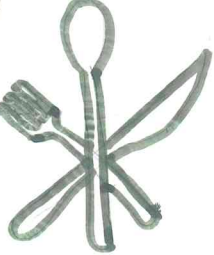
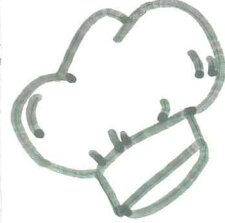




# YEMEKLER SÖZLÜĞÜ



İlk yemek kitabımız Melceüt  
Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı) adlı  
eser Mehmet Kamil tarafından  
1844 yılında basılmış olan ilk Türk  
yemek kitabıdır.

# ŞEHİT ÖĞRETMENLER ORTAOKULU

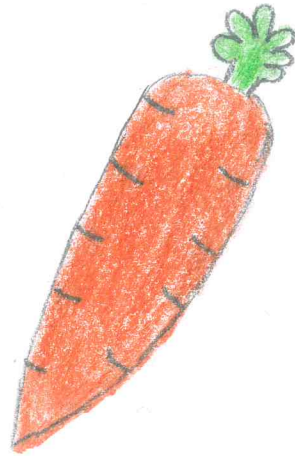
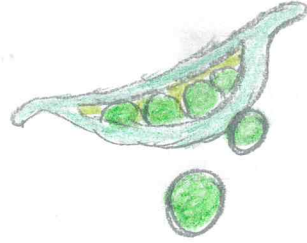
## Hazırlayanlar

7-A Tuğba ATEŞ  
7-C Asmin YALÇIN  
7-G Ecrin GÖZCÜ

## Danışman Öğretmenler

Ayşe ESEN  
Merve YILMAZ  
Tuğba ÖZKAVAK

Batman, 2023



**Ayva Dolması :** Türk mutfagından bir yemektir. Osmanlı mutfagında 16.yy. dan itibaren yapılan dolmalardan biridir. İstanbul mutfagında yapılmaktadır. Nevşehir`de pekmezli ayva dolması ve kıymalı ayva dolması çeşitleri yapılmaktadır.



**Adana Kebabı :** Adana 'ya özgü, "zırh" adı verilen, satıra benzer bir bıçak ile elde kıyılan parça etten yapılan Türk mutfagında bir kebab ya da sız köfte çeşidi.

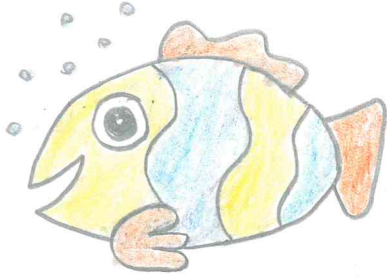
**Alınazik :** Patlıcan ve et ile yapılan bir ana yemektir. Türk mutfagina ait olup genelde Gaziantep'e mül edilir. Gaziantep Alınazığı /Antep Alınazığı 04.05.2021 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiş ve coğrafi işaret almıştır.



**Acem Pilavı :** Bir cesit pirinç pilavıdır. Koyun eti veya eti ile hazırlanır. Çam fıstığı , üzüm , tarçın , karanfil ve kakule eklenerek hazırlanır.

**Babaganuş :** Közlenmiş patlıcan , domates ve biber , dövülmüş sarımsak , nar ekşisi , zeytinyağı ve tuz eklenerek soğuk servis edilen bir yemektir.

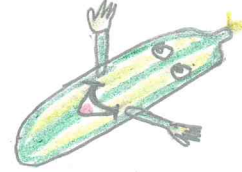
**Balık Çorbası :** Balık ile yapılan bir çorbadır.



**Beyti Sarma :** Kıyma veya kuzu etinden oluşan , şişte ızgara yapılan , lavaşa sarılı , üzerine domates sosu ve yoğurt ilave edilerek servis edilen bir Türk yemeğidir.

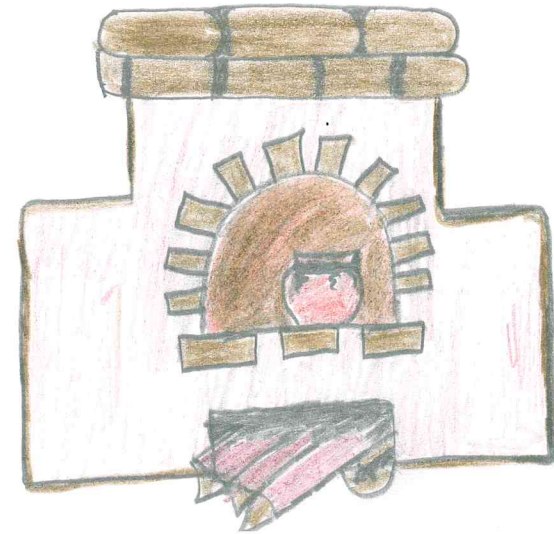
**Çantık :** Kuzu ve baharatlarla taze hamurdan yapılan içli pide çeşididir. İali pideye göre hamuru daha kalın ve küçük , kayık veya daire şeklindedir.

