

**T.C.
ERCIYES ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI
YENİ TÜRK DİLİ BİLİM DALI**

**EVLIYA ÇELEBİ SEYAHATNÂMESİ'NDE GEÇEN
YİYECEK ADLARI ÜZERİNE BİR DİL İNCELEMESİ**

**Hazırlayan
Adem KARTAL**

**Danışman
Doç. Dr. Galip GÜNER**

Yüksek Lisans Tezi

**Mayıs - 2016
KAYSERİ**

**T.C.
ERCIYES ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI
YENİ TÜRK DİLİ BİLİM DALI**

**EVLIYA ÇELEBİ SEYAHATNÂMESİ'NDE GEÇEN
YİYECEK ADLARI ÜZERİNE BİR DİL İNCELEMESİ**

(Yüksek Lisans Tezi)

**Hazırlayan
Adem KARTAL**

**Danışman
Doç. Dr. Galip GÜNER**

**Mayıs - 2016
KAYSERİ**

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK

Bu çalışmadaki tüm bilgilerin, akademik ve etik kurallara uygun bir şekilde elde edildiğini beyan ederim. Aynı zamanda bu kural ve davranışların gerektirdiği gibi, bu çalışmanın özünde olmayan tüm materyal ve sonuçları tam olarak aktardığımı ve referans gösterdiğimi belirtirim.

Adem KARTAL



YÖNERGEYE UYGUNLUK SAYFASI

“Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’nde Geçen Yiyecek Adları Üzerine Bir Dil İncelemesi”, adlı tez çalışması Erciyes Üniversitesi Lisansüstü Tez Önerisi ve Tez Yazma Yönergesi’ne uygun olarak hazırlanmıştır.

Hazırlayan

Adem KARTAL

Danışman

Doç. Dr. Galip GÜNER

Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Başkanı

Prof. Dr. Hülya ARGUNŞAH

Doç. Dr. Galip GÜNER danışmanlığında **Adem KARTAL** tarafından hazırlanan “**Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’nde Geçen Yiyecek Adları Üzerine Bir Dil İncelemesi**” adlı bu çalışma jürimiz tarafından Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalında **Yüksek Lisans** tezi olarak kabul edilmiştir.

05./05/2016

JÜRİ:

Danışman : Doç. Dr. Galip GÜNER



Üye : Yrd. Doç. Dr. Hacer TOKYÜREK



Üye : Yrd. Doç. Dr. Özlem AYAZLI



ONAY:

Bu tezin kabulü Enstitü Yönetim Kurulunun 05./5/2016 tarih ve 10 sayılı kararı ile onaylanmıştır.

05./5/2016
Enstitü Müdürü
Prof. Dr. Temel YEŞİLYURT



ÖN SÖZ

“Her millet dilini ve kültürünü yüzyıllar boyunca yoğurur. Bu sırada akan bir nehir gibi içinden geçtiği her topraktan bazı unsurlar alır.” diyor Mehmet Kaplan. 17’nci yüzyılda dört kıtaya hükmeden Osmanlı İmparatorluğu ve rüyasında “Şefaat ya Rasullullah” diyecekken “Seyahat ya Rasulullah” diyerek dünyanın dört bir tarafını gezen ünlü seyyah Evliya Çelebi düşünüldüğünde, Seyahatnâme’nin zengin bir kültür mozaigini oluşturduğunu rahatlıkla söyleyebiliriz.

Yiyecekler, kültürü oluşturan en önemli unsurlardandır. Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’nin de edebiyat tarihimiz ve kültürümüz açısından önemli bir yeri vardır. Dolayısıyla *Seyahatnâme*’deki yiyecek adlarının incelenmesinin yaklaşık dört asır önceki yemek kültürümüzün hatırlanması ve bugünkü yemek kültürümüzle karşılaştırma yapılmasında faydalı olacağını düşündük.

“Evliya Çelebi *Seyahatnâmesi*’nde Geçen Yiyecek Adları Üzerine Bir Dil İncelemesi” adlı tezimizin konusu, tespit edebildiğimiz 2635 yiyecek adının etimolojik, morfolojik, semantik incelemesinden oluşmaktadır. Çalışmamızda Marianna Yerasimos’un “Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’nde Yemek Kültürü” adlı kitabının dizininden aldığımız 2620 kelime ile tarama sırasında Robert Dankoff’un “Evliya Çelebi Seyahatnâmesi Okuma Sözlüğü” adlı kitabından eklediğimiz 15 kelime incelenmiştir.

Toplamda 2635 yiyecek adının incelendiği çalışmada yiyecek adları, 24 başlıkta ele alınmış, her türün sözlüğü kendi içinde alfabetik sırayla, sayı bakımından en çok yiyecek adının bulunduğu türden başlanarak verilmiştir.

Yiyecek adlarının kökeni ve ekleri parantez içinde verildikten sonra açıklaması yapılmış, varsa farklı görüşler köşeli parantezde gösterilmiş, kelimelerin geçtiği cilt ve sayfa numaraları da Yerasimos’un “Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’nde Yemek Kültürü” adlı kitabının dizininden alınarak parantez içinde gösterilmiştir.

Tez çalışmasının yürütülmesi ve hazırlanması sırasında yardımlarını esirgemeyen, destek ve anlayışını sonuna kadar gördüğüm danışman hocam Doç. Dr. Galip Güner’e ve Erciyes Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümünün kıymetli öğretim üyelerine teşekkürlerimi sunarım.

Adem KARTAL

KAYSERİ, 2016

EVLIYA ÇELEBİ SEYAHATNÂMESİ'NDE GEÇEN YIYECEK ADLARI ÜZERİNE BİR DİL İNCELEMESİ

Adem KARTAL

Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
Yüksek Lisans Tezi, Mayıs 2016
Danışman: Doç. Dr. Galip GÜNER

ÖZET

“Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’nde Geçen Yiyecek Adları Üzerine Bir Dil İncelemesi” başlıklı tezde *Seyahatnâme*’de geçen yiyecek adlarının etimolojik, morfolojik, semantik incelemesi konu edilmiştir. Büyük ölçüde Marianna Yerasimos’un “Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’nde Yemek Kültürü” adlı kitabının dizininden faydalandığımız çalışma giriş, yiyecek türleri ve sözlüğü, sonuç bölümlerinden oluşmaktadır.

Toplamda yirmi dört türde ele alınan yiyecek adları en çok yiyecek adının bulunduğu türden başlanarak verilmiştir. Her türün sözlüğü kendi içinde alfabetik sırayla gösterilmiştir.

Bir yiyecek adı sırasıyla şu bilgilerle ele alınmıştır: Sözcüğün / sözcüklerin kökeni ve aldığı ekler, açıklama, varsa kökeniyle ilgili farklı görüşler, yiyecek adının geçtiği cilt ve sayfa numaraları.

Anahtar Kelimeler: Evliya Çelebi, Seyahatnâme, Yiyecek Adları.

A LANGUAGE STUDY ON THE NAMES OF FOOD IN EVLIYA CELEBİ'S SEYAHATNAME

Adem KARTAL

**Erciyes University Institute of Social Sciences
Postgraduate Thesis, May 2016
Supervisor: Assoc. Prof. Galip GÜNER**

ABSTRACT

In our thesis titled “A Language Study On The Names Of Food In Evliya Celebi’s Seyahatname”, the names of food in Seyahatname have been analyzed etymologically, morphologically and semantically. The study which fundamentally derived from Marianna Yerasimos’s book called “Food Culture In Evliya Celebi’s Seyahatname” consists of introduction, types of food and glossary, and conclusion parts.

The names of food dealt with in a total of 24 types have been handled starting from the type that includes the most names of food. The glossary of each type has been given in alphabetical order.

The name of a food has been examined according to the following order of information: The origin of a word / the phrase and suffixes, explanation, different views related to the origin , the volume and page numbers where the name of the food exists.

Keywords: Evliya Celebi, Seyahatname, The names of food.

İÇİNDEKİLER

EVLIYA ÇELEBİ SEYAHATNÂMESİ'NDE GEÇEN YİYECEK ADLARI ÜZERİNE BİR DİL İNCELEMESİ

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK	i
YÖNERGEYE UYGUNLUK SAYFASI	ii
KABUL VE ONAY	iii
ÖN SÖZ.....	iv
ÖZET.....	v
ABSTRACT	vi
İÇİNDEKİLER	vii
KISALTMALAR	x
SİMGELER	xii
I. GİRİŞ.....	1
II. YİYECEK ADLARININ SINIFLANDIRILMASI.....	5
1.1. Meyveler.....	5
1.2. Meyve Adları Sözlüğü.....	6
2.1. Tatlılar	41
2.2. Tatlı Adları Sözlüğü	42
3.1. Un ve Un Mamulleri.....	61
3.2. Un ve Un Mamulleri Sözlüğü	61
4.1 Soğuk İçecekler	79
4.2. Soğuk İçecekler Sözlüğü	80
5.1. Et ve Et Ürünleri, Sakatatlar, Hayvan Adları	95
5.2. Et ve Et Ürünleri, Sakatatlar, Hayvan Adları Sözlüğü.....	95
6.1. Deniz Ürünleri ve Yemekleri	108
6.2. Deniz Ürünleri ve Yemekleri Sözlüğü	108
7.1. Bitki Adları	120

7.2. Bitki Adları Sözlüğü.....	120
8.1. Alkollü İçecekler	131
8.2. Alkollü İçecekler Sözlüğü	131
9.1. Süt ve Sütten Elde Edilen Ürünler	139
9.2. Süt ve Sütten Elde Edilen Ürünler Sözlüğü	139
10.1. Baharat ve Tatlandırıcılar	147
10.2. Baharat ve Tatlandırıcılar Sözlüğü.....	147
11.1. Tahıl ve Baklagiller	154
11.2. Tahıl ve Baklagiller Sözlüğü.....	154
12.1. Yemekler	161
12.2. Yemek Adları Sözlüğü	161
13.1. Genel Yiyecek Adları.....	167
13.2. Genel Yiyecek Adları Sözlüğü.....	167
14.1. Et Yemekleri ve Kebaplar	174
14.2. Et Yemekleri ve Kebaplar Sözlüğü	174
15.1. Çorbalar	179
15.2. Çorba Adları	179
16.1. İlaç Adları.....	184
16.2. İlaç Adları Sözlüğü.....	184
17.1. Tavuk ve Kanatlı Hayvanlar ile İlgili Yiyecek Adları	189
17.2. Tavuk ve Kanatlı Hayvanlar ile İlgili Yiyecek Adları Sözlüğü	189
18.1. Bitkisel ve Hayvansal Yağ Adları	194
18.2. Bitkisel ve Hayvansal Yağ Adları Sözlüğü	194
19.1. Pilavlar.....	198
19.2. Pilav Adları Sözlüğü	198
20.1. Sebzeler	202
20.2. Sebze Adları Sözlüğü	202

21.1. Kuruyemiş ve Meyve Kuruları.....	206
21.2. Kuruyemiş ve Meyve Kuruları Sözlüğü.....	206
22.1. Meze Adları.....	209
22.2. Meze Adları Sözlüğü.....	209
23.1. Keyif Verici Maddeler.....	212
23.2. Keyif Verici Maddeler.....	212
24.1. Sıcak İçecekler	214
24.2. Sıcak İçecekler Sözlüğü	214
III. SONUÇ.....	216
IV. KAYNAKLAR.....	218
ÖZGEÇMİŞ.....	223

KISALTMALAR

ESER ADLARI

DS	: Derleme Sözlüğü
KBS	: Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü
ÖTS	: Ötüken Türkçe Sözlük
TAS	: Tarama Sözlüğü
TBAS	: Türkçe Bitki Adları Sözlüğü
TS	: Türkçe Sözlük

DİL ADLARI

Alt.	: Altayca
Ar.	: Arapça
Arn.	: Arnavutça
Bulg.	: Bulgarca
Çer.	: Çerkezce
Çin.	: Çince
Çing.	: Çingene dili
Çoc. d.	: Çocuk dili
Erm.	: Ermenice
Far.	: Farsça
Gür.	: Gürcüce
Hırv.	: Hırvatça
Hint.	: Hintçe
İbr.	: İbranice
İng.	: İngilizce
İsp.	: İspanyolca
İt.	: İtalyanca
Kürt.	: Kürtçe
Lat.	: Latince
Mac.	: Macarca
Meg.	: Megrelce

Moğ.	: Moğolca
Pom.	: Pomakça
Rum.	: Rumca
Rus.	: Rusça
Sans.	: Sanskritçe
Sırp.	: Sırpça
Sl.	: Slavca
Soğd.	: Soğdca
T.	: Türkçe
Tat.	: Tatarca
Ubh.	: Ubıhça

DİĞER KISALTMALAR

Ağz.	: Ağızlarda
Amer. Yerl.	: Amerika Yerlileri
Bkz.	: Bakınız
Öa.	: Özel ad
Yans.	: Yansıma sözcük

SİMGELER

á	: Yunan alfabesinde kullanılan bir tür a sesi
â / ā	: Uzun a
ä	: Açık e
é	: Kapalı e
ê / ē	: Uzun e
ġ	: Kalın g (ġ)
ħ	: Hırıltılı h (ħ)
î	: Uzun ı-i
ķ	: Kalın k (ķ)
ñ	: Nazal n
ō	: Uzun o
ó	: Yunan alfabesinde kullanılan bir tür o sesi
š	: š
û / ū	: Uzun u
ž	: Peltek z (ž)
ẓ	: Kalın z (ẓ)
‘	: Ayın
’	: Hemze

I. GİRİŞ

Türk dili tarihinin önemli eserlerinden olan ve Osmanlı kültürünün zengin örneklerini içinde barındıran Evliya Çelebi'nin *Seyahatnâmesi*'nde geçen yiyecek adlarının etimolojik, morfolojik ve semantik incelemesini yapmak, dilimiz ve kültürümüz açısından önemlidir. Bir ulusun yaşayış biçimi, inançları, gelenekleri, dünya görüşü, çeşitli nitelikleri ve hatta tarih boyunca bu toplumda meydana gelen çeşitli olaylar üzerinde hiçbir bilgimiz olmasa yalnızca dilbilim incelemeleriyle, bu dilin söz varlığının, söz hazinesinin derinliklerine inerek bütün bu konularda çok değerli bilgiler ve güvenilir ipuçları edinebiliriz. Aynı biçimde, bir an için tek başına dili ele alarak belli bir dilin belli bir dönemdeki bir metnini, yalnızca yabancı ögeler, yabancı etkiler açısından inceleyerek dili konuşan toplumun o süre içinde hangi kültür hareketlerine sahne olduğunu, hangi dış etkiler altında kaldığını da saptayabiliriz (Aksan 2000: 65). Kimi zaman bir tek sözcüğü bile bir kültür varlığı sayan dilin en ufak birliği olarak ulusun inançları, gelenekleri, bireylerin kendi aralarındaki davranış ve ilişkileri, maddi ve manevi kültürü üzerinde fikir vereceğini söyleyebiliriz (Aksan 2000: 67). Biz de bu çalışmada Türkçenin XVII. yüzyıl dil ve edebiyat hazinelerinden biri olan Evliya Çelebi'nin *Seyahatnâmesi*'ndeki yiyecek adlarıyla ilgili dil bakımından bir inceleme ortaya koymayı amaçladık.

Evliya Çelebi'nin *Seyahatnâme*'si yüzlerce konuya değinen ve bu konulara ilişkin zengin bilgiler içeren, farklı okuma ve araştırmalara imkân veren, çok katmanlı bir yapıya sahip, “dev” ve “benzersiz” sıfatını fazlasıyla hak eden bir eserdir. Evliya Çelebi elli bir sene, on sekiz padişahlıkta ve krallıkta yaptığı yolculuklarda gördüklerini, duyduklarını, yaşadığı maceralarda, katıldığı savaşlarda edindiği deneyim ve bilgileri bazen abartarak bazen de efsaneyle gerçeği harmanlayarak anlatır. Bu harmandan ortaya çıkan lezzetli ve sürükleyici anlatımla yazar bir yandan Osmanlı dünyasının coğrafi, siyasi, sosyal ve duygusal yapısını nakleder, bir yandan da gündelik yaşamın ayrıntılı bir panoramasını çizer. *Seyahatnâme*'de Osmanlı saray çevrelerinin, ordu ve seçkin

yönetici sınıf dedikodularının, Evliya'nın sarayla ilişkisinin, imparatorluğun savaş ve barış girişimlerinin yanı sıra Osmanlı dünyasının sınırları içinde ve dışındaki yüzlerce şehrin tasviri yer alır. Evliya Çelebi, belli bir çerçeve içinde hiyerarşik bir sıralamayla şehirlerin idari yapısını, mimari eserlerini, nüfus yoğunluğunu belirttikten sonra halkla ilgili gözlemlerini aktarır. Kadın ve erkek adlarını sayar, konuşulan dil ve lehçelere, bedensel özelliklere, giyim kuşama ve beslenme alışkanlıklarına değinir; bölgenin övülmeye değer ürünlerini, özellikle de gıda maddelerini peş peşe kaydeder. Elli bir yıl boyunca, üşenmeden, titizlikle kaydettiği bu yiyeceklerle bize Osmanlı yemek kültürünün sadece İstanbul merkezli olmadığını hatırlatır; Boşnak, Arnavut, Tatar, Çerkez, Abaza, Gürcü, Arap, Kürt, Yahudi, Ermeni, Rum, Doğuda İran batıda Eflak ve Boğdan'ın beslenme alışkanlıklarına ve geleneklerine ilişkin eşsiz bir malzeme sunar (Yerasimos 2011: 10).

Sözlük kısmında ele aldığımız 2635 yiyecek adını 24 türe ayırdık ve bu türleri en çok yiyecek adının bulunduğu türden en aza doğru sıraladık. Bunlar: Meyveler, Tatlılar, Un ve Un Mamulleri, Soğuk İçecekler, Et ve Et Ürünleri, Deniz Ürünleri ve Yemekleri, Bitki Adları, Alkollü İçecekler, Süt ve Sütten Elde Edilen Ürünler, Baharat ve Tatlandırıcılar, Tahıl ve Baklagiller, Yemekler, Genel Yiyecek Adları, Et Yemekleri ve Kebaplar, Çorbalar, İlaç Adları, Tavuk ve Kanatlı Hayvanlar ile İlgili Yiyecek Adları, Bitkisel ve Hayvansal Yağ Adları, Pilavlar, Sebzeler, Kuruyemiş ve Meyve Kuruları, Mezeler, Keyif Verici Maddeler, Sıcak İçecekler.

Çalışmamızda Marianna Yerasimos'un "Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü" adlı kitabının dizininden aldığımız 2620 kelime ile tarama sırasında Robert Dankoff'un "Evliya Çelebi Seyahatnâmesi Okuma Sözlüğü" adlı kitabından eklediğimiz 15 kelime ile toplamda 2635 kelime incelenmiştir.

Yerasimos, gıda maddelerini 2246 olarak belirlemiştir. Yerasimos'un bildirdiği sayı ile çalışmamızdaki yiyecek adlarının sayısının farklı olmasının sebepleri şunlardır: Birincisi, Yerasimos'un deva otları, macunlar, keyif verici maddeleri gıda maddelerinin dışında tutmasıdır; ikincisi, avşıla şarabı – avşıla şerbeti gibi Yerasimos'nun birlikte ele aldığı yiyecek adlarının çalışmamızda ayrı ayrı ele alınması; üçüncüsü Robert Dankoff'un "Evliya Çelebi Seyahatnâmesi Okuma Sözlüğü" adlı kitabından eklediğimiz şu 15 kelimedir: çevriş, dürre, köken, lavşa, liha, malak, miron, muharrâ, nahır, patka, pohin, riâde, şeber, talazlı, tiryanda-fila.

Yiyecek adları sınıflandırılırken bu 24 tür dikkate alınmıştır. Ancak bazı yiyecek adları birden çok türde ele alınmıştır. Örnek olarak macun; tatlılar, keyif verici maddeler ve ilaçlar bölümlerinde geçmektedir. Sınıflandırma yaparken yiyecek adı yerine, yaptığımız açıklamaya göre o yiyecek adının ne amaçla kullanıldığı dikkate alınmıştır. Şerbet çeşitleri de böyledir. Şerbet ile şarap bazen birlikte kullanılmıştır. Yine açıklamaya göre geneli soğuk içecekler bölümünde değerlendirilen şerbet adlarından bazısı alkollü içecekler bölümünde ele alınmıştır.

Türkçeyi düzgün, etkili ve sanatsal kullanabilme becerisine sahip Evliya Çelebi, Enderun'da Arapça, Farsça ve Rumca; babasının arkadaşı Simyon Usta'dan ise Latince ve Rumca öğrenmiştir (Çelik Şavk, 2011 : 9). Türkçe dışında beş dil bilen Evliya Çelebi, bu dillerden kelimeleri ustaca kullanmıştır. Ayrıca geniş bir coğrafyayı gezdiği için farklı dillerin kullanımında bir çeşitlilik göze çarpmaktadır. Araştırma sırasında tespit edebildiğimize göre, kelime hâlindeki yiyecek adlarında Türkçe ile birlikte 30 farklı dil ve lehçeden örneklerle rastlanmaktadır. Bunlar: Altay lehçesi, Arapça, Arnavutça, Bulgarca, Çerkezce, Çince, Çingene Dili, Ermenice, Farsça, Gürcüce, Hintçe, İbrabice, İngilizce, İspanyolca, İtalyanca, Kürtçe, Latince, Macarca, Megrelce, Moğolca, Rumca, Rusça, Sanskritçe, Sırpça, Hırvatça, Pomakça, Slavca, Tatarca, Ubihçadır.

Dört kıtaya hükmeden imparatorluğun hemen her köşesini yetmiş yıllık ömrünün elli yılında gezen Evliya Çelebi'nin *Seyahatnâmesi*'nde şu ülkelerin adı geçmektedir: Anadolu, Suriye, Irak, Mısır, Girit, Hicaz, Ukrayna, Romanya, Slovakya, Transilvanya, Moldovya, Avusturya, Macaristan, Polonya, Almanya, Hollanda, Bosna-Hersek, Dalmaçya, Güney Rusya, Kırım, Kafkasya, İran, Habeşistan, Arabistan ve Sudan (Çelik Şavk, 2011 : 22). Bu kadar geniş bir coğrafyadan beslenen *Seyahatnâme* bize, yiyecek adları açısından bir kültür mozaigini sunmaktadır. Bunun için yiyecek adlarının kullanımında yer adları önemli bir yer tutmaktadır.

Çalışmamızda ele aldığımız yiyecek adlarının 1271'inin, belirtisiz isim tamlaması şeklinde olduğunu tespit ettik. Tüm yiyecek adlarının yarısına yakın olan bu sayının önemli bir kısmında da yer adları kullanılmıştır. Amasya elması gibi bazı yiyecek adları zaten yer adıyla anılmaktadır. Bununla birlikte *Seyahatnâme*'de herhangi bir yiyecek adı da genellikle yer adıyla anılmıştır.

Evliya Çelebi *Seyahatnâmesi*'nde geçen yiyecek adlarının önemli bir kısmı aynı zamanda sıfat tamlaması kuruluşundadır. Sıfat tamlaması şeklinde kullanılanların sayısı

446'dır. Evliya Çelebi, yiyecek adını yalın kullanmak yerine sıfatlarla birlikte kullanmayı tercih etmiştir. Bunlardan bazıları Evliya Çelebi'nin abartılı üslubu ile ilgilidir: Araba tekerleği kadar simit, gibi. Bazıları hoşuna giden bir yiyecek adıyla ilgili süslü ifadeler kullanması şeklinde görülür: Üd u amber ve müşk ile tabh olmuş ni'met-i nefiseler, rahatü'l-ervah ta'amlar gibi.

Evliya Çelebi'nin sıradışı üslubu bazen de kelime oyunlarında kendini gösterir. Arapça erik anlamındaki *iccâs* yerine yine Arapça pislikler anlamındaki *encâs* kelimesini kullanması buna örnektir.

Seyahatnâme'de dikkat çeken bir husus da bazı yiyecek adlarının zaman zaman benzetme ögesi olarak kullanılmasıdır. Bunlardan biri "Lanka hıyarı"dır. Kaba saba insanlar için ya da büyük burun veya kulak tarif edilirken bu benzetme ögesi kullanılmıştır. Van lahanası da büyük olduğu için, büyük şeylerin tasvirini yaparken Van lahanası kadar büyük anlamında bu yiyecek adı kullanılmıştır.

Bazı yiyecek adları da çeşitli nesnelere renk, şekil gibi özelliklerle benzetmeler yapılarak kullanılmıştır: Fransa eriği, gülnâr / gülnâr kirazı, Harput hezârî elması, seylânî tüffâh, câmus-ı Habeşi, deniz amı, gelincik balığı, gümüş balığı, eşribe-i ergavân, deve dişi buğday, deve dişi gendüm, dud pilâv, rümmân pilavı, Bosna lahanası, sürâhî dolma kabağı gibi.

II. YİYECEK ADLARININ SINIFLANDIRILMASI

1.1. Meyveler

Meyveler bölümünde 468 yiyecek adı tespit edilebilmiştir. Bu sayının Evliya Çelebi *Seyahatnâmesi*'ndeki yiyecek adlarına oranı %17,7'dir. Meyveler *Seyahatnâme*'de en çok adı geçen yiyecek türüdür.

Meyve adlarının diğer yiyecek adlarına oranla fazla kullanılmasının çeşitli sebepleri vardır: Evliya Çelebi'nin neredeyse her gittiği şehrin meyveleri hakkında bilgi vermesi, meyve ağaçlarıyla ilgili efsaneleri anlatması, meyveyi makbul yaranma eşyası sayması, şehrin meyve ticaretinden bahsetmesi, o dönem insanının ve Evliya Çelebi'nin meyve düşkünlüğü bu sebeplerden sayılabilir. (Yerasimos, 2011 : 189)

Meyveler bölümünde geçen 42 meyve türü şunlardır: armut, kavun, üzüm, nar, incir, elma, hurma, alıç, erik, dut, kestane, şeftali, ayva, kiraz, karpuz, ceviz, çağla, çilek, habbû'l-kâr, habbû'l-leziz, kayısı, harnup, hıyarşenbe, hıyar, Hindistan cevizi, zerdali, limon, içde, badem, karayemiş, karman, keçiboynuzu, kızılıçık, kocayemiş, kudret meyvesi / narı, mahleb, nâbık, narenç, vişne, Trabzon hurması, turunç, unnab. Bu meyve türlerinin 18'i Farsça, 11'i Türkçe, 6'sı Arapça, 3'ü Rumca, 3'ü Arapça-Farsça kökenlidir.

Meyve türleri arasında adı en sık geçenler ise sırasıyla üzüm ve hurmadır. Üzüm Anadolu topraklarının en çok yetişen meyvelerinden olup Anadolu'dan daha güneydeki topraklarda da görülen bir meyve çeşididir.

Meyve adlarının farklı dillerden birçok kelimeyle karşılanması, dil zenginliğinin göstergesidir. Türkçenin yanı sıra başta Farsça ve Arapça olmak üzere Ermenice, Gürcüce, Rumca, Kürtçe, Ubihça, Slavca, Tatarca, Macarca ve Bulgarca meyve adları kullanılmış. Üzüm, 10 kelimeyle karşılanmıştır: Türkçe üzüm, koruk ve ağızlarda çili; Farsça engür, kişmiş; Ermenice âvöh; Arapça ineb; Rumca istafilya; Gürcüce kurzeni; Kürtçe tirî. İncir, 6 kelimeyle karşılanmıştır: Farsça incir; Türkçe (yansıma) lop; Arapça cümmezy; Kürtçe hejir; Gürcüce leğay; Ubihça lehmak. Erik, 6 kelimeyle karşılanmıştır: Türkçe erik, gügem (dağ eriği); Arapça emlec, iccâs, mışmış; Farsça âlû.

Kavun, 6 kelimeyle karşılanmıştır: Türkçe kavun ve hışır (ağızlarda); Arapça bittih; Kürtçe bazın; Rumca pepon; Gürcüce nesü. Karpuz, 6 kelimeyle karşılanmıştır: Farsça karpuz, hindivane; Türkçe hışırka (ağızlarda); Arapça, bittih; Gürcüce harbûcakı; Kürtçe zebeş. Elma, 5 kelimeyle karşılanmıştır: Türkçe elma; Arapça tüffâh; Ermenice hiçhör; Farsça sîb; Slavca yabluka. Nar, 4 kelimeyle karşılanmıştır: Farsça nar, dana / dane; Arapça lüffân ve rümmân. Kiraz, 4 kelimeyle karşılanmıştır: Rumca kiraz; Türkçe saplıca (ağızlarda); Gürcüce bak; Farsça gülnâr. Armut, 4 kelimeyle karşılanmıştır: Farsça armut; Kürtçe işkuk; Tatarca kemertme; Gürcüce pishali. Kestane, 3 kelimeyle karşılanmıştır: Rumca kestane; Türkçe dombak (ağızlarda); Ubihça eşho. Hıyar, 3 kelimeyle karşılanmıştır: Farsça hıyar; Kürtçe kandir; Arapça kıssa. Kayısı, 2 kelimeyle karşılanmıştır: Farsça kayısı; Arapça kamerüddin / kamerü'd-devle. Hurma, 2 kelimeyle karşılanmıştır: Farsça hurma; Arapça temr. Limon, 2 kelimeyle karşılanmıştır: Rumca limon; Arapça kebbâd. Dut, 2 kelimeyle karşılanmıştır: Farsça dut; Gürcüce pizuli. Ayva, 2 kelimeyle karşılanmıştır: Farsça ayva; Arapça sefercelis. Alıç, 2 kelimeyle karşılanmıştır: Türkçe alıç ve kuş yemişi. Badem, 2 kelimeyle karşılanmıştır: Farsça badem, Arapça levz. Muz, 2 kelimeyle karşılanmıştır: Arapça muz ve mevz. Vişne 2 kelimeyle karşılanmıştır: Farsça vişne ve Türkçe kişne (ağızlarda).

Meyve adlarının çoğu yer adıyla anılmaktadır. Bu hem gezi yazısının bir özelliği hem de Evliya Çelebi'nin üslubundandır. Bir yiyecek adını yalnız söylemek yerine çoğunlukla yetiştirildiği yer adıyla birlikte anmaktadır.

1.2. Meyve Adları Sözlüğü

Abbasî armudu: (Öa. *Abbasî* + Far. *emrûd* > *armut* + T. -u) “İran’ın Kazvin bölgesinin kışa dayanıklı ünlü bir armut cinsi.” (Yerasimos 2011: 289) (2/118, 2/122, 2/135, 2/139, 2/149, 4/82, 4/125, 4/194, 4/229, 5/20)

abdüllâvî: (Ar. *abdüllâvî*) “Sıcak ülkelerde yetişen ince, uzun, lezzetli bir kavun türü.” (Dankoff, 2008 : 57) (1/275, 10/269, 10/270, 10/326, 10/424, 10/439)

âb-ı can üzümü: (Far. *âb-ı* + Far. *can* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + -ü) “Can suyu anlamında bir üzüm çeşidi.” (9/115)

Acem diyârı nârı: (Ar. *Acem* + Ar. *dâr* > *diyâr* + T. -ı + Far. *enâr* > *nar* + T. -i) “İran’da yetişen nar.” (8/286)

Agırbinik üzümü: (Öa. *Agırbinik* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + -ü) “Harput’ta yetişen bir çeşit üzüm.” (Yerasimos, 2011 : 495) (3/135)

Agriyomasa incîri: (Öa. *Agriyomasa* + Far. *encîr* > *incir* + T. -i) “Yunanistan’da Yanya yakınlarındaki Aydonat yöresinin meşhur inciri.” (Yeresimos, 2011 : 390) (8/294)

ağaç kavunu: (T. *ıgaç* > *ağaç* + T. *kag-un* > *kavun* + T. -u) “Genellikle, kabuğu şeker yapmada kullanılan limon türü.” (Yerasimos 2011: 290) (9/60, 9/115, 9/297, 9/328)

âhir-i şitâ incîri: (Ar. *uhûr* > *âhir* + Far. -i + Ar. *şitâ* + Far. *encîr* > *incir* + T. -i) “Kış inciri.” (9/99)

ahlât armudu: (Rum. *ahladı* > *ahlât* + Far. *emrûd* > *armut* + T. -u) “Kırsal alanda yetişen, gülgillerden yaban armudu.” (ÖTS, 1, 2007 : 155) (1/228, 2/109, 3/228, 5/53, 5/206, 6/231, 7/244, 8/5, 8/8, 8/246, 9/104)

ahmer cümmeyz: (Ar. *humret* > *ahmer* + Ar. *cümmeyz*) “Kızıl renkli Firavun inciri.” (ÖTS, 1, 2007 : 841) (9/196, 10/262, 10/268)

Akhisâr elması: (Öa. *Akhisâr* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* (KBS, 1, 2007 : 329) + -sı) “Akhisar’da (Manisa) yetişen elma.” (5/233)

Akka hûrmâsı: (Öa. *Akka* + Far. *hurma* + T. -sı) “Akka’da (İsrail) yetişen hurma.” (3/72)

aklop: (T. *ak* + Yans. *lap / lep / lop*) “Beyaz incir.” (9/97, 9/98)

Akşehir elması: (Öa. *Akşehir* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* + -sı) “Akşehir’de (Konya) yetişen elma.” (3/14)

al engûr: (T. *al* + Far. *engûr*) “Kırmızı üzüm.” (3/214)

alaca üzüm: (T. *ala+ca* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm*) “Erken olgunlaşan bir üzüm çeşidi.” (DS, 1, 1993 : 178) (9/55)

alıç: (T. *aluç* > *alıç*) “Denizden 1600 m. yüksekliklere kadar görülen, gülgillerden dikenli çalı ve bu çalının çok çekirdekli kiraz büyüklüğündeki hafif mayhoş, lezzetli meyveleri.” (ÖTS, 1, 2007 : 205) [Tietze, T. *aluç* > *alıç* (Tietze, 2002 : 152); Clauson; Far. *âlû-ça / âlû* > *alıç* (Clauson, 1972 : 128)] (9/399, 10/268, 10/272)

Alî Fakılar eriği: (Öa. *Alî Fakılar* + T. *ér-(ü)k* > *erik* + -i) “Ali Fakılar özel adıyla bilinen bir erik türü.” (8/89)

âlû: (Far. *âlû*) “Erik. Metinde bazen kayısı anlamında da kullanılmıştır.” (Yerasimos, 2011 : 292) (1/285, 1/300, 2/122, 2/128, 2/135, 2/139, 3/20, 4/159, 4/177, 4/185, 4/189, 4/205, 4/211, 4/220, 4/229, 5/20, 7/161, 7/235, 8/53, 8/89, 8/96, 8/244, 8/246, 8/329, 9/60, 9/279, 9/328, 10/424)

anâr: (Far. *enâr*) Bkz. nâr.

Arabkîr dudû: (Öa. *Arabkîr* + Far. *tût / tûd* > *dud* + T. -u) “Arabkîr’de (Malatya) yetişen, yaprakları sarmal dizili, testere gibi dişli, çiçekleri iki eşeyli, pek çok türü bulunan bir ağacın beyaz, kırmızı, kara olabilen meyvesi.” (ÖTS, 2, 2007 : 1311) (1/285, 3/144)

armud: (Far. *emrûd* > T. *armud*) “Gülgillerden ılıman bölgelerde yetişen beyaz çiçekli, düz veya düzensiz kalın yapraklı, damla görünüşlü ve ince kabuklu meyvesi olan bir ağaç türü ve bu ağacın meyvesinin adı.” (ÖTS, 1, 2007 : 296) Bkz. emrûd.

Armudlu emrûdu: (Öa. *Armudlu* + Far. *emrûd* + T. -u) “Armutlu’da (Yalova) yetişen armut.” (2/36)

asfaru’l-levn tüffah: (Ar. *asfaru’l-levn* + Ar. *tüffah*) “Bir çeşit elma.” (7/250)

âsî hûrmâ: (Ar. *âsî* + Far. *hurma*) Bkz. dom hûrmâsı. (9/297, 10/267, 10/423, 10/426, 10/429, 10/455)

Aspuzu elması: (Öa. *Aspuzu* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* + -sı) “Malatya’da yetişen bir elma türü.” (Yerasimos, 2011 : 351) (7/250)

aşlama kestâne: (T. *aş-ı+la-ma* + Rum. *kastania* > *kestane*) “Kayıngillerden yaprakları sert, parlak ve dişli, odunu dayanıklı ağacın aşılanmış ve bu ağacın kabuklu meyvesi.” (ÖTS, 3, 2007 : 2575) (9/85)

at şeftâlûsu: (T. *at* + Far. *şeftâlû* + T. -su) Bkz. et şeftâlûsu.

âveng üzümü: (Far. *âveng* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + -ü) “Diğer üzümlere göre daha dayanıklı, askıya alınarak kışın tüketilen üzüm.” (ÖTS, 1, 2007 : 361) (5/144)

avnik üzümü: (Öa. *Avnik* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + -ü) “Avnik’te yetiştirilen üzüm. Avnik 9. yüzyılda Erzurum’da aynı adla kalesi de olan bir köydür. Selçuklu hakimiyetinden sonra kalenin adı Civan Kalesi olmuştur.” (Nişanyan, 2010 : 364) (2/198)

âvöh: (Erm. *khağöğ* > *âvöh*) “Yaş üzüm.” (Yerasimos, 2011 : 297) (3/130)

Aydın lopu: (Öa. *Aydın* + Yans. *lap / lep / lop* + -u) “Aydın inciri.” (9/98)

ayva: (Far. *âbiâ* > *ayva*) “Gülgillerden 4-5 metre kadar uzayabilen, pembemsi beyaz renkli, güzel çiçekli bir ağaç ve bu ağacın etli, beş bölmeli, ekşimsi ve tüycüklü meyvesi.” (ÖTS, 1, 2007 : 396) (2/98, 2/122, 2/202, 3/10, 3/214, 3/262, 4/15, 4/16, 4/296, 5/173, 5/253, 5/267, 5/300, 7/235, 7/244, 7/250, 7/263, 8/33, 8/89, 8/246, 8/271, 8/322, 8/329, 8/340, 8/349, 9/257, 9/279, 9/423, 10/268, 10/515)

Âzerbâyecân emrûdu: (Öa. *Âzerbâyecân* + Far. *emrûd* + T. -u) “Azerbaycan’da yetişen bir armut türü.” (2/36)

baba ayvası: (T. *baba* + Far. *âbiâ* > *ayva* + T. -sı) “Edirne yetişen bir ayva türü.” (8/89, 8/329)

baba şeftâlûsü: (T. *baba* + Far. *şeftâlû* + T. -sü) “Bir çeşit şeftali.” Bkz. papa şeftâlûsü. (1/208, 1/300)

bâdencân incîri: (Far. *bâdincân* > *bâdencân* + Far. *encîr* > *incir* + T. -i) “İri ve mor bir incir türü.” (ÖTS, 4, 2007 : 3799) (2/53, 9/98)

Bağdat hurması: (Öa. *Bağdat* + Ar. *hûrmâ* + T. -sı) “Bağdat’ta (Irak) yetişen hurma.” (3/72, 3/82, 4/255, 4/260, 10/267, 10/506)

bâk: (Gür. *bâk*) “Kiraz.” (Yerasimos, 2011 : 311) (2/161)

bakrâni üzümü: (Ar. *bakrâni* + T. üz- “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Bir çeşit üzüm.” (2/128)

ballı darı: (T. *bal* + -lı + T. *tarîğ* > *darı*) “Ağızlarda bir çeşit incir. Ballıbadan, ballışika, ballışapa, ballışığa (DS, 2, 1965 : 510)” (2/91)

ballı gure: (T. *bal* + -lı + ? *gure*) “Harnup.” (3/103)

ballı lop: (T. *bal* + -lı + Yans. *lap* / *lep* / *lop*) “Çok lezzetli, yumuşak ve iri bir tür incir.” (9/98)

Banyaluka kirazı: (Öa. *Banyaluka* + Rum. *kerasos* > *kiraz* + T. -i) “Banyaluka’da (Bosna-Hersek) yetişen kiraz.” (5/268, 7/250)

bardak eriği: (T. *bart* + “testi” -ak > *bardak* + T. *ér-(ü)k* > *erik* + -i) “Uzunca boylu, sarı veya mor renkli, iri ve tatlı bir tür erik, bardacık.” (ÖTS, 1, 2007 : 467) (5/300)

barmak üzümü: (T. *bar-mak* > *parmak* + T. üz- “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Uzunca yapılı, sert kabuklu bir üzüm türü.” (6/24)

Basra hûrmâsı: (Öa. *Basra* + Far. *hurmâ* + T. -sı) “Basra’da (Irak) yetişen hurma.” (3/72, 10/267, 10/506)

Bâzârköy kumla üzümü: (Öa. *Bâzârköy* + T. *kum+la* + T. üz- “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Bazarköy’de (Orhangazi) yetişen üzüm.” (4/185)

bazın: (Kürt. *bazın*) “Kavun. Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Sorani lehçesinde kavun anlamında kullanılmaktadır.” (Yerasimos, 2011 : 320) (4/57)

bedrayî hûrmâ: (Ar. *bedrayî* + Far. *hurma*) “Bir çeşit hurma.” (4/255, 4/260)

beğ emrûdu: (T. *bēg* > *beğ* + Far. *emrûd* + T. -u) “Turunçgillerden bir ağaç ve bu ağacın kabuklarından reçel yapılan ve esans çıkarılan meyvesi, bergamot.” (TS, 2011 : 312) (2/53, 3/214, 4/16, 8/329)

Beğbâzârı emrûdu: (Öa. *Beğbâzârı* + Far. *emrûd* + T. -u) “Beypazarı’nda (Ankara) yetişen armut.” (2/243)

Beğbâzârı kavunu: (Öa. *Beğbâzârı* + T. *kag-un* > *kavun* + T. -u) “Beypazarı’nda (Ankara) yetişen kavun.” (2/242, 4/215)

beğlerce üzümü: (T. *bēg* > *beğ+ler+ce* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Büyük, beyaz, yuvarlak taneli ve hoş kokulu bir tür üzüm.” (DS, 2, 1965 : 648) (6/24, 9/55)

beledî hûrmâ: (Ar. *beledî* + Far. *hurma*) “Yerli hurma.” (10/267)

Belh âlûsu: (Öa. *Belh* + Far. *âlû* + T. -su) “Semerkant’ın güneyinde, günümüz Afganistan topraklarındaki Belh kentinde yetişen erik.” (4/159)

Berekâtîlî âlusu: (Öa. *Berekâtîlî* + Far. *âlû* + T. -su) “Daton’da (Yunanistan) yetişen bir erik çeşidi.” (Yerasimos, 2011 : 322) (8/53, 8/244)

beyâz bakır kavunu: (Ar. *beyaz* + T. *bakır* + T. *kagun* > *kavun* + -u) “Arta’da (Yunanistan) yetişen kavun.” (Yerasimos, 2011 : 442) (8/286) Bkz. Narda kavunu.

beyâz cümmeyz: (Ar. *beyaz* + Ar. *cümmeyz*) “Beyaz Firavun inciri.” (9/196, 10/262, 10/268)

beyâz dud: (Ar. *beyaz* + Far. *tût / tûd* > *dud*) “Beyaz dut.” (2/198, 3/132, 6/100, 10/269)

beyâz gülnâr: (Ar. *beyaz* + Far. *gul* + Far. *nâr* > *gülnâr*) “Beyaz kiraz.” (7/250)

beyâz hûrmâ: (Ar. *beyaz* + Far. *hurma*) “Açık renkli bir hurma türü.” (10/267, 10/372)

beyâz incîr: (Ar. *beyaz* + Far. *encîr* > *incir*) “Beyaz incir.” (10/421)

beyâz kiraz: (Ar. *beyaz* + Rum. *kerasos* > *kiraz*) “Beyaz kiraz.” (2/40, 2/89, 5/318, 6/281, 6/297, 6/308, 7/168, 7/250, 8/75, 8/113, 8/123, 9/27, 9/89, 9/105)

beyâz şeftâlû: (Ar. *beyaz* + Far. *şeftâlû*) “Beyaz şeftali.” (2/160)

beyâz üzüm: (Ar. *beyaz* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm*) “Beyaz üzüm.” (7/160)

Beybini emrûdu: (Öa. *Beybini* + Far. *emrûd* + T. -u) “Beybini’de (Kazvin-İran) yetişen armut.” (4/220)

bittîh: (Ar. *bittîh*) “Kavun, karpuz.” (3/46, 9/340, 9/398, 10/269, 10/457)

bittîh u'l-ahzar: (Ar. *bittîh u'l-ahzâr*) “Yeşil karpuz.” (10/506)

bittîh u'l-asfer: (Ar. *bittîh u'l-asfer*) “Sarı kavun.” (9/67, 10/269, 10/506)

Birgili eriği: (Öa. *Birgili* + T. *ér-(ü)k* > *erik* + -i) “İzmir’in Birgili / Birgi kasabasında yetişen erik.” (8/89)

Bitlis emrûdu: (Öa. *Bitlis* + Far. *emrûd* + T. -u) “Bitlis’te yetişen armut.” (8/329)

Bostan Adası kavunu: (Öa. *Bostan Adası* + T. *kagun* > *kavun* + -u) “Bostan Adası’nda yetişen kavun.” (10/366)

Bozcaada üzümü: (Öa. *Bozcaada* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Bozcaada’da (Çanakkale) yetişen üzüm.” (1/203, 4/185, 5/158, 7/71, 8/174)

Bozdağ Yaylası kirazı: (Öa. *Bozdağ* + T. *yayla-ğ* > *yayla* + -sı + Rum. *kerasos* > *kiraz* + T. -i) “Bozdağ Yaylası’nda yetişen kiraz.” (9/31)

Buhârâ âlûsu: (Öa. *Buhârâ* + Far. *âlû* + T. -su) “Buhara’da (Özbekistan) yetişen erik.” (1/285, 2/122, 2/135, 4/159, 4/211, 5/20, 8/53, 8/89, 8/96, 8/244)

Burlos karpuzu: (Öa. *Burlos* + Far. *ħarbuze* > *karpuz* + T. -u) “Burullus’ta (Mısır) yetişen karpuz.” (10/269, 10/383)

Bursa kestânesi: (Öa. *Bursa* + Rum. *kastania* > *kestane* + T. -si) “Bursa’da yetişen kestane.” (2/20, 2/23, 8/338)

Burullusî hûrmâ: (Öa. *Burullus* + Ar. -î + Far. *hurma*) “Burullus’ta (Mısır) yetişen hurma.” (10/267, 10/385)

Bühtân kavunu: (Ar. *Bühtân* + T. *kagun* > *kavun* + -u) “Botan, Siirt-Hakkari yöresinde yetişen kavun.” (Yerasimos, 2011 : 404) (4/37, 4/39, 4/215)

cângülî tüffah: (Far. *cân* + Far. *gul* > *gül* + Ar. -î + Ar. *tüffah*) “Gül gibi kızaran elma.” (4/125)

cânî şeftâlû: (Far. *cân* + Ar. -î + Far. *şeftâlû*) “Lezzetli bir şeftali çeşidi.” (1/300)

Cem Şâh üzümü: (Far. *Cem* + Far. *Şâh* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “İçki meclisleriyle bilinen Cem Şâh’ın içkilerine has özellikte üzüm.” (1/208) Bkz. Cem üzümü.

Cem üzümü: (Far. *Cem* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) (9/115, 9/176) Bkz. Cem Şâh üzümü.

Cevâzir hûrmâsı: (Öa. *Cevâzir* + Far. *hurma* + T. -sı) “Cevazir’de (Irak) yetişen hurma.” (3/72)

ceviz: (Ar. *ceviz*) “Uzun ömürlü, kalın gövdeli, sert kabuklu yemişi olan bir ağaç ve bu ağaçtan elde edilen meyve.” (1/262, 1/286, 1/298, 1/300, 2/59, 2/132, 2/183, 3/8,

3/153, 4/57, 5/143, 5/268, 6/103, 6/120, 6/281, 6/282, 7/28, 7/277, 8/244, 9/28, 9/70, 9/85, 9/156, 9/399, 9/419, 10/121, 10/268, 10/370, 10/371, 10/399, 10/486, 10/512)

cevz-i gülbeser: (Ar. *cevz* + Far. *-i* + Ağz. *gülbeser*) “Şekil olarak uzun olan ceviz türü.” (DS, 6 : 2217) (8/244)

cevz-i Rûmî: (Ar. *cevz* + Far. *-i* + Öa. *Rûm* + Ar. *-î*) “Anadolu’da yetişen ceviz.* (1/222, 9/56, 9/279, 10/371, 10/486)

cümmeyz: (Ar. *gummayz* > *cümmeyz*) “Günümüzde tropikal incir, Firavun inciri olarak da bilinen meyve.” (Yerasimos, 2011 : 333) (4/74, 7/91, 8/244, 9/196, 9/208, 9/215, 9/217, 10/125, 10/138, 10/156, 10/168, 10/174, 10/255, 10/258, 10/262, 10/268, 10/269, 10/333, 10/374, 10/390, 10/395, 10/411, 10/442, 10/529, 10/532, 10/533)

çakılı (çağla): (Far. *çağāle* > *çakılı*) “Kabuklu yenen yeşil badem.” (Yerasimos, 2011 : 334) (4/38)

çay kavunu: (T. *çay* + T. *kagun* > *kavun* + *-u*) “Çay kenarlarında yetişen kavun.” (4/37)

çekirdeksiz üzüm: (T. *çek+ür+de-k* + *-siz* + T. *üz-* “koparmak” *-üm* > *üzüm*) “Çekirdeği olmayan üzüm.” (8/276)

Çelebi Cüce şeftâlûsü: (Öa. *Çelebi Cüce* + Far. *şeftâlû* + T. *-su*) “Çelebi Cüce özel adıyla anılan şeftali.” (1/300)

çelebi hûrmâsı: (Ar. *çelebi* + Far. *hurma* + T. *-sı*) “Medine’de yetişen hurma çeşidi.” (Yerasimos, 2007 : 385) (10/506)

çiçek incîri: (T. *çeç-* “açmak” *-ek* > *çiçek* + Far. *encîr* > *incir* + T. *-î*) “Bir tür incir.” (8/146)

çilek: (T. *çiğ-le-k* > *çiğlek* > *çilek*) “Gülğiller familyasından yabani ve kültür bitkisi olarak yetişen, sürünge dallı, çok kollu, güzel kokulu ve mayhoş tatlı bir meyve.” (ÖTS, 1, 2007 : 994) “Söz konusu belki de yabani dağ çileğidir.” (Yerasimos, 2007 : 336) (3/144, 3/228, 5/206, 5/234, 6/97, 6/279, 7/28, 8/244, 8/331, 10/272)

çili: (Ağz. *çili*) “Taze koparılmış üzüm.” (DS, 3 1968 : 1217) (1/316, 2/190, 4/317, 5/117, 7/220, 8/44, 2/116, 2/132, 4/76, 4/158, 4/178)

dal eriği: (T. *tal* > *dal* + T. *ér-(ü)k* > *erik* + *-i*) “Erik.” (7/59)

dana: (Far. *dâne* > *dana*) “Nar.” (1/279, 1/299, 6/30)

Darende âlûsu: (Öa. *Dârende* + Far. *âlû* + T. *-su*) “Darende’de (Malatya) yetişen erik.” (8/53)

dede salı lopu: (T. *dede* + T. *sal* + *-ı* + Yans. *lap / lep / lop* + *-u*) “Bir tür incir.” (9/98)

Deli Reis kavunu: (T. *tilbe* > *tilwe* > *delü* > *deli* + Ar. *reis* + T. *kagun* > *kavun* + *-u*) “Mihaliç’te (Eskişehir) yetişen tatlı bir kavun türü.” (5/148)

Demirhisâr nârı: (Öa. *Demirhisâr* + Far. *nâr* + T. *-ı*) “Demirhisar’da (Sidirokasrto-Yunanistan) yetişen nar.” (8/63)

Dergezîn kavunu: (Öa. *Dergezin* + T. *kagun* > *kavun* + *-u*) “Dergezin’de (Van) yetişen kavun.” (4/215)

Derrâkî şeftâlû: (Öa. *Derrâkî* + Far. *şeftâlû*) “Beyaz bir şeftali türü.” (Yerasimos, 2011 : 473) Bkz. *durrâkî şeftâlû*.

dilberlebi kirazı: (Far. *dilber* + *leb* + T. *-ı* + Rum. *kerasos* > *kiraz* + T. *-ı*) “Kırmızı bir kiraz türü.” (2/53, 9/94)

Divriği dudu: (Öa. *Divriği* + Far. *tût / tûd* > *dud* + T. *-u*) “Divriği’de (Sivas) yetişen dut.” (3/132)

Diyârbekir kavunu: (Öa. *Diyârbekir* + T. *kagun* > *kavun* + *-u*) “Diyarbakır’da yetişen kavun.” (4/37, 4/39, 4/215)

Dol Deresi üzümü: (Öa. *Dol Deresi* + T. *üz-* “koparmak” *-üm* > *üzüm* + T. *-ü*) “Dol Deresi’nde (Bulgaristan) yetişen üzüm.” (6/261)

dom hurması: (Yans. *tom* > *dom* + Far. *hûrmâ* + T. *-sı*) “Günümüzde dom ya da dum hurması olarak bilinen, Nil boyunca yetişen, yaprakları sepet yapımında kullanılan *Hyphaene thebaica* palmyesinin meyvesi.” (Yerasimos, 2011 : 294) (10/426)

dombak: (Ağz. *dombak*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Bolu ağzında kestane anlamında kullanılır.” (Yerasimos, 2011 : 345) (2/91)

dud: (Far. *tût / tûd* > *dud*) “Kuzey yarım kürenin ılıman bölgelerinde yetişen, yaprakları sarmal dizili, testere dişli, meyveleri birleşik, iki eşeyli, pek çok türü bulunan bir ağaç ve bu ağacın beyaz, kırmızı, siyah renklerde meyvesi.” (ÖTS, 2, 2007 : 1311) (1/222, 1/263, 1/285, 2/23, 2/98, 2/198, 3/63, 3/64, 3/66, 3/68, 3/72, 3/80, 3/84, 3/97, 3/98, 3/132, 3/144, 3/147, 4/52, 4/189, 6/97, 6/100, 6/118, 7/235, 7/260, 8/36, 8/141, 8/146, 8/151, 8/155, 8/244, 8/266, 8/273, 8/276, 8/316, 8/317, 8/321, 9/60, 9/152, 9/168, 9/180, 9/194, 9/197, 9/199, 9/200, 9/202, 9/208, 9/209, 9/211, 9/215, 9/217, 9/221, 9/226, 9/229, 9/258, 10/269, 10/506)

durrâkî şeftâlû: (Öa. *Durrâkî* + Far. *şeftâlû*) (1/208, 1/300, 3/57) Bkz. *derrâkî şeftâlû*.

Duvrak ayvası: (Öa. *Duvrak* + Far. *âbiâ* > *ayva* + T. *-sı*) “Duvrak’ta (Basra-Irak) yetişen ayva.” (4/296)

Duvrak elması: (Öa. *Duvrak* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* + *-sı*) “Duvrak’ta (Basra-Irak) yetişen elma.” (4/296)

dümeyrî kavun: (? *dümeyrî* + T. *kagun* > *kavun*) “Yuvarlak, yeşil renkli, lezzetli bir kavun türü.” (Yerasimos, 2011 : 404) (10/269)

dürbülü üzüm: (Far. *dür* + Ar. *bâlî* > *dürbülü* + T. *üz-* “koparmak” *-üm* > *üzüm*) “Yerasimos’un dipnotunda Katip Çelebi’den ‘kurutulmuşu makbul olan üzüm’ türü olarak geçer. Bu anlamda kuru üzüm şeklinde yorumlanabilir.” (Yerasimos, 2011 : 496) (3/20, 4/15, 4/17)

düzenli üzümü: (T. *düz-en+li* + T. *üz-* “koparmak” *-üm* > *üzüm* + T. *-ü*) “Bir çeşit üzüm.” (6/24)

Edirne ayvası: (Öa. *Edirne* + Far. *âbiâ* > *ayva* + T. *-sı*) “Edirne’de yetişen ayva.” (3/262)

ekmek ayvası: (T. *ek-mek* + Far. *âbiâ* > *ayva* + T. *-sı*) “Göbek kısmı geniş, sap tarafı dar, sarı kabuklu bir ayva türü.” (2/98, 3/262, 4/16, 5/300, 8/89, 8/329)

ekşi dud: (T. *ekşü-g* > *ekşi* + Far. *tût / tûd* > *dud*) “Tadı ekşiye yakın, mayhoş dut.” (1/222)

ekşi kara dud: (T. *ekşü-g* > *ekşi* + T. *kara* + Far. *tût / tûd* > *dud*) “Tadı ekşiye yakın, mayhoş, kara dut.” (8/155, 9/152, 10/269)

elif hûrmâsı: (Ar. *elif* + Far. *hûrmâ* + T. *-sı*) “Uzun ve ince bir hurma türü.” (9/302)

elma: (T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma*) “Gülgillerden pembe veya beyaz çiçekli, oval yapraklı, kumlu ve killi alanlarda yetişen, pek çok çeşidi bulunan ağaç ve bu ağaçtan toplanan meyve.” (ÖTS, 2, 2007, 1424) [T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* (Çağbayır, 2, 2007 : 1424); *al+mıla* > *alma* (Gülensoy, 2007 : 67); Nişanyan, T. *almıla* > *elma* (Nişanyan, 2002 : 160); T. *alma* (Tietze, 2002 : 157)] (1/285, 1/300, 2/40, 2/53, 2/109, 3/14, 3/135, 4/15, 4/16, 4/125, 4/296, 4/341, 5/70, 5/79, 5/80, 5/82, 5/85, 5/86, 5/144, 5/200, 5/228, 5/233, 5/268, 5/291, 5/300, 5/304, 6/1, 6/2, 6/47, 6/91, 6/99, 6/103, 6/215, 6/281, 6/295, 6/296, 6/308, 7/28, 7/91, 7/161, 7/234, 7/235, 7/244, 7/247, 7/250, 7/262, 7/306, 7/312, 7/341, 8/5, 8/8, 8/244, 8/247, 8/322, 8/329, 8/340, 9/60, 9/116, 9/143, 9/145, 9/162, 9/257, 9/273, 9/279, 9/328, 9/423, 10/268, 10/506, 10/515)

emlec: (Ar. *emlec*) “Bir tür erik ağacı ve meyvesi.” (ÖTS, 2, 2007 : 1435) (3/264, 7/122, 8/96)

emrud: (Far. *emrûd*) (1/228, 1/285, 1/301, 2/36, 2/45, 2/53, 2/98, 2/109, 2/118, 2/122, 2/128, 2/135, 2/139, 2/140, 2/149, 2/161, 2/176, 2/198, 2/204, 2/210, 2/222, 2/243, 3/20, 3/147, 3/214, 3/228, 4/15, 4/16, 4/57, 4/82, 4/125, 4/177, 4/185, 4/189, 4/194, 4/205, 4/211, 4/220, 4/229, 5/20, 5/53, 5/70, 5/79, 5/80, 5/82, 5/85, 5/86, 5/144, 5/199, 5/206, 5/228, 5/232, 5/233, 5/261, 5/291, 5/295, 6/47, 6/118, 6/215, 6/231, 6/256, 6/281, 7/19, 7/27, 7/28, 7/154, 7/160, 7/161, 7/168, 7/233, 7/234, 7/235, 7/244, 8/5, 8/244, 8/246, 8/322, 8/329, 8/331, 8/332, 8/349, 9/17, 9/26, 9/31, 9/60, 9/104, 9/116, 9/145, 9/399, 9/423, 10/263, 10/506, 10/515) Bkz. armut.

encâs: (Ar. *iccâs* > *encâs*) “Evliya Çelebi kelime oyunu yaparak Arapça (*iccâs*-erik) yerine (*encâs*-pislikler) kelimesini kullanmış.” (Yerasimos, 2011 : 354) (1/285, 2/122, 5/20, 7/108, 8/53)

engür: (Far. *engûr*) “Üzüm.” (1/208, 1/263, 1/285, 2/23, 2/53, 2/122, 2/128, 2/135, 2/139, 2/140, 2/144, 2/149, 2/160, 2/176, 2/210, 2/212, 3/114, 3/124, 3/135, 3/172, 3/177, 3/214, 4/17, 4/20, 4/49, 4/50, 4/52, 4/82, 4/102, 4/125, 4/185, 4/189, 4/194, 4/195, 4/204, 4/205, 4/211, 4/220, 5/20, 5/156, 6/24, 6/91, 6/122, 6/153, 6/256, 7/27, 7/67, 7/71, 7/235, 8/131, 8/146, 8/149, 8/155, 8/160, 8/163, 8/169, 8/174, 8/244, 8/247, 8/271, 8/273, 8/309, 9/17, 9/22, 9/28, 9/36, 9/55, 9/70, 9/93, 9/95, 9/106, 9/107, 9/131, 9/132, 9/179, 9/249, 9/257, 9/261, 9/279, 9/328, 9/399, 9/423, 10/172, 10/268, 10/421, 10/424, 10/515)

Engürü emrûdu: (Öa. *Engürü* + Far. *emrûd* + T. -u) “Ankara’da yetişen armut.” (4/125)

Erdek misket üzümü: (Öa. *Erdek* + Fr. *muskat* > *misket* + T. *üz-* “koparmak” - *üm* > *üzüm* + T. -ü) “Erdek’te (Balıkesir) yetişen, açık sarı ve yeşil, güzel kokulu bir üzüm.” (ÖTS, 3, 2007 : 3239) (5/150)

Erganî engürü: (Öa. *Ergani* + Far. *engûr* + T. -ü) “Ergani’de (Diyarbakır) yetişen üzüm.” (4/20)

erik: (T. *ér-(ü)k* > *erik*) “Gülgillerden, yapraklanmadan önce beyaz çiçekler açan ağaç ve bu ağacın tatlı, mayhoş veya ekşi gibi değişik tatlarda meyveleri.” (ÖTS, 2, 2007 : 1466) (3/201, 5/47, 5/70, 5/79, 5/80, 5/82, 5/85, 5/86, 5/199, 5/206, 5/228, 5/300, 6/1, 6/2, 6/47, 6/100, 6/153, 6/215, 6/295, 6/296, 6/308, 7/27, 7/28, 7/55, 7/59, 7/149, 7/154, 7/160, 7/168, 7/234, 7/235, 7/244, 7/247, 7/262, 7/341, 8/53, 8/89, 9/60, 10/268)

Ermenek nârı: (Öa. *Ermenek* + Far. *enâr* > *nâr* + T. -i) “Ermenek’te (Konya) yetişen nar.” (9/155)

eşho: (*Ubh. Eşho*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Lisan-ı Sadşe Abaza (Ubihça’da) kestane demektir.” (Yerasimos, 2011 : 361) (2/62)

eşki kara dud: (T. *ekşü-g* > *ekşi* > *eşki* + T. *kara* + Far. *tût / tûd* > *dud*) Siyah renkli, ekşi, mayhoş tatlarında dut. (8/155, 9/152, 10/269)

et şeftâlûsu: (T. *et* + Far. *şeftâlû* + T. -su) “İri, dolgun şeftali.” (2/160, 2/176, 3/262, 5/300, 9/328, 10/421)

Eyyûb lüffân nârı: (Öa. *Eyyûb* + Ar. *lüffân* “ekşi nar” + Far. *enâr* > *nâr* + T. -i) “Eyüp’te (İstanbul) yetişen nar.” (1/197)

ferik elması: (Ar. *ferîk* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* + -sı) “Küçük, lezzetli bir elma türü.” [Gülensoy, Yans. bili bili > bili-ç > piliç > filiz > filik > ferik (KBS, 1, 2007 : 353)] (4/16)

Feyyûm üzümü: (Öa. *Feyyûm* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Feyyûm’da (Mısır) yetişen üzüm.” (10/345, 10/424)

firenk elması: (Öa. *Firenk* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* + -sı) “Domates.” (DS, 5, 1972 : 1868) (4/341)

Fransa eriği: (Öa. *Fransa* + T. *ér-(ü)k* > *erik* + -i) “Benzetme yoluyla Fransa eriği.” (9/60)

Freng inciri: (Öa. *Freng* + Far. *encîr* > *incir* + T. -i) “Kaynana dili olarak da bilinen kaktüsün, eşek inciri ya da Hint inciri de denilen meyvesi.” (Yerasimos, 2011 : 367) (9/196, 10/270)

Frenk üzümü: (Öa. *Frenk* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Taşkırangillerden bir buçuk metre kadar boylanabilen, küçük yapraklı, sarı, kırmızı, mor renkli meyveleri şurup yapmakta kullanılan çalılar, Bektaşî üzümü.” (ÖTS, 2, 2007 :1615) (2/53)

Furuşka üzümü: (Öa. *Furuşka* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Furuşka’da (Gora-Sırbistan) yetişen üzüm.” (7/55)

Füvve nârı: (Öa. *Füvve* + Far. *enâr* > *nâr* + T. -i) “Füvve’de (Mısır) yetişen nar.” (10/278, 10/529)

Gazze hûrmâsı: (Öa. *Ġazze* + Far. *hûrmâ* + T. -sı) “Gazze’de (Filistin) yetişen hurma.” (3/80)

Gemleyik / Gemlik nârı: (Öa. *Gemlik* + Far. *enâr* > *nar* + T. -i) “Gemlik’te (Bursa) yetişen nar.” (3/94, 5/144)

Geyve kavunu: (Öa. *Geyve* + T. *kagun* > *kavun* + T. -u) “Geyve’de (Balıkesir) yetişen kavun.” (2/245, 4/327)

Gîlân emrûdu: (Öa. *Gîlân* + Far. *emrûd* + T. -u) “Gilan eyaletinde (İran) yetişen armut.” (4/211)

Gingöş üzümü: (Öa. *Gingöş* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Macaristan’ın Gyöngyös şehrinde yetişen üzüm.” (7/67)

göğem eriği: (T. *gök+em* > *göğem* + T. *ér-(ü)k* > *erik* + -i) “Bir çeşit yaban eriği, dağ eriği.” (ÖTS, 2, 2007 :1738) (1/285, 2/165, 3/201, 3/228, 5/206, 6/1, 6/231, 8/5, 8/8, 10/272)

göğem-i Tımsıvar: (T. *gök+em* > *göğem* + Far. -i + Öa. *Tımsıvar*) “Temeşvar’da (Romanya) yetişen dağ eriği.” (1/285)

gök lop: (T. *kök* > *gök* + Yans. *lop*) “İri ve tatlı incire lop, lop incir denir. Gök lop ise, incirin henüz olgunlaşmamış hâlidir.” (9/96, 9/97, 9/98)

gök sulu emrûd: (T. *kök* > *gök* + T. *sub* > *suw* > *su* + -lu + Far. *emrûd*) “Eylül ayında olgunlaşan bir armut cinsi.” (Yerasimos, 2011 : 353) (1/301, 2/204, 4/16)

gülâbî emrûdu: (Far. *gul* > *gül* + Far. *âb* + Ar. -î + Far. *emrûd* + T. -u) “Gül suyu gibi tatlı, sulu armut çeşidi.” (2/53)

gülnâr / gülnâr kirazı: (Far. *gul* > *gül* + Far. *nâr* + Rum. *kerasos* > *kiraz* + T. -i) “Gül kırmızısı renginde kiraz. Benzetme unsuru olarak kullanılan gülnar kelimesi, tek başına kiraz yerine de kullanılmıştır.” (1/225, 1/227, 2/118, 2/135, 2/139, 4/177, 4/205, 6/281, 7/250, 8/137)

gülnârî Rûm: (Far. *gul* > *gül* + Far. *nâr-ı* + Öa. *Rûm*) “Anadolu’da yetişen kiraz.” (1/225)

habbü’l-kâr: (Ar. *habb* + *el* + Far. *kâr*) “Defne ağacı meyvesi.” (Yerasimos, 2011 : 374) (10/151)

habbü’l-lezîz: (Ar. *habbü’l-lezîz*) “Akdeniz bölgesinde ve Afrika’da yetişen bir ağacın dut kurusu şeklinde, yağlı ve tatlı yemişi; buttum; abdülleziz.” (ÖTS, 2, 2007, 1822) (8/244, 9/89, 9/196, 10/270)

Halîlü’r-rahman üzümü: (Ar. *Halîlü’r-rahman* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “El-halil’de (Batı Şeria) yetişen üzüm.” (5/158, 8/174, 9/257, 9/261)

ham üzüm: (Far. *ham* + T. *üz-* “koparmak” -*üm* > *üzüm*) “Olgunlaşmamış, tam olarak tatlanmamış, mayhoş üzüm. (Dizinde ham üzümü şeklinde geçer.)” (6/24)

Hamavî kaysı: (Öa. *Hama* + Ar. *(v)î* + Far. *kaysî*) “Hama’da (Suriye) yetişen kaysı, sarı erik.” (1/301, 3/20, 4/16, 4/229, 9/279)

