E.B.Y, 88, Mğ.)
- Düğün Pilavı: T. (K. T, 299 ) + Far. ( K. T, 1071 )  
Et suyu, nohut ve pirinçle yapılır. ( A. B.Y, 161, Ant.)
- Düşbere: ( ? )  
Koyun eti, yumurta ve unla yapılır. ( K.L.Y, 203, Ar. )

- Ebegümeçi: Bot. ( T. S, 579 )  
Ebegümeçiyle yapılır. ( A. B.Y, 107, Ant.) ( A. B.Y, 108, Brd. ) ( A. B, 109, Isp.) ( E. B.Y, 114, Ay. ) ( E. B.Y, 116, İz.) ( E. B.Y, 117, Mn.)
- Ebegümeçi Buğulaması: Bot. ( T. S, 579 ) + T. ( K. T, 144 )  
Ebegümeçiyle yapılır. ( A. B.Y, 109,Gaz.)
- Ebegümeçi Dolması: Bot. ( T. S, 579 ) + T. ( K. T, 283 )  
Dolma biçiminde ebegümeçiyle yapılır.( A. B.Y, 107, Ant. ) ( A. B.Y, 109, Brd.) ( E. B.Y, 117, Kü.)
- Ebegümeçi Kavurması: Bot. ( T. S, 579 ) + T. ( K. T, 671 )  
Ebegümeçinin kavrulmasıyla yapılır. ( E. B.Y, 113, Af.) ( E. B.Y, 116, Kü.) ( E. B.Y, 117, Mğ.) ( E. B.Y, 119, Uş.)
- Eğge: Anat. ( T. S, 604 )  
Kaburganın içine pirinç, kıyma, fıstık konularak yapılır. ( A. B.Y, 74, Hat.)
- Eğnik: ( ? )  
Kırmızı renkli ot kökleriyle yapılır. ( D.S, C.V, 1682, Sv.)
- Eğşileme: T. ( K. T, 321 )  
Kuş eti ve soğanla yapılır.( D.S, C.V, 1689, İç.)
- Ekmek Aşısı: T. ( K. T, 319) + T. ( K. T, 60)  
Ekmek kırıntılarıyla yapılır. ( G.K.M.K, 240, Kls.) ( B.Y.M, 83, Ağ.)  
Kuru ekmek parçaları ve kıymayla yapılır. ( D.S, C.V, 4492, Ml.)  
[ ekmaşı]: Ama., To.

- EkmeK Uması: T. ( K. T, 319 ) +( ? )  
Ufalanmış ekmeğin yağda kızırtılmasıyla yapılır. ( D.S, C.V,  
1697, Kn.)
- Ekşi Aşı: T. ( K. T, 321 ) + T. (K. T, 60)  
HavuÇ, patlıcan ve ayvayla yapılır. ( A. B.Y, 58, Hat. )  
Yeşil mercimek, nohut ve bulgurla yapılır. ( B.Y.M, 276, Sv.)
- Ekşi Kavurma: T. ( K. T, 3219 )+ T. ( K. T, 671)  
Koyun eti ve soğanla yapılır. ( K.L.Y, 204, Ar.)
- Ekşileme Balık: T. ( K. T, 321 ) + Zoo. ( T. S, 191 )  
Balık, un ve koruk ekşisiyle yapılır. ( E. B.Y, 94, MĐ.)
- Ekşili: T. ( K. T, 321 )  
Buğday unu ve ekşimiş mayayla yapılır. ( D.S, C.V, 1699, Rz.)  
Ekşi meyve korukları, ekmek ve kavurmayla yapılır. ( Ezc.,  
NĐ.)  
Balık, sirke ve soğanla yapılır. ( Dz., Tr.)  
Yemlik otlar ve ekşimiş yoğurtla yapılır. ( Es.)  
Erik kurusuyla yapılır. ( D.S, C. XII, Ek-1, 4492, Isp.)
- Ekşili Balık KĐftesi: T. ( K. T, 321 ) + Zoo. ( T. S, 191 )+ Far. ( K. T, 751)  
DĐvĐlmĐř balık ve nohutla yapılır. ( A. B.Y, 89,Mr.)
- Ekşili Biber: T. ( K. T, 321 ) + Bot. ( T. S, 262 )  
Biber ve ekşiyle yapılır. ( E. B.Y, 110, Mn.)
- Ekşili Đorba: T. ( K. T, 321 ) + Far.( T. S, 448 )  
Mercimek, nohut ve dĐĐmeyle yapılır. ( A. B.Y, 67, Mr.)

- Ekşili Daraklık Tavası: T. ( K. T, 321) + T.( K. T, 1304) + Far. ( T. S, 1921)  
Pirzölalık et ve ayvayla yapılır. ( G.K.M.K, 123, Gaz., Kls.)
- Ekşili Et Sulusu: T. ( K. T, 321) + T. ( K. T, 348 ) + T. ( K. T, 1230 )  
Kuşbaşı et ve nohutla yapılır. ( A. B.Y, Mr.) ( A. B, 105, Mr.)
- Ekşili Kabak: T. ( K. T, 321) + Bot. ( T.S, 1018 )  
Yeşil mercimek, nohut ve kabakla yapılır. ( A. B.Y, 91, Ada. )  
( A. B, 93, Hat.)
- Ekşili Kebap: T.( K. T, 321) + Ar. ( K. T, 679 )  
Yağsız et, patlıcan ve domatesle yapılır. ( G.K.M.K, 110. Gaz.,  
Kls.)
- Ekşili Köfte: T. ( K. T, 321) + Far. ( K. T, 751)  
Köfte biçiminde sulu ve yağlı yapılır.( A. B.Y, 86, Mr.) ( İ.İ.A.M,  
18, Mr.) ( İ.İ.A.M, 29, Ezc.)
- Ekşili Kuru Dolma: T. ( K. T, 321) + T. (K.T, 770) + T. (K. T, 283)  
Kurutulmuş patlıcan, biber ve kıymalı bulgurla yapılır. ( B.Y.M,  
286, Ada.)
- Ekşili Malhıta: T. ( K. T, 321) + Ar. ( G.K.M.K, 99)  
Kırmızı mercimek ve patlıcanla yapılır.( B.Y.M, 146, Kls.)
- Ekşili Malhıta Çorbası: T. ( K. T, 321) + Ar.( G.K.M.K, 99) + Far.( T. S, 448 )  
Kırmızı mercimek ve sarımsakla yapılır. ( A. B.Y, 63, Gaz.)
- Ekşili Ufak Köfte: T. ( K. T, 321) + T. ( K. T, 1402) + Far. ( K. T,751)  
Nohut, soğan ve etle yapılır. ( A. B.Y, 80, Gaz.)
- Ekşili Yahni: T. ( K. T, 321) + Far. ( K. T, 1454)  
Et ve pirinçle yapılır. ( G.K.M.K, 150, Kls.)



- Elbasan Tavası: T. ( K. T, 322) + T. (K. T, 95 ) + Far. ( T. S, 1921)  
Et ve yoğurtla yapılır.( E. B.Y, 81, İz.)
- Elma Aşısı: Bot. ( T. S, 629 ) + T. ( K.T, 60)  
Kuşbaşı et, elma ve soğanla yapılır. ( G.K.M.K, 218, Gaz.) ( A.  
B.Y, 118,Gaz.)
- Elma Dolması: Bot. ( T. S, 629 ) + T. ( K. T, 283)  
Pirinç, kıyma ve elmayla yapılır. ( İ.İ.A.M, 24. Nğ.)
- Elma Kebabı: Bot. ( T. S, 629 ) + Ar. ( K. T, 679)  
Et ve elmayla yapılır. ( G.K.M.K,111.Gaz.) ( A. B.Y, 119, Gaz.)
- Elma Sulusu: Bot. ( T. S, 629 ) + T. ( K. T, 1230)  
Nohut, et ve elmayla yapılır. ( A. B.Y, 120, Mr.)
- Elma Tavası: Bot. ( T. S, 629 ) + Far. ( T. S, 1921)  
Et ve elmayla yapılır.( G.K.M.K, 124, Gaz.)
- Elmalı Tas Kebabı: Bot. ( T. S, 629 ) + Ar. ( K. T, 1308) + Ar. ( K. T, 679)  
Yağsız et ve aşlık elmayla yapılır. ( G.K.M.K, 119, Gaz.)
- Enginar: Yun. (T. S, 638 )  
Enginar ve pirinçle yapılır. ( E. B.Y, 109, Mn.)
- Enginar Dolması: Yun. (T. S, 638 ) + T. ( K. T, 283)  
İçli enginar, kıyma ve pirinçle yapılır. ( G.K.M.K, 168, Gaz.,  
Kls.) (A.B.Y, 96, Ant.) ( E. B.Y, 102,İz.)
- Enginar Dört Bölmesi: Yun. (T. S, 638 ) + T. ( K. T, 291) + T. ( K. T, 141)  
Dörde bölünen enginar ve etle yapılır. ( E. B.Y, 103, İz.)

- Enginar Salması: Yun. ( T. S, 638 ) + T. ( K. T, 1141)  
Soğan, pirinç ve enginarla yapılır. ( E. B.Y, 103,İz.)
- Epbey Aşı: ( ? ) + T. ( K. T, 60)  
Doğranmış ekmek ve yumurtayla yapılır.( D.S, C.V, 1762, Kr.)
- Erik Aşı: Bot. ( T. S, 644 ) + T. ( K. T,60)  
Et ve erikle yapılır. ( A. B.Y, 119, Isp.)
- Erik Tavası: Bot. ( T. S, 644 ) + Far. ( T. S, 1921)  
Yeşil erikle yapılır. ( G.K.M.K, 124,Gaz.) ( A. B.Y, 118, Gaz.)
- Erikli Et: T. ( K. T, 338 ) + T. ( K. T, 348)  
Erik, parça et veya kıymayla yapılır. ( A. B.Y, 118,Brd.) ( A. B.Y, 119, İç.)
- Erzincan Çorbası: ÖA + Far.( T. S, 448 )  
(Keme Çorbası) Un, yumurta, kıyma ve yoğurtla yapılır.( B.Y.M, 98, Ezc.)
- Eşgili: T. ( K. T, 321)  
Doğranmış ekmek, meyve ve kavurmayla yapılır. ( D.S, C.V, 1791, Ezc.)
- Eşgili Yemeği: T. ( K. T, 321 ) + T. ( K. T, 1481)  
Et kavurması, soğan ve ıspanakla yapılır.( B.Y.M, 72, Vn.)
- Eşki Aş: T. ( K. T, 321 ) + T. ( K. T, 60)  
Dövülmüş bulgur, içyağı ve domatesle yapılır. ( D.S, C.V, 1794, Hat.) [ Ekşili Köfte]: Hat.

- Ekşili: T. ( K. T, 321)  
Mercimek, nohut, taze kabak ve fasulyeyle yapılır. ( D.S, C.V, 1794, Çr., Hat.)  
Kaynatılmış kayısı kurusu ve etle yapılır. ( Ezc., Krş.)  
Kelle ve sirkeyle yapılır. ( Çr.)
- Eşşek Turpu: Zoo. ( T. S, 655) + Far. ( T. S, 2009 )  
Hardalla yapılır. ( A. B.Y, 110, İç.)
- Et Dolması: T. ( K. T, 348) + T. ( K. T, 283)  
Tokat asma yaprağı, ince buldur ve kıymayla yapılır. ( K. L. Y, 105, To.)
- Et Gabağı: T. ( K. T, 348 ) + Bot. (T. S, 1018 )  
Asma yaprağı ve etle yapılır.( D.S, C.V, 1798, Nğ.)
- Et Kabağı Sulusu: T. ( K. Y, 348) + Bot. (T. S, 1018 )+ T. (K. T, 1230)  
Et suyu ve kabakla yapılır. ( A. B.Y, 105, Mr.)
- Et Kavurma: T. ( K. T, 348) + T. ( K. T, 671)  
Kuşbaşı etle yapılır. ( E. B.Y, 88, Mğ.) ( K. L. Y, 72, Ks.)
- Etli Kızartması: T. ( K. T, 348) + T. ( K. Y, 716 )  
Nohut ve etle yapılır. ( G. K. M. K, 128, Gaz., Kls.)
- Et Paçası: T. ( K. T, 348) + Far. ( K. T, 1042)  
Et parçalarıyla yapılır. ( G. K. M.K, 129, Gaz., Kls.)
- Etli Arap Saçı: T. ( K. T, 348) + Ar. ( K. T, 48) + T. ( K. T, 1123)  
Et ve arapsaçıyla yapılır. ( E. B.Y, 115, İz.)
- Etli Ayvalı Yahni: T. ( K. T, 348) + Far. ( H.Eren, 29 ) + Far. ( K. T, 1454)  
Kuzu eti, ayva ve soğanla yapılır. ( B.Y.M, 112, Gm.)

- Etli Bamya: T. ( K. T, 348) + T. ( T.S, 196 )  
Et, soğan ve bamyayla yapılır.( E. B.Y, 102, Dz.) ( E. B.Y, 110, Mn.)
- Etli Börülce: T. ( K. T, 348) + Bot. ( T.S, 315 )  
Kuşbaşı et ve börülceyle yapılır. ( İ. İ. A. M -3, 20, Uş.)
- Etli Dolma İçi: T. ( K. T, 348 ) + T. ( K. T, 283 ) + T. ( K. T, 593)  
Kıyma, pirinç ve maydanozla yapılır. ( A. B.Y, 90, Ada.) ( A. B.Y, 92, Hat.) ( A. B.Y, 94, Ant.) ( E. B.Y, 98, Dz.) ( E. B.Y, 102, İz.) ( E. B.Y, 107, (Kü.) A.B.Y, 109, Nğ.) ( A.B.Y, 108, Mn.) ( A. B.Y, 103, İç.) ( A. B.Y, 101, Brd.) ( A. B.Y, 98, Gaz.) ( A. B.Y, 104, Mr.) ( A. B.Y, 101, Isp.) ( E. B.Y, 95, Af.) ( E. B.Y, 96, Ay.)
- Etli Döğme Aşı: T. ( K. T, 348) + T. ( K. T, 292) + T. ( K. T, 60)  
Koyun eti, döğme, nohut ve soğanla yapılır. ( G. K. M.K, 228, Gaz., Kls.)
- Etli Enginar: T. ( K. T, 348) + T. (T. S, 683 )  
Kuzu eti ve enginarla yapılır. ( E. B.Y, 97, Ay.)
- Etli Firik Pilavı: T. ( K. T, 348) + T. (K. T, 383) + Far. ( K. T, 1071)  
Haşlanmış nohut ve kuşbaşı kuzu etiyle yapılır.( B. Y. M, 136, Gaz.)
- Etli Kabak Yemeği: T. ( K. T, 348) + Bot. ( T.S, 1018) + T. ( K. T, 1481)  
Kuşbaşı et, nohut ve kabakla yapılır.( A.B.Y, 93, Hat.)
- Etli Kapama: T. ( K. T, 348) + T. ( K. T, 639)  
Kuzu etiyle yapılır. ( E. B.Y, 82, İz.)
- Etli Karalâhana Dolması: T. ( K. T, 348) + Bot. ( T. S, 1078 ) + T. ( K. T, 283)  
Dana kıyması ve karalâhanayla yapılır. ( K. L. Y, 179, Rz.)

- Etlı Kulak Hamuru: T. ( K. T, 348) + Anat. ( T. S, 1248 ) + Ar. ( K. T, 470)  
Buğday unu, kuru soğan, yumurta ve koyun kıymasıyla yapılır.  
( K. L. Y, 80, Sn.)
- Etlı Kuru Fasulye: T. ( K. T, 348) + T. ( K. T, 770 ) + Yun. ( T. S, 683 )  
Et ve fasulyeyle yapılır. ( A. B.Y, 75, Ant.)
- Etlı Nohut: T. ( K. T, 348) + Far. ( K. T, 997)  
Koyun eti ve nohutla yapılır.( E. B.Y, 87, Mn.)
- Etlı Pırasa: T. ( K. T, 348) + T. (T. S, 1604)  
Et ve pırasayla yapılır. ( E. B.Y, 97,Ay.)
- Etlı Semizotu: T. ( K. T, 348) + Bot. ( T. S, 1728 )  
Kıyma ve semizotuyla yapılır.( E. B.Y, 115, İz.)
- Etlı Tas Kebabı: T. ( K. T, 348) + Ar. ( K. T, 1308) + Ar. ( K. T, 679)  
Et, soğan, domates ve pirinçle yapılır. ( E. B.Y, 78, Ay.)
- Etlı Terbiyeli Nohutlu Kereviz: T. ( K.T, 348) + T. ( K. T, 1349) + Far. ( K.T, 997)  
Far. ( T. S, 1140 )  
Et, nohut ve kerevizle yapılır. ( E. B.Y, 97, Ay.)
- Etlı Ufak Köfte: T. ( K. T, 348) + T. ( K. T, 1402) + Far. ( K. T, 751)  
Nohut, et ve yoğurtla yapılır. ( A. B, 80, Gaz.)
- Etlı Yarma Pilavı: T. ( K. T, 348) + T. ( K. T, 1469 ) + Far. ( K. T, 1071)  
Yarma ve kavurma etiyle yapılır. ( B. Y. M, 256, Ama.)
- Evin: T. ( K. T, 350)  
Salça, bulgur ve soğanla yapılır. ( M. A. S, 146, İç.)

Eyeği Dolması:	E.O ( Tietze, 757 ) + T. ( K. T, 283 ) Kaburga içine kıyma ve pirinç konularak yapılır. ( G. K. M. K, 168, Gaz.)
Eye Dolması:	E. O ( Tietze, 757) + T. ( K. T, 283) Kemik ve deri arasına dolma içi konularak yapılır. ( M.A.S, 147, İç.)
Fangirifingil:	( ? ) Mantu. ( D.S, C.V, 1833, Ed.)
Fasla:	( ? ) Haşlanmış kabakla yapılır.( D.S, C.V, 1838, Isp.)
Fasulye:	Yun. ( T. S, 683 ) Parça et, domates ve taze fasulyeyle yapılır. ( G. K.M. K, 192, Gaz., Kls.)
Fasulye Diblesi:	Yun. ( T. S, 683 ) + T. (K. T, 271) Soğan, pirinç ve fasulyeyle yapılır. ( E. B.Y, 101, Dz.)
Fasulye Sıyırması :	Yun. ( T. S, 683 ) + T. (K. T, 1197) Haşlanmış fasulyeyle yapılır. ( E. B.Y, 101, Dz.)
Fasulye Sulusu:	Yun. ( T. S, 683 ) + T. ( K. T, 1230) Fasulyeyle yapılır. ( A. B.Y, 105, Mr.)
Fasulye Tavası:	Yun. ( T. S, 683 ) + Far. ( T. S, 1921) Kıyma ve taze fasulyeyle yapılır. ( G. K. M. K, 125, Gaz.) ( A. B.Y, 100,Gaz.)

- Fasulye Turşusu Kavurması: Yun. ( T. S, 683 ) + T. ( K. T, 1390 ) + T. ( K. T, 671)  
Fasulye, soğan, yeşilbiber ve sarımsakla yapılır.( K. L. Y, 131,Gr.)
- Fava ( Afulo): Yun. ( T. S, 684 )  
Soğan ve baklayla yapılır. ( E. B.Y, 107, İz.) ( K. L. Y, 176, Rz.)
- Fellah Köftesi: Ar. ( K. T, 367) + Far. ( K. T, 751)  
Bulgur hamuruyla yapılır. ( M.A.S, 149, İç.) ( A. B, 159, Ada.)
- Fıkka: ( ? )  
Kara pekmeze yapılır. ( D.S, C.V, 1851, Sv.)
- Fırın Patates: Yun. ( T. S, 696 ) + Rum. ( T. S, 1583 )  
Yumurta ve patatesle yapılır.( K. L. Y, 73, Ks.)
- Fırın Yapması: Yun. ( T. S, 696 ) + T. ( K. T, 1464)  
Az yağlı kıyma ve ufak simitle yapılır.( G. K. M. K, 142, Kls.)
- Fırtfirt: T. ( K. T, 377)  
Un ile yapılır. ( D.S, C.V, 1857,Gm.)
- Fıtfit: ( ? )  
İnce bulgur, un ve patlıcanla yapılır. ( D.S, C.V, 1861, Ank.)
- Fide Çorbası: Yun. ( T. S, 700 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Kesilmiş hamurla yapılır. ( E.B.Y, 74, Uş.)
- Firik Pilavı: T. ( K. T, 383 ) + Far. ( K. T, 1071)  
Firik ve bulgurdan yapılır. ( G. K. M. K, 228, Gaz., Kls.)
- Firikli Acur Dolması: T. ( K.T, 383) + T. ( K. T, 6 ) + T. ( K. T, 283 )  
Kıyma, firik ve bulgurla yapılır. ( G. K. M. K, 164, Gaz., Kls.)