**Çacık :** Yoğurt , su , salatalık ve sarımsak ile yapılan soğuk Türk mezesidir

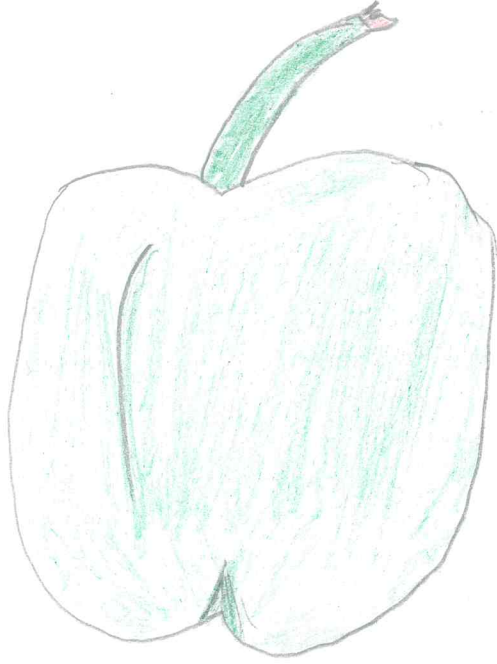


**Çağ Kebabı :** "Önceden terbiye edilmiş etin yarıktık bir şişe geçirilip odun ateşinde pişirilmesiyle hazırlanır. Erzurum yöresine ait bir yemektir.

**Çivikli :** Hamurun üzerine serilen ve etin satır ile kıyma haline getirilerek koyun yağından özel olarak yapılan malzemenin fırında (özellikle) taş fırında pişirilmesiyle yapılır. Kayseri yöresine ait bir yemektir.



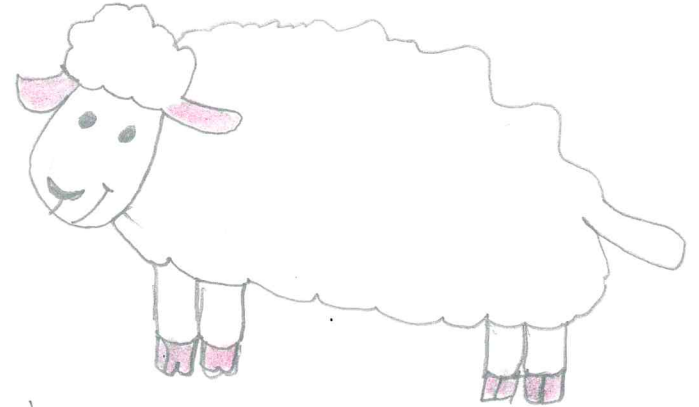




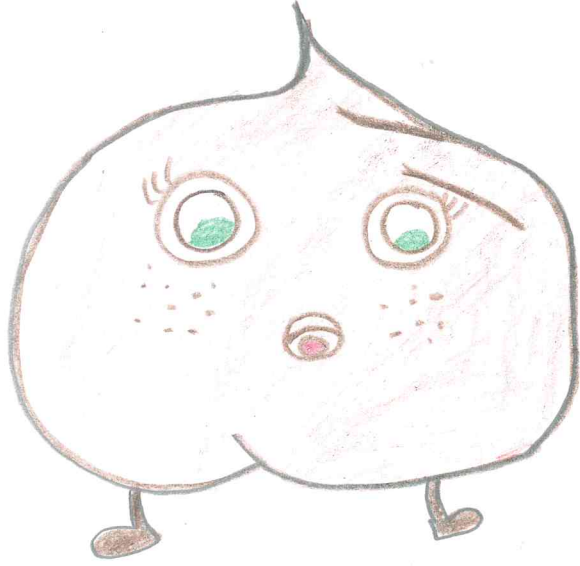
**Düğün Gorbası** = Et, un, yoğurt katılarak özellikle düğünlerde yapılan ve üzerine kızgın yağ dökülen bir corba türü.

**Elbasan Tavlu** = Önceden haslanarak hazırlanmış yağsız etin üzerine yoğurt ve çırpılmış yumurta karışımının dökülüp fırında pişirilmesiyle yapılan yemek.

**Etlı ekrek** = Domates, yeşil biber, soğan, maydanoz tuzdan oluşan sebze karışımı ile yoğurtlan etin, uzunlamasına açılan hamura yerleştirilip fırında pişirilmesiyle oluşan yemek.