Hanya üzümü: (Öa. *Hanya* + T. *üz-* “koparmak” -*üm* > *üzüm* + T. -*ü*) “Hanya’da (Girit-Yunanistan) yetişen üzüm.” (8/174)

harbeze-i Mecdü’-d-dînî: (Far. *harbuze* > *harbeze-i* + Ar. *Mecdü’-d-dînî*) “Evliya Çelebi’nin yararlandığı *Menâzirü’l Avâlim*’de Mecdüddin karpuzu olarak geçer.” (Yerasimos, 2011 : 400) (2/128)

harbûcakı: (Far. *harbuz* > Gür. *harbûcakı*) “Evliya Çelebi’ye göre Farsça’daki *harbuz* (karpuz), Gürcüce’de *harbûcakı* şeklini almıştır.” (Yerasimos, 2011 : 376) (2/161)

harbuz / harbuze: (Far. *harbuz* / *harbüze*) “Karpuz.” (2/149, 4/125, 4/220)

harnub: (Far. *harnûb*) “Akdeniz ülkelerinde yetişen, erguvangillerden, meyvesi ballı, kışın yapralarını dökmeyen ağaç ve meyvesi, keçiboynuzu.” (ÖTS, 2, 2007 :1882) (3/103, 9/422, 9/423, 10/391)

Harput hezârî elması: (Ağz. *Harput* + Far. *hezâr* + Ar. -*î* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* + -*ı*) “Hezâr, Farsça’da bülbül demektir. Benzetme yoluyla Harput’ta yetişen tatlı elma.” (3/135)

Hâsköy nârı: (Öa. *Hâsköy* + Far. *enâr* > *nar* + T. -*ı*) “Hasköy’de (Muş) yetişen nar.” (1/203)

hastâvî hûrmâ: (? *hastâvî* + Far. *hûrmâ*) “Bağdat’ın, meyveleri uzun ve tatlı ünlü hurması. Hıstâvî, hustayî olarak da geçer.” (Yerasimos, 2011 : 377) (3/82, 3/83, 4/2, 4/260, 7/6, 9/300, 10/267, 10/506)

hayevânî elma: (Ar. *hayevân* + -*î* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma*) “Gülgillerden ve ormanda yetişen yabani elma, dağ elması olarak da bilinen ekşi meyve olabilir.” (5/268, 5/300)

hejir: (Kürt. *hejir*) “İncir.” (4/57)

hışır: (Ağz. *hışır*) “Tam olgunlaşmamış kavun.” (DS, 7, 1974 : 2377) (3/202)

hışırka: (Ağz. *hışırka*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Çıtak (Bitlis) ağzında karpuz demektir.” (Yerasimos, 2011 : 381) (3/202)

hıyâr: (Far. *hıyâr*) “Kabakgillerden uzun, iri meyveli, sürüngen gövdeli, çiçekleri sarı bir yıllık otsu bitki ve bu bitkinin meyvesi.” (ÖTS, 2, 2007 : 1956) (1/263, 1/285, 1/341, 2/21, 4/70, 5/200, 7/116, 8/124, 9/211, 10/196, 10/269, 10/424, 10/438)

hıyârşenbe: (Ar. *hıyâr* + Far. *şenber* > *hıyarşenbe*) “Baklagillerden, tropikal bölgelerde yetişen, tüysü yapraklı, siyah meyveleri olan bir bitki, Hint hıyarı.” (ÖTS, 2, 2007 : 1957) (8/244, 10/242, 10, 268, 10, 515)

Hicâz hûrmâsı: (Öa. *Hicâz* + Far. *hûrmâ* + T. -sı) “Hicaz bölgesinde (Arabistan) yetişen hurma.” (10/506)

hiçhör: (Erm. *khıntzor* > *hiçhör*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Ermenice’de elma demektir.” (Yerasimos, 2011 : 381) (3/130)

hindistâncevizi: (Ar. *hind* + Far. *sitan* + Ar. *ceviz* + T. -i) “Palmiyegillerden, tropikal bölgelerde yetişen bir ağaç ve bu ağacın sert kabuklu, içi sütlü meyvesi.” (ÖTS, 2, 2007 : 1968)

hindîvâne: (Far. *hinduvâne*) “Kavun, karpuz.” (Yerasimos, 2011 : 382) (4/220, 4/230, 4/332)

Hisâr kirazı: (Öa. *Hisâr* + Rum. *kerasos* > *kiraz* + T. -i) “Rumeli Hisarı (İstanbul) kirazı.” (Yerasimos, 2011 : 413) (1/225, 1/227, 3/276, 8/137)

hora üzümü: (Rum. *hora* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Hora, Rumca’da şehrin sınırı, şehir dışı, taşra demektir. Hora üzümü ise, Üsküdar’ın o zamanki iskan sınırları içinde, mesela bugünkü Bağlarbaşı – Çamlıca arasında yetişen üzüme verilen addır.” (Özemre, 2007 : 112) (1/225, 1/236, 6/24)

Horasan âlûsu: (Öa. *Horasan* + Far. *âlû* + T. -su) “Horasan’da yetişen erik.” (4/159)

Hoy emrûdu: (Öa. *Hoy* + Far. *emrûd* + T. -u) “Hoy (İran Azerbaycan’ı) şehrinde yetişen armut.” (2/140, 2/204)

Hoy engürü: (Öa. *Hoy* + Far. *engûr* + T. -ü) “Hoy (İran Azerbaycan’ı) şehrinde yetişen üzüm.” (2/140, 9/257)

Hoy zerdâlûsu: (Öa. *Hoy* + Far. *zerdâlû* + T. -su) “Hoy (İran Azerbaycan’ı) şehrinde yetişen zerdali.” (3/119)

humâm limonu: (Ar. *humâm* > *humâm* “kuzukulağı” + Rum. *lemoni* > *limon* + T. -u) “Bir limon türü.” (Yerasimos, 2011 : 384) (10/92, 10/242, 10/267)

hurde engür: (Far. *hürde* + Far. *engûr* > *engür*) “Küçük taneli üzüm.” (2/128)

hurde yeşil incîr: (Far. *hûrde* + T. *yaş+ıl* > *yeşil* + Far. *encîr* > *incir*)
 “Olgunlaşmamış, küçük incir.” (9/60)

hûrmâ: (Far. *hûrmâ*) “15 m. boylarında, odunundan yakacak, özsuğundan hurma şarabı, yapraklarından hasır ve sepet yapılan palmiye türünde ağaç ve bu ağacın etli, tatlı ve besleyici meyveleri.” (ÖTS, 2, 2007 : 2008) (1/61, 1/230, 1/298, 1/300, 1/360, 3/20, 3/57, 3/72, 3/80, 3/82, 3/83, 3/94, 3/195, 4/74, 4/255, 4/260, 4/261, 4/275, 4/277, 4/285, 4/287, 4/294, 4/325, 5/71, 5/228, 6/24, 6/221, 6/270, 6/271, 7/6, 7/91, 7/106, 8/45, 8/110, 8/240, 8/244, 2/247, 9/53, 9/59, 9/89, 9/106, 9/127, 9/130, 9/132, 9/148, 9/152, 9/167, 9/195, 9/196, 9/197, 9/202, 9/206, 9/209, 9/214, 9/211, 9/215, 9/223, 9/226, 9/228, 9/271, 9/278, 9/279, 9/297, 9/300, 9/302, 9/306, 9/310, 9/312, 9/328, 9/335, 9/336, 9/338, 9/340, 9/341, 9/342, 9/362, 9/399, 9/400, 9/401, 9/403, 9/409, 9/411, 9/412, 9/417, 9/419, 9/420, 9/421, 9/425, 9/423, 4/427, 9/429, 10/67, 10/103, 10/111, 10/184, 10/242, 10/261, 10/267, 10/315, 10/316, 10/318, 10/332, 10/340, 10/341, 10/344, 10/345, 10/347, 10/349, 10/352, 10/361, 10/362, 10/366, 10/367, 10/368, 10/370, 10/371, 10/372, 10/375, 10/378, 10/382, 10/383, 10/384, 10/385, 10/387, 10/397, 10/398, 10/404, 10/405, 10/406, 10/412, 10/415, 10/416, 10/421, 10/423, 10/424, 10/435, 10/437, 10/439, 10/441, 10/442, 10/443, 10/451, 10/454, 10/455, 10/458, 10/461, 10/500, 10/501, 10/502, 10/503, 10/506, 10/508, 10/512, 10/518, 10/530, 1/531)

hûrmây-ı bestânî: (Far. *hûrmâ-(y)ı* + Ar. *bustân* > *bestânî*) “Bahçe hurması, bir hurma çeşidi.” (10/267)

hûrmây-ı Elvâhî: (Far. *hûrmâ-(y)ı* + Ar. *Elvâhî*) “Elvâhî’de (Mısır) yetişen hurma.” (10/267, 10/503, 10/506)

hûrmây-ı Hamevî: (Far. *hûrmâ-(y)ı* + Öa. *Hama* + Ar. *(v)î*) “Hama’da (Suriye) yetişen hurma.” (10/267)

hûrmây-ı İsvânî: (Far. *hûrmâ-(y)ı* + Ar. *İsvânî*) “Asvan’da (Mısır) yetişen hurma.” (10/267)

hûrmây-ı kaderî: (Far. *hûrmâ-(y)ı* + Öa. *kaderî*) “Bir hurma çeşidi.” (10/267)

hûrmây-ı Medenî: (Far. *hûrmâ-(y)ı* + Ar. *medîne* > *medenî*) “Medine’de (Hicaz) yetişen hurma.” (10/267)

hûrmây-ı selvânî: (Far. *hûrmâ-(y)ı* + Ar. *selvânî*) “Bir hurma çeşidi.” (10/267)

hûrmây-ı şahmî: (Far. *hûrmâ-(y)ı* + ? *şahmî*) “Bir hurma çeşidi.” (10/267)

hüsâmî üzümü: (Ar. *hüsâm* + -î + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Bir üzüm çeşidi.” (6/24)

hüsn-i Yûsuf emrûdu: (Ar. *hüsn* + Far. -i + Öa. *Yûsuf* + Far. *emrûd* + T. -u) “Bir tarafı kırmızı, bir tarafı sarı, güzel kokulu, üzüm mevsiminde yetişen bir armut.” (Yerasimos, 2011 : 353) (3/214)

ısı yemez emrûdu: (T. *ıs+ı* “sahibi” + T. *ye-mez* + Far. *emrûd* + T. -u) “Bir armut çeşidi.” (6/215)

ıssı yemez lopu: (T. *ıs+(s)ı* “sahibi” + T. *ye-mez* + Yans. *lap / lep / lop* + -u) “Bir incir türü.” (9/98)

ıstafilya: (Rum. *stafûli* “üzümler” > *ıstafilya*) “Çekirdeksiz, siyah ve küçük taneli kuş üzümü.” (Dankoff, 2008 : 129) (8/276, 8/277)

iccâs: (Ar. *iccâs*) “Erik.” (8/89)

iğde: (T. *yigde* > *iğde*) “Nemli ve kumsal yerlerde yetişen, kurşuni renkli, dar ve uzun yapraklı, sarı çiçekli bir ağaççık ve bu ağacın meyvesi.” (ÖTS, 2, 2007 : 2102) (4/189)

incîr: (Far. *encîr* > *incir*) “Dutgillerden, Akdeniz kıyılarında yetişen, geniş yapraklı, 8-10 m. boylarında bir ağaç ve bu ağacın yaş ve kuru olarak tüketilebilen tatlı, çok çekirdekli meyvesi.” (ÖTS, 2, 2007 : 2172) (1/231, 1/298, 1/301, 2/9, 2/53, 2/91, 2/204, 3/20, 3/32, 3/38, 3/68, 3/80, 4/52, 4/211, 4/295, 4/325, 5/6, 5/70, 5/71, 5/82, 5/154, 5/199, 5/206, 5/228, 5/241, 5/253, 5/259, 5/261, 6/47, 6/95, 6/153, 6/220, 6/221, 6/267, 6/268, 6/272, 6/281, 6/291, 6/292, 7/91, 7/234, 7/235, 7/250, 7/281, 8/36, 8/93, 8/127, 8/129, 8/140, 8/143, 8/146, 8/155, 8/166, 8/168, 8/169, 8/177, 8/223, 8/240, 8/244, 8/246, 8/247, 8/265, 8/266, 8/282, 8/286, 8/294, 8/297, 8/304, 8/305, 8/310, 8/313, 8/314, 8/317, 9/17, 9/30, 9/31, 9/36, 9/53, 9/60, 9/83, 9/11, 9/89, 9/93, 9/96, 9/97, 9/98, 9/99, 9/109, 9/111, 9/115, 9/116, 9/132, 9/141, 9/148, 9/152, 9/162, 9/167, 9/170, 9/180, 9/182, 9/183, 9/197, 9/215, 9/223, 9/229, 9/239, 9/257, 9/258, 9/271, 9/278, 9/279, 9/297, 9/328, 9/425, 10/268, 10/270, 10/361, 10/364, 10/365, 10/366, 10/369, 10/374, 10/397, 10/421, 10/506, 10/515)

ineb: (Ar. *ineb*) “Üzüm.” (1/286, 1/288, 3/46, 8/174, 9/399, 9/420, 10/345)

İslâmbol kirazı: (Öa. *İslâmbol* + Rum. *kerasos* > *kiraz* + T. -ı) “İstanbul’da yetişen kiraz.” (4/17, 8/137)

İslâmbol lüffânı: (Öa. *İslâmbol* + Ar. *lüffân* + T. -ı) “İstanbul’da yetişen nar.” (3/94)

İslâmbol nârı: (Öa. *İslâmbol* + Far. *enâr* > *nar* + T. -ı) “İstanbul’da yetişen nar.” (3/94)

İslâmbol şeftâlûsu: (Öa. *İslâmbol* + Far. *şeftâlû* + T. -su) “İstanbul’da yetişen şeftali.” (1/285)

İstanköy lüffân nârı: (Öa. *İstanköy* + Ar. *lüffân* + Far. *enâr* > *nar* + T. -ı) “Kos (Yunanistan) adasında yetişen ekşi nar.” (9/115)

İstanköy üzümü: (Öa. *İstanköy* + T. üz- “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Kos (Yunanistan) adasında yetişen üzüm.” (9/257)

işkuk: (Kürt. *işkuk*) “Armut.” (Yerasimos, 2011 : 392) (4/57)

İzmir bâdemi: (Öa. *İzmir* + Far. *bâdâm* > *bâdem* + T. -i) “İzmir’de yetişen badem.” (9/53)

İzmir nârı: (Öa. *İzmir* + Far. *enâr* > *nar* + T. -ı) “İzmir’de yetişen nar.” (9/53)

İzmir üzümü: (Öa. *İzmir* + T. üz- “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “İzmir’de yetişen üzüm.” (1/285, 9/257)

İzmit ferik elması: (Öa. *İzmit* + Ar. *ferîk* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* + -sı) “İzmit’te yetişen küçük, lezzetli bir elma türü.” [Gülensoy, Yans. bili bili > bili-ç > piliç > filiz > filik > ferik (KBS, 1, 2007 : 353)] (4/16)

İzmit misket elması: (Öa. *İzmit* + Fr. *mousquet* > *misket* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* + -sı) “İzmit’te yetişen bir elma türü.” (4/16)

kaba parmak üzümü: (T. *kaba* + T. *bar-mak* > *parmak* + T. üz- “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “İri ve uzun taneli üzüm.” (9/115)

kabak üzümü: (T. *kab+ak* + T. üz- “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Seyahatnâme’de Tokat ve Maraş’ta adı geçen bir üzüm çeşidi.” “Bunlardan kabak üzümü, Cem üzümü ve sarı üzüm, kar altından çıkarılıp yenilirmiş.” (Göre, 2004 : 736) (9/176)

kadın parmağı üzümü: (T. *katun* > *kadın* + T. *bar-mak* > *parmak* + -ı + T. üz- “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Beyaz ya da siyah, uzun ince kabuklu bir çeşit üzüm.” (Kartalcık, 2008 : 702) [Çağbayır, Soğd. *ḥatén* > *hatun*] (9/55)

Kâhire hûrmâsı: (Öa. *Kâhire* + Far. *hûrmâ* + T. -sı) “Kahire’de (Mısır) yetişen hurma.” (3/72)

kamereddîn: (Ar. *kamereddîn*) “Antalya ve Konya’da yetişen, bademi lezzetli olduğu için kurutulularak Mısır, Irak ve Suriye’ye ihraç edilen lezzetli bir kayısı çeşidi.” (3/20)

kamerî kaysı: (Ar. *kamer* + -î + Far. *kaysî* > *kaysı*) Bkz. *kamereddîn*. (1/208, 4/229, 5/199, 6/118, 9/279)

kandır: (Kürt. *kandır*) “Hıyar.” (Yerasimos, 2011 : 397) (4/70)

kara dud: (T. *kara* + Far. *tût / tûd* > *dud*) “Siyah renkli dut.” (7/260)

kara lop: (T. *kara* + Yans. *lop*) “Siyah renkli incir.” (9/97)

Karabağlar üzümü: (Öa. *Karabağlar* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Karabağlar’da (İzmir) yetişen üzüm.” (9/257)

Karaferye lüfanı / nârı: (Öa. *Karaferye* + Ar. *lüffân* + T. -ı / Far. *enâr* > *nâr* + T. -ı) “Veria’da (Yunanistan) yetişen nar.” (3/94, 8/83, 8/89)

Karamân emrûdu: (Öa. *Karaman* + Far. *emrûd* + T. -u) “Sarı, sulu, kumsuz, iri ve ağustos sonlarında yetişen bir armut, Karaman armudu.” (Yerasimos, 2007 : 353) (2/204)

karayemiş: (T. *kara* + T. *yé-m+iş*) “Kuzey Anadolu ve Doğu Anadolu dağlarında yetişen yabani meyve ağacı, kocayemiş.” (ÖTS, 3, 2007 : 2427) (2/53, 10/272)

karınca köyü üzümü: (T. *karın+ç+ga* > *karınca* + Far. *kûy* > *köy* + T. -ü + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Karınca köyünde (Merzifon) yetişen üzüm.” (2/207)

karman: (? *karman*) “Bir meyve.” (Dankoff, 2008 : 141) “Dongola’nın (Sudan) dağlarında yetişen kestane tadında çekirdekli bir meyve (Donkade/Dongala-Sudan).” (Yerasimos, 2011 : 399) (10/471)

karpuz / harbuz: (Far. *harbuze* > *karpuz*) “Kabakgillerden, sürüngen gövdeli, iri meyveli, sulu, tatlı bir yıllık bitki.” (ÖTS, 3, 2007 : 2444) (1/301, 2/89, 2/109, 2/119, 2/204, 3/77, 3/80, 3/181, 3/209, 4/39, 4/57, 4/230, 5/94, 5/155, 5/199, 7/27, 7/138, 7/144, 7/149, 7/154, 7/155, 7/200, 7/312, 7/340, 7/341, 10/157, 10/262, 10/269, 10/314, 10/326, 10/383, 10/405, 10/424, 10/435, 10/437, 10/438, 10/441, 10/442, 10/451, 10/456, 10/457, 10/458, 10/528, 10/530)

kassâ / kıssâ: (Ar. *kıssa*) “Hıyar.” (9/196, 10/196, 10/269, 10/405)

kavun: (T. *kagun* > *kavun*) “Kabakgillerden, sürüngen gövdeli, büyük yapraklı, meyvesi sulu ve güzel kokulu, bir yıllık otsu bitki.” (ÖTS, 3, 2007 : 2486) (1/301, 2/89, 2/109, 2/119, 2/204, 2/242, 2/243, 2/245, 3/180, 3/204, 3/209, 4/37, 4/39, 4/57, 4/215, 4/327, 5/94, 5/148, 5/149, 5/199, 6/272, 7/27, 7/138, 7/144, 7/149, 7/154, 7/155, 7/200, 7/312, 4/340, 7/341, 7/343, 8/124, 8/286, 9/32, 9/36, 9/37, 9/46, 9/67, 9/84, 9/97, 9/137,

9/297, 9/342, 9/399, 10/157, 10/262, 10/269, 10/270, 10/314, 10/326, 10/366, 10/405, 10/424, 10/437, 10/438, 10/442, 10/451, 10/456, 10/458, 10/528)

Kayacık kirazı: (T. *kaya* + *-cık* + Rum. *kerasos* > *kiraz* + T. *-i*) “Kayacık’ta (Manisa) yetişen kiraz.” (9/34)

kayısı: (Far. *kaysī* > *kayısı*) “Gülgillerden, Çin kökenli, Akdeniz ülkelerinde yetişen ağaç ve bu ağacın tek çekirdekli meyvesi.” (ÖTS, 3, 2007 : 2495) (1/197, 1/204, 1/208, 1/285, 1/300, 1/301, 2/23, 2/109, 2/122, 3/20, 3/114, 4/15, 4/16, 4/229, 5/199, 6/118, 6/291, 7/235, 8/244, 8/246, 9/60, 9/180, 9/279, 9/328, 10/268, 10/272, 10/424, 10/506, 10/515)

kaysâlû: (Far. *kaysī* > *kays* + Far. *âlû*) “Kayısı eriği, kayısı.” (2/122)

kaysı nârı: (Far. *kaysī* > *kaysı* + Far. *enâr* > *nâr* + T. *-i*) “Yöresel adları inar, inar ağacı, kayısı narı, paşa narı, zivrik narı olan, 2-7 m. uzunluğunda bir nar türü.” (Bulut, 2008 : 276) (8/89)

kaysı: (Far. *kaysī* > *kaysı*) Bkz. kayısı.

kebbâd: (Ar. *kebbâd*) “İri bir limon türü.” (ÖTS, 3, 2007 : 2512) (1/203, 1/300, 4/159, 5/14, 5/87, 5/261, 7/122, 8/96, 8/127, 8/14, 8/143, 8/149, 8/239, 8/244, 8/246, 9/60, 9/115, 9/145, 9/148, 9/279, 9/302, 9/308, 9/328, 9/399, 10/101, 10/242, 10/421, 10/515)

keçi memesi kirazı: (T. *eçkü* > *keçi* + Çoc. d. *meme* + *-si* + Rum. *kerasos* > *kiraz* + *-i*) “Şeklinden dolayı bu sıfatı almış bir kiraz çeşidi. Keçi memesi, erik ve üzüm için de kullanılmıştır.” (Tan, 2007 : 63) (6/64)

keçiboynuzu: (T. *eçkü* > *keçi* + T. *müñüz* > *büñüz* > *boynuz* + *-u*) “Akdeniz bölgesinde yetişen, kışın yapraklarını dökmeyen, kerestesi marangozlukta, kabuğu deri sepiciliğinde kullanılan büyük bir ağaç ve bu ağacın şekerli, badış şeklindeki meyvesi, harnup.” (ÖTS, 3, 2007 : 2515) (1/298)

kemertme: (Tat. *kemertme*) “Ahlat (Bitlis) armudu.” (Yerasimos, 2011 : 410) (7/244)

kestâne: (Rum. *kastania* > *kestane*) “Kayıngillerden, dik gövdeli, kırmızımtrak kabuklu, sert, bükülgen ve dayanıklı orman ağacı ve bu ağacın kabuklu meyvesi.” (ÖTS, 3, 2007 : 2574) (1/170, 1/228, 1/241, 1/291, 1/300, 1/305, 2/20, 2/23, 2/91, 3/50, 3/228, 5/146, 7/235, 8/244, 8/246, 8/247, 8/322, 8/331, 8/338, 9/85, 9/89, 9/328, 9/399, 10/272)

keşmekeş üzümü: (Far. *keşmekeş* + T. *üz-* “koparmak” -*üm* > *üzüm* + T. -*ü*) Bkz. *kişmiş*. (6/24)

Kınâ üzümü: (Öa. *Kınâ* + T. *üz-* “koparmak” -*üm* > *üzüm* + T. -*ü*) “Kina’da (Mısır) yetişen üzüm.” (10/424)

Kıradina üzümü: (Bul. *Kıradina* + T. *üz-* “koparmak” -*üm* > *üzüm* + T. -*ü*) “Gradina’da (Bosna-Hersek) yetişen üzüm.” (9/55)

kırmızı hûrmâ: (Ar. *ķarmiz* > *kırmızı* + Far. *hûrmâ*) “Kırmızı renkli hurma.” (10/267, 10/372, 10/506)

kırmızı kış üzümü: (Ar. *ķarmiz* > *kırmızı* + T. *kış* + T. *üz-* “koparmak” -*üm* > *üzüm* + T. -*ü*) “Rengi kırmızıya çalan, kışın tüketilmek için evlerin özel bölümlerinde yüksek yerlere asılan, uzun süre dayanabilen üzüm.” (9/55)

kırmızı-sarı elma: (Ar. *ķarmiz* > *kırmızı* + T. *sarığ* > *sarı* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma*) “Kırmızı ve sarı renklerdeki elma.” (4/16)

kış elması: (T. *kış* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* + -*sı*) “Uzun süre dayanabilen, kışın tüketilen sert elma.” (2/109, 8/247)

kış emrûdu: (T. *kış* + Far. *emrûd* + T. -*u*) “Uzun süre dayanabilen, kışın tüketilen, sert, tanecikli yapılı, sulu armut çeşidi.” (8/331)

kış üzümü: (T. *kış* + T. *üz-* “koparmak” -*üm* > *üzüm* + T. -*ü*) “Kışın tüketilmek için evlerin özel bölümlerinde yüksek yerlere asılan, uzun süre dayanabilen üzüm.” (9/55, 9/173, 9/176)

kızıl lop: (T. *kız-ıl* + Yans. *lop*) “Rengi kırmızıya çalan incir.” (9/97)

kızılçığ-ı Çubuklu bağçe: (T. *kız-ıl+cık* + Far. -*ı* + T. *çīp* “ince, yumuşak dal” – *uk* > Öa. *Çubuklu* + Far. *bağ* + T. -*çe*) “Çubuklu bahçede (İstanbul) yetişen kızılçık.” [Gülensoy, T. *çīp* “ince, yumuşak dal” – *uk* > *çubuk*; Çağbayır, Farsça *çūbek* / Yans. *çīb-ık*; Nişanyan, T. *çībık* “ince dal”] (1/285)

kızılçık: (T. *kız-ıl+cık*) “Kızılçıkgillerden, kışın yaprağını döken, demet veya kömeç hâlinde, sarı çiçekli, kırmızı meyvelerinden ezme veya şerbet yapılan ağaççık ve bu ağacın meyveleri.” (ÖTS, 3, 2007 : 2661) (1/230, 1/285, 1/300, 1/341, 2/100, 6/120, 7/28, 7/244, 8/78, 8/244, 8/246, 8/247, 8/322, 9/89, 9/328, 10/272)

Kilis incîri: (Öa. *Kilis* + Far. *encîr* > *incir* + T. -*i*) “Kilis’te yetişen incir.” (9/182)

kiliser: (? *kiliser*) “Hindistan cevizi.” (Dankoff, 2008 : 161) (4/260)

kiraz: (Rum. *kerasos* > *kiraz*) “Gülgillerden, anayurdu Anadolu olan, Anadolu ve Avrupa’da pek çok türüyle yetişen, 20 m. boylanabilen, genellikle kırmızı meyveli bir ağaç ve bu ağacın tek çekirdekli, etli ve sulu meyvesi.” (ÖTS, 3, 2007 : 2680) (1/225, 1/227, 1/241, 1/273, 2/23, 2/40, 2/53, 2/89, 2/90, 2/91, 2/98, 2/204, 3/20, 3/29, 3/110, 3/192, 3/214, 3/276, 4/15, 4/17, 4/325, 5/70, 5/165, 5/199, 5/228, 5/229, 5/268, 5/318, 6/28, 6/64, 6/153, 6/253, 6/254, 6/256, 6/281, 6/295, 6/297, 6/308, 7/168, 7/234, 7/235, 7/247,, 7/250, 8/46, 8/75, 8/98, 8/110, 8/106, 8/113, 8/123, 8/137, 8/244, 8/246, 8/254, 8/260, 8/322, 9/9, 9/17, 9/27, 9/31, 9/34, 9/60, 9/83, 9/89, 9/93, 9/94, 9/95, 9/105, 9/145, 9/328, 9/399, 10/272, 10/515)

kişmiş: (Far. *kişmiş*) “Küçük taneli, siyah, çekirdeksiz üzüm; kuş üzümü.” (ÖTS, 3, 2007 : 2690) (1/289, 3/114, 6/24, 8/277)

kişmiş kuru üzüm: (Far. *kişmiş* + T. *kurı-g* > *kurı* > *kuru* + T. *üz-* “koparmak” - *üm* > *üzüm*) Bkz. *kişmiş*.

kişmiş üzümü: (Far. *kişmiş* + T. *üz-* “koparmak” - *üm* > *üzüm* + T. -*ü*) Bkz. *kişmiş*.

kişne: (Ağz. *kişne*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Bolu ağzında vişne anlamında.” (Yerasimos, 2011 : 414) (2/91)

Kocaeli elması / tüffâhı: (Öa. *Kocaeli* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* + -*sı* / Ar. *tüffâh* + T. -*i*) “Kocaeli’de yetişen elma.” (1/285)

Kocaeli misket elması: (Öa. *Kocaeli* + Fr. *mousquet* > *misket* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* + -*sı*) “Kocaeli’de yetişen küçük elma türü.” (1/285, 3/135, 4/125, 4/341, 7/250)

kocayemiş: (T. *koca* + T. *ye-m+(i)ş*) “Maki bitki örtüsünde yetişen Arbutus unedo çalısının sonbaharda olgunlaşan, kırmızı, pütürlü, ‘ayı yemişi’ de denen lezzetli meyveleri.” (Yerasimos, 2011 : 414) (8/280, 10/272)

koruk: (T. *kor+uk*) “Olgunlaşmamış, ekşi üzüm.” (KBS, 1, 2007 : 544) [Sherner ve Nişanyan, Far. göra] (10/210)

Köstendil elması: (Öa. *Köstendil* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* + -*sı*) “Köstengil’de (Bulgaristan) yetişen elma.” (4/125, 5/304, 7/250)

Köşk şehri lopu: (Öa. *Köşk şehri* + Yans. *lop* + -*u*) “Köşk şehrinde (Aydın) yetişen incir.” (9/96, 9/97)

kudret meyvesi: (Ar. *kudret* + Far. *mîve* > *meyve* + T. -*si*) “Kudret narı olarak da bilinen, Asya ve Afrika ülkelerinde bitkisel ilaç olarak zeytinyağı ya da bal ile

karıştırılarak kullanılan meyve.” “Sarı çiçekli, otsu, tırmanıcı, bir yıllık bitkidir. Süs bitkisi olarak yetiştirilir, meyveleri de yara tedavisinde kullanılır.” (Baytop, 2007 : 187) (1/289)

kudsî üzümü: (Ar. *kuds* + -î + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Kudüs’te yetişen bir çeşit üzüm.” (6/24)

Kumla bağları engürü: (Öa. *Kumla* + Far. *bağ* + T. -ları + Far. *engûr* + T. -ü) “İstanbul yakınlarındaki Bazarköy’e özgü bir çeşit üzüm.” (Dankoff, 2008 : 158) [Kumla bağları - Azerbaycan Eyaleti – İran (Yerasimos, 2011 : 417)] (2/135, 4/195)

kumla üzümü: (T. *kum* + -la + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) Bkz. Kumla bağları engürü. (9/55)

kumru kaysı: (Far. *kumrî* > *kumru* + Far. *kaysî* > *kaysı*) “Bir çeşit kaysı.” (1/301)

Kureyn hûrmâsi: (Öa. *Kureyn* + Far. *hûrmâ* + T. -sı) “Kureyn’de (Mısır) yetişen hurma.” (10/530)

Kureyn karpuzu: (Öa. *Kureyn* + Far. *ğarbuze* > *karpuz* + T. -u) “Kureyn’de (Mısır) yetişen karpuz.” (10/530)

kurzeni: (Gür. *kurzeni*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Gürcüce üzüm anlamındadır.” (Yerasimos, 2011 : 418) (2/161)

kuş üzümü: (T. *kuş* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Küçük taneli, koyu renkli, çekirdeksiz bir üzüm.” (ÖTS, 3, 2007 : 2861) (3/114, 8/276)

kuş yemişi: (T. *kuş* + T. *ye-m+(i)ş* + -i) “Alıç.” (ÖTS, 3, 2007 : 2861) (10/272)

Kuşadası engürü: (Öa. *Kuşadası* + Far. *engûr* + T. -ü) “Kuşadası’nda (Aydın) yetişen üzüm.” (9/257)

kübbâd: (Ar. *kebbâd* > *kübbâd*) Bkz. kebbâd.

Kütâhiyye emrûdu: (Öa. *Kütâhiyye* + Far. *emrûd* + T. -u) “Kütahya’da yetişen armut.” (9/17)

la’l pâre hûrmâ: (Ar. *la’l* + Far. *pare* + Far. *hûrmâ*) “Kırmızı hurma.” (10/506)

la’l-gûn kiraz: (Ar. *la’l* + Far. *gûn* + Rum. *kerasos* > *kiraz*) “Kırmızı kiraz.” (2/98, 3/276, 8/123)

la’l-gûn üzüm: (Ar. *la’l* + Far. *gûn* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm*) “Kırmızı renge çalan üzüm.” (7/166)

Lâdik emrûdu: (Öa. *Lâdik* + Far. *emrûd* + T. -u) “Ladik’te (Samsun) yetişen armut.” (2/204)

Lahîcân emrûdu: (Öa. *Lahîcân* + Far. *emrûd* + T. -u) “Lahîcân’da (İran) yetişen armut.” (2/53)

Lahsa hûrmâsi: (Öa. *Lahsa* + Far. *hûrmâ* + T. -sı) “Lahsa’da (Suudi Arabistan) yetişen hurma.” (3/72, 10/267, 10/506)

Lanka hıyarı: (Öa. *Lanka* + Ar. *hıyâr* + T. -ı) “Çengelköy (İstanbul) hıyarı ile birlikte anılan iri bir hıyar türü, Langa hıyarı.” (2/21, 7/116)

Lapseki karpuzu: (Öa. *Lapseki* + Far. *harbuze* > *karpuz* + T. -u) “Lapseki’de (Çanakkale) yetişen karpuz.” (5/155)

Lefke ayvası: (Öa. *Lefke* + Far. *âbiâ* > *ayva* + T. -sı) “Lefke’de (Kıbrıs) yetişen ayva.” (9/279)

leğay: (Gür. *leğay*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre incir.” (Yerasimos, 2011 : 422) (2/161)

lehmak: (Ubh. *lehmak*) “İncir.” (Yerasimos, 2011 : 423) (2/62)

levz: (Ar. *levz*) “Badem.” (ÖTS, 3, 2007 : 2960) (1/300)

levzûrimte: (Ar. *levzûrimte*) “Sudan’da yetişen bir meyve adı.” (Yerasimos, 2011 : 423) (Dankoff, 2008 : 163) (10/471)

levzü’n-nebî: (Ar. *levzü’n-nebî*) “Peygamber bademi anlamında lezzetli bir badem türü.” (Yerasimos, 2011 : 423) (6/279, 9/303, 9/342, 10/194, 10/270)

limon: (Rum. *lemoni* > *limon*) “Turunçgilllerden, beyaz çiçekli, odunu sıkı, C vitamini bakımından zengin bir ağaç ve bu ağacın yumurta biçiminde sarı renkli, damarlı meyvesi.” (ÖTS, 3, 2007 : 2969) (1/203, 1/204, 1/285, 1/300, 2/53, 2/54, 3/20, 3/37, 3/80, 4/74, 4/211, 4/295, 5/70, 5/71, 5/79, 5/82, 5/228, 5/242, 5/261, 6/47, 6/153, 6/220, 6/221, 6/268, 7/235, 7/250, 7/281, 8/100, 8/101, 8/111, 8/124, 8/127, 8/129, 8/132, 8/140, 8/143, 8/146, 8/149, 8/155, 8/162, 8/169, 8/175, 8/177, 8/239, 8/240, 8/244, 7/247, 8/279, 8/285, 8/286, 8/294, 8/297, 8/302, 8/310, 8/313, 8/314, 8/317, 9/17, 9/36, 9/53, 8/60, 9/67, 9/80, 9/81, 9/83, 9/84, 9/86, 9/89, 9/93, 9/94, 9/106, 9/109, 9/110, 9/115, 9/127, 9/132, 9/141, 9/142, 9/145, 9/147, 9/148, 9/152, 9/161, 9/162, 9/167, 9/170, 9/179, 9/180, 9/182, 9/187, 9/197, 9/198, 9/199, 9/202, 9/204, 9/205, 9/206, 9/210, 9/211, 9/215, 9/223, 9/228, 9/279, 9/297, 9/302, 9/308, 9/328, 9/335, 9/362, 9/399, 10/101, 10/140, 10/176, 10/192, 10/242, 10/267, 10/268, 10/333, 10/366, 10/374)

limon-ı kâtı’u’s-sümûm: (Rum. *lemoni* > *limon* + Ar. *kâtı’u’s-sümûm*) “Zehiri kesen anlamında küçük, yuvarlak, sarı renkli bir limon türü.” (Yerasimos, 2011 : 424) (9/148, 10/267)

lop / lop incir: (Yans. + Far. *encîr* > *incir*) “İri ve yumuşak bir incir türü.” (ÖTS, 3, 2007 : 2979) (1/301, 4/154, 9/96, 9/97, 9/98)

Lubye karpuzu: (Öa. *Lubye* + Far. *ħarbuze* > *karpuz* + T. -u) “Lubye’de (Mısır) yetişen karpuz.” (10/435)

lūffân: (Ar. *lūffân*) “Ekşi bir tür nar.” (ÖTS, 3, 2007 : 2986) (1/197, 1/203, 1/301, 2/100, 3/94, 5/144, 4/299, 8/286, 8/310, 9/115)

mahleb: (Ar. *mahleb*) “Gülgillerden, boyu 6-10 metre yüksekliğinde kokulu kiraz, idris ağacı ve bu ağacın nohut büyüklüğündeki meyveleri.” (TS, 2011 : 1606) (1/286, 1/298, 1/354, 2/132, 4/76, 4/185, 6/279, 9/369, 9/397, 10/250)

Malatıyye elması: (Öa. *Malatıyye* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* + -sı) “Malatya’da yetişen elma.” (4/16, 5/304, 7/250)

Malatıyye emrûdu: (Öa. *Malatıyye* + Far. *emrûd* + T. -u) “Malatya’da yetiştirilen armut.” (1/301, 2/204, 4/16, 4/82, 8/329)

Maraş nârı: (Öa. *Maraş* + Far. *enâr* > *nâr* + T. -i) “Maraş’ta yetişen nar.” (3/94, 3/124, 8/63), 9/176)

Mardin âlûsu/encâsı/eriği: (Öa. *Mardin* + Far. *âlû* + T. -su / Ar. *iccâs* “erik” (kelime oyunuyla *encâs*) / T. *ér-(ü)k* > *erik* + -i) “Mardin’de yetişen erik.” (1/285, 5/20, 7/108, 8/53, 8/89, 8/244)

mâvî karpuz: (Ar. *mâî* > *mavi* + Far. *ħarbuze* > *karpuz*) “İçi mavi renkte olan ve nadir yetişen karpuz.” (10/269, 10/383)

Medîne elması: (Öa. *Medîne* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* + -sı) “Medine’de (Arabistan) yetişen elma.” (9/328)

Medîne hûrmâsı: (Öa. *Medîne* + Far. *hûrmâ* + T. -sı) “Medine’de (Arabistan) yetişen hurma.” (1/230, 4/260, 9/328, 10/111)

Mekke karpuzu: (Öa. *Mekke* + Far. *ħarbuze* > *karpuz* + T. -u) “Mekke’de (Arabistan) yetişen karpuz.” (9/399)

Mekke kavunu: (Öa. *Mekke* + T. *kagun* > *kavun* + T. -u) “Mekke’de (Arabistan) yetişen kavun.” (9/399)

melçe/melece/meleçe emrûdu: (Ar. *emlec* > *melçe* + Far. *emrûd* + T. -u) “İran’ın tatlı armut cinslerinden biridir. Seyahatnâme’de Bitlis ve Van’da da yetiştirildiği kaydedilmiştir.” (Yerasimos, 2011 : 353) (2/118, 2/122, 2/135, 2/149, 2/243, 4/82, 4/125, 4/185, 4/194, 4/205, 4/229, 5/20)

melikî üzümü: (Ar. *melikî* + T. *üz-* “koparmak” -*üm* > *üzüm* + T. -*ü*) “Kırmızı renkli, hoş kokulu bir üzüm çeşidi.” (DS, 9, 1977 : 3157) (2/53, 2/128)

Merend emrûdu: (Öa. *Marand* + Far. *emrûd* + T. -*u*) “Marand’da (Azerbaycan) yetişen armut.” (2/204)

Merend engürü: (Öa. *Merend* + Far. *engûr* + T. -*ü*) “Marand’da (Azerbaycan) yetişen üzüm.” (9/257)

Merend zerdâlûsu: (Öa. *Merend* + Far. *zerdâlû* + T. -*su*) “Marand’da (Azerbaycan) yetişen zerdali.” (3/119)

Mevlevihâne kirazı: (Ar. *Mevlevî* + Far. *hâne* + Rum. *kerasos* > *kiraz* + -*i*) “Bir çeşit kiraz.” (5/228)

mevz: (Ar. *mevz*) “Muz.” (1/275, 4/74, 6/2214, 8/244, 9/211, 9/215, 10/268, 10/269, 10/390, 10/411)

Mevz-i Veys el-Karanî: (Ar. *mevz* + Far. -*i* + Öa. *Veys el-Karanî*) “Bir tür muz.” (9/211)

meyve: (Far. *mîve* > *meyve*) “Çiçek yumurtacıklarının döllenmesinden sonra yumurtalığın gelişmesiyle oluşan ve olgunlaşınca tohumları taşıyan bitkisel organ, yemiş.” (ÖTS, 3, 2007 : 3188) (1/53, 1/202, 1/213, 1/220, 1/230, 1/263, 1/289, 1/300, 1/301, 2/18, 2/41, 2/53, 2/54, 2/109, 2/116, 2/122, 2/123, 2/128, 2/135, 2/136, 2/140, 2/176, 2/198, 2/202, 3/117, 3/214, 4/17, 4/125, 4/205, 4/213, 4/229, 5/40, 5/70, 5/125, 5/164, 5/173, 5/228, 5/304, 4/233, 5/268, 5/304, 6/33, 7/20, 7/67, 6/97, 6/153, 6/171, 6/232, 6/291, 7/6, 7/19, 7/28, 7/59, 7/67, 7/91, 7/96, 161, 7/226, 7/234, 7/235, 7/244, 7/250, 7/281, 7/326, 7/332, 7/341, 8/34, 8/75, 8/81, 8/129, 8/160, 8/169, 8/234, 8/239, 8/241, 8/244, 244, 8/247, 8/254, 8/291, 8/314, 8/329, 8/332, 8/338, 8/349, 9/26, 9/27, 9/56, 9/68, 9/94, 9/97, 9/108, 9/129, 9/186, 10/211, 9/278, 9/239, 9/308, 9/328, 9/399, 9/423, 10/121, 10/148, 10/176, 10/186, 10/211, 10/258, 10/262, 10/267, 10/268, 10/269, 10/270, 10/272, 10/345, 10/366, 10/374, 10/375, 10/392, 10/399, 10/406, 10/407, 10/451, 10/471, 10/480, 10/496, 10/514, 10/516)

mışmış: (Ar. *mışmış*) “1- Zerdali. 2- Kayısı veya erik.” (ÖTS, 3, 2007 : 3207) (9/98) (4/16, 4/211, 4/229)

mışmış âlûsu: (Ar. *mışmış* + Far. *âlû* + T. -*su*) Bkz. *mışmış*. (3/20, 9/279)

Mihaliç’in Deli Reis kavunu: (Öa. *Mihaliç’in Deli Reis* + T. *kagun* > *kavun* + T. -*u*) “Mihaliç’te (Bursa-Karacabey) yetişen, Evliya Çelebi’nin dünyanın en tatlı kavunu olarak bahsettiği kavun çeşidi.” (5/148)

misket alaca üzümü: (Fr. *muskat* > *misket* + T. *ala* + -ca + T. *üz-* “koparmak” - *üm* > *üzüm* + -ü) Bkz. misket üzümü. (9/55)

misket elması: (Fr. *mousquet* > *misket* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* + -sı) “Ankara ve çevresinde yetişen, Amasya elmasının daha küçük ve tatlı olanı.” (TS, 2011 : 1690) (3/135, 4/16, 4/125, 4/341, 7/250)

misket üzümü: (Fr. *muskat* > *misket* + T. *üz-* “koparmak” - *üm* > *üzüm* + T. -ü) “İzmir ve çevrelerinde yetişen açık sarı, yeşil ve güzel kokulu bir üzüm türü.” (ÖTS, 3, 2007 : 3239) (1/203, 1/283, 2/128, 4/183, 5/150, 5/158, 6/24, 7/71)

mor dud: (Far. *mor* + Far. *tût / tûd* > *dud*) “Mor renkli dut.” (2/198, 3/132, 10/269)

mor hûrmâ: (Far. *mor* + Far. *hûrmâ*) “Mor renkli hurma.” (10/267)

mor lop: (Far. *mor* + Yans. *lop*) “Mor renkli incir.” (9/97, 9/98)

Mudanya üzümü: (Öa. *Mudanya* + T. *üz-* “koparmak” - *üm* > *üzüm* + T. -ü) “Mudanya’da (Bursa) yetişen üzüm.” (2/9)

Mudurnu cevizi: (Öa. *Mudurnu* + Ar. *ceviz* + T. -i) “Mudurnu’da (Bolu) yetişen ceviz.” (3/153, 5/268)

musuv: (Ubh. *musuv*) “Üzüm.” (Yerasimos, 2011 : 437) (2/62)

muşmula: (Rum. *mousmoula* > *muşmula*) “Gülgillerden, eğri büğrü gövdeli, basit ve çok parçalı yapraklarının üstü koyu yeşil, altı beyazımsı, beş bölmeli etli meyvesi olan bir ağaççık ve bu ağacın meyveleri.” (ÖTS, 3, 2007 : 3320) (2/92, 3/228, 7/235, 8/246, 9/89, 9/328, 9/399, 10/272)

muz: (Ar. *mûz*) “Muzgillerden, sıcak bölgelerde yetişen, bir çenekli, çok yıllık bir bitki ve bu bitkinin kendine özgü kokusu olan, tatlı, besleyici, kalın kabuklu ve uzun meyvesi.” (TS, 2011 : 1718)

müsmirrât: (Ar. *müsmirrât*) “Bol meyve veren ağaçlar için kullanılır. Meyveler anlamındadır.” (ÖTS, 3, 2007 : 3399) (1/204, 1/283, 1/285, 1/301, 2/23, 2/53, 2/118, 2/122, 2/124, 2/128, 2/135, 2/137, 2/140, 2/165, 2/175, 2/176, 3/20, 3/94, 3/117, 3/155, 3/196, 3/262, 3/264, 3/276, 4/15, 4/16, 4/37, 4/66, 4/82, 4/125, 4/177, 4/185, 4/211, 4/220, 4/227, 4/229, 4/230, 4/255, 4/325, 5/6, 5/125, 5/199, 5/228, 5/300, 6/291, 7/27, 7/96, 7/234, 7/235, 8/100, 8/143, 8/245, 8/247, 8/267, 8/286)

müşklü lop: (Ar. *misk* > Far. *müşğ* + T. -lü + Yans. *lop*) “Hoş kokulu incir.” (9/98)

nâbık / nâbıka: (Ar. *nâbık*) “Kabadiken, bir tür Arabistan çalısı, alıç, muşmula.” (Dankoff, 2008 : 179) (9/399, 9/416, 9/417, 9/422, 10/101, 10/106, 10/112, 10/119, 10/121, 10/125, 10/127, 10/138, 10/163, 10/258, 10/268, 10/292, 10/299, 10/304, 10/306, 10/315, 10/323, 10/334, 10/337, 10/338, 10/343, 10/344, 10/366, 10/371, 10/387, 10/399, 10/407, 10/411, 10/412, 10/442, 10/512, 10/529, 10/533)

nahl-i hûrmâ: (Far. *nahl-i* + Far. *hûrmâ*) “Hurma ağacı.” Bkz. *hûrmâ*. (3/46, 3/72, 4/260, 4/261, 6/270, 9/252, 9/214, 9/297, 9/407, 10/122, 10/124, 10/126, 10/127, 10/153, 10/163, 10/184, 10/261, 10/267, 10/292, 10/314, 10/361, 10/385, 10/518)

nakîp lopu: (Ar. *nakâbet* > *nakîb* + Yans. *lop* + -u) “Bir tür incir.” (9/98)

nâmık üzümü: (Ar. *nemk* > *nâmık* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Bir tür üzüm.” (2/53)

nâr: (Far. *enâr* > *nâr*) “Nargillerden, İran kökenli, parlak kırmızı çiçekli, elma büyüklüğünde, içi bölmeli ve çok çekirdekli taneciklerden oluşan bir çalimsı bitki ve bu bitkinin meyvesi.” (ÖTS, 4, 2007 : 3491) (1/197, 1/203, 1/300, 1/301, 1/317, 2/100, 2/122, 3/20, 3/80, 3/94, 3/124, 4/211, 4/325, 4/295, 5/6, 5/71, 5/79, 5/82, 5/144, 5/199, 5/206, 5/228, 5/242, 5/253, 5/261, 6/47, 6/153, 6/220, 6/268, 6/280, 6/281, 6/291, 6/292, 7/91, 7/235, 7/250, 7/281, 8/36, 8/63, 8/83, 8/89, 8/100, 8/101, 8/129, 8/140, 8/162, 8/166, 8/169, 8/174, 8/177, 8/239, 8/240, 8/246, 8/247, 8/286, 8/291, 8/294, 8/297, 8/302, 8/304, 8/313, 8/317, 9/17, 9/27, 9/42, 9/53, 9/83, 9/89, 9/93, 9/99, 9/109, 9/116, 9/176, 9/180, 9/141, 9/148, 9/152, 9/155, 9/161, 9/162, 9/167, 9/170, 9/176, 9/180, 9/182, 9/423, 10/268, 10/278, 10/279, 10/397, 10/421, 10/506, 10/515, 10/529)

Narda kavunu: (Öa. *Narda* + T. *kagun* > *kavun* + T. -u) “Arta’da (Yunanistan) yetişen kavun.” (Yerasimos, 2011 : 442) (8/286)

Narda nârı: (Öa. *Narda* + Far. *enâr* > *nâr* + T. -i) “Arta’da (Yunanistan) yetişen nar.” (Yerasimos, 2011 : 442) (8/286)

nârenc: (Far. *nâreng* / *nârenc*) “Turunç, portakal.” (ÖTS, 4, 2007 : 3491) (1/289, 5/242, 8/127, 8/140, 8/143, 8/149, 8/240, 8/286)

Nâzlı incîri: (Öa. *Nâzlı* + Far. *encîr* > *incir* + T. -i) “Nazilli’de (Aydın) yetişen incir.” (1/298, 2/53, 8/223, 9/97, 9/98, 9/99)

Necm-i Ahmedi üzümü: (Öa. *Necm-i Ahmedi* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Üreticisinin adıyla anılan bir üzüm çeşidi.” (2/128)

Necm-i Helef emrûdu: (Öa. *Necm-i Helef* + Far. *emrûd* + T. -u) “Üreticisinin adıyla anılan bir armut çeşidi.” (2/128)

Nehâr âlûsu: (Ar. *nehâr* + Far. *âlû* + T. -su) “Gündüz eriği.” (4/229)

nesü: (Gür. *nesü*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Gürcüce ‘kavun’ anlamındadır.” (Yerasimos, 2011 : 443) (2/161)

Nif kirazı: (Öa. *Nif* + Rum. *kerasos* > *kiraz* + -i) “Nif-Kemalpaşa’da (İzmir) yetişen kiraz.” (9/93)

Niksâr nârı: (Öa. *Niksar* + Far. *enâr* > *nâr* + T. -i) “Niksar’da (Tokat) yetişen nar.” (2/100, 3/94, 8/63)

Ohri âlûsu: (Öa. *Ohri* + Far. *âlû* + T. -su) “Ohri’de (Makedonya) yetişen erik.” (8/329)

Ohri emrûdu: (Öa. *Ohri* + Far. *emrûd* + T. -u) “Ohri’de (Makedonya) yetişen armut.” (8/329)

Ordubâr emrûdu: (Öa. *Ordubar* + Far. *emrûd* + T. -u) “Ordubar’da (Nahçıvan) yetişen armut.” (1/301, 2/118, 2/122, 2/204, 2/243, 5/20, 8/329)

Ordubâr zerdâlûsu: (Öa. *Ordubar* + Far. *zerdâlû* + T. -su) “Ordubar’da (Nahçıvan) yetişen zerdali.” (3/119)

papa ayvası: (Rum. *pappas* / Lat. *papa* + Far. *âbiâ* > *ayva* + T. -sı) Bkz. baba ayvası. (3/262, 4/16)

papa şeftâlûsü: (Rum. *pappas* / Lat. *papa* + Far. *şeftâlû* + T. -sü) Bkz. baba şeftâlûsü. (1/208, 1/300)

pelit meyvesi: (Ar. *bellût* > *pelit* + Far. *mîve* > *meyve* + T. -si) “Meşe ağacının meyvesi.” (ÖTS, 4, 2007 : 3815) (8/5, 10/272)

pepon: (Rum. *pépon* > *peponi*) “Kavun.” (Yerasimos, 2011 : 449) (8/124)

peygamber emrûdu: (Far. *peygamber* + Far. *emrûd* + T. -u) “Azerbaycan yöresinin ünlü armudu.” (Yerasimos, 2011 : 450) (2/128, 2/140, 4/185, 4/194)

pishâli: (Gür. *pishâli*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Gürcüce armut anlamındadır.” (Yerasimos, 2011 : 454) (2/161)

pizuli: (Gür. *pizuli*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Gürcüce dut anlamındadır.” (Yerasimos, 2011 : 454) (2/161)

Pojeğa eriği: (Öa. *Pojeğa* + T. *ér-(ü)k* > *erik* + -i) “Pojeğa’da (Hırvatistan) yetişen erik.” (7/59)

razakî üzümü: (Ar. *râzıkî* > *razakî* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Uzunca oval taneli, kalın ve saydam kabuklu, bol şekerli sofralık üzüm çeşidi.” (ÖTS, 4, 2007 : 3943) (2/128, 6/24, 9/55, 9/115)

Remle karpuzu: (Öa. *Remle* + Far. *ḥarbuze* > *karpuz* + T. -u) “Remle’de (Filistin) yetişen karpuz.” (3/77)

Rûm cevizi: (Öa. *Rûm* + Ar. *ceviz* + T. -i) “Anadolu’da yetişen ceviz.” (10/274, 10/486)

Rum incîri: (Öa. *Rûm* + Far. *encîr* > *incir* + T. -i) “Anadolu’da yetişen incir.” (9/60)

Rûmiye engürü / üzümü: (Öa. *Rûmiye* + Far. *engûr* + T. -ü / T. üz- “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Urmiye’de (Azerbaycan) yetişen üzüm.” (4/185)

rümmân: (Ar. *rümmân*) “Nar.” Bkz. nâr. (2/53, 2/122, 3/46, 4/325, 5/20, 5/144, 6/221, 6/291, 7/234, 8/63, 8/83, 8/89, 8/127, 8/143, 8/146, 8/174, 9/94, 9/161, 9/206, 9/215, 9/228, 9/257, 9/278, 9/328, 9/399, 10/316, 10/366/, 10/411)

Saîdî hûrmâ: (Ar. *sa’idî* + Far. *hûrmâ*) “Bir çeşit hurma.” (10/267)

saplıca: (Ağz. *saplıca*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Bolu ağzında kiraz.” (Yerasimos, 2011 : 461) (2/91)

saralı üzümü: (? *saralı* + T. üz- “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Bir çeşit üzüm.” (Dankoff, 2008 : 203) (8/302)

sarı cümmeyz: (T. *sarıg* > *sarı* + Ar. *gummayz* > *cümmeyz*) “Sarı renkli tropikal incir, Firavun inciri.” Bkz. cümmeyz. (10/262, 10/268)

sarı dud: (T. *sarıg* > *sarı* + Far. *tût* / *tûd* > *dud*) “Sarı renkli dut.” (2/198)

sarı erik: (T. *sarıg* > *sarı* + T. *ér-(ü)k* > *erik*) “Zerdali, kayısı.” (ÖTS, 4, 2007 : 4074) (2/128, 4/220)

sarı hûrmâ: (T. *sarıg* > *sarı* + Far. *hûrmâ*) “Sarı renkli hurma.” (10/267, 10/372, 10/506)

sarı kavun: (T. *sarıg* > *sarı* + T. *kagun* > *kavun*) “Sarı renkli kavun.” (9/67)

sarı kış üzümü: (T. *sarıg* > *sarı* + T. *kış* + T. üz- “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Sarı renkli, dayanıklı olduğu için kışın tüketilen üzüm.” (9/55)

sarı küçük erik: (T. *sarıg* > *sarı* + T. *kişig* > *kiçik* > *kiçük* > *küçük* + T. *ér-(ü)k* > *erik*) “Sarı renkli, küçük erik türü.” Bkz. sarı erik. (8/53)

sarı lop: (T. *sarıg* > *sarı* + Yans. *lop*) “Sarı incir.” (9/98)

sarı üzüm: (T. *sarıg* > *sarı* + T. üz- “koparmak” -üm > *üzüm*) “Sarı renkli üzüm türü.” (9/176)

sebz-gûn emrûd: (Far. *sebz* + *gûn* + Far. *emrûd*) “Yeşil armut.” (2/243)

sebz-i râ hûrmâsi: (Far. *sebz-i* + Ar. *zirâ'* > *râ* “ölçü birimi” + Far. *hûrmâ* + T. -*si*) “Seb’a zirâ da denilen, sarı ve kırmızı renkli, hastavî hurması gibi uzun ve lezzetli bir hurma türü.” (Yerasimos, 2011 : 386) (10/506)

Secova kirazi: (Öa. *Secova* + Rum. *kerasos* > *kiraz* + -*i*) “Secova’da (Slovakya) yetişen kiraz.” (8/260)

sefercelis: (Ar. *sefercel* > *sefercelis*) “Ayva.” (ÖTS, 4, 2007 : 4118) (4/125, 8/89, 8/329)

Semendire üzümü: (Öa. *Smederovo* > *Semendire* + T. *üz-* “koparmak” -*üm* > *üzüm* + T. -*ü*) “Semendire’de (Sırbistan) yetişen üzüm.” (5/318)

Seylânî tüffâh: (Öa. *Seylan* “Hint okyanusunda bir ada” + Ar. -*î* + Ar. *tüffâh*) “Seylan’da (Sri Lanka) yetişen elma.” (4/125)

sîb: (Far. *sîb*) “Elma.” (ÖTS, 4, 2007 : 4227) (4/57, 4/189, 4/205, 4/211)

sibet Mîlânî: (Far. *sîb-i* > *sîbet* + Öa. *Mîlân* “İran” + Ar. -*î*) “İran elması olabilir?” (Yerasimos, 2011 : 464) (2/128)

Sincâr dağı üzümü: (Öa. *Sincar* + T. *tag* > *dağ* + -*i* + T. *üz-* “koparmak” -*üm* > *üzüm* + T. -*ü*) “Sincar Dağı’nda yetişen üzüm çeşidi.” (4/47, 5/158, 8/174)

Sinop elması: (Öa. *Sinop* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* + -*ı*) “Sinop’ta yetişen elma çeşidi.” (2/53)

sirgi üzümü: (T. *ser-gi* > *sirgi* + T. *üz-* “koparmak” -*üm* > *üzüm* + T. -*ü*) “Kurutulmaya uygun, dayanıklı üzüm, sergi üzümü.” “Bir çeşit üzüm.” (Dankoff, 2008 : 209) (3/147)

siyâh dud: (Far. *siyâh* + Far. *tût / tûd* > *dud*) “Karadut.” (2/198, 3/132, 6/118, 7/260, 8/155, 9/60, 9/152, 10/269)

siyâh erik: (Far. *siyâh* + T. *ér-(ü)k* > *erik*) “Siyah erik.” (6/215, 7/168)

siyâh hûrmâ: (Far. *siyâh* + Far. *hûrmâ*) “Siyah renkli hurma çeşidi.” (10/267, 10/372)

siyâh incîr: (Far. *siyâh* + Far. *encîr* > *incir*) “Siyah renkli incir türü.” (8/155)

siyâh kiraz: (Far. *siyâh* + Rum. *kerasos* > *kiraz*) “Siyah renkli kiraz.” (2/53)

siyâh üzüm: (Far. *siyâh* + T. *üz-* “koparmak” -*üm* > *üzüm*) “Kara üzüm.” (4/9, 9/55, 10/189, 10/193, 10/271, 10/295)

Sudak elması: (Öa. *Sudak* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* + -*ı*) “Sudak’ta (Kırım) yetişen elma.” (4/16, 4/128, 5/304, 7/250)

Sudak kirazı: (Öa. *Sudak* + Rum. *kerasos* > *kiraz* + -i) “Sudak’ta (Kırım) yetişen kiraz.” (7/250)

sultân lopu: (Ar. *sultân* + Yans. *lop* + -u) “Bir çeşit incir.” Bkz. Sultanhisâr inciri. (9/98)

Sultanhisâr incîri: (Öa. *Sultanhisâr* + Far. *encîr* > *incir* + T. -i) “Sultanhisar’da (Aydın) yetişen incir.” (9/97)

sultânî şeftâlû: (Ar. *sultan* + -î + Far. *şeftâlû*) “Bir tür şeftali.” (1/300)

Şâm ayvası: (Öa. *Şam* + Far. *âbiâ* > *ayva* + T. -sı) “Şam’da (Suriye) yetişen ayva.” (9/279)

Şam kaysısı: (Öa. *Şam* + Far. *kaysî* > *kaysı* + T. -sı) “Şam’da (Suriye) yetişen kaysısı.” (1/301, 3/20, 4/16, 4/229, 9/279)

Şâm üzümü: (Öa. *Şam* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Şam’da (Suriye) yetişen üzüm.” (1/208, 3/135, 4/185, 9/279)

Şâm’ın zeynî üzümü: (Öa. *Şam* + T. -ın + Far. *zeyn* + Ar. -î + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Şam’da (Suriye) yetişen parmak üzümü şeklinde, pembe renkli üzüm.” (Yerasimos, 2011 : 496) (3/135, 4/185, 6/24, 9/279)

Şâmî tüffâh: (Öa. *Şam* + Ar. -î + Ar. *tüffâh*) “Şam’da (Suriye) yetişen elma.” (4/125)9/279)

Şatt kavunu: (Öa. *Şatt* + T. *kagun* > *kavun* + T. -u) “Şatt (Dicle) Nehri kenarında yetişen kavun.” (Yerasimos, 2011 : 473) (4/37, 4/39)

şeftâlû: (Far. *şeftâlû*) “Gülgillerden, ılıman bölgelerde yetişen, çiçekleri pembe renkli bir ağaç ve bu ağacın tatlı, sulu meyvesi.” (TS, 2011 : 2210) (1/146, 1/197, 1/203, 1/204, 1/208, 1/285, 1/300, 2/91, 2/109, 2/160, 2/176, 3/57, 3/262, 4/220, 5/20, 5/199, 5/300, 6/291, 7/27, 7/235, 8/177, 8/244, 8/246, 9/60, 9/83, 9/115, 9/116, 9/180, 9/192, 9/328, 9/399, 10/268, 10/374, 10/421, 10/424, 10/506, 10/515)

şeftâlû-yı İslâmbol: (Far. *şeftâlû* + -(y)ı + Öa. *İslâmbol*) “İstanbul’da yetişen şeftali.” (1/285)

Şehribân nârı: (Öa. *Şehribân* + Far. *enâr* > *nâr* + T. -i) “Şehribân’da (Mikdadiye-Irak) yetişen nar.” (3/94, 4/299, 4/325, 5/20, 5/144, 6/291, 8/63, 8/83, 9/176)

şeker incîri: (Far. *şeker* + Far. *encîr* > *incir* + T. -i) “Şeker gibi tatlı incir.” (8/246)

şekerli lop: (Far. *şeker* + T. -li + Yans. *lop*) “Şeker oranı yüksek incir.” (9/98)

şellâye kavunu: (? *şellâye* + T. *kagun* > *kavun* + T. -u) “Bir çeşit kavun.” (10/269)

şemâma kavun: (Ar. *şemîme* > *şemâ'im* > *şemâma* + T. *kagun* > *kavun*) “Hoş kokulu kavun.” (6/272)

şıralı üzüm: (Far. *şîre* > *şıra* + T. -lı + T. üz- “koparmak” -üm > *üzüm*) “Şıra oranı yüksek olan üzüm.” (6/91, 6/120, 8/33, 8/131, 8/163, 8/165, 9/70, 10/172, 10/345)

tabarze engürü: (Far. *tabarza* > *tabarze* + Far. *engûr* + T. -ü) “Şeker oranı yüksek bir çeşit üzüm.” (Yerasimos, 2011, 498) (2/128)

tabekânî elma: (? *tabekânî* + T. *al-im-la* > *almıla* > *alma* > *elma*) “Tabekânî, Evliya Çelebi’nin kırmızı elma, şeftali bazen de kırmızı benizli insanlar için kullandığı bir sıfattır.” (Yerasimos, 2011, 291) (3/14, 3/177, 4/71, 4/125, 6/28, 6/91, 9/89)

tebekânî şeftâlû: (? *tebekânî* + Far. *şeftâlû*) “Kırmızı renkli şeftali.” Bkz. *tabekânî elma*. (2/160, 2/176, 3/262)

Tekirdağ vişnesi: (Öa. *Tekirdağ* + Far. *vişne* + T. -si) “Tekirdağ’da yetişen vişne.” (1/285, 4/17, 9/60)

tekkeşin ayvası: (Ağz. *tekkeş* > *tekkeşin* + Far. *âbiâ* > *ayva* + T. -sı) “Tekkeş, sulak yerlerde yetişen küçük, sulu bir armut türü.” (DS, 10, 1978 : 3865) “Bir tür ayva.” (Dankoff, 2008 : 223) (8/33, 8/89)

temr: (Ar. *temr*) “Hurma.” (ÖTS, 5, 2007 : 4724) (4/159, 9/415, 9/297, 10/269)

temr-i habeşî: (Ar. *temr* + Far. -i + Öa. *Habeşî*) “Habeş hurması.” (4/159)

temr-i Hindî: (Ar. *temr* + Far. -i + Öa. *Hindî*) “Hint hurması.” (9/415, 10/269)

ter gömlek üzümü: (Far. *ter* + T. *kön* “deri” > *kön+le-k* / *köng+le-k* > *gömlek* + T. üz- “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “İnce kabuklu, pembe bir üzüm çeşidi.” (DS, 10, 1978 : 3891) (9/55, 9/89)

ter lop: (Far. *ter* + Yans. *lop*) “Taze incir.” (9/98)

Tesû emrûdu: (Öa. *Tesû* + Far. *emrûd* + T. -u) “Tasuj’da (Azerbaycan) yetişen armut.” (1/301, 2/204, 2/243, 4/194, 8/329)

Tesû zerdâlûsu: (Öa. *Tesû* + Far. *zerdâlû* + T. -su) “Tasuj’da (Azerbaycan) yetişen zerdali.” (3/119)

tilki kuyruğu üzümü: (T. *tilkü* > *tilki* + T. *kudur+uk* > *kuyruk* + -u + T. üz- “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Uzun salkımlı bir çeşit ak üzüm.” (DS, 10, 1978 : 3932) (6/24)

tîn: (Ar. *tîn*) “İncir.” Bkz. *incîr*. (9/96, 9/97, 9/98, 9/99, 9/228, 9/260, 10/421)

tirî: (Kürt. *tirî*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre üzüm.” (Yerasimos, 2011 : 487) (4/57)

Trabzon hûrmâsı: (Öa. *Trabzon* + Far. *hûrmâ* + T. -sı) “Özellikle Karadeniz bölgesinde yetişen, meyveleri turuncu renkli ve portakal büyüklüğünde olan ağaç ve bu ağacın lezzetli meyvesi.” (Baytop, 2007 : 156) (2/53, 10/268, 10/272)

Trabzon incîri: (Öa. *Trabzon* + Far. *encîr* > *incir* + T. -i) “Trabzon’da yetişen incir.” (2/53)

turunc: (Far. *turunc*) “Turunçgillerden yaz kış yapraklarını dökmeyen, Akdeniz ülkelerinde yetişen bir ağaç ve bu ağacın sarı kırmızı renkli, kabuğu acı, içi ekşi meyvesi.” (ÖTS, 5, 2007 : 4917) (1/203, 1/300, 1/319, 2/53, 2/54, 3/20, 3/32, 3/37, 3/80, 4/74, 4/211, 4/295, 5/70, 5/71, 5/79, 5/82, 5/228, 5/242, 5/261, 6/47, 6/153, 6/220, 6/221, 6/268, 7/124, 7/235, 7/250, 7/281, 8/100, 8/101, 8/111, 8/124, 8/127, 8/129, 8/132, 8/146, 8/155, 8/162, 8/169, 8/175, 8/177 8/239, 8/244, 8/247, 8/279, 8/285, 8/286, 8/294, 8/297, 8/02, 8/310, 8/313, 8/314, 8/317, 9/17, 9/36, 9/53, 9/60, 9/67, 9/80, 9/81, 9/83, 9/84, 9/86, 9/89, 9/93, 9/94, 9/106, 9/109, 9/110, 9/114, 9/115, 9/127, 9/132, 9/141, 9/142, 9/145, 9/147, 9/148, 9/152, 9/161, 9/162, 9/167, 9/170, 9/179, 9/180, 9/182, 9/187, 9/197 9/198, 9/199, 9/202, 9/204, 9/205, 9/206, 9/210, 9/211, 9/215, 9/223, 9/228, 9/279, 9/297, 9/302, 9/308, 9/328, 10/333, 9/335, 9/362, 9/399, 10/101, 10/140, 10/176, 10/192, 10/268, 10/333, 10/366, 10/374, 10/389, 10/397, 10/405, 10/411, 10/421, 10/454, 10/459, 10/461, 10/515)

tüffâh: (Ar. *tüffâh*) Bkz. elma. (3/46, 3/135, 4/16, 4/125, 5/233, 5/304, 7/250, 8/329, 9/192, 9/273, 9/279, 9/328)

tüğlice donbak: (T. *tüğ* “tüy, kıl” > *tüğ+li+ce* + Ağz. *donbak*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Bolu ağzında dikenli kestane.” (Yerasimos, 2011 : 492) (2/91)

tülüce yumru: (T. *tü(y)+lü+ce* > *tülüce* + T. *yum-(u)r-u*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Bolu ağzında tüylü şeftali.” (Yerasimos, 2011 : 492) (2/91)

unnâb: (Ar. *unnâb*) “Ayrı çanak yapraklı, iki çeneklilerden büyük bir ağaç; çiğde ve bu ağacın kırmızı kabuklu, sert çekirdekli, zeytin iriliğinde, güzün olgunlaşan meyvesi.” (ÖTS, 2, 2007 : 2020) (1/300, 4/189, 5/154, 5/228, 8/81, 9/28)

Urfa nârı: (Öa. *Urfa* + Far. *enâr* > *nâr* + T. -i) “Urfa’da yetişen nar.” (3/94, 8/63)

Urlanın çârşû üzümü: (Öa. *Urla* + T. -(n)ın + Far. *çârşû* + T. *üz-* “koparmak” - *üm* > *üzüm* + T. -ü) “Urla (İzmir) çarşısında satılan üzüm.” (9/55)

üzüm: (T. *üz-* “koparmak” -*üm* > *üzüm*) “Asmanın salkım hâlinde birçoğu bir arada bulunan etli, sulu, tatlı meyvesi.” (ÖTS, 5, 2007 : 5074) (1/203, 1/208, 1/225, 1/236, 1/263, 1/283, 1/287, 1/288, 1/298, 2/9, 2/45, 2/53, 2/94, 2/98, 2/109, 2/128, 2/198, 2/207, 3/20, 3/32, 3/34, 3/80, 3/114, 3/135, 3/147, 3/175, 3/179, 3/192, 3/205, 3/214, 4/15, 4/17, 4/47, 4/52, 4/57, 4/96, 4/185, 4/255, 4/260, 5/46, 5/48, 5/51, 5/70, 5/79, 5/86, 5/143, 5/144, 5/149, 5/150, 5/158, 5/169, 5/199, 5/228, 5/229, 5/253, 5/259, 5/267, 5/268, 5/295, 5/318, 6/24, 6/47, 6/120, 6/224, 6/261, 6/267, 6/272, 6/281, 6/291, 6/296, 7/55, 7/71, 7/91, 7/106, 7/154, 7/160, 7/166, 7/183, 7/234, 7/235, 7/247, 7/250, 7/312, 8/33, 8/131, 8/163, 8/165, 8/167, 8/168, 8/174, 8/177, 8/244, 8/246, 8/276, 8/277, 8/302, 8/314, 9/17, 9/26, 9/30, 9/31, 9/33, 9/55, 9/60, 9/69, 9/70, 9/77, 9/89, 9/90, 9/106, 9/107, 9/108, 9/115, 9/131, 9/143, 9/148, 9/173, 9/176, 9/180, 9/182, 9/193, 9/197, 9/257, 9/271, 9/278, 9/279, 9/425, 10/101, 10/140, 10/189, 10/193, 10/262, 10/271, 10/295, 10/345, 10/416, 10/424, 10/463, 10/506, 10/515, 10/529)

Van diyârı kavunu: (Öa. *Van* + Ar. *diyâr* + T. *-ı* + T. *kagun* > *kavun* + *-u*) “Van’da yetişen kavun.” (4/37, 4/39)

Van elması: (Öa. *Van* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* + *-sı*) “Van’da yetişen elma.” (4/125)

vişne: (Far. *vişne*) “Gülgiller familyasından, kiraza benzer ekşi meyveler veren, serin iklimli yerlerde yetişen, gövdesi kırmızımsı, yaprakları sivri oval, yaprak kenarları dişli bir meyve ağacı ve bu ağacın meyveleri.” (ÖTS, 5, 2007 : 5127) (1/285, 2/91, 3/192, 3/228, 4/17, 5/165, 5/199, 5/206, 5/228, 6/153, 6/256, 7/55, 7/234, 7/235, 7/247, 7/341, 8/244, 8/331, 8/349, 9/60, 9/328, 9/399, 10/272, 10/515)

yaban hûrmâ: (Far. *yâbân* > *yaban* + Far. *hûrmâ*) “Yabani hurma, dağ hurması.” (9/417)

yaban üzümü: (Far. *yâbân* > *yaban* + T. *üz-* “koparmak” -*üm* > *üzüm* + T. *-ü*) “Fundagillerden, kışın yapraklarını döken, 30 cm. kadar yükseklikte, çiçekleri beyaz ya da soluk yeşilimsi pembe renkli, yaprakları tanenli, olgunlaştığında kırmızımsı siyah renkli meyveleri çiği olarak tüketilen, reçel yapılabilen bir bitki; keçi yemişi; ayı üzümü; çay üzümü; yaban mersini.” (ÖTS, 5, 2007 : 5145) (2/45)

yabluka: (Sl. *yabluka*) “Elma.” Bkz. elma. (5/79, 5/85, 6/53, 7/250)

Yarbaşı bağları üzümü: (Öa. *Yarbaşı bağları* + T. *üz-* “koparmak” -*üm* > *üzüm* + T. *-ü*) “Babadağ-Dobruca’da (Romanya) yetişen özel bir üzüm türü.” (Yerasimos, 2011 : 502) (3/205)

yayla kirazı: (T. *yayla-ğ* > *yayla* + Rum. *kerasos* > *kiraz* + -i) “Yaylalarda yetişen kiraz.” (3/29, 8/246)

yediveren incîr: (T. *yeti* > *yedi* + *ver-en* + Far. *encîr* > *incir*) “Yılda birden çok meyve veren incir türü.” (9/99)

yediveren üzüm: (T. *yeti* > *yedi* + *ver-en* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm*) “Yılda birden çok meyve veren üzüm.” (8/246, 9/55)

yer çileği: (T. *yér* + *çiğ-e-le-k* > *çiğlek* > *çilek* + -i) “Dağ çileği.” (Baytop, 2007 : 284) Bkz. çilek.

yer vişnesi: (T. *yér* + Far. *vişne* + T. -si) “Çok yıllık, rizomlu, küremsi şekilli, parlak turuncu kırmızı renkli meyveleri olan beyaz çiçekli ve otsu bitki, güveyfeneri.” (Baytop, 2007: 126) (5/234, 6/153, 7/28, 8/331)

yere basmaz emrûdu: (T. *yér* > *yer* + -e + T. *bas-maz* + Far. *emrûd* + T. -u) “Konya Ereğli’inde güz mevsiminde yetişen, yeşil, uzunca armut.” (Yerasimos, 2011 : 353) (5/228, 5/232, 6/256)

yeşil elma: (T. *yaş+ıl* > *yeşil* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma*) “Yeşil renkli elma.” (4/16)

yeşil kış üzümü: (T. *yaş+ıl* > *yeşil* + T. *kış* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Yeşil renkli, kışın tüketilmeye uygun üzüm türü.” (9/55)

yeşil lop: (T. *yaş+ıl* > *yeşil* + Yans. *lop*) “Yeşil renkli incir.” (9/98)

zaferânî tüffâh: (Ar. *zaferânî* + Ar. *tüffâh*) “Safran renginde, sarı elma.” (4/125)

zenâne emrûdu: (Far. *zenâne* + Far. *emrûd* + T. -u) “Bir çeşit armut.” (2/128)

zebeş: (Kürt. *zebeş*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Sorani lehçesinde karpuz anlamında.” (Yerasimos, 2011 : 506) (4/57)

zerdâlû: (Far. *zerdâlû*) “Akdeniz bölgesinde yetişen, 15 metre kadar boylu, beyaz veya pembe çiçekli, küçük meyveli bir tür kayısı; sarı erik; acı kayısı.” (ÖTS, 5, 2007 : 5457) (1/285, 1/300, 2/109, 2/122, 2/128, 2/198, 3/119, 4/15, 4/16, 5/20, 6/153, 7/235, 8/246, 9/36, 9/60, 9/180, 9/328, 10/268, 10/515)

zerdâlû-yi hulvî: (Far. *zerdâlû* + -(y)ı + Ar. *hulv* > *hulvî*) “Tatlı zerdali.” (2/128)

Zirikî üzümü: (Öa. *Zirikî* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. -ü) “Elazığ-Keban-Gökbelen Köyü üzümü.” (Yerasimos, 2011 : 509) (4/82)

2.1. Tatlılar

Tatlılar bölümünde 289 tatlı adı geçmektedir. Tatlı adlarının Evliya Çelebi'nin *Seyahatnâme*'sindeki yiyecek adlarına oranı %10,7'dir.