- Follama: T. ( K. T, 387)  
Yoğurt ve yumurtayla yapılır. ( D.S, C.V, 1875,Gm.)
- Frenk Balcanı Dolması: Far. ( T. S, 717 ) +Ar. ( T. S, 1585 ) + T. ( K. T, 283)  
Kıyma, bulgur ve domatesle yapılır. ( G. K. .M. K, 169, Gaz.)
- Frenk Kebabı: Far. ( T. S, 717 ) + Ar. ( K. T, 679)  
Kıyma ve domatesle yapılır.( G. K.M.K, 111, Gaz.)
- Gaburga: Mog. ( T. S, 1022 )  
Bulgur ve etle yapılır. ( D.S, C.VI, 1886, Ml. )
- Çaçamak: T. ( K. T, 612)  
Pekmez ve unla yapılır. ( D. S, C.VI, 1887, Sm., Gr. )
- Galacoş: Ar. ( T.B.T.S, 266 ) + T. ( T.B.T.S, 123 )  
Hamurla yapılır. ( D.S, C.VI, 1897, Gm. )
- Galamaç: ( ? )  
Susam ve lahanayla yapılır. ( D.S, C.VI, 1898,Hat. )
- Galecoş: Ar. ( T.B.T. S, 266 ) + T. ( T.B.T. S, 123)  
Yağsız peynir ve pideyle yapılır. ( D.S, C.VI, 1900, Gr. )



- Gale:** Fr. ( T. S, 723 )  
Pancar, nohut ve tahılla yapılır. ( D.S, C.VI, 1903, Tr., Sv.)  
Yarılmış buğdayla yapılır. ( Dz. )  
[ Galye ] : Ks.  
Elmadan yapılır. ( Kn. )  
Erik, üzüm, nohut ve etle yapılır. ( Ks., To., Nğ.)  
Kıyma, patlıcan ve kabakla yapılır. ( Kü.)  
Lahanayla yapılır. ( Isp., Bil., Ky. )  
[ gelle ]: Kc.  
[ Galye ]: Gaz.
- Gapama:** T. ( K. T, 639 )  
Etle yapılır. ( D.S, C.VI,1916, Ank. )  
Bulgur, et ve yufkayla yapılır. ( Gm. )
- Gapamalı Pilav:** T. ( K. T, 639 ) + Far. ( K. T, 1071)  
Et, bulgur veya pirinçten yapılır. ( D.S, C.VI, 1916, Gaz.)
- Gapısğa:** ( ? )  
Lahana, patates ve etle yapılır. ( D.S, C.VI, 1917,Gm.)
- Gara Dolma:** T. ( K. T, 645 ) + T. ( K. T, 283 )  
Yaprakla yapılır. ( D.S, C.VI, 1918, Ank.)
- Garın Çorbası:** T. ( K. T, 653 ) + Far. ( T. S, 448 )  
İşkembeyle yapılır. ( M.A.S, 164, İç.)
- Garma:** T. ( K. T, 655 )  
Haşhaşla ve pekmezle yapılır. ( D.S, C.VI,1928, Isp)
- Gaşil:** ( ? )  
Öğütülmüş mısırla yapılır. ( D.S, C.VI, 1934, Ar. )

- Gathlı: T. ( K. T, 667 )  
Yarma ve yoğurtla yapılır. ( D.S, C.VI, 1935, Gm., Sv. )
- Gaypah: T. ( K. T, 675 )  
Hamurla yapılır. ( D.S, C.VI, 1948, Gm.)
- Gebal: ( ? )  
Beyaz darı ve ayranla yapılır. ( D.S, C.VI, 1957, Bt., Mş.)
- Gelecoş: ( ? )  
Soğan, kıyma ve ayranla yapılır. ( D.S, C.VI, 1973, Ama., Or., Gr., Sv., Ezc.)
- Gemici Çorbası: T. ( K. T, 413 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Haşlanmış fasulye, pirinç ve soğanla yapılır. ( D.S, C.VI, 1987, Sm.)
- Gendime: Far. ( K. T, 413 )  
Aşlık buğday ve kuşbaşı etle yapılır. ( K.L.Y, 200,Rz.)
- Gendeme: Far. ( K. T, 413 )  
Arpa taneleriyle yapılır. Keşkek.( K. İ. A. T, 326)
- Gerdan Yemeği: Far. ( K. T, 415 ) + T. ( K. T, 1481 )  
Boyun, kayısı ve erikle yapılır. ( A. B.Y, 117, Hat.)
- Gılıga: ( ? )  
Bulgur köftesi ve yoğurtla yapılır. ( D.S, C.VI, 2043, Kr., Ezm.)
- Gırık: T. ( K. T, 705 )  
Undan yapılır. ( D.S, C.VI, 2059, Ezc.)
- Gıymalı: T. ( K. T, 715 )  
Kıyma ve soğanla yapılır. ( D.S, C.VI, 2067, Mr. )

- Gilgidir: ( ? )  
Buğday, fasulye ve nohutla yapılır. ( D.S, C.VI, 2077, Isp.)
- Girifteri: Far. ( K. T, 424 )  
Bulgur, soğan ve dövülmüş etle yapılır. ( D.S, C.VI, 2083, Ba.)
- Gocu: ( ? )  
Arpa yarmasıyla yapılır.( D.S, C.VI, 2089, Zn.)
- Golle: ( ? )  
Etsiz sebzeyle yapılır. ( D.S, C.VI, 2098, Af.)
- Goyultmaç: T. ( K. T, 750 )  
Süt ve unla yapılır. ( D.S, C.VI, 2111, Or.)
- Göce: T. ( K. T, 442 )  
Yarılmış ve kırılmış bulgurdan yapılır. ( D.S, C.VI, 2118, Brd.,  
Çkr.)  
Mısır kırmasından yapılır. ( Zn.)  
[ Göçe]: Ant.
- Göce Aşı: T. ( K. T, 442 ) + T. ( K. T, 60 )  
Bulgurdan yapılır. ( D.S, C.VI, 2118, Es., Ank.)  
[ Göçe]: Ay.
- Göce Çorbası: T. ( K. T, 442 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Arpa unuyla yapılır. ( D.S, C.VI, 2118, Bo.)
- Göce Köftesi: T. ( K. T, 442 ) + Far. ( K. T, 751 )  
Nohut, patlıcan ve göceyle yapılır. ( B.Y.M, 44, Adı. )

- Göce Kötüsü: T. ( K. T, 442 ) + T. ( K. T, 756 )  
Buğdayın düğüsü ve göce tarhanasıyla yapılır. ( E. B.Y, 77, Af.)
- Göce Tarhanası: T. ( K. T,442 ) + Far. ( T. S, 1907)  
Un, kıyma ve börülceyle yapılır. ( E. B.Y, 72, Mğ.)  
Siyez denilen buğdaydan yapılır. ( D.S, C.VI, 2120, Ks.)
- Göceli Tarhana Çorbası: T. ( K. T, 442 ) + Far. ( T. S, 1907) + Far. ( T. S, 448 )  
Göceyle yapılır. ( E. B.Y, 62, Af. ) ( E. B.Y, 64, Ay.)
- Gölle: Rum. ( H.Eren, 160)  
Nohut, mısır ve buğdayla yapılır. ( D.S, C.VI, 2144, Kn.)
- Gölümez: ( ? )  
Koyun sütüyle yapılır. ( D.S, C.VI, 2146, Af.)
- Gömbül: ( ? )  
Bulgur ve işkembeden yapılır. ( D.S, C.VI, 2148, Sv.)
- Gömeç: T. ( T. S, 775 )  
Gömeçle yapılır. ( A. B.Y, 11, Mr.)
- Göveç: T. ( K. T, 451)  
Patates, patlıcan ve etle yapılır. ( A. B, 82, Isp.)
- Göyerti: T. ( K. T, 437 )  
Ispanak, yeşil soğan ve yumurtayla yapılır. ( K.L.Y, 202, Ar.)
- Gulak Çorbası: Anat. ( T.S, 1248 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Et ve yufkayla yapılır. Mantı.( M.A.S, 205, İç.)
- Guliya: ( ? )  
Karalâhana ve kuru fasulyeyle yapılır. ( K.L.Y, 190, Rz.)

- Gurutdu Aş: T. ( K. T, 771 ) + T. ( K.T, 60 )  
Çökelek ve erişteyle yapılır. ( D.S, C.VI, 2210, Kr, Byb.)
- Güveç Eti: T. ( K. T, 451) + T. ( K. T, 348)  
Kaburga eti, soğan ve domatesle yapılır. ( E. B, 84, Kü.)
- Halışka: ( ? )  
Erişte.( D. S, C.VII, 2260, Bo., Çkr.)  
Hamurla yapılır. Mantı. ( D.S, C.VII, 2260, Çkr.)
- Halle: ( ? )  
Mısır unundan yapılır. ( D.S, C.VII, 2261, To.)
- Hamsi Buğlama: Zoo. ( T.S, 840 ) + T. ( K. T, 144 )  
Hamsi ve maydanozla yapılır. ( K.L.Y, 182, Rz.)
- Hamsi İçli Pilav: Zoo. ( T.S, 840 ) + T. ( K. T, 573 ) + Far. ( K. T, 1071)  
Hamsi ve pirinçle yapılır. ( K.L.Y, 181, Rz.)
- Hamsi Kâğıtta: Zoo. ( T.S, 840 ) + Far. ( K. T, 618 )  
Hamsi ve soğanla yapılır. ( K.L.Y, 162, Tr.)
- Hamsi Kayganası: Zoo. ( T.S, 840 ) + T. ( K. T, 672)  
Salamura hamsi, ıspanak, yumurta ve mısır unuyla yapılır.  
( İ.İ.A.M-3, 24, Tr.)
- Hamsi Kılçığı Tavası: Zoo. ( T.S, 840 ) + T. ( K. T, 701 ) + Far. ( T. S, 1921)  
Hamsi kılçığıyla yapılır. ( K.L.Y, 189, Rz.)
- Hamsi Koli: Zoo. ( T.S, 840 ) + Fr. ( K. T, 734)  
Hamsi, yumurta, taze ve kuru soğanla yapılır. ( K.L.Y, 159, Tr.)

- Hamsi Kuşu: Zoo. ( T.S, 840 ) + Zoo. ( T.S, 1268 )  
Taze hamsi, soğan ve yumurtayla yapılır. ( K.L.Y, 119, Or.)  
( K.L.Y, 180, Rz.)
- Hamsi Tuzlama: Zoo. ( T.S, 840 ) + T. ( K. T, 1394 )  
Kaya tuzu ve hamsiyle yapılır. ( K.L.Y, 183, Rz.)
- Hamsili Ekmek: Zoo. ( T.S, 840 ) + T. ( K. T, 319)  
Salamura hamsi ve mısır unuyla yapılır. ( K.L.Y, 88, Sm.)  
(K.LY, 161, Tr.)
- Hamsili İçli Tava: Zoo. ( T.S, 840 ) + T. ( K. T, 573) + Far. ( T. S, 1921)  
Mısır unu, pirinç ve hamsiyle yapılır. ( K.L.Y, 118, Or.)
- Hamsili Karalâhana Dolması: Zoo. ( T.S, 840 ) + Bot. ( T. S, 1078 ) + T. ( K. T,283)  
Pirinç, kuru soğan, karalâhana ve hamsiyle yapılır. ( K.L.Y,  
79, Sn.)
- Hamsili Kaygana: Zoo. ( T.S, 840 ) + T. ( K. T, 672)  
Hamsi ve yumurtayla yapılır. ( B.Y.M, 203, Tr.)
- Hamsili Pazılı Dible: Zoo. ( T.S, 840 ) + T. ( T. S, 1589 ) + ( ? )  
Pazı, hamsi ve pirinçle yapılır. ( B.Y.M, 207,Tr.)
- Hamsili Pilav : Zoo. ( T.S, 840 ) + Far. ( K. T, 1071)  
Mısır unu, pirinç, soğan ve hamsiyle yapılır. ( K.L.Y,  
95, Sm.)
- Hamur Aşı: Ar. ( K. T, 470 ) + T. ( K. T, 60 )  
Kuru fasulye, un, yumurta ve koyun kıymasıyla yapılır.  
( K.L.Y, 113, Çr.)

- Hamur orbası: Ar. ( K. T, 470) + Far. ( T. S, 448 )  
Nohut ve hamurla yapılır. ( A. B.Y, 65, Isp.)  
Hamurla yapılır. ( E.B.Y, Af.) ( E. B.Y, 63, Ay.)
- Hangel: ( ? )  
Un, nohut ve koyun etiyle yapılır. ( K.L.Y, 203, Ar.)
- Hapes: ( ? )  
Mercimekle yapılır. ( D.S, C.VII, 2279, Krş.)
- Hardumya: ( ? )  
Koyunun ince bağırsağından yapılır. ( D.S, C.VII, 2287, Ng.)
- Harput Köftesi:  A + Far. ( K. T, 751)  
Kıyma, ince bulgur, soğan ve maydanozla yapılır. ( B.Y.M,  
26, El.) ( B.M-2, 249, El.)
- Harşo: ( ? )  
Mısır unu ve soğanla yapılır. ( D.S, C.VII, 2295, Ar.)
- Hasır: Ar. ( K. T, 480 )  
Yarma ve mısır unuyla yapılır. ( İ.İ.A.M-3, 24, Byb.)
- Haşhaş Kavurması: Ar. ( T. S, 855 ) + T. ( K. T,671)  
Haşhaş çiçeğinin yeşil yapraklarıyla yapılır. ( E. B.Y, 120,  
Uş.)
- Haşhaşlı Bulgur Pilavı: Ar. ( T. S, 855 ) + T. ( K. T, 146 ) + Far. ( K. T, 1071)  
Haşhaş ve bulgurla yapılır. ( B.Y.M, 293, Brd.)
- Haşhaşlı Yalancı Sarma: Ar. ( T. S, 855 ) T. ( K. T, 482) + T. ( K. T, 1457) +  
T. ( K. T, 1153)  
Soğan, ceviz ve haşhaşla yapılır. ( A.B.Y, 98, Brd.)

Haşıl:	Ar. ( H. Eren, 173) Buğday, mısır ya da darı unuyla yapılır. ( D.S, C.VII, 2302, Dz., Ama., Or., Gr., Gm., Rz., Ar., Ezm., Ezc, Vn.) Un, yağ ve peynirle yapılır. ( Ezm.) Buğday ve mısır yarmasıyla yapılır. ( Gr., Sv.) [ Haşıl]: Ar.
Haşlama Et:	T. ( K. T, 482) + T. ( K. T, 348) Et ve kaynar suyla yapılır. ( E. B.Y, 86, Mn.)
Haşmeri:	(Far. ( T. S, C. III, 1927 ) Unla yapılır. ( D.S, C.VII, 2304, Bo.)
Haşmerim:	(Far. ( T. S, C. III, 1927 ) Süzme bal ve unla yapılır. ( İ.İ.A.M, 21, Çkr.)
Haşulga:	( ? ) Bulgur ve lahanayla yapılır. ( D.S, C.VII, 2304, Çkr.)
Haveydi Köfte:	( ? ) + Far. ( k. T, 751) Simit, soğan , maydanoz ve ceviz içiyle yapılır. ( G.K.M.K, 145, Gaz.)
Havuç Dolması:	Far. ( K. T, 487 ) + T. ( K. T, 283) Kıyma, havuç ve piriñle yapılır. ( G.K.M.K, 169) ( A. B.Y, 105, Mr. )
Havuç Kavrması:	Far. ( K. T,487) + T. ( K. T, 671) Havuçla yapılır. ( G.K.M.K, 209, Kls.)
Havuç Musakka:	Far. ( K. T, 487 ) + Ar. ( K. T, 912 ) Havuç ve etle yapılır.( G.K.M.K, 194, Kls.)



- Havuç Sulusu: Far. ( K. T, 487 ) + T. ( K. T, 1230 )  
Havuçla yapılır. ( A. B.Y, 106, Mr.)
- Havulu Pilav: Far. ( K. T, 487) + Far. ( K. T, 1071)  
Kıyma, havuç ve pirinçle yapılır. ( G.K.M.K, 229, Gaz.,  
Kls.)
- Haylan Kabağı Dolması: ( ? ) + Bot. (T. S, 1018 ) + T. ( K. T, 283 )  
Kıyma, haylan kabağı ve pirinçle yapılır. ( G.K.M.K, 170,  
Kls.)
- Haylan Kabağı Musakkası: ( ? ) + Bot. (T. S, 1018 ) + Ar. ( K. T, 912)  
Kıyma, haylan kabağı ve domatesle yapılır. ( G.K.M.K,  
195, Kls.)
- Helise: Far. ( K. T, 495)  
Kemikli koyun eti, ve aurelik buğdayla yapılır. ( B.Y.M,  
81, Ağ.)  
Et ve buğday yarmasıyla yapılır. Keek. ( D.S, C.VII,  
2334, Gm., Ezm., Bt., Ky., Nđ.)  
[ Helisa]: Tn.
- Helle : ( ? )  
Unla yapılır. ( D.S, C.VII, 2335, Es., Sm., Ama., To., Or.,  
Ar., Sv. Ky., Nđ.)  
[ Hellaşı]: r., To.  
[ Hele Aşı]: r., Or., Ar., Kr.  
[ Hele orbası]: Ama., Ar.  
( Helli): Ar.
- Henkal: ( ? )  
Et, yoğurt ve hamurla yapılır. ( D.S, C.VII, 2340, To.)

Heriklet:	( ? ) Erik ve etle yapılır. ( D.S, C.VII, 2345, Çr.)
Herise:	Ar. Veya Far. ( H.Eren, 177) Un ve tavuk etiyle yapılır. ( D.S, C.VII, 2345, Çr.) ( İ.İ.A.M-3, 11, Mr.)
Herle:	( ? ) Unla yapılır. (D.S, C.VII, 2346, To., Tr., Gm., Ar., Ezm.,El.Sv., Yz.) [ Herle Aşısı]: Sv. [ herle çorbası]: Çr. [ heyra]: İç. [ heyre]: Sn., Sm.,Kn., Ant. [ hıra]: Kn. [ hire]: Kn. [hire]: Kn.
Hingel:	( ? ) Un, yumurta ve sarımsaklı yoğurt ile yapılır. ( B.Y.M, 106, Kr.)
Hıyar Dolması:	Far. ( T. S, 887 ) + T. ( K. T, 283) Pirinç ve kıymayla yapılır. ( G.K.M.K, 170, Gaz., Kls.)
Hibeş:	( ? ) Tahinle yapılır. ( B.Y.M, 317, Ant.)
Hindi:	Ar. ( T. S, 892 ) Hindi etinin haşlanmasıyla yapılır. ( E. B, 85, Kü.)
Hindiba:	Ar. ( K. T, 509) Hindiba ile yapılır. ( A. B, 110, İç.)

Hokgiri:	( ? ) Pirinç, buldur ve hamurla yapılır. ( D.S, C.VII, 2395, Byb., Kr.)
Hoplatma Patetes:	T. ( K. T, 513 ) + Rum. ( T. S, 1583 ) Patates ve zeytinyağ ile yapılır. ( E. B, 101, Dz.)
Hoppur:	( ? ) Mısır unuyla yapılır. ( D.S, C.VII, 2406, Sn.)
Hoşıl:	( ? ) Un ve yarmadan yapılır. ( D.S, C.VII, 2416, Ezm.)
Höbbülüp:	( ? ) Fasulye, bamya, musakka ve karnıyarık gibi yemeklerin dolma içinde pişirilmesiyle yapılır. ( G.K.M.K, 192, Kls.)
Höğüş:	( ? ) Kılçıklı fasulyeyle yapılır. ( D.S, C.VII, 2429,Brd.)
Höppülü:	( ? ) Elma ya da armut kurusu, bulgur ve soğanla yapılır. ( D.S, C.VII, 245 1, Zn.)
Höşmer:	Far. ( T. S, C. III, 1927 ) Hamurla yapılır. ( D.S, C.VII, 2438, Isp.)
Höşmeri:	Far. ( T. S, C. III, 1927 ) Unla yapılır. ( D.S, C.VII, 2438, To.)
Höşmerik:	Far. ( T. S, C. III, 1927 ) Hoşveren denilen ıspanağa benzer bir otladır. ( D.S, C.VII, 2438, Or.)

Höşmerim:	Far. ( T. S, C. III,1927) Et ve yumurta ile yapılır.( D.S, C.VII, 2438, Çr.) Kavrulmuş un ve kıymayla yapılır. ( D.S, C.VII, 2438, Sm.,To.)
Hülülük:	( ? ) Mısır unundan yapılır. ( D.S, C.VII, 2449, Sm.)
Iktebet:	( ? ) İnce yarma, bulgur ve yağsız kıymayla yapılır. ( B.Y.M, 165,Md.)
Isırın:	( ? ) Yufkayla ve sarımsaklı yoğurtla yapılır. ( D.S, C.VII, 2471, Gr.)
Isırgandalak:	( ? ) Soğan ve ısırgandalakla yapılır. ( A. BY, 110, Isp.)
Isırgan Otu Çorbası:	Bot. ( T. S, 915 ) + Bot. ( T. S, 1517) + Far. ( T. S, 448 ) Kereviz kökü, havuç ve ısırgan otuyla yapılır. ( K.L.Y, 131, Gr.)
Isırgan Otu Püresi:	Bot. ( T. S, 915 ) + Bot. ( T. S, 1517) + Fr. ( K. T, 1089) Pazı yaprağı ve ısırgan otuyla yapılır. ( K. L.Y, 142,Gm.)
Isırgan Otu Yemeği:	Bot. ( T. S, 915 ) + Bot. ( T. S, 1517) + Y. ( K. T, 1481 ) Soğan ve ısırganla yapılır. ( K.L.Y, 123, Or.)

- Islama: T. ( K. T, 529 )  
Sigara böreği şeklinde kesilmiş hamur ve hindi suyuyla yapılır.  
( D. S, C.VII, 2492, Zn.)  
Doğranmış ekme ve et suyuyla yapılır. (To., Es., Zn., Çkr.,Gm.)  
Doğranmış ekme, yağlı su ve yumurtayla yapılır. ( Ks., Or., Gm.)
- Ispanak: Yun.( T. S, 917 )  
Ispanak ve yumurtayla yapılır. ( A. B.Y, 107, Hat. ) ( A. B.Y, 107, Ant.) ( A. B.Y, 108, Brd.) ( A. B.Y, 109, Isp.) ( A. B.Y, 110, İç.) ( A. B.Y, 111, Mr.) ( E. B.Y, 116, Kü.)
- Ispanak Baskısı: Yun.( T. S, 917 ) + T. ( K. T, 94 )  
Ispanak ve etle yapılır. ( A. B.Y, 106, Ada.)
- Ispanak Başı: Yun.( T. S, 917 ) + Anat. ( T. S, 208 )  
Yeşil mercimek, nohut ve ıspanakla yapılır. ( A. B.Y, 107, Ada.)
- Ispanak Borani: Yun.( T. S, 917 ) + T. ( T. S, 298 )  
Ispanak kökü ve borani yaprağıyla yapılır. ( E. B.Y, 115, İz.) ( B.Y.M, 301, Isp.)
- Ispanak Buğulaması: Yun.( T. S, 917 ) + T. ( K. T, 144 )  
Kıyma, soğan ve ıspanakla yapılır. ( A. B.Y, 109, Gaz.)
- Ispanaklı Ekşili Köfte: Yun.( T. S, 917 ) + T. ( K. T, 321 ) + Far. ( K. T, 751 )  
İnce yarma ve ıspanakla yapılır. ( B.Y.M, 36, Ml.)

Ispanak Kavurması:	Yun.( T. S, 917 ) + T. ( K. T, 671) Ispanakla yapılır. ( G.K.M.K, 210, Gaz.) ( A. B.Y, 111, Mr.) ( E. B.Y, 113, Af.) ( E. B.Y, 114, Dz.) ( E. B.Y, 114, İz.) ( E. B.Y, 117, Mn.) ( E. B.Y, 117, Mğ.) ( E. B.Y, 119, Uş.)
Izgara Balık:	Yun. ( K. T, 530) + Zoo. ( T. S, 191) Balıkla yapılır. ( B.Y.M, 67, Ks.)
İç Katması:	T. ( K. T, 573 ) + T. ( K. T, 667 ) Simit, soğan, domates ve biberle yapılır. ( G.K.M.K, 145, Gaz., Kls.)
İç Pilav:	T. ( K. T, 573) + Far. ( K. T, 1071) Ciğer, pirinç, antepfıstığı ve kuş üzümüyle yapılır.( G.K.M.K, 230, Gaz., Kls.) ( E. B.Y, 182, Mğ.) Domates, ekşi ve bulgurla yapılır. ( M.A.S, 237, İç.)
İç Pilavlı Kuzu Püryan:	T. ( K. T, 573) + Far. ( K. T, 1071) + T. ( K. T, 777) + ( ? ) Kuşu üzümü pirinç ve kuzu etiyle yapılır. ( İ.İ.A.M-3, 22, Bo.)
İç Yağlı Oruk:	T. ( K. T, 573) + T. ( K. T, 1452 ) + ( ? ) İç yağıyla köfte biçiminde yapılır. ( A. B.Y, 73, Hat.)
İçli:	T. ( K. T, 573) Bumbarla yapılır. ( D.S, C.VII, 7506, Ama.)
İçli Hamsi:	T. ( K. T, 573 ) + Zoo. ( T. S, 840 ) Pirinç, kuş üzümü ve hamsiyle yapılır. ( İ.İ.A.M, 11, Or.)

- İçli Köfte: T. ( K. T, 573) + Far. ( K. T, 751)  
Kıyma, simit, soğan ve biberle yapılır. ( G. K. M. K,146,  
(Gaz.) A. B.Y, 69, Ada.) ( A. B.Y, 79, Gaz.) ( A. B.Y, 83,  
Isp.) ( A. B.Y, 85, Mr.)  
[ oruk]: Hat.
- İhlamur: Yun. ( T. S, 911)  
Yumurta ile yapılır. ( D.S, C.VII, 2513, Isp.)
- İlibada Dolması: ( ? ) + T. ( K. T, 283 )  
Etli dolma içiyle yapılır. ( A. B.Y, 109, Brd. ) ( E. B.Y, 119,  
Mğ.) ( E. B.Y, 120, Uş.)
- İlibada Kavurması: ( ? ) + T. ( K. T, 671)  
Göce köftenin ilibadaya sarılmasıyla yapılır. ( E. B.Y, 113,  
Af.) ( E. B.Y, 120, Uş.)
- İmambayıldı: Ar. ( K. T, 560) + T. ( K. T, 100)  
Patlıcan ve domatesle yapılır. ( G.K.M.K, 210, Gaz.,Kls.)
- İnce Tarhana : T. ( K. T, 565 ) + Far. ( T. S, 1907 )  
Göcelik un, domates ve biberle yapılır. ( E. B.Y, 72, Mğ.)
- İncir Aşı: Far. ( T. S, 967 ) + T. ( K. T,60)  
Et, soğan ve incirle yapılır. ( G.K.M.K, 223, Gaz.)
- İrmik Çorbası: T. ( K. T, 577) + Far. ( T. S,448)  
İri bulgur, nohut ve börülceyle yapılır. ( A. B.Y, 65, Isp.)
- İsirin: ( ? )  
Yufka ve yoğurtla yapılır. ( D.S, C.VII, 2555, Ezc.)