**Erişte** = İnce ince kesilip kurutulan hamurun pişirilmesiyle yapılan ve genellikle cevizle servis edilen yemek.



**Coban Salatası** = Domates, salatalık ve biberlerin küçük küçük doğranmasıyla yapılan soğanlı salata.



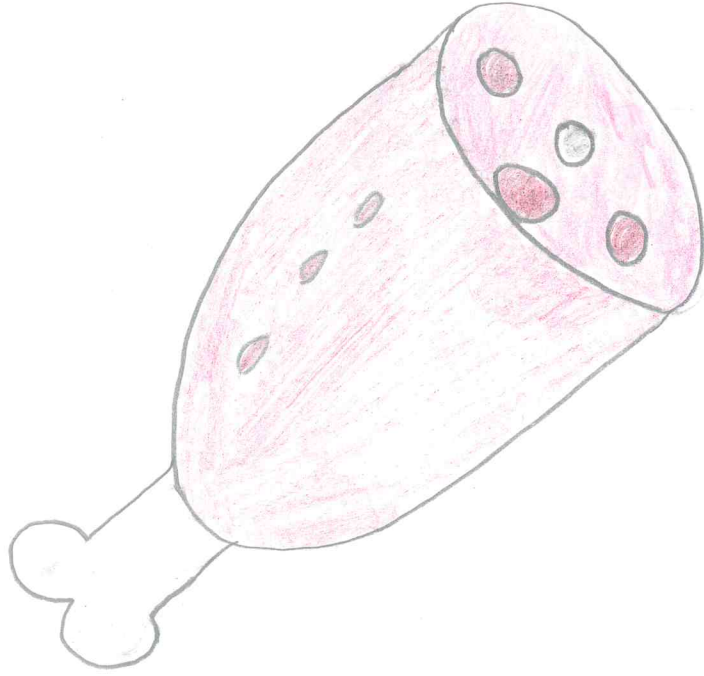
**Çöktürme Kebabı** = Kızartmış kibrit inceliğinde patateslerin üzerine bonfile et yerleştirilen, sarımsaklı yoğurt ve domates sosu ile birlikte servis edilen bir et yemeği.

**Domates Çorbası** = Ana maddesi domates suyu olan çorba.

**Dondurma** = Şekerli sütün veya meyve sularının doldurulmasıyla hazırlanan soğuk yiyecek.



**Donut** = Simit gibi delikli veya deliksiz biçimde olan, seker ve yağla yapılan bir tür tatlı eörek.



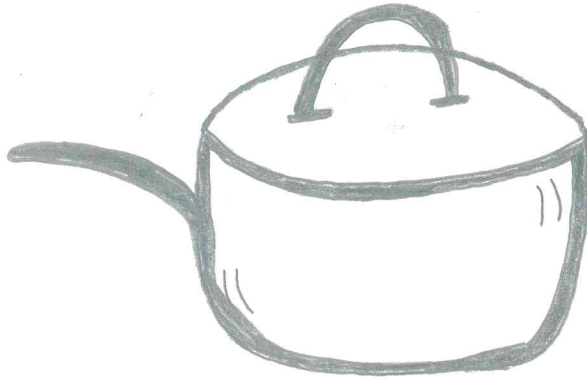
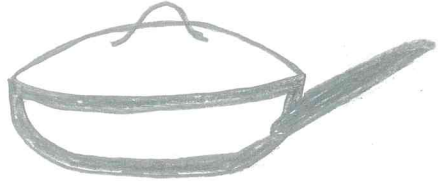
**Ezogelin Çorbası** = Et veya tavuk suyuna kırmızı mercimek, yağ, nane, karabiber, kırmızıbiber karıştırılarak pişirilen ve Anadolu'da yaygın olan bir çorba türü.

**Fırın Kebabı** = Konya fırın kebabı da denir. Koyun ve kuzu etyle yapılır. Taş fırında pişirilir.

**Firik Pilavı** = Bulgur ve nohut ile hazırlanan firik pilavı Antep mutfağının önemli yemeklerinden biridir.



**Falafel** = Orta Doğu'nun her yerinde tüketilen yaygın bir sokak yemeğidir. Genellikle nohut veya baklagın top veya kâffe sekline getirilip derin yağda kızartılmasıyla yapılan yemektir.



**Güllac** = Mısır nisastası, gül suyu, süt ve şeker ile hazırlanan geleneksel Türk tatlısıdır. Osmanlı'nın en önemli lezzetlerinden biridir.



**Gözleme** = İnce olarak açılmış yufkanın çeşitli iç malzemelerle doldurulduktan sonra sac üzerinde odun ateşinde pişirilmesiyle hazırlanan bir çeşit aperitif Türk böreğidir.

**Geleli Kebabı** = Kuzu etinin yanında patlıcan, domates ve biber kullanılarak yapılan Osmanlı'nın son dönemlerinden bu yana fiketlenen Geleli Kebabı, Malatya'nın çok bilinmeyen lezzetleri arasında yer alıyor.



**Hasan Paşa Köftesi** = Adını Osmanlı döneminde yaşamış bir paşadan aldığı bilinen güzel bir yemeğimize. Marmara bölgesine aittir.



**Hingel** = Kafkasya'da ortaya çıkmış iğsüz-igli bir tür mantıdır. Türkiye'de Artvin, Ardahan, Erzurum ve Karşıta yapılır. Sarımsaklı yoğurt ve kırmızı biber salçası ile servis edilir.