Tatlılar bölümünde geçen 46 tatlı türü şunlardır: bal, ağda, köfter, akide, macun, reçel, perverde, helva, aşure, pekmez, ezme, palude, mülebbes, bademiyye, memuniyye, baklava, zerde, samsa, ballı börek, ballı kaymak, lokma, lokum, basdik, murabba, gezengevi, güllaç, halka, incir tatlısı, herse, hoşmerim, kadayıf, şeker, keşkül, komoştovar, künefe, mahice, muhallebi, pestil, pişmaniye, reşidiyye, sâbûniyye, samsa, sarığı burma, sizbâl, tahine, tüffahiye. Bu tür adlarının 19'u Arapça, 12'si Farsça, 11'i Türkçe, 1'i Ubihça, 1'i Rumca, 1'i Arnavutça, 1'i de İbranicedir.

Yiyecek adlarındaki zenginliği gösteren, aynı türden yiyecek adının birçok dilden kelimeyle karşılanması, tatlılar bölümünde de göze çarpmaktadır. Türkçe bal kelimesinin yanında, Arapça asel, Farsça engübin, Kürtçe hingivî; Türkçe sütlaç kelimesi ile, Farsça zerde ve Ermenice gatnabur; Farsça kökenli pekmez kelimesi baskın kullanılmakla birlikte, Arapça dıbs ve Türkçe bulama; Türkçe ezme kelimesi ile, Arapça hamire ve tıyn; İbranice asıllı aşure ile Türkçe karış katış ve saraş; Farsça palude ile ağızlarda kullanılan yelip kelimeleri bunun örneğidir.

Ayrıca helva adlarının kullanımında da farklı bir zenginlik söz konusudur. Arapça kökenli helvanın yanında yine Arapça kökenli şu beş kelime kullanılmıştır: ketâniyye, asıdiyye, cevziyye, fisdıkiyye, susâmiyye. Bunların yanında kökenini tespit edemediğimiz; pandı, sebinsam, sinepine kelimeleri de helva türlerinde geçmektedir.

Tatlı adları, yiyecek adları arasında önemli bir yere sahiptir. *Seyahatnâme*'de geçen tatlı adlarından önemli bir kısmının Arapça kökenli olduğu görülmüştür. Eski Türk kültüründe tatlının fazla yeri yoktu. İslamiyetin kabulünden sonra özellikle Araplardan öğrenilen tatlılar Osmanlı yemek kültürünün önemli bir parçası oldu. (Yerasimos, 2011 : 230)

2.2. Tatlı Adları Sözlüğü

Abaza balı: (Öa. *Abaza* + T. *bal* + T. *-i*) “Kuzeybatı Kafkasya halkı tarafından üretilen bal çeşidi.” (2/60)

Adana balı: (Öa. *Adana* + T. *bal* + *-i*) “Adana yöresinde üretilen bal çeşidi.” (2/204)

ağda: (Ar. *akîde* > *ağda*) “Pekmez veya şekerli suya limon karıştırılarak yapılan macun, tatlı.” (ÖTS, 1, 2007 : 134) (1/286, 1/287, 9/12)

Ağriboz köfteri: (Öa. *Ağriboz* + Far. *kûfter* > *köfter* + T. *-i*) “Eğriboz’da üzüm sırası ve nişasta ile yapılan kurutulmuş pekmez, bir çeşit pestil.” (1/286, 8/110)

Akdağ balı: (Öa. *Akdağ* + T. *bal* + *-i*) “Akdağ’da (Ladik-Samsun) üretilen bal.” (2/204)

akîde: (Ar. *akîde*) “Ağdalandıktan sonra küçük küçük kesilen renkli şeker.” (Devellioğlu, 1998 : 22) (1/45, 1/289, 9/419, 10/209, 10/341)

akreb ma‘cunu: (Ar. *akreb* + Ar. *ma‘cun* + T. *-u*) “Etkili bir macun türü.” (10/204, 10/242)

âlû-yı Belhî reçeli: (Far. *âlû-yı* + Öa. *Belh* + Ar. *-î* + Far. *rîçâl* > *reçel* + T. *-i*) “Belh (Afganistan) kayısılarından yapılan reçel.” (4/159)

âlû-yı Buhârî reçeli: (Far. *âlû-yı* + Öa. *Buhâr* + Ar. *-î* + Far. *rîçâl* > *reçel* + T. *-i*) “Buhara (Özbekistan) kayısılarından yapılan reçel.” (4/159, 8/96)

âlû-yı Horasânî reçeli: (Far. *âlû-yı* + Öa. *Horasân* + Ar. *-î* + Far. *rîçâl* > *reçel* + T. *-i*) “Horasan (İran) kayısılarından yapılan reçel.” (4/159)

Amasiyye perverdesi: (Öa. *Amasiyye* + Far. *perverde* + T. *-si*) “Amasya’da ayva ile yapılan marmelat.” (2/98, 3/262)

arşın helvâsi: (Ar. *arş* + T. *-ın* + Ar. *helvâ* + T. *-sı*) “Bir çeşit helva.” (1/289)

asel: (Ar. *asel*) “Bal.” (1/274, 2/112, 2/190, 2/204, 2/247, 3/46, 4/211, 6/222, 6/256, 8/239, 9/22, 9/31, 9/82, 9/221, 10/193, 10/378, 10/493)

aselî âşûra: (Ar. *asel* + *-î* + İbr. *âsôr* > Ar. *âşûra*) “Bal tadında aşure.” (10/508)

asel-i hâlis: (Ar. *asel* + Far. *-i* + Ar. *hâlis*) “Katıksız, doğal olarak elde edilen bal.” (1/286, 1/288, 10/151)

asel-i musaffâ: (Ar. *asel* + Far. *-i* + Ar. *musaffa*) “Saf bal.” (1/196, 2/56, 2/204, 3/174, 4/15, 5/14, 5/119, 5/181, 5/259, 6/96, 6/222, 6/256, 8/120, 8/121, 8/122, 8/132, 8/174, 8/239, 8/246, 8/314, 9/70, 9/198, 10/206, 10/411)

âsıdiyye: (Ar. *aside* > *âsıdiyye*) “Un, nişasta, bal ve yağ ile yapılan helva, helva-yı âsûde.” (Yerasimos, 2011 : 378) (1/289)

âşûrâ: (İbr. *âsôr* > Ar. *âşûrâ*) “Şeker, buğday, nohut fasulye, kuruyemiş ve baharatla yapılan tatlı.” (1/269, 2/129, 2/139, 3/56, 3/220, 4/17, 4/45, 4/214, 4/215, 4/220, 4/319, 6/120, 9/287, 9/327, 9/336, 10/13, 10/508)

Atina balı: (Öa. *Atina* + T. *bal* + T. -i) “Atina’da (Yunanistan) üretilen bal.” (1/213, 1/274, 1/299, 4/39, 8/120, 8/122, 8/245, 8/314, 9/139)

Avlonya asel-i musaffâsı: (Öa. *Avlonya* + Ar. *asel* + Far. -i + Ar. *musaffa* + T. -sı) “Avlonya’da (Arnavutluk) üretilen saf bal.” (8/314)

Aydos balı: (Öa. *Aydos* + T. *bal* + T. -i) “Aydos (İstanbul) balı.” (4/15)

Ayntâb bekmezi: (Öa. *Ayntâb* + Far. *bigmâz* > *bekmez* + T. -i) “Gaziantep’te üretilen pekmez.” (2/207, 3/124, 9/96, 9/180)

Ayntâb köfteri: (Öa. *Ayntâb* + Far. *kûfter* > *köfter* + T. -i) “Gaziantep’te yapılan bademli pelte tatlı.” (1/286, 9/180)

ayva ezmesi: (Far. *âbiâ* > *ayva* + T. *ezme* + -si) “Ayvadan yapılan ezme tatlı. (5/164)

ayva perverdesi: (Far. *âbiâ* > *ayva* + Far. *perverde* + T. -si) “Ayva marmelatı.” (2/98, 3/10, 3/262)

ayva reçeli: (Far. *âbiâ* > *ayva* + Far. *rîçâl* > *reçel* + T. -i) “Ayvadan yapılan reçel.” (3/10)

bâdâmlı pâlûde: (Far. *bâdâm* + T. -lı + Far. *pâlûde*) “Nişasta ve şeker ile yapılan bademli pelte tatlısı.” (ÖTS, 4, 2007 : 3760) (9/22)

bâdem hamîresi: (Far. *bâdâm* > *bâdem* + Ar. *hamire* + T. -si) “Badem ezmesi.” (7/109)

bâdem mülebbesi: (Far. *bâdâm* > *bâdem* + Ar. *mülebbes* + T. -i) “Şekerle kaplanmış badem.” (1/289)

bâdemiyye: (Far. *bâdâm* > *bâdem* + Ar. *iyye*) “Badem içi, toz şeker, un, tereyağı, yumurta, limon, tarçın ve karanfil ile yapılan bir tatlı türü.” (1/289, 9/83)

bâdemli baklava: (Far. *bâdâm* > *bâdem* + T. -li + T. *bakla-gu* > *baklava*) “Çok ince açılmış yufka içine badem konularak yapılan tatlı.” (ÖTS, 1, 2007 : 445) (8/349)

bâdemli darçınlı karanfilli ve zaferânlı zerde: (Far. *bâdâm* > *bâdem* + T. -li + Far. *dâr-ı Çin* > *darçın* + T. -lı + Rum. *karyophyllon* > Ar. *karanfîl* / *karanfil* + T. -li +

Ar. ve + Ar. *zaferân* + T. *-li* + Far. *zerde*) “Bademli, tarçınlı, karanfilli ve safranlı sütlaç.” (5/199)

bâdemli helvâ: (Far. *bâdâm* > *bâdem* + T. *-li* + Ar. *helva*) “Badem, şeker, yağ, un veya irmikle yapılan tatlı.” (2/120, 6/83)

bâdemli samsa: (Far. *bâdâm* > *bâdem* + T. *-li* + Far. *senbûse* > *samsa*) “İçine badem konularak yapılmış bir tür hamur tatlısı.” (ÖTS, 4, 2007 : 4052) (8/310)

bâdemli ve Şâm fisdıklı köfter: (Far. *bâdâm* > *bâdem* + T. *-li* + Ar. ve + Öa. *Şam* + Ar. *fustuk* > *fisdık* + T. *-li* + Far. *kûfter* > *köfter*) “Pekmezele yapılan badem ve Şam fıstık karışımli tatlı.” (9/180)

bâdemli zerde: (Far. *bâdâm* > *bâdem* + T. *-li* + Far. *zerde*) “Bademli sütlaç.”

bâdem şekeri: (Far. *bâdâm* > *bâdem* + Far. *şeker* + T. *-i*) “Nişastalı şeker tabakasıyla kaplanmış badem içi.” (ÖTS, 1, 2007 : 420) (1/289)

bahâr helvâsı: (Far. *bahâr* + Ar. *helva* + T. *-sı*) “Bahar mevsiminde yapılan, şeker oranı az olan helva türü.” (1/213)

bahârlı mukavviyât ma‘acinler: (Ar. *bahâr* + T. *-li* + Ar. *mukavvîyât* + Ar. *ma‘cun* > *ma‘acin* + T. *-ler*) “Baharatlı, kuvvet macunları.” (7/122)

bahârlı pâlûde: (Ar. *bahâr* + T. *-li* + Far. *pâlûde*) “Nişasta ve şeker ile yapılan baharatlı pelte tatlısı.” (1/286)

baklava: (T. *bakla-gu* > *baklava*) “Çok ince açılarak yapılan yufkanın içine kaymak, ceviz içi, badem, fıstık ezmesi konularak yapılan bir tür tatlı.” (ÖTS, 1, 2007 : 445) (2/54, 2/92, 2/190, 4/54, 4/82, 5/199, 5/228, 5/268, 6/53, 6/153, 8/166, 8/291, 8/310, 8/349, 10/464)

bal pâlûdesi: (T. *bal* + Far. *pâlûde* + T. *-si*) “Bal ve nişasta ile yapılan bir tatlı.” (8/314)

bal: (T. *bal*) “Arıların çiçeklerden toplayarak kursaklarında özleştirilerek peteklere doldurdukları tatlı, kokulu açık sarıdan esmere doğru çeşitli renk ve kıvamlarda sıvı yiyecek.” (ÖTS, 1, 2007 : 446) (1/278, 1/288, 1/299, 1/300, 1/301, 1/352, 2/60, 2/101, 2/112, 2/183, 2/204, 3/181, 3/214, 4/15, 4/37, 4/39, 4/47, 4/52, 4/57, 4/82, 4/112, 4/125, 5/4, 5/60, 5/64, 5/66, 5/68, 5/85, 5/150, 5/115, 5/119, 5/185, 5/169, 5/173, 5/181, 5/189, 5/198, 5/206, 5/233, 5/242, 5/268, 5/275, 6/16, 6/46, 6/54, 6/101, 6/103, 6/106, 6/215, 6/222, 6/224, 6/240, 6/244, 6/297, 7/30, 7/48, 7/55, 7/67, 7/119, 7/168, 7/182, 7/183, 7/184, 7/191, 7/220, 7/252, 7/260, 7/278, 7/285, 7/286, 8/106, 8/120, 8/130, 8/132, 8/137, 8/174, 8/239, 8/241, 8/245, 8/314, 9/53, 9/70, 9/77, 9/82, 9/198, 9/302, 10/133,

10/149, 10/233, 10/234, 10/268, 10/271, 10/383, 10/407, 10/421, 10/432, 10/442, 10/486, 10/489)

balısıra balı: (? *balısıra* + T. *bal* + -ı) “Çam dalları üzerine bir kurtçuğun salgıladığı kudret helvası. Sivrihisar ve dolaylarında Basra balı olarak da adlandırılır.” (Dankooof, 2008 : 69) (9/70)

ballı börek: (T. *bal* + -lı + T. *bür-* “sarmak” -ek > *börek*) “İçinde bal kullanılan börek çeşidi. Türk mutfağında böreklerde pekmez, tahin gibi tatlandırıcıların kullanıldığı bilinmektedir.” (3/20, 5/206)

ballı kaymak: (T. *bal* + -lı + T. *kay-ak* > *kaymak*) “Sütün üstünde toplanan yağ katmanı ile bal karışımından yapılan yiyecek.” (8/331)

ballı lokma: (T. *bal* + -lı + Ar. *lukme* > *lokma*) “Ballı lokma tatlısı.” (1/265)

ballı lokum: (T. *bal* + -lı + Ar. *rahat’ul-hulkum* > *lokum*) “Lezzetli bir lokum türü.” (1/265)

Ballıbadra balı: (Rum. *Patra* > *Ballıbadra* / *Balyabadra* + T. *bal* + T. -ı) “Patras’ta (Yunanistan) üretilen bal.” (8/132)

basdık: (T. *bas-dık*) “Üzüm şirasının kaynatılıp, içine nişasta bulanmasıyla yapılan tatlı, pelte.” (ÖTS, 1, 2007 : 475) (9/180)

Basra helvâsı: (Öa. *Basra* + Ar. *helva* + T. -sı) “Basra’da yapılan helva.” (3/262, 4/227, 4/291, 9/82)

bekmez: (Far. *bigmâz* > *bekmez*) “Üzüm, dut gibi meyvelerden alınan şiranın kaynatılarak koyulaşması ile elde edilen tatlı.” (1/354, 1/355, 2/98, 2/198, 2/207, 3/124, 3/132, 4/57, 5/46, 5/156, 5/164, 9/12, 9/77, 9/96, 9/180, 9/257, 10/271, 10/438, 10/443)

Belgrad baklavası: (Öa. *Belgrad* + T. *bakla-gu* > *baklava* + -sı) “Belgrat’a (Sırbistan) özgü baklava çeşidi.” (5/199, 6/53, 8/291)

Belgradî güllaç baklavası: (Öa. *Belgrad* + Ar. -î + Far. *gul* > *göl* + T. -lü + T. aş + T. *bakla-gu* > *baklava* + -sı) “Belgrat’ta (Sırbistan) gül suyu, süt ve özel hazırlanmış yufka ile yapılan baklava.” (8/291)

beyâz bal: (Ar. *beyaz* + T. *bal*) “Saf bal.” (4/15, 7/55, 8/239, 9/70)

Budin balı: (Öa. *Budin* + T. *bal* + T. -ı) “Budin’de (Macaristan) üretilen bal.” (1/299)

bulama: (T. *bula-ma*) “Telbis de denilen koyu kıvamlı pekmez, bir tür koz helvası.” (Işın, 200 : 172) (5/152, 5/155, 5/156, 5/164)

Bükreş balı: (Öa. *Bükreş* + T. *bal* + T. *-ı*) “Bükreş’te (Romanya) üretilen bal. (7/183, 7/184)

cân helvâsı: (Far. *cân* + Ar. *helva* + T. *-sı*) Bkz. merhum helvası. (9/298)

cevizli ve bâdemli köfter: (Ar. *ceviz* > *ceviz* + T. *-li* + Ar. *ve* + Far. *bâdâm* > *bâdem* + T. *-li* + Far. *kûfter* > *köfter*) “İçine ceviz ve badem konulmuş köfter.” (8/110)

ceviz-i bevvâ murabbası: (Ar. *ceviz* + Far. *-i* + Ar. *bevvâ* + Ar. *murabba* + T. *-sı*) “Hindistan cevizinin kaynatılıp belli bir kıvamda dondurulmasıyla yapılan bir tatlı.” (4/159)

ceviz-i Hindî murabbası: (Ar. *ceviz* + Far. *-i* + Öa. *Hindî* + Ar. *murabba* + T. *-sı*) Bkz. ceviz-i bevvâ murabbası. (4/159)

ceviz-i Rûmî murabbası: (Ar. *ceviz* + Far. *-i* + Öa. *Rûm* + Ar. *-î* + Ar. *murabba* + T. *-sı*) “Cevizli bir tatlı çeşidi.” (4/159)

ceviyye: (Ar. *ceviyye*) “İçinde ceviz bulunan bir helva çeşidi.” (Yerasimos, 2011 : 331) (1/289)

cihan-bahş ma‘acunu: (Far. *cihân* + Far. *bahş* + Ar. *ma‘acun* + T. *-u*) “Çok lezzetli bir macun türü.” (1/354)

darçın ve karanfilli kavun zerdesi: (Far. *dâr-ı Çin* > *darçın* + Ar. *ve* + Rum. *karyophyllon* > Ar. *karanfûl* / *karanfil* + T. *-li* + T. *kagun* > *kavun* + Far. *zerde* + T. *-si*) “İçinde tarçın, karanfil, kavun olan sütlü tatlı.” (1/267)

darçınlı zerde: (Far. *dâr-ı Çin* > *darçın* + T. *-lı* + Far. *zerde*) “Tarçınlı sütlaç.” (1/267)

darulu ma‘cunlar: (T. *tarıg* > *darı* > *daru* + T. *-lu* + Ar. *ma‘cun* + T. *-lar*) “Darı karışımli macunlar.” (1/280)

delice bal: (T. *tilbe* > *tilwe* > *delü* > *deli* + *-ce* + T. *bal*) “Arıların zehirli veya uyuşturucu özelliği olan çiçeklerden topladığı bal.” (ÖTS, 1, 2007 : 1139) (2/112)

dibs: (Ar. *dibs*) “Pekmez.” (1/286, 9/12, 9/257)

dibs-i Halîl pâlûdesi: (Ar. *dibs* + Far. *-i* + Öa. *Halîl* “el-Halîl-Batı Şeria” + Far. *pâlûde* + T. *-si*) “Elhalil (Filistin) pekmezinden nişasta ile yapılan tatlı.” (9/256)

dibs-i Halîl: (Ar. *dibs* + Far. *-i* + Öa. *Halîl*) “Elhalil’de (Filistin) yapılan pekmez.” (9/257)

dilber ma‘cunu: (Far. *dilber* + Ar. *ma‘cun* + T. *-u*) Bkz. dilberlebi ma‘cunu. (1/354)

dilberlebi ma‘cûnu: (Far. *dilber* + Far. *leb* + T. *-i* + Ar. *ma‘cun* + T. *-u*) “Baharatlı, yumuşak ve yapışkan şekerleme.” (ÖTS, 3, 2007 : 2998) (1/262, 1/354, 9/43, 9/53)

dilküşâ ma‘cunu: (Far. *dilküşâ* + Ar. *ma‘cun* + T. *-u*) “Keyif verici macun.” (1/354)

dil-şâd ma‘cunu: (Far. *dilşâd* + Ar. *ma‘cun* + T. *-u*) “Keyif verici macun.” (1/354)

Diyârbekir gezengevisi: (Öa. *Diyârbekir* + Ağz. *gezengevi* “DS, 6, 1972 : 2022” + *-si*) “Diyarbakır’da üretilen kudret helvası.” (3/144, 4/37)

donduran bekmezi: (T. *don-dur-an* + Far. *bigmâz* > *bekmez* + *-i*) “Yenipazar’da (Aydın) üretilen pekmez.” (9/96)

dud balı: (Far. *tût / tûd* > *dud* + T. *bal* + T. *-ı*) “Arıların duttan aldıkları şekerle yaptıkları bal.” (4/37, 4/38)

dud bekmezi bahârlı: (Far. *tût* > *dud* + Far. *bigmâz* > *bekmez* + T. *-i* + Ar. *bahâr* + T. *-lı*) “Dut ile yapılan baharatlı pekmez.” (2/198, 3/132)

dud bekmezi: (Far. *tût / tûd* > *dud* + Far. *bigmâz* > *bekmez* + *-i*) “Dut meyvesinin suyu ile yapılan koyu kıvamlı pekmez.” (ÖTS, 2, 2007 : 1311) (2/198, 3/132)

Edirne ayvası perverdesi: (Öa. *Edirne* + Far. *âbiâ* > *ayva* + T. *-sı* + Far. *perverde* + T. *-si*) “Edirne ayvası marmelatı.” (3/262)

Edirne helvâsı: (Öa. *Edirne* + Ar. *helvâ* + T. *-sı*) “Edirne’de üretilen helva.” (3/262)

Eflak u Boğdan aselleri / balları: (Öa. *Eflak* + Ar. *u* + Öa. *Boğdan* + Ar. *asel* + T. *ler* + *-i* / T. *bal* + *-lar* + *-ı*) “Eflak ve Boğdan’da (Romanya) üretilen ballar.” (1/274, 1/229)

elvân helvâ: (Ar. *elvân* + Ar. *helvâ*) “Çeşitli karışımlarla yapılan helva.” (4/291, 9/83)

emlec murabbası: (Ar. *emlec* + Ar. *murabba* + T. *-sı*) “Emleç eriğinin kaynatılıp belli bir kıvamda dondurulmasıyla yapılan tatlı.” (3/264, 4/76, 10/242)

emlec reçeli: (Ar. *emlec* + Far. *riçâl* > *reçel* + T. *-i*) “Emleç eriği ile yapılan reçel.” Bkz. emlec-i Kâbüli reçeli.

Emlec-i Kâbülfî murabbası: (Ar. *emlec* + Far. *-i* + Öa. *Kâbul* + Ar. *-î* + Ar. *murabba* + T. *-sı*) “Kâbil’de (Afganistan) yetişen emleç eriğinin kaynatılıp belli bir kıvamda dondurulmasıyla yapılan tatlı.” (3/264, 4/76, 8/45)

emlec-i Kâbülfî reçeli: (Ar. *emlec* + Far. *-i* + Öa. *Kâbul* + Ar. *-î* + Far. *riçâl* > *reçel* + T. *-i*) “Kâbil’de (Afganistan) yetişen emleçten yapılan reçel.” (4/159, 8/96, 10/242)

engübin: (Far. *engübîn* / *engebîn*) “Bal.” (2/120, 2/138, 3/174)

Erdel balı: (Öa. *Erdel* + T. *bal* + T. *-ı*) “Erdel’de (Romanya) üretilen bal.” (1/229)

felec murabbası: (? *felec* + Ar. *murabba* + T. *-sı*) “Murabba türünde bir tatlı.” (4/76)

findık mülebbesi: (Ar. *funduk* > *findık* + Ar. *mülebbes* + T. *-i*) “Şekerle kaplanmış findık.” (1/289)

fısdıkıyye: (Ar. *fısdıkıyye*) “Bir tür fıstıklı helva.” (1/289, 9/83)

fısdık şeker: (Ar. *fusduk* > *fısdık* + Far. *şeker* + T. *-i*) Şekerle kaplanmış fıstık. (1/289)

Frengistân şeker: (Öa. *Frengistân* + Far. *şeker* + T. *-i*) “Avrupa’da yapılan şekerleme.” (1/275)

Furuşka balı: (Öa. *Furuşka* + T. *bal* + *-ı*) “Furuşka’da (Sırbistan) üretilen bal.” (Yerasimos, 2011: 312) (7/55)

gatnabur: (Erm. *gat* “süt” + Erm. *abur* “aş” > *gatnabur*) “Sütlaç.” (Yerasimos, 2011 : 369) (5/40)

gâziler helvâsı: (Ar. *gâzî* + T. *-ler* + Ar. *helvâ* + T. *-sı*) “Badem, findık, fıstık, Şam fıstığı konulsa da daha çok sadeşi yapılan; orduda, ‘heva sohbeti’ denilen arkadaş toplantılarında ve kibar evlerde yapılan helva türü.” (Işın, 2009 : 153) (1/289, 6/210, 8/147, 9/83, 9/121)

Gediz üzüm köfteri: (Öa. *Gediz* + T. *üz-* “koparmak” -*üm* > *üzüm* + Far. *kûfter* > *köfter* + T. *-i*) “Gediz’de (Kütahya) üzüm suyunun kaynatılmasıyla yapılan tatlı.” (9/26)

gezengevü / kezengû helvâsı: (Far. *gazangubîn* > Ağz. *gezengevi* + Ar. *helvâ* + T. *-sı*) “Kudret helvası.” (1/246, 3/144, 4/15, 4/37, 4/38, 4/51)

Girid balı: (Öa. *Girit* + T. *bal* + *-ı*) “Girit’te (Yunanistan) üretilen bal.” (1/299, 2/204, 8/239, 8/245, 8/246, 8/134)

gömeç balı: (T. *göm-eç* “bal peteği” + T. *bal* + -ı) “Petek balı.” (1/299, 4/82, 5/169, 6/103, 9/70)

gülbeşeker: (Far. *gülbeşeker*) “Gül yaprağından kaynatmadan güneşte bekletilerek yapılan macun kıvamında bir tatlı.” (ÖTS, 2, 2007 : 1795) (5/87, 5/88, 10/268)

güllaç baklavası: (Far. *gul* > *gül* + T. -lü + T. *aş* > *güllaç* + T. *bakla-gu* > *baklava* + -sı) “Gül suyu, süt ve özel hazırlanmış yufka ile yapılan baklava.” (8/166)

Güzelhisâr helvâsı: (Öa. *Güzelhisâr* + Ar. *helvâ* + T. -sı) “Güzelhisar’da (Aydın) yapılan helva.” (9/82, 9/83)

Halîlür-rahman bekmezi: (Öa. *Halîlür-rahman* + Far. *bigmâz* > *bekmez* + T. -i) “El-halil’de (Filistin) yapılan pekmez.” (9/257, 10/271)

halka çini helvâsı: (Ar. *halka* + Far. *çînî* + Ar. *helvâ* + T. -sı) “Çini şeklinde kaplanmış helva.” (1/289, 3/20, 9/82)

halka helvâ: (Ar. *halka* + Ar. *helvâ*) “Halka biçiminde yapılmış helva, kağıt helva.” (9/419)

halka: (Ar. *halka*) “Şeklinden dolayı halka olarak da adlandırılan tatlı, halka tatlısı.” (1/265, 1/267, 2/128, 10/196, 10/411)

Hamavî halvâ: (Öa. *Hama* + Ar. (v)î + Ar. *halvâ*) “Hama’da (Suriye) yapılan helva.” (3/262)

hamîre: (Ar. *hamîre*) “Şekerli meyve ya da çiçek ezmesi şeklinde tatlı.” (5/14, 5/87, 5/88, 7/122, 7/109, 10/268)

hamîre-i benefşe: (Ar. *hamîre* + Far. -i + Far. *benefşe*) “Menekşe ezmesi ile yapılan tatlı.” (5/87)

hamîre-i şekakul: (Ar. *hamîre* + Far. -i + ? *şekakul*) “Yabani havuç ezmesi ile yapılan tatlı.” (5/87)

hamîre-i zambak: (Ar. *hamîre* + Far. -i + Ar. *zanbak* > *zambak*) “Zambak çiçeği ezmesi ile yapılan tatlı.” (5/87)

hamsi baklavası: (Rum. *hampsi* > T. *hamsi* + T. *bakla-gu* > *baklava* + -sı) “Un, şeker, üzüm kurusu, kılçığı çıkarılmış hamsi ve şerbet ile yapılan tatlı.” (2/54)

haşhaşlı lop: (Ar. *haşhaş* + T. -lı + Yans. *lop*) “Haşhaşlı incir tatlısı.” (9/98)

Haşimi ma‘cunu: (Öa. *Haşimi* + Ar. *ma‘cun* + T. -u) “Haşimi özel adıyla anılan macun türü.” (10/197)

Hazret-i Şem'ûn balı: (Öa. *Hazret-i Şem'ûn* + T. *bal* + -ı) “Kilis’te Şemun Nebi adıyla bir türbesi bulunan peygamberin adıyla anılan bal çeşidi.” (8/120)

helvâ: (Ar. *helvâ*) “Şeker, un, yağ, nişasta, irmikle yapılan tüm tatlılar.” (1/45, 1/243, 1/246, 1/288, 1/289, 2/23, 2/93, 2/243, 3/20, 3/94, 3/262, 4/15, 4/227, 4/261, 4/291, 5/20, 5/200, 5/261, 6/83, 6/187, 6/210, 7/14, 7/142, 7/149, 7/235, 8/25, 8/147, 8/301, 8/342, 9/60, 9/70, 9/82, 9/83, 9/84, 9/121, 9/180, 9/298, 9/400, 9/416, 9/419, 10/206, 10/311, 10/330, 10/346, 10/428)

helvâ-yı ebyâz: (Ar. *helvâ* + Far. -(y)ı + Ar. *ebyâz*) “Beyaz helva, karışımından dolayı açık renkteki helva.” (1/289, 2/23)

helvâ-yı Hamevî: (Ar. *helvâ* + Far. -(y)ı + Öa. *Hama* + Ar. (v)-î) “Hama’da (Suriye) üretilen helva.” (3/262)

helvâ-yı Kureyşî: (Ar. *helvâ* + Far. -(y)ı + Öa. *Kureyş* + Ar. -î) “Kureyş halkı tarafından yapılan helva.” (3/262)

helvâ-yı mirây: (Ar. *helvâ* + Far. -(y)ı + ? *mirây*) “Bir çeşit helva.” (10/206)

herîse / herse: (Ar. *herîse* > *herse*) “Haşlanmış buğday ve mısırın ezilip bal veya şekerle karıştırılmasıyla elde yapılan tatlı.” (ÖTS, 2, 2007 : 1936) (1/282, 1/284, 2/92, 2/108, 2/109, 2/116, 2/117, 2/118, 2/128, 2/132, 3/124, 4/193, 4/211, 4/231, 5/27, 5/88, 6/30, 8/349, 9/398, 10/136)

hıyârşenbe çiçeği hamîresi: (Ar. *hıyâr* + Far. *senber* > *hıyârşenbe* + T. *çeç-* “açmak-çözmek” -ek > *çiçek* + -i + Ar. *hamîre* + T. -si) “Hıyarşembe çiçeğinden yapılan ezme tatlı.” (10/268)

hıyârşenbe murabbası: (Ar. *hıyâr* + Far. *senber* > *hıyârşenbe* + Ar. *murabba* + T. -sı) “Hıyarşembenin kaynatılıp belli bir kıvamda dondurulmasıyla yapılan tatlı.” (3/264, 4/76, 8/45)

hıyârşenbe reçeli: (Ar. *hıyâr* + Far. *senber* > *hıyârşenbe* + Far. *rîcâl* > *reçel* + T. -i) “Hıyarşembe ile yapılan reçel.” (10/242, 10/268)

Hindistân reçelleri: (Öa. *Hindistan* + Far. *rîcâl* > *reçel* + T. -ler-i) “Hindistan’da yapılan reçeller.” (8/45)

hingivî: (Kürt. *hingivî*) “Bal.” (Yerasimos, 2011 : 382) (4/57)

Hortas balı: (Öa. *Hortas* + T. *bal* + T. -ı) “Hortas’ta (Selanik) üretilen bal.” (8/75)

hoşmerim: (Far. *hōş* “tatlı” + *merem* “kaymak” > *hoşmerim*) “Un, tereyağı, şeker ve tuzsuz peynirle yapılan bir tatlı.” (ÖTS, 2, 2007 : 1998) (1/277, 3/228, 7/220, 8/331, 9/138)

huccac lokumu: (Ar. *huccâc* + Ar. *rahat’ul-hulkum* > *lokum* + T. -u) “Hac yapan kişiler tarafından ikram edilen lokum.” (10/331)

hûrmâ bekmezi: (Far. *hûrmâ* + Far. *bigmâz* > *bekmez* + T. -i) “Hurmanın ezilip belli bir kıvama gelinceye kadar kaynatılmasıyla yapılan tatlı.” (10/443)

hûrmâ helvâsi: (Far. *hûrmâ* + Ar. *helvâ* + T. -sı) “Hurma, tereyağı, süt ve ceviz karışımıyla kavruklarıyla yapılan helva.” (4/261, 10/428)

hûrmây-ı tıyn: (Far. *hûrmâ-yı* + Ar. *tıyn*) “Hurma ezmesi.” (10/267)

ıssı pâlûde: (T. *isi-g* > *ıssı* + Far. *pâlûde*) “Pekmez ve nişasta ile yapılan tatlının sıcak hâli.” (1/274, 1/286, 4/76)

ışkın murabbası: (T. *uşğun* > *ışğın* / *ışkın* + Ar. *murabba* + T. -sı) “Işkın bitkisinin kaynatılıp belli bir kıvamda dondurulmasıyla yapılan tatlı.” (4/159)

inebü’-d-dıbs: (Ar. *‘inebü’-d-dıbs*) “Üzüm suyunun kaynatılıp koyulaştırılmasıyla yapılan tatlı, pekmez.” (1/286)

İslâmbol köfteri: (Öa. *İslâmbol* + Far. *kûfter* > *köfter* + T. -i) “Pekmezin kaynatılıp belli bir kıvamda dondurulmasıyla İstanbul’da yapılan tatlı.” (1/286)

İzmir balı: (Öa. *İzmir* + T. *bal* + -ı) “İzmir’de üretilen bal.” (9/53)

kahve dâne mülebbesi: (Ar. *kahve* + Far. *dâne* + Ar. *mülebbes* + T. -i) “Kahve tanelerinin şekerle kaplanmasıyla yapılan şekerleme.” (1/289)

kâkvîh ma‘cunu: (? *kâkvîh* + Ar. *ma‘cun* + T. -u) “Bir çeşit macun.” (1/354)

Karahisar balı: (Öa. *Karahisâr* + T. *bal* + -ı) “Afyonkarahisar’da üretilen bal.” (9/22)

karâkîş: (Ar. *karâkîş*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre yağlı lokum.” (Yerasimos, 2011 : 398) (10/92)

karanfilli aselî zerde: (Ar. *karanfîl* > *karanfîl* + T. -li + Ar. *asel* + -î + Far. *zerde*) “Karanfil ve bal karışımıyla sütlaç.” (5/88)

karış katış: (T. *kar-ış* + T. *kat-ış*) “Bolu’da aşureye verilen ad.” (2/92)

karpuz bekmezi: (Far. *harbuze* > *karpuz* + Far. *bigmâz* > *bekmez* + T. -i) “Karpuz suyunun belli bir kıvama kadar kaynatılmasıyla yapılan tatlı.” (10/438)

katâyif: (Ar. *katâ'if* > *katâyif*) “Tatlı yapmakta kullanılan undan hazırlanmış birkaç türlü malzemenin adı ve bu malzemeye yapılan tatlının adı.” (ÖTS, 3, 2007 : 2318) (9/206, 10/196)

kavun zerdesi: (T. *kagun* > *kavun* + Far. *zerde* + T. *-si*) “Kavun aromalı sütlaç.” (2/89, 2/243, 4/39)

kaymak baklavası: (T. *kay-ak* > *kaymak* + T. *bakla-gu* > *baklava* + *-sı*) “Kaymak ya da süt ile yapılan baklava.” (5/228, 5/268, 8/310)

kaysûn ma‘cûnu: (? *kaysûn* + Ar. *ma‘cûn* + T. *-u*) “Bir çeşit macun.” (1/354)

kebbâd murabbası: (Ar. *kebbâd* + Ar. *murabba* + T. *-sı*) “İri bir limon türü ile yapılan marmelat.” (3/264, 4/76)

kebbâd perverdesi: (Ar. *kebbâd* + Far. *perverde* + T. *-si*) “İri bir limon türünün kaynatılıp belli bir kıvamda dondurulmasıyla yapılan tatlı.” (3/264)

kebbâd reçeli: (Ar. *kebbâd* + Far. *riçâl* > *reçel* + T. *-i*) “İri bir limon türü ile yapılan reçel.” (4/159, 7/122, 8/96, 10/242)

kelle şeker: (Far. *kelle* + Far. *şeker*) “Baş büyüklüğünde olduğu için bu adı almış, şeker kamışının özel kaplarda süt ile pişirilmesiyle yapılan dışı sert, dibi yuvarlak, ucu sivri şekerleme.” (1/313, 4/101, 10/173, 10/179)

keşkûl: (Far. *keşkûl* > *keşkûl*) “Süt, dövülmüş badem, şeker, patates ve pirinç unundan yapılan tatlı.” (ÖTS, 3, 2007 : 2579) (1/202, 3/199, 5/313, 6/149, 7/120, 8/78, 8/343, 8/344, 10/136, 10/321)

ketâniyye: (Ar. *ketâniyye*) “Kavrulmuş şekerden yapılan pamuk görünümünde bir tür keten helvası, pişmaniye.” (ÖTS, 3, 2007 : 2580) (1/289, 9/83)

kıllı bal: (T. *kıl+lı* + T. *bal*) “Abaza ve Çerkez balı.” (Yerasimos, 2011 : 313) (2/60, 7/285)

kırma bâdem helvâsı: (T. *kır-ma* + Far. *bâdâm* > *bâdem* + Ar. *helvâ* + T. *-sı*) “Kırılmış badem karışımı helva.” (1/289, 9/83)

kilise balı: (Lat. *ecclesia* / Rum. *ekklesia* > *kilise* + T. *bal* + *-ı*) “Girit’te (Yunanistan) üretilen bir bal çeşidi.” (8/174)

kişmikiş mülebbesi: (Far. *kişmiş* > *kişmikiş* + Ar. *mülebbes* + T. *-i*) “Üzümün şekerle kaplanmasıyla yapılan şekerleme.” (1/289)

Koç Başı balı: (Öa. *Koç Başı* + T. *bal* + T. *-ı*) “Koç Başı Manastırı (Atina’da) balı.” (Yerasimos, 2011 : 313) (8/120)

Konya helvâsı: (Öa. *Konya* + Ar. *helvâ* + T. *-sı*) “Konya’da yapılan helva.” (3/20, 9/82)

komoştovar: (Öa. *komoştovar*) “Arnavutluk’ta yapılan bir çeşit hamur tatlısı.” (Dankoff, 2008 : 153) (8/301, 8/310)

kovan balı: (T. *kog* / *kov* “içi boş” + *-an* + T. *bal* + *-ı*) “Kovanda üretilen bal.” (5/189)

Koylhisâr balı: (Öa. *Koylhisâr* + T. *bal* + *-ı*) “Koylhisâr’da (Erzurum) üretilen bal.” (2/101)

kozlu helvâ: (Far. *gavz* > *koz* + T. *-lu* + Ar. *helvâ*) “Tahin helvasının atasıdır. Yumurta akı veya helvacı kökü içeren ağdaya ceviz konulmasıyla yapılan helva. Koz kelimesi ceviz anlamında olsa da daha çok badem ve fıstık konulan karışımların hepsi koz helvası olarak anılmıştır.” (Işın, 2009 : 166) (2/93)

köfter bâdem kırması: (Far. *kûfter* > *köfter* + Far. *bâdâm* > *bâdem* + T. *kır-ma* + *-sı*) “Badem taneciklerinin karıştırılmasıyla yapılan tatlı.” (3/20, 4/17)

köfter: (Far. *kûfter* > *köfter*) “Üzüm sırasının nişastayla kaynatılıp belli bir kıvamda dondurulması ve kesilip kurutulması şeklinde yapılan tatlı.” (TS, 2011 : 1495) (1/286, 2/100, 3/20, 3/114, 4/17, 5/6, 5/46, 5/51, 5/152, 5/156)

Kûhı Verek balı: (Öa. *Kûhı Verek* + T. *bal* + T. *-ı*) “Erek Dağı’nda (Van) üretilen bal.” (4/125)

kurt balı: (T. *kurt* + T. *bal* + T. *-ı*) “Ağaçların gövdesinde oluşan bal.” (Yerasimos, 2011 : 313) (9/70)

Kuşadası bekmezi: (Öa. *Kuşadası* + Far. *bigmâz* > *bekmez* + T. *-i*) “Kuşadası’nda (Aydın) üretilen pekmez.” (1/354, 9/77)

Kuşadası köfteri: (Öa. *Kuşadası* + Far. *kûfter* > *köfter* + T. *-i*) “Kuşadası’nda (Aydın) yapılan tatlı, köfter.” (9/77)

külbe şeker: (Far. *gul* > *gül-be-şeker*) Bkz. *gülbeşeker*. (5/87, 5/88)

künige / künefe: (Ar. *kinâfe* > *künefe*) “Tel kadayıf arasına peynir, tuzsuz lor, kaymak konularak yapılan, sıcak tüketilen tatlı.” (ÖTS, 3, 2007 : 2896) “Künigenin yazım hatası olma ihtimali kuvvetlidir.” (Yerasimos, 2011 : 419) (4/38)

leblebi mülebbesi: (Far. *lablabu* > *leblebi* + Ar. *mülebbes* + T. *-i*) “Şekerle kaplanmış leblebi.” (1/289, (10/250)

leblebi şeker: (Far. *lablabu* > *leblebi* + Far. *şeker* + T. *-i*) “Şekerle kaplanmış leblebi.” (1/289)

leblebili helvâ: (Far. *lablabu* > *leblebi* + T. *-li* + Ar. *helvâ*) “Leblebi karışımı helva.” (2/93)

levzine / levzine helvâsı: (Ar. *levzine* + Ar. *helvâ* + T. *-sı*) “Badem helvası ya da bademli helva.” (ÖTS, 3, 2007 : 2960) (2/120)

lokma: (Ar. *lukme* > *lokma*) “Mayalı hamurdan küçük parçaların kızgın yağda pişirildikten sonra şerbet içinde tatlandırılmasıyla yapılan tatlı.” (ÖTS, 3, 2007 : 2976) Bkz. lokum.

lokum: (Ar. *rahat'ul-hulkum* > *lokum*) “Eritilmiş şekerli nişastayı katnatıp dondurduktan sonra küçük parçalar hâlinde keserek yapılan şekerleme.” (ÖTS, 3, 2007 : 2977) (1/246, 1/265, 2/37, 2/98, 7/14, 9/83, 10/92, 10/133, 10/196, 10/331, 10/444)

ma'âcin / ma'âcinât: (Ar. *ma'cûn* > *ma'âcin* > *ma'âcinât*) “Baharat ve şeker karışımı yumuşak ve yapışkan şekerleme, ağda.” (ÖTS, 3, 2007 : 2998) (1/262, 1/280, 1/287, 1/354, 1/359, 3/264, 4/76, 4/159, 4/185, 5/20, 5/21, 5/75, 6/229, 6/282, 7/96, 7/110, 9/41, 9/43, 9/273, 9/298, 9/304, 10/10, 10/80, 10/144, 10/145, 10/149, 10/151, 10/197, 10/204, 10/242, 10/269, 10/281)

mâhîce: (Far. *mâhî* + T. *-ce*) “Balığı andıran şeklinden dolayı bu adı alan bal, gülsuyu, badem, nişasta ve miskle yapılan tatlı.” (Yerasimos, 2011 : 426) (1/289, 4/82, 5/300, 8/75, 9/83)

Malatıye balı: (Öa. *Malatıye* + T. *bal* + T. *-i*) “Malatya’da üretilen bal.” (4/15)

Malkara gömeç balı: (Öa. *Malkara* + T. *göm-eç* “bal peteği” + T. *bal* + T. *-i*) “Malkara’da (Tekirdağ) üretilen petek bal.” (5/169)

Manisa köfteri: (Öa. *Manisa* + Far. *kûfter* > *köfter* + T. *-i*) “Manisa’da yapılan köfter.” Bkz. köfter. (1/286) (9/286)

Manisa pâlûdesi: (Öa. *Manisa* + Far. *pâlûde* + T. *-si*) “Manisa’da yapılan palude.” Bkz. pâlûde. (9/44)

memûniye: (Ar. *memnûniye*) “Zaman içinde değişime uğramış yiyeceklerden biri. Şirvani’nin tariflerinde: tavuklu, sütlü bir tatlı; bazı kaynaklara göre de şekerli bir gevrek, bir tür kurabiye.” (Yerasimos, 2011 : 431) (9/83)

merhûm helvâsı: (Ar. *merhûm* + Ar. *helvâ* + T. *-sı*) “Cenazelerde yapılan helva.” (9/298)

Merzifon bekmezi: (Öa. *Merzifon* + Far. *bigmâz* > *bekmez* + T. *-i*) “Merzifon’da (Amasya) yapılan pekmez.” (2/207)

Mevlevî şekeri: (Ar. *Mevlevî* + Far. *şeker* + T. -i) “Konya’da yapılan, mevlit sonrası dağıtılan akide şekeri.” (10/409)

Mısır helvâsı: (Öa. *Mısır* + Ar. *helvâ* + T. -sı) “Mısır’da üretilen helva.” (9/82)

Mora balı: (Öa. *Mora* + T. *bal* + -i) “Mora’da (Yunanistan) üretilen bal.” (1/299)

mu‘amber reçel: (Ar. *mu‘anber* > *mu‘amber* + Far. *rîçâl* > *reçel*) “Hoş kokulu reçel.” Bkz. mümessek ve mu‘amber reçeller.

muhallebi: (Ar. *muhalleb* > *muhallebi*) “Süt, pirinç unu ve şekerle yapılan bir tür tatlı.” (ÖTS, 3, 2007 : 3281) (1/163, 1/264, 2/190)

murabba: (Ar. *terbiye* > *murabba*) “Kaynayarak belli bir kıvama geldikten sonra dondurulmuş meyve suyu tatlısı.” (ÖTS, 3, 2007 : 3308) (3264, 4/76, 4/159, 8/45)

mülebbes: (Ar. *mülebbes*) “Şekerle kaplanmış badem, leblebi vs.” (Yerasimos, 2011 : 437) (1/289, 10/210, 10/250)

mülebbes bâdem: (Ar. *mülebbes* + Far. *bâdâm* > *bâdem*) Bkz. bâdem mülebbesi.

mülebbes sükker: (Ar. *mülebbes* + Ar. *sükker*) Bkz. mülebbes.

mümessek hamîre: (Ar. *mümessek* + Ar. *hamîre*) “Güzel kokulu ezme tatlı.” (5/87, 5/88)

mümessek helvâ: (Ar. *mümessek* + Ar. *helvâ*) “Hoş kokulu helva.” (2/23, 6/83, 6/187, 8/301, 8/342, 9/82, 9/83)

mümessek reçel: (Ar. *mümessek* + Far. *rîçâl* > *reçel*) “Hoş kokulu reçel.” (5/87, 5/164)

mümessek ü mukavvî ma‘cunlar: (Ar. *mümessek* + Ar. *ü* + Ar. *mukavvi* + Ar. *ma‘cun* + T. -lar) “Hoş kokulu ve kuvvet verici macunlar.” (5/20, 6/282, 10/242)

mümessek ve mu‘amber reçel: (Ar. *mümessek* + Ar. *mu‘anber* > *mu‘amber* + Far. *rîçâl* > *reçel*) “Hoş kokulu reçel.” (4/159, 5/87, 5/88, 5/164)

mümessek ve muamberîn helvâ: (Ar. *mümessek* + Ar. *ve* + Ar. *mu‘anber* > *mu‘amberîn* + Ar. *helvâ*) “Hoş kokulu helva.” (3/262)

nan-ı muz ta‘amı: (Far. *nân-ı* + Ar. *mûz* + Ar. *ta‘am* + T. -i) “Muz karışımı, hamurlu bir tatlı türü.” (4/37, 4/38)

nârenc kabuğu mülebbesi: (Far. *nârenc* / *nârenc* + T. *kab+uk+ -u* + Ar. *mülebbes* + T. -i) “Turunç veya portakal kabuğu ile yapılan tatlı.” (1/289)

neftî reng bal: (Far. *neft* + Ar. -î + Far. *reng* + T. *bal*) “Siyaha çalan koyu yeşil renkteki bal çeşidi.” (8/120)

Niksâr köfteri: (Öa. *Niksar* + Far. *kûfter* > *köfter* + T. -i) “Niksar’da (Tokat) yapılan köfter.” (2/100)

nukl: (Ar. *nukl*) “Badem, fıstık, kişniş, çam fıstığı, karanfil, tarçın, nohut gibi değişik karışımlarla yapılabilen ve draje yerine kullanılan bir şekerleme türü.” (Işın, 2009 : 106) (1/290, 1/357, 4/203, 5/284, 6/176, 10/250, 10/270)

nukl-ı tarab: (Ar. *nukl* + Far. -ı + Ar. *tarab*) “Mutluluk verici bir tür şekerleme.” Bkz. nukl. (1/291, 5/147, 8/277, 10/156)

nûriyye helvâsı: (Ar. *nevriyye* / *nûriyye* + Ar. *helvâ* + T. -sı) “Nûriyye şeklinde bozulmuş olan ya da yanlış okunmuş olan, nevriyye olarak da bilinen bir helva çeşidi.” (Yerasimos, 2011 : 379) (9/83)

oğul balı: (T. *oğul* + T. *bal* + T. -i) “Oğul arılarının yaptığı, petekleri açık renk ve dolgun bal.” (ÖTS, 4, 2007 : 3592) (5/233)

pâlûde köfteri: (Far. *pâlûde* + Far. *kûfter* > *köfter* + T. -i) Bkz. pâlûde.

pâlûde: (Far. *pâlûde*) “Nişasta ve şeker ile yapılan pelte tatlısı; su, un ve bal ile yapılan bir tatlı.” (ÖTS, 4, 2007 : 3760) (1/264, 1/274, 1/285, 1/286, 1/299, 2/21, 2/92, 2/128, 2/190, 4/76, 7/294, 8/120, 9/22, 9/44, 9/256, 9/274, 10/193, 10/250)

pâlûde-i sahan (suhun): (Far. *pâlûde-i* + Ar. *sahn* / *sahan*) “Nişasta ve şeker ile yapılan sıcak tatlı.” Bkz. ıssı / issi pâlûde. (1/274, 1/286, 4/76)

pâlûde-i ter: (Far. *pâlûde-i* + Far. *ter*) “Nişasta ve şeker ile yapılan taze tatlı.” (2/128, 8/314)

pandı: (? *pandı*) “Helva çeşitlerinde geçer.” (3/20)

pasdık: (T. *bas-dık* / *pasdık*) Bkz. basdık. (2/100, 5/156)

perverde: (Far. *perverde*) “Marmelat, reçel. Arapçada murabba.” (Yerasimos, 2011 : 449) (2/98, 3/10, 3/262)

pestil: (Rum. *pasteli* > *pestil*) “Yufka biçiminde kurutulmuş meyve ezmesi.” (ÖTS, 4, 2007 : 3835) (1/298, 1/300, 4/16)

petek balı: (Sans. *Peteka* / Erm. *p’et’ak* > *petek* + T. *bal* + T. -i) “Süzülmemiş, peteğiyle birlikte tüketilen bal.” (8/120)

Pirecan ma‘cunu: (Far. *pîr-i cân* > *Pirecan* + Ar. *ma‘cun* + T. -u) “Bir çeşit macun.” (1/354)

pişmâniye: (Far. *peşm* “yün” > *peşmîne* > *pişmâniye*) “Tereyağında kavrulmuş unu ağdaya yedirerek yapılan ve tel tel ayrılan bir tür helva.” (ÖTS, 4, 2007 : 3866) (1/289, 3/20)

rahatü'l-hulkum: (Ar. *rahatü'l-hulkum*) “Boğazı rahatlatan anlamında, lokum. Mecazen palude ve herise.” (Yerasimos, 2011 : 482) (1/285, 9/398)

râziyâne mülebbesi: (Far. *râziyâne* + Ar. *mülebbes* + T. -i) “Rezene karışımı tatlı.” Bkz. mülebbes. (1/289)

reçel: (Far. *rîçâl* > *reçel*) “Meyveleri şeker ve su ile kaynatarak yapılan bol kıvamlı tatlı.” (ÖTS, 4, 2007 : 3946) (3/10, 44/76, 4/159, 5/87, 5/88, 5/164, 7/122, 8/45, 8/96, 9/60, 10/242, 10/268, 10/493)

reçel-i kebbât: (Far. *rîçâl* > *reçel-i* + Ar. *kebbât*) Bkz. kebbât reçeli. (4/159, 7/122, 8/96, 10/242)

reşîdiyye: (Ar. *reşîd* > *reşîdiyye*) “Şeker ve nişasta ile yapılan bir tatlı.” (ÖTS, 4, 2007 : 3961) (1/289, 9/83)

reyhâniyye müsellesi: (Ar. *reyhân* > *reyhâniyye* + Ar. *selâse* > *müselles* + T. -i) “Reyhan aromalı içki.” Bkz. müselles. (8/302, 8/310, 8/314, 8/322)

ribâs murabbası: (Far. *ribâs* + Ar. *terbiye* > *murabba* + T. -sı) “Ribas (ışkın) ile yapılan tatlı, ezme.” (4/76, 4/159)

Rûm aselleri / balları: (Öa. *Rûm* + Ar. *asel* / T. *bal* + T. -lar + -i) “Anadolu’da üretilen ballar.” (1/274, 10/271)

sâbûniyye: (Ar. *sâbûnî* > *sâbûniyye*) “Kızdırılarak hafifçe yanmış tereyağına konulmuş olan şeker erimeye başlayınca ilave edilen boza kıvamındaki nişasta koyulaşmaya kadar karıştırmak suretiyle pişirilen pelte türü bir tatlı.” (ÖTS, 4, 2007 : 3999) (1/289, 3/20, 9/83)

samsa: (Far. *senbûse* > *samsa*) “İçine ceviz, kestane veya fıstık ezmesi konularak yapılmış bir tür hamur tatlısı.” (ÖTS, 4, 2007 : 4052) (1/289, 8/310)

sanavber fısıdğı mülebbesi: (Ar. *sanavber* + Ar. *fusduk* > *fısdık* + T. -ı + Ar. *mülebbes* + T. -i) “Çam fıstığına şeker kaplanarak yapılan tatlı.” (1/289)

saraş: (T. *sarıg* > *sarı* + *aş* > *saraş*) “Pekmezle yapılan aşure.” (ÖTS, 4, 2007 : 4071) (2/92)

sarı bal: (T. *sarıg* > *sarı* + T. *bal*) “Sarı renkli bal.” (3/214)

sarığı burma: (T. *sar-ık+ı* + *bur-ma*) “Kıyılmış badem içi serpilmiş yufkalar oklavaya dolandıktan sonra büzdürülerek çıkarılıp sarık gibi şekil vermek suretiyle yapılan bir tatlı türü, burma tatlısı.” (ÖTS, 4, 2007 : 4076) (2/92)

sebinsam: (? *sebinsâm*) “Bir çeşit helva.” (Dankoff, 2008 : 204) (9/83)

Semendire balı: (Öa. *Smederovo* > *Semendire* + T. *bal* + T. -ı) “Semendire’de (Sırbistan) üretilen bal.” (1/299)

Sıgla balı: (Öa. *Sıgla* + T. *bal* + T. -ı) “Sıgla’da (Sığacık-İzmir) üretilen bal.” (2/204, 9/70)

Sincâr balı: (Öa. *Sincar* + T. *bal* + T. -ı) “Sincar’da (Irak) üretilen bal.” (4/47)

sinepine: (? *sinepine*) “Bir çeşit helva.” (Dankoff, 2008 : 209) (9/83)

Sirem balı: (Öa. *Sirem* + T. *bal* + T. -ı) “Sirem’de (Macaristan) üretilen bal.” (1/299)

Sivrihisâr balı: (Öa. *Sivrihisar* + T. *bal* + T. -ı) “Seferihisar’da (İzmir) üretilen bal.” Bkz. balısıra balı. (9/70)

sizbâl: (Ubh. *sizbâl*) “Bir çeşit ceviz macunu.” (Dankoff, 2008 : 209) (2/59, 2/60, 7/277)

südlü aş: (T. *sü* “sıvı” + *t* + *-lû* + T. *aş*) “Suda haşlanmış pirinç, süt ve şekerle yapılan bir tür sütlü tatlı, sütlaç.” (1/285, 3/102, 5/40, 9/256)

susâmiyye: (Ar. *sisam* > *susâmiyye*) “Bir helva çeşidi.” (1/289)

sükkerî âşûrâ: (Ar. *sükker* + *-î* + İbr. *âsôr* > Ar. *âşûrâ*) “Şekerli aşure.” (10/508)

sükkerî hamîre: (Ar. *sükker* + *-î* + Ar. *hamîre*) “Şekerli ezme tatlı.” (7/122)

sükkerî helvâ: (Ar. *sükker* + *-î* + Ar. *helvâ*) “Şekerli helva.” (9/60)

sükkerî ma‘acin: (Ar. *sükker* + *-î* + Ar. *ma‘acin*) “Şekerli macun.” (7/96, 7/110)

sükkerî pâlude: (Ar. *sükker* + *-î* + Far. *pâlûde*) “Şekerli, şeker gibi palude.” (1/264, 1/285, 2/190)

sükkerî reçel: (Ar. *sükker* + *-î* + Far. *rîçâl* > *reçel*) “Şekerli, şeker gibi reçel.” (4/76, 8/45, 9/60)

sükkerî ta‘am: (Ar. *sükker* + *-î* + Ar. *ta‘am*) “Şekerli yiyecekler.” (2/185, 2/190, 2/191, 3/123, 5/28, 5/262, 7/81, 8/204, 10/213)

süzme bal: (T. *süz-me* + T. *bal*) “Süzülerek peteğinden çıkarılmış bal.” (ÖTS, 4, 2007 : 4406) (2/204)

Şâm fısıdğı mülebbesi: (Öa. *Şam* + Ar. *fusduk* > *fısdık* + T. -ı + Ar. *mülebbes* + T. -i) “Şam fıstığına şeker kaplamasıyla yapılan tatlı.” (1/289, 10/250)

Şâm fısıdıklı helvâ: (Öa. *Şam* + Ar. *fusduk* > *fısdık* + T. -lı + Ar. *helvâ*) “Antep fıstığı karışıklı helva.” (6/83)

Şâm helvâsı: (Öa. *Şam* + Ar. *helvâ* + T. -sı) “Şam’da (Suriye) yapılan helva.” (9/82)

şekakul murabbası: (Ar. *şekakul* + Ar. *terbiye* > *murabba* + T. -sı) “Yabani havuçla yapılan ezme tatlı.” (Yerasimos, 2011 : 437) (4/76)

şeker işi hulviyyât: (Far. *şeker* + T. *ış* > *iş* + -i + Ar. *hulviyyât*) “Şekerli yiyecekler.” Bkz. *hulviyât*. (5/88)

şeker işi nimet-i nefiseler: (Far. *şeker* + T. *ış* > *iş* + -i + Ar. *ni’met-i* + Ar. *nefis* > *nefise* + T. -ler) “Şekerli yiyecek ve içeceklerin genel adı.” (7/88)

şeker lokum: (Far. *şeker* + Ar. *rahat’ul-hulkum* > *lokum*) Bkz. *lokum*. (10/444)

şeker: (Far. *şeker*) “Şekerleme.” (1/213, 9/411)

şıra köfteri: (Far. *şîre* > *şıra* + Far. *kûfter* > *köfter* + T. -i) “Üzüm suyundan yapılan köfter.” (5/152)

şühedâ helvâsı: (Ar. *şehîd* > *şühedâ* + Ar. *helvâ* + T. -sı) “Şehit olan birinin ardından yapılan ve taziye gelenlere ikram edilen helva.” (7/14, 7/142)

tahine: (Ar. *tahn* > *tahine*) “Tahinin şeker ya da pekmezele karıştırılmasıyla yapılan helva. Susamın öğütülmüş koyu kıvamdaki sıvı ezmesi.” (ÖTS, 4, 2007 : 4537) (1/298, 1/341, 10/194, 10/400)

tahine: (Ar. *tahn* > *tahine*) “Tahin helvası.” (1/289, 2/23, 3,20)

Tavşanlı ağdası: (Öa. *Tavşanlı* + Ar. *akîde* > *ağda* + T. -sı) “Tavşanlı’da (Kütahya) yapılan ağda, macun.” Bkz. *ağda*. (9/12)

Tavşanlı dıbsı: (Öa. *Tavşanlı* + Ar. *dıbs* + T. -i) “Tavşanlı’da (Kütahya) yapılan pekmez.” (9/12)

temr-i habeşî murabbası: (Ar. *temr-i* + Öa. *Habeşî* + Ar. *terbiye* > *murabba* + T. -sı) “Habeş hurmasıyla yapılan ezme, tatlı.” (4/159)

Tımsıvar balı: (Öa. *Tımsıvar* + T. *bal* + T. -ı) “Temeşvar’da (Romanya) üretilen bal.” (1/299)

turunc reçeli: (Far. *turunc* > *turunç* + Far. *rîçâl* > *reçel* + T. -i) “Turunç ile yapılan reçel.” (10/242)

tüffâh reçeli: (Ar. *tüffâh* + Far. *rîçâl* > *reçel* + T. -i) “Elma ile yapılan reçel.” (4/159)

tüffâhiye: (Ar. *tüffâh* > *tüffâhiye*) “Elma tatlısı.” (4/125)

ûd-ı mülebbes: (Ar. *’ud* + Far. -ı + Ar. *mülebbes*) “Ud ağacının kabuğunun kokusundan dolayı bu adla anılan ud kokulu bir çeşit şekerleme.” (Yerasimos, 2011 : 437) (1/289)

üzüm bekmezi: (T. üz- “koparmak” -üm > üzüm + Far. *bigmâz* > *bekmez* + T. -i) “Üzüm suyuyla yapılan pekmez.” (9/96)

üzüm köfteri: (T. üz- “koparmak” -üm > üzüm + Far. *kûfter* > *köfter* + T. -i) “Üzüm şirasından yapılan tatlı.” (9/26)

üzüm sarması: (T. üz- “koparmak” -üm > üzüm + T. *sar-ma* + -sı) “Pestil türü.” (Yerasimos, 2011 : 498) (3/20, 4/17)

Vidin balı: (Öa. *Vidin* + T. *bal* + T. -ı) “Vidin’de (Bulgaristan) üretilen bal.” (1/299)

yağlı lokum: (T. *yağ*+ -lı + Ar. *rahat’ul-hulkum* > *lokum*) “Yağlı lokum.” (10/92, 10/331)

yelip: (Ağz. *yelip*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Bolu ağzında palude anlamında.” (Yerasimos, 2011 : 503) (2/92)

zaferânlı helvâ: (Ar. *zaferân* + T. -lı + Ar. *helvâ*) “Safran karışımı helva.” (8/301)

zencebîl murabbası: (Ar. *zencebîl* + Ar. *terbiye* > *murabba* + T. -sı) “Zencefilli ezme tatlı.” (3/264, 4/159, 8/45)

zencebîl şekeri: (Ar. *zencebîl* + Far. *şeker* + T. -i) “Zencefilli şeker.” (1/289)

zerdâlû pestili: (Far. *zerdâlû* + Rum. *pasteli* > *pestil* + T. -i) “Yufka biçiminde kurutulmuş zerdali ezmesi.” (4/16)

zerde: (Far. *zerde*) “Pirinç, safran, şeker, ararot ve su ile yapılan bir tür pelte.” (ÖTS, 5, 2007 : 5457) (1/173, 1/234, 1/284, 1/285, 2/52, 2/89, 2/92, 2/243, 3/173, 4/39, 4/178, 4/274, 5/63, 5/87, 5/88, 5/168, 5/199, 6/96, 6/198, 6/224, 6/282, 8/103, 8/301, 9/171, 9/256, 9/273, 9/327, 10/111)

zülbiyye helvâsı: (Ar. *zülûbiye* > *zülbiyye* + Ar. *helvâ* + T. -sı) “Kaymak ve tereyağı üzerine bal veya pekmez dökülerek yapılan bir tatlı.” (ÖTS, 5, 2007 : 5506) (3/20, 9/83)

3.1. Un ve Un Mamulleri

Un ve Un Mamulleri bölümünde 228 yiyecek adı geçmektedir. Un ve un mamulleri bölümündeki yiyecek adlarının Evliya Çelebi *Seyahatnâmesi*'ndeki yiyecek adlarına oranı %8,6'dır.