- İskilip Dolması: ÖA + T. (K. T, 283)  
Koyun eti, pirinç ve oğlak kaburgasıyla yapılır. ( K.L.Y, 112, Çr.)
- İşkembe Çorbası: Far. ( K. T, 593 ) + Far. ( T. S,448)  
İşkembeden yapılır. ( G.K.M.K, 96, Gaz., Kls.)  
İşkembe ve pirinçten yapılır. ( A. B.Y, 60, Ant. ) ( A. B.Y, 61, Brd.) ( A. B.Y, 66, İç.) ( E. B.Y, 68, İz.) ( E. B.Y, 71,Mn.)
- İşkembe Dolması: Far. ( K. T, 593) + T. ( K. T, 283)  
İşkembe içine soğan, kıyma ve pirinç konularak yapılır. ( A. B.Y, 83, İç.) ( E. B.Y, 83, İz.)
- İşkembe Söğüşü: Far. ( K. T, 593 ) + T. ( K. T, 1220)  
İşkembenin küçük doğranmışıyla yapılır. ( E. B.Y, 80, Dz.)
- İşkembe Yahnisi: Far. ( K. T, 593 ) + Far. ( K. T, 1454 )  
İşkembe ve soğanla yapılır. ( E. B.Y, 82, İz.)
- İzmir Kebabı: ÖA + Ar. ( K. T, 679)  
Koyun eti ve soğanla yapılır. ( B.M-2, 251, İz.)
- İzmir Köftesi: ÖA + Far. ( K. T, 751)  
Et ile yapılır. ( E. B.Y, 83, İz.) ( B. M-2, 253, İz.) ( İ.İ.A.M, 6, İz.)
- Kabak Çintmesi: Bot. ( T. S, 1018 ) + T. ( K. T, 218)  
Bol soğan ve kabakla yapılır. ( A. B.Y, 91, Ada.) ( A. B.Y, 97, Ant.) ( E. B.Y, 104, İz.)



- Kabak Çiçeği Dolması: Bot. ( T. S, 1018 ) + T. ( K. T, 213 ) + T. ( K. T, 283)  
Dolma içinin kabak çiçeğinin içine doldurulmasıyla yapılır.  
( A. B.Y, 97, Ant.)
- Kabak Dolması: Bot. ( T. S, 1018 ) + T. ( K. T,283 )  
Kabak, kıyma ve pirinçle yapılır. ( G.K.M.K, 170, Gaz.,  
Kls.)
- Kabak Haşili: Bot. ( T. S, 1018 ) + Ar. ( H.Eren, 173)  
Mısır unu, yoğurt ve kabakla yapılır. ( K.L.Y, 192, Rz.)
- Kabak Kavurması: Bot. ( T. S, 1018 ) + T. ( K. T, 671)  
Kabak, pirinç veya bulgurla yapılır. ( E. B.Y, 112, Uş.)
- Kabak Köftesi: Bot. ( T. S, 1018 ) + Far. ( K. T, 751)  
Yeşil kabak ve dolma içiyle yapılır. ( E. B.Y, 105, İz.)
- Kabak Musakkası: Bot. ( T. S, 1018 ) + Ar. ( K. T, 912 )  
Kıyma ve kabakla yapılır. ( E. B.Y, 96, Af.)
- Kabak Oturtması: Bot. ( T. S, 1018 ) + T. ( K. T, 1021)  
Kıyma, domates ve kabakla yapılır. ( A. B.Y, 91, Ada.) ( A.  
B.Y, 103, İç.)
- Kabak Sinkontosu: Bot. ( T. S, 1018 ) + ( ? )  
Balkabağı ve soğanla yapılır. ( E. B.Y, 105, İz.)
- Kabak Şihilmahşi: Bot. ( T. S, 1018 ) + Ar. ( G.K.M.K, 179) + Ar. ( G.K.M.K,  
179) Kabak, kıyma ve nohutla yapılır. ( G.K.M.K, 180,  
Kls.)

- Kabaklama: Bot. ( T. S, 1018 )  
Parça et, kabak ve nohutla yapılır. ( G.K.M.K, 192, Gaz.,  
Kls.) (A. B.Y, 100, Gaz.)
- Kabaklı Aş: Bot. ( T. S, 1018 ) + T. ( K. T, 60)  
Bulgur ve kabakla yapılır. ( A. B.Y, 94, Hat.) ( A. B.Y, 101,  
Isp.)
- Kabırka: Mog. ( T. S, 1022 )  
Kuzu etiyle yapılır. ( D.S, C.VIII, 2583, Vn.)
- Kabune: ( ? )  
Soğan, pirinç ve koyun etiyle yapılır. ( İ.İ.A.M, 19, Isp.)
- Kaburga: Mog. ( T. S, 1022 )  
Et, üzüm,soğan,m pirinç ya da bulgurla yapılır.( D.S, C.VIII,  
2584, İst., Ezc., El.)  
[ kabune]: Isp., İst.  
[ kabuni]: Isp.  
Kaburga içine pirinç konularak yapılır. ( A. B.Y, 82, İç.)
- Kaburga Dolması: Mog. ( T. S, 1022 )+ T. ( K. T, 283)  
Kuzu kaburgası ve pirinçle yapılır. ( B.Y.M, 155,Dy.)
- Kaçal: T. ( K. T, 612 ) + T. ( K. T, 34)  
Buğday, nohut, mısır darısı, mercimek ve ceviz içiyle yapılır.  
( D.S, C.VIII, 2586, Ant.)
- Kaçamak: T. ( K. T, 612)  
Darı unu ve et suyuyla yapılır. ( E. B.Y, 179, İz.)

Kadımbudu Köfte:	T. ( K. T, 614) + Far. ( K. T, 751) Kıyma ve pirinçten yapılır. ( E. B.Y, 83, İz.) ( İ.İ.A.M, 21, Ank.)
Kakavya:	( ? ) Kefal balığı ve soğanla yapılır. ( E. B.Y, 92, İz.)
Kalacoş:	( ? ) Yoğurt, soğan ve doğranmış ekmekle yapılır. ( D.S, C.VIII, 2607, Ar.) [kalacoş]: Gr.
Kalakas Yemeği:	( ? ) + T. ( K. T, 1481) Et ve kalakalsa yapılır. ( A. B.Y, 104, İç.)
Kalamar Tava:	Yun.( K. T, 622) + Far. ( T. S, 1921 ) Un ve kalamarla yapılır. ( K. L.Y, 21, İst.)
Kalkan Haşlama:	Zoo. ( T. S, 1047) + T. ( K. T, 482 ) Süt, soğan ve kalkan balığıyla yapılır. ( K.L.Y, 81, Sn.)
Kalkan Tava:	Zoo. ( T. S, 1047) + Far. ( T. S, 1921 ) Kalkan balığı ve unla yapılır. ( K.LY, 80, Sn.)
Kale:	Ar. ( T. S, 1042 ) Sebze yemeği. Musakka.( D.S, C.VIII, 2609, Ks., Çkl., Ank.) [ kalye]: Kü.
Kamışlı Yahni:	Bot. ( T. S, 1054 ) + Far. ( K. T, 1454) Parça etle yapılır. ( G.K.M.K, 129, Gaz.)
Kanarma:	Ar. ( H.Eren, 205) Mercimekle yapılır. ( D.S, C.VIII, 2618, Ba., Sv.)

- Kapama: T. ( K. T, 639)  
Bol soğan ve balıkla yapılır. ( A. B, 88, Isp.)  
Kuzu eti veya dana eti ve nohutla yapılır. ( E. B.Y, 77, Ay.) ( E.  
B.Y, 78, Dz.) ( E. B.Y, 91, Uş.)  
Sarımsak ve etle yapılır. ( D.S, C.VIII, 2629, Af., Dz., İz., Brs.,  
Es., Bo., Çr., Sv., Nğ., Mğ.)  
[ kapıma]: Isp.  
Patates ve etle yapılır. ( D.S, C.VIII, 2630, Tk.)
- Kapçık Kavurması: T. ( K. T, 641) + T. ( K. T, 671)  
Kapçıkla yapılır. ( E. B.Y, 119, Mğ.)
- Kaplama: T. ( K. T, 642)  
Pirinç ve soğanla yapılır. ( D.S, C.VIII, 2634, Rz.)
- Karaçığı: T.( K. T, 645 ) + T. ( K. T, 209 )  
Yaprakla yapılır. ( D.S, C.VIII, 2641, Ks.)
- Karalâhana Çorbası: Bot. ( K. T, 647 ) + Far. ( T. S,448)  
Patates, havuç, soğan, koyun eti ve karalâhanayla yapılır.  
( K.L.Y, 94, Sm.) ( K.L.Y, 178, Rz.)
- Karalâhana Diplemesi: Bot.( K. T, 647 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Soğan, pirinç ve lahanayla yapılır. ( B.M-2, 257, Gr.) ( İ.İ.A.M,  
13, Gr.)
- Karalâhana Dövmesi: Bot. ( K. T, 647 ) + T. ( K. T,288 )  
Mısır unu ve karalâhanayla yapılır. ( K.L.Y, 156, Tr.)
- Karalâhana Yemeği: Bot. ( K. T, 647 ) + T. ( K. T, 1481)  
Pirinç ve karalâhanayla yapılır.( B.Y.M, 266, Tr.)

- Karalâhana Yığması: Bot. ( K. T, 647) + T. ( K. T, 1489)  
Kıyma, fasulye, pirinç ve karalâhanayla yapılır. ( K.L.Y, 157, Tr.)
- Karakavurma: T. ( K.T, 645) + ( T. K.T, 671)  
Parça etle yapılır. ( G.K.M.K, 129, Gaz., Kls.)
- Karın Dolması: T. ( K. T, 653) + T. ( K. T, 283 )  
Koyun işkembesi ve etli dolma içiyle yapılır. ( G.K.M.K, 170, Gaz., Kls.) ( A. B.Y, 71, Ada.)
- Karışık Dolma: T. ( K. T, 653 ) + T. ( K. T, 283 )  
Kıyma, patlıcan, domates ve biberle yapılır. ( G.K.M.K, 173, Gaz., Kls.)
- Karma: T. ( K. T, 655 )  
Bulgur, maydanoz, ekşi ve asma yaprağıyla yapılır. ( D.S, C.VIII, 2665, İz., Kls., Gaz.)
- Karmakatma: T. ( K. T, 655) + T. ( K. T, 667)  
Bulgur, soğan ve maydanozla yapılır. ( G.K.M.K, 147, Kls.)
- Karma Pilav: T. ( K. T, 655) + Far. ( K. T, 1071)  
Kuşbaşı et ve pirinçle yapılır. ( B.Y.M, 131, Mr.)
- Karnabahar Kızartması: Yun. + Far. ( T. S, 1092 ) + T. ( K. T, 716)  
Karnabahrın haşlanıp hamura bulanıp kızartılmasıyla yapılır.  
( E. B.Y, 103, İz.)
- Karnıkara: T. ( K. T, 653) + T. ( K. T, 645)  
Soğan ve börülceyle yapılır. ( E. B.Y, 112, Uş.)

- Karnıyarık: T. ( K. T, 656)  
Et ve patlıcanla yapılır. ( A. B.Y, 90, Ada.) ( A. B.Y, 102, I sp.)  
( E. B.Y, 102, İz.)
- Kartalaç: ( ?)  
Saç üstünde hamurla yapılır. ( D.S,C. XII, Ek-1, 4536, Ed.)
- Kartlaç: T. ( K. T, 658)  
Mısır, buğday unu ve kabakla yapılır. ( K.L.Y, 47, Zn.)
- Kaş: T. ( K. T, 661)  
Mısır kırmayla yapılır. ( D.S, C.VIII, 2577, Kr.)  
[ kaş çorbası]: Ar.
- Kaşıkatzmaz: T. ( K. T, 662 ) + T. ( K. T, 66)  
Hamurla yapılır. ( D.S,C.VIII, 2679, Bo.)
- Kaşıkazpı: T. ( K. T, 662) + T. ( K. T, 1148 )  
Un, yumurta ve ceviz içiyle yapılır. ( K.LY, 56, Safranbolu)
- Katıklı Aş: T. ( K. T, 665) + T. ( K. T, 60)  
Yoğurtlu bulgur ya da yarmadan yapılır. ( D.S, C.VIII, 2682,  
Çr., To., Sv., Ky.)  
[katıklaş]: Sv.  
[ katıklı]: Çkr., Kn.  
[ katıklı Çorba]: Isp.  
[ katıklı çurba]: Sv.
- Katıklı Pilav: T. ( K. T, 665) + Far. ( K. T, 1071)  
Bulgur ve piriç karışımından yapılır. ( D.S, C.VIII, 2682, Ky.)

- Katma: T. ( K. T, 667)  
Yarma ve yoğurtla yapılır. ( D.S, 12-Ek, 4537,Mr.)
- Katma Aşı: T. ( K. T, 665) + T. ( K. T, 60)  
Yoğurt ve yarmayla yapılır. ( D.S, C.VIII, 2684, To, Es., Mr.,  
Krş.)
- Kavurma Çullaması: T. ( K. T, 671) + T. ( K. T, 226)  
Sığır etiyle yapılır. ( B.M-2, 269, Ezm.)
- Kavurma Herlesi: T. ( K. T, 671) + ( ? )  
Kavurulmuş unla yapılır. ( D.S, C.VIII, 2694, Ezm.)
- Kayabeği: T. ( K. T, 671) + T. ( K. T, 116)  
Soğanla yapılır. ( D.S,C.VIII, 2695, To.)
- Kaygana: T. ( K. T, 672 )  
Yumurta ve unla yapılır. ( K.L.Y, 112,Çr., ) ( K.LY, 152, Tr.)
- Kayık: T. ( K. T, 673)  
Karnıyarık. ( D.S, C.VIII, 2700,Ant.)
- Kaysı Sulusu: Far. ( T. S, 1116 ) + T. ( K. T, 1230)  
Nohut, et ve kaysıyla yapılır. ( A. B.Y, 130, Mr.)
- Kaynatma Oruk: T. ( K. T, 675 ) + ( ? )  
Oruk ve bulgurla yapılır. ( A. B.Y, 72, Hat.)
- Kaysılı Aş: Far. ( T. S, 1116 ) + T. ( K.T, 60)  
Nohut, fasulye, yarma ve kaysıyla yapılır. ( D.S,C.VIII, 2708,  
Ky.)
- Kayseri Mantısı: ÖA + Çince ( T. S, 1343 )  
Un, kıyma ve yoğurtla yapılır. ( İ.İ.A.M, 23,Ky.)

- Kaz Tiriti: Zoo. ( T. S, 1120 ) + Far. (T. S, 1984 )  
Pirinç ve kaz etiyle yapar. ( B.Y.M, 218, Sm.)
- Kazan Eti: T. ( K. T, 677 ) + T. ( K. T, 348 )  
Kemikli et ile yapılır. ( A. B.Y, 76,Brd.)
- Kazan Kebabı: T. ( K. T, 677 ) + Ar. ( K. T, 679)  
Patlıcan ve etle yapılır. ( G.K.M.K, 112, Gaz.)  
[ belikırık]: Ur., Dy.
- Kazyak Kavurması: ( ? ) + T. ( K. T, 671)  
Kazyakla yapılır. ( E. B.Y, 118, Mğ.)
- Kebap: Ar. ( K. T, 679)  
Pide ve kuşbaşı etle yapılır. ( E. B.Y, 75, Af.)
- Kedibatmaz: Zoo. ( T. S, 1126 ) + T. ( K. T, 90 )  
Buğday ve mısır unuyla yapılır. ( D.S, C.VIII, 2717, Bo., Sm.)
- Kedi Böğrölgesi: Zoo. ( T. S, 1126 ) + Bot. ( T. S, 315)  
Kuşgözüne benzeyen yeşil ot, pirinç veya bulgurla yapılır.  
( A.B.Y, 66, Dz.)
- Kefal Balığı Çorbası: Yun. ( K. T, 682) + T. ( T. S, 191 ) + Far. ( T. S,448)  
Havuç, kereviz ve kefalle yapılır. ( K.L.Y, 63, Amasra.)
- Keklik Kızartması: T. ( K. T, 683 ) + T. ( K. T, 716 )  
Soğan ve keklik etiyle yapılır. ( İ.İ.A.M-3, 16, Krm.)
- Kekota: ( ? )  
Mısır unuyla yapılır. ( D.S, C.VIII, 2906, Ezm.)



- Kelecoş:** ( ? )  
Peynir, doğranmış ekmek ya da yufkayla yapılır. ( D.S, C.VIII, 2726, Ama., Ar., Kr., Ezc., Vn., El., Sv.,)  
[kelecüş]: Ezm., Bt., Mş.  
Pancar ve sarımsaklı yoğurtla yapılır. ( Ks.)  
Soğan, mercimek ve cevizle yapılır. ( Vn.)  
[ keledoş]: Vn.
- Kelle:** Far. ( K. T, 685)  
Hayvanın baş etlerinden sarımsaklı olarak yapılır. ( A. B.Y, 59, Hat.)
- Kelleküpe:** Far. ( K. T, 685) + T. ( K. T, 783)  
Paça olarak yapılır. ( D.S, C.VIII, 2734, Brs.)
- Kellepaça:** Far. ( K. T, 685 ) + Far. ( K. T, 1042 )  
Sarımsakla, hayvanın baş veya ayak etlerinden yapılır. ( G.K.M.K, 130, Gaz., Kls.) ( A. B, 60, Ant.) ( A.B, 68, Mr.) ( İ.İ.A.M-3, 27, Md. )
- Kelpeşir:** ( ? )  
Kaynayan suya ufalanmış ekmek katılarak yapılır. ( D.S, C.VIII, 2735, Ant.)
- Keme Dolması:** T. ( K. T, 685) + T. ( K. T, 283)  
Kemeyle yapılır. ( G.K.M.K, 173, Kls.)
- Keme Kebabı:** T. ( K. T, 685) + Ar. ( K. T, 679)  
Kıyma ve kemeyle yapılır. ( A.B.Y, 79, Gaz.)
- Keme Musakka:** T. ( K. T, 685 ) + Ar. ( K. T, 912 )  
Keme, domates ve etle yapılır. ( G.K.M.K, 195, Gaz., Kls.)
- Keme Tavası:** T. ( K. T, 685 ) + Far. ( T. S, 1921 )  
Kıyma, keme ve soğanla yapılır. ( G.K.M.K, 125, Gaz.)

- Kemeli Dorgama Aşı: T. ( K. T, 685) + T. ( K. T, 278) + T. ( K. T,60)  
Keme, patlıcan ve etle yapılır. ( G.K.M.K, 193, Gaz.)
- Kemeli Kıyma Kebabı: T. ( K. T, 685) + T. ( K. T, 715 ) + Ar. ( K. T, 679 )  
Kıyma ve kemeye yapılır. ( G.K.M.K, 231, Gaz., Kls.)
- Kemeli Pilav: T. ( K.T, 685 ) + Far. ( K. T, 1071)  
Keme ve pirinçle yapılır. ( G.K.M.K, 231, Gaz., Kls.)
- Kenger Aşı: Far. ( T. S, 1138 ) 4 T. ( K. T,60 )  
Parça et ve kengerle yapılır. ( G.K.M.K, 193, Kls. )
- Kereviz: Far. ( T. S, 1140 )  
Et, soğan ve kerevizle yapılır. ( E. B.Y, 108, Mn.)
- Kereviz Dolması: Far. ( T. S, 1140 )+ T. ( K. T, 283 )  
Haşlanmış havuç ve bezelyenin kereviz arasına konulmasıyla yapılır.  
( E. B.Y, 106, İz.)
- Keska: ( ? )  
Un ve ince bulgurdan yapılır. ( D.S, C.VIII, 2765, Tn.)
- Keme Aşı: T. ( K. T, 694) + T. ( K.T, 60)  
Kesilmiş hamurla yapılır. ( D.S, C.VIII, 2767, Byb., Kr. )  
[ kesme çorbası]: Ks., Ezm.
- Kestaneli Pilav: Yun. ( K. T, 694 ) + Far. ( K. T, 1071)  
Pirinç ve kestaneyle yapılır. ( İ.İ.A.M-3, 5, Brs.)

- Kestirmeli Kereviz: T. ( K. T, 695 ) + Far. ( T. S, 1140 )+  
Kuzu eti ve kerevizle yapılır. ( E. B, 105, İz.)
- Keş: Far. ( 1147 )  
Yoğurt ve yarmayla yapılır. ( D.S, C.VIII, 2764, Ar., Gaz.,Sv.)  
Yoğurt ve döğmeyle yapılır. ( D.S, C. XII, Ek-1, 4549, To. )
- Keşgek: Far. ( T. S, 1148 )  
Et ve dövülmüş buğdaydan yapılır. (D.S, C.VIII, 2770, Af., Kü.,  
Vn., İç.)  
( D.S. C. XII, Ek-1, 4549, Uş., Af., Çr.) ( K.L.Y, 100,Ama.)  
Dövülmüş buğday ve sütle yapılır. (D.S, C.VIII, 2770, Ks.,Kn.)  
[ keşkeş]: İz.  
[ keşlek] : Sv.
- Kımkıma: T. ( K. T, 702)  
Unun yağda kavrulmasıyla yapılır. ( D.S, C.VIII, 2803, To.)
- Kındık: ( ? )  
Etlı veya etsız olarak köfte şeklinde yapılır. ( D.S, C.VIII, 2808,  
El.,Dy.)  
[ kındık]: El.
- Kırmaç: T. ( K. T, 707 )  
Mısır ekmeğının yağda kızartılmasıyla yapılır. ( D.S, C.VIII,  
2833, Or.)
- Kırpma: T. ( K.T, 708)  
Kurutulan üzüm yaprağı ve bulgurla yapılır. ( D.S, C.VIII, 2836,  
Nğ.)
- Kırpuk: T. ( K. T, 708)  
Mantı. ( D.S, C.VIII, 2836, Sm.)

- Kısır:** T. ( K. T, 710)  
Bulgur, soğan, biber ve maydanozla yapılır. ( D.S, C.VIII, 2841, İç.)
- Kıstırma:** T. ( K. T, 711)  
Kıyma ve patlıcanla yapılır. ( A. B.Y, 98, Brd.) ( E. B.Y, 97, Ay.)  
( E. B.Y, 104, İz.) ( E. B.Y, 108, Mn.) ( E. B.Y, 112, Uş.)
- Kırlatma:** ( ? )  
Lahanayla yapılır. ( D.S, C.VIII, 2932,Gr.)
- Kıyma Aşı:** T. ( K. T, 715) + T. ( K. T, 60 )  
Kıyma, domates ve biberle yapılır. ( İ.İ.A.M,-3, 10, Isp.)
- Kıyma Kebabı:** T. ( K. T, 715) + Ar. ( K. T, 679 )  
Etle yapılır. ( G.K.M.K, 112, Gaz. Kls.)
- Kıymalı karnabahar:** T. ( K. T, 715) + Yun. + Far. ( T. S, 1092 )  
Kıyma, soğan ve karnabaharla yapılır. (E. B, 102, İz.)
- Kıymalı Kuru Börülce:** T. ( K. T, 715) + T. ( K. T, 770) + T. ( T. S, 315 )  
Haşlanmış börülce, soğan ve kıymayla yapılır. (E. B.Y, 101, Dz.)
- Kızartma:** T. ( K. T, 716)  
Et, domates ve soğanla yapılır. ( G.K.M.K, 130, Kls.) ( A. B, 74, Ant.)
- Kızılık Çorbası:** Bot. ( T. S, 1177 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Kızılık tarhanasından yapılır. ( D.S, C.VIII, 2865, Bo.)
- Kibemumbar:** ( ? )  
İşkembe ve bağırsağın içine pirinç ve kıyma doldurularak yapılır.  
( D.S, C.VIII, 2869, Dy.)