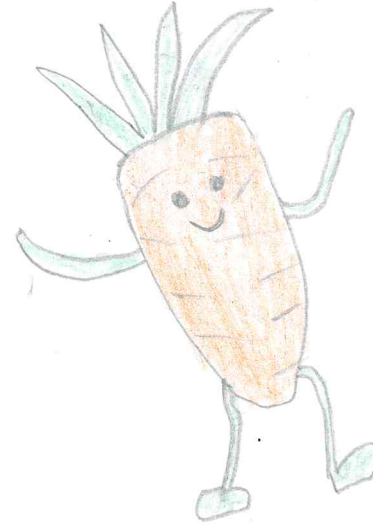
**Höşmerim** = Balıkesir'in meşhur tatlısıdır. Koyun veya keçi peynirine irmik, un, toz şeker ilave edilerek pişirilmeğe başlanır. Şeker eriyip yağ kendini salana kadar bir karıştırılır. Soğuyunca servis edilir.

Afiyet olsun.

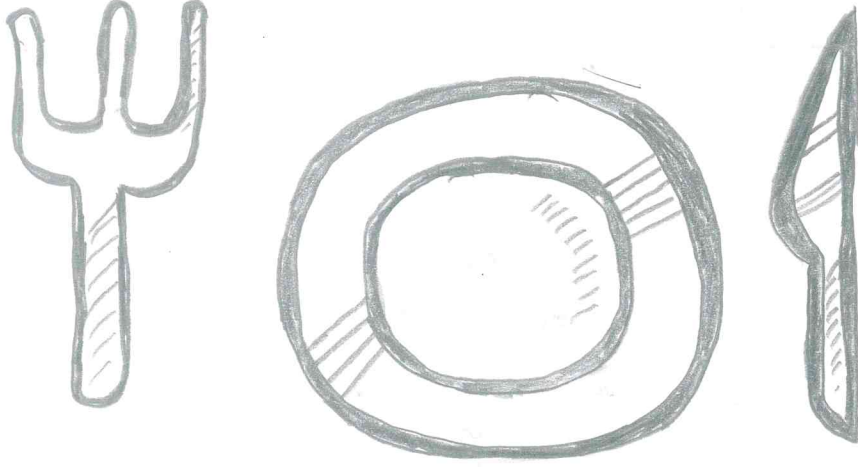


**Hünkârbeğendi** = Sultanın beğenisine sunulan bu yemek Hünkâr tarafından çok beğenilince yemeğin adı "Hünkârbeğendi" olarak isimlendirilmiştir. Tütsülenmiş patlıcan yapılan lezzetli bir yemeğimize.

**Havuç Salatası** = Kavrulan havuçlar sarımsaklı yoğurtla buluşur. Biraz maydanoz, nar ekşisi ve zeytinyağıyla karıştırarak harika bir lezzet olur.



**Humus** = Nohut ve tahine limon suyu, sarımsak, tuz, kimyon, kırmızı biber ve zeytinyağı eklenerek yapılan bir mezedir.



**İspanaklı Börek :** Haslanan ıspanağın suyu süzül-  
dükten sonra yağ, soğan ve salçayla karıştırılıp  
hamurun içine konulmasıyla hazırlanan ve pişirilen  
börek.

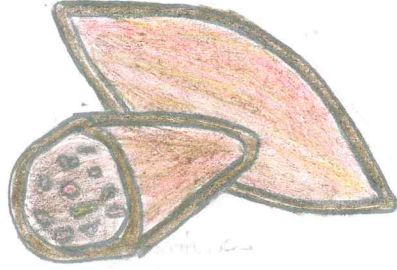
**İspanak Çorbası :** Ana maddesi olarak ıspanak  
kullanılan bir çorbadır. Tariflere göre çeşitlilik  
gösterebilir de ıspanak, soğan, sarımsak, patates, havuç  
ve su kullanılarak hazırlanan bir çorba türüdür.



**İşkembe Çorbası :** Temizlenmiş ve önceden haşlanmış  
işkembenin küçük küçük doğranmasından sonra un, sirke,  
sarımsak karıştırılarak hazırlanan bir çorba türüdür.

**İmambayıldı :** Bütün olarak kızartılmış ve ortası yarılmış  
patlıcan içine

**İçli Köfte:** Yağsız kıyma ile bulgur iyice yağ-  
rularak teli ayularak yumurta biçiminde hazırlanan  
ve raerisine kavurulmuş soğan ve kıyma kanduk-  
tan sonra haşlanan veya kızartılan bir köfte türü.



**İzmir Köfte:** Kıyma, soğan, maydanoz, ıslatılmış ek-  
mek teli, yumurta, domates, yeşil biber, sarımsak ve  
yağ kullanılmasıyla hazırlanan kısık ateşte pişirilen  
bir yemek türü.

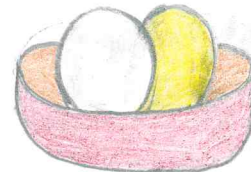
**İrmik Helvası:** İrmik, çam fıstığı, yağ ve şeker ka-  
rışımıyla hazırlanan bir tatlı türü.