Bu bölümde adı geçen 35 yiyecek türü şunlardır: ekmek, çörek, dürme, yufka, gevrek, simit, pide, börek, gözleme, bazlama, peksimet, poğaç, somun, un, çamuka, çuluk, kumru, fahfara, fotula, françile, kurabiye, gümeç, hamur, kâk, erişte, katmerce, kefk, kirde, mutabbak, lavaşa, pişi, sipov, şehriye, şil-harcı, talkan. Bu yiyecek türlerinden 15'i Türkçe, 6'sı Arapça, 4'ü Farsça, 4'ü Rumca, 1'i Ubihça, 1'i Macarca, 1'i Çince, 1'i İtalyanca, 1'i de Bulgarcadır.

Ekmek ve türlerini karşılayan kelimelerdeki zenginlik göze çarpmaktadır. *Seyahatnâme*'de Türkçe ekmek ile Arapça ayş, hubz / hâbiz, nimet; Rumca somun, ipsomi; Farsça nân, hon; Ubihça seha; Gürcüce pûrî; İtalyanca pan; Çingene dilinde manro; Megrelce koyal; Sırpça-Hırvatça kırüh; Macarca kener; Rusça hileb; Ermenice haç; Çerkezce çaku; Farsça-Türkçe can otu, ekmek anlamında kullanılan kelimelerdir. Ekmek, 14 farklı dilden 19 kelimeyle karşılanmıştır.

Temel gıda maddesi olan ekmek kelimesinde görülen bu çeşitlilik, 17. yüzyıl Osmanlı Türkçesinin ve yiyecek kültürünün zenginliğinin bir göstergesidir.

Farklı dillerden kelimelerle karşılanan diğer unlu mamul adları şunlardır: Arapça simit, Farsça kâhî; Türkçe un, Arapça dakik; Türkçe yufka, Farsça kirde; Arapça hamur, Kürtçe kinaf; Türkçe börek, Rumca pastaliko.

3.2. Un ve Un Mamulleri Sözlüğü

Acem çöreği: (Ar. *'Acem* + Yans. *çör+ek* + -i) “İran’da yapılan, az yağlı bazen şekerli ve yumurtalı gevrekçe bir hamur işi.” (KBS, 1, 2007 : 255) (9/279)

Akhisar mekik ekmeği: (Öa. *Akhisâr* + Far. *mekûk* > *mekik* + T. *ek-mek* + -i) “Akhisar’ın (Manisa) has ve beyaz ekmek olarak da adlandırılan ekmek türü.” (9/36)

Alanya dürme etmeği: (Öa. *Alanya* + T. *dür-me* + T. *et+mek* + -i) “Alanya’da (Antalya) yapılan ince ekmek.” (9/152)

Alanya yufka aş ekmeği: (Öa. *Alanya* + T. *yuv-ka* > *yufka* + T. *aş* + T. *ek-mek* + -i) “Alanya’da (Antalya) yapılan yufka ekmek.” (9/152)

Amasya Lâdik ekmeği: (Öa. *Amasya* + Öa. *Lâdik* + T. *ek-mek* + -i) “Amasya’da yapılan ekmek.” Bkz. Lâdik ekmeği. (1/220, 2/204, 4/124, 5/152)

anasonlu ve çörekotlu has ve beyaz ekmek: (Rum. *anîsûn* > *anason* + T. -lu + Ar. *has* + Ar. *ve* + Ar. *beyaz* + Yans. *çör+ek* + T. *ot* + -lu + T. *ek-mek*) “Anasun ve çörekotu karışımı ekmek.” (4/124, 9/44)

anisonlu ve çörekotlu çakıl etmeği: (Rum. *anîsûn* > *anison* + T. -lu + Yans. *çör+ek* + T. *ot* + -lu + Yans. *çak+(ı)l* + T. *et+mek* + -i) “Anason ve çörekotu karışımı çakıl etmeği.” (10/411)

anisonlu ve çörekotlu has ve beyaz ekmek: (Rum. *anîsûn* > *anison* + T. -lu + Yans. *çör+ek* + T. *ot* + -lu + Ar. *has* + Ar. *ve* + Ar. *beyaz* + T. *ek-mek*) “Anason ve çörekotu karışımı beyaz renkli, somun ekmek.” (4/124, 9/44)

Arab gevreği: (Öa. *Arab* + T. *gev-re-k* + -i) “Arap halklarınca yapılan bir tür peksimet.” (9/44)

araba tekerleği kadar simid: (Ar. *rubâ'* > *araba* + T. *tegir+le-k* > *tekerlek* + -i + Ar. *kadar* + Ar. *semîd* > *simid*) “Büyük simit.” (1/265)

Arnavud simidi: (Öa. *Arnavud* + Ar. *semîd* > *simid* + T. -i) “Arnavut simidi, bugün Bulgaristan, Arnavutluk ve Makedonya’da yapılan ve gevrek denilen simit olabilir. Bu gevrek simit, İstanbul simidine göre daha tatlı ve suda haşlandıktan sonra fırınlanması nedeniyle farklıdır.” (Dikkaya, S. 23, 2011 : 75) (8/297, 8/302, 8/310)

arpa ekmeği: (T. *arpa* + T. *ek-mek* + -i) “Arpa unundan yapılan ekmek. Seyahatnâme’de münzevî ve perhîzkâr şeyhlerin ekmeği olarak adlandırılır.” (Yerasimos, 2011 : 91) (7/196, 8/350, 9/18, 10/133, 10/345, 10/346, 10/450, 10/458, 10/459, 10/462)

ays: (Ar. *ayş*) “Ekmek.” (9/341, 10/195)

azık: (T. *az+(u)k* > *azık*) “Yiyecek, erzak nevale. Yolculuğa çıkarken yolda yemek amacıyla götürülen yiyecek ve içecekler.” (ÖTS, 1, 2007 : 402) “Evliya Çelebi bunu Bolu ağzında ekmek anlamıyla kullanmıştır.” (Yerasimos, 2011 : 298) (2/91)

bâdemli çörek: (Far. *bâdâm* > *bâdem* + T. -li + Yans. *çör+ek*) “Bademli, az yağlı, bazen şekerli ve yumurtalı, gevrekçe bir hamur işi.” (1/265, 3/108)

bâdemli Ramazân pidesi: (Far. *bâdâm* > *bâdem* + T. -li + Ar. *Ramazân* + Rum. *pita* > *pide* + T. -si) “Ramazan ayına özel çıkarılan bademli pide.” (1/267)

bahârlı mutabbak börek: (Ar. *bahâr* + T. -lı + Ar. *mutabbak* + T. *bür-* “sarmak” -ek > *börek*) “Yufka arasına peynir, baharat, kıyma veya ıspanak benzeri iç malzemesi konularak pişirilen hamur işi.” [Nişanyan, Far. *bürek*] (3/110)

bahârlı kabak böreği: (Ar. *bahâr* + T. *-lı* + *kab+ak* + T. *bür-* “sarmak” *-ek* > *börek* + *-i*) “Baharat ve kabak karışımı börek.” (5/169)

bahârlı mekik böreği: (Ar. *bahâr* + T. *-lı* + Far. *mekûk* + T. *bür-* “sarmak” *-ek* > *börek* + *-i*) “Baharatlı mekik şeklinde yapılan börek.” (9/44)

bahârlı simid: (Ar. *bahâr* + T. *-lı* + Ar. *semîd* > *simid*) “Baharatlı simit.” (1/213)

bahârlı ve şekerli françile çöreği: (Ar. *bahâr* + T. *-lı* + Ar. *ve* + Far. *şeker* + T. *-li* + İt. *frangella* > *françile* + Yans. *çör+ek* + *-i*) “Baharat ve şeker karışımı bir tür Fransız ekmeği.” Bkz. *françile* / *françile çöreği*. (1/213, 5/185, 5/311, 6/272, 7/183)

ballı gözleme: (T. *bal+* *-lı* + T. *köz+le-me* > *gözleme*) “Kızartılarak pişirilen ballı gözleme.” (9/341)

bazlama: (Fr. *baz+la-ma*) “Mayalı sac ekmeği.” [Tietze, Fr. *baz* base “temel, esas” + *-maç* (2002 : 299)] (3/228)

beksumât: (Rum. *bek* + Ar. *semîd* “beyaz un” > *beksumât*) “Uzun süre bozulmadan saklayabilmek için pişirildikten sonra düşük ısıda bekletilerek kurutulan gevrek ekmek.” (ÖTS, 4, 2007 : 3813) [Çağbayır, Rum. *paksimadi* (2007 : 3813); Gülensoy, *bek-* “sıkıştırmak” + *-si-met* (2007 : 693); Çağbayır bu kelime için ayrıca; *bek* “sert” + Ar. *semîd* “irmik” / Far. *beksimât* “kuru ekmek”] (1/223, 1/226, 1/266, 2/42, 2/106, 3/106, 4/112, 4/131, 5/68, 5/91, 5/198, 5/205, 5/281, 6/52, 6/92, 6/116, 6/228, 6/232, 7/30, 7/42, 7/44, 7/46, 7/65, 8/99, 8/181, 8/182, 8/187, 8/189, 8/194, 8/232, 8/287, 8/320, 9/69, 9/293, 9/295, 9/302, 9/306, 9/416, 9/417, 10/92, 10/173, 10/179, 10/196, 10/233, 10/248, 10/313, 10/435, 10/464)

beyâz çakıl ekmeği: (Ar. *beyaz* + Yans. *çak+(ı)l* + T. *ek-mek* + *-i*) “Beyaz pide.” (4/37, 9/249, 9/279)

beyâz çörek: (Ar. *beyaz* + Yans. *çör+ek*) “Beyaz çörek.” (3/108, 4/37, 5/14, 8/322, 9/287)

beyâz ekmek: (Ar. *beyaz* + T. *ek-mek*) “Kepeksiz, buğday unundan yapılan beyaz, katışıksız ekmek.” Bkz. *hâs ekmek*. (1/43, 1/197, 1/223, 1/264, 1/267, 2/45, 2/52, 2/89, 2/108, 2/109, 2/116, 3/20, 3/32, 3/108, 3/110, 3/135, 3/152, 3/192, 3/197, 3/20, 3/214, 3/289, 4/82, 4/127, 5/53, 5/60, 5/63, 5/68, 5/72, 5/79, 5/152, 5/164, 5/200, 5/291, 6/30, 6/31, 6/96, 6/103, 6/247, 6/256, 6/272, 6/291, 6/297, 7/27, 7/71, 7/119, 7/183, 7/260, 8/128, 8/202, 8/273, 8/291, 8/349, 9/10, 9/17, 9/18, 9/31, 9/53, 9/68, 9/84, 9/89, 9/132, 9/143, 9/152, 9/155, 9/157, 9/171, 9/180, 9/192, 9/193, 9/206, 9/221, 9/279,

9/340, 10/176, 10/195, 10/211, 10/335, 10/345, 10/351, 10/352, 10/366, 10/374, 10/390, 10/400, 10/405, 10/420, 10/421, 10/515)

beyâz kâhî: (Ar. *beyaz* + Far. *kâhî*) “Beyaz simit.” (3/15, 3/20)

beyâz nân: (Ar. *beyaz* + Far. *nân*) “Beyaz ekmek.” (2/160, 4/185, 4/231, 5/6, 5/170, 5/255, 6/44, 7/77, 9/256, 9/288, 10/136)

beyâz peksumât: (Ar. *beyaz* + Rum. *bek* + Ar. *semîd* > *peksumât*) “Beyaz, kurutulmuş gevrek.” [Çağbayır, Rum. paksimadi; Gülensoy, bek- “sıkıştırmak” + -si-met] (1/223, 7/46)

beyâz poğaç: (Ar. *beyaz* + İt. *focaccia* > *poğaç*) “Beyaz poğaç.” [Çağbayır, İt. focaccio > Bulg. pogăča (ÖTS, 4, 2007 : 3875); Gülensoy, boğ-ça (KBS, 2, 2007 : 700)] (5/268, 7/67, 8/297)

beyâz Ramazan pidesi: (Ar. *beyaz* + Ar. *Ramazan* + Rum. *pita* > *pide* + T. -si) “Ramazan ayına özel çıkarılan beyaz pide.” (1/264)

beyâz simid: (Ar. *beyaz* + Ar. *semîd* > *simid*) “Beyaz simit.” (1/208)

beyâz somun: (Ar. *beyaz* + Rum. *psimon* > *somun*) “Beyaz somun ekmek.” Bkz. hâs ve beyaz somun.

beyâz un: (Ar. *beyaz* + T. *un*) “Beyaz un.” Bkz. hâs ve beyaz un.

bıldırcın böreği: (T. *budur*+*sın* > *bıldır*+*sın* > *bıldırcın* + T. *bür*- “sarmak” -ek > *börek* + -i) “Bıldırcın etinden yapılan börek.” [Tietze, bıldır bıldır+sın (2002 : 332); Gülensoy, bıldır “geçen yıl gelen kuş” –sın “kuş adlarına gelen ek”(2007 : 141)] (8/273)

biberli börek: (Sans. *pippala* > Rum. *peperi* > *biber* + T. -li + T. *bür*- “sarmak” -ek > *börek*) “Biber karışımı börek.” (3/108)

börek: (T. *bür*- “sarmak” -ek > *börek*) “Yufka içine peynir, ıspanak veya kıyma konularak sacda ya da tepside pişirilen yemek.” (ÖTS, 1, 2007 : 676) [Tietze T. *bür*- “sarmak” -ek (2002 : 381); Gülensoy, T. *bür*- “sarmak” -ek (2007 : 173)] (1/265, 2/54, 2/92, 2/108, 2/128, 2/174, 2/190, 3/20, 3/108, 3/110, 3/124, 3/135, 4/54, 4/82, 4/125, 4/220, 5/169, 5/206, 5/228, 6/31, 7/67, 7/267, 8/166, 8/273, 8/291, 8/301, 8/310, 9/44, 9/89, 9/279, 9/287, 9/419, 10/411, 10/421, 10/464)

buğday ekmeği: (T. *buğday* > *buğday* + T. *ek-mek* + -i) “Buğday unundan yapılan ekmek.” (1/241, 7/196, 7/271, 8/157, 8/268, 9/18, 10/345, 10/442, 10/498)

buk: (Arn. *buk*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Arnavutçada ekmek anlamındadır.” (Yerasimos, 2011 : 328) (6/59)

Bursa etmeği: (Öa. *Bursa* + T. *et+mek* + -i) “Bursa’da yapılan ekmek.” (9/206)

cân otu: (Far. *cân* + T. *ot* + -u) “Dolaylama yoluyla mecazî anlamda ekmek yerine kullanılmıştır.” (Yerasimos, 2011 : 331) (9/53, 9/189, 10/272, 10/407)

çakıl ekmeği: (Yans. *çak*+(i)l + T. *ek-mek* + -i) “Zemini çakılla döşeli fırında pişen ekmek.” [çakıl > Ağz. pide, İncirli-Gölpazarı-Bil. DS, 3, 1968 : 1043] (2/22, 2/98, 2/128, 3/37, 4/37, 4/82, 4/220, 9/249, 9/279, 10/195, 10/411)

çakıl nanı, has ve beyaz: (Yans. *çak*+(i)l + Far. *nân* + T. -ı + Ar. *has* + Ar. *ve* + Ar. *beyaz*) “Karışimsız, beyaz, çakıl fırını ekmeği.” (4/220)

çaku: (Çer. *çaku*) “Çerkezce’de ekmek anlamındadır.” (Yerasimos, 2011 : 334) (7/276, 7/277)

çamuka: (Rum. *tsamauka* > *çamuka*) “Arnavutlukta bir hamur işi.” (Yerasimos, 2011 : 334) (8/301, 8/310)

çavdar ekmeği: (T. *çavdar* + T. *ek-mek* + -i) “Çavdardan yapılan ekmek.” (9/18)

çirişotu böreği: (Far. *siriş* > *çiriş* + T. *ot* + -u + T. *bür-* “sarmak” -ek > *börek* + -i) “Sarımsı, çiçekli ve otsu bir bitki olan çirişotunun taze yapraklarıyla yapılan börek.” (Baytop, 2007 : 73) (2/108)

çörek: (Yans. *çör*+ek) “Az yağlı, bazen şekerli ve yumurtalı, gevrekçe bir hamur işi.” (TS, 2011 : 566) (1/208, 1/265, 1/267, 2/108, 2/109, 2/128, 2/174, 2/190, 3/20, 3/108, 3/110, 3/135, 3/214, 4/37, 4/54, 4/82, 4/124, 4/200, 4/220, 5/14, 5/19, 5/79, 5/169, 5/189, 5/206, 5/228, 5/268, 6/30, 6/31, 7/67, 7/77, 8/235, 8/273, 8/291, 8/310, 8/322, 9/44, 9/68, 9/89, 9/206, 9/279, 9/287, 10/92, 10/171, 10/195, 10/196, 10/211, 10/411, 10/421)

çörekotlu çakıl ekmeği: (Yans. *çör*+ek + T. *ot* + -lu + Yans. *çak*+(i)l + T. *ek-mek* + -i) “Çörekotlu pide.” (10/411)

çörekotlu çörek: (Yans. *çör*+ek + T. *ot* + -lu + Yans. *çör*+ek) “Çörekotu atılmış çörek.” (1/267, 3/108, 6/30)

çörekotlu Ramazân pidesi: (Yans. *çör*+ek + T. *ot* + -lu + Ar. *Ramazan* + Rum. *pita* > *pide* + T. -si) “Ramazan ayına özel çıkarılan çörekotlu pide.” (1/267)

çörekotlu ve râziyâneli ve anisonlu somun: (Yans. *çör*+ek + T. *ot* + -lu + Ar. *ve* + Far. *râziyâne* + T. -li + Ar. *ve* + Rum. *anîsûn* > *anason* + T. -lu + Rum. *psimon* > *somun*) “Çörekotu, anason ve rezene karışımı somun ekmek.” (4/124)

çörekotlu ve sūsâmlı hâs ekmek: (Yans. *çör*+ek + T. *ot* + -lu + Ar. *ve* + Lat. *sasemum* / Ar. *sisam* > *sūsâm* + T. -lı + Ar. *has* + T. *ek-mek*) “Çörekotlu ve susamlı özel ekmek.” (1/264)

çuluk: (Ağz. *çuluk*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre tutmaç, mantı ya da eriştedir.” (Yerasimos, 2007 : 339) (2/92)

dakîk: (Ar. *dakîk*) “Un.” (1/19, 2/132, 3/93, 3/108, 4/308, 5/152, 5/198, 5/199, 6/67, 6/14, 6/30, 6/106, 6/318, 7/61, 7/89, 7/100, 7/154, 8/73, 8/108, 8/232, 943)

dakîk-i gendüm: (Ar. *dakîk* + Far. *-i* + Far. *gendüm*) “Buğday unu.” (5/152, 8/108)

dakîk-i rakîk: (Ar. *dakîk* + Far. *-i* + Ar. *rakîk*) “İnce çekilmiş un.” (4/308, 5/199, 5/225, 6/67, 7/61, 7/89, 7/100, 7/154, 8/73)

darı ekmeği: (T. *tarığ* > *darı* + T. *ek-mek* + *-i*) “Darı unundan yapılan ekmek.” (4/47, 4/82, 4/112, 4/178, 5/4, 5/228, 7/271, 10/348, 10/428, 10/424, 10/437, 10/441, 10/443, 10/499, 10/450, 10/458, 10/459, 10/462, 10/487, 10/495)

darı nan paresi: (T. *tarığ* > *darı* + Far. *nân* + Far. *pâre* + T. *-si*) “Darı unundan yapılan ekmek, ekmek parçası.” (10/438)

delice nân: (T. *tilbe* > *tilwe* > *delü* > *deli* + *-ce* + Far. *nân*) “Delice otunun unundan yapılan ekmek.” (Dankoff, 2008 : 98) (2/112)

dürme etmeği: (T. *dür-me* + T. *et+mek* + *i*) “Bir tür gözleme yapımında kullanılan ekmek.” (9/152)

ekmek: (T. *ek-mek*) “Un, su, maya ve tuz karışımının yoğrulup fırın, sac veya tandırda pişirilmesiyle elde edilen temel yiyecek.” (1/43, 1/50, 1/61, 1/197, 1/213, 1/220, 1/223, 1/241, 1/263, 1/264, 1/265, 1/267, 1/274, 1/278, 1/284, 2/22, 2/45, 2/52, 2/89, 2/90, 2/98, 2/108, 2/109, 2/116, 2/128, 2/202, 2/204, 2/220, 2/252, 3/20, 3/32, 3/37, 3/94, 3/103, 3/108, 3/110, 3/135, 3/152, 3/155, 3/181, 3/192, 3/195, 3/197, 3/205, 3/214, 3/289, 3/290, 3/292, 4/37, 4/47, 4/57, 4/82, 4/112, 4/124, 4/127, 4/128, 4/147, 4/128, 4/211, 4/294, 5/4, 5/553, 5/60, 5/63, 5/68, 5/72, 5/79, 5/87, 5/88, 5/124, 5/152, 5/164, 5/174, 5/185, 5/199, 5/200, 5/227, 5/228, 5/230, 5/254, 5/255, 5/291, 5/311, 6/30, 6/31, 6/46, 6/47, 6/50, 6/51, 6/52, 6/73, 6/91, 6/96, 6/103, 6/172, 6/185, 6/198, 6/202, 6/214, 6/247, 6/256, 6/272, 6/277, 6/284, 6/291, 6/296, 6/297, 7/27, 7/47, 7/55, 7/71, 7/81, 7/93, 7/119, 7/160, 7/183, 7/195, 7/196, 7/244, 7/247, 7/260, 7/271, 7/276, 7/277, 7/285, 7/311, 7/323, 7/342, 8/2, 8/3, 8/21, 8/22, 8/28, 8/34, 8/73, 8/98, 8/127, 8/128, 8/157, 8/167, 8/181, 8/186, 8/187, 8/202, 8/268, 8/273, 8/291, 8/349, 8/350, 9/10, 9/17, 9/18, 9/31, 9/36, 9/44, 9/53, 9/56, 9/68, 9/84, 9/89, 9/132, 9/133, 9/138, 9/143, 9/152, 9/155, 9/157, 9/171, 9/180, 9/192, 9/193, 9/206, 9/221, 9/249, 9/256, 9/279, 9/340, 9/356, 9/428, 10/41, 10/42, 10/52, 10/100, 10/147, 10/171, 10/173, 10/176, 10/179,

10/195, 10/211, 10/235, 10/237, 10/266, 10/267, 10/274, 10/278, 10/133, 10/335, 10/340, 10/345, 10/346, 10/348, 10/351, 10/352, 10/366, 10/374, 10/390, 10/392, 10/400, 10/405, 10/407, 10/408, 10/411, 10/416, 10/418, 10/420, 10/421, 10/428, 10/434, 10/435, 10/437, 10/441, 10/442, 10/443, 10/449, 10/450, 10/458, 10/459, 10/462, 10/464, 10/487, 10/495, 10/496, 10/498, 10/515)

esmer nân: (Ar. *esmer* + Far. *nân*) “Koyu renkli ekmek.” (4/221)

esmerül levn ekmek: (Ar. *esmer* + -ül + Ar. *levn* + T. *ek-mek*) “Karışımından ve pişirme özelliğinden koyu renkli çıkan ekmek.” (4/221, 9/256, 10/420)

etli kumru: (T. *et+li* + Far. *kumri* > *kumru*) “Özellikle Ege Bölgesine özgü, içine domates, peynir, biber konularak yapılan sandviç ekmeğinin etlisi.” (TS, 2011 : 1525) (4/16)

etmek: (T. *et+mek*) Bkz. ekmek.

fahfara nân: (? *fahfara* + Far. *nân*) “Kepekli ekmek.” (5/126, 9/183, 9/271)

fahfara: (? *fahfara*) “Kepek. Tahılın içinde bulunan ve öğütülürken ayrılabilen kısmı.” (4/92)

francıla çöreği: (İt. *frangella* > *francıla* + Yans. *çör+ek* + -i) Bkz. françile. (5/79, 8/ 235, 8/332)

fotula (fodla/fodula): (Rum. *pitûla* “pidecik” > *fotula*) “Bir tür ekmek.” (1/264)

françile: (İt. *frangella* > *françile*) “Padova kentine (Slovenya) özgü bir tür beyaz ekmek, Fransız ekmeği.” (1/213, 5/185, 5/311, 6/272, 7/183)

futûr çöreği: (Ar. *futûr* + Yans. *çör+ek* + -i) “Kahvaltı çöreği.” (10/411)

gâsûl tohumu ekmeği: (Ar. *kâsûl* “bir tür sütleğen (Mısır)” + Far. *tohum* + T. -u + T. *ek-mek* + -i) “Gasul tohumu karışimli ekmek.” (10/352)

gevrek: (T. *gev-re-k* > *gevrek*) “Mayalı hamurdan hazırlanarak fırında pişirilen, oldukça uzun süre saklanabilen ve kuru bir tür peksimet.” (ÖTS, 2, 2007 : 1695) (1/208, 9/44, 10/195)

gözleme: (T. *köz+le-me*) “Sacda pişirilen yağlı ekmek.” (DS, 6, 1972 : 2182) (1/265, 2/22, 9/341, 10/400)

gurâbiyye gevreği: (Ar. *gurâbiyye* + T. *gev-re-k* + -i) Bkz. gurâbiyye. (1/208)

gurâbiyye: (Ar. *gurâbiyye*) “Un, yağ ve şekerle yapılan küçük, kuru pasta.” (ÖTS, 3, 2007 : 2841) (1/289, 3/15)

güllâç yufkası: (Far. *gul* > *göl* + T. *-lû* + T. *aş* > *güllaç* + T. *yuv-ka* > *yufka* + *-sı*) “Mısır nişastası ve buğday unuyla yapılan hamurun sıcak tavada pişirildikten sonra kurutularak elde edilen güllaca özel yufka.” (1/266, 5/199, 5/268)

gümeç: (T. *köm-eç* > *gümeç*) “Közde pişirilen ekmek.” (ÖTS, 2, 2007 : 1799) [Gülensoy, *köm-me aş* (2007 : 380)] (3/103)

hâbiz: (Ar. *hubz* > *hâbiz*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Dürzistan’da (Lübnan) Timâni kabilesinin dilinde ekmek demektir.” (Yerasimos, 2011 : 374) (3/66)

haç: (Erm. *hats* > *haç*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre ekmek.” (Yerasimos, 2011 : 375) (3/130)

halka çörek: (Ar. *halka* + Yans. *çör+ek*) “Halka biçiminde yapılan çörek.” (10/92)

hamur / hamîr: (Ar. *hamîr* > *hamur*) “Unun tuz, su veya başka bir sıvı ile yoğrulması şeklinde elde edilen kayu kıvamlı madde.” (ÖTS, 2, 2007 : 1861) (1/267, 6/30, 7/195, 10/351)

hapsi böreği: (Rum. *hampsi* > *hamsi* + T. *bür-* “sarmak” -ek > *börek* + *-i*) “İçine küçük parçacıklar hâlinde hamsi eti karıştırılarak yapılan börek.” (2/54)

hâs ekmek: (Ar. *hâs* + T. *ek-mek*) “Kepeksiz buğday unundan yapılan beyaz, katışıksız ekmek.” (1/43, 1/197, 1/223, 1/264, 1/267, 2/45, 2/52, 2/89, 2/108, 2/109, 2/116, 3/20, 3/32, 3/108, 3/110, 3/135, 3/152, 3/192, 3/197, 3/20, 3/214, 3/289, 4/82, 4/127, 5/53, 5/60, 5/63, 5/68, 5/72, 5/79, 5/152, 5/164, 5/200, 5/291, 6/30, 6/31, 6/96, 6/103, 6/247, 6/256, 6/272, 6/291, 6/297, 7/27, 7/71, 7/119, 7/183, 7/260, 8/128, 8/202, 8/273, 8/291, 8/349, 9/10, 9/17, 9/18, 9/31, 9/53, 9/68, 9/84, 9/89, 9/132, 9/143, 9/152, 9/155, 9/157, 9/171, 9/180, 9/192, 9/193, 9/206, 9/221, 9/279, 9/340, 10/176, 10/195, 10/211, 10/335, 10/345, 10/351, 10/352, 10/366, 10/374, 10/390, 10/400, 10/405, 10/420, 10/421, 10/515)

hâs u beyâz çörek: (Ar. *hâs* + Ar. *u* + Ar. *beyaz* + Yans. *çör+ek*) “Kepeksiz, katışıksız un ile yapılan çörek.” (3/108, 4/37, 5/14, 8/322, 9/287)

hâs ve beyaz ekmek: (Ar. *hâs* + Ar. *ve* + Ar. *beyaz* + T. *ek-mek*) “Kepeksiz buğday unundan yapılan beyaz, katışıksız ekmek.” Bkz. *hâs ekmek*.

hâs ve beyaz girde: (Ar. *hâs* + Ar. *ve* + Ar. *beyaz* + Far. *girde*) “Kepeksiz, katışıksız un ile yapılan yufka.” (2/128)

hâs ve beyaz lavaş ekmeği: (Ar. *hâs* + Ar. *ve* + Ar. *beyaz* + Çin. *liv* + T. *aş* > *lavaş* + T. *ek-mek* + *-i*) “Kepeksiz, katışıksız un ile yapılan lavaş ekmeği.” Bkz. *lavaş*.

hâs ve beyaz nân: (Ar. *hâs* + Ar. *ve* + Ar. *beyaz* + Far. *nân*) “Kepeksiz buğday unundan yapılan beyaz, katışıksız ekmek.” (2/160, 4/185, 4/231, 5/6, 5/170, 5/255, 6/44, 7/77, 9/256, 9/288, 10/136)

hâs ve beyaz pide: (Ar. *hâs* + Ar. *ve* + Ar. *beyaz* + Rum. *pita* > *pide*) “Kepeksiz, katışıksız un ile yapılan pide.” (1/236)

hâs ve beyaz somun: (Ar. *hâs* + Ar. *ve* + Ar. *beyaz* + Rum. *psimon* > *somun*) “Kepeksiz, katışıksız un ile yapılan somun ekmek.” (2/89, 3/9, 4/124, 6/91, 7/135)

hâs ve beyaz un: (Ar. *hâs* + Ar. *ve* + Ar. *beyaz* + T. *un*) “Kepeksiz, katışıksız ve iyi elenmiş un.” (1/266, 5/199, 7/88, 7/89)

hâs ve beyaz ve rakîk un: (Ar. *hâs* + Ar. *ve* + Ar. *beyaz* + Ar. *ve* + Ar. *rakîk* + T. *un*) “Kepeksiz, katışıksız ve iyi elenmiş un.” (1/266, 5/152, 5/199, 7/88, 7/89)

haşhaş anisonlu Ramazân pidesi: (Ar. *haşhaş* + Rum. *anîsûn* > *anason* + T. *-lu* + Ar. *Ramazan* + Rum. *pita* > *pide* + T. *-si*) “Üzeri haşhaş ve anasonlu Ramazan ayına özgü pide.” (1/267)

Havrân etmeği: (Öa. *Havrân* + T. *et+mek+ -i*) “Havran’da (Suriye) yapılan ekmek.” (9/206)

heldine ekmeği: (? *heldine* + T. *ek-mek+ -i*) “Heldine unundan yapılan ekmek.” (5/228, 6/284)

hileb: (Rus. *khleb* > *hileb*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Rusça’da ekmek demektir.” (Yerasimos, 2011 : 381) (5/85)

hon / hon-i beyaz: (Far. *hon-i* + Ar. *beyaz*) “Ekmek, beyaz ekmek.” (7/11, 9/140, 10/41, 10/304)

hubz: (Ar. *hubz*) “Ekmek.” (3/289, 9/196, 10/195)

hubz-ı dârû: (Ar. *hubz-ı* + T. *tarîğ* > *darı* > *dârû*) “Darı unundan yapılan ekmek.” (10/499)

hurda simid: (Far. *hûrde* > *hurda* + Ar. *semîd* > *simid*) “Küçük simit için kullanılırdı. Araba tekerleği kadar olan simit ise, büyük simittir.” (Dikkaya, 2011 : 74) (1/265)

hûrmâlî çörek: (Far. *hûrmâ* + T. *-lı* + Yans. *çör+ek*) “Hurma marmelatı ile rulo şeklinde fırında pişirilerek yapılan çörek.” (10/195)

ipsomi: (Rum. *psomi* > *ipsomi*) “Ekmek.” (Dankoff, 2008 : 131) (8/124)

ipsomisko: (Rum. *psomi* > *ipsomisko*) “Ekmek tiridi. Evliya Çelebi’nin söz oyunu ile türettiği sözcüklerden biridir.” (Yerasimos, 2011 : 391) (1/291)

kabaca un: (T. *kaba*+*ca* + T. *un*) “Kaba çekilmiş un.” (7/89)

kabak böreği: (T. *kab*+*ak* + T. *bür*- “sarmak” -*ek* > *börek* + -*i*) “Rendelenmiş kabak karışımı ile yapılan börek.” (5/169)

kâhî: (Far. *kâhî*) “Üç köşeli bir tür kuru börek; simit.” (ÖTS, 3, 2007 : 2335) (1/264, 2/22, 2/109, 2/128, 3/15, 3/20, 4/37, 4/82, 9/279, 9/340)

kâhki: Bkz. *kâhî* / *kehak*. (4/82, 10/92)

kâk: (Ar. *kâk*) “Arap çöreği denilen bir tür gözleme.” (ÖTS, 3, 2007 : 2340) (9/288, 9/400, 9/419)

kalimbok ekmeği: (Rum. *kalamboki* > *kalimbok* + T. *ek-mek* + -*i*) “Mısır buğdayı ile yapılan ekmek.” (8/128, 8/151, 8/157, 8/267)

karanfil ve darçın suyuyla ekmek: (Ar. *karanfûl* > *karanfil* + Ar. *ve* + Far. *dâr-ı Çin* > *darçın* + T. *sub* > *suw* > *su* + -(*y*)*u* + (*y*)*la* + T. *ek-mek*) “Hamuru karanfil ve tarçın suyuyla yoğrulan ekmek.” (6/31)

karanfil ve kakulalı yağlı çörek: (Ar. *karanfûl* > *karanfil* + Ar. *ve* + Ar. *kâkulle* > *kakula* + T. -*lı* + T. *yağ*+ -*lı* + Yans. *çör+ek*) “İçine karanfil ve kakule konulan yağlı çörek.” (6/30)

katâyif rişteleri: (Ar. *katâ'if* > *katâyif* + Far. *rişte* + T. -*leri*) “Kadayıf yapımında kullanılan ip şeklinde tel hamur.” (1/265)

katmer beyâz çörek: (T. *kat-mar* > *katmer* + Ar. *beyaz* + Yans. *çör+ek*) “Beyaz katmer çörek.” Bkz. *katmer çörek*.

katmer beyâz yağlı çörek: (T. *kat-mar* > *katmer* + Ar. *beyaz* + T. *yağ*+ -*lı* + Yans. *çör+ek*) “Beyaz ve yağlı katmer çörek.” Bkz. *katmer çörek*. (2/209, 2/174, 2/128, 3/310, 4/82, 4/124, 5/268)

katmer çörek: (T. *kat-mar* > *katmer* + Yans. *çör+ek*) “Arasına yağ veya kaymak sürülerek kat kat yapılan çörek.” (2/109, 2/174, 3/110, 4/124, 5/268)

katmer gözleme: (T. *kat-mar* > *katmer* + T. *köz+le-me*) “Yufkaların arasına yağ veya kaymak sürülüp sacda kızartılarak yapılan yemek, gözleme.” (10/400)

katmer kâhî: (T. *kat-mar* > *katmer* + Far. *kâhî*) “Katmer şeklinde yapılan kuru börek.” (2/22, 2/128, 4/37)

katmer şeref çöreği: (T. *kat-mar* > *katmer* + Ar. *şeref* + Yans. *çör+ek* + -*i*) “Katmer şeklinde yapılmış çörek. Şeref kelimesi misafir ağırlama derecesini bildirmek için kullanılmış olabilir.” (4/82)

katmer yezd çöreği: (T. *kat-mar* > *katmer* + Ar. *yezd* + Yans. *çör+ek* + -i) “Katmer şeklinde yapılmış bir tür çörek.” (2/128)

katmerce: (T. *kat-mar* > *katmer* + -ce) “Bir çeşit yağlı çörek.” (Yerasimos, 2011 : 339) (3/228)

kaymak börek: (T. *kay-ak* > *kaymak* + T. *bür-* “sarmak” -ek > *börek*) “Karışımında kaymak kullanılan börek.” (3/108)

kefk-i Hemedân: (Far. *kefk-i* + Öa. *Hemedân*) “Evliya Çelebi’nin Gazvin’in (İran) hamur işi yiyecekleri arasında saydığı ekmek, çörek türü.” (Yerasimos, 2011 : 409) (4/220)

kehak halka çöreği: (Far. *kâhî* > *kehak* + Ar. *halka* + Yans. *çör+ek* + -i) “Halka şeklinde kuru börek, simit.” Bkz. *kâhî*.

kehak: (Far. *kâhî* > *kehak*) Bkz. *kâhî*.

keklik böreği: (Yans. *kek+(i)-lik* > *keklik* + T. *bür-* “sarmak” -ek > *börek* + -i) “Keklik eti ile yapılan börek.” (4/82, 4/125, 8/166, 8/273)

kener: (Mac. *kenyér* > *kener*) “Ekmek.” (Yerasimos, 2011 : 410) (6/14)

kepek: (T. *kebek* > *kepek*) “Tahılların öğütülmesinden sonra elek üzerinde kalan tahıl kabukları.” (ÖTS, 3, 2007 : 2552) (7/77, 7/89)

Kerkük ekmeği: (Öa. *Kerkük* + T. *ek-mek* + -i) “Kerkük’te (Irak) yapılan ekmek.” (9/17)

kete / kete çöreği: (Erm. *get’ey* > *kete* + Yans. *çör+ek* + -i) “Mayalı ya da mayasız hamurdan küldede pişirilen yağlı çörek.” (ÖTS, 3, 2007 : 2580) (2/108, 2/174, 2/196, 3/124, 5/27)

kıruh: (Sırp.-Hırv. *kıruh*) “Ekmek.” (Yerasimos, 2011 : 412) (5/200, 5/258)

kızıl darı ekmeği: (T. *kız-ıl* + T. *tarığ* > *darı* + T. *ek-mek* + -i) “Darı unundan yapılan koyu renkli ekmek.” (4/44, 4/82, 7/168, 10/286, 10/435)

kinaf: (Kürt. *kinaf*) “Hamur.” (Yerasimos, 2007 : 413) (4/70)

kirde çöreği: (Far. *girde* > *kirde* + Yans. *çör+ek* + -i) Bkz. *kirde*. (7/67)

kirde: (Far. *girde* > *kirde*) “Mısır unundan mayalı ve mayasız olarak pişirilen, haşhaşlı ve peynirli bir tür pide.” (ÖTS, 3, 2007 : 2680) (1/220, 2/22, 2/23)

koyal: (Megr. *koyal*) “Ekmek.” (Yerasimos, 2011 : 415) (2/183)

kömeç: (T. *köm-meç* > *kömeç*) “Küle gömülerek pişirilen çörek, kül pidesi.” (ÖTS, 3, 2007 : 2782) (7/244)

külde pişmiş ekmek: (T. *kül* + -de + T. *piş-miş* + T. *ek-mek*) Bkz. *kömeç*. (7/277)

Kütâhiyye kirdesi: (Öa. *Kütâhiyye* + Far. *girde* > *kirde* + T. -si) “Kütahya pidesi.” Bkz. *kirde*. (9/17)

Lâdik ekmeği: (Öa. *Lâdik* + T. *ek-mek* + -i) “Ladik’te (Samsun) yapılan, memecik ekmeği olarak da bilinen ekmek.” (1/220, 2/204, 4/124, 5/152)

lahm-ı acînlı börek: (Ar. *lahm* + Far. -ı + Ar. *acîn* + T. -li + T. *bür-* “sarmak” -ek > *börek*) “Etli börek.” (9/279)

Latin ekmeği: (Lat. *Latinum* > *Latin* + T. *ek-mek* + -i) “Latin halkına özgü ekmek.” (5/199, 5/228)

lavaşa nânı: (Çin. *liv* + T. *aş* > *lavaş* > *lavaşa* + Far. *nân* + T. -i) Bkz. *lavaşa*. (4/220, 4/318, 5/6)

lavaşa yufkası: (Çin. *liv* + T. *aş* > *lavaş* > *lavaşa* + T. *yuv-ka* > *yufka* + -sı) Bkz. *lavaşa*.

lavaşa: (Çin. *liv* + T. *aş* > *lavaş* > *lavaşa*) “Mayalı hamurdan yapılan ince pide, lavaş.” (ÖTS, 3, 2007 : 2945) (1/243, 1/264, 2/98, 2/202, 3/32, 3/94, 3/103, 3/110, 4/82, 4/124, 4/220, 4/318, 5/6, 5/19, 9/152, 9/155)

Macar ekmeği: (Öa. *Macar* + T. *ek-mek* + -i) “Macar halkı tarafından yapılan ekmek.” (7/20)

Malkara tereyağlı: (Öa. *Malkara* + Far. *tere* “taze yağ” + T. *yağ* + -lı) “Malkara’da (Tekirdağ) yapılan tereyağlı (çörek).” (5/169)

Malkara yağlı çöreği: (Öa. *Malkara* + T. *yağ* + -lı + Yans. *çör+ek* + -i) “Malkara’da (Tekirdağ) yapılan yağlı çörek.” (5/169)

manro: (Çing. *manro*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Çingene dilinde ekmek anlamındadır.” (Yerasimos 2011: 428) (8/41)

mekik böreği: (Far. *mekûk* > *mekik* + T. *bür-* “sarmak” -ek > *börek* + -i) “İçine peynir, maydanoz dökülen, üzerine yumurta sürülerek haşhaş, çörekotu dökülen, kat kat görünümlü börek.” (9/44)

mekik ekmeği: (Far. *mekûk* > *mekik* + T. *ek-mek* + -i) “Mekik şeklinde oval bir ekmek.” (Yerasimos 2011: 350) (9/36)

memecik ekmeği: (Çoc. d. *meme* + T. -cik + T. *ek-mek* + -i) Bkz. *Lâdik ekmeği*.

mutabbak bahârlı börek: (Ar. *mutabbak* + Ar. *bahâr* + T. -lı + T. *bür-* “sarmak” -ek > *börek*) “Baharatlı, katmerli börek.” (3/110)

mutabbak börek: (Ar. *mutabbak* + T. *bür-* “sarmak” -ek > *börek*) “Katmerli börek, katmerli.” (2/190, 3/108, 10/411) (2/190, 3/108, 3/110)

mutabbak çörek: (Ar. *mutabbak* + Yans. *çör+ek*) “Katmerli çörek.” (5/14)

mutabbak kâhk: (Ar. *mutabbak* + Far. *kahk*) “Katmerli kâhî.” (Bkz. kâhî) (9/340)

mutabbak: (Ar. *mutabbak*) “Katmerli.” (10/92, 10/346, 10/400, 10/411, 10/421)

nân: (Far. *nân*) “Ekmek.” (1/43, 1/152, 1/60, 1/61, 1/139, 1/234, 1/263, 1/264, 2/52, 2/89, 2/112, 2/132, 2/160, 2/178, 2/223, 2/243, 3/7, 3/29, 3/44, 3/124, 3/139, 3/145, 3/155, 3/159, 3/166, 3/173, 3/219, 3/232, 3/289, 3/290, 3/292, 3/293, 4/37, 4/57, 4/73, 4/127, 4/128, 4/185, 4/193, 4/211, 4/220, 4/221, 4/231, 4/317, 5/6, 5/14, 5/126, 5/152, 5/168, 5/170, 5/226, 5/230, 5/255, 5/268, 5/303, 6/606, 6/30, 6/44, 6/96, 6/150, 6/214, 6/247, 6/282, 6/287, 7/42, 7/71, 7/77, 7/188, 8/73, 8/77, 8/191, 8/193, 8/202, 8/290, 8/330, 8/349, 9/83, 9/84, 9/95, 9/118, 9/171, 9/182, 9/183, 9/194, 9/225, 9/226, 9/256, 9/265, 9/271, 9/288, 9/306, 10/323, 9/327, 9/402, 10/110, 10/136, 10/137, 10/274, 10/297, 10/300, 10/306, 10/323, 10/340, 10/352, 10/438, 10/443, 10/458)

nân-ı lavaş: (Far. *nân-ı* + Çin. *liv* + T. *aş* > *lavaş*) “Lavaş ekmeği.” Bkz. lavaş.

ni'met: (Ar. *ni'met*) “Yiyecek, içecek, özellikle de ekmek.” (TS, 2011 : 1772) (1/62, 1/152, 1/234, 1/263, 1/274, 1/277, 1/283, 1/289, 2/52, 2/97, 2/109, 2/185, 2/205, 2/206, 2/219, 2/220, 2/234, 3/42, 3/54, 3/108, 3/124, 3/168, 3/173, 3/179, 3/183, 3/188, 3/199, 3/201, 3/205, 3/213, 3/220, 3/225, 3/236, 3/253, 3/254, 3/267, 3/270, 4/81, 4/82, 4/125, 4/125, 4/126, 4/158, 4/172, 4/178, 4/211, 4/213, 4/227, 4/261, 4/292, 4/317, 4/325, 5/27, 5/28, 5/63, 5/78, 5/87, 5/88, 5/184, 5/199, 5/125, 5/208, 5/222, 5/230, 5/300, 5/303, 6/31, 6/32, 6/64, 6/72, 6/94, 6/103, 6/117, 6/149, 6/198, 6/224, 6/247, 6/253, 6/284, 6/291, 6/293, 7/30, 7/47, 7/140, 7/214, 7/218, 7/222, 7/223, 7/233, 7/234, 7/235, 7/258, 7/266, 7/306, 8/71, 8/27, 8/32, 8/35, 8/50, 8/55, 8/71, 8/73, 8/75, 8/77, 8/80, 8/82, 8/85, 8/88, 8/103, 8/132, 8/137, 8/145, 8/161, 8/165, 8/166, 8/167, 8/169, 8/177, 8/224, 8/225, 8/239, 8/241, 8/243, 8/264, 8/271, 8/277, 8/285, 8/288, 8/290, 8/305, 8/312, 8/317, 8/320, 8/322, 8/328, 8/330, 8/344, 8/349, 9/5, 9/21, 9/23, 9/26, 9/29, 9/31, 9/42, 9/47, 9/59, 9/66, 9/67, 9/77, 9/84, 9/85, 9/90, 9/95, 9/115, 9/130, 9/147, 9/153, 9/159, 9/171, 9/172, 9/175, 9/179, 9/180, 9/190, 9/197, 9/199, 9/205, 9/215, 9/223, 9/225, 9/226, 9/245, 9/249, 9/256, 9/265, 9/272, 9/273, 9/279, 9/356, 9/369, 9/396, 10/73, 10/74, 10/99, 10/100, 10/110, 10/118, 10/131, 10/132, 10/133, 10/134, 10/137, 10/138, 10/139, 10/140, 10/141, 10/155, 10/156, 10/157, 10/171, 10/179, 10/208, 10/224, 10/236, 10/248, 10/252, 10/253, 10/270, 10/271, 10/277, 10/280, 10/282, 10/290, 10/299, 10/304, 10/307, 10/315, 10/316, 10/333, 10/363, 10/399,

10/340, 10/374, 10/380, 10/388, 10/391, 10/396, 10/404, 10/406, 10/408, 10/459, 10/506, 10/530)

nohudlu çörek: (Far. *nohûd* + T. *-lu* + Yans. *çör+ek*) “Nohut suyu ile mayalanmış çörek.” (3/214, 5/189, 8/310, 9/44)

nohudlu simid çöreği: (Far. *nohûd* + T. *-lu* + Ar. *semîd* > *simid* + Yans. *çör+ek* + *-i*) Bkz. nohudlu simit. (5/189)

nohudlu simid: (Far. *nohûd* + T. *-lu* + Ar. *semîd* > *simid*) “Nohut suyu ile mayalanmış simit.” (5/189, 8/322)

Osmânî ekmek: (Öa. *Osmânî* + T. *ek-mek*) “Osmanlı yemek kültüründe bir ekmek çeşidi.” (10/173, 10/420)

pan: (İt. *pan*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Venedik dilinde ekmek anlamındadır.” (Yerasimos, 2011 : 448) (5/262)

parya bazlaması: (Far. *pâryâ* + Fr. *baz+la-ma* + *-sı*) “Parya, akarsu ile sulanmış ekin demektir. Parya buğdayıyla yapılan sac ekmeği.” (4/220)

pastaliko: (Rum. *pistos* > *pasta* > *pastaliko*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Yahudi lisanında börek anlamındadır.” (Yerasimos, 2011 : 449) (3/74)

peynirli börek: (Far. *penîr* > *peynir* + T. *-li* + T. *bür-* “sarmak” *-ek* > *börek*) “İçine peynir konularak yapılan börek. (9/279)

peynirli Çerkes pasdası: (Far. *penîr* > *peynir* + T. *-li* + Öa. *Çerkes* + Rum. *pistos* > *pasta* + T. *-sı*) “Çerkezlerin peynirli ekmeği.” (3/277)

pide: (Rum. *pita* > *pide*) “Mayalı ve kepekli undan yapılan, üzerine peynir, kıyma, yumurta vb. şeyler konularak pişirilen yayvan ekmek.” (ÖTS, 4, 2007 : 3852) (1/236, 1/264, 1/267)

pirinç ekmeği: (Far. *birinc* > *pirinç* + T. *ek-mek* + *-i*) “Pirinç unu karışımı ekmek.” (4/294)

pişi: (T. *piş-i*) “Mayalı hamurdan, yağda kızartılarak yapılan bir çörek. Mayalı hamurdan lokma. Yağda kızartılmış peynirli börek. Gözleme. Pekmezle unu yoğurup zeytinyağında kızartarak yapılan tatlı.” (ÖTS, 4, 2007 : 3864) (3/32, 3/103, 3/228, 7/149, 7/277, 8/301, 10/346)

pişi lavaşa yufka ekmeği: (T. *piş-i* + Çin. *liv* + T. *aş* > *lavaş* / *lavaşa* + T. *yuv-ka* > *yufka* + T. *ek-mek* + *-i*) “Yağda kızartılarak yapılan ince ekmek, gözleme.” Bkz. pişi. (3/32)

pişmiş yumurtalı yağlı çörek: (T. *piş-miş* + T. *yumurt-ga* > *yumurta* + *-lı* + T. *yağ* + *-lı* + Yans. *çör+ek*) “Yumurta karışımı yağlı çörek.” (6/30)

poğaç: (İt. *focaccia* > *poğaç*) “İçine peynir, kıyma vb. konarak hazırlanan bir tür tuzlu çörek.” (Karaağaç, 2015 : 652) [Çağbayır, İt. *focaccio* > Bulg. *pogáča* (ÖTS, 4, 2007 : 3875); Gülensoy, *boğ-ça* (KBS, 2, 2007 : 700)] (1/146, 3/195, 3/220, 3/228, 5/84, 5/268, 6/30, 6/31, 7/67, 8/297, 8/302)

pûrî: (Gür. *pûrî*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Gürcüce ekmek anlamındadır.” (Yerasimos, 2011 : 455) (2/161)

rağîf ekmeği: (Ar. *riğîf* > *rağîf* + T. *ek-mek* + *-i*) “Yufka ekmek, pide.” (Yerasimos, 2011 : 456) (10/91, 10/274, 10/408)

râziyâneli çörekotlu susamlı sipov ekmeği: (Far. *râziyâne* + T. *-li* + Yans. *çör+ek* + T. *ot* + *-lu* + Ar. *sîsâm* > *susam* + T. *-lı* + Mac. *cipo* > *sipov* + T. *ek-mek* + *-i*) “Rezeneli, çörekotlu, susamlı Macar ekmeği.” Bkz. *râziyâneli* ve *çörekotlu sipov* ekmeği.

râziyâneli ve çörekotlu sipov ekmeği: (Far. *râziyâne* + T. *-li* + Ar. *ve* + Yans. *çör+ek* + T. *ot* + *-lu* + T. *ek-mek* + *-i*) “Rezeneli ve çörekotlu Macar ekmeği.” (7/71)

Sabanca ekmeği: (Öa. *Sabanca* + T. *ek-mek* + *-i*) “Sapanca’da (Sakarya) yapılan ekmek.” (4/124, 8/349)

Sabanca nânı: (Öa. *Sabanca* + Far. *nân* + T. *-ı*) “Sapanca (Sakarya) ekmeği.” (4/124, 8/349)

Sabanca somunu: (Öa. *Sabanca* + Rum. *psimon* > *somun* + T. *-u*) “Sapanca’da (Sakarya) yapılan somun ekmek.” (1/220, 2/89, 2/90, 2/204, 4/124, 5/152, 8/349)

sacda pişen yufka ekmeği: (T. *saç* / *sac+da* + T. *piş-en* + T. *yuv-ka* > *yufka* + T. *ek-mek* + *-i*) “Sacda pişirilen ince ekmek.” (3/94)

sehâ: (Ubih. *sehâ*) “Ekmek.” (Yerasimos, 2011 : 462) (2/62)

simid: (Ar. *semîd* > *simid*) “Ilık su, un, tuz, süt, şeker karışımından halka biçiminde yapılmış ve üzerine çoğunlukla susam ekilen bir tür çörek.” (ÖTS, 4, 2007 : 4246) (1/208, 1/213, 1/265, 5/189, 8/291, 8/297, 8/302, 8/310, 8/322)

simsimli halka kahki: (Ar. *simsim* + T. *-li* + Ar. *halka* + Far. *kâhî* > *kehak* > *kahki*) “Halka şeklinde, susamlı, kuru börek.” (10/411)

sini börekleri: (Far. *sînî* + T. *bür-* “sarmak” *-ek* > *börek* + *-leri*) “Sinilerde yapılan börek, tepsi böreği.” (1/265)

sipov: (Mac. *cipo* > *sipov*) “Macar ekmeği.” (Dankoff, 2008 : 209) (5/152, 5/206, 5/283, 6/30, 6/31, 6/46, 6/47, 6/50, 6/153, 6/296, 7/20, 7/67, 7/71, 7/127, 7/135, 7/149, 7/154, 7/160, 7/161)

siyâh ekmek: (Far. *siyâh* + T. *ek-mek*) “Unundan dolayı esmer renkli ekmek.” (4/221)

somun: (Rum. *psimon* > *somun*) “Fırında pişmiş, mayalı, yuvarlak ve kabarık buğday ekmeği.” (ÖTS, 4, 2007 : 4292) (1/220, 1/264, 1/267, 2/22, 2/89, 2/90, 2/128, 2/204, 3/), 3/164, 3/166, 3/28)

söbü ekmek: (T. *söbi* > *söbü* + T. *ek-mek*) “Yumurta gibi oval biçimli ekmek.” (ÖTS, 4, 2007 : 4311) (9/36)

sûsâmlı çörek: (Ar. *sisam* > *sûsâm* + T. *-lı* + Yans. *çör+ek*) “Susam karışımı çörek.” (1/267, 3/108)

süsenli sipov ekmeği: (Far. *süsen* > *süsen* + T. *-lı* + Mac. *cipo* > *sipov* + T. *ek-mek* + *-i*) “Süsenli Macar ekmeği.” Bkz. sipov ekmeği. (7/71)

Şam börekleri: (Öa. *Şam* + T. *bür-* “sarmak” *-ek* > *börek* + *-leri*) “Şam’da (Suriye) yapılan börek çeşitleri.” (1/265)

şehriye: (Ar. *şa’riyye* > *şehriye*) “Çorba yapımında kullanılan ve buğday unu hamurundan çeşitli biçimlerde kesilerek kurutulmuş hamur işi, bir tür makarna.” (ÖTS, 4, 2007 : 4449) (1/265)

şekerli françile çöreği: (Far. *şeker* + T. *-lı* + İt. *frangella* > *françile* + Yans. *çör+ek* + *-i*) “Şeker karışımı bir tür Fransız ekmeği.” Bkz. françile çöreği.

şilbe çörek: (? *şilbe* + Yans. *çör+ek* / krş. *şilbürek*) “Bir tür kıymalı börek.” (DS, 10, 1978 : 3777) (4/220)

şil-harçı: (Ubh. *şil-harçı*) “Bir tür Abaza ekmeği.” (Dankoff, 2008 : 216) (2/59, 2/60, 7/290)

tabla börekleri: (İt. *tabula* > Rum. *tabla* > Ar. *table* + T. *bür-* “sarmak” *-ek* > *börek* + *-leri*) “Tepsiye yapılan börek.” (1/265)

talkan: (T. *talk-* > *talk-gan* (Clauson, 1972 : 496) > *talkan*) “Kavrulmuş, dövülmüş arpa; kavut, kavrulmuş arpa unu.” (ÖTS, 4, 2007 : 4566) (1/354, 5/73, 5/179, 6/17, 7/195, 7/196, 7/199, 7/214, 7/234, 7/235, 7/244, 7/263, 7/271, 7/277, 7/288, 7/315, 7/323, 7/326, 8/21)

Taman böreği: (Öa. *Taman* + T. *bür-* “sarmak” *-ek* > *börek* + *-i*) “Taman’da (Kırım) yapılan börek.” (7/267) (7/267)

tava böreği: (Far. *tâbe* > *tava* + T. *bür-* “sarmak” -*ek* > *börek* + -*i*) “Tavada yapılan börek.” (8/310)

tavuk böreği: (T. *tak+a-gu* > *tağuk* > *tavuk* + T. *bür-* “sarmak” -*ek* > *börek* + -*i*) “İçi tavuk etiyle hazırlanmış börek. (2/128, 2/174, 3/124, 3/241, 5/228, 7/67, 8/291, 8/810, 9/89)

tennûr ekmeği: (Ar. *tennûr* + T. *ek-mek* + -*i*) “Tadırdı pişirilen ekmek.” (2/109)

tennûr kirdesi: (Ar. *tennûr* + Far. *girde* > *kirde* + T. -*si*) “Tandırdı pişirilen pide ekmek.” (2/22, 9/44, 9/89)

tereyağlı bazlama: (Far. *tere* “taze yağ” + T. *yağ* + -*lı* + Fr. *baz+la-ma*) “Pişirildikten hemen sonra üzerine tereyağı sürülmüş bazlama.” (3/228)

tereyağlı futûr çöreği: (Far. *tere* “taze yağ” + T. *yağ* + -*lı* + Ar. *futûr* + Yans. *çör+ek* + -*i*) “Tereyağı sürülmüş kahvaltı çöreği.” Bkz. futûr çöreği.

tereyağlı mutabbak börek: (Far. *tere* “taze yağ” + T. *yağ* + -*lı* + Ar. *mutabbak* + T. *bür-* “sarmak” -*ek* > *börek*) “Tereyağlı katmerli börek.” (2/190)

Tiflis nânı: (Öa. *Tiflis* + Far. *nân* + T. -*i*) “Tiflis’te (Gürcistan) yapılan ekmek.” (2/160)

Tophâne somunu: (Öa. *Tophâne* + Rum. *psimon* > *somun* + T. -*u*) “Tophane’de (İstanbul) yapılan somun ekmek.” (1/220, 2/22, 3/166, 3/289, 4/124, 4/128, 8/248)

Tophânenin İsa Çelebi somunu: (Öa. *Tophâne’nin İsa Çelebi* + Rum. *psimon* > *somun* + T. -*u*) “Tophane’de (İstanbul) yapılan özel bir somun ekmek.” (3/166, 4/124)

turaç böreği: (Ar. *dürrâc* > *turaç* + T. *bür-* “sarmak” -*ek* > *börek* + -*i*) “Turaç etiyle yapılan bir tür börek.” (4/220)

un: (T. *un*) “Buğday veya diğer tahıl tanelerinin öğütülmesiyle elde edilen temel besin maddesi.” (ÖTS, 5, 2007 : 4988) (1/266, 1/341, 3/108, 4/112, 4/351, 5/102, 5/151, 5/152, 5/161, 5/199, 6/14, 6/67, 6/215, 6/228, 6/229, 6/240, 7/30, 7/88, 7/89, 7/100, 7/195, 8/35, 8/108, 8/181, 8/189, 8/232, 9/295, 10/100, 10/195, 10/233, 10/486)

yağlı ballı gözleme: (T. *yağ*+ -*lı* + T. *bal*+ -*lı* + T. *göz+le-me*) “İçine ceviz konulup kızartılarak yağda kızartılan ve üzerine bal sürülen gözleme.” (ÖTS, 5, 2007 : 5157) (9/341)

yağlı çörek: (T. *yağ*+ -*lı* + Yans. *çör+ek*) “Yağlı çörek.” (1/208, 2/108, 2/174, 5/169, 5/206, 5/228, 6/30, 7/67, 9/44, 9/68, 10/171)

yağlı halka: (T. *yağ*+ -*lı* + Ar. *halka*) “Yağlı halka, simit.” (2/128)

yağlı kâhî: (T. *yağ*+ -*lı* + Far. *kâhî*) “Yağlı börek.” (2/109, 10/92)

yağlı poğaça: (T. *yağ* + *-lı* + İt. *focaccia* > *poğaça*) “Yağlı poğaça.” Bkz. poğaça.

yufka ekmeği: (T. *yuv-ka* > *yufka* + T. *ek-mek* + *-i*) Bkz. yufka. (3/94, 5/53, 9/152)

yufka: (T. *yuv-ka* > *yufka*) “Oklava ile pideden daha ince açılarak sacda pişirilen ekmek; yufka ekmeği.” (ÖTS, 5, 2007 : 5375) (5/199)

yulaf ekmeği: (Rum. *yılap* > *yulaf* + T. *ek-mek* + *-i*) “Yulafla yapılan ekmek.” (6/214)

yumurtalı börek: (T. *yumurt-ga* > *yumurta* + *-lı* + T. *bür-* “sarmak” *-ek* > *börek*) “Yumurta sürülmüş börek.” (10/411)

yumurtalı çörek: (T. *yumurt-ga* > *yumurta* + *-lı* + Yans. *çör+ek*) “Üzerine yumurta sürülmüş çörek.” (1/265, 1/267)

zaferânlı çörek: (Ar. *zaferân* + T. *-lı* + Yans. *çör+ek*) “Hamuruna safran katılarak pişirilen çörek.” (1/267)

zaferânlı Ramazân pidesi: (Ar. *zaferân* + T. *-lı* + Ar. *Ramazân* + Rum. *pita* > *pide* + *-si*) “Safran karışımı Ramazan pidesi.” (1/267)

4.1 Soğuk İçecekler

Soğuk içecekler bölümünde 196 kelime geçmektedir. Bu sayının Evliya Çelebi'nin *Seyahatnâmesi*'ndeki yiyecek adlarına oranı %7,4'tür.

Soğuk içecekler bölümündeki içecek türleri şunlardır: su, bal suyu, gülâb, zemzem, şerbet, hoşaf, boza, abşıla, ayran, eşribe, meyankökü suyu, buz/kar, meşrubat, şıra, şarap, elma suyu, maden suyu, üzüm suyu, göndürme, arak, rub, seferce, kışır, portakal suyu, nârdeng, subya, tostagansa, vişnâb.

Soğuk içecekler arasında su, Evliya Çelebi için çok önemlidir. Gittiği yerlerdeki suların soğukluğundan, ferahlığından, tadından övgüyle söz eder. Kırkçeşme suyu, âb-ı Hamrevât, âb-ı zülâl bunlardan bazılarıdır. Ayrıca Osmanlı Türkçesinin ve kültürünün zenginliği olarak su kelimesinin sekiz ayrı dilde kullanımı göze çarpar: nero / kıryo nero (Rumca), âb-ı zülâl (Arapça, Farsça), av (Kürtçe), çıkâlî (Gürcüce), uyûn (Arapça), pangi (Çingene Dili), yah (Farsça), bizife (Ubıhça).