- Kikirdek Çorbası: ( ? ) + Far. ( T. S, 448 )  
Hamur ve yoğurtla yapılır. ( D.S, C.VIII, 2870, Kn.)
- Kilis Kebabı: ÖA + Ar. ( K. T, 679 )  
Kıyma, patlıcan, domates ve biberle yapılır. ( G.K.M.K, 115, Gaz., Kls.) ( A. B, 77, Gaz.)
- Kilis Tavası: ÖA + Far. ( T. S, 1921 )  
Domates ve soğanla yapılır. ( G.K.M.K, 129, Kls.)
- Kimyonlu Biberli Aş: Ar. ( T. S, 1183 ) + Bot.( T. S, 262 ) + T. ( K. T, 60)  
Soğan, bulgur, kimyon ve biberle yapılır. ( A.B.Y, 94, Hat.)
- Kiraz Yaprağından Ekşili Köfte: Yun.. ( T. S, 1185) + T. ( T. S, 2130 ) + T. ( K. T, 321) + Far. ( K. T, 751)  
Kırık yarma ve kiraz yapraklarıyla yapılır. ( B.Y.M, 34, Ml.)
- Kirde: Far. ( T. S, 1185 )  
Et lalanga ile yapılır. ( E. B.Y, 82, İz.)
- Kiremitte Alabalık: Yun. ( K. T, 689) + Zoo. ( T. S, 63)  
Soğanla ve alabalıkla yapılır. ( K.L.Y, 115, Çr.) ( K.L.Y, 150, Tr.)
- Kişkiş Kavurması: Far. ( K. T, 726 ) + T. ( K. T, 671)  
Otlarla yapılır. ( E. B.Y, 118, Mğ.)
- Kitel: ( ? )  
Bulgur, pirinç, koyun budu kıymayla yapılır. ( İ.İ.A.M, 26, Sr.)
- Kofana Pilakisi: Yun. ( T. S, 1195) + Yun. ( K. T, 1071)  
Patates, havuç, kereviz ve kofanayla yapılır. ( K.L.Y, 29, Kefken, Kerpe, Kandıra.)

- Kol Dolması: Anat. ( T. S, 1225 ) + T. ( K. T, 283)  
Kaburga içine pirincin doldurulmasıyla yapılır. ( E. B.Y, 79,Dz.)
- Kolof: ( ? )  
Mısır unuyla yapılır. ( K.L.Y, 135,Gr. )
- Kokota: ( ? )  
Mısırdan yapılır. ( D.S, C.VIII, 2906, Ezm.)
- Korkota: ( ? )  
Karalâhana ve mısır unuyla yapılır. ( D.S, C.VIII, 2966,Tr.)
- Kovalama: T. ( K. T, 748 )  
Kıyma ve sebzeyle yapılır. ( D.S, C. XII, Ek-1, 4547, Ky. )
- Koyun Çevirme: T. ( T. S, 1225 ) + T. ( K. T, 206)  
Koyunun temizlenip içerisine ciğerli pilavın konulmasıyla yapılır. ( E. B.Y, 84, Kü. )
- Köftalaş: Far. ( K. T, 751) + T. ( K. T, 60)  
Nohut, et ve soğanla yapılır. ( D.S, C.VIII, 2949, Mr. )
- Köfte: Far. ( K. T, 751)  
Mısır unundan etsiz yapılır. ( D.S, C.VIII, 2949, Zn.)  
Soğan, sarımsak ve kıymayla yapılır. ( K.L.Y, 163, Tr.)
- Köfteli Ayva Bastırması: Far. ( K. T, 751) + Bot. ( T. S, 165 ) + T. ( K. T, 95 )  
Kıyma, bulgur ve ayvayla yapılır. ( G.K.M.K, 148, Kls.)
- Köfteli Yahni: Far. ( K. T, 751) + Far. ( K. T, 1454)  
Bulgur etle bilye biçiminde yapılır. ( D.S, C.VIII, 2949, Ada. )  
Yağsız kıyma ve soğanla yapılır. ( A. B.Y, 71, Ada.)

- Kölük Aşı: ( ? ) + T. ( K. T, 60)  
Mercimek ve bulgurla yapılır. ( G.K.M.K, 96, Kls.) ( D.S, C.VIII,  
Ur., Gaz.)
- Kömeç: Bot. ( T. S, 1230 )  
Yumurta ve kömeçle yapılır. ( A.B.Y, 107, Hat.)
- Kömeç Aşı: Bot. ( T. S, 1230 ) + T. ( K. T,60)  
Kömeç ve bulgurla yapılır. ( G.K.M.K, 231, Gaz.,Kls.) ( A.B. Y,  
107,Hat.)
- Kömeç Kavurması: Bot. ( T. S, 1230 ) + T. ( K. T, 671)  
Kömeçle yapılır. ( G.K.M.K, 211, Kls.)
- Köpbece: ( ? )  
Koyun sütü ve buğday unuyla yapılır. ( D.S, C.VIII, 2960, Kr.,  
Byb.)
- Körbelle Aşı: T. ( K. T, 754) + T. ( K. T, 108 ) + T. ( K. T, 60)  
Yarmayla yapılır. ( D.S, C.VIII, 2962, Çr.)
- Kör Köfte: Far. ( T. S, 1233 ) + Far. ( K. T, 751)  
Bulgurla yapılır. ( D.S, C.VIII, 2966, Ur.)
- Kösesefer Kabağı Dolması: Far. ( K. T, 755) + Ar. ( K. T, 1165) + T. ( K. T, 609) +  
T. ( K. T,283 )  
Kösesefer kabağı ile yapılır. ( G.K.M.K, 174, Gaz.,  
Kls.)
- Kulaklı Çorba: Anat. ( T. S, 1248 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Et ve hamurla yapılır. ( A. B.Y, 60, Ant) ( B.Y.M, 43, Adı. )

- Kumbar Dolması: ( ? ) + T. ( K. T, 283 )  
İşkembe veya kumbar içerisine pirinç yerleştirilerek yapılır.  
( E. B.Y, 79, Dz.) ( E. B.Y, 87, Mn.)
- Kundüme: ( ? )  
Kıyma ve hamurla yapılır. ( D.S, C.VIII, 3001, Ed.)
- Kuru Acur Musakka: T. ( K. T, 770 ) + T. ( K. T, 6) + Ar. ( K. T, 912)  
Kıyma, acur ve nohutla yapılır. ( G.K.M.K, 196, Kls.)
- Kuru Börülce Çorbası: T. ( K. T, 770 ) + Bot. ( T. S, 315 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Börülce ve pirinçle yapılır. ( E. B.Y, 66, Dz.) ( B.Y.M,  
309,Dz.)
- Kuru Fasulye: T. ( K. T, 770 ) + Yun. ( T. S, 683 )  
Parça et ve kuru fasulyeyle yapılır. ( G.K.M.K, 193, Kls.) ( A.  
B, 76, Brd.) ( A.B.Y, 82, Isp)
- Kuru Fasulye Tavası: T. ( K. T, 770 ) + Yun. ( T. S, 683 ) + Far. ( T. S, 1921 )  
Haşlanmış kuru fasulyeyle yapılır. ( A. B.Y, 100, Gaz.)
- Kuru Köfte: T. ( K. T, 770 ) + Far. ( K. T, 751)  
Yufka ekmek ve etle yapılır. ( E. B.Y, 85, Kü.)
- Kuru Patlıcan Dolması: T. ( K. T, 770 ) + Ar. ( T. S, 1585) + T. ( K. T, 283)  
Kuru patlıcan içine etli dolma içi konularak yapılır. ( E. B.Y,  
98, Dz.) ( E. B.Y, 11, Uş.)
- Kuşbaşı Etli Pirinç Pilavı: T. ( T. S, 1269) + T. ( K. T, 348 ) + Far. ( K. T, 1073) + Far.  
( K. T, 1071)  
Pirinç ve koyun etiyle yapılır. ( K.L.Y, 71, Ks.)
- Kuşbaşı Kebabı: T. ( K. T, 773 ) + Ar. ( K. T, 679)  
Etle yapılır. ( G.K.M.K, 116, Gaz.)



- Kuş Yüreği Kavurması: Zoo. ( T. S, 1268 ) + Anat. ( T. S, 2208 ) + T. ( K. T, 671 )  
Kuş yüreği ve soğanla yapılır. ( E. B.Y, 118, Mğ.)
- Kuymah: ( ? )  
Ufalanmış yufka ekmekle yapılır. ( D.S,C.VIII, Nş.)
- Kuymak: ( ? )  
Mısır unu ve tereyağıyla yapılır. ( K.L.Y, 188, Rz.)
- Kuyruklu Oruk: T. ( K. T, 777 ) + ( ? )  
Kuyruk ve iç yağıyla yapılır. ( A. B.Y, 73, Hat.)
- Kuyu Kebabı: T. ( K. T, 777 ) + Ar. ( K. T, 679 )  
Kuzu etiyle yapılır. ( K.L.Y, 51, Karabük.)
- Kuzu Çevirme: T. ( K. T, 777 ) + T. ( K. T, 206 )  
Zeytinyağı ve kuzu etiyle yapılır. ( K.L.Y, 113, Çr.)
- Kuzu Dolması: T. ( K. T, 777 ) + T. ( K. T, 283 )  
İç pilav, et suyu ve kuzu etiyle yapılır. ( İ.İ.A.M, 12, Sn.)
- Kuzu Haşlama: T. ( K. T, 777 ) + T. ( K. T, 482 )  
Patates, havuç, soğan ve kuzu incikle yapılır. ( K.L.Y, 84, Sn.)
- Kuzu İncik Kebabı: T. ( K. T, 777 ) + Anat. ( T. S, 967 ) + Ar. ( K. T, 679 )  
Soğan ve kuzu incikle yapılır. ( K.L.Y, 109, Çr.)
- Kuzu Kızartması: T. ( K. T, 777 ) + T. ( K. T, 716 )  
Haşlanmış kuzuyla yapılır. ( E. B.Y, 76, Af.)

- Kuzukulağı: Bot. ( T. S, 1276 )  
Kuzukulağı ve soğanla yapılır. ( A. B. Y,110,Isp.) ( E. B. Y, 119, Mđ.)
- Kuzu Tandır: T. ( K. T,777) + T. ( K. T, 1300 )  
Kuzu eti ve domatesle yapılır. ( B. Y. M, 311, Dz.)
- Kübbülmütecenni: Ar. ( G.K.M.K, 148 ) + Ar. ( G.K.M.K, 148 )  
Kıyma, soğan ve maydanozla yapılır. ( G.K.M.K, 148, Kls.)
- Kübbülmüşveyye: Ar. ( G.K.M.K, 148 ) + Ar. ( G.K.M.K, 148 )  
Etle yapılır. ( G.K.M.K, 148, Kls.)
- Külülük: ( ? )  
Et ve bulgurla yapılır. ( D.S, C.VIII, 3022, Mş.)
- Küp Eti: Ar. ( T. S, 1284 ) + T. ( K. T, 348 )  
Kuşbaşı et, soğan ve domatesle küpte yapılır. ( E. B. Y, 84, Kü.)
- Küp Kebabı: Ar. ( T. S, 1284 ) + Ar. ( K. T, 679 )  
Kuşbaşı etin soğan ve domatesle küpte pişirilmesiyle yapılır.  
( G.K.M.K, 174, Gaz., Kls.) ( A. B. Y, 108, Ant.) ( E. B. Y, 117, Kü.)
- Labada Dolması: Yun. ( T. S, 1291) + T. ( K. T, 283 )  
Dolma içiyle muska muska sarılarak yapılır. ( A. B. Y, 108, Ant.)  
( E. B. Y, 117, Kü.)
- Lahana Sarması: Yun. ( K. T, 789) + T. ( K. T, 1153)  
Lahana, kıyma ve pirinçle yapılır. ( G.K.M.K, 174, Gaz., Kls.)
- Lale Yaprağı Kavurması: Far. ( K. T, 790) + T. ( T. S, 1230 ) + T. ( K. T, 671)  
Lalenin yeşil yaprakları, soğan ve yumurtayla yapılır. ( A. B. Y, 108, Ant.)

- Lapa: İt. ( T. S, 1298 )  
Ispanak, gömeç, yarpuz, pancar, pirinç veya bulgurla yapılır. ( A. B, 11, Mr.)
- Lebeni: Ar. ( K. T, 794)  
Yayla Çorbası. ( E. İ.A, 196, El.)
- Lebeni Çorbası: Ar. ( K. T, 794) + Far. ( T. S, 448 )  
Nohut, buğday, yumurta ve yoğurtla yapılır. ( Z.D, U.Y, 14, Ur.)
- Lebeniye Çorbası: Ar. ( K. T, 794) + Far. ( T. S, 448 )  
Aşurelik buğday ve yoğurtla yapılır. ( B.Y.M, 153, Dy.)
- Lengeri Tatari: Far. ( H.Eren, 280 ) + ÖA  
Mantı. ( D.S, C. IX, 3072, Ks.)
- Lepe: İt. ( T. S, 1298 )  
Bulgur, soğan, salça ve yağ ile yapılır. ( M.A.S, 273, İç.)
- Lepik: ( ? )  
Bulgurla yassı biçimde köfte şeklinde yapılır. ( D.S, C. IX, 3073, Dy.)
- Lepsi: ( ? )  
Mısır unundan yapılır. ( D.S, C. IX, 3074, Bo.) ( A.İ.A.D, 261, Dzc.)
- Liviş: ( ? )  
Isırgan otuyla yapılır. ( D.S, C. IX, 3081, Kn.)
- Loğlaz: ( ? )  
Loğlazla yapılır. ( G.K.M.K, 211, Kls.)

- Loğlazlı Pilav: ( ? ) + Far. ( K. T, 1071)  
Loğlaz ve bulgurla yapılır. ( G.K.M.K, 232,Gaz., Kls.)
- Lohtiko: ( ? )  
Karalahana ve mısır ekmeğiyle yapılır. ( D.S, C.IX, 3083, Rz.)
- Loklok Tiridi: ( ? ) + Ar. ( K. T, 1373)  
Soğan ve parça hamurla yapılır. ( D.S, C.IX, 3084, Brs.)
- Lor Dolması: Far. ( T.S, 1315 ) + T. ( K. T, 283)  
Bulgurla yapılır. ( B.M-2, 242, Ezm.)
- Luku: ( ? )  
Soğan, mısır unu ve karalahayla yapılır. ( K.L.Y, 200, Ar.)
- Lup: Fr. ( T.B.T.S, 515)  
Unla yapılır. ( D.S, C.IX, 3093, Isp.)
- Lüfer Izgara: Yun. ( K. T, 805) + Yun. ( K. T, 528)  
Mısır yağı ve lüferle yapılır. ( K.L.Y, 27, Kefken, Kerpe, Kandıra)
- Lüfer Kâğıt Kebabı: Yun. ( K. T, 805) + Far. ( K. T, 618) + Ar. ( K. T, 679)  
Domates, yeşilbiber, soğan ve lüfer balığıyla yapılır. ( K.L.Y,  
28,Kefken, Kerpe, Kandıra.)
- Lülük: ( ? )  
Un ve bulgurdan yapılan hamur, kıyma, soğan ve domatesle yapılır.  
D.S, C.IX, 3095, Ky.)
- Madaşta: ( ? )  
Pancarla yapılır. ( D.S, C.IX, 3101, Ky.)

- Madımak Aşı: Erm. ( T. S, 1323 ) + T. ( K. T, 60)  
Kuşbaşı et ve madımakla yapılır. ( K.L.Y, 11, Çr.)
- Mahluta: Ar. ( K. T, 815)  
Mercimekle yapılır. ( A. B.Y, 55, Ada.)
- Makarna: İt. ( K. T, 819 )  
Buğday unu ve yumurtayla yapılır. ( K. L.Y, 192, Rz.)
- Mala: Far. ( K. T, 821)  
Hamur ve kaynar suyla yapılır. ( D.S, C.IX, 3107, Bo.)
- Malay: ( ? )  
Mısır unuyla yapılır. ( A.İ A. D, 262, Dzc.)
- Malez: ( ? )  
Mısır unundan yapılır. ( D.S, C.IX, 3112, Sm.)  
Undan yapılır. ( D.S, C. XII, Ek-1, Tr., Rz.)
- Malhıta: Ar. ( K. T, 815)  
Mercimek ve pirinçle yapılır. ( G.K.M.K, 99, Gaz., Kls.)  
[ mahulta]: Hat.  
[ mahluta]: Ada.  
[ sarı çorba]: Ur.
- Malhıta Çorbası: Ar. ( K. T, 815 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Çekilmiş mercimek ve et suyuyla yapılır. ( A. B, 59, Hat.)
- Malhıtalı Aş: Ar. ( K. T, 815 ) + T. ( K. T, 60 )  
Kırmızı mercimek ve bulgurla yapılır. ( G.K.M.K, 100, Gaz.)  
( D.S, C.IX, 3113, Gaz.)

- Malhıtalı Köfte: Ar. ( K. T, 815) + Far. ( K. T, 751)  
Kırmızı mercimekle yapılır. ( D.S, C.IX, 3113, Gaz.)
- Mamalika: Rum. ( T. S, 1337 )  
Mısır unu ve peynirle yapılır. ( K.L.Y, 165, Rz.)
- Mancar: İt. ( H.Eren, 286)  
Kıyma ve karalâhanayla yapılır. ( İ.İ.A.M, 14,Zn.)
- Mantar Kavurması: Yun. ( K. T, 826) + T. ( K. T, 671)  
Soğan ve mantarla yapılır. ( E. B.Y, 120, Uş.)
- Mantarlı Tavuk: Yun. ( K. T, 826 ) + T. ( K. T, 1318 )  
Havuç, soğan, mantar ve tavukla yapılır. ( B.M-2, 251, Ezm.)
- Mantı: Çince ( T. S, 1348 )  
Et ve hamurla yapılır. ( A. B.Y, 121, Ada.) ( K.L.Y, Gm.)  
Yaprakla sarılır. ( D.S, C.IX, 3125, Ank.)  
[ marça]: ( D.S, C.IX, 3128, Gr.)
- Maraş Çorbası: ÖA + Far. ( T. S, 448 )  
Kırmızı mercimek, aşuralık buğday, nohut ve patlıcanla yapılır.  
(B.Y.M, 127, Mr.)
- Maş Çorbası: Far. ( T. S, 1352) + Far. ( T. S, 448 )  
Maş ve pirinçle yapılır. ( G.K.M.K, 100, Gaz.) ( A.B.Y, 63, Gaz.)
- Maşakka: ( ?)  
Patates, soğan, patlıcan ve etle yapılır. ( D.S, C.IX, 3133, Brd.)

- Maşıl: ( ? )  
Kavrulmuş unla yapılır. ( D.S, C.IX, 3134, Sv.)
- Mayalı Köfte: Far. ( K. T, 836) + Far. ( K. T, 751)  
Kıymanın içine maya konularak yapılır. ( E. B.Y, 85, Kü.)
- Meftune: Ar. ( K. T, 845)  
Kuşbaşı kuzu eti ve patlıcanla yapılır. ( B.Y.M, 154, Dy.)
- Meglube: ( ? )  
Kıyma, patlıcan, domates ve pirinçle yapılır. ( G.K.M.K, 233, Gaz., Kls.)
- Menemen: ( ? )  
Yumurta ve domatesle yapılır. ( İ.İ.A.M-3, 19, İz.)
- Mercimek Çorbası: Far. ( T. S, 1372) + Far. ( T. S, 448 )  
Yeşil mercimek ve bulgurla yapılır. ( G.K.M.K, 101, Gaz.)  
Kara mercimek ve nohutla yapılır. ( A. B.Y, 55, Ada.) ( A. B.Y, 65, İç.) ( E. B.Y, 66, Dz.) ( E. B.Y, 74, Uş.)
- Mercimek Dondurması: Far. ( T. S, 1372) + T. ( K. T, 285 )  
Mercimek ve soğanla yapılır. ( B.Y.M, 319, Ant.)
- Mercimekli Köfte: Far. ( T. S, 1372) + Far. ( K. T, 751)  
Kırmızı mercimek içine simit, soğan ve sarımsak katılarak yapılır.  
(G.K.M.K, 150, Gaz., Kls.)
- Mercimekli Pilav: Far. ( T. S, 1372) + Far. ( K. T, 1071)  
Mercimek ve bulgurla yapılır. ( G.K.M.K, 234, Gaz., Kls.) ( K.L.Y, 93, Sm.) ( İ.İ.A.M, 15, To.) ( İ.İ.A.M-3, 17, Af.)

- Mertadille: ( ? )  
Et ve Antep fıstığı ya da bademle yapılır. ( G.K.M.K, 123, Kls.)  
[ iç bademli et]: Hat.  
[ martatelle]: ( A. B.Y, 73, Hat.)
- Meyhane Pilavı: Far. ( K. T, 872) + Far. ( K. T, 1071)  
Kuşbaşı et, bulgur, domates ve kırmızıbiberle yapılır. ( G.K.M.K,  
Gaz, 232,. Kls.)
- Mıcırık Aşı: Erm. ( T.S, 1412 ) + T. ( K. T, 60)  
Patlıcan, kıyma ve soğanla yapılır. ( G.K.M.K, 234, Gaz.) ( A. B,  
101, Gaz.)
- Mıhla: Ar. ( H.Eren, 295 )  
Kıyma ve yumurtayla yapılır. ( D.S, C. XII, Ek-1, 4594, To. )  
[ mıhlama]: Ks., Gm.)  
[ mıklama]: Ama.  
[ mihtama]: ( D.S, C.IX, 3197,  
Yoğurt ve yumurtayla yapılır. ( Kr.)
- Mıhlama: Ar. ( H.Eren, 295)  
Peynirle yapılır. ( K.L.Y, 189, Rz.) ( İ.İ.A.M, 11, Rz.)  
Ispanak- pastırma ve yumurtayla yapılır. ( D.S, C. XII, Ek- 1, 4594,  
Çr, Ky.)  
Pancar sapsarı, pastırma ve yoğurtla yapılır. ( D.S,C. XII, Ek-1,  
4594,Çr., Ky.)



- Mıkla: Ar. ( G.K.M.K, 259 )  
Çılbır. Yumurtaıyla yapılır. ( G. K.M.K, 259, Gaz., Kls.)  
Ufalanmış yufka ekmek, soğan ve yumurtaıyla yapılır. ( D.S, C. XII, Ek- 1, 4595, Isp. )  
Domates, soğan ve yumurtaıyla yapılır. ( D.S, C. XII, Ek-1, 4595, İç.)
- Mıkşı: ( ? )  
Kıyma ve patlıcanla yapılır. ( D.S, 12- Ek, 4594, Gaz.)
- Mıngırcık: ( ? )  
Dört köşe hamurlarla ve yoğurtla yapılır. Bir çeşit mantı. ( D.S, C. E XII, k-1, 3185, Ba.)
- Mımırık Çorbası: Rum. ( H.Eren, 295 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Çok sulu tanesi ve yağı az olarak yapılır. ( D.S, C.IX, 3188, El.)
- Mısır Çorbası: Ar. ( K. T, 876 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Kereviz sapı, mısır unuyla yapılır. ( K. L.Y, 96, Sm.) ( K.L.Y, 150,Tr.)
- Mısır Dolması: Ar. ( K. T, 876 ) + T. ( K. T, 283 )  
Soğan, maydanoz ve mısırla yapılır. ( İ.İ.A.M-3, 22, Gr.)
- Mısırlı Sebze Çorbası: Ar. ( K. T, 876) + Far. ( K. T, 1163 )+ Far. ( T. S, 448 )  
Havuç, pirinç ve mısır taneleriyle yapılır. ( K.L.Y, 120, Or.)
- Midye Dolması: Yun.( K. T, 878 ) + T. ( K. T, 283)  
Dolma içinin midyeye doldurulmasıyla yapılır. ( E. B.Y, 94, İz.)
- Midye Kızartması: Yun. ( K. T, 878) + T. ( K. T, 716)  
Lalanga hamuru ve midyeyle yapılır. ( E. B.Y, 94, İz.)