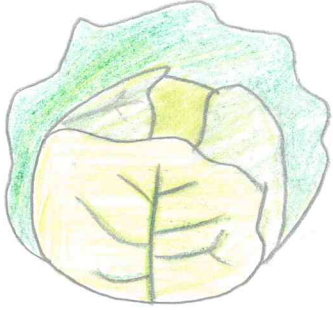
**Kaburga Dolması:** Kaburga dolması malzemesi ka-  
burga dolması, koyun kaburgası, kuş üzümü, kuzu ciğeri,  
soğan, çam fıstığı, tereyağ, pirinç, su, yenibahar, kara-  
biber, salça, tuz olan et yemeğidir. Osmanlı mutfağın-  
da yer alır. Diyarbakır ve Mardin'de yapılmaktadır.

**Kağıt Kebabı:** Kağıt kebabı, hazırlanan kebabın  
yanmaz kağıdın içine konulmak suretiyle bir miktar  
daha pişirilmesiyle yapılır. Uzun süre hafif ateşte  
pişirilmesi gereken bir et yemeğidir.

**Karniyarik:** Karniyarik, Türk mutfağının belli başlı  
patlıcan yemeklerinden biridir. Hazırlanırken ana  
malzeme olan patlıcanın dışında soğan, biber,  
domates ve kıyma da kullanılır.

**Kaygana:** Çırpılmış yumurtaya un ve yağ katıla-  
rak ya da çırpılmış yumurtanın içine peynir, kıy-  
ma, mantar vb.den herhangi biri ve yağ katılarak  
tavada pişirilen bir yemektir.

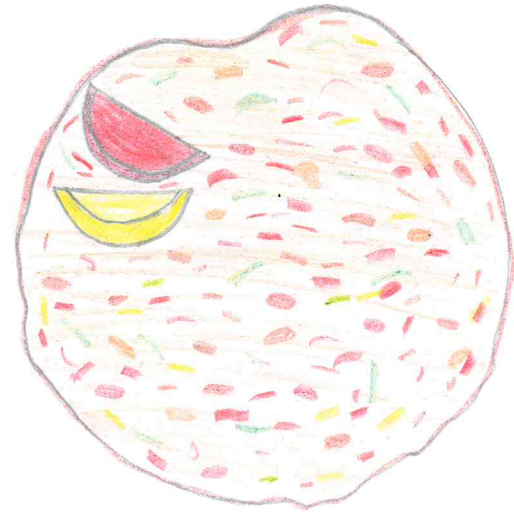




**Lebeniye Çorbası :** Lebeni çorbası bir çeşit yoğurt çorbasıdır. Lübnan ve Türk mutfağında bulunur. Mardin'de çoban çorbası da denilir.

**Lahana Dolması :** Lahana sarması ya da kalem dolması. Beyaz lahana yaprağının içine bulgur ya da pirinç bosta olmak üzere yaresine göre değişen diğer iç malzemeleri konularak yapılan bir yemektir.

**Lahmacun :** Açılmış hamurun üzerine kıyma, maydanoz, soğan, sarımsak, karambiber ve isot gibi baharatlarla hazırlanan malzeme sürüldükten sonra taş fırında pişirilmesiyle yapılan Orta Doğu mutfağında bir çeşit ıslık pidedir.

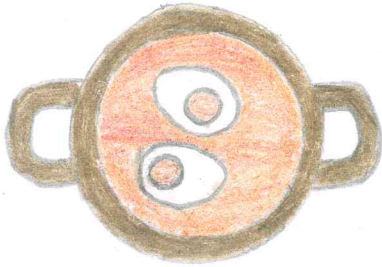




**Manti** : Çeşitli baharatlarla çeşnilendirilen kıymanın, küçük hamur parçalarının içine konulması ve bu hamur parçalarının suda haşlanması ile yapılan yemektir.

**Musakka** : Küçük küçük doğranmış patlıcan, kabak gibi kimi sebzelerin soğan, kuyruklu et ya da kıymayla pişirilmesiyle yapılan yemektir. Türk mutfuğunun belli başlı sebze yemeklerinden biridir.

**Menemen** : Yumurta, biber, domates ve isteğe bağlı olarak soğan kullanılarak yapılan bir Türk yemeğidir. Adını İzmir'in Menemen ilçesinden almıştır.

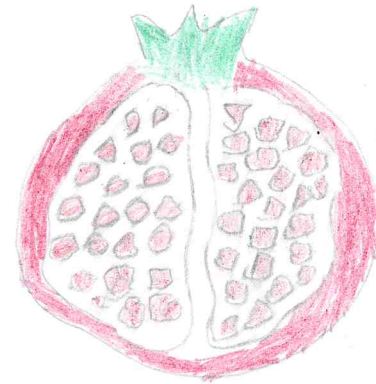


**Nohut Yemeği** = Bir gece önce suda bekletilen nohut, soğan ve biberle yağda kavrulduktan sonra sıcak su ve baharat eklenerek düdüklüde pişirilir.