Soğuk içecek türlerinden en çok adı geçen şerbet'tir. Osmanlı'da şerbet, sofraların vazgeçilmez içeceği ve ziyafet sofraları için önemli bir ikramdır. O devir İstanbul'unda günümüzdeki kahvehaneler gibi şerbetçi dükkânları yaygındır. Evliya Çelebi, 300 şerbetçi dükkânından ve sokaklarda gezerek şerbet satan 600 seyyar şerbetçiden bahseder. (Yerasimos, 2011 : 256)

Seyahatnâmede adı geçen 66 adet şerbet çeşidi şunlardır: abşıla, amber, amber-i bâris, Arnavud Kâsım, asel, asel-i musaffâ, Atina balı, ayva perverdesi, bâdyân, bahârlı, bal, baldıran, Basra sükkeri, bekmez, benefşe, berberîs, biyankökü, Bülbul Ermenî, dud, emlec-i Kâbüli, emrûd, engübin, engür, fışfış, gül-limon, gülnâr, hardâliyye, Hortas balı, hummâs, hûrmâ bekmezi, hûrmâ, Hürmüz sükkerî, ırk-ı sûs, imâm, inebü'd-dîbs, karanfiliyye, karanfilli Göle, karanfilli, karanfilli üzüm, Kâsım günü, kışır, köknar, koruk, kuru siyâh üzüm, misket, mübtecel, mümessek ve mu'amber bekmez, nâr, nârdeng, nilüfer, reybâs / rîbâs, reybâs-ı amberbâris, reyhâniyye, Sücâhoğlu, sükker, şeker, Şîrâz sükkerî, şükür, temr-i hindî, tiryâki, tüffâhiye, üzüm, Verek balı, vişnâb, zaferânî, zûfâ.

14. yüzyıldan itibaren Osmanlı Devleti'nde bozahanelerin varlığına ait kayıtlar söz konusudur. Bozahanelerin mukataaya verilmesi de bunların hassaya aidiyetlerini gösterir. Yani devlet, bozayı bizzat imal edecek kadar bu içeceğe önem vermektedir. (Ötleş – Akçiçek, 2010 : 254)

Soğuk içeceklerin önemli bir kısmını da bozalar oluşturmaktadır. Bozacı dükkânlarının sayısı da şerbetçi dükkânları kadar vardır. Evliya Çelebi bozayı ikiye ayırır. Biri herkes tarafından içilen tatlı boza; diğeri sarhoş eden keskin ve ekşi boza. (Yerasimos, 2011 : 266) Neredeyse tamamı soğuk içecekler bölümünde olan boza çeşitlerinden alkollü içecekler bölümünde ele alınanlar da vardır.

Seyahatnâmede adı geçen 23 boza çeşidi şunlardır: Arnavud Kâsım, boza darısı, buğday, darı, datlı/ tatlı, hümüllü, İslâmbol, karpuz bekmezli, kaymaklı, keskin, Kırım, kutu, maksima, mavza, Momo, pirinç, pirinç subya, Sinân, süzme, Taşaklı, Tatar, Usta Ahmet, Yâsemen.

4.2. Soğuk İçecekler Sözlüğü

âb-ı asel: (Far. *âb-ı* + Ar. *asel*) “Bal ile yapılan şerbet.” Bkz. bal suyu. (1/354, 1/355, 1/356, 2/60, 2/129, 3/192, 3/195, 3/197, 3/262, 5/63, 5/59, 5/184, 5/206, 5/229, 5/233, 5/268, 5/300, 6/31, 6/103, 6/224, 6/272, 6/284, 6/296, 7/20, 7/149, 7/183, 7/277, 7/284, 7/285, 7/286, 8/5, 8/21, 8/322, 10/271)

âb-ı gülâb: (Far. *âb-ı* + Far. *gul* > *gül* + Far. *âb*) “Gül suyundan yapılan bir çeşit içecek.” (1/262, 1/275, 1/286, 2/123, 2/124, 3/198, 3/262, 6/31, 7/120, 8/103, 9/224, 9/309, 9/346, 9/349, 10/181, 10/203, 10/226, 10/250)

âb-ı Hamrevât: (Far. *âb-ı* + Ar. *Hamrevât*) “Diyarbakır’ın ünlü içme suyu.” (Yerasimos 2011: 289) (4/27, 4/28, 4/37, 7/175)

âb-ı zemzem: (Far. *âb-ı* + Ar. *zemzem*) “Kâbe yakınlarında bulunan bir kuyunun Müslümanlarca kutsal sayılan suyu, zemzem suyu.” (TS, 2011 : 2650) (1/56, 8/334, 9/8, / 9/114, 9/229, 9/224, 9/334, 9/335, 9/352, 9/368, 9/379, 9/382, 9/385, 9/386, 9/387, 9/388, 9/389, 9/396, 9/397, 9/400, 9/401, 9/402, 10/305)

âb-ı zülâl: (Far. *âb-ı* + Ar. *zülâl*) “İçimi hoş, soğuk su. Saf, berrak, hafif ve tatlı su anlamıyla kullanılmaktadır. Evliya Çelebi, bu tamlamayı Konya’nın içme sularını tarifinde de kullanır. Seyahatnâme’de şu örnekte olduğu gibi lezzetli meyve suyu anlamında da kullanılmıştır: Karpuzu hurdedir, ammâ bir tulum âb-ı zülâldir.” (Yerasimos 2011: 289) (1/75, 1/206, 1/219, 1/222, 1/229, 1/239, 1/287, 2/12, 2/21, 2/114, 2/116, 2/118, 2/122, 2/159, 2/173, 2/195, 3/19, 3/32, 3/37, 3/55, 3/71, 3/89, 3/91?, 3/183, 3/255, 3/260, 4/12, 4/14, 4/18, 4/32, 4/62, 4/68, 4/74, 4/82, 4/87, 4/88, 4/104, 4/115, 4/122, 4/162, 4/193, 4/209, 4/210, 4/216, 4/219, 4/313, 4/315, 4/324, 4/333, 5/36, 5/37, 5/119, 5/146, 5/221, 5/234, 5/235, 5/289, 5/290, 5/311, 6/13, 6/49,

6/58, 6/67, 6/109, 6/253, 6/278, 6/290, 7/88, 7/178, 7/216, 7/218, 7/294, 7/301, 7/326, 8/36, 8/58, 8/72, 8/93, 8/96, 8/116, 8/126, 8/138, 8/169, 8/223, 8/240, 8/246, 8/264, 8/273, 8/293, 8/323, 8/334, 9/17, 9/23, 9/48, 9/67, 9/83, 9/84, 9/94, 9/95, 9/96, 9/107, 9/112, 9/116, 9/128, 9/144, 9/145, 9/149, 9/175, 9/209, 9/210, 9/215, 9/216, 9/225, 9/229, 9/230, 9/275, 9/279, 9/281, 9/287, 9/296, 9/298, 9/300, 9/304, 9/305, 9/327, 9/386, 9/397, 9/408, 9/417, 9/421, 10/153, 10/157, 10/158, 10/287, 10/463, 10/487, 10/514)

abşıla şerbeti: (Far. *âb-ı şülle* > *avşula* > *abşıla* + Ar. *şerbet* + T. -i) Bkz. avşıla şerbeti.

âlû-yı Buhârâ hoşâbı: (Far. *âlû-yı* + Öa. *Buhârâ* + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. -i) “Metinde âl Buhârâ hoşâbı şeklinde geçer. Buhara eriği / kayısısından yapılan hoşaf.” (1/285, 5/20)

amber şerbeti: (Ar. *‘anber* > *amber* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Hoş kokulu tatlı içecek.” (9/369, 10/444)

amber-i bâris şerbeti: (Ar. *‘anber* > *amber* + Ar. *barbârîs* > *bâris* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Turuncu ve kırmızı meyvelerinden genellikle reçel yapılan bitki ile hazırlanmış içecek.” (Tietze, 1, 2002 : 173) (1/276, 1/285, 9/369, 10/210, 10/242)

amberîn hoşâb: (Ar. *‘anber* > *amber* + Far. *-în* + Far. *hoş* + Far. *âb*) “Baharatlarla hazırlanmış hoş kokulu hoşaf.” (1/285, 4/159)

Arnavud Kâsım bozası: (Öa. *Arnavud* + Öa. *Kâsım* + Far. *bûza* > *boza* (Tietze, 2002 : 377) + *-sı*) “Süleymaniye’de (İstanbul) satılan boza.” (Yerasimos, 2011 : 294) (1/354)

Arnavud Kâsım şerbeti: (Öa. *Arnavud* + Öa. *Kâsım* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Süleymaniye’de (İstanbul) yapılan şerbet.” (Yerasimos, 2011 : 294) (1/286)

asel şerbeti: (Ar. *asel* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Bal ile yapılan tatlı içecek.” (3/205, 4/125, 4/211, 4/325, 6/31, 6/103, 7/95, 8/314, 8/349, 9/326, 10/388)

aselî eşribe: (Ar. *asel+î* + Ar. *şerâb* > *eşribe*) “Bal gibi tatlı içecekler.” Bkz. bal şerbeti.

asel-i musaffâ şerbeti: (Ar. *asel* + Far. *-i* + Ar. *musaffa* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Bal ile yapılan şerbet.” (4/15, 8/120, 8/166, 8/331)

Atina balı şerbeti: (Öa. *Atina* + T. *bal* + *-ı* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Atina balı ile yapılan şerbet.” (1/213)

av: (Kürt. *av*) “Kürtçe’nin Sorani lehçesinde su anlamındadır.” (Yerasimos, 2011 : 296) (4/57)

avşıla ıssı: (Far. *âb-ı şülle* > *avşula* > *avşıla* (Dankoff, 2008 : 66) + T. *ıs(s)-ı*) Bkz. ıssı avşıla.

avşıla şerbeti: (Far. *âb-ı şülle* > *avşula* > *avşıla* (Dankoff, 2008 : 66) + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Pirinç suyu şerbeti.” (Dankoff, 2008 : 66) (2/108, 2/116, 2/122, 2/124, 4/82, 4/125, 4/211)

ayran: (T. *ayran*) “Yoğurdun sulandırılması ile yapılan içecek.” (ÖTS, 1, 2007 : 392) (1/277, 3/228, 6/172, 7/195, 7/277, 7/342)

ayva perverdesi şerbeti: (Far. *âbiâ* > *ayva* + Far. *perverde* + T. *-si* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Ayva marmelatından yapılan şerbet.” (2/98, 4/15)

bâdyân / bâdyân şerbeti: (? *bâdyân* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Yıldız anasonlu (*bâdyân*) şerbeti. Hâlen Uzakdoğu mutfaklarında baharat olarak kullanılan, Çin anasonu ya da yıldız anasonu olarak bilinen bitkinin yıldız biçimindeki tohumu.” (Yerasimos, 2011 : 300) (1/274, 1/298, 1/354, 2/132, 4/76, 4/185, 5/87, 6/176, 9/274, 9/369, 9/397, 10/193, 10/250, 10/444, 10/445)

bahârlı eşrîbe: (Ar. *bahâr* + T. *-lı* + Ar. *şerâb* > *eşrîbe*) “Baharatlı içecekler, şerbetler.” Bkz. bahârlı şerbet.

bahârlı şerbet: (Ar. *bahâr* + T. *-lı* + Ar. *şerbet*) “Baharatlı şerbet.” (1/134, 1/274, 1/286, 8/5, 9/397, 10/250, 10/443)

bal suyu: (T. *bal* + T. *sub* > *suw* > *su* + *-yu*) “Bal ile yapılan tatlı içecek. Bal suyunun da sarhoşluk verme bakımından çeşitleri vardır. Bir yandan su ile balı karıştırıp sıradan bir şerbet yapmak mümkün olduğu gibi, bu şerbet içine hümül kökü koyarak kaynatıp bir iki gün bekledikten sonra çok sert bir içki de elde edilebilmektedir.” (Yerasimos 2011: 273) (1/354, 1/355, 1/356, 2/60, 2/129, 3/192, 3/195, 3/197, 3/262, 5/63, 5/59, 5/184, 5/206, 5/229, 5/233, 5/268, 5/300, 6/31, 6/103, 6/224, 6/272, 6/284, 6/296, 7/20, 7/149, 7/183, 7/277, 7/284, 7/285, 7/286, 8/5, 8/21, 8/322, 10/271)

bal şerbeti: (T. *bal* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Bal ile suyun karışımından elde edilen içecek.” (3/205, 4/125, 4/211, 4/325, 6/31, 6/103, 7/95, 8/314, 8/349, 9/326, 10/388)

baldıran şerbeti: (T. *baldır-gan* > *baldıran* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Baldıran, maydanozgillerden nemli yerlerde yetişen çok zehirli bir bitki ile yapılan şerbet.” (ÖTS, 1, 2007 : 450) (4/82)

Basra sükkeri şerbeti: (Öa. *Basra* + Ar. *sükker* + T. *-i* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Çam dallarından toplanan kudret helvasıyla yapılan şerbet.” (4/255)

bekmez şerbeti: (Far. *bigmâz* > *bekmez* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Pekmez ile yapılan şerbet.” (2/98, 2/198)

benefşe şerbeti: (Far. *benefşe* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Menekşe aromalı şerbet.” (9/369, 10/210, 10/242)

berberîs şerbeti: (Rum. *berberîs* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Berberis çalısının, kadıntuzluğu, karamuk, dikenüzümü adlarıyla bilinen yaş ya da kurutulmuş küçük kırmızı meyvesiyle yapılan şerbet.” (Yerasimos, 2011 : 476) (10/193, 10/271, 10/329)

biyankökü suyu: (Rum. *pian* > *biyan* + T. *kök+ü* + T. *sub* > *suw* > *su* + *-yu*) “Meyan kökünden elde edilen su.” (10/193, 10/271)

biyankökü şerbeti: (Rum. *pian* > *biyan* + T. *kök+ü* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Meyan kökünün uzun süre suda ıslatılmasıyla yapılan tatlı içecek.” (ÖTS, 3, 2007 : 3184) (9/78, 10/329)

bizife: (Ubh. *bizife*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre günümüzde Ubihça olarak bilinen Kuzeybatı Kafkasya dillerinde su demektir.” (Yerasimos, 2007 : 323) (2/62)

boza darısı: (Far. *bûza* > *boza* (Tietze, 2002 : 377) + T. *tarıĝ* > *darı* + *-sı*) “Darının ekşitilmesiyle yapılan mayhoş içki.” (1/354) (1/357, 7/234)

boza: (Far. *bûza* > *boza* (Tietze, 2002 : 377)) “Mısır, arpa, buğday gibi tahılların hamurunun ekşitilmesi ile elde edilen bir içki.” (ÖTS, 1, 2007 : 666) (1/354) (1/60, 1/220, 1/291, 1/353, 1/354, 2/15, 2/18, 2/19, 2/23, 2/60, 2/90, 2/93, 2/108, 2/129, 2/190, 2/227, 3/152, 3/192, 3/205, 3/262, 3/272, 4/211, 4/274, 4/294, 5/63, 5/99, 5/116, 6/44, 7/195, 7/197, 7/200, 7/213, 7/243, 7/214, 7 215, 7/234, 7/235, 7/246, 7/262, 7/271, 7/277, 7/284, 7/285, 7/286, 7/288, 7/304, 7/311, 7/315, 7/323, 7/332, 7/341, 8/5, 8/21, 8/301, 8/310, 8/322, 9/53, 10/52, 10/193, 10/205, 10/206, 10/210, 10/271, 10/430, 10/435, 10/436, 10/438, 10/449, 10/450, 10/462, 10/463, 10/480, 10/484, 10/489, 10/493, 10/496)

buğday bozası: (T. *buğday* > *buğday* + Far. *bûza* > *boza* (Tietze, 2002 : 377) + *-sı*) “Buğday ile yapılan boza.” Bkz. mavza bozası. (1/354) (10/271)

buz pâreli hoşâb: (T. *bû-* / *bud-* “donmak” > *buz* + Far. *pâre* + T. *-li* + Far. *hoş+* Far. *âb*) “Soğutma amacıyla içine buz parçaları konulmuş hoşaf.” (3/190, 3/228, 5/226)

buz: (T. *bū-* / *bud-* “donmak” > *buz*) “İçecekleri soğutmak, pekmez gibi tatlılarla karıştırarak yemek için dağlardan getirilen kar, buz.” (1/287, 1/288, 2/18, 2/21, 3/136, 3/190, 3/228, 5/226, 7/341, 9/89)

buzlu hoşâb turşusu: (T. *bū-* / *bud-* “donmak” > *buz* + *-lu* + Far. *hoş* + Far. *âb* + Far. *turşî* > *turşu* + T. *-su*) “Buz karışımı hoşaf turşusu.” (2/219)

buzlu vişne hoşâbı: (T. *bū-* / *bud-* “donmak” > *buz* + *-lu* + Far. *vişne* + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. *-i*) “Buz karışımı vişne hoşafı.” (9/44, 9/89)

Bülbül Ermenî şerbeti: (Öa. *Bülbül Ermeni* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Saticısının (Bülbül Ermeni) ismiyle anılan şerbet.”

cân perver meşrûbât: (Far. *cân* + Far. *perver* + Ar. *meşrûbât*) “Can verici, can besleyici özelliğiyle bilinen içecek.” Bkz. meşrûbât.

cüllâb-ı Hamavi: (Far. *gul* > *gül* + Far. *âb* > *cüllâb* + Far. *-ı* + Öa. *Hama* + Ar. *(v)î*) “Hama’da (Suriye) yapılan gül şerbeti.” (9/97)

çikâlî: (Gür. *çikali*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Gürcüce su demektir.” (Yerasimos, 2007 : 335) (2/161)

çür: (Erm. *çür*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Ermenice’de su demektir.” (Yerasimos, 2007 : 340) (3/130)

darçınlı hacı şerbeti: (Far. *dâr-ı Çin* > *darçın* + T. *-lı* + Ar. *hacı* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Tarçınlı şerbet.” (1/286)

darı bozası: (T. *tarıĝ* > *darı* + Far. *bûza* > *boza* (Tietze, 2002 : 377) + *-sı*) “Darının ekşitilmesiyle yapılan mayhoş içki.” Bkz. boza darısı. (1/220, 2/129, 3/192, 8/310, 10/436, 10/462)

datlı boza: (T. *tât+lıĝ* > *datlı* + Far. *bûza* > *boza* (Tietze, 2002 : 377)) “Tatlı boza.” Bkz. tatlı boza. (1/354)

datlı şıra: (T. *tât+lıĝ* > *datlı* + Far. *şîre* > *şıra*) “Bir işleminden geçmemiş, tatlı üzüm suyu.” (5/156)

dil buran üzüm sırası: (T. *tıl* > *dil* + T. *bur-an* + T. *üz-* “koparmak” -*üm* > *üzüm* + Far. *şîre* > *şıra* + T. *-sı*) “Ekşi üzüm suyu.” (2/989)

dud hoşâbı: (Far. *tût* / *tûd* > *dud* + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. *-i*) “Dut kurusundan yapılan hoşaf.” (3/132)

dud şarâbı: (Far. *tût* / *tûd* > *dud* + Ar. *şarâb* + T. *-i*) “Dut suyundan yapılan şerbet, şarap olarak da geçer.” (1/354, 1/355, 2/98, 3/94)

dud şerbeti: (Far. *tût / tûd* > *dud* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Dut şerbeti.” (Tokuz, 2002 : 333-336) (1/276, 3/132, 5/154, 9/369, 10/210)

dud-i Arabgîr hoşâbı: (Far. *tût / tûd* > *dud-i* + Öa. *Arabgîr* + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. -i) “Arabgir dutu ile yapılan hoşaf.” (1/285)

duhter-i rez şırası: (Far. *duhter-i* + Far. *rez* + Far. *şîre* > *şıra* + T. -sı) “Asma üzümünün suyu.” (2/128, 5/300)

Edirne gülâbı: (Öa. *Edirne* + Far. *gul* > *gül* + Far. *âb* + T. -i) “Edirne şerbeti.” (3/262)

ekşi su: (T. *ekşüg* > *ekşi* + T. *sub* > *suw* > *su*) “Maden suyu.” (DS, 5, 1972 : 1700) (5/231)

elma suyu: (T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* + T. *sub* > *suw* > *su* + -yu) “Elmadan elde edilen su.” (1/203, 1/354, 1/356)

emlec-i Kâbülf şerbeti: (Ar. *emlec* + Far. -i + Öa. *Kâbülf* + Ar. -î + Ar. *şerbet* + T. -i) “Kâbil’de (Afganistan) yetişen erikten yapılan tatlı içecek.” (6/248)

emrûd şerbeti: (Far. *emrûd* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Armuttan yapılan tatlı içecek.” (5/232)

emrûd-i Azerbâyecân hoşâbı: (Far. *emrûd-i* + Öa. *Azerbâyecân* + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. -i) “Azerbaycan’da yetişen armut ile yapılan hoşaf.” (1/285)

encâs-ı Mardin hoşâbı: (Ar. *iccâs* “erik” > *encâs* + Far. -ı + Öa. *Mardin* + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. -i) “Mardin eriği ile yapılan hoşaf.” (1/286, 5/20)

engübin şerbeti: (Far. *engübîn / engebîn* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Bal ile suyun karışımından elde edilen içecek.” Bkz. bal / asel şerbeti.

engür şerbeti: (Far. *engûr* > *engür* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Üzüm suyu ile yapılan tatlı içecek.” Bkz. üzüm şerbeti.

engür-i İzmir hoşâbı: (Far. *engûr* > *engür-i* + Öa. *İzmir* + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. -i) “İzmir üzümünden yapılan hoşaf.” (1/285)

erik hoşâbı: (T. *ér-(ü)k* > *erik* + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. -i) “Erik ile yapılan hoşaf.” (8/53)

eşribe-i hummas: (Ar. *şerâb* > *eşribe* + Far. -i + Ar. *hummas*) “Hummas limonu ile yapılan tatlı içecek.” Bkz. hummâs şerbeti.

fışfış şerbeti: (Ağz. *fışfış* “zerdali” + Ar. *şerbet* + T. -i) “Zerdali ile yapılan şerbet.” (DS, 5, 1972 : 1859) (1/286, 10/329)

göndürme: (? *göndürme*) “Çerkez içeceği.” (Yerasimos, 2011 : 353) (7/285)

göydürme suyu: (? göydürme + T. *sub* > *suw* > *su* + *-yu*) Bkz. göndürme. (1/354)

gügümi Tımışvar hoşâbı: (*gügem* + *-i* + Öa. *Tımışvar* + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. *-i*) “Temeşvar (Romanya) dağ eriği ile yapılan hoşaf.” (1/285)

gülâb: (Far. *gul* > *gül* + Far. *âb*) “Şekerli, baharatlı gülsuyu şerbeti.” (Yerasimos, 2011 : 332) (1/262, 1/275, 1/286, 2/123, 2/124, 3/198, 3/262, 6/31, 7/120, 8/103, 9/224, 9/309, 9/346, 9/349, 10/181, 10/203, 10/226, 10/250)

gül-limon şerbeti: (Far. *gul* > *gül* + Rum. *lemoni* > *limon* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Gül suyu ve limon aromalı şerbet.” (1/276, 1/285, 9/369, 10/210, 10/242)

gülânâr şerbeti: (Far. *gul* > *gül* + Far. *nâr* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Kiraz ve vişne ile yapılan şerbet.” (4/211)

hardâliyye / hardâliyye arakı: (Ar. *hardâliyye* + Ar. *a'rak* + T. *-i*) “Ekşimemesi için içine hardal katılarak mayalanan üzüm şırası.” (ÖTS, 2, 2007 :1874) (1/354, 1/356, 2/98, 3/262, 5/199, 5/229, 5/268, 5/300, 8/322)

hardâliyye şerbeti: (Ar. *hardâliyye* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “İçine hardal katılarak yapılan şerbet.” (8/349)

Hortas balı şerbeti: (Öa. *Hortas* + T. *bal* + T. *-ı* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Hortas (Selanik) balından yapılan tatlı içecek.” (8/75)

hoşâb: (Far. *hoş* + Far. *âb*) “Çeşitli meyve ve meyve kurularıyla yapılan, soğuk, tatlı içecek.” (1/220, 1/285, 2/18, 2/23, 2/190, 2/219, 3/176, 3/225, 3/228, 4/76, 4/159, 4/178, 5/20, 5/40, 5/87, 5/88, 5/200, 5/226, 6/83, 7/260, 8/53, 8/75, 8/155, 8/330, 8/349, 9/44, 9/89, 9/400, 10/193)

hoşaf turşusu: (Far. *hoş* + Far. *âb* > *hoşaf* + Far. *turşî* > *turşu* + T. *-su*) Bkz. hoşaf. (2/219)

hummas rubu: (Ar. *hummas* > *hummas* + Ar. *rub* + T. *-u*) “Hummas limonu ile yapılan içecek.” (10/267)

hummas şerbeti: (Ar. *hummas* > *hummas* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Hummas limonu ile yapılan şerbet.” (1/276, 1/285, 9/60, 9/369, 10/210, 10/242, 10/267, 10/455)

hûrmâ bekmezi şerbeti: (Far. *hûrmâ* + Far. *bigmâz* > *bekmez* + T. *-i* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Hurma pekmezi ile yapılan tatlı içecek.” (10/443)

hûrmâ şerbeti: (Far. *hûrmâ* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Hurma ile yapılan şerbet.” (4/255, 4/261, 10/443)

hümüllü boza: (Lat. *humulus lupulus* > *hümül* + T. -lü + Far. *bûza* > boza (Tietze, 2002 : 377)) “Şerbetçi otu karışımı boza.” (1/354) (1/354)

Hürmüz sükkerî şerbeti: (Öa. *Hürmüz* + Ar. *sükker*+î + Ar. *şerbet* + T. -i) “Hürmüz şekerinden yapılmış şerbet.” (4/227)

ırk-ı sûs suyu: (Ar. *ırk* “kök” + Far. -ı + Ar. *sûs* “meyan” + T. *sub* > *suw* > *su* + -yu) “Meyan kökünün ezilmesiyle elde edilen su.” (10/193, 10/271)

ırk-ı sûs şerbeti: (Ar. *ırk* “kök” + Far. -ı + Ar. *sûs* “meyan” + Ar. *şerbet* + T. -i) “Meyan kökü ile yapılan tatlı içecek.” Bkz. biyankökü şerbeti.

imâm şerbeti: (Ar. *imâm* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Üsküdar İskelesi’nde (İstanbul) satılan ünlü şerbetlerden biridir.” (1/286)

inebü’ d-dibs şerbeti: (Ar. *‘inebü’ d-dibs* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Üzüm pekmeziyle yapılan şerbet.” (10/329)

İslâmbol bozası: (Öa. *İslâmbol* + Far. *bûza* > boza (Tietze, 2002 : 377) + -sı) “İstanbul’da yapılan boza.” (1/354)

kar: (T. *kar*) Bkz. buz. (1/287, 2/21, 3/55, 5/221, 5/226, 9/89, 9/93, 9/281)

karanfiliye şerbeti: (Ar. *karanfûl* > *karanfiliye* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Karanfil katkılı şerbet.” (2/53)

karanfilli Göle şerbeti: (Ar. *karanfûl* > *karanfil* + T. -li + Öa. *Göle* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Göle’de (Ardahan) yapılan karanfilli şerbet.” (1/286)

karanfilli seferce: (Ar. *karanfûl* > *karanfil* + T. -li + Ar. *sefercel* > *seferce*) “Ayva ile yapılan karanfilli komposto.” (4/125)

karanfilli şerbet: (Ar. *karanfûl* > *karanfil* + T. -li + Ar. *şerbet*) “Karanfil katkılı şerbet.” (1/236, 1/286)

karanfilli üzüm şerbeti: (Ar. *karanfûl* > *karanfil* + T. -li + T. *üz-* “koparmak” - *üm* > *üzüm* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Karanfil katkılı üzüm şerbeti.” (1/236, 1/286)

karanfilli vişne hoşâbı: (Ar. *karanfûl* > *karanfil* + T. -li + Far. *vişne* + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. -ı) “Vişne ile yapılan karanfilli hoşaf.” (8/349)

karpuz bekmezli boza: (Far. *harbuze* > *karpuz* + Far. *bigmâz* > *bekmez* + T. -li + Far. *bûza* > boza (Tietze, 2002 : 377)) “Karpuz pekmezi kullanılan boza.” (10/438)

Kâsım günü şerbeti: (Ar. *kâsım* + T. *kün* > *gün* + -ü + Ar. *şerbet* + T. -i) “Kasım gününde bile, soğukta, insana enerji verebildiği için bu adla anılan şerbet.” (1/286)

katr-ı nebat eşribe: (Ar. *katr* + Far. -ı + Ar. *nebât* + Ar. *şerâb* > *eşribe*) “Şeker şerbeti.” Bkz. şeker şerbeti.

katr-ı nebât-ı Hamavî cüllâbı: (Ar. *katr* + Far. *-ı* + Ar. *nebât* + Far. *-ı* + Öa. *Hama* + Ar. *(v)î* + Far. *gul* > *gûl* + Far. *âb* > *cüllâb* + T. *-ı*) “Hama’da (Suriye) yetişen şeker kamışının şekeri ile yapılan baharatlı içecek.” (2/118, 8/294)

kaymaklı boza: (T. *kay-ak* > *kaymak* + *-lı* + Far. *bûza* > *boza* (Tietze, 2002 : 377)) “Üzeri kaymaklı boza.” (1/354)

kaysı cüllâbı: (Far. *kaysî* > *kaysı* + Far. *gul* > *gûl* + Far. *âb* > *cüllâb* + T. *-ı*) “Kayısı ezmesi ile yapılan şerbet.” (4/82, 10/193)

kaysı hoşâbı: (Far. *kaysî* > *kaysı* + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. *-ı*) “Kayısı hoşafı.” (1/285)

keskin boza: (T. *kes-kin* + Far. *bûza* > *boza* (Tietze, 2002 : 377)) “Bekletilerek belli bir kıvama gelmiş boza.” (1/354, 7/197, 7/271, 7/277, 7/285, 8/5)

kıjı şerbeti: (Kürt. *kijî* > *kijî* + Ar. *şerbet* + T. *-ı*) “Kıcı otu ile yapılan şerbet.” (4/211)

Kırım bozası: (Öa. *Kırım* + Far. *bûza* > *boza* (Tietze, 2002 : 377) + *-sı*) “Kırım’da darı veya buğday unu ile yapılan boza.” (10/462)

Kırkçeşme suyu / uyûnu: (T. *kırk* + Far. *çeşme* + T. *sub* > *suw* > *su* + *-yu* / Ar. *uyûn* “kaynaklar” + T. *-u*) “Kanuni Sultan Süleyman döneminde Belgrad Ormanlarından İstanbul’a su getirmek için yapılan tesisin genel adı.” (1/18, 1/20, 1/74, 1/155, 1/192)

kıryo nero: (Rum. *kriyo nero* > *kıryo nero*) “Soğuk su.” (Dankoff, 2008 : 149)

kışr / kışır: (Ar. *kışr* “kabuk” > *kışır*) “Kahvenin kurutulmuş kabuğu ve özellikle ondan Yemen’de yapılan serinletici bir içecek.” (Yerasimos, 2011 : 412) (1/354, 9/274, 9/369, 9/397, 9/400)

kızılıcık hoşâbı: (T. *kız+ıl+cık* + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. *-ı*) “Kızılıcık ile yapılan tatlı içecek.” (1/285)

koknar şerbeti: (Far. *kûknâr* > *koknar* + Ar. *şerbet* + T. *-ı*) “Kökner ağacının reçinesiyle yapılan şerbet.” (4/82, 4/211, 4/227, 4/325)

koruk şerbeti: (T. *kor+uk* + Ar. *şerbet* + T. *-ı*) “Önemli misafir geldiğinde, kadın toplantılarında, görücü geldiğinde ve nişan merasimlerinde ham üzümünden yapılan şerbet.” (Ötleş – Akçiçek, 2010 : 286) (10/210)

kuru siyâh üzüm şerbeti: (T. *kurı-g* > *kurı* > *kuru* + Far. *siyâh* + T. *üz-* “koparmak” *-üm* > *üzüm* + Ar. *şerbet* + T. *-ı*) “Kurutulmuş siyah üzümünden yapılan şerbet.” (10/193, 10/271)

kurut ayranı: (T. *kurı-t* > *kuru-t* + T. *ayran* + -ı) “Kurut, yoğurt kurusu ile yapılan ayran.” (7/195, 7/277)

kutu bozası: (T. *ḳodı* / *ḳotı* > *kutu* + Far. *bûza* > *boza* (Tietze, 2002 : 377) + -sı) “Tatlımsı bir çeşit boza.” (Dankoff, 2008 : 160) (1/354, 2/90, 2/93)

Küpeli Yahûdi’nin mümessek elma suyu: (Öa. *Küpeli Yahûdi’nin* + Ar. *mümessek* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* + T. *sub* > *suw* > *su* + -yu) “Küpeli Yahûdi’nin yaptığı hoş kokulu elma suyu.” (1/203)

la’l-gûn şire: (Ar. *la’l* + Far. *gûn* + Far. *şire*) “Üzüm, dut gibi meyvelerin kırmızımsı tatlı suyu, şırası.” (ÖTS, 4, 2007 : 4490) (8/310)

limon rubu: (Rum. *lemoni* > *limon* + Ar. *rub* + T. -u) “Limonla yapılan meyve suyu, limonata.” (9/110, 9/115, 10/374)

limon suyu: (Rum. *lemoni* > *limon* + T. *sub* > *suw* > *su* + -yu) “Limondan çıkarılan ekşi su.” (2/39, 5/231, 8/149, 8/166, 9/115, 10/270)

limon şükûfeleri gülâbı: (Rum. *lemoni* > *limon* + Far. *şükûfe* + T. *leri* + Far. *gul* > *gül* + Far. *âb* + T. -ı) “Limon çiçeği aromalı meyve suyu.” (9/198)

mâ-i asel: (Ar. *mâ’* + Far. -i + Ar. *asel*) “Bal suyu.” Bkz. âb-ı asel.

mâ-i nârenc: (Ar. *mâ’* + Far. -i + Far. *nârenc*) “Portakal suyu.” (9/364)

maksima bozası: (Rus. *maksima* + Far. *bûza* > *boza* (Tietze, 2002 : 377) + -sı) “Tatlı boza çeşidi.” (Yerasimos 2011: 324) (1/354, 7/214, 7/234, 7/271, 7/277, 7/284, 7/285, 7/304)

mavza bozası: (Tat. *maksima* > *mavzu* > *mavza* + Far. *bûza* > *boza* (Tietze, 2002 : 377) + -sı) Bkz. maksima bozası. (10/271)

med suyu: (Ar. *medd* + T. *sub* > *suw* > *su* + -yu) “Bal suyu.” Bkz. âb-ı asel.

meyve hoşâbı: (Far. *mîve* > *meyve* + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. -ı) “Meyvelerden yapılan hoşaf.” (10/193)

misket şerbeti: (Fr. *muskat* > *misket* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Hoş kokulu misket üzümüyle yapılan şerbet.” (2/53)

Momo bozası: (Öa. *Momo* + Far. *bûza* > *boza* (Tietze, 2002 : 377) + -sı) “Unkapanı’nda (İstanbul) yapılan boza.” (Yerasimos, 2011 : 316) (1/354)

mu‘amber eşribe: (Ar. *mu‘anber* > *mu‘amber* + Ar. *şerâb* > *eşribe*) “Hoş kokulu şerbet.” Bkz. mümessek şerbetler.

mübtcel şerbeti / suyu: (Ar. *mübtcel* + Ar. *şerbet* + T. *-i* / T. *sub* > *suw* > *su* + *-yu*) “Atina balı şerbeti. Mübtcel İspanya kökenli Müslümanlara verilen addır.” (Yerasimos, 2011 : 477) (1/213, 1/354, 1/356)

mümessek elma suyu: (Ar. *mümessek* + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* + T. *sub* > *suw* > *su* + *-yu*) “Hoş kokulu elma suyu.” (1/203)

mümessek hoşâblar: (Ar. *mümessek* + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. *-lar*) “Hoş kokulu hoşaf lar.” (1/285, 3/225, 4/159, 5/20, 5/87, 7/260)

mümessek ve mu‘amber bekmez şerbeti: (Ar. *mümessek* + Ar. *mu‘anber* > *mu‘amber* + Far. *bigmâz* > *bekmez* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Güzel kokulu pekmez şerbeti.” (1/276, 5/20, 5/86, 5/261, 6/31, 6/32, 9/398, 10/80, 10/210, 10/223, 10/242, 10/249, 10/250, 10/267, 10/341, 10/535)

mümessek ve mu‘amber eşribe: (Ar. *mümessek* + Ar. *mu‘anber* > *mu‘amber* + Ar. *şerâb* > *eşribe*) “Güzel kokulu şerbet.” Bkz. mümessek şerbetler.

müsmirrât-ı yâbis hoşâbı: (Ar. *semere* > *müsmir* > *müsmirrât* + Far. *-ı* + Ar. *yâbis* + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. *-i*) “Kuru meyve ile yapılan hoşaf.” (1/285)

nâr şerbeti: (Far. *enâr* > *nâr* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Nar suyu ile yapılan tatlı içecek.” (4/82, 4/325, 8/166)

nârdeng: (Far. *nârdeng*) “Nar, erik, kayısı gibi meyvelerden yapılan pekmez ve bu pekmezin sulandırılmasıyla yapılan şerbet.” (ÖTS, 4, 2007 : 3491) (2/45, 6/281)

nebâtî hoşâblar: (Ar. *nebât* + *-î* + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. *-lar*) “Bitki karışımı hoşaf lar.” (5/88)

nero: (Rum. *nero*) “Su.” (Dankoff, 2008 : 181) (8/124)

nilûfer şerbeti: (Far. *nilûfer* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Nilüfer çiçeğinden yapılan tatlı içecek.” (1/285, 9/369, 10/210, 10/242)

Ohri hoşâbları: (Öa. *Ohri* + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. *-ları*) “Ohri’de (Makedonya) yapılan hoşaf lar.” (8/330)

pâlûde cüllâbı: (Far. *pâlûde* + Far. *gul* > *gül* + Far. *âb* > *cüllâb* + T. *-ı*) “Paluze tatlısından yapılan şerbet.” (2/21)

pangi: (Çing. *pangi*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Çingene lisanında su anlamındadır.” (Yerasimos, 2011 : 448) (8/41)

pirinç bozası: (Far. *birinc* > *pirinç* + Far. *bûza* > *boza* (Tietze, 2002 : 377) + *-sı*) “Pirinç suyundan yapılan boza.” (2/129, 3/152, 4/211, (4/294), 8/310, 10/210, 10/271)

pirinç subya bozası: (Far. *birinc* > *pirinç* + Ar. *subya* + Far. *bûza* > boza (Tietze, 2002 : 377) + -sı) “Pirinç suyundan yapılan boza.” (2/129, 3/152, 4/211, 4/294, 8/310, 10/210, 10/271)

ramazâniyye: (Ar. *Ramazâniyye*) “Ramazan’da içilen üzüm şerbeti.” (1/354, 5/229, 5/268)

reybâs / rîbâs şerbeti: (Far. *rîbâs* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Ribas, ışıktan yapılan şerbet.” (1/276, 1/285, 2/108, 4/82, 4/125, 6/248, 9/369, 10/210, 10/444)

reybâs-ı amberbâris şerbeti: (Far. *rîbâs-ı* + Lat. *amberberis* “karamuk” + Ar. *şerbet* + T. -i) “Ribas ve karamuktan yapılan şerbet.” (6/248, 9/299)

reyhâniyye şerbeti: (Ar. *reyhâniyye* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Fesleğen ile yapılan şerbet.” (8/310)

rub: (Ar. *rub*) “Koyulaştırılmış, ağdalaştırılmış meyve suyu.” (Dankoff, 2008 : 199) (9/110, 9/115, 10/267, 10/374)

rümmân şırası: (Ar. *rümmân* + Far. *şîre* > *şıra* + T. -sı) “Nar suyu.” (5/144)

sandal şarâbı: (Fr. *santal* / Ar. *sandal* + Ar. *şarâb* + T. -i) “Mekke’nin meşrubatları arasında şerbet anlamında kullanılmış.” (Yerasimos, 2011 : 477) (1/276, 9/369, 10/210)

Sinân bozası: (Öa. *Sinân* + Far. *bûza* > boza (Tietze, 2002 : 377) + -sı) “Unkapanı’nda üretilen bir boza türü.” (Yerasimos, 2011 : 324) (1/354)

su: (T. *sub* > *suw* > *su*) “Kimyasal olarak bir oksijen, iki hidrojen atomundan meydana gelen, 0 sıcaklığında sıvı hâlde bulunan, tatsız, kokusuz, renksiz madde, su.” (ÖTS, 4, 2007 : 4336)

subya: (Ar. *subya*) “Mısır’da pirinçten yapılan bir içki. Abdüllavî kavununun ıslatılıp dövüldükten sonra suya bastırılmış çekirdeklerinden yapılan bir içecek, süzülüp şekerle tatlandırılır, kavun çekirdeği yerine pirinçle de yapılır. Başka bir adı kavun şerbeti.” (Dankoff, 2008 : 211) (1/354, 8/310, 10/193, 10/210, 10/271)

Sücâhoğlu şerbeti: (Öa. *Sücâhoğlu* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Sücahoğlu adıyla bilinen şerbet.”

sükker şerbeti: (Ar. *sükker* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Şekerli şerbet.” (10/32, 10/409)

sükkerî hoşâb: (Ar. *sükker* + -î + Far. *hoş* + Far. *âb*) “Şekerli hoşaf.” (3/176, 4/159)

süzme boza: (T. *süz-me* + Far. *bûza* > boza (Tietze, 2002 : 377)) “Süzülmüş boza.” (2/23)

şeftâlû-yı İslâmbol hoşâbı: (Far. *şeftâlû* + -(y)ı + Öa. *İslâmbol* + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. -i) “İstanbul şeftalisiyle yapılan hoşaf.” (1/285)

Şehribân rummânı hoşâbı: (Öa. *Şehribân* + Ar. *rümmân* + T. -ı + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. -i) “Şehribân narıyla yapılan hoşaf.” (5/20)

şeker şerbeti: (Far. *şeker* + Ar. *şerbet* + T. -i) Şekerin suda eritilmesiyle yapılan şerbet. (1/276, 1/357, 4/54, 4/76, 4/185, 4/227, 4/255, 4/292, 6/142, 8/243, 9/326, 10/135, 10/171, 10/213, 10/388, 10/535)

şerbet: (Ar. *şerbet*) “Şekerle kaynatılmış meyve suyundan yapılmış içecek.” (ÖTS, 4, 2007 : 4459) (1/134, 1/213, 1/236, 1/274, 1/276, 1/285, 1/286, 1/296, 1/354, 1/357, 2/18, 2/23, 2/98, 2/108, 2/116, 2/124, 2/129, 2/190, 2/238, 2/247, 3/132, 3/167, 3/196, 3/205, 3/232, 4/15, 4/54, 4/76, 4/82, 4/125, 4/185, 4/211, 4/227, 4/255, 4/261, 4/292, 4/325, 5/14, 5/20, 5/86, 5/87, 5/125, 5/136, 5/150, 5/154, 5/184, 5/199, 5/229, 5/232, 5/261, 5/268, 6/31, 6/32, 6/76, 6/103, 6/142, 6/176, 6/224, 6/248, 6/302, 7/95, 7/96, 7/109, 7/115, 8/5, 8/75, 8/120, 8/166, 8/243, 8/310, 8/314, 8/331, 8/349, 9/41, 9/44, 9/78, 9/242, 9/274, 9/279, 9/309, 9/326, 9/345, 9/346, 9/349, 9/369, 9/397, 9/398, 9/411, 10/80, 10/135, 10/170, 10/171, 10/181, 10/193, 10/203, 10/205, 10/207, 10/210, 10/211, 10/212, 10/213, 10/223, 10/242, 10/249, 10/250, 10/267, 10/271, 10/329, 10/341, 10/388, 10/409, 10/440, 10/443, 10/444, 10/455, 10/535)

şıra: (Far. *şîre* > *şıra*) “Herhangi bir işlemde geçmemiş, taze üzüm suyu.” (ÖTS, 4, 2007 : 4475) (1/283, 1/355, 2/9, 2/53, 2/98, 2/128, 3/124, 3/205, 3/214, 3/262, 4/17, 4/125, 4/151, 4/194, 5/51, 5/144, 5/147, 5/155, 5/156, 5/300, 5/311, 6/99, 6/261, 8/75, 8/110, 8/149, 8/167, 8/231, 8/310, 8/349, 9/34, 9/111, 9/180, 10/424)

Şîrâz sükkerî şerbeti: (Öa. *Şîrâz* + Ar. *sükker* + -î + Ar. *şerbet* + T. -i) “Şiraz’ın (İran) şeker şerbeti.” (4/227)

şükür şerbeti: (Ar. *şükr* > *şükür* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Tebriz’de 10 Muharremde dağıtılan şerbet.” (Yerasimos, 2011 : 477) (2/129)

Taşaklı bozası: (Öa. *Taşaklı* + Far. *bûza* > boza (Tietze, 2002 : 377)+ -sı) “Ayasofya’da (İstanbul) üretilen bir boza.” (Yerasimos, 2011, 324) (1/354)

Tatar bozası: (Öa. *Tatar* + Far. *bûza* > boza (Tietze, 2002 : 377) + -sı) “Tatar özel adıyla bilinen bir boza.” (5/116, 7/197, 7/200, 7/234, 7/262)

tatlı bal suyu: (T. *tât+līg* > *tatlı* + T. *bal* + T. *sub* > *suw* > *su* + -yu) “Balın suda karıştırılmasıyla yapılan tatlı içecek, bal şerbeti.” (7/277)

tatlı boza: (T. *tāt+līg* > *tatlı* + Far. *bûza* > *boza* (Tietze, 2002 : 377)) “Tatlı boza.” (1/353, 1/354, 3/205, 7/197, 7/304)

temr-i hindî şerbeti: (Ar. *temr* + Far. *-i* + Öa. *Hindî* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Hind hurmasıyla yapılan şerbet.” (1/276, 1/285, 10/193, 10/210, 10/242, 10/271, 10/329, 10/440)

tiryâki şerbeti: (Ar. *tiryâkî* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Şerbet türü.” (1/286)

tostagansa: (Tat. *tostağan* “kulplu büyük bardak” > *tostagansa*) “Bir meşrubat.” (Dankoff, 2008 : 228) “Boza türü.” (Yerasimos, 2011 : 488) (1/354)

turunc şükûfeleri gülâbı: (Far. *turunc* > *turunç* + Far. *şükûfe* + T. *leri* + Far. *gul* > *gül* + Far. *âb* + T. *-i*) “Turunç çiçeği aromalı meyve suyu.” (9/198)

turunç rubu: (Far. *turunc* > *turunç* + Ar. *rub* + T. *-u*) “Turunç ile yapılan meyve suyu.” (9/110)

tüffâh-ı Kocaeli hoşâbı: (Ar. *tüffâh* + Far. *-i* + Öa. *Kocaeli* + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. *-i*) “Kocaeli elması ile yapılan hoşaf.” (1/285)

tüffâhiye şerbeti: (Ar. *tüffâhiye* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Elma suyuyla yapılan şerbet.” (4/125)

unnâb suyu: (Ar. *‘unnâb* + T. *sub* > *suw* > *su* + *-yu*) “Unnap suyu.” (5/154)

Urum şîresi: (Öa. *Urum* + Far. *şîre* + T. *-si*) “Anadolu’da yapılan üzüm suyu.” (8/110)

Usta Ahmet bozası: (Öa. *Usta Ahmet* + Far. *bûza* > *boza* (Tietze, 2002 : 377) + *-sı*) “Yapan kişinin adıyla anılan özel bir boza.” (1/354)

üzüm şerbeti: (T. *üz-* “koparmak” *-üm* > *üzüm* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Üzüm suyu ile yapılan tatlı içecek.” (1/236, 1/285, 9/44)

üzüm şırası: (T. *üz-* “koparmak” *-üm* > *üzüm* + Far. *şîre* > *şıra* + T. *-sı*) “Üzüm suyu.” (1/283, 1/355, 2/9, 2/53, 2/98, 2/128, 3/205, 4/17, 4/151, 5/147, 8/75, 8/231, 8/310, 8/349, 10/424)

üzüm turşusu: (T. *üz-* “koparmak” *-üm* > *üzüm* + Far. *turşî* > *turşu* + T. *-su*) “Üzüm ile yapılan turşu, komposto.” (2/243, 2/245, 3/10, 5/152, 5/155, 5/156, 6/103, 9/115)

Verek balı şerbeti: (Öa. *Verek* + T. *bal* + T. *-ı* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Erek Dağı’nda (Van) üretilen bal ile yapılan şerbet.” (4/125)

vişnâb şerbeti: (Far. *vişne* + *âb* > *vişnâb* + Ar. *şerbet* + T. *-i*) “Vişne şurubundan yapılan şerbet.” (1/285, 5/199)

vişnâb: (Far. *vişne* + *âb* > *vişnâb*) “Vişne suyu.” (1/285, 1/354, 2/122, 3/262, 5/206, 5/229, 5/268, 5/300, 6/103, 6/153, 8/75, 8/166, 8/322, 8/349)

vişne hoşâbı: (Far. *vişne* + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. -i) “Vişne ile yapılan hoşaf.” (1/285, 3/190, 3/228, 5/20, 5/226, 8/349, 9/44, 9/89)

vişne-i Tekirdağ hoşâbı: (Far. *vişne* + -i + Öa. *Tekirdağ* + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. -i) “Tekirdağ vişnesi ile yapılan hoşaf.” (1/285)

yah: (Far. *yah*) “Buz, buzlu su; buzlu şerbet.” (ÖTS, 5, 2007 : 5160) (1/20, 2/21, 3/136, 3/190, 3/224)

Yâsemen bozası: (Öa. *Yâsemen* + Far. *bûza* > *boza* (Tietze, 2002 : 377) + -sı) “Süleymaniye’de (İstanbul) yapılan özel bir boza türü.” (Yerasimos, 2011 : 502) (1/354)

zaferânlı şerbet: (Ar. *zaferân* + T. -lı + Ar. *şerbet*) “Safran karışımı şerbet.” (10/205)

zerdâlû cüllâbı: (Far. *zerdâlû* + Far. *gul* > *gül* + Far. *âb* > *cüllâb* + T. -i) Bkz. kaysı cüllâbı. (10/193)

zerdâlû hoşâbı: (Far. *zerdâlû* + Far. *hoş* + Far. *âb* + T. -i) “Zerdali ile yapılan hoşaf.” (1/285)

zûfâ şerbeti: (? *zulfa* > *zûfâ* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Zulfa otunun yaprakları ile yapılan şerbet.” (Baytop, 2007 : 294) (1/285)

5.1. Et ve Et Ürünleri, Sakatatlar, Hayvan Adları

Et ve et ürünleri, sakatatlar, hayvan adları bölümünde 167 yiyecek adı geçmektedir. Bu sayının Evliya Çelebi *Seyahatnâmesi*'ndeki adlara oranı %6,3'tür.

Bu bölümde genellikle et adları kullanılmıştır. Tür olarak: et, kıymalık, sucuk ve pastırma gibi et veya etten yapılan yiyecekler; bağırsak, baş, koyun başı, böbrek, ciğer, işkembe, kelle, kırkbayır, paça, şirden, yutak ve yürek gibi sakatatlar; zürafa, yağmurca (dağ keçisi), sığın (geyik), koyun, kuzu, oğlak, keş (koç), keçi, teys (keçi), eşek, dombay (manda), deve, at, camız, ceylan, ahu, asğul (ceylan), timsah, tilki, tay, taylak, kedi, öküz, kulun (yavru tay), tavşan, harguş (yaban tavşanı), sığır, nahır (sığır), sakankur (kertenkele), misk kedisi, maymun, kumkuma (bukalemun), kömüş (manda), kazık boynuz, kaplumbağa, kaplan, inek, geyik, gergedan, fil, domuz, ceyran (antilop türü), boğa, aslan olmak üzere 44 hayvan adı geçmektedir.

Hayvan adlarının bu kadar çok olması ve yiyecek adı olarak kullanılması; Osmanlı'nın geniş bir coğrafyaya hakim olması, halk arasında avcılığın bir geçim kaynağı olması ve avcılığın yerleşik hayata geçilse bile ata sporu olarak devam etmesiyle açıklanabilir.

Ayrıca bir hayvan adının değişik dillerde kullanılması da kültürel birikimin göstergesidir. Örneğin; Türkçe koyun, kuzu, oğlak adlarıyla birlikte Arapça keş ve ganem, Farsça gusfend kullanılmıştır. Türkçe geyik, sığın, karaca adlarıyla İtalyanca kökenli tablahı, Farsça âhû, Arapça gazal, Tatarca asğul kullanılmıştır. Türkçe keçi ve oğlak yanında Arapça kökenli yağmurca ve teys kullanılmıştır. Türkçe sığır ile Arapça bakar, Farsça gâv ve Ermenice nahır da kullanılmıştır. Türkçe deve ile Arapça cemel ve Türkçe tavşan ile Farsça erneb kelimesi kullanılmıştır.

Et kelimesinin 8 farklı dilden 9 kelimeyle karşılanması da kültürel zenginlik olarak göze çarpmaktadır. Türkçe et yanında Rumca kıryaş, Arapça lahm ve muharra, Çingene dilinde maş, Ermenice mis, Gürcüce hûric ile Farsça gûşt kelimeleri et anlamında kullanılan kelimelerdir.

5.2. Et ve Et Ürünleri, Sakatatlar, Hayvan Adları Sözlüğü

Adana câmûsu: (Öa. *Adana* + Ar. *câmûs* + T. -u) “Adana’da yetişen, çift toynaklılar takımının boynuzlugiller familyasından iri su ve bataklıklarda yatmayı seven sütü ve yük taşıması için beslenen sığır türü, Adana camızı.” (ÖTS, 1, 2007: 749) (3/30, 4/103, 4/125, 6/301, 8/60, 10/185, 10/315)

âdem eti: (Ar. *âdem* + T. *et* + -i) “Âdem balığı, adam gümüşü balığı olarak da geçen balık türünden elde edilen et.” (7/325, 10/150)

Alman câmûsu: (Öa. *Alman* + Ar. *câmûs* + T. -u) “Alman camızı.” (1/346)

arслан eti: (Moğ. *arsalan* > *arıslan* > *arслан* + T. *et* + -i) “Arslandan elde edilen et.” (10/462, 10/495, 10/496)

aşğul: (Tat. *asgul* / *aşğul*) “Yaban sığıını, ceylan.” (Dankoff, 2008 : 64) (8/3)

at bağırsağı: (T. *at* + T. *bağır+suk* > *bağırsak* + -ı) “Atlardan elde edilen bağırsak.” (7/194)

at egeği kemikleri basdırması: (T. *at* + T. *eyegi* / *iyegi* > *egeği* + T. *kem-dük* > *kem-ük* > *kemik* + -leri + T. *basdırma* + -sı) “Atın kaburga etinden yapılan pastırma.” (7/271)

at eti: (T. *at* + T. *et* + -i) “Attan elde edilen et.” (2/68, 3/277, 5/63, 5/88, 5/179, 6/17, 7/43, 7/105, 7/196, 7/214, 7/215, 7/228, 7/247, 7/260, 7/263, 7/271, 7/285, 7/288, 7/301, 7/311, 7/315, 7/323, 7/325, 7/328, 8/3, 8/4, 8/14, 8/21 10/450)

at kaburgası kazısı: (T. *at* + Moğ. *kaburga* > *kaburga* + T. -sı + T. *kazı* “sucuk” + -sı) Bkz. at kazısı. (7/196)

at kazısı: (T. *at* + T. *kazı* “sucuk” + -sı) “Tatar Nogay yiyeceği. Yani “at egeği (kaburgası) kemikleri pastırması. Kazı, günümüzde at etinden yapılan bir sucuğun adıdır.” (Yerasimos, 2011 : 296) (5/179, 7/271)

at kulunu: (T. *at* + T. *kulun* + -u) “Bir yaşına kadar olan at yavrusu.” (ÖTS, 3, 2007 : 2832) (5/88)

av eti: (T. *ab* > *av* + T. *et* + -i) “Av hayvanından elde edilen et.” (4/317, 5/275)

bagal-i berrî: (Ar. *bagal* + Far. -i + Ar. *berrî*) “Kılıç boynuzlu antilobun Arapça adıdır. Bir metreyi geçen boynuzuyla Afrika’nın en görkemli antilobudur.” (Yerasimos, 2011 : 407)

bağırsak: (T. *bağır+suk* > *bağırsak*) “Sindirim sisteminde mideden sonra gelen ve besinlerin kana karışmasını, atıkların dışarı atılmasını sağlayan organ. Hayvan bağırsağı.” (ÖTS, 1, 2007 : 430) (1/282, 7/194, 10/466)

bahârlı pasdırma: (Ar. *bahâr* + T. -lı + T. *basdırma* / *pasdırma*) “Baharatlı pastırma.” (1/281, 3/110)

bakar: (Ar. *bakar*) “Sığır, öküz.” (3/193, 4/292, 4/305, 4/355, 5/268, 7/260, 9/68, 10/462, 10/491)

bakar-ı beyâbânî: (Ar. *bakar* + Far. *-ı* + Far. *beyâbân* + Ar. *-î*) “Çöllerde yaşayan vahşi sığır.” (4/285)

bakar lahmı: (Ar. *bakar* + Ar. *lahm* + T. *-ı*) “Sığır, öküz eti.” (6/272, 9/689)

baş: (T. *baş*) “Küçükbaş hayvanların başlarının derisinin yüzülerek veya temizlenerek yemekte kullanılacak hâle getirilmiş şekli.” (1/281, 1/283)

Benî İsrâîl koyunu: (Ar. *ibn* > *benî* + İbr. *yisrael* > Öa. *İsrâîl* + T. *koyun* + *-u*) “İsrailoğulları’nın tetiştirdiği koyun.” (9/262)

boğa: (T. *buka* > *buga* > *boğa*) “Damızlık erkek sığır.” (6/30)

böbrek: (T. *bög(ü)r-ek* > *böbrek*) “Büyükbaş veya küçükbaş hayvanların böbreği.” (1/282, 7/277)

câmus eti: (Ar. *câmûs* + T. *et* + *-i*) “Sulak yerlerde yaşamayı seven sığır türünün eti.” (4/112, 10/340)

câmus: (Ar. *câmûs*) “Çift toynaklılar takımının boynuzlugiller familyasından iri su ve bataklıklarda yatmayı seven sütü ve yük taşıması için beslenen sığır türü, camız.” (ÖTS, 1, 2007: 749) (1/113, 1/263, 1/264, 1/265, 1/277, 1/279, 1/291, 1/299, 1/305, 1/346, 2/102, 2/129, 2/146, 3/30, 3/102, 3/274, 4/92, 4/103, 4/125, 4/193, 4/292, 4/305, 4/355, 5/27, 5/74, 5/206, 5/268, 7/182, 8/2, 8/60, 8/137, 8/247, 9/167, 10/185, 10/196, 10/211, 10/315, 10/460, 10/462, 10/490, 10/491)

câmus-ı beyâbânî: (Ar. *câmûs* + Far. *-ı* + Far. *beyâbân* + Ar. *-î*) “Manda, yabani camız.” (4/122, 10/340, 10/490)

câmus-ı Habeşi: (Ar. *câmûs* + Far. *-ı* + Öa. *Habeşî*) “Habeş, günümüzde Etiyopya olarak bilinen yerdir. Evliya Çelebi ‘Habeş camızı’ diyerek burada da benzetme ile söz oyunu yapmıştır.” (10/490)

cemel eti: (Ar. *cemel* + T. *et* + *-i*) “Deve eti.” Bkz. deve eti.

ceyrân / ceyrân eti: (Moğ. *cegeren* > *jērēn* > *ceyrân* + T. *et* + *-i*) “Ceylan, ceylan eti.” (2/68, 4/330, 7/91, 9/296, 9/299, 9/342, 10/223, 10/255, 10/290, 10/450, 10/459, 10/462, 10/471, 10/473, 10/486, 10/488, 10/489, 10/491)

ciğer: (Far. *ciğer*) “Kasaplıkta akciğer ve karaciğer ile yürek ve böbreklerden meydana gelmiş bulunan yemeklik takım.” (ÖTS, 1, 2007 : 813) (1/282, 6/281, 6/222, 7/277, 9/14, 9/17, 10/206, 10/196, 10/466)

Circe ganemi: (Öa. *Circe* + Ar. *ganem* + T. *-i*) “Circe’de (Girga-Mısır) yetiştirilen koyun.” (1/279, 6/16, 10/421)

Cirge câmusu: (Öa. *Cirge* + Ar. *câmûs* + T. -u) “Cirge’de (Girga-Mısır) yetiştirilen camız.” (1/279)

Cîze ganemi: (Öa. *Cîze* + Ar. *ganem* + T. -i) “Cize’de (Giza-Mısır) yetiştirilen koyun.” (10/517)

Cîze sığırı: (Öa. *Cîze* + T. *sağ-ır* > *sığır* + -i) “Cize’de (Giza-Mısır) yetiştirilen sığır.” (10/517)

çevren: (T. *çevir-en* > *çevren*) “Karın zarına sarılmış ciğer kebabı ya da sucuk.” (Yerasimos, 2007 : 335) (5/173)

çiğ et: (T. *çiğ* + T. *et*) “Pişmemiş et.” (7/311, 7/323, 7/325, 10/466)

çöl sığırı: (Moğ. *çülig* > *çöl* + T. *sağ-ır* > *sığır* + -i) “Yabani sığır.” (9/424)

deve / deve eti: (T. *tebe* > *devey* > *deve* + T. *et* + -i) “Geviş getiren, uzun boyunlu, sırtında hörgücü bulunan, suya uzun süre dayanabildiği için çöllerde tercih edilen yük hayvanı ve bu hayvanda elde edilen et.” (7/260, 7/323, 8/3, 8/4, 8/5, 8/21, 9/300, 9/345, 7/424, 10/179, 10/196, 10/206, 10/211, 10/212, 10/350, 10/397, 10/428, 10/424, 10/441, 10/443, 10/450, 10/457, 10/459, 10/462, 10/466, 10/467, 10/468, 10/480, 10/486, 10/491, 10/493, 10/499, 10/518)

deve ciğeri: (T. *tebe* > *devey* > *deve* + Far. *ciğer* + T. -i) “Deveden elde edilen ciğer.” (10/206, 10/466)

Dobra sığırı: (Öa. *Dobra* + T. *sağ-ır* > *sığır* + -i) “Dobra’da (Venedik-İtalya) yetiştirilen sığır.” (6/272)

dombay / dombay eti: (Kafkas dll. *dombay* + T. *et* + -i) “Genellikle sıcak ve sulak bölgelerde yaşayan, çoğu yabanî, seyrek kıllı, geviş getiren memeli, manda ve bu hayvandan elde edilen et.” (ÖTS, 2, 2007 : 1272) (8/3, 8/4, 8/5, 8/60)

domuz / domuz eti: (T. *toñuz* > *doñuz* > *domuz* + T. *et* + -i) “Eti, yağı ve derisi için beslenen toynaklı, memeli hayvan ve bu hayvandan elde edilen et.” (2/62, 2/183, 5/69, 5/312, 7/43, 7/44, 7/280, 7/284, 7/285, 7/286, 7/320, 7/323, 7/325, 8/2, 10/486, 10/150)

döş: (T. *töş* > *döş*) “Hayvanların göğüs kısmı ve buradan elde edilen et.” (1/283)

Engürü pasdırması: (Öa. *Engürü* + T. *basdırma* / *pasdırma* + -sı) “Ankara’da yapılan pastırma.” (2/226)

erkeç: (T. *er-(i)k-eç* > *erkeç*) “Yaşını tamamlamış erkek keçi.” (4/306)

erneb: (Far. *erneb*) “Tavşan.” (4/330, 9/304, 10/290)

et sucuğu: (T. *et* + *suç-(u)k* > *sucuk* + *-u*) “Dövülmüş ya da çekilmiş etin çeşitli baharatlarla karıştırılıp kurutulmuş bağırsak içine basılarak muhafaza edildiği yiyecek.” (1/285, 3/110)

et: (T. *et*) “Hayvanların deri ve kemikleri arasında kalan, kas ve yağ yığınları.” (1/274, 1/279, 1/308, 2/226, 4/306, 5/74, 5/186, 5/200, 5/275, 6/46, 6/202)

fil eti: (Ar. *fil* + T. *et* + *-i*) “Afrika ve Asya’nın sıcak bölgelerinde yaşayan iri cüsseli, hortum şeklinde burunlu hayvanın eti.” (10/450, 10/462, 10/473)

ganem: (Ar. *ganem*) “Koyun.” Bkz. koyun. (1/277, 1/280, 1/281, 4/355, 8/47, 9/44, 9/260, 9/307, 9/327, 9/417, 9/420, 10/216, 10/340, 10/421, 10/517)

gâv-ı beyâbânî: (Far. *gâv-ı* + Far. *beyâbân* + Ar. *-î*) “Çöl sığırı, yabani sığır.” (10/255)

gazâl eti: (Ar. *gazâl* + T. *et* + *-i*) “Geyik eti.” (4/162, 4/330, 4/346, 9/304, 10/490)

gergedân eti: (Far. *gergedan* + T. *et* + *-i*) “Ağır, kuvvetli, üç parmaklı, burnundan boynuzlu, kalın derili, saldırgan bir hayvandan elde edilen et.” (ÖTS, 2, 2007 : 1688) (10/450, 10/462, 10/471, 10/473, 10/480, 10/495)

geyik / geyik eti: (T. *kéyik* > *geyik* + T. *et* + *-i*) “Büyük ve dallı boynuzlu, geviş getiren ve pek çok türü bulunan bir av hayvanı ve bu hayvandan elde edilen et.” (2/59, 5/275, 5/305, 7/91, 8/4)

gûsfend / gûsfend eti: (Far. *gûsfend* + T. *et* + *-i*) “Koyun eti.” (2/182, 3/139, 3/228, 4/162, 4/172, 4/173, 4/193, 4/306, 6/16, 6/217, 7/184, 8/331, 8/337, 9/186, 9/279, 10/473, 10/450, 10/490)

gûsfend-i kûhî: (Far. *gûsfend-i* + Far. *kûh* + Ar. *-î*) “Dağ koyunu, yabani koyun.” (10/490)

gûsfend-i Mahmûdî: (Far. *gûsfend-i* + Ar. *Mahmûdî*) “Bir koyun türü.” (4/172)

gûsfend-i yabanî: (Far. *gûsfend-i* + Far. *yâbân* > *yaban* + Ar. *-î*) “Dağ koyunu, yabani koyun.” Bkz. yaban koyunu.

güş: (Far. *güş*) “Et.” (2/132, 4/57)

hargûş / hargûş-ı sahrâyî: (Far. *hârgûş-ı* + Ar. *sahrâ* + Ar. (y)-î) “Uzun kulaklı yaban tavşanı.” (2/118, 4/162, 4/330, 9/296, 9/299, 9/342, 10/255, 10/471, 10/473, 10/488)

hûric: (Gür. *hûric*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Gürcüce et demektir.” (Yerasimos, 2011 : 384) (2/161)

inek eti: (T. *ingek* > *inek* + T. *et* + *-i*) “İnekten elde edilen et.” (5/74)

inek: (T. *ingek* > *inek*) “Dişi sığır.” (1/277, 1/278, 1/279, 1/299, 9/187, 9/254)

is pasdırması: (T. *is* + T. *basdırma* / *pasdırma* + *-sı*) “Meşe odununda tütülenerek kurutulmuş koyun eti ile yapılan pastırma.” (5/228, 5/230)

işkembe: (Far. *işkenbe*) “Geviş getiren hayvanların midesinin ilk bölümü.” (ÖTS, 2, 2007 : 2255) (1/282, 1/283, 2/185)

kakac: (Yans. *kağ* / *kah* / *kak+aç*) “Tuzlanarak kurutulmuş et, pastırma.” (DS, 8, 1975 : 2599) (2/92)

kaplan eti: (T. *kap-lan* + T. *et* + *-i*) “Kedigillerden, Asya’da yaşayan, siyah çizgili benekli, büyük yırtıcı hayvanın eti.” (ÖTS, 3, 2007 : 2403) (10/462, 10/495)

kaplıbağa eti: (T. *kap+lu+baka* > *kaplıbağa* + T. *et* + *-i*) “Kaplumbağa eti.” (1/30, 7/93, 10/365)

karaca eti: (T. *kara* + *-ca* + T. *et* + *-i*) “Geyikgillerden, geviş getiren, otçul bir yaban hayvanı olan karacadan elde edilen et.” (ÖTS, 3, 2007 : 2414) (1/226, 1/240, 2/183, 4/162, 4/171, 5/284, 7/91, 7/219, 7/277, 7/285, 7/301, 7/332, 8/4, 8/44, 8/338)