- Midye Salma Pilavı: Yun. ( K. T, 878 ) + T. ( K. T, 1141) + Far. ( K. T, 1071)  
Soğan, pirinç ve midyeyle yapılır. ( E. B.Y, 93, İz.)
- Midye Tava: Yun. ( K. T, 878 ) + Far. ( T. S, 1921 )  
Yumurta ve midyeyle yapılır. ( K.L.Y, 20, İst.)
- Mişevçi: ( ? )  
Mercimekle yapılır. ( D.S, C.IX, 3204, Bt.)  
Öğütülmüş buğday, mercimek, acı biber ve kavurmayla yapılır.  
( D.S, C.IX, 3204, Vn.)
- Miyane Çorbası: Far.( K. T, 887) + Far. ( T. S, 448 )  
Unla yapılır. ( E. B.Y, 63, Af.)
- Mufakkara: ( ? )  
Soğan ve pirinçle yapılır. ( E. B, 104, İz.)
- Muğlama: ( ? )  
Yağ ve peynirle yapılır. ( D.S, C. XII, Ek-1, 4599, Rz.)  
[ muhlama]: ( D.S, C.IX, 3217, Rz.)
- Mukaşşerli Dolma: Ar. ( G.K.M.K, 174 ) + T. ( K. T, 283 )  
Dolma içi, nohut, bulgur ve patlıcanla yapılır. ( G.K.M.K, 174,  
Kls.)
- Mumbar: Far. ( K. T, 148 )  
Keçi veya koyun bağırsağına pirinç doldurularak yapılır. ( D.S,  
C. XII, Ek- 1, 4599, Çr., Gr., Kr., Ga., Yz.)
- Mumbar Dolması: Far.( K. T, 148 ) + T. ( K. T, 283 )  
Koyun bağırsağı, dolmalık kıyma ve bulgurla yapılır. ( G.K.M.K,  
174, Gaz.,Kls.)

- Musakka: Ar. ( K. T, 912 )  
Kıyma ve kabakla yapılır. ( A. B, 106, Mr.)
- Musakkalı Pilav: Ar. ( K. T, 912 ) + Far. ( K. T, 1071)  
Patlıcan ve bulgurla yapılır. ( G.K.M.K, 237, Gaz., Kls.)
- Mustafacık Çorbası: Ar. ( K. T, 914 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Et suyu, pilav ve yoğurtla yapılır. ( E. B. Y, 67, İz.)
- Muş Köftesi: ÖA + Far. ( K. T, 751)  
Bulgur ve kıymayla yapılır. ( İ.İ.A.M-3, 30, Mş.)
- Mut Usulü Batırık: T. ( K. T., 915 ) + Ar. ( K. T, 1410 ) + T. ( K. T, 99)  
Domates, maydanoz, soğan ve bulgurla yapılır. ( B.Y.M, 338, İç.)
- Mutayana: ( ? )  
Et, acur ve nohutla yapılır. ( G.K.M.K, 197, Kls.)
- Müçetere: ( ? )  
Yeşil mercimek ve bulgurla yapılır. ( B.Y.M, 145, Kls.)
- Müçver: T. ( K. T, 924)  
Yağsız kıyma, biber, maydanoz ve yumurtayla yapılır. ( E. B. Y, 105, İz.) ( İ.İ.A.M-3, 11,İç.)
- Mühliye: Bot. ( T. S, 1431)  
Et ve nohutla yapılır. ( A. B. Y, 108, Ant.)
- Müsebbiye Köftesi: Ar. ( T. S, 1438 ) + Far. ( K. T, 751)  
İnce bulgur ve kıymayla yapılır. ( B.Y.M, 51, Bn.)

- Nardan Aşı: ( ? ) + T. ( K. T, 60)  
İnce bulgur, simit, irmik ve kemiksiz koyun etiyle yapılır.  
( B.Y.M, 158, Dy)
- Nebelyalı Köfte: ( ? ) + Far. ( K. T, 751)  
Et, nohut ve pirinçle yapılır. ( A. BY, 57, Ada.)
- Niğde Tava: ÖA + Far. ( T. S, 1921 )  
Patlıcan, patates, soğan, biber ve koyun etiyle yapılır. ( İ.İ.A.M–  
3, 16, Nğ.)
- Nohutlu Et: Far. ( K. T, 997 ) + T. ( K. T, 348 )  
Parça et ve nohutla yapılır. ( E. B.Y, 79, Dz.) ( E. B.Y, 81, İz.)
- Nohutlu Et Yahnisi: Far.( K. T, 997 ) + T.( K. T, 348 ) + Far. ( K. T, 1454 )  
Et ve nohudun haşlanmasıyla yapılır. ( E. B.Y, 81, Ada.)
- Nohut Fette: Far. ( K. T, 997 ) + ( ? )  
Tahin ve nohutla yapılır. ( İ.İ.A.M, 17, Ada.)
- Nohutlu Hamur Çorbası: Far.( K. T, 997 ) + Ar. ( K. T, 470 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Hamur ve nohutla yapılır. ( E. B.Y, 70, Mn.) ( E. B.Y, 73, Nğ.)
- Nohutlu Kavurma: Far. ( K. T, 997 ) + T. ( K. T, 671)  
Kuzu eti ve nohutla yapılır. ( B.Y.M, 310, Dz.)
- Nohutlu Paça: Far. ( K. T, 997 ) + Far. ( K. T, 1042)  
Paça ve nohutla yapılır. ( E. B.Y, 79, Dz.)
- Nohutlu Pilav: Far.( K. T, 997 ) + Far. ( K. T, 1071)  
Et suyu, nohut ve pirinçle yapılır. ( A. B.Y, 158, Ada.)

Nohutlu Tarhana Çorbası: Far. ( K. T, 997 ) + Far. ( T. S, 1907 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Tarhana ve nohutla yapılır.( E. B.Y, 71, Mn.)

Nohutlu Yahni: Far. ( K. T, 997 ) + Far. ( K. T, 1454)  
Et ve nohutla yapılır. ( E. B.Y, 89, Nğ.) ( İ.İ.A.M-3, 15, Nş.)

Ocakbaşı: T. ( K. T, 1003 ) + Anat. ( T. S, 208 )  
Keşkek. ( D.S, C.XII, Ek- 1, 4608,Ank.)

Oğamaç: T. ( T. S, 1522)  
Yufka ekmeğin yağda kızartılmasıyla yapılır. ( D.S, C.IX, 3266,  
Es., Çkr.)  
[ ovamaç]: Es.  
Unla yapılır. ( Isp.)

Oğma Şehriye Çorbası: T. ( T. S, 1522) + Ar. ( K. T, 1259 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Yağlı su ve şehriye ile yapılır. ( E.B, 70, Kü.)

Oğmaç: T. ( T. S, 1522)  
Elle ufalanmış hamurla yapılır. ( D.S, C. IX, 3268, Ba.,  
Brs.,To.,Es.,Ks.,Tr.,Ar.)  
[ oğmaç aşısı]: Mn.,Çr.,Ank.  
[ oğma Çorbası]: Nğ., Krk.  
[ oğumeç]: Kü.  
[ omaç]: Mn., Sv.  
[ ömeç]: Af.,Dz.,Ay.  
[ Ovmaç çorbası]: Isp., Ant.  
Buğday unuyla yapılır. ( Or.)  
Parçalanmış yufaka ekme ve yoğurtla yapılır.  
( To.,Es.,Sv.,Ky.,Krk.)

- Omaç: T. ( T. S, 1522)  
Unla yapılır. ( D.S, C.IX, 3279, Ay., Mğ.)  
Doğranmış ekmek ve yumurtayla yapılır. ( D.S, C.IX, Sv.,Kn.)  
Yoğurt, pekmez ve ekmek kabuğuyla yapılır. ( D.S, C.IX, 3279,  
Ur.)
- Omaç Aşı: T. ( T. S, 1522)+ T. (K. T, 60)  
Arpa büyüklüğündeki hamur parçaları ve yoğurtla yapılır. ( D.S, C.  
XII, Ek-1, 4613, Iğdır., Kr.)
- Orman: T. ( K. T, 1015)  
Parça et ve yoğurtla yapılır. ( G.K.M.K, 133, Kls.)
- Orman Kebabı: T. ( K. T, 1015) + Ar. ( K. T, 679)  
Kuşbaşı et ve soğanla yapılır. ( K.L.Y, 55, Safranbolu.)
- Oruk: ( ?)  
Et ve simitle yapılır. ( G.K.M.K, 152, Kls.)  
Bulgur ve etle yapılır. ( A.B, 72, Hat.) ( D.S, C. IX, 3290,Gaz., Mr.,  
Hat)
- Osmaniye Usulü Kısır: ÖA + Ar. ( K. T, 1410) + T. ( K. T, 710)  
Bulgur ve yeşilliklerle yapılır. ( B.Y.M, 332, Os.)
- Ot Aşı: Bot. ( T. S, 1517 ) + T. ( K. T, 60)  
Ispanakla yapılır. ( D.S, C.IX, 3293, Af., Isp., Dz., Kn.)  
Madımakla yapılır. ( D.S, C.IX, 3293, Dz., Ba., Sv.)
- Ot Kavurması: Bot. ( T. S, 1517 ) + T. ( K. T, 671)  
Turp otu, kazıyak, dalgan, devetabanı ile yapılır. ( E. B, 118, Mğ.)

- Oturtma: T. ( K. T, 1021)  
Kıyma ve küçük ince kabakla yapılır. ( G.K.M.K, 175, Gaz.)  
Et ve patlıcanla yapılır. ( D.S, C. XII, Ek-1, 4617, İç.)  
Süt, yağ ve yumurtayla yapılır. ( D.S, C. XII, Ek-1, 4617, Çr.)
- Ovalama: T. ( K. T, 1021)  
Eritilmiş yağa ekmek doğranarak yapılır. ( D.S, C. XII, Ek- 1, 4619, Kn.)  
[ ovalamaç]: Ml.  
( ovmaç]: Çr.
- Ovma Tarhana Çorbası: T. ( K. T, 1005) + Far. ( T. S, 1907 ) + Far. ( T. S, 448 )  
İrmik, un ve yoğurtla yapılır. ( A. B.Y, 64, Isp.)
- Ovmaç Çorbası: T. ( K. T, 1005 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Un ve kıymayla yapılır. ( E. B.Y, 66, Dz.) ( İ.İ.A.M-3, 23, Gm.)
- Oynaşlı Aş: T. ( K. T, 1023 ) + T. ( K. T, 60)  
Yarma ve mercimekle yapılır. ( D.S, C.IX, 3302, Ank.)
- Öcce: ( ? )  
Yumurta ve soğanla yapılır. ( G.K.M.K, 259, Gaz.)
- Öfelemeç: T. ( T. S, 2029 )  
Ufalanmış yufka ve peynirle yapılır. ( D.S, C.IX, 3313, Sv., Nğ.)
- Ögcel: ( ? )  
Avuçta ufalanmış hamur ve ayranla yapılır. ( D.S, C.IX, 3313, İç.)
- Ölemeç: T. ( T. S, 1522)  
Biber ve unla yapılır. ( D.S, C. XII, Ek-1, 4623, İç.)

- Ömeç: T. ( T. S, 1522)  
Mısır ekmeği ve yumurtayla yapılır. ( D.S, C.IX, 3334, Or.)  
[ ömmeç]: Gr.
- Ömeç Çorbası: T. ( T. S, 1522) + Far. ( T. S, 448 )  
Mercimek büyüklüğündeki hamurlarla yapılır. ( D.S, C.IX, 3334,  
Gr.)
- Örtçe: ( ? )  
Sebze ve yumurtayla yapılır. ( D.S, C.IX, 3349, Gaz.)
- Öveleme: T. ( T. S, 2029 )  
Ekmek kırıntılarıyla yapılır. ( D.S, C.IX, 3361, İç.)
- Övmek Çorbası: T. ( K. T, 1038) + Far. ( T. S, 448 )  
Unla yapılır. ( A. B.Y, 61, Brd.)
- Öz Çorbası: T. ( K. T, 1038) + Far. ( T. S, 448 )  
Kemikli et ve döğmeyle yapılır. ( G.K.M.K, 101, Gaz.)  
[ hindili yoğurt çorbası]: [ A. B.Y, 63, Gaz.)
- Özbek Pilavı: ÖA + Far. ( K. T, 1071)  
Havuç, et, üzüm ve pirinçle yapılır. ( İ.İ.A.M, 9, Af.)
- Paça: Far. ( K. T, 1042)  
Hayvanın baş etleriyle yapılır.( D.S, C. XII, Ek-1, 4633, Çr.) ( A. B.Y,  
67, İç.)
- Paça Çorbası: Far. ( K. T, 1042) + Far. ( T. S, 448 )  
Soğan, koyun veya kuzu ayak etleriyle yapılır. ( B.Y M, 223, Ank.)



- Paça Kebabı: Far. ( K. T, 1042 ) + Ar. ( K. T, 679)  
Hayvanın ayak ve baş etlerinin haşlanmasıyla yapılır. ( E. B.Y, 76, Af.)
- Pahmul: ( ? )  
Dana kıyması, soğan, fındık içi ve mısır unuyla yapılır. ( K.L.Y, 125, Or.)
- Palamut Köftesi: Yun. ( T. S, 1564 ) + Far. ( K. T, 751)  
Ekmek içi, yumurta, kuş üzümü ve palamutla yapılır. ( K.L.Y, 19, İst.)
- Pancar: Bot. ( T. S, 1566 )  
Pancarla yapılır. ( A. B.Y, 110, İç.) ( A. B.Y, 111, Mr.)
- Pancar Kavurması: Bot. ( T. S, 1566 ) + T. ( K. T, 671)  
Soğan ve pancarla yapılır. ( G.K.M.K, 211, Kls.)
- Pancar Sarması: Bot. ( T. S, 1566 ) + T. ( K. T, 1153 )  
Pancar, kıyma ve bulgurla yapılır. ( G.K.M.K, 176, Gaz., Kls.)
- Papa: İt. ( T. S, 1569 )  
Mısır ya da buğday unuyla yapılır. ( D.S, C. XII, Ek-1, 4635,Ar.)
- Parahamur: Far. ( K. T, 1048 ) + Ar. ( K. T, 470)  
Mantı. ( D.S, C.IX, 3394, Ank.)
- Paspala: Yun.( T.B.T.S, 636 )  
Kuru fasulye, soğan, biber ve kıymayla yapılır. ( İ.İ.A.M-3, 5, Kırklareli)
- Pastı: ( ? )  
Domates ve pirinçle yapılır. ( D.S, C.IX, 3405, İz.)

- Paşa Pilavı: T. ( K. T, 1054) + Far. ( K. T, 1071)  
Soğan, yumurta, yeşilbiber ve patlıcanla yapılır. ( İ.İ.A.M, 14, Bo.)  
( D.S, C.IX, 3406, Bo.)
- Paşatopu: T. ( K. T, 1054 ) + T. ( K. T, 1377 )  
Pirinç, un ve kıymadan yapılır. ( D.S, C.IX, 3406, Ant.)
- Pat Köftesi: Bot. ( T. S, 1583 ) + Far.( K. T, 751)  
Et ve bulgurla yapılır. ( D.S, C.IX, 3411, Ml.)
- Patates Dolması: Rum. ( T. S, 1583 ) + T. ( K. T, 283)  
Patates, kıyma ve bulgurla yapılır. ( G.K.M.K, 176, Gaz.)
- Patates Sulusu: Rum. ( T. S, 1583 ) + T. ( K. T, 1230 )  
Et suyu ve patatesle yapılır. ( A. B.Y, 105, Mr.)
- Patatesli Et: Rum. ( T. S, 1583 ) + T. ( K. T, 348)  
Et, soğan ve patatesle yapılır. ( A. B.Y, 82, Isp.)
- Patatesli Köfte: Rum. ( T. S, 1583 ) + Far. ( K. T, 751)  
Patates, bulgur ve kıymadan yapılır. ( A.B.Y, 84, İç.)
- Patatesli Sini Köfte: Rum. ( T. S, 1583 ) + Far. ( T. S, 1773) + Far. ( K. T, 751)  
Patates ve kıymayla sinide yapılır. ( A. B.Y, 84, İç.)
- Patits: ( ? )  
İri taneli taze fasulyeyle yapılır. ( K.L.Y, 190, Rz.)
- Patlıcan Çığırtması: Ar. ( T. S, 1585 ) + T. ( K. T, 208 )  
Patlıcanla yapılır. ( E. B.Y, 108, Kü.)

- Patlıcan Dolması: Ar. ( T. S, 1585 ) + T. ( K. T, 283 )  
Kıyma, patlıcan ve piriñçle yapılır. ( G.K.M.K, 176, Gaz., Kls.)  
( A. B.Y, 90, Ada. ) ( İ.İ.A.M, 7, Dz.)
- Patlıcan Gözlemesi: Ar. ( T. S, 1585 ) + T. ( K. T, 439)  
Kıyma ve patlıcanla yapılır. ( E. B.Y, 11, Uş.)
- Patlıcan Kebabı: Ar. ( T. S, 1585 ) + Ar. ( K. T, 679)  
Patlıcan ve kıymayla yapılır. ( G.K.M.K, 117, Gaz.) ( A. B.Y, 77,  
Gaz.) ( E. B, 107, Kü.)
- Patlıcan Kızartması: Ar. ( T. S, 1585 ) + T. ( K. T, 716)  
Yumurta ve patlıcanla yapılır. ( K.L.Y, 194, Rz.)
- Patlıcan Mıksısı: Ar. ( T. S, 1585 ) + ( ? )  
Kıyma ve patlıcanla yapılır. ( G.K.M.K, 178, Gaz.)
- Patlıcan Musakka: Ar. ( T. S, 1585 ) + Ar.( K. T, 912 )  
Kıyma ve patlıcanla yapılır. ( G.K.M.K, 196, Gaz., Kls.)  
( E.B.Y, 96, Af.)
- Patlıcan Oturtması: Ar. ( T. S, 1585 ) + T. ( K. T, 1021)  
Kıyma, patlıcan ve domatesle yapılır. ( A. B.Y, 91, Ada.) ( A. B.Y,  
103, İç.)
- Patlıcan Pehli: Ar. ( T. S, 1585 ) + ( ? )  
Kuzu eti ve patlıcanla yapılır. ( B.Y.M, 276, Sv.)
- Patlıcan Pilezez: Ar. ( T. S, 1585 ) + ( ? )  
Kıyma, domates ve patlıcanla yapılır. ( B.Y.M, 27, El.)
- Patlıcan Tatarı: Ar. ( T. S, 1585 ) + ÖA  
Yoğurt ve patlıcanla yapılır. ( D.S, C.IX, 342, Isp.)

- Patlıcan Tavası: Ar. ( T. S, 1585 ) + Far. ( T. S, 1921)  
Et, nohut ve patlıcanla yapılır. ( E. B.Y, 110, Mn.)  
Mısır unu ve patlıcanla yapılır. ( B.Y.M,205, Tr.)
- Patlıcan Yoğurtlaması: Ar. ( T. S, 1585 ) + T. ( K. T, 1490)  
Patlıcan ve yoğurtla yapılır. ( A. B.Y, 96, Ant.)
- Patlıcanlı Aş: Ar. ( T. S, 1585 ) + T. ( K. T, 60)  
Bulgur ve patlıcanla yapılır. ( A. B.Y, 94, Hat.)
- Patlıcanlı Cive: Ar. ( T. S, 1585 ) + ( ? )  
Soğan, patlıcan ve sebzeyle yapılır. ( A. BY, 95, Ant.)
- Patlıcanlı Kebap: Ar. ( T. S, 1585 ) + Ar. ( K. T, 679)  
Kıyma ve patlıcanla yapılır. ( B.Y.M, 52, Bn.)
- Pazaresa: ( ? )  
Mısır unu ve kuru fasulyeyle yapılır. ( K.L.Y, 190, Rz.)
- Pazı Kavurması: T. ( K. T, 1058 ) + T. ( K. T, 671 )  
Soğan ve pazıyla yapılır. ( E. B.Y, 115, İz.)
- Pazılı Lor Dolması: Bot. ( T. S, 1589 ) + Far. ( T. S, 1315 ) + T.( K. T, 283)  
İnce bulgur, lor peyniri ve pazıyla yapılır. ( B.Y.M, 105, Kr.)
- Pçuke: ( ? )  
Soğan ve sırık fasulyeyle yapılır. ( K.L.Y, 201, Ar.)
- Pelvaze: ( ? )  
Arpacık soğanı ve koyun kıymasıyla yapılır. ( K.L.Y, 42, Zn.)

- Pehli: ( ? )  
Kaburga kemiği ya da kürek kemiği etinden yapılır. ( D.S,C.IX, 3420, İst., Ank.)  
Patlıcan turşusu ve etle yapılır. ( D.S, C.IX, 3420, To., Ky.)
- Peynir Yağlı Yaprak Sarması: Far. ( K. T, 1059 ) + T. ( K. T, 1452) + Bot. ( T. S, 2130 )  
+ T. ( K. T, 1153 )  
Taze peynirle yapılır. ( G.K.M.K, 178, Gaz.)
- Peynirli Patlıcan Gözlemesi: Far. ( K. T, 1059) + Ar. ( T. S, 1585 ) + T. ( K. T, 439 )  
Tulum peyniri ve patlıcanla yapılır. ( E. B.Y, 100, Dz.)
- Phal- lobio: ( ? )  
Ceviz içi, karalâhana ve barbunya fasulyeyle yapılır. ( K.L.Y, 199,Ar.)
- Pıçoç: ( ? )  
Bulgur unuyla yapılır. ( D.S, C.IX, 3439, Bt.)
- Pıhpıh: ( ? )  
Çok ufak un gibi bulgurdan yapılır. ( D.S, C.IX, 3449, Ezc.)
- Pınarbaşı: T. ( K. T, 1069 ) + T. ( K. T, 95)  
Domates, yeşilbiber, taze soğan ve kıymayla yapılır. ( İ.İ.A.M-3, 8, Ada.)
- Pırasa Dolması: Yun. ( T. S, 1604 ) + T. ( K. T, 283 )  
Pırasa ve dolma içiyle yapılır. ( G.K.M.K, 178, Gaz.) ( E. B.Y, 11, Uş.)
- Pırasa Mihlaması: Yun. ( T. S, 1604 ) + Ar. ( H.Eren, 295)  
Havuç, yumurta, soğan ve pırasayla yapılır. ( K.L.Y, 121, Or.)
- Pırasa Sulusu: Yun. ( T. S, 1604 ) + T. ( K. T, 1230 )  
Pırasa ile yapılır. ( A.B.Y, 105, Mr.)