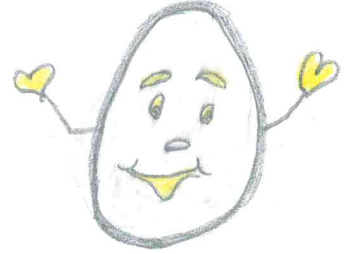
**Nohutlu Pilav** : Pirinç yağda kavrulur ve üzerine sıcak su eklenir. Daha haşlanmış nohutlar eklenerek pişmesi beklenir.



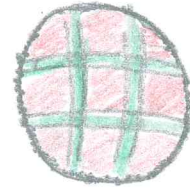
**Nar Salatası** : Ayıklanmış nar, roka, cesi domates, salatalık, karalahana, göbek marul ve ceviz içi karıştırılarak üzerine nar ekşisi, limon suyu ve tuz dökülerek hazırlanır.



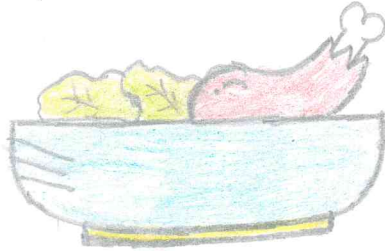
**Omlet** = Çirpilmis yumurta ve yağ ile sade olarak yapılan ya da içine peynir, kıyma vb. katarak tavada kızartılan çirpilmis yumurta yemeğidir.



**Otlı Poğaç** = Diğer poğaçalara göre yumuşak ve pofuduk değil, kıyır kıyır ve ağızda dağılan bir poğaçadır. Pazar kahvaltılarının vazgeçilmezidir. 😊

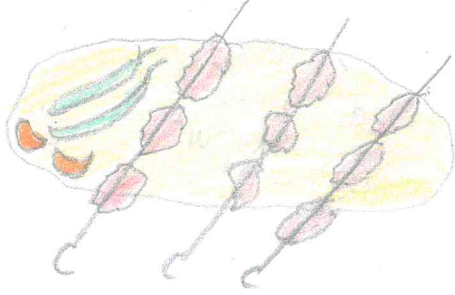


**Orman Kebabı** = Tas kebabına benzeyen iri kusbasılı etlerle yapılmış bir tür et yemeğidir. İçinde havuç, patates, patlıcan ve domates gibi sebzeler konur.

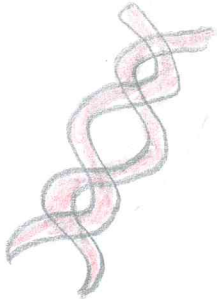


**Özbek Pilavı** = Bir çeşit pirinç pilavıdır. Pirinç et ile birlikte çeşitli baharatlar, sebzeler, meyveler veya yemışlerin eklenmesiyle yapılır.

**Ödemiş Köfte** = İzmir'in Ödemiş ilçesinde yapılan, yöreye özgü bir sıs köfte türüdür. İçerisinde limik kullanıldığı için kendine has bir özelliği vardır.



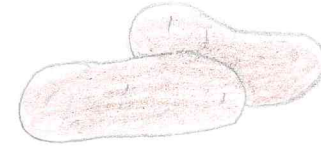
**Örgü Çörek** = Az yağlı, yumurtalı, biraz şekerli geurekçe yapılan nefis mi nefis bir hamur işi türüdür.



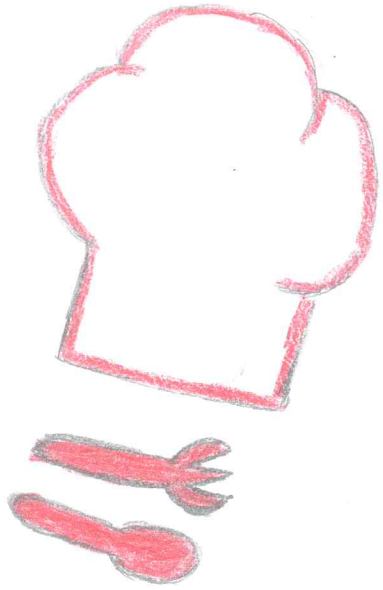
**Patlıcan Musakka** = Kızartılmış patlıcanların üzerine daha önce pisirilmiş kıymalı harcın dökülüp ocakta pisirilmesi ile yapılan yemek.

**Pacanga Böreği** = Yuftanın içerisine biber, domates, kasar peyniri ve pastırma konularak kızartılan börek çeşidi.

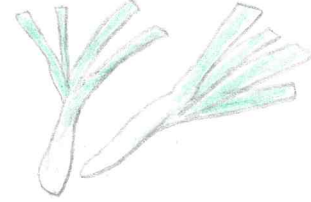
**Patates Salatası** = Haslanmış patateslerin küp küp doğranarak yeşillik, sumak, baharat, zeytinyağı ve limon suyu ile karıştırılmasıyla oluşan meze.