Karamân koyunu: (Öa. *Karaman* + T. *koyın* / *koyın* > *koyun* + *-u*) “Karaman’da yetiştirilen koyun.” (1/276, 3/108, 6/218)

Kayseri pasdırması: (Öa. *Kayseri* + T. *basdırma* / *pasdırma* + *-sı*) “Kayseri’de üretilen pastırma.” (3/110)

kazık boynuz: (T. *kaz-ñuk* / *kaz-ğuk* > *kaz-ık* + T. *müñüz* > *büñüz* > *boynuz*) “Evliya Çelebi’nin ayrıntılı tasvirini yaptığı kılıç boynuzlu antilop (*Oryx beisa*). Afrika’nın en görkemli antilobudur.” (Yerasimos, 2011 : 407) (10/457, 10/462, 10/473, 10/496)

kazık boynuz eti: (T. *kaz-ñuk* / *kaz-ğuk* > *kaz-ık* + T. *müñüz* > *büñüz* > *boynuz* + T. *et* + *-i*) “Kazık boynuzdan elde edilen et.” (10/457, 10/462, 10/473, 10/496)

kebâblık et: (Ar. *kebâb* + T. *-lık* + T. *et*) “Hayvanın belli bölgelerinden alınan ve kebab için kullanılan et.” (1/276)

kebş: (Ar. *kebş*) “Erkek koyun, koç.” (ÖTS, 3, 2007 : 2513) (1/119, 1/276, 1/280, 9/307)

kebş-i beyâbânî: (Ar. *kebş* + Far. *-i* + Far. *beyâbân* + Ar. *-î*) “Yabani koç.” (4/306, 7/91, 7/219)

keçi eti: (T. *eçkü* > *keçi* + T. *et* + *-i*) “Keçiden elde edilen et.” (10/450, 10/455, 10/462, 10/471, 10/495, 10/496)

keçi lahmı: (T. *eçkü* > *keçi* + Ar. *lahm* + T. *-ı*) “Keçi eti.” Bkz. keçi eti.

keçi: (T. *eçkü* > *keçi*) “Geviş getiren memelilerden, et, süt ve tiftiği için beslenen, evcil türleriyle birlikte yabanisi de olan, boynuzlu ve sakallı küçük baş hayvan.” (ÖTS, 3, 2007 : 2515) (1/277, 1/279, 1/280, 2/41, 2/183, 2/200, 2/205, 2/226, 3/64, 3/102, 4/51, 4/92, 4/112, 4/165, 4/173, 4/305, 5/117, 5/228, 6/267, 6/276, 6/272, 7/182, 8/44, 8/158, 8/181, 8/247, 8/264, 8/267, 8/304, 8/331, 8/337, 9/66, 9/68, 9/280, 10/196, 10/259, 10/434, 10/442, 10/462, 10/486, 10/489, 10/506)

kedi eti: (Far. *ked* “ev” Ar. *-î* “evcil” > *kedi* + T. *et* + *-i*) “Misk kedisi olarak bilinen, Güney Avrupa, Asya ve Afrika’da yaşayan, ilk bakışta kediyi andıran, uzun kuyruklu, kısa bacaklı, lekeli veya çizgili postlu memelinin eti.” (ÖTS, 3, 2007 : 3239)

kelle: (Far. *kelle*) Bkz. baş. (1/281, 2/161, 4/102, 10/466)

kelle-i ganem: (Far. *kelle-i* + Ar. *ganem*) “Koyun kellesi.” (1/281, 4/102)

kırkbayır: (T. *kırk* + T. *bāğır* > *bayır*) “Geviş getiren hayvanların dört bölümlü midelerinin börkenek ve şirden arasında kalan kat kat kıvrımlı bölümü.” (ÖTS, 3, 2007 : 2624) (1/283, 7/277)

kıryaş: (Rum. *kréas* > *kıryaş*) “Et.” (Yerasimos, 2011 : 412) (8/124)

kış kuzusu: (T. *kış* + T. *kozi* > *kuzu* + T. *-su*) “Beklenmedik zamanda, kışın doğan kuzu.” (8/169, 8/247)

kıvırcık koyunu: (T. *kıv-ır-cık* + T. *koyn / koyın* > *koyun* + *-u*) “Trakya ve Marmara bölgesinde yetişen, beyaz yünlü, ince ve uzun kuruklu koyun türü ve bu koyundan elde edilen et.” (ÖTS, 3, 2007 : 2645) (3/192)

kıymalık: (T. *kıy-ma+lık*) “Kıyılmış et ya da kıyma yapmaya uygun et.” (1/276)

Kili koyunları: (Öa. *Kili* + T. *koyn / koyın* > *koyun* + *-ları*) “Kili (Ukrayna) şehrinde yetişen koyunlar.” (1/276)

Kili pasdırması: (Öa. *Kili* + T. *basdırma / pasdırma* + *-sı*) “Kili’de (Ukrayna) koyun ve sığır etinden yapılan pastırma.” (1/281, 1/299, 5/59, 5/115)

kimyonlu pasdırma: (Rum. *kyminon* > *kimyon* + T. *-lu* + T. *basdırma / pasdırma*) “Kimyon karışımlı pastırma.” (1/281, 3/110)

kimyonlu sığır pasdırması: (Rum. *kyminon* > *kimyon* + T. *-lu* + T. *sağ-ır* > *sığır* + T. *basdırma / pasdırma* + *-sı*) “Kimyon karışımlı sığır etinden yapılan pastırma.” (3/110)

koç: (T. *koç*) “Damızlık erkek koyun.” (ÖTS, 3, 2007 : 2702) (1/280, 10/223)

koyun: (T. *koyn / koyın* > *koyun*) “Geviş getiren, gövdesine göre küçük başlı, et, süt ve yününden faydalanılan, evcil hayvan.” (ÖTS, 3, 2007 : 2768) [Gülensoy,

Nişanyan T. koy/koyın; Pedersen, Banatanu, Bugadova, Dankoff Erm. xoy/koy] (1/210, 1/276, 1/278, 1/279, 1/281, 1/282, 1/299, 2/21, 2/40, 2/59, 2/101, 2/102, 2/114, 2/116, 2/183, 2/200, 3/10, 3/29, 3/32, 3/64, 3/102, 3/108, 3/139, 3/141, 3/145, 3/172, 3/173, 3/191, 3/192, 3/199, 3/228, 3/274, 4/18, 4/53, 4/112, 4/167, 4/171, 4/172, 4/173, 4/178, 4/340, 5/26, 5/64, 5/68, 5/86, 5/174, 5/179, 5/180, 5/181, 5/193, 5/206, 5/230, 5/248, 5/281, 5/283, 5/284, 5/312, 6/5, 6/12, 6/16, 6/30, 6/50, 6/87, 6/101, 6/125, 6/185, 6/198, 6/218, 6/238, 6/271, 6/273, 6/276, 7/44, 7/119, 7/127, 7/156, 7/170, 7/182, 7/184, 7/191, 7/215, 7/220, 7/235, 7/271, 7/277, 7/284, 7/285, 7/297, 7/301, 7/319, 7/323, 7/332, 7/334, 7/342, 8/3, 8/4, 8/21, 8/98, 8/169, 8/181, 8/242, 8/247, 8/248, 8/264, 8/267, 8/304, 8/331, 8/338, 8/344, 9/66, 9/68, 9/120, 9/260, 9/262, 9/272, 9/280, 9/302, 9/340, 9/345, 9/361, 9/420, 10/73, 10/136, 10/137, 10/171, 10/179, 10/196, 10/198, 10/211, 10/212, 10/216, 10/235, 10/315, 10/323, 10/350, 10/417, 10/418, 10/421, 10/431, 10/435, 10/441, 10/442, 10/449, 10/460, 10/462, 10/486, 10/489, 10/491, 10/506, 10/517, 10/518, 10/532)

koyun başı: (T. *koyın* / *koyın* > *koyun* + T. *baş* + -i) “Bir besin maddesi olarak koyunun kesilmesiyle elde edilen kelle.” (1/281, 1/299, 4/102, 4/354, 7/44, 7/285, 7/342)

koyun ciğeri: (T. *koyın* / *koyın* > *koyun* + Far. *ciğer* > *ciğer* + T. -i) “Koyunun bir besin maddesi olarak kullanılan iç organı, ciğeri.” (1/282, 6/222, 6/281, 7/277, 9/14, 10/196)

koyun eti: (T. *koyın* / *koyın* > *koyun* + T. *et* + -i) “Bir besin maddesi olarak kasaplarda parçalanarak satılan koyun eti.” (ÖTS, 3, 2007 : 2768) (1/53, 1/208, 1/279, 1/281, 2/60, 2/109, 3/94, 3/192, 4/71, 4/112, 5/115)

koyun pasdırması: (T. *koyın* / *koyın* > *koyun* + T. *basdırma* / *pasdırma* + -sı) “Koyun etiyle yapılan pastırma.” (1/299, 5/228, 5/230, 10/489)

kömüş: (Far. *gavmeş* > *kömüş*) “Çift toynaklılar takımının boynuzlugiller familyasından iri, güçlü, kalın derili ve seyrek kıllı, su içinde ve bataklıklarda yaşayan, sütü ve yük taşıması için beslenen bir sığır türü, manda.” (ÖTS, 3, 2007 : 2783) (8/60)

kulun eti: (T. *kulun* + T. *et* + -i) “Yavru tay eti.” Bkz. at kulunu.

kumkuma: (Ağz. *kumkuma*) “Kumkertiz, bukalemun.” (DS, 8, 1975 : 2999) (1/186, 2/170, 3/56, 4/79, 4/256, 4/321, 5/35, 5/38, 8/293)

kuzu başı: (T. *kozi* > *kuzu* + T. *baş* + -i) “Kuzunun başı, kellesi.” (1/281, 7/285)

kuzu ciğeri: (T. *kozi* > *kuzu* + Far. *ciğer* > *ciğer* + T. -i) “Kuzu ciğeri.”

kuzu eti: (T. *kozi* > *kuzu* + T. *et* + -i) “Kuzunun kesilmesiyle elde edilen et.” (4/71, 5/200, 7/247)

kuzu: (T. *kozi* > *kuzu*) “Koyunun yavrusu, kuzu.” (1/277, 1/281, 1/291, 3/108, 3/228, 3/274, 4/171, 5/206, 5/234, 6/30, 6/119, 6/125, 6/247, 6/271, 6/273, 6/276, 6/281, 6/290, 7/81, 7/170, 7/191)

lahm: (Ar. *lahm*) “Et.” (1/226, 2/152, 2/68, 2/196, 3/44, 3/155, 3/181, 3/293, 6/272, 7/27, 7/184, 7/235, 7/247, 9/68, 9/211, 9/300, 9/361, 10/137, 10/141, 10/196, 10/206, 10/247, 10/260, 10/270, 10/306, 10/374, 10/450, 10/457, 10/466, 10/491, 10/496)

lahm-ı kadîd: (Ar. *lahm* + Far. -ı + Ar. *kadîd*) “Güneşte, hafif ateş ya da iste kurutulmuş et, pastırma.” (ÖTS, 3, 2007 : 2322) (3/110, 5/115)

lahm-ı kurbân: (Ar. *lahm* + Far. -ı + Ar. *kurbân*) “Kurban edilen hayvanın eti.” (3/293)

lahm-ı semîn: (Ar. *lahm* + Far. -ı + Ar. *semîn*) “Taze et.” (3/155, 10/374, 10/476)

lahm-ı şahm: (Ar. *lahm* + Far. -ı + Ar. *şahm*) “Yağlı et.” (2/68, 10/206, 10/260, 10/270, 10/457)

lahm-ı tarî: (Ar. *lahm* + Far. -ı + Ar. *tarî*) “Taze et.” (10/496)

maş: (Çing. *maş*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Çingene dilinde et anlamındadır.” (Yerasimos 2011: 428) (4/220, 4/255, 5/6, 5/40, 7/30)

maymun: (Rum. *mimos* > Ar. *maymun*) “Dört ayaklı olup iki ayağı üzerinde de yürüeyebilen, ormanda toplu olarak yaşayan kuyruklu hayvan, primat.” (TS, 2011 : 1638) (10/471) (10/471)

Mekke koyunu: (Öa. *Mekke* + T. *koyın* / *koyun* > *koyun* + -u) “Mekke’de (Arabistan) yetiştirilen koyun.” (10/198)

mis: (Erm. *mis*) “Et.” (Yerasimos, 2011 : 435) (3/130)

misk kedisi eti: (Ar. *misk* + Far. *ked* “ev” Ar. -î “evcil” > *kedi* + T. -si + T. *et* + -i) “Güney Avrupa, Asya ve Afrika’da yaşayan, uzun kuyruklu, kısa bacaklı, anüs bezlerinden miske benzer yağlı bir madde çıkarılan 20 kadar etçil memeli ve bundan elde edilen et.” (ÖTS, 3, 2007 : 3239) (10/455)

muharrâ: (Ar. *muharrâ*) “İlik gibi pişmiş, iyi pişmiş et.” (Dankoff, 2008 : 176)

nahır: (Erm. *nahir*) “Sığır, sığır sürüsü.” (Dankoff, 2008 : 179)

oğlak: (T. *oğul*+*ak* > *oğlak*) “Keçi yavrusu.” (TS, 2011 : 1789) (8/44, 8/73, 8/169)

Osmancık koyunu: (Öa. *Osmancık* + T. *koyın* / *koyun* > *koyun* + -u) “Osmancık’ta (Çorum) yetişen koyunlar.” (1/276)

öküz: (T. *öküz*) Çift sürmek ya da koşum hayvanı olarak gücünden yararlanmak amacıyla iğdiş edilmiş erkek sığır.” (ÖTS, 4, 2007 : 3614) (1/279, 10/16)

pasdırma sığırı: (T. *basdırma* / *pasdırma* + T. *sağ-ır* > *sığır* + -ı) “Etinden pastırma yapılan sığır.” (1/299)

pasdırma: (T. *basdırma* / *pasdırma*) “Sığır etinin bütün hâlinde çeşitli işlemlerden sonra tuz, çemen, sarımsak ve salça ile sıvanıp kurutulmasıyla elde edilen ve ince dilimler hâlinde kesilerek yenilen kuru et.” (ÖTS, 4, 2007 : 3791) (1/226, 1/240, 1/277, 1/281, 1/299, 1/300, 2/92, 2/219, 2/226, 3/50, 3/110, 3/193, 5/59, 5/115, 5/228, 5/230, 7/182, 7/229, 7/271, 8/181, 8/189, 10/489, 10/490)

sakankur eti: (Ar. *sakankur* + T. *et* + -i) “Mısır’da yaşayan bir tür kum kertenkelesinin eti.” (ÖTS, 4, 2007 : 4027) (10/189)

Sakız cezîresi sığırı: (Öa. *Sakız* + Ar. *cezîre* + T. -si + T. *sağ-ır* > *sığır* + -ı) “Sakız Adası’nda (Yunanistan) yetiştirilen sığır.” (6/272, 9/68)

semîn yayla kuzusu: (Ar. *semîn* + T. *yayla-ğ* > *yayla* + T. *kozi* > *kuzu* + -su) “Yaylada yetiştirilen semiz kuzu.” (6/271)

semiz et: (T. *semi-z* + T. *et*) “Yağlı et.” (3/192, 7/260)

sığın eti: (T. *sıgun* > *sıgın* > *sığın* + T. *et* + -i) “Geyikgillerden, Kuzey Amerika ile Avrupa ve Asya’nın kuzey kesimlerindeki ormanlarda yaşayan uzun bacaklı, kısa boyunlu, ağır gövdeli, erkekleri boynuzlu, çok ürkek, en iri geyik türü ve bu hayvandan elde edilen et.” (ÖTS, 4, 2007 : 4192) (1/31, 1/226, 1/240, 1/254, 1/279, 1/316, 1/321, 2/59, 2/183, 2/200, 4/162, 4/112, 4/171, 5/141, 5/284, 5/305, 7/91, 7/219, 7/277, 7/285, 7/301, 7/325, 8/3, 8/4, 8/5, 8/44, 8/338, 10/450, 10/471, 10/486, 10/489, 10/491, 10/496, 10/450)

sığır eti: (T. *sağ-ır* > *sığır* + T. *et* + -i) “Geviş getirenlerden, büyükbaş, evcil hayvanlar ve bu hayvandan elde edilen et.” (ÖTS, 4, 2007 : 4192) (1/277, 2/109, 3/192, 4/112, 5/115, 5/200, 5/268, 6/272, 7/27, 7/247, 7/260, 9/17, 9/68, 10/397, 10/450)

sığır kelleleri: (T. *sağ-ır* > *sığır* + Far. *kelle* + T. -leri) “Sığırların yemek yapılan baş kısmı, kellesi.” (1/281, 4/102)

sığır paçaları: (T. *sağ-ır* > *sığır* + Far. *pâçe* > *paça* + T. -ları) “Sığırların yemek yapılan ayak/bacak kısmı.” (1/281, 4/102)

sığır pasdırması: (T. *sağ-ır* > *sığır* + T. *basdırma* / *pasdırma* + -sı) “Sığır etinden yapılan pastırma.” (1/281, 1/300, 3/110, 5/115, 5/228, 5/230, 10/489)

sığır: (T. *sağ-ır* > *sığır*) “Geviş getirenlerden, büyükbaş, evcil hayvanlar.” (ÖTS, 4, 2007 : 4192) (1/137, 1/210, 1/228, 1/240, 1/263, 1/277, 1/279, 1/281, 1/295, 1/299, 1/305, 2/102, 2/114, 3/64, 3/132, 3/139, 3/141, 3/191, 3/193, 3/199, 3/274, 4/92, 4/102, 4/193, 5/27, 5/59, 5/64, 5/68, 5/74, 5/88, 5/115, 5/179, 5/180, 5/206, 5/230, 6/5, 6/12, 6/16, 6/30, 6/87, 6/101, 6/198, 6/214, 6/272, 6/273, 7/182, 7/191, 7/215, 7/260, 7/271, 7/301, 7/323, 7/332, 7/342, 8/21, 8/242, 8/247, 8/304, 8/338, 9/66, 9/68, 9/210, 9/152, 9/184, 9/424, 10/185, 10/196, 10/211, 10/212, 10/223, 10/315, 10/323, 10/421, 10/442, 10/460, 10/486, 10/506, 10/517)

Siroz câmûsu: (Öa. *Siroz* + Ar. *câmûs* + T. -u) “Serres’te (Yunanistan) yetiştirilen camız.” (4/125, 8/60)

söğüş et: (T. *sög-üş* > *söğüş* + T. *et*) “Kebap yapmaya yarayan, oğlak veya kuzu eti.” (ÖTS, 4, 2007 : 4311) (2/60, 8/2)

su pasdırması: (T. *sub* > *suw* > *su* + T. *basdırma* / *pasdırma* + -sı) “Bir tür pastırma.” (2/219)

sucuk: (T. *suç-(u)k* > *sucuk*) “Şişirilip kurutulmuş bağırsak içine baharatlı et konularak yapılan bir yiyecek.” (KBS, 2, 2007 : 812) (1/285, 3/50, 3/110)

sülice bağırsak: (? *sülice* + T. *bağır+suk* > *bağırsak*) “Koyun bağırsağı ile yapılmış sucuk.” (Yerasimos, 2011 : 469) (1/282)

şirden: (Far. *şîrdân* > *şirden*) “Geviş getiren hayvanların midesinin ilk gelişen ve daha sonra çok kıvrımlı bir hâl alan, sütü pıhtılaştıran peynir mayasını salgılayan dördüncü bölümü.” (ÖTS, 4, 2007 : 4490) (1/282, 1/283, 10/466)

tablalı eti: (İt. *tabula* > Rum. *tabla* + T. -lı + T. *et* + -i) “Geyik eti.” Bkz. tablalı.

tablalı: (İt. *tabula* > Rum. *tabla* + T. -lı) “Bir geyik türü.” (Dankoff, 2008 : 218) (1/226, 1/240, 2/183, 4/162, 5/284, 7/91, 7/277, 7/285, 8/4, 8/44, 8/338)

Tarsus câmusu: (Öa. *Tarsus* + Ar. *câmûs* + T. -u) “Tarsus camızı.” (8/60)

tavşan: (T. *tab-ış-ğân* > *taviş-ğân* > *tavşan*) “Tavşangiller familyasından, uzun kulaklı, arka bacakları önlerden daha uzun, uzunca vücutlu, hızlı koşan, memeli, kemirgen hayvan ve bu hayvandan elde edilen et.” (ÖTS, 5, 2007 : 4645) (6/249, 8/338, 9/304, 9/342, 10/290) (2/41, 5/284, 6/30, 6/198, 6/249, 8/338, 9/342, 10/209)

tay eti: (T. *tāy* + T. *et* + -i) “At yavrusu eti.” (7/228)

taylak eti: (T. *tāy* + -lak + T. *et* + -i) Bkz. tay eti. (7/263)

teys: (Ar. *teys*) “Erkek keçi, teke.” (ÖTS, 5, 2007 : 4791) (2/205, 4/306, 4/355, 10/334)

teys-i beyâbânî eti: (Ar. *teys* + Far. *-i* + Far. *beyâbân* + Ar. *-î* + T. *et* + *-i*) “Yabani erkek keçiden (teke) elde edilen et.”

teys-i kûhî: (Ar. *teys* + Far. *-i* + Far. *kûhî*) “Dağ keçisi.” (7/91)

tiftik keçisi eti: (Far. *teftik* > *tiftik* + T. *eçkü* > *keçi* + *-si* + T. *et* + *-i*) “Vücut rengi beyaz, kılları çok ince, parlak, uzun ve kıvrıkcıklı olan bir keçi türünün eti; Ankara keçisinin eti.” (ÖTS, 5, 2007 : 4822)

tilki eti: (T. *tik+lü* > *tilkü* > *tilki* + T. *et* + *-i*) “Tilki eti.” (10/455)

timsâh eti: (Ar. *timsâh* + T. *et* + *-i*) “Timsah eti.” (3/194, 10/455, 10/190, 10/455)

toklu: (T. *tok-lı* > *toklu*) “Bir yıllık kuzu.” (TS, 2011 : 2362) (1/291, 5/234, 8/331)

tuzlanmış etler: (T. *tûz+la-n-mış* + T. *et* + *-ler*) “Tuza yatırılmış etler.” (4/122)

Türkmân koyunu: (Öa. *Türkmân* + T. *koyn* / *koyın* > *koyun* + *-u*) “Türkmen illerinde yetişen koyunlar.” (1/276)

vahşî âhû eti: (Ar. *vahşî* + Far. *âhû* + T. *et* + *-i*) “Yabani ceylan eti.” (2/190)

Van câmusu: (Öa. *Van* + Ar. *câmûs* + T. *-u*) “Van camızı.” (4/103, 4/125, 4/140, 4/292, 8/60)

yaban at eti: (Far. *yâbân* > *yaban* + T. *at* + T. *et* + *-i*) “Yabani attan elde edilen et.” (7/323, 8/3, 8/4)

yaban deve eti: (Far. *yâbân* > *yaban* + T. *tebe* > *devey* > *deve* + T. *et* + *-i*) “Yabani deveden elde edilen et.” (7/323, 8/3, 8/4)

yaban donbay eti: (Far. *yâbân* > *yaban* + Kafkas dll. *donbay* / *dombay* + T. *et* + *-i*) “Yabani mandadan elde edilen et.” Bkz. *dombay*. (7/323, 8/3)

yaban eşek eti: (Far. *yâbân* > *yaban* + T. *eş+gek* > *eşek* + T. *et* + *-i*) “Atgillerden, Hazar Denizi çevresinde yaşayan, eşeğe benzer memeli bir hayvandan elde edilen et.” (ÖTS, 5, 2007 : 5145) (4/344, 7/91, 7/323)

yaban keçi: (Far. *yâbân* > *yaban* + T. *eçkü* > *keçi*) “Çift parmaklılar takımından, Ege Adaları, Hindistan ve İran’da yaşayan, Anadolu kökenli, erkeklerinde bir tutam sakal bulunan, birbirinden uzaklaşan burmalı, büyük boynuzlara sahip bir tür keçi; kızıl dağ keçisi.” (ÖTS, 5, 2007 : 5145)

yaban koyunu: (Far. *yâbân* > *yaban* + T. *koyn* / *koyın* > *koyun* + *-u*) “Çift parmaklılar takımının boynuzlugiller familyasından, 120 cm. kadar uzunlukta, 70 cm.

kadar yükseklikte, erkeğinin boynuzları büyük, kızıl kahverengi, beyaz ve kasıkları beyaz koyun türü.” (ÖTS, 5, 2007 : 5145) (2/200, 4/162, 4/171, 4/172, 4/173, 5/284, 7/334, 8/4, 9/186, 10/473)

yaban kuzusu: (Far. *yâbân* > *yaban* + T. *kozi* > *kuzu* + T. -su) “Yaban koyunu yavrusu.” Bkz. yaban koyunu. (8/4)

yaban sığıını: (Far. *yâbân* > *yaban* + T. *sıgun* > *sıgın* > *sıgın* + -i) Bkz. sığın eti.

yağmurca: (Ar. *yahmûr* “yaban eşiğı” > *yağmur* + T. -ca > *yağmurca*) “Alageyik, dağ keçisi.” (ÖTS, 5, 2007 : 5159) (5/284, 7/285, 8/4, 8/44, 8/338)

yutak: (T. *yut-mak* > *yutak*) “Besinlerin ağız boşluğundan yemek borusuna geçtiğı gırtlak, geniz ve yemek borusu arasındaki boşluk.” (ÖTS, 5, 2007 : 5389) (1/283)

yürek: (T. *yür-mek* “haraket etmek” + -ek > *yürek*) “Göğüs boşluğunda iki akciğer arasında bulunan, ritmik kasılmalarıyla vücudun her yerinden gelen kanı akciğerlere ve oradan gelen temiz kanı da vücuda dağıtan kaslı bir organ; kan dolaşımını sağlayan organ; kalp. Hayvanların yüreğı.” (ÖTS, 5, 2007 : 5404) (1/282, 10/466)

yüz pastırması: (T. *yüz* + T. *basdırma* / *pastırma* + -sı) “Bir pastırma türü.” (7/229)

zurlapâ eti: (Ar. *zürâfe* > *zurnapa* / *zurlapâ* + T. *et* + -i) “Zürafadan elde edilen et.” (10/450, 10/462, 10/473, 10/496)

6.1. Deniz Ürünleri ve Yemekleri

Deniz ürünleri ve yemekleri bölümünde 149 deniz ürünü ve yemeği adı geçmektedir. Bu sayının Evliya Çelebi *Seyahatnâmesi*'ndeki yiyecek adlarına oranı 5,7'dir.

Bu bölümde adı geçen 23 yiyecek türü şunlardır: balık, alakerda, amber, balık kurusu, balık yumurtası, buncu, deniz anası, deniz kestanesi, hamsi kebabı, hamsi pilakisi, hamsi yahnisi, havyar, ahtapot, istiridye, kerevit, ma'vun-ı sakankur-ı mahi, midye, midye pilavı, pağurya, sülügen, sülüne, teke, yengeç.

Deniz ürünleri ve yemekleri bölümüne alınan yiyecek adlarında özellikle de balık türlerinde Rumca kelimelerin çokluğu göze çarpmaktadır. Yukarıda saydığımız türlerin büyük kısmını Rumca kelimeler oluşturmaktadır.

Seyahatnâme'de geçen 93 balık çeşidi şunlardır: acarlı, alabalık, alcık, amber, atrina, beğ, riâde, adem, çağa, çıka, çime, çiroz, çuçurya, çüngüs, dilçe, elhalinübe, Ereçek, fıçıda, gelincik, gümüş, hamsi, harun, hediye, horosya, hûb, hût, hût-ı İdris, ırgı, ıstakoz, iskorbid, ismodik, istavrit, izmarit, kefal, kalkan, kaloz, karabalık, kaya, Kefe, kepi, kılıçbalığı, Kırgı, tekir, kolyoz, kürek, lakoz, levrek, liçse, lipata, livne, lom, lüfer, mâr-ı mahi, mercan, mersin, mina, misk, morina, müteferrika, Nil, nûn, Ohri Gölü, paço, palamut, pisi, popova, pullu, sala, sarık, sazan, sebz, sardalya, sık, simi, sindiye, som, söve, sürhend, şıba, şilbe, tirkiz, turna, uskumru, Tuna, uşuka, üsmük, Van Deryası, Vardar, Vilya, yassı, yılan, yılyra, Yusuf. Bu kelimelerin ağız ve yansımalarla 22'si Türkçe, 21'i Rumca, 14'ü genellikle çıkarıldığı yer ile anılan özel isim, 11'i Arapça, 5'i Farsça, 4'ü Bulgarca, 1'i Pomakça, 1'i İtalyanca, 1'i Tatarca, 1'i Sırpça-Hırvatça ve 12'si kökenini tespit edemediğimiz balık adlarından oluşmaktadır.

6.2. Deniz Ürünleri ve Yemekleri Sözlüğü

acarlı balık: (Ar. *acar* “iri, büyük” + T. -lı + T. *balık*) “İri, dolgun etli bir tür tatlı su balığı.” (Dankoff, 2008 : 57) (3/144)

âdem balığı: (Ar. *âdem* + T. *balık* + T. -ı) “Adam gümüşü balıkları, bir tür balık.” (Dankoff, 2008 : 58) (1/291)

alabalık: (T. *ala* + T. *balık*) “Daha çok yüksek yerlerdeki akarsulara üremek için giden, kemikli ve lezzetli bir balık türü.” (ÖTS, 1, 2007 : 186) (2/20, 2/21, 2/89, 2/166, 2/175, 3/9, 3/137, 3/144, 3/152, 3/228, 4/171, 5/26, 5/146, 5/152, 5/229, 5/235, 5/265,

5/267, 5/275, 5/311, 6/252, 6/258, 6/271, 6/278, 6/291, 8/236, 8/326, 8/331, 9/25, 9/95, 9/144)

alabalık la'l gûn pullu: (T. *ala* + T. *balık* + Ar. *la'l* + Far. *gûn* + Far. *pul* + T. -*lu*) “Kırmızı pullu alabalık türü.” (5/311)

alakerda: (Lat. *lacerta* > Rum. *lakerda* > *alakerda*) “Palamut, tork, sivri gibi balıklar temizlenip dilimlendikten sonra tuza yatırılarak hazırlanmış salamura.” (ÖTS, 3, 2007 : 2931) (1/290, 6/86, 8/175, 8/314)

alcık balığı: (Ağz. *al* + T. -*cık* + T. *balık* + -*i*) “Bingöl Yaylası Gölleri balığı.” (Yerasimos, 2011 : 314) (3/144)

amber: (Ar. *'anber* > *amber*) “Amber balığının bağırsaklarındaki taşlaşmış çökeltilerden veya denize dökülen dışkılarından elde edilen kül renkli miski andırır güzel kokulu madde.” (ÖTS, 1, 2007 : 230) (1/326, 4/158, 10/213)

atrina balığı: (Rum. *atherina* > *atrina* + T. *balık* + -*i*) “Gümüş balığı.” (Yerasimos, 2011 : 314) (1/290)

balık başı: (T. *balık* + T. *baş* + -*i*) “Balığın baş, kafa kısmı.” (1/290, 8/326)

balık beyni: (T. *balık* + T. *méni/beni* > *beyin* + -*i*) “Balığın kafasının içi, beyni.” (1/288)

balık eti: (T. *balık* + T. *et* + -*i*) “Balıktan elde edilen et.” (7/342)

balık kurusu: (T. *balık* + T. *kurı-g* > *kurı* > *kuru* + -*su*) “Kurutulmuş balık.” (5/60, 5/311, 7/325, 7/328)

balık tavası: (T. *balık* + Far. *tâbe* > *tava* + T. -*sı*) “Tavada kızartılarak pişirilen balık.” (3/9, 5/311, 6/153)

balık yumurtası: (T. *balık* + T. *yumurt-ga* > *yumurta* + -*sı*) “Dişi balıklardan alınan, tütsülenerek veya bal mumuna batırılarak tüketilen yiyecek, havyar.” (ÖTS, 1, 2007 : 452) (6/222, 8/276, 8/277, 8/314, 10/389, 10/390)

balık: (T. *balık*) “Omurgalılarından, tatlı veya tuzlu sularda yaşayan hayvan.” (1/17, 1/19, 1/196, 1/229, 1/228, 1/289, 1/290, 1/291, 2/20, 2/21, 2/52, 2/53, 2/54, 2/68, 2/70, 2/89, 2/166, 2/234, 3/9, 3/10, 3/62, 3/77, 3/136, 3/137, 3/144, 3/152, 3/168, 3/190, 3/192, 3/194, 3/195, 3/228, 3/272, 4/57, 4/88, 4/102, 4/171, 4/186, 4/299, 5/26, 5/44, 5/48, 5/59, 5/60, 5/113, 5/115, 5/146, 5/148, 5/150, 5/151, 5/182, 5/200, 5/212, 5/214, 5/229, 5/265, 5/267, 5/275, 5/300, 5/301, 5/311, 6/47, 6/58, 6/61, (6/72), 6/86, 6/95, 6/105, 6/111, 6/122, 6/227, 6/252, 6/256, 6/258, 6/271, 6/278, 6/280, 6/281, 7/23, 7/66, 7/141, 7/147, 7/169, 7/170, 7/172, 7/175, 7/220, 7/221, 7/259, 7/260, 8/28, 8/43, 8/47,

8/63, (8/68), 8/78, 8/110, 8/111, 8/124, 8/165, 8/166, 8/175, 8/275, 8/226, 8/247, 8/273, 8/275, 8/276, 8/277, 8/292, 8/314, 8/315, 8/325, 8/326, 8/321, 8/332, 8/341, 9/25, 9/27, 9/95, 9/125, 9/133, 9/142, 9/144, 9/199, 9/305, 9/412, 9/413, 9/417, 9/418, 10/155, 10/156, 10/157, 10/158, 10/190, 10/335, 10/345, 10/365, 10/366, 10/386, 10/384, 10/389, 10/390, 10/392, 10/395, 10/397, 10/421, 10/455, 10/463, 10/484, 10/505, 10/514)

beğ balığı: (T. *bēg* > *beğ* + T. *balık* + -i) “Yeniçağa Gölü (Bolu) balığı.” (Yerasimos, 2011 : 314) (5/44)

buncu: (? *buncu*) “Deniz kabuklusu.” (Yerasimos, 2011 : 177) (1/291, 8/267)

çağa balığı: (Öa. *Çağa* + T. *balık* + T. -i) “Yeniçağa Gölü’nde (Bolu) bulunan bir balık türü.” (Yerasimos, 2011 : 334) (5/44)

çika balığı: (Bulg. *çika* > *çika* + T. *balık* + T. -i) “Mersin balığı türlerinden biri.” (Yerasimos, 2007 : 314) (1/19, 2/68, 3/168, 3/192, 5/113, 5/200, 7/175)

çiğ balık eti: (T. *çiğ* + T. *balık* + *et* + -i) “Çiğ balığın eti.” (7/342)

çime balığı: (Ağz. *çime* + T. *balık* + T. -i) “Balık yavrusu, küçük balık.” (ÖTS, 1, 2007 : 998) (9/27)

çiroz: (Rum. *tsiros* > *çiroz*) “Yumurtalarını atarak zayıflamış uskumru balığı.” (ÖTS, 1, 2007 : 1008) (1/290)

çuçurya: (Pom. *çuçüre* > *çuçurya*) “Lapinagillerden, eti lezzetsiz, küçük, parlak renkli bir deniz balığı, çurçur; crenilabrus.” (ÖTS, 1, 2007 : 973) (1/290)

çüngüs balığı: (Ağz. *çüngüş* + T. *balık* + T. -i) “Bir tür balık.” (3/144)

deniz amı: (T. *teñiz* > *deniz* + T. *am* + -i) “Deniz anası (benzetme yoluyla).” (Yerasimos, 2011 : 343) (8/267)

deniz kestanesi: (T. *teñiz* > *deniz* + Rum. *kastania* > *kestane* + T. -si) “Kestaneyi andıran görünümde derisi dikenli, kabuklu deniz canlısı.” (1/291, 8/267)

dilçe balığı: (T. *tl* > *dil* + -çe + T. *balık* + T. -i) “Vitoş Yaylası Gölü’nde (Sofya) yaşayan bir balık türü.” (Yerasimos, 2011 : 315) (3/228)

elhalinübe balığı: (Ar. *elhalinübe* + T. *balık* + -i) “İznik Gölü’nde yaşayan bir balık türü.” (Yerasimos, 2011 : 315) (3/9)

Ereçek balığı: (Öa. *Ereçek* + T. *balık* + T. -i) “Ereçek Gölü’nde (Van) bulunan bir balık türü.” (7/171)

fıçıda balığı: (Rum. *boúttis* > *fıçı* + T. -da + T. *balık* + T. -i) “Fıçıya istif edilmiş balık, fıçı balığı.” (1/290, 6/86, 8/175)

gelincik balığı: (T. *gel-in+cik* + T. *balık* + -i) “Gelincik kelimesinin benzetme ögesi olarak kullanıldığı bir balık türü.” (1/290, 10365)

gümüş balığı: (T. *kümüş* > *gümüş* + T. *balık* + -i) “Gümüşün renginden dolayı benzetme ögesi olarak kullanıldığı bir balık türü.” (1/290, 10/54)

hapsi / hamsi balığı: (Rum. *hampsi* > *hamsi* + T. *balık* + -i) “Sıcak ve ılık denizlerde yaşayabilen, geniş ve uzun ağızlı, kılçıklı, ince ve uzun balık.” (ÖTS, 2, 2007 : 1860) (1/29, 1/290, 2/53, 2/54, 2/179, 3/62)

hapsi kebâbi: (Rum. *hampsi* > *hapsi* + Ar. *kebâb* + T. -i) “Hamsinin ateşte kızartılması şeklinde yapılan kebab.” (2/54)

hapsi pilakisi: (Rum. *hampsi* > *hapsi* + Rum. *plaki* + T. -si) “Fasulye, barbunya ile hamsi ve soğan, sarımsak, havuç, maydanozla hazırlanan zeytinyağlı yemek.” (ÖTS, 4, 2007 : 3854) (2/54)

hapsi yahnisi: (Rum. *hampsi* > *hapsi* + Far. *yahnî* + T. -si) “Fırında buharlanarak pişirilen, az sulu hamsi yemeği.” (2/54)

hârûn balığı: (Ar. *hârûn* + T. *balık* + -i) “Bingöl Yaylası göllerinde bulunan balık.” (Yerasimos, 2011 : 315) (3/144)

havyar: (Far. *hâya-dâr* > *hâviyâr* “yumurta taşıyan” > *havyar*) “Balıkların hafifçe tuzlanmış veya salamura edilmiş yumurtaları.” (ÖTS, 2, 2007 :1908) (3/194, 5/60, 5/113, 7/268, 7/341, 7/342, 9/133)

hediye balığı: (Ar. *hediye* + T. *balık* + -i) “Çölde suluca kumda avlanan (efsanevi?) bir balık.” (Yerasimos, 2011 : 315) (9/305)

horosya: (? *horosya*) “Bir tür balık.” (Dankoff, 2008 : 126) (1/290)

hûb balığı: (Far. *hûb* + T. *balık* + -i) “Güzel görünümlü balık çeşidi.” (8/275)

hût: (Ar. *hût*) “Büyük balık.” (6/61, 6/86, 10/157, 10/190)

hût-i İdrîs: (Ar. *hût* + Far. -i + Ar. *İdrîs*) “Bir Nil Nehri balığı.” (Yerasimos, 2011 : 315) (10/190)

ihapot: (Rum. *octo* “sekiz” + *podos* “ayak” > *ihapot*) “Kafadan bacaklı, sekiz kollu deniz canlısı.” (ÖTS, 2, 2007 : 158) (1/290, 7/93, 8/16)

ırgı balığı: (? *ırgı* + T. *balık* + -i) “Sardalyaya benzer bir tür balık (Dağıstan).” (Dankoff, 2008 : 128) (7/295)

istakoz: (Rum. *astakoz* > *istakoz*) “Yengeçler grubundan, güçlü kısıkcı olan, beyaz eti için avlanan, kabuklu hayvan.” (ÖTS, 2, 2007 : 2058) (1/290, 9/125)

iskorbid: (Rum. *skorbidi* > *iskorbid*) “Ilık ve sıcak denizlerde yaşayan, dikenleri zehirli, ağzı çok büyük, çirkin görünüşlü, eti yenen balık.” (ÖTS, 2, 2007 : 2221) (1/290, 6/86, 8/68)

ismodik balığı: (? *ismodik* + T. *balık* + -i) “Tuna Nehri’nde yetişen bir balık.” (Dankoff, 2008 : 132) (5/200)

istaride: (Rum. *streidia* > *istiridye* > *istaride*) “İstiridye balığının yazımı karıştırılmış.” (1/290)

istavrid: (Rum. *stavridis* > *istavrid*) “Ilık ve sıcak denizlerde yaşayan, sırtı gri yeşil, geri kalanı gümüş grisi renkli balık türü.” (ÖTS, 2, 2007 : 2226) (1/231, 1/290)

istiridye: (Rum. *streidia* > *istiridye*) “Denizlerin sığ yerlerinde bir çenediyle dibe tutunarak yaşayan, iki çenetli, kabuklu yumuşakça.” (ÖTS, 2, 2007 : 2242) (1/204, 1/297, 7/93, 8/63, 8/169, 8/267, 9/125)

izmarid: (İt. *smarrito* > *izmarid*) “Akdeniz kıyılarında yaşayan bir balık.” (ÖTS, 2, 2007 : 2284) (1/290, 6/86)

kalaklı kefal: (Ağz. *kalak* “büyük” + -lı + Rum. *képhalos* > *kefal*) “İri, gösterişli bir kefal türü.” (2/53, 7/260)

kalkan balığı: (T. *kalī-mak* > *kal(i)-k-an* + T. *balık* + -i) “Ilık ve serin denizlerde, her iki gözü de yassı bedeninin sol tarafında, sağ tarafa yatık olarak yaşayan lezzetli bir balık.” (ÖTS, 3, 2007 : 2359) (1/290, 1/291, 2/53, 5/48, 6/86, 7/262, 8/175, 9/133)

kaloz: (Rum. *kolios* > *kolyoz*) “Uskumrugillerden, büyük gözlü, başı saydam görünümlü, Karadeniz, Marmara ve Akdeniz’de yaşayabilen, yağlı, kemikli bir balık türü.” (ÖTS, 3, 2007 : 2724)

kara havyar: (T. *kara* + Far. *hāviyār* > *havyar*) “En güzel havyar çeşitlerinden biridir. Hazar Denizi’nden çıkarılan havyara İranlıların ‘kara altın’ demelerinden bu sıfatı almış olabilir.” (5/113, 7/341, 7/342)

kara sazan: (T. *kara* + T. *saz* + “çamur, bataklık” -an) “Çamur sazanı.” (Yerasimos, 2011 : 315) (8/48)

karabalık havyarı: (T. *kara* + T. *balık* + Far. *hāviyār* > *havyar* + T. -i) “Karamersin de denir. Mersin balığının yumurtasından elde edilen havyar.” (5/6)

kaya balığı: (T. *kaya* + T. *balık* + -i) “Sazangillerden, derelerde yaşayan, uzun gövdeli, yüzgeçleri kısa, çenesinde iki bıyık teli bulunan ve pek çok türü bulunan küçük kemikli bir balık.” (ÖTS, 3, 2007 : 2488) (1/196, 1/290, 6/86, 8/68)

kefal balığı yumurtası: (Rum. *képhalos* > *kefal* + T. *balık* + -ı + T. *yumurt-ga* > *yumurta* + -sı) “Havyar.” Bkz. balık yumurtası.

kefal: (Rum. *képhalos* > *kefal*) “Gümüş renginde, büyük başlı, pullu, beyaz etli, lezzetli bir balık.” (ÖTS, 3, 2007 : 2520) (1/290, 1/291, 2/53, 5/48, 5/113, 6/58, 6/86, 7/260, 8/43, 8/165, 8/166, 8/175, 8/236, 8/273, 8/277, 8/314)

Kefe balığı: (Öa. *Kefe* + T. *balık* + -ı) “Evliya Çelebi’nin bir liman kenti olan Kefe’de (Kırım Özerk Cumhuriyeti) ‘Okyanusta, Hazar, Umman, Kulzum denizlerinde Kefe balığı gibi balıklar görmedim.’ diyerek tarif ettiği bir balık türü.” (7/259)

kepi balığı: (Ağz. *kepi* + T. *balık* + -ı) “Hazar Denizinde bulunan bir balık türü.” (Dankoff, 2008 : 146) (2/153)

kerevit: (Rum. *karavida* > *kerevit*) “Dibi çamurlu sularda yaşayan, yenebilen, ticari değeri yüksek bir eklem bacaklı, tatlı su ıstakozu.” (ÖTS, 3, 2007 : 2558) (1/190, 5/147, 7/93, 8/267, 9/125)

kılıçbalığı: (T. *kıl-(ı)ç* > *kılıç* + T. *balık* + -ı) “Yüz kemiğinin bir kısmı ile üst çene kemiği kılıç görünümünde, bütün denizlerde rastlanan, 4 metreye kadar boylanabilen, eti lezzetli, kemikli bir balık türü.” (ÖTS, 3, 2007 : 2603) (1/229, 1/290, 5/48)

Kırgı balığı: (Öa. *Kırgı* + T. *balık* + -ı) “Bingöl Yaylası gölleri balığı.” (Yerasimos, 2011 : 316) (3/144)

kızıl kalkan balığı: (T. *kız-ıl* + T. *kalī-mak* > *kal(i)-k-an* + T. *balık* + -ı) “Kırmızı renkli kalkan balığı.” Bkz. kalkan balığı. (1/291)

kızılca tekir / la‘l-gûn tekir: (T. *kız-ıl+ca* + Rum. *tigris* > *tekir* / Ar. *la‘l* + Far. *gûn* + Rum. *tigris* > *tekir*) “Rengi kırmızımsı tekir balığı.” Bkz. tekir balığı. (2/53)

kolyoz: (Rum. *kolios* > *kolyoz*) “Uskumrugillerden, gözleri büyük, beyni dışarıdan görülebilen, 35 cm. kadar boylanabilen, Karadeniz, Akdeniz ve Marmara’da yaşayan, yağlı kemikli bir balık türü.” (ÖTS, 3, 2007 : 2724) (1/290, 2/53, 5/150, 8/175, 8/314)

kulaklı / kalaklı kalkan: (T. *kul+gak* > *kulak+ -lı* / Ağz. *kalak* “kanat”+ -lı + T. *kalī-mak* > *kal(i)-k-an*) “Burunlu kalkan balığı. Levrek ve kefalın kalağı vardır ancak kalkan balığının yoktur.” (Dankoff, 2008 : 136) (1/291)

küre balığı: (T. *küre-* > *kürek* + T. *balık* + -ı) “Turna balığı.” (1/290)

lakoz: (Rum. *vlahos* > *lakoz*) “Sıcak ve ılık denizlerde yaşayan, lezzetli ve kemikli bir balık, lagos.” (ÖTS, 3, 2007 : 2932) (1/290, 1/291, 10/484)

levrek: (Rum. *lavraki* > *levrek*) “Sıcak ve ılık denizlerin sığ sularında yaşayan, yengeç ve istakozlarla beslenen, beyaz etli, pullu, kemikli bir balık türü.” (ÖTS, 3, 2007 : 2960) (1/290, 2/53, 5/48, 5/311, 6/58, 6/86, 7/259, 8/175, 8/273, 8/314, 9/120, 9/133, 10/365)

liçse / liçse balığı: (? *liçse* + T. *balık* + -ı) “Tuna Nehri’nde yetişen bir balık türü.” (Dankoff, 2008 : 164) (5/113)

lipâta balığı: (Rum. *lipari* > *lipâta* + T. *balık* + -ı) “Hazar Denizi’nde yetişen bir balık türü.” (Dankoff, 2008 : 164) (2/153)

Livne balığı: (Öa. *Livne* + T. *balık* + -ı) “Sapanca Gölü’nde yetişen bir balık türü.” (Dankoff, 2008 : 164) (2/89)

lom balığı: (Yans. *lom* + T. *balık* + -ı) “Tuna Nehri’nde yetişen bir balık türü.” (Yerasimos, 2011 : 316) (3/181, 3/192, 5/113)

lüfer: (Rum. *goufari* / *gompharion* > *lüfer*) “Boyuna göre defne yaprağı, çinekop, sarı kanat, lüfer, kofana adlarını alan, beyaz etli lezzetli bir balık türü.” (ÖTS, 3, 2007 : 2986) (1/290, 8/68, 8/175, 10/365)

ma’vun-ı sakankur-ı mahi: (Ar. *ma’ûne* > *ma’vun* + Far. -ı + Ar. *sakankur* + Far. -ı + Far. *mahi*) “Bir deniz ürünü.” (6/282, 10/242)

mâhî: (Far. *mâhî*) “Balık.” (1/17, 1/196, 1/213, 1/222, 1/226, 1/227, 1/229, 1/228, 1/289, 1/290, 1/191, 2/21, 2/53, 2/78, 1/137, 2/153, 2/190, 2/199, 2/204, 2/205, 3/9, 3/96, 3/137, 3/144, 3/152, 3/168, 3/181, 3/190, 3/192, 3/193, 3/194, 3/199, 3/228, 4/28, 4/73, 4/88, 4/100, 4/402, 4/171, 4/186, 5/44, 5/200, 5/208, 5/216, 5/229, 5/235, 5/265, 5/299, 5/311, 6/47, 6/86, 6/105, 6/111, 6/122, 6/227, 6/252, 6/258, 6/278, 6/280, 5/281, 6/282, 6/288, 6/288, 7/23, 7/92, 7/137, 7/141, 7/152, 7/166, 7/169, 7/184, 7/217, 7/219, 7/259, 7/295, 7/338, 8/43, 8/47, 47, 8/48, 8/49, 8/68, 8/74, 8/78, 8/110, 8/188, 8/292, 8/305, 8/309, 8/352, 8/326, 8/149, 9/190, 9/199, 9/202, 9/207, 9/260, 9/261, 9/265, 9/274, 9/305, 9/413, 9/417, 10/154, 10/156, 10/157, 10/158, 10/186, 10/365, 10/370, 10/371, 10/383, 10/389, 10/392, 10/397, 10/400, 10/480, 10/483, 10/491, 10/513, 10/514)

mâide: (Ar. *mâide*) “Farsça mâhî yerine kelime oyunuyla balık anlamında kullanılmıştır.” (Dankoff, 2008 : 166) (1/24, 1/288, 1/290, 2/153, 3/192, 5/311, 6/282, 7/295, 8/47, 8/48, 8/325, 8/326, 9/27, 9/142, 9/199, 9/260, 9/305, 10/190, 10/370)

mâide-i mâhî: (Ar. *mâide* + Far. *-i* + Far. *mâhî*) “Mâide, yemek anlamındadır. Ancak Seyahatnâme’de balık, hatta lezzetli, makbul, Tanrı vergisi pişmiş balık anlamlarında da kullanılır.” (Yerasimos 2011: 148) (6/86, 6/252, 8/48, 9/417)

mâide-i Musa: (Ar. *mâide* + Far. *-i* + Öa. *Musa*) “Hz. Musa’ya gökten inen yemek, balık.” (1/17, 2/21, 2/137, 2/205, 3/141)

mâide-i Rabbi’l-İzzet: (Ar. *mâide* + Far. *-i* + Ar. *Rabbi’l-İzzet*) Bkz. mâide-i mâhî. (1/240)

mâide-i Sübhânî: (Ar. *mâide* + Far. *-i* + Ar. *Sübhânî*) Bkz. mâide-i mâhî. (2/54, 5/146, 6/280)

mâr-i mâhî: (Far. *mâr-i* + Far. *mâhî*) Bkz. yılan balığı.

mercân balığı: (Ar. *mercân* + T. *balık* + *-i*) “İzmaritgillerden, sıcak ve ılık denizlerde yaşayan, yandan basık, uzun, iri gövdeli, kemikli bir balık.” (ÖTS, 3, 2007 : 3147) (9/412)

Mersin balığı kurusu: (Öa. *Mersin* + T. *balık* + *-i* + T. *kurı-g* > *kurı* > *kuru* + *-su*) “Kurutulmuş Mersin balığı.” (5/60)

Mersin balığı: (Öa. *Mersin* + T. *balık* + *-i*) “Mekik görünümlü, iri gövdeli, tatlı ve tuzlu sularda yaşayabilen kıkırdaklı bir balık türü.” (ÖTS, 3, 2007 : 3157) (1/19, 2/68, 3/168, 3/190, 3/194, 5/60, 5/112, 5/113, 5/199, 5/200, 6/98, 6/111, 7/170, 7/338, 7/341)

midye pilâvı: (Rum. *midia* > *midye* + Far. *pilâv* + T. *-i*) “Temizlenmiş midyenin içine zeytinyağında kavrulmuş pirinç, soğan, fıstık, üzüm, tuz, biber ve tarçından ibaret harç konularak bağlandıktan sonra az suda pişirilen yemek, midye dolması.” (ÖTS, 3, 2007 : 3213) (1/291)

midye: (Rum. *midia* > *midye*) “Yumuşakçaların yassı solungaçlılar takımına giren, denizlerde ve tatlı sularda yaşayan, iki çenetli, kavkılı, siyahımsı veya mor renkli yumuşakçaların genel adı.” (ÖTS, 3, 2007 : 3213) (1/291, 7/93, 8/63, 8/169, 8/267, 9/125)

minâ balığı: (Ar. *mînâ* + T. *balık* + *-i*) “Hazar Denizi’nde yetişen bir balık türü.” (Yerasimos, 2011 : 316) [“Mina: Bir tür kuş.” (Dankoff, 2008 : 174)] (2/153)

misarya: (? *misarya*) “Makedonya ile Arnavutluk arasında Ohrid Gölü’nde yetişen bir tür tatlı su balığı.” (Dankoff, 2008 : 175) (8/326)

misk balığı: (Ar. *misk* + T. *balık* + *-i*) “Kızıldeniz’de avlanan bir balık türü.” (Yerasimos, 2011 : 316) (9/412)

morina balığı kurusu: (Bul. *moruna* > *morina* + T. *balık* + -ı + T. *kuri-g* > *kuri* > *kuru* + -su) “Kurutulmuş morina balığı.” (5/60)

morina balığı: (Bul. *moruna* > *morina* + T. *balık* + -ı) “Tuna Nehri’nde yetişen bir balık türü.” (Dankoff, 2008 : 175) (1/19, 1/240, 2/68, 3/190, 3/192, 3/194, 5/60, 5/112, 5/113, 5/200, 6/72, 6/98, 7/170, 7/175, 7/338, 7/341)

morina havyarı: (Bul. *moruna* > *morina* + Far. *hāviyār* > *havyar* + T. -ı) “Morina balığından elde edilen havyar, balık yumurtası.” Bkz. havyar.

müteferrika: (Ar. *müteferrika*) “Azman morina balığı.” (Yerasimos, 2011 : 439) (3/194, 5/113, 7/169)

Nîl balığı: (Öa. *Nil* + T. *balık* + -ı) “Nîl Nehri’nde yetişen balık türü.” (10/455, 10/505)

nûn: (Ar. *nûn*) “Büyük balık.” (ÖTS, 4, 2007 : 3569) (3/141)

Ohri Gölü balığı: (Öa. *Ohri* + T. *köl* > *göl* + -ü + T. *balık* + -ı) Bkz. misarya. (8/326, 9/27)

opsimata: (Rum. *opsón* > *opsimata*) “Opson, eski Rumcada ateşte pişirilmiş her tür yiyeceği karşılayan bir sözcüktür. Zamanla katık, yemek öncesi atıştırma ve giderek balık anlamına gelmiştir.” (Yerasimos, 2011 : 445) (1/291)

paço: (Rum. *patios* / *patsios* > *paço*) “Kefal cinsinden iri bir balık türü.” (ÖTS, 4, 2007 : 3751) (1/290)

pağurya: (Rum. *pagouria* > *pağurya*) “Bir yengeç türü.” (ÖTS, 4, 2007 : 3801) (1/290, 7/93, 8/267, 9/125)

palamıda: (Rum. *palamyda* > *palamıda* / *palamut*) “Uskumrugillerden, kılçıksız, esmer etli, pulsuz, mekik biçiminde, yandan basık ve uzun gövdeli, ortalama bir iki kg. gelen bir balık türü.” (ÖTS, 4, 2007 : 3756) (1/290, 6/86, 8/175)

pisi balığı: (Rum. *psipsi* > *pisi* + T. *balık* + -ı) “Dipte yaşayan, gövdesi yassı, gözleri başın sağ yanında bulunan yüz kadar balığın ortak adı.” (ÖTS, 4, 2007 : 3862) (1/240, 1/291, 3/168, 3/169, 5/48, 6/58, 6/86)

Popova balığı: (Öa. *Popova* + T. *balık* + -ı) “Popova’da (Bosna-Hersek) yetişen bir balık türü.” (6/282)

pullu balık: (Far. *pûl* + T. -lu + T. *balık*) “Yüzeyinde küçük parçacıklar hâlinde örtü bulunan balık.” (3/10, 3/14)

riâde: (Ar. *riâde*) “Nîl Nehri’nde yetişen bir tür balık türü.” (Dankoff, 2008 : 199)

sağorine: (? *sağorine*) “Bir tür kabuklu deniz böceği. Pağurya yerine kullanılmış olabilir.” (Dankoff, 2008 : 200) (7/93)

sala balığı: (Tat. *salay* > *sala* + T. *balık* + -i) “İznik Gölü’nde yetişen balık türü.” (Yerasimos, 2011 : 317) (3/9)

sarık balığı: (T. *sar-ık* + T. *balık* + -i) “Bingöl Yaylası göllerinde yetişen bir balık türü.” (Yerasimos, 2011 : 317) (3/144)

sazan balığı: (T. *saz+an* + T. *balık* + -i) “Sazangiller familyasından, biçim ve renkleri yaşadığı ortama göre değişen, eti çok lezzetli bir kemikli balık türü.” (ÖTS, 4, 2007 : 4107) (2/89, 2/234, 3/152, 3/192, 3/228, 5/44, 5/113, 5/147, 5/148, 5/199, 5/200, 5/311, 6/58, 6/86, 6/153, 8/47, 8/48, 8/175, 8/292, 8/314, 8/326, 9/27, 10/514)

sebz balığı: (Far. *sebz* + T. *balık* + -i) “Hazar Denizi balığı.” (Yerasimos, 2011 : 317) (2/153)

semek: (Ar. *semek*) “Balık.” (1/196, 3/46, 3/62, 3/96, 4/28, 4/73, 4/88, 4/171, 4/299, 5/148, 5/152, 5/229, 5/311, 6/280, 7/23, 7/171, 7/295, 8/43, 8/47, 8/78, 8/292, 8/341, 9/48, 9/199, 9/260, 9/262, 9/417, 10/514)

semek-i İbrâhîm: (Ar. *semek* + Far. -i + Öa. *İbrahim*) “Barbunya balığının Suriye ve Lübnan’daki adıdır.” (Yerasimos, 2011 : 317) (9/199)

semek-i ri’âde: (Ar. *semek* + Far. -i + Ar. *ra’âde* > *ri’âde*) “Arapça titreme anlamındaki ra’âde kelimesi semek-i ri’âde şeklinde kullanılmış olabilir.” (Yerasimos, 2011 : 317) (10/190)

serdelye balığı: (İt. *sardallia* > *serdelye* + T. *balık* + -i) “Hamsigillerden, ılık denizlerde yaşayan, pulları çabuk dökülen, konserve ve tuzlaması yapılan, gümüş renginde, çok miktarda tüketilen, kemikli bir balık türü.” (ÖTS, 4, 2007 : 4071) (7/295)

sıka balığı: (? *sıka* + T. *balık* + -i) “Bingöl Yaylası göllerinde yetişen bir balık türü.” (Yerasimos, 2011 : 317) (3/228)

sîmî balığı: (Far. *sîmî* “pullu” + T. *balık* + -i) “Hazar Denizi’nde yetişen bir balık türü.” (Yerasimos, 2011 : 317) (2/153)

sindiye balığı: (? *sindiye* + T. *balık* + -i) “Nil Nehri’nde yetişen bir balık türü.” (Yerasimos, 2011 : 317)

som balığı: (Bulg. *som* + T. *balık* + -i) “Alabalıkgillerden, üremek için tatlı sulara göç eden, hem tatlı hem de tuzlu suda yaşayan, eti lezzetli iri bir balık türü.” (ÖTS, 4, 2007 : 4291) (5/113, 7/135)

söve balığı: (Ağz. *söve* “uzun” + T. *balık* + -i) “Çerkezistan’da yassı ve uzun bir tatlı su balığı türü.” (Dankoff, 2008 : 211) (7/288)

sülügen: (T. *sül+ük* > *sülügen*) “Bir tür deniz böceği.” (Dankoff, 2008 : 212) (8/267)

sülüne: (Rum. *sulina* > *süline* / *sülüne*) “Deniz çakısı denilen iki çenetli yumuşakça.” (ÖTS, 4, 2007 : 4374) (1/290, 1/291)

sürhendâm: (Far. *sürh* + Far. *endâm*) “Kızılbalık. Hazar Denizi’nin endemik balığı, kızılağaç ringası.” (Yerasimos, 2011 : 317) (2/153)

şiba balığı: (? *şiba* + T. *balık* + -i) “Vitoş Yaylası Gölü’nde (Sofya) yetişen bir balık türü.” (Yerasimos, 2011 : 317) (3/228)

şilbe balığı: (Rum. *sálpê* > *şilba* > *şilbe* + T. *balık* + -i) “Mısır’da yetişen bir tür balık.” (Dankoff, 2008 : 216) (10/235, 10/514)

tarak: (T. *targak* > *tarak*) “Bir tür istiridye.” (Dankoff, 2008 : 220) (1/291, 8/267)

teke: (T. *teke*) “Bir karides türü.” (Yerasimos, 2011 : 486) (1/290, 8/267, 9/125) (1/290, 8/267, 9/125)

tekir balığı: (Rum. *tigris* > *tekir* + T. *balık* + -i) “Barbunygillerden, ılık denizlerin dibinde çamurların arasında yaşayan, dili olmayan, vücudu çizgili ya da lekeli, kemikli bir balık türü.” (ÖTS, 5, 2007 : 4699) (1/290, 1/291, 2/53, 6/86, 7/259, 8/68, 8/175, 8/254, 9/133, 10/365, 10/370)

tirkiz balığı: (Rum. *trixos* > *tirkis* / *tirkiz* + T. *balık* + -i) “Bir tür hamsi, tirhos.” (Dankoff, 2008 : 227) (1/290, 7/220, 7/259, 8/68)

Tuna balıkları: (Öa. *Tuna* + T. *balık* + -ları) “Tuna Nehri’nde yetişen balıklar.” (3/168, 3/192, 3/193, 3/194, 3/199, 5/113, 7/17, 7/169, 7/175)

turna balığı: (T. *turna* + T. *balık* + -i) “Turna balığıgiller familyasından serin, tatlı sularda yaşayan, boyu bir buçuk metreyi, ağırlığı 20 kilogramı bulan, kemikli ve yırtıcı bir balık türü.” (ÖTS, 5, 2007 : 4915) (2/89, 2/205, 3/152, 5/147, 5/148, 5/152, 8/43, 8/47, 8/48, 8/292, 9/27)

tuzlu balık: (T. *tüz+lu* + T. *balık*) “Tuzlanmış balık.” (3/194, 4/88, 4/112, 5/113, 6/61, 6/282, 7/259, 7/268, 8/278, 10/389, 10/484)

tuzlu yılan balığı: (T. *tüz+lu* + T. *yılan* + T. *balık* + -i) “Tuzlanmış yılan balığı.” (8/43, 8/278)

uskumru: (Rum. *skombrus* > *uskumru*) “Uskumrugillerden, sıcak ve ılık denizlerde yaşayan, boyu 40 santime kadar varan, sürüler hâlinde yaşayan, aralık ayından mart başına kadar avlanan, siyah etli, sindirimi oldukça zor, kemikli balık.” (ÖTS, 5, 2007 : 4997) (1/290, 1/291, 2/53, 5/48, 6/86, 7/259, 8/68, 8/175)

uštuka balığı: (Bulg. *štuka* > *uštuka* + T. *balık* + -ı) “Tuna Nehri’nde yetişen bir tatlı su balığı türü.” (Dankoff, 2008 : 232) (1/19, 2/68, 5/113, 5/200, 7/175, 8/326)

uštuka balığı tavaşı: (Bulg. *štuka* > *uštuka* + T. *balık* + -ı + Far. *tâbe* > *tava* + T. -sı) “Tavada kızartılmış uštuka balığı.” (6/153)

üsmük: (Sırp-Hırv. *smugy* > *üsmük*) “Tuna Nehri’nde yetişen bir tür balık, tatlı su levreği.” (Dankoff, 2008 : 233) (5/200)

Van deryâsı balıkları: (Öa. *Van* + Far. *deryâ* + T. -sı + T. *balık* + T. -ları) “Van Gölü’nde yetişen balıklar.” (4/88)

Vardar balığı kapaması: (Öa. *Vardar* + T. *balık* + -ı + T. *kap+a-ma* + -sı) “Vardar Nehri (Makedonya) balığı ile yapılan kapama.” (5/300)

Vilya balığı: (Öa. *Vilya* + T. *balık* + -ı) “Vilya’da (Beşik-Volvi Gölü - Selanik) yetişen bir tür balık.” (Yerasimos, 2011 : 317) (8/43)

yassı balık: (T. *yas-* “yaymak” > *yassı* + T. *balık*) “Bingöl Yaylası göllerinde yetişen bir tür yassı, tatlı su balığı.” (Yerasimos, 2011 : 317) (3/144)

yengeç: (T. *yeñ-* “ısırmak” > *yengeç*) “Eklem bacaklılardan, birinci ayak çifti iki kısaç olarak gelişmiş, eti için avlanan, suda yaşayan böcek; pavurya.” (ÖTS, 5, 2007 : 5289) (1/290, 7/93, 8/267, 9/125)

yılan balığı: (T. *yılan* + T. *balık* + -ı) “Yılan balığıgiller familyasından, sonbaharda dişi ve erkekleri Avrupa ırmaklarından Akdenize inen, dişileri yumurtlamak üzere Meksika Körfezine giden, yumurtadan çıkan larvaları iki yıl içinde Avrupa kıyılarına dönerek olgunlaşmak üzere yine ırmaklara geçen bir kemikli balık türü.” (ÖTS, 5, 2007 : 5318) (1/290, 3/152, 3/168, 3/169, 5/148, 5/152, 6/58, 8/43, 8/68, 8/278, 8/292, 8/325)

yılyarya: (Ağz. *yılyarya*) “Küçük kefal türü.” (DS, 11, 1979 : 4266) (1/290, 3/168)

Yûsuf balığı: (Öa. *Yusuf* + T. *balık* + -ı) “Fayyum Gölü (Mısır) balığı.” (Yerasimos, 2011 : 318) (10/157)

zerefşân alabalık: (Far. *zerefşân* + T. *ala* + T. *balık*) “Altın renkli alabalık türü.” (3/228, 6/278, 9/95)

zeyt yağıyla istiridye: (Ar. *zeyt* + T. *yağ* + -ı(y)la + Rum. *streidia* > *istiridye*) “Zeytin yağıyla pişirilen istiridye.” (1/204)

7.1. Bitki Adları

Bitki adları bölümünde 128 bitki adı geçmektedir. Bu bölümün Evliya Çelebi'nin *Seyahatnâmesi*'ndeki yiyecek adlarına oranı %4,8'dir.

Elma ağacı, kiraz ağacı, şeftali ağacı gibi örneklerle nebatat veya üzüm asması gibi bazı örneklerin yiyecek adı olarak değerlendirilmesinin sebebi, bu örneklerin metinde yüklendikleri anlamla ilgilidir. Yani, ad aktarması yoluyla aslında bu bitkilerin meyveleri kastedilmiştir. Ancak ağaç veya asma şeklinde kullanıldıkları için bitki adları bölümüne dâhil edilmiştir.

Bitki adları bölümüne alınan 60 yiyecek türü şunlardır: ot, asfûr, zeytin, meyan kökü, besbâse, börölce, burçak, turp, kızılıçık, üzüm asması, gâsûl, habbu's-selâtin, havuç, şalgam, heldine, mersin, helile, hunza, hülbe, hümül, ıskın, kâkule, şeker kamışı, kebbari, kendir tohumu, kenevir, kenger, keşür, kıjı, köknar, köken, laden, lisan-ı sevr, maydanoz, marul, mastaki, mülûhiyye, nane, nefnec, nilüfer, pazı, pençe, reyhan, roka, saparna, seliha, sütlüce, şalgam, sünbül, elma ağacı, armut ağacı, kiraz ağacı, şeftali ağacı, şemer, tatula, tere, turmus, üvez, za'ter-i Halil, zerâvend, zerhar.

Bu bitki türlerinden 15'i Türkçe, 14'ü Arapça, 13'ü Farsça, 9'u Rumca, 2'si Latince, 1'i İspanyolca, 1'i Hintçe, 1'i Kürtçe ve 4'ü kökenini tespit edemediğimiz kelimelerden oluşmaktadır.