- Pırtıke: T. ( T.B.T.S, 643 )  
Döğme, nohut ve parça etle yapılır. ( İ.İ.A.M-3, 30, Hak.)
- Pıt Pıt Aşısı: T. ( K. T, 1070 ) + T. ( K. T, 60)  
Beyaz darı ve simit aşısıyla yapılır. ( G.K.M.K, 237, Kls.)
- Pideli Tas Kapaması: Yun. ( K. T, 1071) + Ar. ( K. T, 1308) + T. ( K. T, 639)  
Pide ve kuşbaşı etle yapılır. ( E. B.Y, 86, Mn.)
- Pifoli: ( ? )  
Fasulye ve unla yapılır. ( D.S, C. XII, Ek-1, 4648, Rz.)
- Pilaki: Yun. ( K. T, 1071)  
Havuç, soğan, maydanoz, domates ve balıkla yapılır. ( A. B.Y, 87, Ada.) ( A. B.Y, 87, Ant.)
- Pilav: Far. ( K. T, 1071)  
Pirinçle yapılır. ( K.L.Y, 193, Rz.)
- Pilavlı Tas Kapaması: Far. ( K. T, 1071) + Ar. ( K. T, 1308) + T. ( K. T, 639)  
Kuşbaşı et ve pirinçle yapılır. ( E. B, 86, Mn.)
- Pirhoy: ( ? )  
Un, yumurta ve çökelekle yapılır.( B.Y.M, 237, Çkr.)
- Pirinç Çorbası: Far. ( K. T, 1073 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Et suyu, nohut ve pirinçle yapılır. ( A. B.Y, 59, Ant.) ( A. B.Y, 60, Brd.) ( A. B.Y, 69, Mr.) ( E. B.Y, 63, Af.) ( E. B.Y, 75, Uş.)
- Pirinçli Domatesli Çorba: Far. ( K. T, 1073 ) + Rum. ( T. S, 558 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Et, domates ve pirinçle yapılır. ( E. B.Y, 67, İz.)

- Pirinçli Kestirmeli Köfte: Far. ( K. T, 1073 ) + T. ( K. T, 695 ) + Far. ( K. T, 751 )  
Pirinç ve kıymayla yapılır. ( E. B.Y, 84, İz.)
- Pirinçli Köfte: Far. ( K. T, 1073 ) + Far. ( K. T, 751 )  
Kıyma ve pirinçle yapılır. ( E. B.Y, 87, Mn.)
- Pirpirim Aşı: Far. ( T. S, C.V,3197 ) + T. ( K. T, 60 )  
Et, pirpirim, nohut, bulgur, börülce ve yeşil mercimekle yapılır.  
( G.K.M.K, 198, Gaz., Kls.) ( B.Y.M, 24, El.)
- Pirpirim Musakka: Far. ( T. S, C.V,3197 ) + Ar. ( K. T, 912 )  
Kıyma, pirpirim ve pirinçle yapılır. ( G.K.M.K, 199, Gaz.)
- Piti: T. ( K. T, 1075 )  
Nohut, ekşi erik, patates ve koyun etiyle yapılır. ( K.L.Y, 202, Ar.)
- Pahmul: ( ? )  
Fındık içi, soğan ve dana kıymasıyla yapılır. ( K.L.Y, 125, Or.)
- Pucuko: ( ? )  
Fasulyeyle yapılır. ( İ.İ.A.M, 10, Ar.)
- Puryan Kebabı: (<Büryan ) + Ar. ( K. T, 679 )  
Domates, biber ve oğlak etiyle yapılır. ( İ.İ.A.M, 7, Mğ.)
- Pörtetme: ( ? )  
Etin haşlanmasıyla yapılır. ( D.S, C. XII, Ek-1, 4653, İğdır., Kr.)
- Pür Lezzet: Far.( K. T, 1089 ) + Ar. ( K. T, 799 )  
Kıyma, patlıcan, soğan, domates ve yeşilbiberle yapılır.  
(G.K.M.K, 199, Kls.)

- Püsürük Çorbası: ( ? ) + Far. ( T. S, 448 )  
Un ve süzölmüş yoğurtla yapılır. ( G.K.M.K, 102, Gaz.) ( M.A.S, 310, İç.)
- Püşürük: ( ? )  
Yumurta, un ve etle yapılır. ( K. L. Y, 200, Ar.)  
Un ve mercimekle yapılır. ( D.S, C.IX, 3504, Ur.)
- Rize Köfte: ÖA + Far.( K. T, 751)  
Domates, soğan ve koyun etiyle yapılır. ( K.L.Y, 186, Rz.)
- Saçkavurması: T. ( K. T, 1123) + T. ( K. T, 671)  
Saçta etle yapılır. ( A. B. Y, 76, Brd.) ( E. B. Y, 91, Uş.) ( İ.İ.A.M, 30, Tn.) ( D.S, C.X, 3505, Ant.)
- Saçkebabı: T. ( K. T, 1123) + Ar. ( K. T, 679 )  
Küçük et parçaları, patates ve domatesle yapılır. ( M.A. S, 310, İç.)
- Saçma Aşı: T. ( K. T, 1123 ) + T. ( K. T, 60)  
Pirinç ve ıspanakla yapılır. ( D.S, C. XII, Ek-1, 4660, Af.)
- Saçma Tava: T. ( K. T, 1123 ) + Far. ( T. S, 1921)  
Kıyma ve sebzeyle yapılır. ( G.K.M.K, 126, Gaz., Kls.)
- Sade Pirinç Çorbası: Far. ( K. T, 1125 ) + Far. ( K. T, 1073 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Et suyu ve pirinçle yapılır. ( E. B, 67, İz.)
- Sade Şehriye Çorbası: Far. ( K. T, 1125) + Ar. ( K. T, 1259 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Et suyu ve şehriye ile yapılır. ( E. B, 67, İz.)
- Sahan Köftesi: Ar. ( T. S, 1683 ) + Ar. ( K. T, 679 )  
Ekmek ve etle yapılır. ( E. B, 88, Mn.)



- Sakalaçarpan: T. ( K. T, 1134) + T. ( K. T, 195 )  
İnce, uzun hamur ve yoğurtla yapılır. ( D.S, C. XII, Ek-1, 4662,  
Çr.)
- Sakalı Sarkıdan: T. ( K. T, 1134 ) + T. ( K. T, 1152 )  
Mercimek ve hamurla yapılır. ( A. B.Y, 61, Brd.) ( A. B.Y, 64,  
Isp) ( E. B.Y, 62, Af.)
- Sakarca: Ar. ( K. T, 1134)  
Sakarca atu ve yumurtayla yapılır. ( K.L.Y, 121, Or.)
- Sakız Yahnisi: T. ( K. T, 1135) + Far. ( K. T, 1454)  
Dana eti ve sakızla yapılır. ( E. B.Y, 80, İz.)
- Salatalık Dolması: T. ( K. T, 1138) + T. ( K. T, 283)  
Kıyma, bulgur ve salatalıkla yapılır. ( B.Y.M, 66, Bt.)
- Sardalye Buğulaması: İt. ( K. T, 1150) + T. ( K. T, 144)  
Sardalyeyle yapılır. ( E. B.Y, 93, İz.) ( İ.İ.A.M, 4, Çnk.)
- Sarı Yahni: T. ( K. T, 1151 ) + Far. ( K. T, 1454 )  
Et ve soğanla yapılır. ( G.K.M.K, 200, Gaz., Kls.)  
[ soğan tavası]: Ur.
- Sarımsak Aşı: Bot. ( T. S, 1705 ) + T. ( K. T, 60 )  
Et, sarımsak ve nohutla yapılır. ( G.K.M.K, 201, Gaz., Kls.)
- Sarımsak Kebabı: Bot. ( T. S, 1705 ) + Ar. ( K. T, 679)  
Kıyma ve sarımsakla yapılır. ( G.K.M.K, 117, Gaz.) ( A.B.Y,  
77, Gaz.)
- Sarımsak Tava: Bot. ( T. S, 1705 ) + Far. ( T. S, 1921)  
Et ve sarımsakla yapılır. ( G.K.M.K, 126, Gaz.)

- Sarımsaklı Bakla: Bot. ( T. S, 1705 ) + T. ( T. S, 187)  
Et, bakla ve sarımsakla yapılır. ( G.K.M.K, 201, Gaz.)
- Sarıot: T. ( K. T, 1151) + Bot. ( T. S, 1517)  
Sarıot ve sütle yapılır. ( E. B.Y, 118, Mğ.)
- Sarısu: T. ( K. T, 1151) + T. ( K. T, 1126 )  
Taze peynirle yapılır. ( D.S, C.X, 3540, Ada.)
- Sarma: T. ( K. T, 1153 )  
Lahanayla yapılır. ( A.A.T, 252, Ks.)
- Saz: Far. ( K. T, 1161)  
Kavrulmuş un, soğan ve etle yapılır. ( D.S, C.X, 3561, Ank.)
- Sazan Kızartması: Zoo ( T.S, 1717) + T. (K. T, 716)  
U Kü.)n, yumurta ve balıkla yapılır. ( A. BY, 88, Isp.) ( E. B.Y,  
94, Kü. )
- Sebzeli Gerdan: Far. ( K. T, 1163 ) + Far. ( K. T, 415 )  
İç bezelye, havuç, patates, soğan ve kuzu gerdanıyla yapılır.  
(İ.İ.A.M, 4, Krk.)
- Sebzeli Kebap: Far. ( K. T, 1163 ) + Ar. ( K. T, 679)  
Kıyma, maydanoz ve sarımsakla yapılır. ( G.K.M.K, 118, Gaz.)
- Sembüsek: ( ? )  
Yumurta, yoğurt ve yağsız kıymayla yapılır. ( B.Y.M, 167, Md.)  
( İ.İ.A.M, 27, Md.)
- Semizlik: T. ( K. T, 1172 )  
Pirinç ve semizle yapılır. ( E. B.Y, 113, Af.)  
[ semizotu- pipirim aşısı]: ( A. B.Y, 108, Brd.) ( A. B.Y, 110, Isp.) ( A. B.Y, 109, Gaz.)

- Sengeser: ( ? )  
Yeşil mercimek, soğan ve yarpuzla yapılır. ( B.Y.M, 73, Vn.)  
Tavuk eti ve ekmekle yapılır. ( D.S, C.X, 3582, Ezc.)
- Sepelemeç: T. ( T. S, 1731 )  
Un ve sarımsakla yapılır. ( M.A.S, 320, İç.)
- Sepmece: T. ( K. T, 1175 )  
Ispanak ve pirinçle yapılır. ( D.S, C.X, 3585, Mğ.)
- Sıkı: T. ( K. T, 1190 )  
Bulgurla yapılır. ( D.S, C.X, 3605, Isp.)
- Sıkıcık Köftesi: T. ( K. T, 1190 ) + Far. ( K. T, 751 )  
Etsiz bulgur ve sarımsakla yapılır. ( E. B.Y, 181, Kü.)
- Sıkma: T. ( K. T, 1190 )  
İnce soğan ve kıyma konularak yapılır. Manti. ( D.S, C.X, 3607, Nğ.)
- Sıkmaç: T. ( K. T, 1191 )  
Bulgur ve kıymayla yapılır. ( D. S, C.X, 3607, Ada.)
- Sıkmalı Musakka: T. ( K. T, 1191 ) + Ar. ( K. T, 912 )  
Kıyma ve patlıcanla yapılır. ( G.K.M.K, 197, Gaz.)
- Sırım: ( ? )  
Pide ya da yufka parçalarının üstüne et ve yoğurt dökülerek yapılır.  
( D.S, C.X, 3616, Ezc., El., Ml., Sv., ) ( D.S, C.XII, Ek-1, 4691, El.)
- Sıyırğı: T. ( K. T, 1197 )  
Haşlanmış fasulyeyle yapılır. ( A. B.Y, 102, Isp.)

- Silimsi: (?)  
Turşu suyu, ekmek ve sarımsakla yapılır. ( D.S, C.X, 3635, Ky.)
- Silkme: T. ( K. T, 1202)  
Kuzu eti ve patlıcanla yapılır. ( G.K.M.K, 202, Kls.) ( E. B.Y, 107, İz.)  
Bulgur, et ve yoğurtla yapılır. ( D.S, C.X, 3625, Ks.,Mğ.)
- Simitaşı: Ar. ( T. S, 1770 ) + T. ( K. T, 60)  
Simit ve soğanla yapılır. ( G.K.M.K, 238, Gaz.,Kls.)
- Simit Kebabı: Ar. ( T. S, 1770 ) + Ar. ( K. T, 679)  
Et ve simitle yapılır. ( G.K.M.K, 118,Kls.)  
[ oruk kebabı]: Gaz.  
[ oruk, kübbülşişsiyye]: Kls.
- Simit Köftesi: Ar. ( T. S, 1770 ) + Far. ( K. T, 751)  
Simit ve soğanla yapılır. ( A. B.Y, 168, Mr.)
- Sini Köftesi: Far. ( T. S, 1773 ) + Far. ( K. T, 751)  
Kıyma ve simitle yapılır. ( G.K.M.K, 134, Kls.)  
Kıymayla yapılır. ( A. B.Y, 70, Ada. ) ( A. B.Y, 79, Gaz.) ( A.B.Y, 83, Isp.)
- Sini Oruğu: Far. ( T. S, 1773 ) + ( ? )  
Etle sinide yapılır. ( A. B.Y, 73, Hat.)
- Sir: Far. ( K. T, 1207)  
Hamur ve yoğurtla yapılır. ( B.Y.M, 90, Tn.)
- Siran: (?)  
Kesilmiş yufka ve sarımsaklı yoğurtla yapılır. ( D.S, C.X, 3645, Ezm.) ( D.S, C. XII, Ek- 1, 4698, Gr.)

- Sirin: ( ? )  
Hamur, yağ ve kuruttan yapılır. ( D.S, C.X, 3645, Ezc.)
- Sirkeli Et: Far. ( T. S, 1776 ) + T. ( K. T, 348 )  
Et ve sirkeyle yapılır. ( E. B.Y, 79, Dz.)
- Sitti Simit Köftesi: Ar. ( K. T, 1209 ) + Ar. ( T. S, 1770 ) + Far. ( K. T, 751 )  
Simit, soğan ve sarımsakla yapılır. ( G.K.M.K, 153, Gaz., Kls. )
- Soğan Aşı: Bot. ( T. S, 1783 ) + T. ( K. T, 60 )  
Et, nohut ve soğanla yapılır. ( A. B.Y, 100, Gaz.)
- Soğan Dolması: Bot. ( T. S, 1783 ) + T. ( K. T, 283 )  
Kıyma ve soğanla yapılır. ( G.K.M.K, 119, Gaz.) ( K.L.Y, 43, Zn.)
- Soğan Kebabı: Bot. ( T. S, 1783 ) + Ar. ( K. T, 679 )  
Kara kıyma ve soğanla yapılır. ( A.B.Y, 77, Gaz.)
- Soğan Köftesi: Bot. ( T. S, 1783 ) + Far. ( K. T, 751 )  
Yumurta, un ve soğanla yapılır. ( B.M-2, 242, Brs.)
- Soğan Sulusu: Bot. ( T. S, 1783 ) + T. ( K. T, 1230 )  
Soğanla yapılır. ( A. B.Y, 106, Mr.)
- Soğanlı Yahni: Bot. ( T. S, 1783 ) + Far. ( K. T, 1454 )  
Kıyma, köfte ve sebzeyle yapılır. ( A. B.Y, 92, Ada, )  
Küçük soğan ve kuşbaşı etle yapılır. ( D.S, C.X, 3654, Nğ.)
- Soğanlı Bezelye: Bot. ( T. S, 1783 ) + T. ( T. S, 258 )  
Kemik suyu, bezelye ve taze soğanla yapılır.( K.LY, 65, Amasra )  
( K.L.Y, 185, Rz.)

Soğanlı Bulamaç: Bot. ( T. S, 1783 ) + T. ( K. T, 145)

Yağ ve soğanla yapılır. ( A. B.Y, 166, Isp.)

Soğuk Pastigan Aşısı: Bot. ( T. S, 1783 ) + ( ? ) T. ( K. T, 60)

Yeşil mercimek, bulgur ve yoğurtla yapılır. ( B.Y.M, 274, Sv.)

Soğuklama Pırasa: T. ( K. T, 1212 ) + T. ( T. S, 1604 )

Soğan ve pırasayla yapılır. ( E. B.Y, 112, Uş

Sohariç: ( ? )

İnce doğranmış soğanla yapılır. ( D.S, C.X, 3656, Gm., Kr., Ezm.,  
Ezc., Sv.)

[ sahariç]: Ezc.

[ soğaraç]: El.

[ soğraç]: Tn., Sv.,Ezc.

[ sohariç]: Sm.

[ sokarıç]: Af., Gr., Tr., Sv.

[ sokarış]: Gr.

[ sorgaç]: Ezc.

[ suhariç]: İst.

[ suhariş]: Kr.

Sohta: ( ? )

Bumbarla yapılır. ( D.S, C.X, 3657, Kn.)

Soslu Ringa Balığı: Fr. ( K. T, 1218) + Alm. ( T. S, 1658 ) + Zoo. ( T. S, 191 )

Soğan, yumurta ve ringa balığıyla yapılır. ( K.L.Y, 29, Ada.)

Söbelek: T. ( K. T, 1220 )

Un ve mercimekle yapılır. ( D.S, C.X, 3672, Af.)

Söğürtme: T. ( T. S, 1799 )

Fırında pişmiş ve dövülmüş patlıcanla yapılır. ( D.S, C.X, 3675, El.)

- Sömelek Köfte: ( ? )+ Far. ( K. T, 751)  
İçli köfte dışıyla yapılır. ( A. B.Y, Mr.)
- Sucukaki Köftesi: ( ? ) + Far. ( K. T, 751)  
Et ve sarımsakla yapılır. ( E. B.Y, 83, İz.)
- Sulu: T. ( K. T, 1230)  
Et ve sebzeyle yapılır. ( D.S, C.X, 3691, Mr.)
- Sulu Köttü: T. ( K. T, 1230 ) + ( ? )  
İnce düğü, et ve hamurla yapılır. ( E. B.Y, 76, Af.)
- Sulu Yağlı Köfte: T. ( K. T, 1230) + T. ( K. T, 1432 ) + Far. ( K. T, 751)  
İçli köfte dışı, soğan ve domatesle yapılır. ( A. B.Y, 85, Mr.)
- Sultan Reşat Pilavı: Ar. ( K. T, 1229) + Ar. ( K. T, 1107) + Far. ( K. T, 1071)  
Pirinç, ekmek içi ve kıymayla yapılır. ( İ.İ.A.M, 6, İst.)
- Sura: Far. ( K. T, 1231)  
Koyun, kuzu kaburgası içine pirinç doldurularak yapılır. ( D.S, C.X, 3698, Isp., Ay., Mn., Ank., Mğ.) ( E. B.Y, 77, Ay.) ( E. B.Y, 81, İz.)
- Suyakaçan: T. ( K. T, 1230) + T. 8 K. T, 611)  
Hamurla yapılır. ( D.S, C.X , 3703, Kn.)
- Suyuh: ( ? )  
Pirinç ve ıspanakla yapılır. ( D.İ.A.T, 277)
- Sübere: ( ? )  
Yoğurtlu hamurla yapılır. ( D.S, C. XII, Ek- 1, 4709,Ank.)

- Süddü Aş: T. ( K. T, 1243 ) + T. ( K. T, 60 )  
Yarma ve sütle yapılır. ( D.S, C.X, 3705, Kr.)
- Sündürme: T. ( K. T, 1237 )  
Lahana ve bulgurla yapılır. ( D.S, C.X, 3714, Bo.)
- Sünter: T. ( T.B.T.S, 718 )  
Hamurla saçta yapılır. ( D.S, C.X, 3716, Çnk.)
- Sürün: T. ( K. T, 1240 )  
Hamurla yapılır. ( D.S, C.X, 3723, Sv.)
- Süt Haşılı: T. ( K. T, 1243 ) + Ar. ( H.Eren, 173 )  
Yarma ve sütle yapılır. ( B.Y.M, 84, Ağ.)
- Süt Lapası: T. ( K. T, 1243 ) + İt. ( T. S, 1298 )  
Pirinç, süt ve yağla yapılır. ( D.S, C.X, 3726, Çnk.)
- Süt Kuzusu Kapaması: T. ( K. T, 1243 ) + T.( K. T, 777 ) + T.( K. T, 639 )  
Süt kuzusu ve soğanla yapılır. ( K.L.Y, 111, Çr.)
- Sütlü Çorba: T. ( K. T, 1243 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Süt, pirinç veya dövmeyle yapılır. ( A. B.Y, 66, İç.)
- Sütlü Kabak: T. ( K. T, 1243 ) + Bot. ( T. S, 1018 )  
Süt kabağı ve sütle yapılır. ( K.L.Y, 152, Tr.)
- Sütlü Körmen: T. ( K. T, 1243 ) + T. ( H.Eren, 257 )  
Yabani pırasa ve sütle yapılır. ( D.S, C.X, 3727, Ant.)
- Süzek Yapması: T. ( K. T, 1244 ) + T. ( K. T, 1465 )  
Kıyma ve bulgurla yapılır. ( G.K.M.K, 154, Gaz.)



- Şablama: Ar. ( T. S, 1848 )  
Bulgur ve çekilmiş etle yapılır. ( D.S, C. XII, Ek-1, 4717, Nğ.)
- Şahnakıran: ( ? ) + T. ( K. T, 704 )  
Kabakla yapılır. ( D.S, C.X, 3735, Vn.)
- Şakşuka: ( ? )  
Patates, patlıcan ve biberle yapılır. ( A. B.Y, 96, Ant.)
- Şalgam Dolması: Far. ( T. S, 1845 ) + T. ( K. T, 283 )  
Bulgur, kıyma ve şalgamla yapılır. ( İ.İ.A.M- 3, 29, Ezm.)
- Şallapa Aşısı: ( ? ) + T. ( K. T, 60 )  
Lahana, buldur ve yağ ile yapılır. ( D.S, C.X, 3710, Gaz.)
- Şaştım Aşısı: T. ( K. T, 1255 ) + T. ( K. T, 60 )  
Evde bulunan sebzelerle yapılır. ( D.S, C.X, 3752, Sm., Gr., Sv.,  
Yz., Nğ., Kn.)  
Bulgurla yapılır. ( D.S, C.X, 3752, Çkr.) ( M.A. S, 341, İç.)
- Şaştım Çorba: T. ( K. T, 1255 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Kavrulmuş un, kıyma ve ekşi yoğurtla yapılır. ( D.S, C.X, 3752,  
Ks.)
- Şehriye Çorbası: Ar. ( K. T, 1259 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Arpa şehriyeliyle yapılır. ( G.K.M.K, 102, Gaz.,Kls.) ( E. B.Y,  
66, Dz.) ( E. B.Y, 75, Uş.)
- Şehriyeli İncik: Ar. ( K. T, 1259 ) + Anat. ( T. S, 967 )  
Kuzu incik ve arpa şehriyeliyle yapılır. ( K.L.Y, 62, Amasra)
- Şerefiye: Ar. ( K. T, 1264 )  
Et ve patlıcanla yapılır. ( D.S, C.X, 3762,Sm.)