**Patates Oturtma** = Kıyma, soğan, sarımsak ve salca pisirilir. İnce ve yuvarlak şekilde dilimlenen patatesler tepsinin altına yağlanarak döşenir. Üzerine hazırlanan kıymalı harc dökülür. Tepsi fırında pisirilir.



**Pırasa Yemeği:** Tencerede kavran havuç, soğan ve salcanın üzerine pırasalar eklenir. Biraz piştikten sonra üzerine pirinç ve sıcak su eklenir.



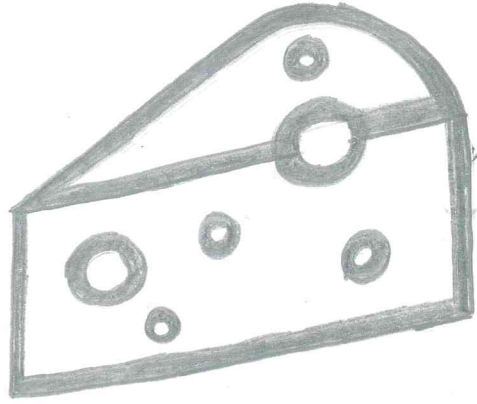
**Peynirli Börek:** Tepsiye serilmiş yufkanın üzerine peynirli iç harc konur. Harcın üzeri yufka ile kapatılır. Üzerine yumurta ve yoğurt sürülür. Fırında üstü kızarıncaya kadar pişirilir.

**Patatesli Pogaca:** Mayalı hamurun içine patatesli harc konularak pişirilen pogaca çeşidi.

**Pide:** Hamurun içine kıymalı ve peynirli harc konularak taş fırında pişirilir. Trabzon pidesi ülkemizin en meşhur pidesidir.







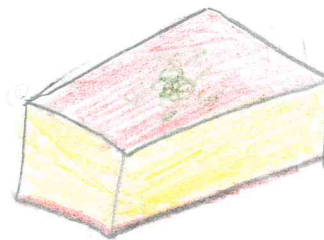
**Piring Pilavi:** Yağda kavrulan pirincin üzerine sıcak su eklenerek kısık ateşte pişirilir. Demlenmeye bırakılır.

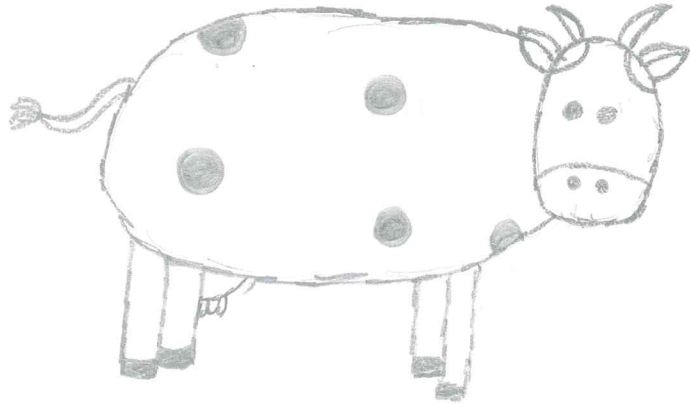
**Pazı Sarması:** Haslanan pazı yapraklarının içlerine hara koyulup sarılır. Tencerede pişirilir.

**Patlıcan Kebabı:** Patlıcanlar köfteler ile beraber tepsiye dizilir ve üzerine domatesli sos dökülerek fırında pişirilir.

**Roka Salatası:** Yeşil soğan, iri doğranmış domates, iri doğranmış roka salata sosuyla birleştirilerek hazırlanır.

**Revani:** İrmikli bir kek hararı hazırlanır ve fırında pişirilir. Şeker, su ve birkaç damla limon suyundan bir şerbet hazırlanır ve soğutulur. İlk sıcaklığı almış kek hararına soğuk şerbet dökülür.





**Su Böreği:** Yumurta ve undan oluşan hamurun 9 bezeye ayrılıp açılmasıyla oluşur, arasına kıyma, peynir gibi iç harcı eklenip kızartılan bir börek çeşidi.



**Sağ Acısı:** Hamurun arasına kaymak eklenerek açılan cubuk şeklinde sarılmış tatlı.

**Sebzeli Kebabi:** Türk mutfağında yer alan etli, sebzeli, sulu bir yemek.

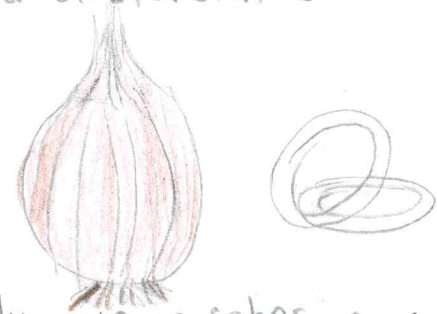
**Sarıyılı Bulgur Pilavı:** Soğan ve bulgurun salcıyla kavurulmasıyla oluşturulmuş kuru kayısı ve baharatlı pilav çeşidi.