Aynı yiyecek adının birden çok kelimeyle karşılandığı örnekler bu bölümde de göze çarpmaktadır. Farsça ve Türkçe kelimelerden oluşan şeker kamışı tamlamasının yanında Arapça şeker kasab ve katr-ı nebât ile Farsça kelimelerden oluşan nebât şekeri tamlamaları birlikte kullanılmıştır. Ayrıca Arapça kâkule ile İngilizce kardamana; ağızlarda kullanılan sepüger ile Farsça turp; Türkçe kızılıçık ile Tatarça çom; Türkçe üzüm asması ile Arapça dıraht-ı ineb ve Farsça Türkçe kelimelerden oluşan engür ağacı; Türkçe pürçüklü, kızıl ağaç, ağızlarda yer sapı ile Farsça havuç; Farsça ladna ile Rumca kenevir kelimeleri aynı yiyecek adlarını karşılayan kelimelerdir.

7.2. Bitki Adları Sözlüğü

abdüsselâm otu: (Ar. *abdüsselâm* + T. *ot* + *-u*) “Kökü küçük bir adama benzer bitki, adamotu.” (ÖTS, 1, 2007 : 81) (5/234, 6/279, 10/10, 10/261)

âkirkarhâ: (? *âkirkarhâ*) “Nezle otu.” (Yerasimos, 2011 : 291) “Kuzey Afrika dağlarında yetişen, kurutulmuş kökleri halk hekimliğinde romatizma tedavisinde

kullanılan, pembe çiçekli çok yıllık otsu bitki, pire otu; pire kapan.” (ÖTS, 4, 2007 : 3539) (8/119)

asfûr: (Ar. *usfur* > *asfûr*) “Çiçeklerinden boya, tohumundan da yağ elde edildiği için ekimi yapılan bir bitki.” (ÖTS, 1, 2007 : 322) (10/194, (10/423)

Aydonat zeytûnu: (Öa. *Aydonat* + Ar. *zeytûn* + T. -u) “Aydonat’ta (Yanya-Yunanistan) yetişen zeytin.” (Yerasimos, 2011 : 508) (8/293, 8/294)

Azak eğiri: (Öa. *Azak* + Rum. *akaron* (Tietze, 2002 : 111) > T. *eğir* + -i) “Yılan yastığıgillerden, dere ve durgun su kenarlarında yetişen, şerit yapraklı, tıkız başak çiçekli, yalın saplı, kökleri terletici ve spazm çözücü olarak halk hekimliğinde kullanılan çok yıllık otsu bitki; andız.” (ÖTS, 2, 2007 : 1379) (1/130, 1/238, 3/152, 6/319)

Balat biyankökü: (Ağz. *Balat* + Rum. *pian* > *biyan* + T. *kök+ü*) “Söke’de (Aydın) yetiştirilen meyan kökü.” (9/78)

Balyambolu biyankökü: (Öa. *Balyambolu* + Rum. *pian* > *biyan* + T. *kök+ü*) “Beydağı (Ankara) meyan kökü.” (9/95)

besbâse: (Ar. *besbâse*) “Trablus (Libya) pazarında satılanlar listesinde geçen, yenen bir ottur.” (Tietze, 2002 : 320) (1/292, 1/326, 3/264, 7/102, 8/119)

biyankökü: (Rum. *pian* > *biyan* + T. *kök+ü*) “Fasulyegillerden, birleşik yapraklı, mavimsi mor çiçekli, akarsu kıyılarında bol miktarda yetişen, kökünde şekerden elli kat daha tatlı glisirizin adlı bir madde barındıran, çok yıllık otsu bitki, meyan kökü.” (ÖTS, 3, 2007 : 3184) (9/78, 9/95, 10/193)

böğrölce: (Ağz. *böğür+lü+ce* > *böğrölce*) “Fasulyeye benzer, sıcak bölgelerde yetişen, tohumunun göbeği koyu benekli bitki.” (ÖTS, 1, 2007 : 678) (3/262, 4/220, 5/164, 5/199, 5/300, 6/33, 6/153, 8/60, 8/75, 10/272)

burçak: (T. *bur-mak* > *bur-açak* > *burçak*) “Hayvan yemi olarak kullanılan, mercimeğe benzer bir yıllık otsu bitki.” (ÖTS, 1, 2007 : 700) (10/272)

Bursa turpu: (Öa. *Bursa* + Far. *turub* / *turb* > *turp* + T. -u) “Bursa’da yetiştirilen turp.” (10/270)

cacih otu: (Erm. *cacig* > *cacik* > Ağz. *cacih* + T. *ot* + -u) “Cacih’in bir anlamı da; içine kekik, biber gibi baharat ve çeşitli otların konulduğu pasta şeklinde bir çökelektir. Bu çökeleğin yapımında kullanılan otlara cacih otu denir. Günümüzde Doğu illerinde yapılan otlu peynir türlerindendir.” (DS, 3, 1968 : 839) Bkz. *cacih*. (2/109)

Çağa eğiri: (Öa. *Çağa* + Rum. *akaron* (Tietze, 2002 : 111) > T. *eğir* + -i) “Yeniçağa’da (Bolu) yetiştirilen eğir otu.” Bkz. eğir otu – Azak eğiri. (3/152, 6/319, 7/288)

çam sakızı: (T. *çam* + T. *sakı*- “beslemek” -z + -ı) “Çam ağacının gövdesinden çıkan akışkan madde.” (1/269, 1/278, 2/120, 4/354)

çiriş / çiriş otu: (Far. *siriş* > *çiriş* + T. *ot* + -u) “Dağ pırasası olarak da bilinen bitki.” (2/108, 2/109, 4/125)

çom: (Tat. *çom*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre kızılıcık anlamında.” (Yerasimos, 2007 : 336) (7/244)

dıraht-ı ineb: (Ar. *dıraht* + Far. -ı + Ar. *‘ineb*) “Üzüm asması.” (9/55)

döngel: (T. *dön*+*gel*- > *döngel*) “Gülgillerden mayhoş, beş çekirdekli meyvesi olan, beş metre kadar boyu olabilen ağaççık, muşmula, beşbıyık.” (ÖTS, 2, 2007 : 1289) [Gülensoy, dön-ge+l; Çağbayır, dön-+gel- / töng-el; Tietze, dön-, gel- (2002 : 653)] (2/92)

dürüğ otu: (T. *tur* > *dur*-ak > *dürüğ* + T. *ot* + -u) “Durak otu, dere otu, rezene.” (ÖTS, 2, 2007 : 1305) (8/120, 8/347)

Edremit zeytûnu: (Öa. *Edremit* + Ar. *zeytûn* + T. -u) “Edremit’te (Balıkesir) yetişen zeytin.” (9/56)

engür ağacı: (Far. *engûr* > *engür* + T. *ıgaç* > *ağaç* + -ı) “Üzüm ağacı, asması.” (9/44, 9/55, 9/70, 9/95, 9/106, 9/143)

fakihe / fevâkih / fevâkih dırahtları: (Ar. *fâkihe* > *fevâkih* + Ar. *draht* + T. -ları) “Meyve ağaçları.” (2/23, 2/53, 2/128, 3/34, 3/117, 4/185, 4/189, 4/220, 4/227, 5/6, 5/125, 5/223, 6/256, 8/75, 8/329, 9/148, 9/161, 10/454)

Gaçıça zeytûnu: (Öa. *Gaçıça* + Ar. *zeytûn* + T. -u) “Gaçıça’da (Yunanistan) yetişen zeytin.” (8/264)

gâsûl: (Ar. *kâsûl* > *gâsûl*) “Mısır’da yetişen bir tür sütleğen.” (Dankoff, 2008 : 114) (10/351, 10/352)

Gazze zeytûnu: (Öa. *Gazze* + Ar. *zeytûn* + T. -u) “Gazze’de (Filistin) yetişen zeytin.” (3/80, 10/143)

Girid zeytûnu: (Öa. *Kriti* > *Girid* + Ar. *zeytûn* + T. -u) “Girit’te (Yunanistan) yetişen zeytin.” (8/36)

giyâhât: (Far. *giyâhât*) “Taze ot.” Bkz. nebâtât / nebâtât ü giyâhât.

habbu's-selâtîn: (Ar. *habbu's-selâtîn*) “Yenilebilen yuvarlak bir bitki.” (Yerasimos, 2011 : 374) (8/244)

Haleb mersini: (Öa. *Haleb* + Rum. *mersîn* > *mersin* + T. -i) Bkz. Heleb mersini. (10/269)

hamire-i itrîfîl: (Ar. *hamîre* + Far. -i + Ar. *itrîfîl*) “Yonca.” (Yerasimos, 2011 : 375) (5/87)

Hasankeyf şalgamı: (Öa. *Hasankeyf* + Far. *şelgam* > *şalgam* + T. -i) “Hasankeyf”te (Batman) yetişen şalgam.” (4/329, 5/6)

havuç: (Far. *hevîc* > *havuç*) “Maydanozgillerden, etli kökü yenilebilen, iki yıllık otsu bir kültür bitkisi.” (ÖTS, 2, 2007 :1907) (2/91, 4/329, 5/6, 8/75)

heldine / heldine baklası: (? *heldine* + Ar. *bakl* > *bakla* + T. -sı) “Rumeli’nde bu adla anılan, baklaya benzer bir bitki.” (Dankoff, 2008 : 124) (5/199, 5/228, 5/268, 6/282, 6/284, 10/272, 10/286)

Helep mersini: (Öa. *Heleb* + Rum. *mersîn* > *mersin* + T. -i) “Halep’te (Suriye) yetişen mersin ağacı.” (10/269)

helîle: (Ar. *halîle*) “Mirobalan da denilen, meyvelerinden aselbent elde edilen, sıcak iklimlerde yetişen bir ağaç ve meyvesi.” (ÖTS, 2, 2007 : 1850) (5/87)

hunza: (? *hunza*) “Yeni dünya ülkelerinden (Amerika Kıtası) gelen, lahanaya benzeyen, katmerli bir bitki.” (Dankoff, 2008 : 127) (6/224)

hülbe: (Ar. *hulbah* > *hülbe*) “Tohumları çemen baharatı olarak kullanılan, boyotu olarak da bilinen bitki.” (Yerasimos, 2011 : 386) (10/271)

hümül kökü: (Lat. *humulus lupulus* > *hümül* + T. *kök* + -ü) “Kenevirgiller familyasından, sarılgan, biraya acımsı bir çeşni vermekte kullanılan, sarı tozu bulunan bitkinin kökü, şerbetçi otu.” (ÖTS, 4, 2007 : 4460) (1/354)

ışkın / ışgın: (T. *uşgun* > *ışgın*) “Dağlarda yetişen, yemek yapılan ve çubuk gibi gövdesi soyularak çiğ de tüketilebilen ekşimsi bir ot.” (KBS, 2007 : 422) (2/109, 6/279, 8/120, 8/331)

kakule: (Ar. *kâkülle* > *kakule*) “Zencefillerden Hindistan, Endonezya ve Seylan’da yetişen büyük yapraklı ve kokulu bir bitki.” (ÖTS, 3, 2007 : 2340) “Evliya Çelebi Afrika’da yaptığı alışverişlerde sıkça söz eder.” (Yerasimos, 2011 : 397) (1/262, 1/326, 3/264, 6/30, 7/102, 8/119, 10/151, 10/447, 10/451, 10/460, 10/465, 10/466, 10/481, 10/486, 10/488, 10/493, 10/494)

kâkûle-i Habeş: (Ar. *kâkülle* > *kâkûle* + Far. -i + Öa. *Habeş*) “Etiyopya’da yetişen kakule.” (8/244)

kâkûle-i kebîr: (Ar. *kâkülle* > *kâkûle* + Far. -i + Ar. *kebîr*) “Büyük kakule.” (10/447, 10/451, 10/460, 10/466, 10/481, 10/486, 10/488, 10/493, 10/494)

kâkûle-i sagîr: (Ar. *kâkülle* > *kâkûle* + Far. -i + Ar. *sagîr*) “Küçük kakule.” (10/465)

kand-i nebât: (Ar. *kand* + Far. -i + Ar. *nebât*) “Şeker kamışı şekeri.” (8/204, 9/96, 9/279)

kand-i nebât-ı Hamevî: (Ar. *kand* + Far. -i + Ar. *nebât* + Far. -ı + Öa. *Hama* + Ar. (v)î) “Hama’da (Suriye) yetişen şeker kamışının şekeri.” (1/360, 4/76, 9/369)

Karaburun zeytûnu: (Öa. *Karaburun* + Ar. *zeytûn* + T. -u) “Karaburun’da (İzmir) yetişen zeytin.” (8/294, 4/46, 9/56, 9/58)

kardamânâ: (İng. *cardomon* > *kardamânâ*) Bkz. kakule.

kasab / kasabü’s sükker: (Ar. *kasab* + *el* + Ar. *sükker*) “Şeker kamışı.” Bkz. şeker kasab.

katr-ı nebât / kutr-ı nebât: (Ar. *katr* + Far. -ı + Ar. *nebât* / Ar. *kutr* + Far. -ı + Ar. *nebât*) “Şeker kamışı.” (1/289, 1/295, 2/78, 2/117, 2/118, 2/206, 2/171, 3/142, 4/73, 4/159, 4/163, 4/177, 4/178, 5/20, 5/88, 5/125, 5/148, 5/269, 5/313, 6/248, 7/93, 7/110, 8/45, 8/243, 8/289, 8/294, 8/329, 9/59, 9/66, 9/82, 9/96, 9/211, 10/109, 10/112, 10/176, 10/179, 10/409, 10/519)

kebbârî: (Lat. *caparis / capra* > *kebbârî / kebere*) “Çok yıllık, dikenli, pembe ve beyaz çiçek tomurcukları turşu yapılan gebre otu, kedi tırnağı.” (ÖTS, 3, 2007 : 2512) (1/283, 2/94, 10/366)

kendir tohumu: (T. *kentir* > *kendir* + Far. *tohum* + T. -u) Bkz. kenevir tohumu.

kenevir tohumu: (Rum. *kannávi* / Lat. *kannabis* > *kenevir* + Far. *tohum* + T. -u) “Kendirgillerden, sap liflerinden kaba dokuma ürünleri yapılan iki evcikli, tohumları yağlı bir bitki, kendir.” (ÖTS, 3, 2007 : 2549) (1/299)

kenger: (Far. *kenger*) “Anadolu’da yaygın olarak yetişen, kalın saplı, yaprakları dikenli, içerdği sütümsü bir sıvıdan sakız yapılan yabani bitki, eşek diken.” (ÖTS, 3, 2007 : 2549) (3/144)

keşür: (Far. *gezer* > *keşür*) “Kara havuç.” (ÖTS, 3, 2007 : 2580) (Yerasimos, 2011 : 411)

kıjı: (Kürt. *kijî* > *kijî*) “Hafif ve hoş acımtırak tadı olan, Karlıova (Bingöl), Hınıs-Karayazı (Erzurum) bölgesinde özellikle çeşme başı gibi sulak alanlarda ve çayırlarda yetişen semizotu çeşidi.” (Yerasimos, 2011 : 132) (2/109)

kırmızı havuç: (Ar. *ķarmiz* > *kırmızı* + Far. *hevîc* > *havuç*) “Kırmızı renkli havuç.” (4/329, 5/6)

kırpıs: (? *kırpıs*) “Yenilebilir ot türü.” (Yerasimos, 2011 : 412) (4/125)

kızıl ağaç: (T. *kız-ıl* + T. *ıgaç* > *ağaç*) “Havuç.” (1/263, 2/91, 2/192, 9/33)

koknar: (Far. *kûknâr* > *koknar*) “Çamgillerden, kışın yapraklarını dökmeyen, boz gövdeli, kozalaklı ve reçineli bir orman ağacı.” (ÖTS, 3, 2007 : 2778) (1/262, 10/272)

Koron zeytûnu: (Öa. *Koron* + Ar. *zeytûn* + T. *-u*) “Koron’da (Yunanistan) yetişen zeytin.” (8/36, 8/149, 8/294, 9/58)

kök çemeni: (T. *kök* + Erm. *çaman* > *çemen* + *-i*) “Yenilebilir bir tür ot.” (Dankoff, 2008 : 156) (8/347)

köken: (T. *kök* + *-en*) “Kavun, karpuz, salatalık, kabak gibi bitkilerin toprak üzerine yayılan dalları.” (ÖTS, 3, 2007 : 2777)

Kudüs zeytûnu: (Öa. *Kudüs* + Ar. *zeytûn* + T. *-u*) “Kudüs’te (İsrail) yetişen zeytin.” (10/143)

laden: (Rum. *ladania* / Far. *laden*) “Akdeniz Bölgesinde yetişen, kışın yapraklarını dökmeyen, beyaz, pembe çiçekli, tüylü ve yapışkan yapraklı, bir türünden ak amber yerine kullanılan kokulu bir reçine çıkarılan, on yedi türü bulunan ağaççıkların genel adı; pamuk otu; tavşancık; karağan.” (ÖTS, 3, 2007 : 2823) (8/244, 10/151)

ladna: (Far. *ladine* > *ladna*) “Bir çeşit hububat.” (Dankoff, 2008 : 162) (6/159)

lavşa: (? *lavşa*) “Yavşan otu.” (Dankoff, 2008 : 162)

liha: (? *liha*) “Bir tür ot.” (Dankoff, 2008 : 164)

lisân-ı sevr: (Ar. *lisân* + Far. *-ı* + Far. *serv*) “Lisân-ı servi, bir bitki adı.” (Dankoff, 2008 : 164) “Sığırdili ya da hodan bitkisi.” (Yerasimos, 2011 : 424) (1/262, 1/327, 10/197)

madenos: (Rum. *makedonis* > *madenos*) “Ufak yeşil yapraklı, hoş kokulu, sapı ve yaprakları yemeklerde kullanılan iki yıllık bir bitki.” (ÖTS, 3, 2007 : 3086) (1/263, 1/285, 2/54, 2/117, 5/261, 4/125, 8/349)

marul: (Rum. *marouli* > *marul*) “Yaprakları salata yapmada kullanılan iki yıllık otsu sebze.” (ÖTS, 3, 2007 : 3067) (8/166)

mastaki sakızı: (Rum. *mastiha* > *mastaki* + T. *sakı*- “beslemek” -z + -ı) “Sakız ağacının suyundan elde edilen damla sakızı.” (2/120, 4/354, 9/62, 9/67, 9/279)

Mekri zeytûnu: (Öa. *Mekri* + Ar. *zeytûn* + T. -u) “Mekri’de (Fethiye-Antalya) yetişen zeytin.” (8/36)

mersin yemişi: (Rum. *mersin* > *mersin* + T. *ye-m+(i)ş* + -i) “Akdeniz kıyılarında yetişen, yaz kış yeşil yapraklı, 2-5 metre boylarında, çalı görünümlü, beyaz çiçekli bir ağaççık.” (ÖTS, 3, 2007 : 3157) (9/192, 10/262)

miyan kökü: (Rum. *pian* > *biyan* + T. *kök+ü* > *miyan kökü*) Bkz. biyankökü.

Modon zeytûnu: (Öa. *Modon* + Ar. *zeytûn* + T. -u) “Modon’da (Yunanistan) yetişen zeytin.” (Yerasimos, 2011 : 508) (8/36)

mor zeytûn: (Far. *mor* + Ar. *zeytûn*) “Zeytinin olgunlaşma aşamasında mora yakın renkteki hâli.” (9/56)

mülûhiyye: (Rum. *mukhlia* / Ar. *mülûhiyye*) “İhlamurgillerden, sıcak bölgelerde yetişen, yaprakları sebze olarak yenilebilen, gövdesinden süt elde edilen bir bitki.” (ÖTS, 3, 2007 : 3365) (10/270) (10/158, 10/196, 10/206, 10/270, 10/275)

na’nâ: (Ar. *na ‘na’*) “Nane.” (1/262, 2/109, 5/261, 7/234, 8/349, 10/197, 10/270)

nebât şeker: (Far. *nebât* + Far. *şeker* + T. -i) “Şeker kamışı.” Bkz. katr-ı nebât.

nebâtât / nebâtât ü giyâhât: (Ar. *nebât* > *nebâtât* + Ar. *ü* + Far. *giyâhât*) “Bitkiler ve otların genel adı.” (1/101, 1/129, 1/149, 1/201, 1/327, 1/355, 2/116, 2/117, 2/132, 2/136, 2/160, 2/165, 2/170, 2/222 , 3/20, 3/29, 3/104, 3/110, 3/143, 3/174, 3/196, 3/274, 4/69, 4/155, 4/194, 4/205, 4/208, 4/211, 4/214, 4/234, 4/291, 4/303, 4/332, 5/61, 5/66, 5/228, 5/234, 5/278, 6/101, 6/153, 6/221, 6/224, 6/232, 6/271, 6/279, 7/124, 7/161, 7/169, 7/234, 7/235, 7/269, 8/98, 8/120, 8/127, 8/166, 8/243, 8/244, 8/245, 8/246, 8/247, 8/267, 8/310, 8/331, 8/347, 9/139, 9/409, 10/158, 10/193, 10/267)

nebâtât kökleri: (Ar. *nebât* > *nebâtât* + T. *kök+ -leri*) “Bazı bitkilerin yenilebilen kök kısmı.” (4/342, 10/148)

nebât-ı Hamavî: (Ar. *nebât* + Far. -ı + Öa. *Hama* + Ar. (v)î) “Hama’da (Suriye) yetişen şeker kamışı.” (1/278, 2/190, 9/82, 10/171, 10/249, 10/267, 10/409)

nefnec: (? *nefnec*) “Geyikotu, sater otu.” (Dankoff, 2008 : 180) (3/152)

nîlüfer: (Far. *nîlüfer*) “Nilüfergillerden, durgun su veya havuzlarda yetişen, yuvarlak ve geniş yapraklı, beyaz, sarı, pembe ve mavi çiçekler açan, kok saplı, yüzer yapraklı, çok yıllık, otsu su bitkisi.” (ÖTS, 4, 2007 : 3548) (1/291)

pazı: (Far. *pâzî* > *pazı*) “Kırlarda kendiliğinden yetişen, ıspanakgillerden yabancı pancarın alt türlerinden olan ve sebze olarak tüketilen bir ot.” (ÖTS, 4, 2007 : 3806) (4/15)

pençe: (Far. *pençe*) “Ağaçların ve bitkilerin ince kökleri, olgunlaşmış çeltiklerin toplanıp bağlanmış bir tutamı.” (ÖTS, 4, 2007 : 3819) (7/277)

pürçüklü: (T. *pür+çük+lü*) “İnce köklü, saçak köklü. Havuç.” (ÖTS, 4, 2007 : 3915) (2/91, 2/192, 4/38, 4/329, 5/6)

reyhân: (Ar. *reyhân*) “Fesleğen.” (ÖTS, 4, 2007 : 3964) (4/38, 4/39, 4/187)

roka: (Rum. *roka*) “Turpgillerden, bir karış kadar boylanabilen, kokulu olan almaşık dizili yaprakları salata olarak kullanılan bir yıllık bitki.” (ÖTS, 4, 2007 : 3974) (6/279)

Saîrd pürçüklüsü: (Öa. *Saîrd* + T. *pür+çük+lü* + *-sü*) “Siirt’te yetişen havuç.” (4/329)

sakız ağacı: (T. *sakı-* “beslemek” -z + T. *ıgaç* > *ağaç* + *-i*) “Antepfıstığıgillerden, kışın yapraklarını dökmeyen, siyah küçük üzüm biçimli meyvesi olan, Akdeniz bölgesi ve çorak yerlerde yetişen bodur ağaç.” (ÖTS, 4, 2007 : 4030) (8/244, 9/67, 9/212)

saparna: (İsp. *zarzaparilla* / İt. *salsapariglia* / Amer. Yerl. *saparna*) “Zambakgillerden, iki yüz kadar türü bulunan, yeşilimsi çiçekli, yapraklarını dökmeyen, oldukça fazla miktarda saponin içeren, bu yüzden halk hekimliğinde kan arındırıcı olarak kullanılan, dikenli, tırmanıcı, çok yıllık bir bitki.” (ÖTS, 4, 2007 : 4065) (6/279)

sebzevât: (Far. *sebze* + Ar. (*v*)*ât*) “Sebzeler, yeşillikler.” (ÖTS, 4, 2007 : 4111) (1/53, 2/88, 2/108, 2/116, 2/128, 2/132, 2/135, 2/165, 2/198, 3/20, 3/94, 3/106, 3/110, 3/145, 4/15, 4/39, 4/69, 4/125, 4/183, 4/211, 6/153, 6/215, 6/272, 7/154, 8/75, 8/129, 8/166, 8/169, 8/349, 9/89, 9/399, 10/158, 10/186, 10/271, 10/496, 10/528)

seliha: (Ar. *seliha*) “Yalan tarçın ağacı.” (Yerasimos, 2011 : 462) (10/151)

sepüger: (Ağz. *sepüger*) “Bolu ağzında turp anlamında.” (Yerasimos, 2011 : 463) (2/91)

siyah turp: (Far. *siyâh* + Far. *turub* / *turb* > *turp*) “Siyah renkli turp.” (6/215)

südlüce: (T. *sü* “sıvı” + *t* > *süd* + *-lü* + *-ce*) “Bir tür mantar.” (ÖTS, 4, 2007 : 4402) (2/109)

sünbül-i Hindî: (Far. *sünbül-i* + Öa. *Hindî*) “Lale.” (ÖTS, 4, 2007 : 4379) (10/151)

sünbül-i Hitâyi: (Far. *sünbül-i* + Çin. *khatai* > *hatâi* > *hitâyî*) “Erzurum-Kars bölgesinde kabuğu soyulduktan sonra çiğ olarak yenebilen, Bursa’da reçeli yapılan bitki, melek otu.” (Baytop, 2007 : 203) (ÖTS, 4, 2007 : 4379) (1/326)

şalgam: (Far. *şelgam* > *şalgam*) “Turpgillerden, parçalı yapraklı, sarı çiçekli, yumrulu kökleri yenen iki yıllık bitki.” (ÖTS, 4, 2007 : 4423) (17/263, 1/285, 1/341, 3/192, 4/329, 5/6, 8/75, 10/496)

Şâm nebâtı: (Öa. *Şam* + Ar. *nebât* + T. -ı) “Şam’da (Suriye) bulunan yenilebilir otlar.” (2/190, 4/76, 4/172)

Şam-ı Şerif zeytûnu: (Öa. *Şam-ı Şerif* + Ar. *zeytûn* + T. -u) “Şam’da (Suriye) yetişen zeytin.” (8/149, 8/294, 9/58, 9/279, 10/143)

şeker kamışı: (Far. *şeker* + T. *kam-* > *kam-ış* + -ı) “Buğdaygillerden, salkım durumlu, başakçık çiçekli, öz suyundan şeker çıkarılan, on metreye kadar boylanabilen kültür bitkisi.” (ÖTS, 4, 2007 : 4451) (3/37, 4/295, 6/220, 8/240, 8/244, 9/148, 9/167, 9/170, 9/196, 9/215, 10/262, 10/269, 10/270, 10/332, 10/342, 10/393, 10/402, 10/409, 10/492)

şeker kasab: (Far. *şeker* + Ar. *kasab*) “Şeker kamışı.” (ÖTS, 3, 2007 : 2453) (10/269, 10/270, 10/342, 10/409, 10/492)

şekerden elma ağacı: (Far. *şeker* + T. -den + T. *al-ım-la* > *almıla* > *alma* > *elma* + T. *ıgaç* > *ağaç* + -ı) “Şeker gibi tatlı meyvesi olan elma ağacı.” (1/289)

şekerden emrûd ağacı: (Far. *şeker* + T. -den + Far. *emrûd* + T. *ıgaç* > *ağaç* + -ı) “Şeker gibi tatlı meyvesi olan armut ağacı.” (1/289)

şekerden kiraz ağacı: (Far. *şeker* + T. -den + Rum. *kerasos* > *kiraz* + T. *ıgaç* > *ağaç* + -ı) “Şeker gibi tatlı meyvesi olan kiraz ağacı.” (1/289)

şekerden selviler: (Far. *şeker* + T. -den + Far. *serv* > *selvi* + T. -ler) “Şeker kamışı.” (1/289)

şekerden şeftâlû ağacı: (Far. *şeker* + T. -den + Far. *şeftâlû* + T. *ıgaç* > *ağaç* + -ı) “Şeker gibi tatlı meyvesi olan şeftali ağacı.” (1/289)

şekerden zerdâlû ağacı: (Far. *şeker* + T. -den + Far. *zerdâlû* + T. *ıgaç* > *ağaç* + -ı) “Şeker gibi tatlı meyvesi olan zerdali ağacı.” (1/289)

şemer: (? *şemer*) “Râziyâne, rezene.” (Yerasimos, 2011 : 475) (10/431)

Tarabulus-i Şâm zeytûnu: (Öa. *Tarabulus-i Şâm* + Ar. *zeytûn* + T. -u) “Tripoli’de (Lübnan) yetişen zeytin.” (9/203)

tatula: (Hint. *datura* > Far. *tâtûle* > *tatula*) “Patlıcangillerden, yol kenarlarında, yıkıklarda yetişen, uzun ve geniş yapraklı, beyaz borumsu çiçekli, dikenli meyveli, yapraklarında çeşitli alkoloitler bulunan, zehirli, bir yıllık otsu bitki.” (ÖTS, 5, 2007 : 4640) (10/205)

tere: (Far. *tere*) “Hardalgillerden, baharlı yaprakları salata olarak yenilen bir yıllık otsu bitki.” (ÖTS, 5, 2007 : 4749) (1/246, 1/263, 2/109, 4/125, 7/234, 8/75, 8/166, 9/271, 9/425, 10/196)

turmus: (Rum. *thermio* “kızgın, sıcak” > *turmus*) “Acıbakla, Yahudi baklası, Mısır baklası, tirmis ve termiye olarak da bilinen ‘lupinus albus’ bitkisi.” (Yerasimos, 2011 : 489) (5/33, 10/271)

turp: (Far. *turub* / *turb* > *turp*) “Turpgiller familyasından alt yaprakları yayvan ve genişçe, üst yaprakları tırtıklı, çanak yaprakları dik, dipteki ikisi kıvrık, taş yapraklar mor ve beyaz, meyvesi hardalsı, yabanilerinde kökler kazık, bahçe tiplerinde ise yumrulu, kökleri yenen tarım bitkisi.” (ÖTS, 5, 2007 : 4915) (1/263, 1/341, 2/91, 6/215, 8/75, 10/158, 10/196, 10/270)

Urla zeytûnu: (Öa. *Urla* + Ar. *zeytûn* + T. -u) “Urla’da (İzmir) yetişen zeytin.” (9/55, 9/56)

üvez: (T. *uyaz* > *üvez*) “Gülgillerden orman kenarlarında yetişen yalın ya da birleşik yapraklı, toplu beyaz çiçekli bir ağaç ve bu ağacın yumuşayıp kahverengileşince yenen meyvesi.” (ÖTS, 5, 2007 : 5068) (3/228, 7/235, 8/246, 9/89, 9/328, 9/399, 10/272)

üzüm asması: (T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm* + T. *as-ma+sı*) “Üzüm asması.” (1/263, 4/70, 8/60, 8/131, 8/177, 8/244, 8/317, 8/321, 9/55, 9/69, 9/70, 9/104, 9/116, 9/127, 9/180, 9/336, 10/395)

Van lahanası: (Öa. *Van* + Rum. *lakhanon* / *láhano* > *lahana* + T. -sı) “Van’da yetişen lahanası.” “Van lahanaları büyük olduğu için Evliya Çelebi bazı tasvirlerde benzetme ögesi olarak kullanmıştır.” (Yerasimos, 2011 : 499) (2/201, 4/125, 4/327, 6/159, 9/425)

yer sapı: (T. *yér* + T. *sāp* + -ı) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Bolu ağzında havuç anlamında.” (Yerasimos, 2011 : 503) (2/91)

za‘ter-i Halîl: (Ar. *sa‘ter* > *za‘ter* + Far. -i + Öa. *Halîl*) “Yenilebilir bir ot türü.” (Yerasimos, 2011 : 506) (10/459)

zerâvend: (Far. *zerâvend*) “Loğusa otu; kabakulak otu; kara asma; kurtluca.” (ÖTS, 5, 2007 : 5457) (10/151)

zerhar: (? *zerhâr*) “Sudan’da yetişen şalgama benzer bir yumru.” (Yerasimos, 2011 : 507) (10/496)

zeyt-i asfûr: (Ar. *zeyt* + Far. *-i* + Ar. *usfur* > *asfûr*) Bkz. asfûr. (10/194, (10/423)

zeytûn: (Ar. *zeytûn*) “Zeytingillerden, gümüş renkli, uzunca, oval yaprakları kışın dökülmeyen, Akdeniz bölgesinde yetişen, 12-15 metre boyunda bir ağaç ve bu ağacın ham iken yeşil, olgunlaşınca siyahlaşan, etli ve yağ bakımından zengin meyvesi.” (ÖTS, 5, 2007 : 5465) (1/61, 2/53, 3/8, 3/9, 3/20, 3/61, 3/63, 3/64, 3/66, 3/72, 3/80, 3/84, 3/195, 4/112, 4/295, 5/14, 5/70, 5/71, 5/79, 5/144, 1/199, 5/206, 5/228, 5/253, 5/261, 6/47, 6/153, 6/220, 6/221, 6/268, 6/272, 6/281, 6/292, 7/91, 7/106, 7/234, 7/235, 7/250, 7/281, 8/36, 8/45, 8/100, 8/113, 8/121, 8/124, 8/127, 8/129, 8/140, 8/43, 8/146, 8/149, 8/162, 8/166, 8/169, 8/174, 8/177, 8/239, 8/240, 8/246, 8/247, 8/262, 8/264, 8/265, 8/266, 8/271, 8/273, 8/276, 8/279, 8/286, 8/293, 8/294, 8/297, 8/302, 8/305, 8/310, 8/313, 8/314, 8/317, 8/343, 9/36, 9/46, 9/53, 9/55, 9/56, 9/57, 9/58, 9/94, 9/115, 9/132, 9/148, 9/152, 9/160, 9/167, 9/170, 9/182, 9/193, 9/194, 9/197, 9/202, 9/203, 9/206, 9/208, 9/211, 9/215, 9/217, 9/221, 9/223, 9/226, 9/228, 9/229, 9/230, 9/239, 9/249, 9/257, 9/258, 9/260, 9/278, 9/279, 9/328, 9/400, 9/423, 10/143, 10/153, 10/268)

8.1. Alkollü İçecekler

Alkollü içecekler bölümüne 105 içecek adı geçmektedir. Alkollü içecekler, *Seyahatnâme*'de geçen yiyecek adlarının %4'ünü oluşturmaktadır.

Bu bölüme alınan 14 alkollü içecek türü şunlardır: şarap, arak, berş, dolu, şerbet, müselles, keskin bal suyu, kımız, maksima, med, müskirât, pivo, rakı, subya. Bunlardan 6'sı Arapça, 5'i Türkçe, 2'si Slavca, 1'i Tatarca kökenlidir.

Alkollü içecekler; can suyu, arpa suyu, arslan sütü, çavdar suyu, kibrit suyu, yulaf suyu tamlamalarıyla da karşılanmıştır.

Alkollü içecekler arasında en çok tekrarlanan içki ise, şaraptır. Osmanlı kültüründe şarap kelimesi bazen şerbet ile birlikte bazen de birbirinin yerine kullanılmıştır. Soğuk içecekler bölümüne dâhil ettiğimiz şarap çeşidi de vardır, alkollü içecekler bölümüne dâhil edilmiş şerbet çeşidi de vardır. Bu sınıflandırma yapılırken içecek adının açıklamasına dikkat edilmiştir. Şarap kelimesindeki çeşitlilik de ayrıca dikkate değer bir durumdur. Arapça şarap kelimesi yine Arapça eşribe, hamr, müdâm kelimeleriyle; Türkçe çakır ve sücü; Gürcüce gîne ve Rumca tiryanda-fila kelimeleriyle karşılanmıştır.

Bal suyu da hem soğuk içecekler hem de alkollü içecekler bölümünde geçmektedir. Bal suyu olsun meyvelerden yapılan içecekler olsun bunlarla soğuk içecekler yapılabildiği gibi alkol derecesine göre çok kuvvetli içkiler de yapılabiliyordu. (Yerasimos 2011: 273)

8.2. Alkollü İçecekler Sözlüğü

Alman şarâbı: (Öa. *Alman* + Ar. *şarâb* + T. -ı) “Almanlara özgü şarap çeşidi.” (1/358)

anison arakı: (Rum. *anîsûn* > *anison* + Ar. *a'arak* + T. -ı) “Anason ile yapılan rakı çeşidi.” (1/356)

Ankona şarâbı: (Öa. *Ankona* + Ar. *şarâb* + T. -ı) “Ankona'da (İtalya) üretilen şarap.” (1/213, 1/358, 6/153)

arak: (Ar. *a'arak*) “Damıtılarak elde edilen alkollü içki, rakı.” (ÖTS, 1, 2007 : 276) (1/262, 1/355, 1/356, 4/214, 4/255, 5/185, 5/268, 6/47, 7/71, 7/89, 875, 9/66, 10/271, 10/471, 10/463)

arpa suyu: (T. *arpa* + T. *sub* > *suw* > *su* + *-yu*) “Bira ya da benzer bir içecek. Evliya Çelebi, Polonya ve Romanya’nın ünlü içeceklerini sayarken ‘arpa suyu’nu bira ile birlikte anar.” (Yerasimos, 2011 : 293) (1/354, 1/356, 5/68, 5/184)

arslan südü: (Moğ. *arsalan* > *arışlan* > *arslan* + T. *sü* “sıvı” + *t* > *süd* + T. *-ü*) “Rakı.” (1/357, 6/49, 8/45, 8/96, 8/120, 8/337, 9/53)

avşıla şarâbı: (Far. *âb-ı şülle* > *avşula* > *avşıla* (Dankoff, 2008 : 66) + Ar. *şarâb* + T. *-ı*) “Meyve suyundan şarap, şerbet.” (1/276, 1/354, 1/355, 2/108, 2/116, 2/122, 2/124, 2/129, 4/76, 4/82, 4/125, 4/211, 5/14, 5/19)

Ayazmend şarâbı: (Öa. *Ayazmend* + Ar. *şarâb* + T. *-ı*) “Altınova’da (Balıkesir) üretilen şarap.” (Yerasimos, 2011 : 472) (1/358)

bâde: (Far. *bâde*) “Şarap.” (1/62, 1/116, 1/188, 1/202, 1/204, 1/213, 1/226, 1/357, 2/130, 2/131, 2/186, 3/201, 3/202, 4/20, 5/150, 5/255, 6/86, 6/142, 6/224, 6/261, 7/71, 7/89, 7/293, 8/75, 8/155, 8/286, 8/297, 8/302, 8/314, 8/322, 8/329, 9/66, 10/205, 10/383)

bade-i hamr: (Far. *bâde-i* + Ar. *hamr*) “Kırmızı, olgunlaşmış şarap.” (5/255, 6/86)

bâde-i la’l-gûn: (Far. *bâde-i* + Ar. *la’l* + Far. *gûn*) “Kırmızı, olgunlaşmış şarap.” (2/130, 8/302, 8/322)

bâde-i lâle hamrâ: (Far. *bâde-i* + Far. *lâle* + Ar. *hamra*) “Bir kadeh kırmızı şarap.” (8/297)

bâde-i nâb: (Far. *bâde-i* + Far. *nâb*) “Saf şarap.” (1/213, 1/226, 2/130, 2/131, 6/142, 8/302, 8/329)

balısica / balısica arakı: (? *balısica* + Ar. *a’rak* + T. *-ı*) “Basra balından yapılan rakı.” Bkz. balısıra balı. (1/354, 1/355, 1/356)

bedevine şarâbı: (? *bedevine* + Ar. *şarâb* + T. *-ı*) “Bir tür şarap.” (Dankoff, 2008 : 72) (1/354, 1/356)

berş: (Ar. *berş*) “Afyonlu şurup, keten yağından elde edilen sarhoş edici şurup.” (ÖTS, 1, 2007 : 559) (1/354, 10/58)

beyâz şarâb: (Ar. *beyaz* + Ar. *şarâb*) “Beyaz şarap.” (2/98)

Bozcaada şarâbı: (Öa. *Bozcaada* + Ar. *şarâb* + T. *-ı*) “Bozcaada’da (Çanakkale) üretilen şarap.” (1/213, 1/358, 6/153)

bozon şarâbı: (? *bozon* + Ar. *şarâb* + T. *-ı*) “Bir şarap çeşidi.” (Dankoff, 2008 : 76) (1/354, 1/356)

Bulduklu şarâbı: (Öa. *Bulduklu* + Ar. *şarâb* + T. -ı) “Bulduklu’da (Amasya) üretilen şarap.” (2/98)

cân suyu: (Far. *cân* + T. *sub* > *suw* > *su* + -yu) “Şarap.” (9/423)

çakır: (T. *çagır* > *çakır*) “Saf şarap.” (1/116, 1/118, 2/128, 2/130, 2/131, 4/179)

çakır-ı nâb: (T. *çagır* > *çakır* + Far. -ı + Far. *nâb*) Bkz. çakır. (2/130)

çavdar suyu: (T. *çavdar* + T. *sub* > *suw* > *su* + -yu) “Bira.” (5/184)

darçın arakı: (Far. *dâr-ı Çin* > *darçın* + Ar. *a‘rak* + T. -ı) “Tarçınlı rakı.” (1/356)

dinâr şarâbı: (Ar. *dînâr* + Ar. *şarâb* + T. -ı) “Hekim Cibril ibn Bahtîşu tarafından hazırlanan ve bir dinara satıldığı için bu adla anılan şarap.” (Yerasimos, 2011 : 345) (9/369)

Dol Deresi bâdesi: (Öa. *Dol Deresi* + Far. *bâde* + T. -si) “Dol Deresi’nde (Bulgaristan) yapılan içki.”

dolu: (T. *dolu*) “Boza. Osmanlı’da içmek ya da sunmak için kadehe konulmuş içki anlamında da kullanılırdı.” (ÖTS, 2, 2007 : 1269) (7/341)

duhter-i rez şerbeti: (Far. *duhter-i* + Far. *rez* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Asma kızı, şarap.” (5/150)

Edremit şarâbı: (Öa. *Edremit* + Ar. *şarâb* + T. -ı) “Edremit’te (Balıkesir) üretilen şarap.” (1/213)

Erdek şarâbı: (Öa. *Erdek* + Ar. *şarâb* + T. -ı) “Erdek’te (Balıkesir) üretilen şarap.” (5/150)

eşribe-i ergavân: (Ar. *şerâb* > *eşribe* + Far. -i + Far. *ergavân*) “Erguvan şarabı. Erguvan, vişneçürüğü rengindedir. Renginden dolayı benzetme yoluyla erguvan şarabı denilmiştir.” (10/210)

fışfış şarâbı: (Ağz. *fışfış* “zerdali” + Ar. *şarâb* + T. -ı) “Zerdali ile yapılan şarap.” (1/354, 1/356)

fırna / firna arakı: (Rum. *prinari* > *fırna* + Ar. *a‘rak* + T. -ı) “Bir çeşit rakı.” (1/354, 1/356)

Gelibolu müsellesi: (Öa. *Gelibolu* + Ar. *müselles* + T. -i) “Müselles, kaynatmak suretiyle miktarı üçte bire indirilerek alkol miktarı artırılan şarap demektir. Gelibolu’da üretilen şarap.” (ÖTS, 3, 2007 : 3395) (5/164)

gîne: (Gür. *gîne*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Gürcüce şarap demektir.” (Yerasimos, 2011 : 371) (2/161)

Gingöş-i Budin şarâbı / gingöşkiye şarâbı: (Öa. *Gingöş* + Far. *-i* + Öa. *Budin* + Ar. *şarâb* + T. *-i* / Öa. *Gingöş* + Ar. *-iyye* + Ar. *şarâb* + T. *-i*) “Günümüzde de üzüm bağları ve şaraplarıyla ünlü Macaristan’ın Gyöngyös şehrinde yapılan şarap.” (1/358, 6/153, 7/71)

gülefser / gülefsen arakı: (Far. *gul* > *gül-efser* + Ar. *a’rak* + T. *-i*) “Polonya rakısı.” Bkz. horilka arakı. (1/354, 1/355, 1/356)

gülnâr şarâbı: (Far. *gul* > *gül* + Far. *nâr* + Ar. *şarâb* + T. *-i*) “Kiraz ve vişne ile yapılan şarap.” (2/128, 4/211)

hamr / hamr-ı harâm: (Ar. *hamr* / Ar. *hamr* + Far. *-i* + Ar. *harâm*) “İçki, şarap, yasaklanmış içecek.” (1/293, 1/343, 1/355, 3/262, 4/112, 6/10, 6/14, 6/153, 6/261, 7/71, 7/183, 8/166, 8/231, 8/273, 10/440)

hamr-ı ahmer: (Ar. *hamr* + Far. *-i* + Ar. *ahmer*) “Kırmızı şarap.” (3/262, 8/231)

hamr-ı la’l-gûn: (Ar. *hamr* + Far. *-i* + Ar. *la’l* + Far. *gûn*) “Kırmızı, olgunlaşmış şarap.” (3/262, 7/183)

horilka arakı: (Ukr. *horilka* / Rus. *gorelka* “konyak” + Ar. *a’rak* + T. *-i*) “Polonya rakısı.” (Dankoff, 2008 : 126) (1/354, 1/355, 1/356, 5/68, 5/79, 5/81, 5/85, 5/184, 7/183, 7/315, 7/333)

hûrmâ arakı: (Far. *hûrmâ* + Ar. *a’rak* + T. *-i*) “Hurmadan yapılan rakı.” (4/255, 10/271, 10/436)

hûrmâ şarâbı: (Far. *hûrmâ* + Ar. *şarâb* + T. *-i*) “Hurma ile yapılan, mumyalama işleminde de kullanılan içecek, şarap.” (1/354, 1/355)

hümül şarâbı: (Lat. *humulus lupulus* > *hümül* + Ar. *şarâb* + T. *-i*) “Şerbetçi otunun kozalağıyla tatlandırılmış şarap.” (1/354, 1/356)

ıslama şarâbı: (T. *us+la-ma* > *ıs+la-ma* + Ar. *şarâb* + T. *-i*) “Bir tür şarap.” (Dankoff, 2008 : 128) (1/354, 1/356)

imâmiyye / imâmiyye arakı: (Ar. *imâmiyye* + Ar. *a’rak* + T. *-i*) “İmam suyu, argoda rakı anlamına gelir.” (ÖTS, 2, 2007 : 2158) (1/354, 1/356)

İngilis şarâbı: (İt. *İnglese* > *İngilis* + Ar. *şarâb* + T. *-i*) “İngilizlere özgü şarap.” (1/358)

ipsime şarâbı: (Öa. *İpsime* + Ar. *şarâb* + T. *-i*) “Bir tür şarap.” (Dankoff, 2008 : 131) (1/354, 1/355)

İslâmbol müsellesi: (Öa. *İslâmbol* + Ar. *müselles* + T. *-i*) “İstanbul’da yapılan keskin şarap.” (1/355)

İslâmbol şarâbı: (Öa. *İslâmbol* + Ar. *şarâb* + T. -ı) “İstanbul’da yapılan şarap.” (1/358)

karanfil arakı: (Ar. *karanfûl* > *karanfil* + Ar. *a‘rak* + T. -ı) “Karanfil aromalı rakı.” (1/356)

karpuz şarâbı / bâdesi: (Far. *harbuze* > *karpuz* + Ar. *şarâb* + T. -ı / Far. *bâde* + T. -si) “Karpuz suyu ile yapılan şarap.” (1/354, 1/355, 10/383)

kekremsi: (T. *kekre+msi*) “Kekremiş su, şarap.” (DS, 8, 1975 : 2724) (2/92, 2/216, 3/103)

keskin bal suyu: (T. *kes-kin* + T. *bal* + T. *sub* > *suw* > *su* + -yu) “Sarhoşluk veren bal suyu.” Bkz. âb-ı asel. (7/277)

Ketehorya şarâbı: (Öa. *Ketehorya* + Ar. *şarâb* + T. -ı) “Ketehorya (Kasımpaşa/İstanbul) bağlarının misket üzümünden yapılan şarap.” (Erduran, 2006 : 81-262) (1/358)

Kıbrıs şarâbı: (Öa. *Kıbrıs* + Ar. *şarâb* + T. -ı) “Kıbrıs’ta üretilen şarap.” (1/358)

kımız: (T. *kım* + “ekşilik bildiren söz” -ız “Gülensoy, 2007 : 509”) “Kısrak sütünün mayalanmasıyla yapılan, az alkollü, eski bir Türk içkisi.” (KBS, 2007 : 509) (1/354, 3/277, 7/195, 7/234, 7/244, 7/263, 7/277, 7/304, 7/311, 7/315, 7/323, 8/21, 10/52)

Kırım maksıması: (Öa. *Kırım* + Tat. *maksima* + T. -sı) “Kırım’da bal ile yapılan alkollü bir içki.” Bkz. maksima. (1/354)

kibrît suyu: (Ar. *kibrît* “kükürt” + T. *sub* > *suw* > *su* + -yu) “Alkollü içki anlamında kullanılmıştır.” (Yerasimos, 2011 : 412) (1/354, 1/356)

koknar şarâbı: (Far. *kûknâr* > *koknar* + Ar. *şarâb* + T. -ı) “Köknar ağacının reçinesiyle yapılan şarap.” (1/354, 1/355, 2/128)

la‘l-gûn şarâb: (Ar. *la‘l* + Far. *gûn* + Ar. *şarâb*) “Kırmızı şarap.” (1/358)

maksima: (Tat. *maksima*) “Bal ile yapılan alkollü bir içki.” (Dankoff, 2008 : 166) (1/354, 7/214, 7/234, 7/271, 7/284, 7/285, 7/304)

mavuzâ şarâbı: (? *mavuzâ* + Ar. *şarâb* + T. -ı) “Bir tür şarap.” (Dankoff, 2008 : 169) (1/354, 1/356)

Maydos şarâbı: (Öa. *Maydos* + Ar. *şarâb* + T. -ı) “Maydos, Eceabat’ta (Çanakale) üretilen şarap.” (5/161)

med: (Sl. *med*) “Tahammur etmiş baldan yapılan alkollü içki.” (Dankoff, 2008 : 170) (1/278, 7/68, 5/72, 5/184, 6/44, 6/272, 7/183)

melikî engürü şarâbı: (Öa. *Melikî* + Far. *engûr* + T. *-ü* + Ar. *şarâb* + T. *-ı*) “Melikî üzümünden yapılan şarap.” (2/128)

mey / mey-i nâb: (Ar. *mey* + Far. *-i* + Far. *nâb*) “Olgunlaşmış, saf şarap.” (ÖTS, 3, 2007 : 3184) (1/358, 6/296)

meyhâne şarâbları: (Far. *meyhâne* + Ar. *şarâb* + T. *-ları*) “Meyhanelerde ikram edilen şarap çeşitleri.” (1/358)

Mısır’ın pirinc subyası: (Öa. *Mısır* + T. *-ın* + Far. *birinc* > *pirinç* + Ar. *subya* + T. *-ı*) “Mısır’da pirinçten yapılan bir içki. Abdüllavî kavununun ıslatılıp dövüldükten sonra suya bastırılmış çekirdeklerinden yapılan bir içecek, süzülüp şekerle tatlandırılır, kavun çekirdeği yerine pirinçle de yapılır.” (Dankoff, 2008 : 211) (8/310) (1/354, 8/310)

misket şarâbı: (Fr. *muskat* > *misket* + Ar. *şarâb* + T. *-ı*) “Misket üzümünden yapılan şarap.” (1/203, 1/213, 1/354, 1/356, 1/358, 5/150)

Mora Arhuza şarâbı: (Öa. *Mora* + Öa. *Arhuza* + Ar. *şarâb* + T. *-ı*) “Mora-Argos’ta (Yunanistan) üretilen şarap.” (Yerasimos, 2011 : 435) (1/358)

Mudanya şarâbı: (Öa. *Mudanya* + Ar. *şarâb* + T. *-ı*) “Mudanya’da (Bursa) üretilen şarap.” (1/213)

müdâm: (Ar. *müdâm*) “Yıllanmış şarap.” (ÖTS, 3, 2007 : 3346) (1/356)

müselles şarâbı: (Ar. *müselles* + Ar. *şarâb* + T. *-ı*) Bkz. müselles. (1/354)

müselles: (Ar. *müselles*) “Kaynatılmak suretiyle miktarı üçte bire indirilerek alkol oranı artırılan şarap. Üç kere kaynatılarak koyulaştırılmış, baharat ve şeker karışımı şurup.” (ÖTS, 3, 2007 : 3395) (1/355, 2/53, 4/227, 5/46, 5/155, 5/156, 5/164, 5/199, 5/229, 6/153, 8/322, 10/322)

müselles-i Şeri: (Ar. *müselles* + Far. *-i* + İng. *Jérez* “İspanya’da bir kent” > *Sherry* > *Şeri*) “Bir tür tatlı şarap.” Bkz. müselles. (ÖTS, 4, 2007 : 4462) (1/355, 2/53, 8/75, 8/166)

müskirât: (Ar. *müskirât*) “Sarhoş eden içkiler, alkollü içecekler.” (ÖTS, 3, 2007 : 3395) (1/357, 2/130, 3/262, 4/82, 6/44, 6/44, 6/153, 6/284, 7/183, 7/303, 7/315, 8/166, 8/349, 9/7)

na’nâ arakı: (Ar. *na’nâ* + Ar. *a’rak* + T. *-ı*) “Nane aromalı rakı.” (5/268)

nâr şarâbı: (Far. *enâr* > *nâr* + Ar. *şarâb* + T. *-ı*) “Nar suyundan yapılan içki.” (1/354, 1/355, 2/128)

nârdenk şarâbı: (Far. *nârdeng* + Ar. *şarâb* + T. *-ı*) “Nar, erik, kayısı gibi meyvelerden yapılan pekmezin sulandırılmasıyla yapılan şarap.” (1/354, 1/356)

ohlamur arakı: (Rum. *phlamuri* > Ar. *ihlâmûr* > *ohlamur* + Ar. *a'rak* + T. -i) “İhlamur aromalı rakı.” (1/356)

Paris şarâbı: (Öa. *Paris* + Ar. *şarâb* + T. -i) “Paris’te (Fransa) üretilen şarap.” (1/358)

pivo: (Sl. *pivo*) “Bira.” (Yerasimos, 2011 : 454) (1/354, 5/68, 5/72, 5/85, 5/184, 6/44, 6/272, 6/284, 7/183, 7/135, 7/333)

Poloniyye arakı: (Öa. *Poloniyye* + Ar. *a'rak* + T. -i) “Polonya’da üretilen içki. Poloniyye, bir çeşit rakı.” (Dankoff, 2008 : 194) (1/354, 1/356, 3/262, 5/199, 5/268, 5/300, 8/302)

rakı şarâbı: (Ar. *a'rak* > *rakı* + Ar. *şarâb* + T. -i) Bkz. rakı. (1/356)

rakı: (Ar. *a'rak* > *rakı*) “Yüzde 45-50 alkol içeren ve anason esansı ile aromalandırılmış damıtık içki.” (ÖTS, 4, 2007 : 3935) (1/354, 2/214, 3/272, 4/79, 5/68, 5/72, 5/99, 5/184, 5/281, 6/44, 6/64, 6/272, 7/183, 7/303, 7/315, 7/332, 9/114)

Sakız şarâbı: (Öa. *Sakız* + Ar. *şarâb* + T. -i) “Sakız Adası’nda (Yunanistan) üretilen şarap.” (1/358)

saman arakı: (T. *saman* + Ar. *a'rak* + T. -i) “Usulüne uygun olarak damıtılmamış, kaba rakı.” (ÖTS, 4, 2007 : 4049) (1/356)

Saragoza şarâbı: (Öa. *Saragoza* + Ar. *şarâb* + T. -i) “Zaragoza’da (İspanya) üretilen şarap.” (5/149)

Sarakuza şarâbı: (Öa. *Sarakuza* + Ar. *şarâb* + T. -i) “Siraküza’da (İtalya) üretilen şarap.” (1/213, 1/358)

sarı yâkût şarâb: (T. *sarıg* > *sarı* + Ar. *yâkût* + Ar. *şarâb*) “Sarı yakut renginde olan şarap türü.” (1/358)

Sehlân şarâbı: (Öa. *Sehlan* + Ar. *şarâb* + T. -i) “Sehlan’da (Azerbaycan) üretilen şarap.” (2/129)

sudina / sudina arakı: (? *sudina* + Ar. *a'rak* + T. -i) “Bir çeşit rakı.” Bkz. horilka. (Dankoff, 2008 : 211) (1/354, 1/356)

sûşnâr arakı: (? *suşnâr* + Ar. *a'rak* + T. -i) “Bir çeşit rakı.” (1/356)

sücü: (T. *süt+çig* > *süçig* > *sücü*) “Şarap.” (ÖTS, 4, 2007 : 4368) (5/48)

sükkerî eşribe: (Ar. *sükkerî* + Ar. *şerâb* > *eşribe*) “Şeker oranı yüksek şarap.” (3/196)

şarâb (u) mükeyyefât: (Ar. *şarâb* + Ar. *u* + Ar. *mükeyyefât*) “Alkollü içecek, şarap.” Bkz. şarap.

şarâb: (Ar. *şarâb*) “Üzümünden ve üzüm sırasından üretilen mayalı ve alkollü içki.” (ÖTS, 4, 2007 : 4432) (1/62, 1/109, 1/110, 1/115, 1/116, 1/187, 1/203, 1/213, 1/276, 1/283, 1/343, 1/353, 1/354, 1/355, 1/356, 1/356, 1/357, 1/358, 2/92, 2/98, 2/122, 2/128, 2/129, 2/130, 2/216, 2/255, 3/272, 4/79, 4/112, 4/174, 4/214, 4/252, 5/48, 5/52, 5/65, 5/99, 5/115, 5/149, 5/150, 5/161, 5/184, 5/185, 5/206, 5/229, 5/254, 5/255, 5/281, 5/284, 5/316, 6/14, 6/44, 6/47, 6/49, 6/51, 6/70, 6/92, 6/121, 6/320, 7/34, 7/44, 7/69, 7/93, 7/108, 7/109, 7/110, 7/114, 7/129, 7/184, 7/197, 7/235, 7/284, 7/303, 7/315, 8/45, 8/72, 8/115, 8/129, 8/132, 8/174, 8/231, 8/267, 8/277, 8/286, 8/337, 9/53, 9/66, 9/76, 9/114, 9/113, 9/137, 9/257, 9/369, 9/398, 10/205, 10/211, 10/329, 10/440, 10/463, 10/486, 10/515)

şarâb-ı nâb: (Ar. *şarâb* + Far. -ı + Far. *nâb*) “Saf, katıksız şarap.” (1/213, 1/354, 1/357, 2/122, 2/128, 2/130, 2/255, 4/174, 5/48, 9/66, 10/154, 10/383)

tiryanda-fila: (Rum. *triantaphylla* > *tiryanda-fila*) “Bir çeşit Yunan şarabı.” (Dankoff, 2008 : 227)

vişnâb şarâbı: (Far. *vişne* + Far. *âb* > *vişnâb* + Ar. *şarâb* + T. -ı) “Vişne şurubundan yapılan şarap. Vişne suyunun hem az alkollü, hem de alkolsüz çeşidi vardı.” (Yerasimos, 2011 : 499) (1/355, 2/129, 9/369, 8/349)

yulaf suyu: (Rum. *yılaph* > *yulaf* + T. *sub* > *suw* > *su* + -yu) “Yulaf ile yapılan içki.” Bkz. arpa suyu. (5/184)

za'ter-i halîl arakı: (Ar. *sa'ter* > *za'ter* + Far. -i + Ar. *halîl* + Ar. *a'rak* + T. -ı) “Za'ter-i halîl adıyla bilinen otla yapılan rakı.” (1/356)

9.1. Süt ve Sütten Elde Edilen Ürünler

Süt ve sütten elde edilen ürünler bölümünde 98 kelime bulunmaktadır. Süt ve sütten elde edilen ürün adlarının *Seyahatnâme*'deki yiyecek adlarına oranı %3,7'dir.

Süt ve sütten elde edilen ürünler bölümündeki 11 yiyecek türü şunlardır: süt, kaymak, ağız, yoğurt, peynir, surutka, kesmik, keş, kurut, pışav, sızırma, uyku, yayık, yazma. Bunlardan neredeyse tamamına yakını Türkçe kökenlidir. Kökenini tespit edemediğimiz pışav, Farsça kökenli peynir ve keş, Rusça kökenli surutka kelimesinin dışındaki 10 kelime Türkçe kökenlidir.

Süt ve sütten elde edilen ürün adlarının çoğunluğunun Türkçe olmasının sebebi, Türklerin göçebe hayat tarzıdır. Hayvancılık temel geçim kaynağı olduğu için bu alanda diğer dillerden kelime almaya çok ihtiyaç duyulmamıştır. Bununla birlikte farklı dillerden kelimeleri birlikte kullanma durumu bazı kelimelerde görülmektedir: Türkçe ağız kelimesiyle ağızlarda kullanılan anız ve gölemez; Farsça peynirle, Arapça cübn, Çingene dilinde keral, Rumca tiri; Türkçe sütle, Arapça leben, Farsça şîr; Türkçe yoğurtla, Farsça mast, Ubihça çevah birlikte kullanılmıştır.

Bu bölümde en çok kullanılan yiyecek adı peynirdir. *Seyahatnâme*'de peynirin şu türlerine yer verilmiştir: hellim peyniri, kaşkaval peyniri, dil peyniri, karîşe peyniri, katık peyniri, katmer peyniri, kesme peynir, kijılı peynir, lor peyniri, karişe peyniri, tekerlek peynir ve tulum peyniri.

Peynirden sonra en çok adı geçen yiyecek yoğurttur. Yoğurt adları tür yerine özel isimlerle birlikte kullanılmıştır. Çoğunlukla yoğurdun yapıldığı yer ya da yoğurdu yapan veya satan kişinin adı kullanılmıştır.

9.2. Süt ve Sütten Elde Edilen Ürünler Sözlüğü

Adana câmûs kaymağı: (Öa. *Adana* + Ar. *câmûs* + T. *kay-ak* > *kaymak* + -ı) “Adana camızından elde edilen kaymak.” (6/55)

âdem sütü: (Ar. *âdem* + T. *sü* “sıvı” +t + -ü) “Kadınların yavrularını besledikleri, memelerinden gelen, besin değeri yüksek beyaz sıvı.” (TS, 2011 : 2190) (8/337, 9/53)

ağız: (T. *ağuz* > *ağız*) “Memelilerde doğumu takiben süt bezleri tarafından üretilen, bağışıklık öğelerince zengin sarımtırak süt.” (ÖTS, 1, 2007 : 142) Bkz. anız. (1/277, 3/228, 3/274, 7/220, 8/331)

anız: (Ağz. *añız*) “İnekler yavruladıktan sonra üç gün içinde sağılan koyu süt, ağız.” (DS, 1, 1993 : 272) (8/331)

at südü: (T. *at* + T. *sü* “sıvı” + *t* > *süd* + T. *-ü*) “Atlardan sağılan süt.” (3/277, 4/92, 5/73, 7/195, 7/234, 7/277, 7/311, 7/323, 8/21, 10/52)

batyal: (Ağz. *baytal* > *batyal*) (DS, 2, 1965 : 585) “Kısırak sütü.” (Dankoff, 2080 : 71) (4/92)

Bingöl Yaylası kaymağı: (Öa. *Bingöl* + T. *yayla-ğ* > *yayla* + *-sı* + T. *kay-ak* > *kaymak* + *-i*) “Bingöl Yaylaları’nda üretilen kaymak.” (2/205, 6/55)

Bingöl Yaylası yoğurdu: (Öa. *Bingöl* + T. *yayla-ğ* > *yayla* + *-sı* + T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* + *-u*) “Bingöl Yaylaları’nda üretilen yoğurt.” (1/278)

cacılı peynir: (Erm. *cacığ* > *cacık* > Ağz. *cacılı* + *-lı* + Far. *penîr* > *peynir*) “Cacık otu karışımı peynir.” Bkz. *cacılı* otu. (4/51, 4/82)

câmus kaymağı: (Ar. *câmus* + T. *kay-ak* > *kaymak* + *-i*) “Camız kaymağı.” (6/55, 8/99, 9/10)

câmus südü: (Ar. *câmus* + T. *sü* “sıvı” + *t* > *süd* + *-ü*) “Camızdan elde edilen süt.” (4/92, 7/195)

câmus yoğurdu: (Ar. *câmus* + T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* + *-u*) “Camız sütüyle çalınan yoğurt.” (8/99)

cemel südü: (Ar. *cemel* + T. *sü* “sıvı” + *t* > *süd* + *-ü*) “Deve sütü.” Bkz. *deve südü*.

Cîze kaymağı: (Öa. *Cîze* + T. *kay-ak* > *kaymak* + *-i*) “Cîze’de (Mısır) yapılan kaymak.” (10/305, 10/517)

Cîze südü: (Öa. *Cîze* + T. *sü* “sıvı” + *t* + *-ü*) “Cîze’de (Mısır) hayvanlardan sağılan süt.” (10/517)

Cîze yoğurdu: (Öa. *Cîze* + T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* + *-u*) “Cîze’de (Mısır) yapılan yoğurt.” (10/305, 10/517)

Cübbeali kapusu yoğurdu: (Öa. *Cübbeali* + T. *kapug* > *kapu* + *-su* + T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* + *-u*) “Cübbeali’de (Fatih-İstanbul) yapılan yoğurt.” (1/278)

cübni ganem: (Ar. *cübni* + Far. *-i* + Ar. *ganem*) “Koyun sütünden yapılan peynir.” (10/196)

cübni hâlûm turşusu: (Ar. *cübni* + Far. *-i* + Ar. *hallûm* + Far. *turşî* > *turşu* + T. *-su*) “Hellim peyniri salamurası.” (10/267)

cübni hâlûm: (Ar. *cübni* + Far. *-i* + Ar. *hallûm*) “Hellim peyniri. Kıbrıs’ta üretilen bir peynir türü.” (ÖTS, 2, 2007 : 1928) (3/172, 10/196, 10/333, 10/248, 10/267, 10/275)

çevah: (Ubh. *çevah*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Ubihça’da yoğurt demektir.” (Yerasimos, 2007 : 335) (2/62)

çiğ kaymak: (T. *çiğ* + T. *kay-ak* > *kaymak*) “Pişmemiş kaymak.” (5/53)

Çorlu’nun kaşkaval peyniri: (Öa. *Çorlu* + T. *-(n)un* + İt. *caciocavallo* > *kaşkaval* + Far. *penîr* > *peynir* + T. *-i*) “Çorlu’da (Tekirdağ) üretilen, Güney İtalya’ya özgü kaşar peynirine benzeyen sarı peynir türü.” (3/172)

deve südü: (T. *tebe* > *devey* > *deve* + T. *sü* “sıvı” + *t* > *süd* + *-ü*) “Deveden sağılan süt.” (7/195, 7/311, 7/323, 8/21, 10/348, 10428, 10/434, 10/449, 10/450, 10/459, 10/463, 10/480, 10/489, 10/493, 10/496)

dil peyniri: (T. *tl* > *dil* + Far. *penîr* > *peynir* + T. *-i*) “Koyun sütünden yapılan yağlı ve tuzsuz bir peynir türü.” (3/172, 3/274)

Eyyûb kaymağı: (Öa. *Eyyûb* + T. *kay-ak* > *kaymak* + *-i*) “Eyüp’te (İstanbul) yapılan kaymak.” (1/196, 1/197, 1/278)

Eyyûb yoğurdu: (Öa. *Eyyûb* + T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* + *-u*) “Eyüp’te (İstanbul) yapılan yoğurt.” (1/196, 1/197, 1/278)

gölemez: (Ağz. *gölemez*) “Yeni doğurmuş hayvandan ilk sağılan süt, ağız.” (DS, 6, 1972 : 2143) (1/277)

Hacı Hasan yoğurdu: (Öa. *Hacı Hasan* + T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* + *-u*) “Zeyrek’te (İstanbul) yapılan özel bir yoğurt.” (Yerasimos, 2011 : 503) (1/278)

hallûm peyniri: (Ar. *hallûm* + Far. *penîr* > *peynir* + T. *-i*) “Limasol’da (Kıbrıs) üretilen bir tür beyaz peynir.” (ÖTS, 2, 2007, 1929) Bkz. cübn-i hâlûm.

imâm yoğurdu: (Ar. *imâm* + T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* + *-u*) “Ortaköy’de (İstanbul) yapılan yoğurt.” (Yerasimos, 2011 : 503) (1/278)

Kanlıca yoğurdu: (Öa. *Kanlıca* + T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* + *-u*) “İçine süt tozu konularak yapılan ve üzerine pudra şekeri eklenerek yenilen Kanlıca’nın (İstanbul) meşhur yoğurdu.” (1/230, 1/278)

Karamân mahallesi yoğurdu: (Öa. *Karaman* + Ar. *mahalle* + T. *-si* + T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* + *-u*) “Karaman Mahallesi’nde (İstanbul) yapılan yoğurt.” (1/278)

karîşe / karîşe peyniri: (? *karîşe* + Far. *penîr* > *peynir* + T. *-i*) “Ekşi peynir, ekşimik, kesmik.” (Dankoff, 2008 : 141) (2/195, 3/172, 5/14, 10/411)

Kâsımpaşa imâm yoğurdu: (Öa. *Kâsımpaşa* + Ar. *imâm* + T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* + *-u*) “Kasımpaşa’da (İstanbul) yapılan özel bir yoğurt.” (1/278)

kaşkaval peyniri: (İt. *caocavallo* > *kaşkaval* + Far. *penîr* > *peynir* + T. -i) “İtalyanca ‘at sırtında peynir’ anlamında yuvarlak ve sert bir peynir.” (Yerasimos, 2011 : 403) (1/277, 3/50, 3/172, 3/274, 7/185)

katık peyniri: (T. *kat-ık* + Far. *penîr* > *peynir* + T. -i) “Kuru bir peynir türü.” (2/195, 3/172, 3/228, 6/66, 7/220)

katmer peyniri: (T. *katmer* + Far. *penîr* > *peynir* + T. -i) “Kat kat şekilli peynir türü.” (2/195)

kaymak: (T. *kay-ak* > *kaymak*) “Sütten elde edilen yağ katmanı, yağlı öz.” (ÖTS, 3, 2007 : 2498) (1/196, 1/197, 1/236, 1/277, 1/278, 2/205, 3/29, 3/228, 3/274, 4/82, 4/274, 5/53, 5/173, 5/199, 5/234, 6/54, 6/55, 6/101, 6/244, 7/220, 8/96, 8/99, 8/107, 8/331, 9/10, 9/138, 9/254, 9/287, 10/305, 10/421, 10/493, 10/517)

kaymaklı yoğurt: (T. *kay-ak* > *kaymak* + -lı + T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt*) “Üzeri kaymak tutmuş yoğurt.” (1/208)

keçi sütü: (T. *eçkü* > *keçi* + T. *sü* “sıvı” +t + -ü) “Keçiden alınan süt.” (4/92, 5/228, 5/229, 5/230, 5/268, 6/284, 10/196)

keçi sütü surutkası: (T. *eçkü* > *keçi* + T. *sü* “sıvı” +t + -ü + Rus. *syvorotka* > Sırp-Hırv. *sürutka* > *surutka* + T. -sı) “Keçi sütüyle yapılan peynir suyu, bir çeşit kesmik.” (Yerasimos, 2011 : 468) Bkz. *surutka*.