- Şevketi Bostan: Ar. ( K. T, 1266) + Far. ( K. T, 136)  
Şevketi bostan ve soğanla yapılır. ( E. B.Y, 116, İz.)
- Şeyhulmuşşi: Ar. ( G.K.M.K, 179) + Ar. ( G.K.M.K, 179)  
Soğan, kıyma ve patlıcanla yapılır. ( A. B.Y, 99, Gaz.)  
[ şihılmaşşi]: ( G.K.M.K, 179,Kls.)  
[ şihılmuşşi]: (A. B.Y, 93, Hat.)
- Şihılmualla: Ar. ( G.K.M.K, 179) + Ar. ( K. T, 893)  
Mercimek ve patlıcanla yapılır. ( A.B.Y, 93, Hat.) ( B.Y.M, 174,  
Hat.)
- Şikalak: ( ? )  
Hıyar kabukları, nohut, mercimekle yapılır. ( D.S, C.X, 3766,  
Bt., Mş.)
- Şir: Far. ( K. T, 1272)  
Ekmek ve ayranla yapılır. ( D.S, C.XII, Ek- 1, 4728, Tn.)
- Şirşop: ( ? )  
Et ve tatlıyla yapılır. ( D.S, C.X, 3773, Es.)
- Şirdan Dolması: Far. ( K. T, 1272 ) + T. (K. T, 283)  
Karımla yapılır.( A.B.Y, 71, Ada.)
- Şirinli Çorba: Far. ( K. T, 1272 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Nohut, fasulye ve dövmeden yapılır. ( A. B.Y, 68, Mr.)
- Şiveydiz: ( ? )  
Koyun eti, nohut ve yoğurtla yapılır. ( G.K.M.K, 202, Gaz.)  
( A. B.Y, 101, Gaz.) ( D.S, C.X, 3789, Mr., Gaz.)

- Tağga Çorbası: Far. ( T. S, C. V, 3832 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Et suyu ve döğmeyle yapılır. ( A. B.Y, 69, Mr.)  
Yoğurt ve pirinçle yapılır. ( D.S, C.X, 3800, Af.)
- Tahanlı Çorba: Ar. ( K. T, 1287 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Yoğurt ve unla yapılır. ( E.B, 70, Kü.)
- Taharma: ( ? )  
Un, yoğurt ve sütle yapılır. ( D.S, C.X, 3801, Isp.)
- Tahıl: Ar. ( T. S, 1884 )  
Taş havanla dövülmüş buğdaydan yapılır. ( D.S, C.X, 3801, İç.)  
[ dövme pilavı]: ( M.A.S, 346, İç.)
- Tahinli Köfte: Ar. ( K. T, 1287 ) + Far. ( K. T, 751 )  
Bulgur, soğan ve tahinle yapılır. ( A. B.Y, 160, Ada.)
- Tahinli Piyaz: Ar. ( K. T, 1287 ) + Far. ( K. T, 1076 )  
Kuru fasulye ve tahinle yapılır. ( B.Y.M, 318, Ant.)
- Tahta Balık: Far. ( K. T, 1290 ) + Zoo. ( T. S, 191 )  
Maydanoz, sarımsak ve balıkla yapılır. ( A. B.Y, 86, Ada.)
- Takalak: ( ? )  
Bulgurla yapılır. ( D.S, C.X, 3805, Mr. )
- Talaş Kebabı: T. ( K. T, 1297 ) + Ar. ( K. T, 679 )  
Havuç, bezelye, patates, kuşbaşı et ve unla yapılır. ( K.L.Y, 54,  
Safranbolu)
- Tatmak Tiridi: T. ( T. S, 1920 ) + Far. ( T. S, 1984 )  
Ekmek ve sarımsakla yapılır. ( D. S, C.X, 3818, Ank.)

- Tandır: Ar. ( T. S, 1899 )  
Kuzu etiyle yapılır. ( E. B.Y, 77, Ay.)
- Tandır Pahlası: Ar. ( T. S, 1899 )+ T. ( K. T, 1043 )  
Tandırdan gömülerek fasulyeyle yapılır. ( D.S, C.X, 3819, Yz.)
- Tapan Kavurma: T. ( K. T,1303) + T. ( K. T, 671)  
Kuşbaşı et ve kuyrukla yapılır. ( E. B.Y, 77, Ay.)
- Tapca: ( ? )  
Et ve bulgur karışımıyla top şeklinde yapılır. ( D.S, C.X, 3824, Dz.)
- Taptup: ( ? )  
Bulgur ve kıymayla yapılır. ( D.S, C.X, 3829, Bt.)
- Tar: Far. ( K. T, 1303)  
İlkbahar otlarıyla yapılır. ( D.S, C. XII, Ek-1,4739, Tn.)
- Taraklı Tavası: T. ( K. T, 1304) + Far. ( T. S, 1921)  
Soğan ve etle yapılır. ( A. B.Y, 77, Gaz.)
- Tarhana Aşı: Far. ( T. S, 1907 ) + T. ( K. T,60)  
Yağsız kıyma ve cevizle yapılır. ( G.K.M.K, 155, Kls.)
- Tarhana Çorbası: Far. ( T. S, 1907 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Tarhanayla yapılır. ( G.K.M.K, 102, Gaz., Kls.)  
Nohut ve tarhanayla yapılır. ( A. B.Y, 59, Ant. ) ( A. B.Y, 61, Brd. ) ( A. B.Y, 67, Mr. ) ( E. B.Y, 62, Af. ) ( E. B.Y, 64, Ay. ) ( E. B.Y, 65, Dz. ) ( E. B.Y, 68, İz. ) ( E. B.Y, 69, Kü. ) ( E. B.Y, 70, Mn. ) ( E. B.Y, 73, Uş. ) ( İ.İ.A.M-3, 20, Uş. )

- Tarla Semizliği: T. ( K. T, 1307 ) + T. ( K. T, 1172)  
Semizle yapılır. ( E. B.Y, 120, Uş.)
- Tas Kapaması: Ar. ( T. S, 1910 ) + T. ( K. T, 639 )  
Parça et ve soğanla yapılır. ( E. B.Y, 78, Dz.)
- Tas Kebabı: Ar. ( T. S, 1910 ) + Ar. ( K. T, 679)  
Et, ayva ve kemeyle yapılır. ( G.K.M.K, 119, Gaz.)  
Et ve elmayla yapılır. ( G.K.M.K, 119, Kls.)  
Kuşbaşı et, domates, soğan ve pirinçle yapılır. (A. B.Y, 75, Ant. ) ( A. B.Y, 81, Isp.) ( A. B.Y, 83, İç.) ( A. B.Y, 86, Mr.) ( E. B.Y, 82, İz.) ( E. B.Y, 91, Uş.) ( K.L.Y, 85, Sn.)
- Tatar: ÖA  
Haşlanmış tutmaç ve sarımsaklı yoğurt ile yapılır. ( E. B.Y, 73, Mğ.) ( D.S, C. XII, Ek- 1, 4742, Brd.)
- Tatarası: ÖA + T. ( K. T, 60)  
Kesilmiş hamur ve kavurmayla yapılır. ( D.S, C.X, 3842, Isp.)  
( D.S, C. XII, Ek- 1, 4742, Çr.)
- Tatar Çorbası: ÖA + Far. ( T. S, 448 )  
Et ve hamurla yapılır. ( A. B.Y, 57, Ada.)
- Tatlama: T. ( K. T, 1314)  
İnce bulgur veya simit ve lahana turşusuyla yapılır. ( B.Y.M, 58, Mş.)
- Tatlılı Malhita Çorbası: T. ( K. T, 1314 ) + Ar. ( K. T, 815 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Soğan ve mercimekle yapılır. ( A. B.Y, 63, Gaz.)
- Tava: Far. ( T. S, 1921)  
Et. Domates, patlıcan ve yeşilbiberle yapılır. ( A. B.Y, 106, Mr.)

- Tavalı Hamsi: Far. ( T. S, 1921 ) + Zoo. ( T. S, 840 )  
Mısır unu ve hamsiyle yapılır. ( K.L.Y, 158, Tr.)
- Tavga Çorbası: Far. ( T. S, C.V, 3832 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Ayran ve yarmayla yapılır. ( D.S, C.X, 3846, Sv.)  
[ toğga]: ( M.A.S, 360, İç.)
- Tavuk: Zoo. ( T. S, 1923 )  
Yumurta ve tavuk etiyle yapılır. ( E. B.Y, 91, Uş.)  
Kırılmış nohut, bulgur ve tavuk etiyle yapılır. ( D.S, C.X, 3899,  
Kn.)
- Tavuk Çorbası: Zoo. ( T. S, 1923 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Tavuk eti, şehriye veya pirinçle yapılır. ( A. B.Y, 66, İç.)
- Tavuk Dolması: Zoo. ( T. S, 1923 ) + T. ( K. T, 283 )  
Tavuğun içine iç pilav konularak yapılır. ( E. B.Y, 89, Mğ.) ( K.L.Y, 114,Çr.)
- Tavuk Etli Keşkek: Zoo. ( T. S, 1923 ) + T. ( K. T, 348 ) + Far. ( T. S, 1148 )  
Keşkek ve tavuk etiyle yapılır. ( K.L.Y, 83, Sn.)
- Tavuk Kebabı: Zoo. ( T. S, 1923 ) + Ar. ( K. T, 679 )  
Tavuk etiyle yapılır. ( A. B.Y, 78, Gaz.)
- Tavuk kızartması: Zoo. ( T. S, 1923 ) + T. ( K. T, 716 )  
Susam yağı ve tavuk etiyle yapılır. ( E. B.Y, 85, Kü.)
- Tavuklu Şehriye Çorbası: Zoo. ( T. S, 1923 ) + Ar.( K. T, 1259 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Tavuk eti ve şehriye ile yapılır. ( A. B.Y, 68, Mr.)

- Taze Bezelye Çorbası: Far. ( K. T, 1318 ) + İt. ( T. S, 258 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Pirinç ve iç bezelyeyle yapılır. ( İ.İ.A.M-3, 18, Ay.)
- Toyga Çorbası: Far. ( T. S, C.V, 3832 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Yarma ve yoğurtla yapılır. ( B. Y.M, 255, Ama.)
- Tekirdağ Köftesi: ÖA + Far. ( K. T, 751 )  
Un, irmik ve dana kıymasıyla yapılır. ( İ.İ.A.M, 3, Tekirdağ )
- Teneşi: Far. ( K. T, 1300 ) + T. ( K. T, 60 )  
Bulgurla yapılır. ( D.S, C.X, 3877, Gaz.)
- Tene Katması: Far. ( K. T, 1300 ) + T. ( K. T, 667 )  
Kıyma, soğan bulgur ve sarımsakla yapılır. ( G.K.M.K, 156, Gaz.,Kls.)
- Tenelek: ( ? )  
Bulgurla yapılır. ( D.S, C.X, 3878, Çnk.)
- Tepsi Balığı: T. ( K. T, 1318 ) + Zoo. ( T. S, 191 )  
Tepside soğan ve balıkla yapılır. ( A.B.Y, 87, Hat.)
- Tepsi Kebabı: T. ( K. T, 1318 ) + Ar. ( K. T, 679 )  
Et, patates, patlıcan ve soğanla yapılır. ( A.B.Y, 75, Ant.)  
( A. B.Y, 76, Brd.) ( Z.D, U.Y, 16, Ur.)
- Tepsi ( sini ) Oruğu: T. ( K. T, 1318 ) + ( ? )  
Çiğ köftelik kıyma ve bulgurla yapılır. ( B.Y.M, 172, Hat.)
- Terbiyeli Pirinç Çorbası: T. ( K. T, 1349 ) + Far. ( K. T, 1073 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Pirinç, et veya tavuk suyuyla yapılır. ( E. B.Y, 72, Ng.)

- Terbiyeli Tel Şehriye Çorbası: Ar. ( T. S, 1957 ) + T. ( K. T, 1335) + Ar. ( K. T, 1259)  
+ Far. ( T. S, 448 )  
Tel şehriye, et veya tavuk suyuyla yapılır. ( E. B.Y, 72,  
Nğ.)
- Terbiyeli Tike Kebabı: Ar. ( T. S, 1957 ) + T. ( K. T, 1371) + Ar. ( K. T, 679 )  
Kuşbaşı etle yapılır. ( A. B.Y, 78, Gaz.)
- Teretorlu Balık: Rum. ( H.Eren, 394 ) + Zoo. ( T. S, 191)  
Ceviz, sarımsak ve balıkla yapılır. ( A.B.Y, 88, Ant.)
- Teretorlu Börülce Sağısazı: Rum. ( H.Eren, 394 ) + Bot. ( T. S, 315) + ( ? )  
Ceviz, sarımsak ve kuru börülceyle yapılır. ( E. B.Y, 100,  
Dz.)
- Teretorlu Kefal: Rum. ( H.Eren, 394 ) + Yun.( K. T, 681)  
Ekmek içi ve balıkla yapılır. ( E. B.Y, 93, İz.)
- Tereotu Kavurması: T. ( K. T, 1350 ) + T. ( K. T, 671)  
Tereotuyla yapılır. ( E. B.Y, 118, Mğ.)
- Testi Kebabı: Far.( K. T, 1357 ) + Ar. ( K. T, 679 )  
Testide kuzu eti, domates ve biberle yapılır. ( B.Y.M, 230,  
Yz.) ( K.L.Y, 60, Amasra) ( İ.İ.A.M, 19, Brd.) ( İ.İ.A.M-3,  
9, Brd.)
- Teşrübe: ( ? )  
Parça et, patlıcan, domates ve yoğurtla yapılır. ( G.K.M.K,  
204, Kls.)
- Tıntış: ( ? )  
Mısır unuyla yapılır. ( D.S, C.X, 3917, Zn.)



Tırhıt:	( ? ) Kıyılmış ve fırında kavrulmuş hamurla yapılır. ( D.S, C.X, 3919, Sv.) Yoğurt ve ekmekle yapılır. ( D.S, C.X, 3919, Sv.)
Tırkıç:	( ? ) Yarma, soğan ve yağ ile yapılır. ( D.S, C.X, 3922, Ada.)
Tırkış:	( ? ) Üzüm yaprağı kurusuyla yapılır. ( D.S, C.X, 3922, Ky.) Lahana, bulgur ve biberle yapılır. ( D.S, C.X, 3922, İz.)
Tırşık:	( ? ) Yaban pancarıyla yapılır. ( D.S, C.X, 3924, Hat., Ada.)
Tike:	T. ( K. T, 1371 ) Kuşbaşı et ve kuyrukla yapılır. ( A. B.Y, 70, Ada.)
Tikeli Firik Pilavı:	T. ( K. T, 1371 ) + T. ( K. T, 383 ) + Far. ( K. T, 1071 ) Et, nohut ve firikle yapılır. ( A. B.Y, 164, Gaz.)
Tirina:	( ? ) Unla yapılır. ( D.S, C.X, 3938, Gm.)
Tirit:	Far. ( T. S, 1984 ) Pide ekmek, kıyma, soğan ve yoğurtla yapılır.( G.K.M.K, 134, Kls.) ( İ.İ.A.M, 21, Çkr.) [ kaz yufkası]: ( K.L.Y, 89, Sm.)
Tirma:	( ? ) Unla yapılır. ( D.S, C.X, 3939, Tr.)

Tirmitli:	( ? ) Havuç, soğan, mantar ve balıkla yapılır. ( K.L.Y, 122, Or.)
Toğka:	Far. ( T. S, C.V, 3832 ) Yoğurt ve bulgurla yapılır. ( D.S, C.X, 3943, Kü., Bi., Mr.)
Tohma:	( ? ) Bulgur, karaciğer, un ve pirinçle yapılır. ( D.S, C.X, 3944, Ank.)
Tokat Kebabı:	ÖA + Ar. ( K. T, 679 ) Patlıcan, soğan, patates ve etle yapılır. ( K.L.Y, 104, To.)
Tomtu:	( ? ) Et, bulgur ya da pirinçle yapılır. ( D.S, C.X, 3958, Bi.)
Topaç:	T. ( K. T, 1377 ) Etle yapılır. ( G.K.M.K, 135, Gaz., Kls.) Et, bulgur ve soğanla yapılır. ( D.S, C.X, 3961, Ank.)
Topaçlı Köfte:	T. ( K. T, 1377 ) + Far. ( K. T, 751 ) Simit ve soğanla yapılır. ( G.K.M.K, 156, Gaz., Kls.)
Topalak:	Bot. ( T. S, 1991 ) Barbunya fasulyesi, tavuk etiyle yapılır. ( B.Y.M, 216, Sm.) [ topalak Çorbası]: ( M.A.S, 362, İç.)
Topan Musakka:	( ? ) + Ar. ( K. T, 912 ) Et ve patlıcanla yapılır. ( E. B.Y, 104, İz.)
Topuleç:	( ? ) Ekşi hamurla yapılır. ( D.S, C.X, 3965, Kü.)

- Tovga: Far. ( T. S, C.V, 3832 )  
Süzme yoğurt, tereyağı ve naneyle yapılır. (D.S, C. XII, Ek-1, 4771, Isp., Çr.)  
[ toga]: To.  
[ toga çorbası]: Ky.  
[ yotga, toyğa]: Çr., Nğ.  
[ toygaşı]: Ky.  
[toyka]: Çr.
- Tovka: Far. ( T. S, C.V, 3832)  
Tarhana ve yoğurtla yapılır. ( D.S, C.X, 3974, İç.)
- Toyga: Far. ( T. S, C.V, 3832 )  
Nohut, pirinç ve yoğurtla yapılır. ( K.L.Y, 101, Sm.)  
( D.S, C.X, 3975, Es., To.,Ks., Çkr., Mr.,Sv.,Ank.,Nğ.)  
[ tovga]: Ky.,Kn.,Ada.  
[ toyka]: Es.,Ks.,Çkr.,Çr.,Ama.  
[ toygaç]: Nğ.
- Toyga Aşısı: Far. ( T. S, C. V, 3832) + T. ( K. T, 223 )  
Nohut, pirinç, kıyım ve yoğurtla yapılır. ( K.L.Y, 109, Çr.)  
[ tarhana çorbası]: ( D. S, C. XII, Ek- 1, 4771, Çr.)
- Toyga Çorbası: Far. ( T. S, C.V, 3832 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Et, pirinç ve maydanozla yapılır. ( A. B.Y, 65, Isp.)
- Toygar Çorbası: Zoo. ( T. S, 1999 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Haşlanmış yağlı et ve pirinçle yapılır. ( D.S, C.X, 3975)
- Trança Kellesi: Yun. ( T. S, 2002 ) + Far. ( K. T, 685 )  
Trança kellesiyle yapılır. ( E. B.Y, 69, İz.)
- Trima: ( ? )  
Mısır unuyla yapılır. ( K.L.Y, 191, Rz.)

- Tsırıhta: ( ? )  
Buğday unuyla yapılır. ( K.L.Y, 191, Rz.)
- Tsumur: ( ? )  
Taze mısır ekmeğiyle yapılır. ( K.L.Y, 191, Rz.)
- Turşu Aşısı: Far. ( T. S, 2010) + T. ( K. T, 60)  
Döğme aşına ekşi konularak yapılır. ( D.S, C.X, 3995, Bt.)
- Turşu Kavurması: Far. ( T. S, 2010) + T. ( K. T, 671)  
Fasulye turşusuyla yapılır. ( B.Y.M, 215, Sm.)
- Tutmaç: T. ( K. T, 1392 )  
Küçük kesilerek kurutulmuş hamur ve mercimekle yapılır.  
( D.S, C.X, 4000, Isp., Dz., Ay., Brs., Kü., Es., Ama.,Bn.,  
Ezc.,Vn., Bt.,Mş.,El.,Mr.,Hat.,Sv.,İç.,Mğ.)  
Kesilmiş hamur ve kavurmayla yapılır. ( D.S, C.X,  
4000,Isp.)
- Tutmaç Aşısı: T. ( K. T, 1392 ) + T. ( K. T, 60)  
Kavrulmuş kıkırdak ve hamur parçalarıyla yapılır. ( D.S. C.  
XII, Ek- 1, 4776, Çr.)
- Tutmaç Çorbası: T. ( K. T, 1392) + Far. ( T. S, 448 )  
Yağlı su ve hamurla yapılır. ( E. B.Y, 70, Kü.)
- Turpotu Kavurması: Far. ( T. S, 2009 ) + Bot. ( T. S, 1517 ) + T. ( K. T, 671)  
Soğan ve turpotuyla yapılır. ( E. B.Y, 113, Ay.)
- Ufak Köfte: T. ( K. T, 1402) + Far. ( K. T, 751)  
Et, nohut, ayva ve yoğurtla yapılır. ( G.K.M.K, 158, Gaz.)

- Uğmaç: T. ( K. T, 1406)  
Avuçta ufalanmış hamurla yapılır. ( D.S, C.XI, 4025,  
Kc.,Bo.,Kü.,Ks.,Ng.,Krk.)
- Umaç: T. ( K. T, 1406)  
Unla yapılır. ( D.S, C.XI, 4036, Byb.,Kr.)  
[ uvmaç]: Ks.  
Yufkanın ufalanıp yağda kızartılmasıyla yapılır. ( D.S, C.11,  
4036, Sv.)
- Umaçlı Çorba: T. ( K. T, 1406) + Far. ( T. S, 448 )  
Umaçla yapılır. ( D.S, C.XI, 4036, El.)  
[ umaç çorbası]: Kc.,Bo.  
[ umak çorbası]: Bo.
- Un Çorbası: T. ( K. T, 1407) + Far. ( T. S, 448 )  
Unla yapılır. ( G.K.M.K, 103, Gaz.)
- Unlu Ufak Köfte: T. ( K. T, 1407) + T. ( K. T, 1402) + Far. ( K. T, 751)  
Simit, un ve soğanla yapılır. ( G.K.M.K, 141, Gaz.,Kls.)
- Unnu Kaygana: T. ( K. T, 1407) + T. ( K. T, 672)  
Un ve yumurtayla yapılır. ( D.S, C.XI, 4040, Sv.)
- Unut Beni: T. ( K. T, 1408) + T. ( K. T, 109)  
Kıyma ve soğanla yapılır. ( G.K.M.K, 204, Gaz., Kls.)  
[ soğan Aşısı]: Kls.
- Uyduruk Çorbası: T. ( K. T, 1412) + Far. ( T. S, 448 )  
Pirinç, bulgur ve mercimekle yapılır. ( G.K.M.K, 103, Gaz.)
- Uyutma: T. ( K. T, 1414 )  
Süt ve incirle yapılır. ( D.S, C.XI, 4051, Yz.,Kn.)

- Uzun Kabak: T. ( K. T, 1416 ) + Bot. ( T. S, 1918 )  
Kabak, et ve nohutla yapılır. ( A. B.Y, 101, Isp.)
- Üçürdüm: T. ( K. T, 1402)  
Pirinç, bulgur ve mercimekle yapılır. ( D.S, C.XI, 4057, Ks.)
- Üfelemeç: T. ( T. S, 2029 )  
Yufka ekmeğin ufalanıp yağda kızartılmasıyla yapılır. ( D.S,  
C.XI, 4058, To., Es.,Ks.,Mr.,Krş.)  
[ üğmeç]: Gr., Sv.  
Ufak hamur parçaları veya yufkayla yapılır. ( D.S, C. XII, Ek- 1,  
4791, Mğ.)
- Üzüm Eriği Kallesi: T. ( T. S, 2070 ) + T. ( T. S, 644 ) + ( ? )  
Et ve üzüm eriğiyle yapılır. ( D.S, C.XI, 4057, Nğ.)
- Üzümleme: T. ( T. S, 2070 )  
Et, üzüm ve erikle yapılır. ( D.S, C.XI, 4087, Nğ.)  
Haşlanmış kuru üzümle yapılır. ( D.S, C.XI, 4087, Nğ.)
- Üzümlü: T. ( T. S, 2070 )  
Üzüm , et ve pekmezle yapılır. ( D.S, C.XI, 4057, Nğ.)
- Vardar: ( ? )  
Yayla çorbası. ( D.S, C.XI, 4091, İst.)
- Vişne Kebabı: Bot. ( T. S, 2094 ) + Ar. ( K. T, 679 )  
Et ve vişneyle yapılır. ( G.K.M.K, 120, Gaz.)
- Yaban Ispanağı Dolması: Far. ( K. T, 1450) + Yun. ( T. S, 917) + T. ( K. T, 283)  
Bulgur, yoğurt veya peynirle yapılır. ( E. B.Y, 116, Kü.)