**Saksuka:** Patlıcan, biber, kabak gibi sebzelerin kızartıldıktan sonra, üzerine domates sosu eklenmesiyle hazırlanan Türk mutfağı mezesi.



**Sütlü Nuriye:** Daire biçiminde açılan hamurun sarılarak şekillendirilip üzerine süttten oluşan serbetin dökülmesiyle elde edilen Türk mutfagına ait tatlı.

**Sogan Yahni:** Kusbasi et ve soğanın salçayla kavrulmasıyla oluşturulan bir cesit yahnii.



**Sekerpare:** Yumurta, un, seker ve sıvı yağın homanlanmasıyla oluşan hamurdan, ceviz büyüklüğünde alınan parçalara şekil verilerek serbetlenmesiyle elde edilen tatlı cesidi.

**Tirit:** Et suyuna kızartılmış ekmeğ doğranarak yapılan a.s.

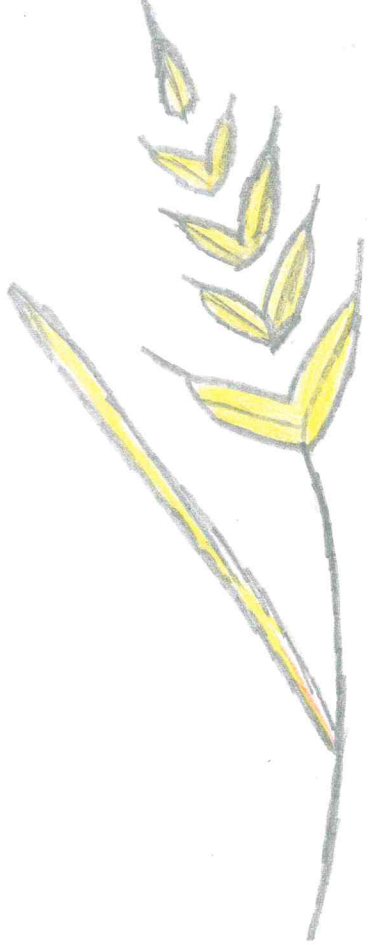


**Tarhana Corbası:** Un, yoğurt, domates, soğan, nanenin karışımı ile hazırlanan hamurun fermente edildikten sonra beze serilerek kurutulan granül yapıdaki malzemenin kaynatılmasıyla oluşan corba cesidi.



**Tos Kebabı:** Türk mutfagında yer alan etli, sulu bir yemek.





**Un Kurabiyesi:** Un, yağ, pudra şekerıyla yapılan, ağızda dağılan meşhur bir kurabiye çeşididir.

**Un Çorbası:** Un ve suyun karıştırılarak pişirilmesinden sonra süt ve yumurta sarısıyla terbiye edilmesi yoluyla yapılan çorba.

**Uskumru Dolması:** Bir tür uskumru yemeği.

**Üzüm Hoşafı:** Üzüm hoşafı kuru üzümle yapılan çok lezzetli ve hafif bir hoşaf çeşididir.



**Vezir Parmığı:** Bir tür hamur tatlısı.

**Valide Sultan Böreği:** Mufka aralarına hafifçe pişirilmiş kusbası et, soğan ve dil peyniri katılarak fırında hazırlanan bir börek.

**Yaprak Sarması** : Asma yaprağı sarması veya Asma yaprağı dalması, asma yaprağının içerisine bulgur ya da pirinç, basta olmak üzere yöresine göre değişen diğer ta malzemeleri konarak yapılan bir yemektir.

**Yayla Çorbası** : Yoğurt, un, yumurta sarısı, yağ vb. maddelerle pişirilen çorba.

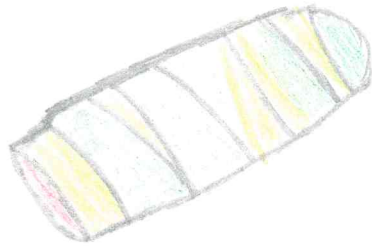
**Yoğurt Çorbası** : Yoğurt, nane, pirinç, ve yağ karışımıyla hazırlanan bir çorba türü.

**Yoğurtlu Kebap** : Dilimlenmiş küçük pide, yoğurt ve etten oluşan bir yemek türü.

**Yuvolama** : İnce bulgur, soğan ve yağsız kıymanın yoğrulup küçük kapteler durumuna getirildikten sonra et suyu ve nohut ile pişirilmesiyle hazırlanan bir yemek türü.

**Zerde** : Safranla renk ve koku verilen bir çeşit şekerli pirinç peltesi.

**Zeytinyağlı Sarma** : Malzemesi zeytinyağı ile pişirilen sarma.



## KAYNAKÇA

1. PAKALIN, Mehmet Zeki, Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü I, MEB İstanbul, 1993.
2. PAKALIN, Mehmet Zeki, Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü II, MEB, İstanbul, 1993.
3. <https://sozluk.gov.tr>
4. <https://www.wikipedia.org>
5. Türkçe Sözlük, Türk Dil Kurumu Yayınları, TDK, 2011.
6. <https://tdk.gov.tr>