- Yağlaş: T. ( K. T, 1452) + T. ( K. T, 60)  
Kavrulmuş mısır unuyla yapılır. ( D. S, C. XII, Ek-1, 4808, Gr.)
- Yağlı Köfte: T. ( K. T, 1452 ) + Far. ( K. T, 751)  
Simit, domates, sarımsak ve soğanla yapılır. ( G.K.M.K, 159, Gaz., Kls.)
- Yağlufak: T. ( K. T, 1452 ) + T. ( K. T, 1402)  
Yufka ekmek ve yumurtayla yapılır. ( D. S, C.XI, 4123, Nğ.)
- Yağmaçur: T. ( K. T, 1453 )  
Ekmek ve pekmeze yapılır. ( D.S, C.XI, 4123, Kn.)
- Yahni: Far. ( K. T, 1454)  
Soğan ve etle yapılır. ( D.S, C.XI, 4126, Mn.)  
[ yahni]: Gm., Nğ.  
Et ve fasulyeyle yapılır. ( Sm.)  
Et ve sebzeyle yapılır. ( El.)  
Tas kebabı. ( Çr.)  
Et ve nohutla yapılır. ( D. S, C. XII, Ek-1, 4808, Nğ.)
- Yalancı: T. ( K. T, 1457 )  
Kaburga dolması. ( D.S, C.XI, 4139, Ant.)
- Yalancı Bayıldan: T. ( K. T, 1457 ) + Ar. ( T. S, 1585 )  
Patlıcan, domates ve biberle yapılır. ( A. B.Y, 96, Ant.)
- Yalancı Dolma: T. ( K. T, 1457) + T. ( K. T, 283)  
Asma yaprağıyla yapılır. ( D.S, C.XI, 4139, Ay., Mğ.)
- Yan Aşır: T. ( K. T, 1461) + T. ( K. T, 60)  
Üçgen biçiminde kesilen hamurla yapılır. ( D.S, C.XI, 4160, Sm.)

- Yapma: T. ( K. T, 1464)  
Kıyma ve simitten yapılır. ( G.K.M.K, 160, Gaz.,Kls.)  
Bulgurla yapılır. ( D.S, C.XI, 4179, Gaz.)
- Yarım Tava: T. ( K. T, 1468) + Far. ( T. S, 1921)  
Kıyma, soğan, domates, yeşil biber ve maydanozla yapılır.  
(G.K.M.K, 126, Gaz.)
- Yarma: T. ( K. T, 1469)  
Yarma, nohut ve yoğurtla yapılır. ( K.L.Y, 144, Gm.)
- Yarma Çorbası: Bot. ( T. S, 2140 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Yarma ve yoğurtla yapılır. ( D.S, C.XI, 4188, Ezc.)
- Yarpuz: T. ( K. T, 1469)  
Yarpuzla yapılır. ( A. B.Y, 111, Mr.)
- Yarpuzlu Çorba: T. ( K. T, 1469) + Far. ( T. S, 448 )  
Mısır unu ve yoğurtla yapılır. ( D.S, C.XI, 4189, Gm.)
- Yavan Çorba: T. ( K. T, 1473) + Far. ( T. S, 448 )  
Maş, mercimek ve börülceyle yapılır. ( M.A.S, 386, İç.)
- Yavandan Ispanaklı Dolma: T. ( K. T, 1473) + Yun. ( T. S, 917 ) + T. ( K. T, 283 )  
İnce yarma, ıspanak ve kıymayla yapılır. ( B.Y.M, 33, Ml.)
- Yavru Çorbası: T. ( K. T, 1474 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Piliç ve unla yapılır. ( E. B, 65, Ay.)
- Yayın: T. ( K. T, 1476)  
Balığın kızartılmasıyla yapılır. ( E. B, 92, Ay.)



- Yayla orbası: T. ( K. T, 1476) + Far. ( T. S, 448 )  
Pirinç, un ve yoğurtla yapılır. ( İ.İ.A.M, 29, Kr.)
- Yeni Dünya Kebabı: Bot. ( T. S, 2165 ) + Ar. ( K. T, 679)  
Kıyma ve yeni dünyayla yapılır. ( G.K.M.K, 121, Gaz.)
- Yerelması: Bot. ( T. S, 2170)  
Soğan ve yerelmasıyla yapılır. ( E. B, 106, İz.)
- Yeş: ( ? )  
Ekşi hamurdan yapılır. ( D.S, C.XI, 4255, Bo., Sn.)
- Yeşil Fasulye: T. ( K. T, 1486) + Yun. ( T. S, 683 )  
Et ve taze fasulyeyle yapılır. ( A. B.Y, 96, Ant.) ( A. B.Y, 98,  
Brd.) ( A. B.Y, 102, Isp.)
- Yeşil Fasulye Kavurması: T. ( K. T, 1486) + Yun. ( T. S, 683 )+ T. ( K. T, 671)  
Yeşil fasulye ve yumurtayla yapılır. ( B.Y.M, 245, r.)
- Yığma: T. ( K. T, 1489)  
Lahana, pazı dolması. ( D.S, C.XI, 4263, Tr.)
- Yırtma: T. ( K. T, 1493)  
zm yaprağı, kıyma ve pastırmayla yapılır. ( D.S, C.XI,  
4275, r.)
- Yoğurt Aşı: T. ( K. T, 1495) + T. ( K. T, 60)  
Bulgur, siyah et ve nohutla yapılır. ( A. B.Y, 58, Hat.)
- Yoğurtlama: T. ( K. T, 1495)  
Yoğurt ve patlıcanla yapılır. ( A. B.Y, 93, Hat.)

- Yoğurtlu Bakla: T. ( K. T, 1495) + Ar. ( T. S, 187)  
Parça et, bakla, nohut ve yoğurtla yapılır. ( G.K.M.K, 205, Gaz.)
- Yoğurtlu Çağla Aşısı: T. ( K. T, 1495) + Bot. ( T. S, 381 ) + T. ( K. T, 60)  
Parça et, çağla, nohut ve yumurtayla yapılır. ( G.K.M.K, 224, Gaz.)
- Yoğurtlu Çevirme: T. ( K. T, 1495) + T. ( K. T, 206)  
Et suyuna pirinç, yumurta ve un katılarak yapılır. ( E. B.Y, 69, Kü.)
- Yoğurtlu Çiğdem Aşısı: T. ( K. T, 1495) + Bot. ( T. S, 435 ) + T. ( K. T, 60)  
Siyah et, çiğdem, nohut ve yoğurtla yapılır. ( G.K.M.K, 224, Gaz.)
- Yoğurtlu Çorba: T. ( K. T, 1495 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Parça et, pirinç ve nohutla yapılır. ( G.K.M.K, 103, Gaz., Kls.)  
Pirinç ve yoğurtla yapılır. ( A. B.Y, 58, İç.)
- Yoğurtlu Döğme Aşısı: T. ( K. T, 1495) + T. ( K. T, 288) + T. ( K. T, 223)  
Döğme, nohut ve yoğurtla yapılır. ( A. B.Y, 62, Gaz.)
- Yoğurtlu Kebap: T. ( K. T, 1495) + Ar. ( K. T, 679)  
Et ve yoğurtla yapılır. ( G.K.M.K, 121, Kls.) ( A. B.Y, 70, Ada.)  
( A. B, 86, Mr.)
- Yoğurtlu Keme Aşısı: T. ( K. T, 1495) + T. ( K. T, 685) + T. ( K. T, 60)  
Et ve kemeye yapılır. ( G.K.M.K, 205, Gaz.)
- Yoğurtlu Köfte: T. ( K. T, 1495) + Far. ( K. T, 751)  
Et ve nohutla yapılır. ( G.K.M.K, 139, Kls.) ( A. B.Y, 86, Mr.)
- Yoğurtlu Patates: T. ( K. T, 1495) + Rum. ( T. S, 1583)  
Et, patates ve yoğurtla yapılır. ( G.K.M.K, 205, Gaz.) ( A.B.Y, 100, Gaz.)

- Yoğurtlu Patlıcan Gözlemesi: T. ( K. T, 1495) + Ar. ( T. S, 1585 ) + T. ( K. T, 439)  
Yoğurt ve patlıcanla yapılır. ( E. B.Y, 99, Dz.)
- Yoğurtlu Pirinç Çorbası: T. ( K. T, 1495 ) + Far. ( K. T, 1473 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Nohut, pirinç ve yoğurtla yapılır. ( G.K.M.K, 63, Gaz.) ( A.  
B.Y, 66, Dz.)
- Yoğurtlu Sebze Çorbası: T. ( K. T, 1495 ) + Far.( K. T, 1163 ) + Far. ( T. S, 448 )  
Soğan, patates, biber, yumurta, et suyu ve unla yapılır. ( İ.İ.A.M, 23, Krş.)
- Yoğurtlu Soğan Yahnisi: T. ( K. T, 1495) + Bot. ( T. S, 1783 ) + Far. ( K. T, 1454)  
Et, soğan, nohut ve yoğurtla yapılır. ( G.K.M.K, 206, Gaz.)
- Yoğurtlu Taze Fasulye: T. ( K. T, 1495) + Far. ( K. T, 1319) + Yun. ( T. S, 683)  
Fasulye, kuşbaşı et ve nohutla yapılır. ( G.K.M.K, 206, Gaz.)
- Yoğurtlu Ufak Köfte: T. ( K. T, 1495) + T. ( K. T, 1402) + Far. ( K. T, 751)  
Nohutlu etle ve yoğurtla yapılır. ( A. B, 80, Gaz.)
- Yoğurtlu Yahnisi: T. ( K. T, 1495) + Far. ( K. T, 1454)  
Nohut, et ve yoğurtla yapılır. ( A. B, 76, Brd.)
- Yozgat Kebabı: ÖA + Ar. ( K. T, 679)  
Patates, patlıcan, yeşilbiber ve kuşbaşı etle yapılır. ( İ.İ.A.M,  
22, Yz.)
- Yumurta Dolması: Biy. ( T. S, 2199) + T. ( K. T, 283)  
Yumurta ve kıymayla yapılır. ( G.K.M.K, 183, Gaz.)

- Yumurtalı Kabak: Biy. ( T. S, 2199) + Bot. ( T. S, 1018)  
Soğan, kabak ve yumurtayla yapılır. ( E. B.Y, 100, Dz.)
- Yumurtalı Hamsi: Biy. ( T. S, 2199) + Zoo. ( T. S, 840)  
Yumurta ve hamsiyle yapılır. ( K.L.Y, 159, Tr.)
- Yumurtalı Patates: Biy. ( T. S, 2199) + Rum. ( T. S, 1583 )  
Soğan, patates ve yumurtayla yapılır. ( E. B.Y, 101, Dz.)
- Yumurtalı Patlıcan: Biy. ( T. S, 2199) + Ar. ( T. S, 1585)  
Domates, patlıcan ve yumurtayla yapılır. ( E. B.Y, 109, Mğ.)
- Yuvarlama: T. ( K. T, 1304)  
Koyun eti ve nohutla yapılır. ( G.K.M.K, 160, Gaz.) ( B.Y.M,  
135, Gaz.)
- Yüzük Çorbası: T. ( K. T, 1509) + Far. ( T. S, 448 )  
Et ve hamurla yapılır. Mantı. ( A. B,Y, 56, Ada.) ( M.A.S, 402,  
İç.) ( B.Y.M, 283, Ada.)
- Zahma: ( ? )  
Etlı pilav.( D.S, C.XI, 4344, Vn.)
- Zambut Kavurması: ( ? ) + T. ( K. T, 671)  
Soğan saplarından yapılır. ( G.K.M.K, 212, Kls.)
- Zeytinyağlı Arap Saçı: Ar. ( T. S, 2232 ) + T. ( T. S, 2105 ) + Ar. ( K. T, 48) + T. ( K.  
T, 1123)  
Börölceyle yapılır. ( E. B.Y, 115, İz.)
- Zeytinyağlı Bakla: Ar. ( T. S, 2232 ) + T. ( T. S, 2105 ) + Ar. ( T. S, 187 )  
Baklayla yapılır. ( G.K.M.K, 212, Gaz.,Kls.)

- Zeytinyağlı Bamya: Ar. ( T. S, 2232 ) + T. ( T. S, 2105 ) + Ar. ( T. S, 196 )  
Bamyayla yapılır. ( E. B.Y, 98, Ay.) ( E. B.Y, 102, Dz.) ( E.  
B.Y, 110, Mn.)
- Zeytinyağlı Biber Dolması: Ar. ( T. S, 2232 ) + T. ( T. S, 2105 ) + Bot. ( T. S, 262 ) +  
T. ( K. T, 283)  
Biber ve pirinçle yapılır. ( G.K.M.K, 184, Gaz., Kls.)
- Zeytinyağlı Dolma İçi: Ar. ( T. S, 2232 ) + T. ( T. S, 2105 ) + T. ( K. T, 573 )  
Bol soğan, fıstık ve pirinçle yapılır. ( A. B.Y, 90, Ada.)  
( A. B.Y, 92, Hat.) ( A. B.Y, 95, Ant.) ( A. B.Y, 97, Brd.)  
( A. B.Y, 99, Gaz.) ( A. B.Y, 101, Isp.) ( A. B.Y, 103, İç.)  
( A. B.Y, 104, Mr.) ( E. B.Y, 95, Af.) ( E. B.Y, 96, Ay.) ( E.  
E. B.Y, 98, Dz.) ( E. B.Y, 102, İz.) ( E. B.Y, 107, Kü.) ( E.  
B.Y, 108, Mn.) ( E. B.Y, 109, Mğ.)
- Zeytinyağlı Fasulye: Ar. ( T. S, 2232 ) + T. ( T. S, 2105 ) + T. ( T. S, 683)  
Taze fasulyeyle yapılır. ( G.K.M.K, 212, Gaz., Kls.)
- Zeytinyağlı Fasulye Kavurması: Ar. ( T. S, 2232 ) + T. ( T. S, 2105 ) + T. ( T. S, 683) +  
T. ( K. T, 671)  
Taze fasulye ve soğanla yapılır. ( K.L.Y, 153, Tr.)
- Zeytinyağlı Kereviz: Ar. ( T. S, 2232 ) + T. ( T. S, 2105 ) + Far. ( T. S, 1440 )  
Havuç, soğan ve kerevizle yapılır. ( E. B.Y, 106, İz.)
- Zeytinyağlı Kuru Barbunya: Ar. ( T. S, 2232 ) + T. ( T. S, 2105 ) + T. ( K. T, 770) İt.  
( T. S, 200)  
Domates, havuç, patates ve barbunyayla yapılır. ( K.L.Y,  
177, Rz.)

- Zeytinyağlı Kuru Brlce: Ar. ( T. S, 2232 ) + T. ( T. S, 2105 ) + T. ( K. T, 770 ) +  
Bot. ( T. S, 315 )  
Kuru börülceyle yapılır. ( E. B.Y, 98, Ay.) ( E. B.Y, 101,  
Dz.) ( E. B.Y, 106, İz.)
- Zeytinyağlı Patlıcan Dolması: Ar. ( T. S, 2232 ) + T. ( T. S, 2105 ) + Ar. ( T. S, 1585) +  
T. ( K. T, 283 )  
Patlıcan, pirinç ve soğanla yapılır. ( G.K.M.K, 183, Gaz.)
- Zeytinyağlı Patlıcan Gözlemesi: Ar. ( T. S, 2232 ) + T. ( T. S, 2105 ) + Ar. ( T. S, 1585 )  
+ T. ( K. T, 439 )  
Közlenmiş patlıcanla yapılır. ( E. B.Y, 100, Dz.)
- Zeytinyağlı Semizotu: Ar. ( T. S, 2232 ) + T. ( T. S, 2105 ) + Bot. ( T. S, 1728 )  
Semizotuyla yapılır. ( E. B.Y, 115, İz.)
- Zeytinyağlı Taze Bamya: Ar. ( T. S, 2232 ) + T. ( T. S, 2105 ) + Far. ( K. T, 1319 ) +  
Ar. ( T. S, 196 )  
Bamya, soğan ve domatesle yapılır. ( B.Y.M, 312, Dz.)
- Zeytinyağlı Taze Barbunya: Ar. ( T. S, 2232 ) + T. ( T. S, 2105 ) + Far. ( K. T, 1319 ) +  
Yun. ( T. S, 200 )  
Havuç, soğan ve barbunyayla yapılır. ( İ.İ.A.M-3, 19, Mn.)
- Zeytinyağlı Taze Brlce: Ar. ( T. S, 2232 ) + T. ( T. S, 2105 ) + Far. ( K. T, 1319 ) +  
Bot. ( T. S, 315 )  
Kıyma ve taze börülceyle yapılır. ( E. B.Y 106, İz.)
- Zeytinyağlı Turpotu Yemeği: Ar. ( T. S, 2232 ) + T. ( T. S, 2105 ) + Far. ( T. S, 2009 )  
+ Bot. ( T. S, 1517 ) T. ( K. T, 1481 )  
Yumurta ve turpotuyla yapılır. ( E. B.Y, 116, İz.)

- Zeytinyağlı Yaprak Sarması: Ar. ( T. S, 2232 ) + T. ( T. S, 2105 ) + Bot. ( T. S, 2130 )  
T. ( K. T, 1153)  
Asma yaprağı ve pirinçle yapılır. ( G.K.M.K, 184,  
Gaz.,Kls.) ( K. L. Y, 124, Or.)
- Zeytinyağlı Yeşil Börölce: Ar. ( T. S, 2232 ) + T. ( T. S, 2105 ) + T. ( K. T, 1486 ) +  
Bot. ( T. S, 315)  
Haşlanmış börölce, un ve soğanla yapılır. ( E. B.Y, 110,  
Mn.)
- Zerdali Aşı: Far. ( T. S, 2230 ) + T. ( K. T, 60)  
Kemikli et, zerdali, nohut ve soğanla yapılır. ( G.K.M.K, 225,  
Gaz.) ( A. B.Y, 118, Gaz.) ( A. B.Y, 119, Isp.)
- Zerdali Döşemesi: Far. ( T. S, 2230 ) + T. ( K. T, 291)  
Zerdaliyle yapılır. ( A. B.Y, 118, Brd.)
- Zerdali Yemeği: Far. ( T. S, 2230 ) + T. ( K. T, 1481)  
Kuşbaşı et ve zerdaliyle yapılır. ( A. B.Y, 119, İç.)
- Zurbiyet: ( ? )  
Pekmezle yapılır. ( D.S, C. XII, 4401, Ar.)  
[ zülbiyet]: ( D.S, C. XII, 4402, Ar.)
- Zülbiye: ( ? )  
Unla yapılır. ( D.S, C. XII, 4402, Tr.)
- Zurbiye: ( ? )  
Soğanla yapılır. ( D.S, C. XII, Ek-1, 4842, Af.)

## Yemek malzemelerinin ve yemekle ilgili kavramların yöresel isimleri:

### A

Acebek: Börülce

Acur: Salatalık, kabak arası görünümlü bir sebze.

Ağız: Buzağılayan veya kuzulayan hayvanların ilk sütü.

Ağpahlı: Kuru fasulye.

Arpacık Soğanı ( kıska): Soğan tohumlarının ekilmesiyle elde edilen küçük soğan.

Aş otu: Kişniş.

### B

Banadura: Domates.

Bastık: Pestil

Beze: Hamur parçası.

Bezi: Hamur parçası.

Bullez: Turpa benzer bir bitki.

Bumbar: Koyun bağırsağı.

### Ç

Çağla: Yeşil, taze badem.

Çelem: Lahana, şalgam.



Çentikleme: Bıçak vasıtasıyla dikey ve yatay vuruşlar yaparak ufak parçalara bölmek.

Çiğdem: Çok yıllık yumrulu, sarı veya mavi çiçekli otsu bitkiler.

Çıntmek: Çok ince ve küçük doğramak.

Çir: Kuru kayısı veya zerdali.

Çortutu: Şalgam.

Çökelek: Kesilmiş süttten yapılan bir çeşit yağsız peynir.

## D

Daraklık: Pirzolalık kemikli et.

Den: Yarma buğday.

Dövme: Kabuğu kırılmış buğday.

Du: İnce bulgur.

Düğü: İnce bulgur.

Düğülcek: Toz bulgur.

Düğürcük: Bulgur tozu.

## E

Ebegümeçi: İlbahar ve yazın kırlarda yetişen bir yeşillik türü.

Eyeği: Kaburga.

## **F**

Firenk: Domates.

Firik: Sertleşmeden toplanan buğday.

Frenk balcanı: Yeşil domates.

## **G**

Gendime: Aşurelik buğday, yarma.

Göce: İnce bulgur veya keşkeklik buğday.

Göce: El değirmeninde öğütülmüş buğday unu.

## **H**

Haylan kabağı: Asma kabağı.

## **K**

Keme: Bir mantar türü.

Kenger: Bir çeşit dikenli bitki

Korkota: İri öğütülmüş mısır unu, mısır yarması.

Kömeç: Ebegümeçi

Kurut: Yoğurt veya çökeleğin kurutulmuşu.

## L

Labada: İlbahar ve yazın yetişen, ıspanağa benzer bir yeşillik türü.

Leben: Yoğurt.

Lebeniye: Yoğurt çorbası.

Lenger: Yayvan bir tabak türü.

Lepe: Nohutun ıslatılıp kurutulması ve dövülmesinden elde edilir.

Lobiye: Fasulye.

Loğlaz: Börülce.

Lor: Peynir yapılırken ayrılan suyun kaynatılıp bezden süzülmesiyle elde edilir.

## M

Madımak: Yozgat ve Sivas civarında ilkbahar ve yazın yetişen bir bitki.

Malhıta: Çekilmiş kırmızı mercimek.

Maş: Ufak, yeşil kabuklu, kolay filizlenen tahıl.

Mıçırk: Ezik( patlıcan içi)

Mırmirik: Yeşil mercimek.

Miyane: Yağla unun kavrulması.

Mukasser: İkiye ayrılmış nohut.

Mukaşşer: Kabukları soyulmuş nohut.

Muteyna: Tüysüz acur.

## N

Nakışlı dolma: Karışık dolma.

## O

Oruk: Bir çeşit yemek.

## P

Pazı: Hamur parçası.

Payam: Badem.

Pezik: Pazı bitkisi.

Pezük: Pancar sapı.

Pirpirim: Semizotu.

Pürçük: Mor havuç.

## S

Simit: İnce bulgur.

Sitti simit: ince simit.

Sokarıç: Yağda kavrulmuş soğan, kıyma, salça, nane vs. karışımı sos.

Söğürme: Közlenmiş.

## Ş

Şevketi bostan: Rezene kökü.

Şirden: Karın, işkembe.

Şiveydiz: Taze sarımsak.

## **T**

Tike: Kuşbaşı büyüklüğünde et parçası.

Tirit: Et suyunda pişirilmiş ekmek parçaları.

Topak: İki avuç içinde sıkılarak yuvarlakça şekil verilmiş olan köfte sıkımı.

Topan: Yuvarlak.

## **Y**

Yarma: Buğday kırığı.

Yarpuz: Naneye benzer güzel kokulu bitki.

Yayım: Ev eriştesi.

Yeni dünya: Malta eriği.

## **Z**

Zahter: Taze keklik.

## ÖZ GEÇMİŞ

10. 15. 1979'da Osmaniye'nin Kadirli ilçesinde doğdum. İlk, orta ve lise eğitim ve öğretimimi Kadirli'de tamamladım. 1998 yılında Erciyes Üniversitesi Yozgat Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı bölümünü kazandım.2002'de mezun oldum. 2003- 2004'te Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsünde Tezsiz Yüksek Lisansımı tamamladım. 2004- 2005'te Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsünde Tezli Yüksek Lisansa başladım. Şu an özel bir sektörde Türkçe öğretmenliği yapmaktayım.