Kemâh peyniri: (Öa. *Kemah* + Far. *penîr* > *peynir* + T. -i) “Kemah’ta (Erzincan) üretilen peynir.” (2/195, 3/172, 6/66)

keral: (Çing. *keral*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Çingene dilinde peynir demektir.” (Yerasimos, 2011 : 410) (8/41)

kertme: (T. *kert-me*) “Kir tabakası, yara kabuğu.” (DS, 8, 1975 : 2758) “Sütün yüzünde oluşan kaymak anlamında kullanılmıştır.” (Yerasimos, 2011 : 410) (1/277)

kesme peyniri: (T. *kes-me* + Far. *penîr* > *peynir* + T. -i) “Antakya yöresinin keçi sütünden yapılan, tuzlu, az yağlı, kızartılarak veya sade olarak kahvaltılarda kullanılan geleneksel peyniri.” (1/277)

kesmik: (T. *kes-mik*) “Kesilmiş sütün koyulaşarak peynirleşmiş kısmı.” (ÖTS, 3, 2007 : 2574) (1/277, 7/220)

kesmik yoğurt: (T. *kes-mik* + T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt*) “Mayalanmamış yoğurt.” (3/274)

keş: (Far. *keşk* > *keş*) “Kış için kurutulan yağsız, tuzlu, kuru yoğurt; kurut.” (ÖTS, 3, 2007 : 2577) (7/195, 7/229)

kıjılı peynir: (Kürt. *kijl* > *kijl* + T. -lı + Far. *penîr* > *peynir*) “Kııcı (hardal tohumu) otu karıştırılarak yapılan peynir, otlu peynir çeşidi.” (4/82)

kışta / kışta kaymak: (? *kışta* + T. *kay-ak* > *kaymak*) “Kaymak.” (Dankoff, 2008 : 150) Bkz. *kaymak*. (1/196, 1/278, 2/205, 9/340, 10/421, 10/517)

koyun kaymağı: (T. *koyun* / *koyun* > *koyun* + T. *kay-ak* > *kaymak* + -ı) “Koyun sütünden elde edilen kaymak.” (8/99)

koyun südü: (T. *koyun* / *koyun* > *koyun* + T. *sü* “sıvı” +t > *süd*+ -ü) “Koyundan elde edilen süt.” (4/92, 7/195)

koyun yoğurdu: (T. *koyun* / *koyun* > *koyun* + T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* + -u) “Koyun sütüyle yapılan yoğurt.” (8/99)

kurut: (T. *kuri-t* > *kuru-t*) “Kaynatılıp suyu alınan ayran kurusu, yoğurt kurusu, keş.” (YTS, 1983 : 149) (1/354, 5/73, 5/179, 6/17, 7/196, 7/199, 7/214, 7/235, 7/263, 7/271, 7/325)

Lâdik Boğazköy kaymağı: (Öa. *Lâdik Boğazköy* + T. *kay-ak* > *kaymak* + -ı) “Lâdik Boğazköy’de (Samsun) üretilen kaymak.” (2/205)

Lanka yoğurdu: (Öa. *Lanka* + T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* + -u) “Lanka (İstanbul) yoğurdu.” (1/278)

leben: (Ar. *leben*) “1- Süt. 2- İnek sütünden yapılan jelatin kıvamında bir tür içki.” (ÖTS, 3, 2007 : 2948) (1/196, 1/228, 1/274, 1/277, 1/278, 1/286, 3/46, 3/102, 4/37, 4/185, 9/274, 9/340, 9/369, 9/386, 9/397, 10/196, 10/250, 10/421, 10/428, 10/517)

leben-i hâlis yoğurdu: (Ar. *leben* + Far. -i + Ar. *hâlis* + T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* + -u) “Halis süttten yapılmış yoğurt.” (1/230)

leben-i hâlis: (Ar. *leben* + Far. -i + Ar. *hâlis*) “Karışimsız, kaliteli süt.” Bkz. *leben*.

lor peyniri: (Far. *lor* > *lor* + Far. *penîr* > *peynir* + T. -i) “Peynir suyundan yapılan, taze olarak tüketilen bir peynir türü.” (ÖTS, 3, 2007 : 2980) (2/195)

Ma‘cûncu Mahallesi yoğurdu: (Ar. *ma‘cûn* + T. -cu + Ar. *mahalle* + T. -si + T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* + -u) “Macuncu Mahallesi’nde (İstanbul) yapılan yoğurt.” (Yerasimos, 2011 : 404) (1/278)

mast: (Far. *mast*) “Yoğurt.” (2/120, 4/193)

Mısır’ın cübn-i hallûmu: (Öa. *Mısır* + T. -in + Ar. *cübn* + Far. -i + Ar. *hallûm* + T. -u) “Mısır’da üretilen bir tür beyaz peynir.” (3/172)

Midilli peyniri: (Öa. *Midilli* + Far. *penîr* > *peynir* + T. -i) “Midilli’de (Yunanistan) üretilen peynir.” (2/195, 3/172, 9/136)

Midilli’nin lor peyniri: (Öa. *Midilli* + T. -(n)in + Far. *lor* > *lor* + Far. *penîr* > *peynir* + T. -i) “Midilli’de (Yunanistan) üretilen lor peyniri.” (2/195)

Ortaköy imam yoğurdu: (Öa. *Ortaköy* + Ar. *imam* + T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* + -u) “Ortaköy’de (İstanbul) yapılan özel bir yoğurt.” (1/278)

peynir suyu: (Far. *penîr* > *peynir* + T. *sub* > *suw* > *su* + -yu) “Peyniri besleyen su.” (10/267)

peynir turşusu: (Far. *penîr* > *peynir* + Far. *turşî* > *turşu* + T. -su) “Peynir salamuraşı.” (10/267)

peynir: (Far. *penîr* > *peynir*) “Sütün peynir mayası adı verilen bir diyastaz ile pıhtılaştırılmasından elde edilen ve pek çok çeşidi bulunan süt ürünü.” (ÖTS, 4, 2007 : 3841) (1/277, 1/278, 2/100, 2/195, 3/50, 3/172, 3/228, 3/272, 3/274, 4/51, 4/82, 4/112, 5/60, 5/228, 5/230, 5/234, 5/254, 6/66, 7/44, 7/220, 7/285, 7/286, 8/124, 8/167, 8/310, 8/331, 9/133, 9/136, 9/138, 9/187, 9/254, 10/196, 10/267, 10/400, 10/411, 10/435)

pışav: (? *pışav*) “Mandırada elde edilen bir süt ürünü.” (Dankoff, 2008 : 192) (1/277)

sarı keçi südü: (T. *sarıg* > *sarı* + T. *eçkü* > *keçi* + T. *sü* “sıvı” +t > *süd*+ -ü) “Keçiden elde edilen yağlı süt.” (5/228, 5/229, 5/230, 5/268)

sığır südü: (T. *sağ-ır* > *sığır* + T. *sü* “sıvı” +t > *süd*+ -ü) “Sığırdan elde edilen süt.” (4/92, 7/195)

sızırma: (T. *sız-ır-ma*) “Süzülmüş anlamında bir süt ürünü.” (DS, 10, 1978 : 3628) (Yerasimos, 2011 : 464) (Dankoff, 2008 : 208) (3/228)

Silivrikapu yoğurdu: (Öa. *Silivrikapu* + T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* + -u) “Silivrikapu’da (İstanbul) yapılan yoğurt.” (1/278)

surutka: (Rus. *syvorotka* > Sırp. – Hırv. *sürotka* > *surutka*) “Peynir suyu.” (Yerasimos, 2011 : 468) (5/228, 5/230, 5/231, 5/268, 6/159, 6/184, 7/220, 8/331)

süd / süt: (T. *sü* “sıvı” +t) “Kadınların ve dişi memeli hayvanların, yavrularını beslemek için memelerindeki bezlerden salgılanan, fildişi renginde tatlımsı, besleyici sıvı.” (ÖTS, 4, 2007 : 4400) (1/134, 1/201, 1/210, 1/240, 1/277, 1/278, 1/285, 1/286, 1/33, 1/354, 2/232, 3/172, 3/57, 3/102, 3/195, 3/228, 3/274, 3/277, 4/43, 4/76, 4/92, 4/159, 4/172, 4/272, 5/73, 5/228, 5/229, 5/230, 5/268, 6/24, 6/284, 7/71, 7/106, 7/195, 7/220, 7/234, 7/277, 7/311, 7/323, 8/21, 8/45, 8/337, 9/53, 9/184, 9/254, 9/274, 9/280,

9/386, 9/423, 10/52, 10/133, 10/193, 10/196, 10/348, 10/428, 10/434, 10/435, 10/449, 20/450, 10/459, 10/463, 20/489, 10/480, 10/517)

Sütlüce imam yoğurdu: (Öa. *Sütlüce* + Ar. *imam* + T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* + -u) “Sütlüce’de (İstanbul) yapılan özel bir yoğurt.” (1/278)

Şam karîşesi: (Öa. *Şam* + ? *karîşe* + T. -si) “Şam’ın karîşe peyniri.” Bkz. karîşe. (2/195, 3/172)

şekerli süd: (Far. *şeker* + T. -li + T. *sü* “sıvı” +t) “Şeker karışımli süt.” (1/289)

şîr-i şütür: (Far. *şîr* + -i + Far. *şütür*) “Deve sütü.” (10/426, 10/441, 10/499)

şütür südü: (Far. *şütür* + T. *sü* “sıvı” +t > *süd* + -ü) “Deve sütü.” (ÖTS, 4, 2007 : 4509) Bkz. şîr-i şütür.

taze kaymak: (Far. *tâze* + T. *kay-ak* > *kaymak*) “Yeni yapılmış kaymak.” (6/101)

tekerlek peyniri: (T. *teğir*+le-k > *tekerlek* + Far. *penîr* > *peynir* + T. -i) “Yuvarlak biçimli peynir.” (7/220, 9/138)

teleme peyniri: (Far. *deleme* > *teleme* + Far. *penîr* > *peynir* + T. -i) “Tam peynir hâline gelmemiş kazein çözültisi; süt pıhtısı; yumuşak ve tuzsuz peynir.” (ÖTS, 5, 2007 : 4708) (1/277, 1/278, 3/228, 3/274, 5/234, 6/153, 7/220, 8/331)

tîri: (Rum. *tiri*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre peynir.” (Yerasimos, 2011 : 487) (8/124)

tulum peyniri: (T. *tu-* “kapamak” > *tu-l-um* + Far. *penîr* > *peynir* + T. -i) “Tulum içine yerleştirilerek olgunlaştırılmış bir tür peynir.” (ÖTS, 5, 2007 : 4906) (7/185)

uyku: (T. *udı-ku*+ > *uyu-ku* > *uyku*) “Bir süt ürünü.” (Dankoff, 2008 : 233) (3/228)

Üsküdar kaymağı: (Öa. *Üsküdar* + T. *kay-ak* > *kaymak* + -i) “Üsküdar’da (İstanbul) yapılan kaymak.” (1/278)

Üsküdar yoğurdu: (Öa. *Üsküdar* + T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* + -u) “Üsküdar’da (İstanbul) yapılan yoğurt.” (1/278)

Varna peyniri: (Öa. *Varna* + Far. *penîr* > *peynir* + T. -i) “Varna’da (Bulgaristan) yapılan peynir türü.” (3/172)

Vitoş Yaylası kaymağı: (Öa. *Vitoş Yaylası* + T. *kay-ak* > *kaymak*+ -i) “Vitoş Yaylası’nda (Bulgaristan) üretilen kaymak.” (Yerasimos, 2011 : 405) (3/228)

yayık: (T. *yay-* “sarsmak” > *yay-ık*) “Yayıkta yapılan ayran.” (3/228)

Yaylacık Mahallesi yoğurdu: (Öa. *Yaylacık Mahallesi* + T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* + -u) “Yaylacık Mahallesi’nde (İstanbul) yapılan yoğurt.” (1/278)

yazma: (T. *yaz-ma*) “Yazma ayranı. Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre yazma adında kaymağı alınmamış yoğurt ile at sütünün ayran edilmesi.” (Yerasimos, 2011 : 502) (1/354, 3/228, 5/73, 5/179, 6/17, 7/195, 7/214, 7/234, 7/235, 7/244, 7/263, 7/271, 7/315)

yoğurd: (T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt*) “Süte laktik asit maddelerinden meydana gelmiş yoğurt mayası kültürü katılarak üretilen, kıvamı koyu asitliği yüksek süt ürünü.” (ÖTS, 5, 2007 : 5346) (1/196, 1/197, 1/208, 1/228, 1/230, 1/277, 1/278, 2/41, 3/29, 3/205, 3/228, 3/274, 4/37, 4/274, 5/199, 5/200, 5/234, 5/268, 6/101, 6/172, 6/247, 7/195, 7/234, 7/342, 8/99, 8/331, 9/138, 9/180, 9/187, 9/287, 10/233, 10/270, 10/305, 10/517)

Zümon kaymağı: (Öa. *Zümon* + T. *kay-ak* > *kaymak* + -ı) “Zemlin’de (Macaristan) yapılan kaymak.” (5/199, 6/101)

Zümon yoğurdu: (Öa. *Zümon* + T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* + -u) “Zemlin’de (Macaristan) yapılan yoğurt.” (5/199, 6/101)

10.1. Baharat ve Tatlandırıcılar

Baharat ve tatlandırıcılar bölümünde 81 yiyecek adı kullanılmıştır. Bu bölümde geçen yiyecek adlarının *Seyahatnâme*'deki yiyecek adlarına oranı %3,1'dir.

Baharat ve tatlandırıcılar bölümünde geçen yiyecek türleri şunlardır: sirke, baharat, tuz, şeker.

Osmanlı mutfağında baharatın çok önemli bir yeri vardır. Onun için bu bölüme dâhil edilen kelimelerin çoğunu baharatlar oluşturmuştur. *Seyahatnâme*'de adı geçen 37 baharat türü şunlardır: anison, aspir, bahâr, Bakü zaferânı, bûy tohumu, cedvâr, cevz-i bevvâ, cevz-i Hindî, çörekotu, darçın suyu, darçın, dâr-ı fülful, dokat, eftîmûn-ı ıkrîti, Freng biberi, fülful, fülful-i Hindi, fülful-i siyah, halka kökü, hardal, haşhaş tohumu, haşhaş, karanfil, kebâbe, kimyon, misk, müşk-i Hoten, sadıç, simsim, susam, tefne yaprağı, ûd ü amber, ûd, zaferân, zater, zencebîl, zibâd.

10.2. Baharat ve Tatlandırıcılar Sözlüğü

amber sirkesi: (Ar. *'anber* > *amber* + Far. *sirke* + T. *-si*) “Hoş kokulu sirke.” (1/283)

anison: (Rum. *anîsûn* > *anison*) “Tohumu baharat olarak kullanılan bir bitki.” (Tietze, 1, 2002 : 171) (1/267, 1/356, 4/124)

argane sirkesi: (? *argane* + Far. *sirke* + T. *-si*) “Dağ armudu da denilen ahlat ile yapılan sirke.” (Baytop, 2007 : 23-34) (4/329)

aspir: (Ar. *'usfur* > *aspir*) “Renkli çiçeklerinden boya, tohumundan da yağ elde edilen, birleşikgiller familyasından bir kültür ve sanayi bitkisi, yalancı safran, yaban zaferanı, papağan yemi, kır safranı.” (ÖTS, 1, 2007 : 323) (10/423)

bahâr: (Ar. *bahâr*) “Yiyeceklere hoş koku ve tat vermesi için kullanılan acılı ve kokulu maddeler, baharat.” (ÖTS, 1, 2007 : 435) (1/267, 1/276, 1/281, 1/283, 1/332, 1/353, 2/198, 5/88, 6/119, 10/143, 10/193, 10/271)

Bakü zaferânı: (Öa. *Bakü* + Ar. *zaferân* + T. *-ı*) “Bakü (Azerbaycan) safranı.” (2/152)

bûy tohumu: (Far. *bû* > *bûy* + Far. *tohum* + T. *-u*) “Çemen otu ve çemen yapımında kullanılan tohum.” (Yerasimos, 2011 : 329) (2/226)

cedvâr: (Ar. *cedvâr*) “Zencefil cinsinden, bir tür uyarıcı olarak kullanılan safran kökü.” (ÖTS, 1, 2007 : 767) (2/109, 5/234, 6/279)

cevz-i bevvâ: (Ar. *cevz* + Far. *-i* + Ar. *bevvâ*) “Hindistan cevizi. Günümüz yemek tariflerinde muskat olarak geçer.” (Yerasimos, 2011 : 331) Bkz. *cevz-i Hindî*. (10/151, 10/193)

cevz-i Hindî: (Ar. *cevz* + Far. *-i* + Öa. *Hindî*) Bkz. *cevz-i bevvâ*. (8/244)

çörekotu: (Yans. *çör+ek* + T. *ot* + *-u*) “Çörekotunun nazar için tütsü olarak ve böreklerde baharat olarak kullanılan siyah tohumu.” (1/264, 1/267, 4/124, 6/30, 7/71)

darçın suyu: (Far. *dâr-ı Çin* > *darçın* + T. *sub* > *suw* > *su* + *-yu*) “Tarçın suyu.” (1/354, 1/356, 6/31)

darçın: (Far. *dâr-ı Çin* > *darçın*) “Defnegillerden kabuğu toz hâline getirilerek tüketilen yakıcı ve lezzetli baharat.” (ÖTS, 1, 2007 : 1107) (1/262, 1/283, 1/286, 1/326, 1/354, 2/54, 2/243, 4/39, 4/125, 5/184, 5/199, 6/46, 6/240, 7/102, 7/119, 7/120, 7/164, 8/119, 8/244, 10/151, 10/193, 10/210)

dâr-ı fülful: (Ar. *dâr* + Far. *-ı* + Ar. *fülful*) “Karabiber.” (1/262, 1/326, 5/184, 7/102, 8/119, 10/151)

dokat: (Ar. *dokat*) “Öğütülmüş acıbakla.” (Yerasimos, 2011 : 345) (5/33)

Eflâk tuzu: (Öa. *Eflak* + T. *tuz* + *-u*) “Eflak’ta (Romanya) çıkarılan tuz.” (5/60, 6/8)

eftûmûn-ı İkrîti: (Rum. *epithymon* ”yabani kekik çiçeği” > *eftûmûn* + Far. *-ı* + Öa. *İkrit* + Ar. *-î*) “Eftimun, çoğunlukla kekik üzerinde gelişen sarılgıcı bir parazittir. Evliya Çelebi, parazitle kekiği karıştırarak ‘eftimun-ı ıkrîti’ derken Girit’te çok bulunan bir kekik türünden bahsediyor olabilir.” (Yerasimos. 2011 : 348) (8/244)

engür sirkesi: (Far. *engûr* + Far. *sirke* + T. *-si*) “Üzüm sirkesi.” (2/9)

Erdel tuzu: (Öa. *Erdel* + T. *tuz* + *-u*) “Erdel’de (Romanya) üretilen tuz.” (5/208, 5/210, 6/8)

Freng biberi: (Öa. *Freng* + Sans. *pippala* / *pippali* > Lat. *piper* / Rum. *piperi* > *biber* + T. *-i*) “Çerkezlerin sızbal’da kullandığı baharat.” (Yerasimos, 2011 : 367) (7/277)

fülful: (Ar. *fülful*) “Biber, karabiber.” (2/54, 3/46, 10/151)

fülful-i Hindî: (Ar. *fülful* + Far. *-i* + Ar. *Hind* + Ar. *-î*) “Hindistan’dan gelen karabiber.” (10/423)

fülful-i siyah / fülful-i esved: (Ar. *fülful* + Far. *-i* + Far. *siyâh* / Ar. *esved*) “Karabiber.” Bkz. *fülful*.

Gabele tuzu: (Öa. *Gabele* + T. *tuz* + -u) “Gabele’de (Bosna-Hersek) çıkarılan tuz.” (6/282)

gül sirkesi: (Far. *gul* > *gül* + Far. *sirke* + T. -si) “Gül yaprağından yapılan sirke.” (1/283, 5/231)

gül turşusu: (Far. *gul* > *gül* + Far. *turşî* > *turşu* + T. -su) “Gül yaprağıyla yapılan turşu, içecek.” (1/283)

Hacı Bektâş-ı Veli tuzu: (Öa. *Hacı Bektâş-ı Veli* + T. *tuz* + -u) “*Seyahatnâme*’nin 3. cildinde bir hikâye anlatımında geçen tuz.” (2/194, 6/8)

halka kökü: (Ar. *halka* + T. *kök* + -ü) “Evliya Çelebi’ye göre deve sütünü mayalandırarak alkol derecesini artırmaya yarayan bitki.” (Yerasimos, 2011 : 375) (10/463)

hardal: (Ar. *hardâl*) “Turpgillerden, tohumu halk hekimliğinde kullanılan, tadı acı, otsu bitki.” (ÖTS, 2, 2007 : 1874) (1/285, 7/277)

haşhaş: (Ar. *haşhaş*) “Gelincikgillerden, tohum kapsüllerinden afyon, tohumlarından yağ elde edilen, kültür ve sanayi bitkisi.” (ÖTS, 2, 2007 :1892) (1/267)

haşhaş tohumu: (Ar. *haşhaş* + Far. *tohum* + T. -u) “Haşhaşın ekmek, çörek yapımında kullanılan, ayrıca yemeklik yağ elde edilen kısmı.” Bkz. haşhaş.

hûrmâ sirkesi: (Far. *hûrmâ* + Far. *sirke* + T. -si) “Hurmaların karanlık bir yerde su içinde keskinleşinceye kadar bekletilmesiyle yapılan, ayrıca kendine has tadı dolayısıyla içecek olarak da tüketilebilen sirke.” (1/283, 4/261,10/267)

İngilis sirkesi: (Öa. *İngilis* + Far. *sirke* + T. -si) “Bir çeşit sirke.” (1/283)

karanfil: (Ar. *karanfîl* > *karanfil*) “Mersingillerden, sıcak ülkelerde yetişen, kışın yaprağını dökmeyen, 20 m. kadar boylanabilen bir ağaç ve bu ağacın tomurcuk hâlindeyken toplanan ve kurutularak baharat olarak kullanılan yemişi.” (ÖTS, 3, 2007 : 2422) (1/283, 1/286, 1/354, 2/243, 4/39, 5/184, 5/199, 6/30, 6/47, 7/119, 7/164, 10/151, 10/193, 10/210)

Kâsımpaşa sirkesi: (Öa. *Kâsımpaşa* + Far. *sirke* + T. -si) “Kasımpaşa’da (İstanbul) yapılan sirke.” (1/283)

katr-ı nebât-ı Hamavî: (Ar. *katr* + Far. -ı + Ar. *nebât* + Far. -ı + Öa. *Hama* + Ar. (v)î) “Hama’da (Suriye) yetişen şeker kamışının şekeri.” (1/289, 2/206, 2/171, 3/142, 4/159, 5/88, 5/125, 5/313, 7/110, 8/45, 8/294, 9/59, 9/96, 10/179)

katr-ı nebât-ı Şâmî: (Ar. *katr* + Far. -ı + Ar. *nebât* + Far. -ı + Öa. *Şam* + Ar. -î) “Şam’da (Suriye) yetişen şeker kamışının şekeri.” (2/171)

katu şeker: (T. *kat-* “sert olmak” + *(i)g* > *katu* + Far. *şeker*) Sert yapılı kesme şeker. (2/190)

kaya tuzu: (T. *kaya* + T. *tuz* + *-u*) “Toprak altından kütle hâlinde çıkarılan tuz.” Bkz. tuz.

kebâbe: (Ar. *kebâbe*) “Kuyruklu biber olarak bilinen bir karabiber türü.” (ÖTS, 3, 2007 : 2511) (1/262, 1/326, 3/264, 7/102, 8/119)

Kefe tuzu: (Öa. *Kefe* + T. *tuz* + *-u*) “Kefe’de (Kırım Özerk Cumhuriyeti) üretilen fındık ve ceviz büyüklüğünde tuz.” (7/198, 7/220)

Kemâh tuzu: (Öa. *Kemah* + T. *tuz* + *-u*) “Kemah’ta (Erzincan) çıkarılan, berrak rengi, tadı ve sertliğiyle tanınan kaynak tuzu.” (2/194, 2/195, 2/198)

kimyon: (Rum. *kyminon* > *kimyon*) “Maydanozgillerden, yarım metre boylarında, beyaz ve pembe çiçekli, tohumları keskin ve hoş kokulu bir bitki ve bu bitkinin tohumlarının öğütülmesiyle elde edilen baharat.” (ÖTS, 3, 2007 : 2675) (1/281, 3/110, 9/398)

koknar sirkesi: (Far. *kûknâr* > *koknar* + Far. *sirke* + T. *-si*) “Köknar ağacının reçinesiyle yapılan sirke.” (1/283)

Mısır katr-ı nebâtı: (Öa. *Mısır* + Ar. *katr* + Far. *-i* + Ar. *nebât* + T. *-i*) “Mısır’da yetişen şeker kamışından yapılan şeker.” (9/82)

Mısır şeker kamışı: (Öa. *Mısır* + Far. *şeker* + T. *kam-* > *kam-ış* + *-i*) “Mısır’da yetişen şeker kamışı.” (10/492)

Mısır şekeri: (Öa. *Mısır* + Far. *şeker* + T. *-i*) “Mısır’da üretilen şeker.” (1/274, 1/313)

mî’âd şekeri: (Ar. *mî’âd* + Far. *şeker* + T. *-i*) “Mısırlıların pirinçten yapılan subya adlı içeceğin hazırlanmasında kullandıkları rafine edilmiş şeker.” (Dankoff, 2008 : 174) Bkz. sükker-i mîâd.

misk: (Ar. *misk*) “Misk geyiğinin göbek çevresinden çıkarılan keskin ve hoş kokulu reçine.” (ÖTS, 3, 2007 : 3239) (9/412)

misket sirkesi: (Fr. *muskat* > *misket* + Far. *sirke* + T. *-si*) “Misket üzümüyle yapılan sirke.” (1/283)

mu‘amber şeker: (Ar. *mu‘anber* > *mu‘amber* + Far. *şeker*) “Hoş kokulu şeker.” (1/213)

müşk: (Ar. *misk* > Far. *müşk*) Bkz. misk. (4/158)

müşk-i Hoten: (Ar. *misk* > Far. *müşg* -i + Öa. *Hoten*) “Hoten bölgesinden (Sincan Uygur Özerk Bölgesi-Çin) getirilen hoş kokulu tatlandırıcı.” (Yerasimos, 2011 : 439) (4/158, 4/168, 4/291, 7/115)

natrûn: (Ar. *natrûn*) “Doğal sodyum karbonat.” (ÖTS, 4, 2007 : 3498) (10/204, 10/271, 10/380, 10/432)

nebât-ı akîde: (Far. *nebât* + -ı + Ar. *akîde*) “İplere gerilmiş kristal parçaları hâlinde hazırlanan şekerleme, nöbet şekeri.” (Işın, 200 : 41) (10/171)

nemek: (Far. *nemek*) “Tuz.” (9/97)

nişasta: (Far. *nişâste* > *nişasta*) “Buğday, patates gibi bitkilerden özel usullerle çıkarılan, daha sonra da mayalanma ile şekere dönüşen una benzer madde.” (ÖTS, 4, 2007 : 3553) (1/266, 9/82)

Or tuzu: (Öa. *Or* + T. *tuz* + -u) “Or’da (Kırım Özerk Cumhuriyeti) üretilen tuz.” (7/198)

sadıç: (? *sadıç*) “Malabar tarçını.” (Yerasimos, 2011 : 459) (10/151)

simsim: (Ar. *simsim*) “Susam.” Bkz. susam. (ÖTS, 4, 2007 : 4246) (1/298, 9/46, 10/448)

sirke: (Far. *sirke*) “Salata gibi yiyeceklere çeşni vermekte kullanılan, üzüm, elma gibi meyvelerin ekşitilmiş suyu.” (ÖTS, 4, 2007 : 4261) (1/229, 1/281, 1/283, 1/285, 2/9, 2/94, 4/72, 4/79, 4/112, 4/261, 4/329, 5/231, 6/47, 6/148, 6/263, 8/127, 8/301, 9/244, 9/257, 9/271, 9/425, 10/267, 10/329)

susam: (Ar. *sisam* > *susam*) “Susamgillerden, sıcak bölgelerde yetişen küçük bir bitki. Bu bitkinin yağ çıkarılan, öğütülerek tahin elde edilen ve simit vb.nin üzerine serpilene, küçük, sarımtırak tohumu.” (TS, 2011 : 2174) (1/298, 5/199, 9/77, 9/79, 9/84, 9/152, 10/271)

sükker: (Ar. *sükker*) “Şeker.” (1/173, 1/285, 1/286, 1/289, 1/298, 2/185, 4/17, 4/98, 4/172, 4/190, 5/260, 7/119, 8/67, 8/292, 10/242, 10/246, 10/249, 10/267, 10/271, 10/313, 10/316, 10/332, 10/341, 10/365, 10/374, 10/377, 10/379, 10/389, 10/409, 10/417)

sükker-i katr-ı nebât: (Ar. *sükker* + Far. -i + Ar. *katr* + Far. -ı + Ar. *nebât*) “Şeker kamışından elde edilen şeker.” Bkz. katr-ı nebât.

sükker-i mîâd: (Ar. *sükker* + Far. -i + Ar. *mî’âd*) Bkz. mî’âd şekeri. (1/354, 2/190, 6/75, 10/176, 10/197, 10/242, 10/409)

sükker-i mükerrer: (Ar. *sükker* + Far. *-i* + Ar. *mükerrer*) “Birkaç kez arıtılmış şeker.” (Yerasimos, 2011 : 474) (4/17, 10/409)

şeker: (Far. *şeker*) “Yaygın şekilde tatlandırıcı olarak kullanılan, şeker pancarı ve şeker kamışından elde edilen, bilimsel adı sakaroz olan, kristal yapılı besin maddesi.” (ÖTS, 4, 2007 : 4450) (1/213, 1/273, 1/274, 1/275, 1/276, 1/286, 1/288, 1/289, 1/313, 1/337, 1/343, 1/354, 1/357, 2/104, 2/190, 2/247, 3/144, 3/145, 3/155, 5/25, 5/200, 5/304, 6/46, 7/88, 7/164, 9/206, 9/211, 9/411, 9/419, 10/76, 10/80, 10/169, 10/173, 10/179, 10/193, 10/206, 10/210, 10/223, 10/234, 10/242, 10/250, 10/269, 10/342, 10/374, 10/409, 10/492)

tefne yaprağı: (Rum. *daphni* > *tefne* + T. *yap-ur-ğak* > *yaprak* + *-i*) “Bahar olarak kullanılan defnenin yaprağı. Lüferin on santime kadar olan küçüğüne verilen ad.” (ÖTS, 1, 2007 : 1126) (1/276, 2/245, 8/280, 8/325)

Tophâne sirkesi: (Öa. *Tophâne* + Far. *sirke* + T. *-si*) “Tophane’de (İstanbul) yapılan sirke.” (1/283)

tuz: (T. *tūz*) “Yiyeceklere tat vermek ya da onları korumak için kullanılan, billursu, ufalanabilir, suda eriyen, dili yakıcı, kokusuz madde; sodyum klorür; sofratuzu.” (ÖTS, 5, 2007 : 4929) (1/168, 1/190, 1/252, 1/264, 1/268, 1/283, 1/284, 1/293, 1/299, 2/40, 2/56, 2/152, 2/60, 2/194, 2/195, 2/196, 2/220, 2/222, 3/102, 3/124, 3/144, 4/55, 4/112, 4/291, 5/47, 5/48, 5/51, 5/60, 5/93, 5/124, 5/176, 5/208, 5/210, 5/311, 6/8, 6/98, 6/99, 6/282, 6/283, 6/285, 7/140, 7/163, 7/182, 7/183, 7/198, 7/201, 7/214, 7/217, 7/220, 7/277, 7/323, 8/63, 8/122, 8/243, 8/246, 8/268, 8/314, 8/315, 8/325, 9/46, 9/97, 9/110, 9/200, 9/425, 10/195, 10/204, 10/263, 10/270, 10/271, 10/345, 10/366, 10/380, 10/432, 10/488, 10/489, 10/490)

tüffâh sirkesi: (Ar. *tüffâh* + Far. *sirke* + T. *-si*) “Elma sirkesi.” (1/283)

ûd ü amber: (Ar. *ûd* + Ar. *ü* + Ar. *‘anber* > *amber*) “Osmanlı mutfağında yiyecek ve içeceklere de katılan güzel kokulu madde.” (Yerasimos, 2011 : 493) Bkz. ûd. Bkz. anber. (4/158)

ûd: (Ar. *ûd*) “Öd ağacı.” (ÖTS, 5, 2007 : 4964) (1/326, 4/158, 10/213)

Üsküdar sirkesi: (Öa. *Üsküdar* + Far. *sirke* + T. *-si*) “Üsküdar’da (İstanbul) yapılan sirke.” (1/283)

Varvul tuzu: (Öa. *Varvul* + T. *tuz* + *-u*) “Varvul-Milas’ta (Muğla) çıkarılan tuz.” (9/110)

Venedik sükkəri: (Öa. *Venedik* + Ar. *sükker* + T. -i) “Venedik (İtalya) şekeri.” (8/292)

zaferân: (Ar. *zaferân*) “Süsengillerden, kök sapı birbirine yapışık ve değirmi iki soğandan ibaret, esansındaki sarı boya maddesi, kendi ağırlığının yüz bin katı suyu boyayabilen, yemeklerde boyar madde olarak kullanılan, güzel görünüşlü bir bitki; safran.” (ÖTS, 4, 2007 : 4009) (1/267, 1/276, 1/279, 1/281, 1/284, 2/152, 3/108, 3/145, 5/199, 6/285, 7/120, 8/301, 10/151, 10/272)

Zaferânbolu zaferânı: (Öa. *Zaferânbolu* + Ar. *zaferân* + T. -i) “Safranbolu’da (Karabük) yetişen safran.” (2/152)

zater: (Ar. *sa‘ter* > *zater*) “Ballıbabagillerden Akdeniz bölgesinde yetişen, keskin kokusu sebebiyle kurutulmuş yaprakları baharat olarak kullanılan çok yıllık, basit yapraklı, mor ve beyaz çiçekli, çalı görünümlü otsu bitki, kaya kekiği.” (ÖTS, 4, 2007 : 4085) (1/262, 1/327, 2/109, 3/152, 10/196, 10/197)

zencebîl: (Ar. *zencebîl*) “Zencefilgillerden, Hindistan ve Malezya’da yetişen, kök saplı, saz görünümünde, öğütülmüş kök sapları baharat olarak kullanılan büyük bir otsu bitki.” (ÖTS, 5, 2007 : 5454) (1/262, 1/286, 1/326, 1/354, 3/264, 6/285, 7/102, 8/119, 8/244, 10/151, 10/193)

zibâd: (? *zibâd*) “Baharat cinsi.” (Yerasimos, 2011 : 509) (7/120)

11.1. Tahıl ve Baklagiller

Tahıl ve baklagiller bölümünde 77 yiyecek adı geçmektedir. Bu bölümdeki yiyecek adlarının *Seyahatnâme*'deki yiyecek adlarına oranı %2,9'dur.

Tahıl ve baklagiller bölümünde adı geçen 12 yiyecek türü şunlardır: mercimek, pirinç, fasulye, arpa, buğday, mısır, bulgur, firik, nohut, sinameki, tahıl, bezelye.

Türkçe buğday kelimesi ile Farsça gendüm ve cev; Arapça hinta kelimeleri de kullanılmıştır. Farsça kökenli mercimek ile Arapça ades kelimesi; Türkçe darı ile Arapça dürre, Farsça erzen, Arnavutça kalimbok; Türkçe bulgur ile Farsça evşe; Farsça pirinç ile Arapça rûz; Farsça nohut ile Arapça humus; Arapça bakla, ful, lobya kelimeleri ile Farsça maş kelimeleri de aynı yiyecek adlarını karşılayan kelimelerdir.

11.2. Tahıl ve Baklagiller Sözlüğü

ades: (Ar. *ades*) “Mercimek.” (3/46, 4/15, 8/75, 8/232, 10/73, 10/417, 10/448, 10/459, 10/471)

ahmer-gûn pirinc: (Ar. *ahmer* + Far. *gûn* + Far. *birinc* > *pirinç*) “Kızıl renkli pirinç.” (3/218)

alığsız bakla: (Ağz. *alık* “giyecek” + *-sız* + Ar. *bakla*) “Kabuksuz bakla.” (2/117)

Arnavud Belgradı pirinci: (Öa. *Arnavud* + Öa. *Belgrad* + T. *-ı* + Far. *birinc* > *pirinç* + T. *-i*) “Arnavutluk'ta yetiştirilen pirinç.” (8/310)

arpa: (T. *arpa*) “Buğdaygillerden taneleri ekmek ve bira yapımında, çoğunlukla hayvan yemi olarak kullanılan, buğdaya göre daha erken gelişen ve olgunlaşan tahıl türü.” (ÖTS, 1, 2007 : 297) (7/196, 7/323, 10/192)

ayn-i rûz pirinci: (Ar. *‘ayn* + Far. *-ı* + Far. *rûz* + Far. *birinc* > *pirinç* + T. *-i*) “Harran yöresi pirinci.” (Yerasimos, 2011 : 453) (3/97)

Ayntâb pirinci: (Öa. *Ayntâb* + Far. *birinc* > *pirinç* + T. *-i*) “Gaziantep pirinci.” (3/102)

bakla: (Ar. *bakla*) “Baklagillerden taneleri badıç içinde olan bir sebze. Bu sebzenin yeşil veya kuru olarak yenebilen tohumu. Fasulye.” (ÖTS, 1, 2007 :445) (1/266, 1/291, 2/117, 3/155, 3/262, 4/38, 4/112, 4/163, 4/185, 5/40, 5/164, 5/199, 5/228, 5/300, 6/84, 7/30, 7/33, 7/260, 7/286, 8/60, 9/289, 9/302, 9/400, 10/169, 10/185, 10/192, 10/223, 10/233, 10/234, 10/259, 10/271, 10/393, 10/416, 10/417)

Beğbâzârı pirinci: (Öa. *Beğbâzârı* + Far. *birinc* > *pirinç* + T. *-i*) “Beypazarı'nda (Ankara) yetiştirilen pirinç.” (1/274, 2/243)

beğlerce buğdayı: (T. *bēg* > *beğ*+ *-ler+ce* + T. *buğday* > *buğday* + *-i*) “Bir buğday türü.” (3/262)

Beşdepe buğdayı: (Öa. *Beşdepe* + T. *buğday* > *buğday* + *-i*) “Karahirmen-Karadeniz’de Beşdepe adıyla bilinen buğday.” (Yerasimos, 2011 : 327) (9/398)

beyâz darı: (Ar. *beyaz* + T. *tarığ* > *darı*) “Beyaz renkli mısır.” (10/428, 10/436)

Birimbâl pirinci: (Öa. *Birimbâl* + Far. *birinc* > *pirinç* + T. *-i*) “Birimbal’da (Mısır) yetiştirilen pirinç.” (1/274, 3/218, 8/245, 10/241)

buğday firiği: (T. *buğday* > *buğday* + Ar. *farîk* > *firik* + T. *-i*) “Olgunlaşmadan tütülenmiş buğday tanesi.” (Yerasimos, 2011 : 367) Bkz. *firik*.

buğday: (T. *buğday* > *buğday*) “Taneleri ekmek yapımında kullanılan, çiçekleri başak şeklinde bir yıllık kültür bitkisi.” (ÖTS, 1, 2007 : 686) (1/243, 1/264, 1/266, 1/268, 1/272, 2/60, 2/108, 2/109, 2/132, 2/183, 2/207, 3/20, 3/41, 3/80, 3/106, 3/124, 3/141, 3/209, 3/262, 4/15, 4/44, 4/82, 4/112, 4/124, 4/185, 4/255, 4/294, 5/6, 5/40, 5/60, 5/63, 5/91, 5/96, 5/100, 5/102, 5/115, 5/151, 5/152, 5/164, 5/198, 5/199, 5/228, 5/246, 5/248, 5/268, 5/300, 6/14, 6/44, 6/116, 6/153, 6/158, 6/215, 6/229, 6/247, 6/268, 7/30, 7/65, 7/100, 7/124, 7/147, 7/154, 7/234, 7/270, 7/323, 7/343, 8/75, 8/21, 8/60, 8/75, 8/91, 8/99, 8/126, 8/127, 8/128, 8/136, 8/157, 8/165, 8/181, 8/189, 8/213, 8/232, 8/245, 8/322, 8/337, 8/349, 8/350, 9/30, 9/78, 9/130, 9/157, 9/193, 9/288, 9/302, 10/169, 10/192, 10/271, 10/272, 10/286, 10/315, 10/323, 10/393, 10/397, 10/400, 10/417, 10/420, 10/428, 10/461, 10/471, 10/480, 10/502)

bulgur: (T. *bur-ku+l* > *bulgur*) “Kaynatılıp kırıldıktan sonra kabuğu alınarak kırılmış buğday.” (ÖTS, 1, 2007 : 693) (2/92, 2/114, 4/112, 7/38)

cevv: (Far. *cev*) “Buğday, arpa.” (4/205, 4/211, 4/214)

çavdar: (T. *çavdar*) “Buğdaygillerden nişastası az, selülozu fazla tahıl.” (ÖTS, 1, 2007 : 903) (5/82, 5/96, 5/199, 5/228, 7/260, 10/272)

darı / dârû: (T. *tarığ* > *darı*) “Buğdaygillerden tohumları besin olarak kullanılabilen kuraklığa dayanıklı kültür bitkisi.” (ÖTS, 1, 2007 : 1108) (1/285, 1/353, 1/357, 2/60, 2/173, 2/177, 2/183, 2/195, 3/106, 4/44, 4/50, 4/103, 4/112, 4/159, 4/171, 4/325, 4/355, 5/4, 5/6, 5/62, 5/64, 5/91, 5/96, 5/100, 5/194, 5/199, 5/228, 5/248, 5/268, 5/307, 6/116, 6/229, 6/282, 7/147, 7/195, 7/196, 7/200, 7/229, 7/234, 7/269, 7/270, 7/271, 7/277, 7/312, 7/323, 7/343, 8/21, 8/91, 8/99, 8/126, 8/157, 8/158, 8/162, 8/165, 8/169, 8/173, 8/322, 9/126, 10/272, 10/286, 10/434, 10/435, 10/436, 10/437, 10/439,

10/442, 10/443, 10/450, 10/454, 10/455, 10/459, 10/461, 10/464, 10/471, 10/477, 10/480, 10/484, 10/486, 10/489, 10/495, 10/496, 10/499)

deve dişi buğday: (T. *tebe* > *devey* > *deve* + T. *tiş* > *diş* + -i + T. *buğday* > *buğday*) “Benzetme yoluyla, iri taneli buğday.” (1/295, 2/98, 2/108, 2/109, 2/174, 3/20, 3/37, 3/80, 3/262, 7/154, 7/234, 8/213, 8/349, 8/350, 9/398)

deve dişi gendüm: (T. *tebe* > *devey* > *deve* + T. *tiş* > *diş* + -i + Far. *gendüm*) “Benzetme yoluyla, iri taneli buğday.” (2/108, 6/153)

Dimyât pirinci: (Öa. *Dimyat* + Far. *birinc* > *pirinç* + T. -i) “Dimyat’ta (Mısır) yetiştirilen pirinç.” (Dankoff, 2008 : 100) (1/274, 3/218, 10/193, 10/241, 10/389, 10/390, 10/393)

dürre: (Ar. *dhura* > *dürre*) “Darı, mısır.” (Dankoff, 2008 : 105)

erzen: (Far. *erzen*) “Darı.” (2/120, 4/89, 4/220, 4/255)

evşe: (Far. *efşe* > *evşe*) “Bulgur.” (3/144)

Fereskûr / Feresgûr pirinci: (Öa. *Fereskûr* + Far. *birinc* > *pirinç* + T. -i) “Fariskur’da (Mısır) yetiştirilen pirinç.” (1/274, 3/218, 8/245, 10/193, 10/241, 10/271, 10/390, 10/393)

Filibe pirinci: (Öa. *Filibe* + Far. *birinc* > *pirinç* + T. -i) “Filibe’de (Bulgaristan) yetiştirilen pirinç.” (1/274, 3/218)

firik: (Ar. *farîk* > *firik*) “Olgunlaşmadan tütsülenmiş buğday tanesi.” (Yerasimos, 2011 : 367) (10/417, 10/421)

fûl: (Ar. *fûl*) “Arapça’da bakla, Farsça’da küçük taneli bir bakla çeşidinin adıdır.” (ÖTS, 2, 2007 :1617) (2/128, 2/136, 3/41, 3/117, 4/15, 4/37, 4/124, 4/185, 4/211, 4/255, 5/6, 8/75, 8/232, 9/295, 9/297, 9/341, 10/245, 10/400, 10/407, 10/448, 10/459, 10/471, 10/502)

gendüm: (Far. *gendüm*) Bkz. buğday. (1/19, 1/241, 1/295, 2/57, 2/108, 2/128, 2/132, 2/136, 2/137, 2/160, 3/20, 3/41, 3/241, 3/117, 4/37, 4/44, 4/82, 4/185, 4/204, 4/205, 4/214, 4/219, 4/211, 4/220)

gılâl: (Ar. *gılâl* > *gılâl*) “Tahıllar.” (2/109, 3/59, 3/116, 3/155, 4/44, 4/182, 4/185, 4/255, 4/257, 4/277, 4/308, 5/62, 5/100, 5/199, 6/229, 6/268, 7/51, 7/144, 8/136, 8/182, 9/29, 9/43, 9/279, 9/289, 9/300, 9/310, 9/327, 9/398, 9/400, 9/427, 10/75, 10/77, 10/80, 10/81, 10/87, 10/91, 10/103, 10/132, 10/155, 10/158, 10/159, 10/160, 10/168, 10/169, 10/173, 10/192, 10/196, 10/245, 10/246, 10/259, 10/315, 10/343, 10/349, 10/387, 10/395, 10/400, 10/403, 10/405, 10/407, 10/409, 10/410, 10/411, 10/414, 10/415,

10/416, 10/417, 10/418, 10/422, 10/423, 10/425, 10/426, 10/427, 10/428, 10/430, 10/436, 10/500, 10/501, 10/502, 10/504, 10/511, 10/516, 10/523, 10/529, 10/534, 10/536)

Gîlân pirinci: (Öa. *Gîlân* + Far. *birinc* > *pirinç* + T. -i) “Gilan eyaletinde (İran) yetiştirilen pirinç.” (10/271, 10/390)

Hama gendümü: (Öa. *Hama* + Far. *gendüm* + T. -ü) “Hama’da (Suriye) yetiştirilen buğday.” (3/41)

Havrân buğdayı: (Öa. *Havran* + T. *buğday* > *buğday* + -i) “Havran’da (Suriye) yetiştirilen buğday.” (3/20, 3/41, 4/15, 4/185, 4/220, 5/152, 8/349, 9/272, 9/273, 9/279)

Havrân gendümü: (Öa. *Havran* + Far. *gendüm* + T. -ü) “Havran’da (Suriye) yetiştirilen buğday.” (4/220, 5/152)

hınta: (Ar. *hınta*) “Buğday.” (1/58, 2/109, 2/119, 4/44, 4/211, 4/277, 5/100, 9/33, 9/288, 9/402, 10/141, 10/240, 10/245, 10/345, 10/407, 10/417, 10/418)

Hindistân pirinci: (Öa. *Hindistân* + Far. *birinc* > *pirinç* + T. -i) “Hindistan’da yetiştirilen pirinç.” (5/184, 10/271, 10/390)

Hoy pirinci: (Öa. *Hoy* + Far. *birinc* > *pirinç* + T. -i) “Hoy (İran) şehrinde yetiştirilen pirinç.” (2/140)

hubûbât: (Ar. *hubûbât*) “Buğday, arpa, çavdar gibi taneli bitkiler; tahıl.” (2/108, 2/112, 2/128, 2/132, 2/137, 2/140, 2/169, 2/175, 2/195, 2/198, 2/207, , 3/9, 3/11, 3/20, 3/80, 3/94, 3/110, 3/117, 3/124, 3/139, 3/201, 3/262, 3/264, 4/15, 4/37, 4/44, 4/50, 4/82, 4/112, 4/124, 4/185, 4/194, 4/205, 4/211, 4/222, 4/227, 4/255, 4/277, 5/6, 5/40, 5/62, 5/164, 5/199, 5/228, 5/268, 5/300, 6/153, 6/284, 7/124, 7/147, 7/154, 7/169, 7/234, 8/39, 8/60, 8/75, 8/94, 8/127, 8/165, 8/181, 8/232, 8/245, 8/322, 8/349, 9/98, 9/288, 9/398, 9/427, 10/22, 10/28, 10/169, 10/244, 10/245, 10/259, 10/272, 10/366, 10/374, 10/389, 10/393, 10/400, 10/414, 10/437)

humûs: (Ar. *humûs*) “Nohut.” (3/80, 3/94, 4/15, 10/326, 10/471)

İslâmbolî pirinç: (Öa. *İslâmbol* + Ar. -î + Far. *birinc* > *pirinç*) “Mısır’dan İstanbul’a özel olarak getirtilen kaliteli pirinç.” (Yerasimos, 2011 : 453) (10/223)

kabuklu pirinç: (T. *kab+uk+lu* + Far. *birinc* > *pirinç*) “İşlenmemiş, kepekli pirinç.” (5/149, 8/91)

kalimbok: (Rum. *kalamboki* > *kalimbok*) (Yerasimos, 2011 : 397) “Mısır, mısır unu.” (Dankoff, 2008 : 136) (8/127, 8/128, 8/151, 8/157, 8/165, 8/169, 8/263)

kamh: (Ar. *kamh*) “Buğday.” Bkz. buğday. (10/91, 10/133)

kaplıca: (T. *kap+lı+ca*) “Kışı uzun ve sert geçen yerlerde yetişen, bir çeşit kapçıklı, bulgurluk buğday.” (ÖTS, 3, 2007 : 2404) (10/272)

kavrulmuş darı: (T. *kav(u)r-ul-muş* + T. *tarığ > darı*) “Kavrulmuş mısır.” (7/229)

kılçıklı pirinç: (T. *kıl+çık+lı* + Far. *birinc > pirinç*) “Başakçığında bulunan kavuzların orta damarında beyaz, sarı, kırmızı renklerde kıl şeklinde sert uzantı bulunan pirinç.” (8/99, 8/126, 8/162)

kılçıksız buğday: (T. *kıl+çık+sız* + T. *buğday > buğday*) “Kılçıksız buğday.” (2/108, 3/262, 7/154, 9/288)

kırah: (Bul. *grah > kırah*) “Bulgarca’da bezelye demektir.” (Yerasimos, 2011 : 411) “Derleme Sözlüğü’nde girah, fasulye olarak açıklanmıştır.” (DS, 6, 1972 : 2051) (5/199, 5/228, 5/300)

kızıl buğday: (T. *kız-ıl* + T. *buğday > buğday*) “Kendine has bir aromasıyla ve geleneksel özelliğiyle Kars’ta yetişen sert bir buğday.” (3/262, 5/63, 9/157)

kızıl gendüm: (T. *kız-ıl* + Far. *gendüm*) “Kızıl buğday.” (4/204)

Kosova buğdayı: (Öa. *Kosova* + T. *buğday > buğday* + -i) “Kosova’da yetiştirilen buğday.” (5/300)

lazot darısı: (Erm. *lazut > lazot* + T. *tarığ > darı* + -sı) “Mısır.” (ÖTS, 3, 2007 : 2947) “Derleme Sözlüğü’nde lazot ve lazut, mısır anlamında kullanılmıştır.” (DS, 9, 1977 : 3069) (2/177, 2/183, 10/272)

lobya: (Ar. *lūbbiye > lobyā*) “Fasulye.” (4/205, 4/211, 4/220)

Maraş pirinci: (Öa. *Maraş* + Far. *birinc > pirinç* + T. -i) “Kahramanmaraş’ta yetiştirilen pirinç.” (3/102)

maş: (Far. *maş*) “Fasulyenin börülceyi andıran bir cinsi.” (ÖTS, 3, 2007 : 3075) (8/41)

Menzile pirinci: (Öa. *Menzile* + Far. *birinc > pirinç* + T. -i) “Manzala’da (Mısır) üretilen pirinç. (1/274, 3/218, 8/245, 10/193, 10/241, 10/271, 10/390, 10/397)

mercimek: (Far. *merdümek > mercimek*) “Baklagillerden, beyaz çiçekli, kısa boylu, sarılgan tarım bitkisi.” (ÖTS, 3, 2007 : 3148) (1/266, 1/273, 1/274, 1/275, 1/291, 3/94, 9/124, 3/155, 3/262, 4/112, 4/124, 5/40, 5/199, 5/228, 6/153, 8/60, 8/127, 8/165, 8/322, 10/76, 10/192, 10/223, 10/242, 10/270, 10/271, 10/323, 10/392, 10/417)

Mısır buğdayı: (Öa. *Mısır* + T. *buğday > buğday* + -i) “Mısır’da yetiştirilen buğday.” (8/277)

Mısır mercimeği: (Öa. *Mısır* + Far. *merdümek* > *mercimek* + T. -i) “Mısır’da yetiştirilen mercimek.” (1/275, 10/271, 10/392)

Mısır pirinci: (Öa. *Mısır* + Far. *birinc* > *pirinç* + T. -i) “Mısır’da yetiştirilen pirinç.” (1/274), 3/218, 10/193, 10/271, 10/393)

Niksâr pirinci: (Öa. *Niksar* + Far. *birinc* > *pirinç* + T. -i) “Niksar’da (Tokat) yetiştirilen pirinç.” (2/100)

nohud: (Far. *nohûd*) “Baklagillerden, anayurdu Akdeniz bölgesi olan, birleşik telek yapraklı, sarımtırak çiçekli, besleyici özelliği yüksek, yemeklik ve çerez olarak tüketilen, bezelye ile bakla arası bir yıllık kültür bitkisi ve bu bitkiden yapılan sulu yemek.” (ÖTS, 4, 2007 : 3560) (3/124, 3/155, 4/112, 4/124, 5/102, 5/228, 6/153, 7/30, 7/260, 7/286, 8/60, 9/23, 10/73, 10/192, 10/223, 10/242, 10/271, 10/326, 10/331, 10/393)

Ofçabolı buğdayı: (Öa. *Ofçabolı* + T. *buğday* > *buğday* + -ı) “Ofçabolı’da (Makedonya) yetiştirilen buğday.” (5/300)

pirinç: (Far. *birinc* > *pirinç*) “Buğdaygillerden, Avrupa, Afrika ve Asya’nın sıcak bölgelerinde yetişen, her başakçığında bulunan bir çiçeğin gelişerek çeltik adlı meyveyi oluşturduğu kültür bitkisi ve bu bitkinin temel besin maddesi olarak kullanılan meyvesi.” (ÖTS, 4, 2007 : 3860) (1/173, 1/273, 1/274, 1/275, 1/285, 1/354, 2/100, 2/116, 2/118, 2/132, 2/139, 2/140, 2/141, 2/144, 2/149, 2/152, 2/171, 2/172, 2/195, 2/200, 2/243, 3/97, 3/99, 3/102, 3/106, 3/155, 3/216, 3/218, 3/219, 3/293, 4/39, 4/44, 4/103, 4/112, 4/197, 4/211, 4/255, 4/287, 4/289, 4/292, 4/295, 4/327, 5/6, 5/149, 5/184, 5/189, 5/194, 5/198, 5/199, 5/200, 6/30, 6/46, 6/116, 6/224, 6/232, 6/240, 6/284, 7/48, 7/119, 7/147, 7/318, 8/60, 8/67, 8/75, 8/83, 8/91, 8/99, 8/126, 8/162, 8/181, 8/245, 8/275, 8/279, 8/294, 8/310, 9/160, 9/161, 10/73, 10/76, 10/80, 10/110, 10/133, 10/169, 10/192, 10/193, 10/206, 10/223, 10/233, 10/241, 10/242, 10/271, 10/374, 10/377, 10/383, 10/389, 10/390, 10/392, 10/393, 10/397, 10/459)

pişegen pirinç: (T. *piş-egen* + Far. *birinc* > *pirinç*) “Kolay pişen pirinç.” (ÖTS, 4, 2007 : 3864) (2/100, 2/243)

Reşîd pirinci: (Öa. *Reşîd* + Far. *birinc* > *pirinç* + T. -i) “Reşîd’de (Mısır) yetiştirilen pirinç.” (10/241)

Revân pirinci: (Öa. *Revân* + Far. *birinc* > *pirinç* + T. -i) “Erivan’da (Ermenistan) yetiştirilen pirinç.” (2/118, 2/139, 2/171, 2/141, 4/197, 6/166, 10/271, 10/390)

Rûm mercimeği: (Öa. *Rûm* + Far. *merdümek* > *mercimek* + T. -i) “Anadolu’da yetiştirilen mercimek.” (1/275)

rûz / roz: (Ar. *ruzz* > *rûz* / *roz*) “Pirinç.” (3/97, 3/219, 8/232, 10/141)

Saîrd pirinci: (Öa. *Saîrd* + Far. *birinc* > *pirinç* + T. -i) “Siirt’te yetiştirilen pirinç.” (4/327, 5/6)

sinâmekî beyâbânî: (Ar. *sinâ-i Mekkî* > *sinâmekî* + Far. *beyâbân* + Ar. -î) “Yabani sinameki.” Bkz. *sinâmekî*. (9/304)

sinâmekî: (Ar. *sinâ-i Mekkî* > *sinâmekî*) “Baklagillerden, sıcak bölgelerde yetişen, dört yüzden fazla türü bulunan, sarı çiçekli, badıç meyveli, çoğunun yaprak ve meyveleri müşil olarak halk hekimliğinde kullanılan, cassia cinsinden bitki türlerine verilen ad.” (ÖTS, 4, 2007 : 4247) (7/6, 8/244, 9/305)

sultânî pirinç: (Ar. *sultânî* + Far. *birinc* > *pirinç*) “Bir çeşit pirinç. ‘Sultanî pilav’ yapımında kullanıldığı için bu şekilde adlandırılmış olmalıdır.” (10/271)

tahıl: (Ar. *dahl* > *tahıl*) “Taneleri öğütülüp un hâline getirildikten sonra çeşitli şekillerde pişirilerek beslenmede kullanılan buğday, mısır, yulaf, arpa vb. bitkilere verileb ad; hububat.” (ÖTS, 4, 2007 : 4537)

Tekirdağ buğdayı: (Öa. *Tekirdağ* + T. *buğday* > *buğday* + -i) “Tekirdağ’da yetiştirilen buğday.” (6/153, 8/349, 9/398)

Tekirdağ darısı: (Öa. *Tekirdağ* + T. *tarığ* > *darı* + -sı) “Tekirdağ’da yetiştirilen darı, mısır.” (1/353)

12.1. Yemekler

Yemekler bölümünde 76 yemek adı geçmektedir. Bu sayının Evliya Çelebi *Seyahatnâmesi*'ndeki yiyecek adlarına oranı %2,9'dur.

Bu bölümde sulu veya kuru yemekler ile sebze yemekleri ele alındı. Tür olarak; lapa, krep, borani, en genel anlamıyla aş, dolma, tirit, musakka, kapuska ile kahvaltı, öğle / ikindi yemeği gibi genel olarak kullanılan yemek adları geçmektedir.

Herse pilav olarak geçen yemek adı, özel olarak pilav değil de yemek adı olarak açıklandığı için bu bölüme alındı.

Aşbâz taamları, Çerkez taamı, tahte'l kahve, perhize müteallik taam, soğuk taam, taâm-ı leziz, vakt-i zuhûr taâmı, tahte'l futûr, mümessek ve mu'amber taâm gibi yemek adları da genel yemek adı gibi görünse de aslında belirli yemekler için kullanıldığından yemekler bölümüne alındı.

12.2. Yemek Adları Sözlüğü

ankuryasa: (Rum. *angúria* > *ankuryasa*) "Hıyardan yapılan bir çeşit yemek." (Dankoff, 2008 : 62) (1/291)

aş: (T. *aş*) "Yemek." (4/102, 6/172, 10/13)

aşbâz ta'amları: (T. *aş* + Far. *bâz* + Ar. *ta'am* + T. *-ları*) "Aşçı yemekleri." (2/132)

at yelesi: (T. *at* + T. *yele* + *-si*) "Tatar yemeği." (Yerasimos, 2011 : 296) (7/271)

ballı kaykana: (T. *bal* + *-lı* + Far. *hâye-gîne* "yumurtalı" > *haykine* / *kaykana*) "Osmanlı mutfağında yumurta, un, süt / su, tereyağı ve tuz karışimli tatlı veya tuzlu omlet." (Yerasimos, 2002 : 150) (8/331)

bamya bûrânîsi: (Ar. *bâmiye* > *bamya* + Far. *bûrânî* + T. *-si*) "Bamyalı burani." Bkz. *bûrânî*. (10/270)

bûrânî: (Far. *bûrânî*) "Susam yağında kavrulmuş patlıcan ezildikten sonra üzerine kuru kıymış, sarımsaklı yoğurt, kavrulmuş et, kimyon ve tarçın konarak yapılan bir tür yemek." (Argunşah-Çakır, 2005 : 281) (1/291, 6/223, 10/270)

çakal makal : (Ağz. *çakal* + *makal*) "Kalye borani. Aslında kalye ve borani iki ayrı yemektir. Evliya Çelebi Bolu ağzıyla bu şekilde açıklamıştır." (Yerasimos, 2011 : 334) (2/92)

çengâl hâst: (Far. *cengâl-hâst* > *çengâl-hâst*) "Omaç aş." (Yerasimos, 2007 : 335) (2/120)

Çerkez ta‘amı: (Öa. *Çerkez* + Ar. *ta‘am* + T. *-i*) “Çerkez yemeği.” (7/277)

damzırma: (T. *tam-ız-ır-ma* > *dam-(ı)z-ır-ma*) “Sütlü bir yemek.” (Dankoff, 2008 : 95) (3/228)

darı aşı: (T. *tarıĝ* > *darı* + T. *aş* + *-i*) “Darı ile yapılan yemek.” (4/159)

darı potğası: (T. *tarıĝ* > *darı* + Tat. *potğā* + T. *-sı*) “Darı ile yapılan lapa.” Bkz. potga aşı.

dolma: (T. *tol-ma* > *dolma*) “Tavuk, hindi gibi hayvanlarla lahana, asma yaprağı, patlıcan, kabak gibi sebzelerin içine kıyma, pirinç, baharat karışımı harç doldurularak yapılan yemeklerin genel adı.” (ÖTS, 2, 2007 : 1269) (1/285, 1/291, 5/199, 5/206)

ebkâme: (Far. *âb-gâme* > *ebkâme*) “Ekmek aşısı.” (Yerasimos, 2011 : 348) (2/120)

ekmek aşı: (T. *ek-mek* + T. *aş* + *-i*) “Ekmeğin kızartılıp üzerine çeşitli karışımlar eklenmesiyle yapılan yemek.” (2/120, 4/38)

ekmek tirîdi: (T. *ek-mek* + Ar. *tirîd* + T. *-i*) “Kızartılmış ekmek üstüne et suyu dökülerek yapılan yemek.” (ÖTS, 5, 2007, 4835) (1/291)

gomil: (? *gomil*) “Abazaların şilhirci de dediği, darı unu ve balla yapılan bir Çerkez, Kabartay yemeği.” (Yerasimos, 2011 : 371) (7/290)

hatik: (Kürt. *hatik*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Kürtçe’nin Rojiki ağzında bulgur aşısı anlamında.” (Yerasimos, 2011 : 377) (4/70)

haykine: (Far. *hâye-gîne* “yumurtalı” > *haykine* / *kaykana*) “Osmanlı mutfağında Karadeniz yöresine ait, Batı mutfağındaki krep andıran yumurtalı bir yemektir.” (Yerasimos, 2011 : 378) (2/120)

herse pilâv: (Ar. *herîse* > *herse* + Far. *pelâv* > *pilav*) “Çok pişmiş, lapa şeklinde pilav. Herise, az kavrulmuş un ve tavuk etiyle yapılan pelte şeklinde yemek; herse, çok pişmiş, lapa.” (DS, 7, 1974 : 2345) (1/284, 2/132)

hevây dızlık: (Ağz. *hevay dızlık*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Bolu ağzında böreğe benzer bir yemektir.” (Yerasimos, 2011 : 381) (2/92)

hıyâr bûrânîsi: (Far. *hıyâr* + Far. *bûrânî* + T. *-si*) “Hıyarlı boranı.” Bkz. bûrânî. (1/291)

hilete: (Rum. *hilotá* > *hilete*) “Helmelenmiş (iyice pişmiş) yemek.” (Yerasimos, 2011 : 382) (1/291)

hulviyyât ü zülbiyyât: (Ar. *hulviyyât* + Ar. *ü* + Ar. *zülbiyyât*) “Tatlı yiyecekler ve erimiş yağa bal ve pekmez katılarak yapılan yemek.” (DS, 11, 1979 : 4402) (5/200, 9/369, 10/196, 10/250)

ıspanak bûrânîsi: (Rum. *ıspanâki* > Far. *ispenâk* > *ıspanak* + Far. *bûrânî* + T. -si) Bkz. bûrânî. (10/270)

ışıkni: (Far. *ışkina* > *ışıkni*) “Et suyuna batırılmış ekmek, lapa, tirit.” (Yerasimos, 2011 : 388) (2/108, 4/82)

kabak dolması: (T. *kab+ak* + T. *tol-ma* > *dolma+ -sı*) “Kabakların oyularak içine pirinç, soğan, salça ve baharattan oluşan karışımın konmasıyla yemek.” (1/285, 5/206)

kâcî: (Far. *kâcî*) “Bulamaç.” (2/120)

kalbe (kalye): (Ar. *kâlye*) “Sebze yemeği, musakka.” (DS, 8, 1975 : 2609) Bkz. kalye.

kalye: (Ar. *kalye*) “Kızarmış, kavrulmuş et ve sebze yemeklerinin genel adı.” (Yerasimos, 2011 : 397) (3/192)

kapuska / kapusta: (Rus. *kapusta* “lahana” > *kapuska*) “Lahana ve et ile yapılan yemek.” (ÖTS, 3, 2007 : 2406) (5/268, 6/159)

karatlı aşı: (? *karatlı* + T. *aş* + -ı) “Van’ın meşhur yiyecekleri arasında sayılır.” (Yerasimos, 2011 : 398) (4/125)

katr-ı nebat mümessek zülâbiyât: (Ar. *katr* + Far. -ı + Ar. *nebât* + Ar. *mümessek* + Ar. *zülâbiyât*) “Erimiş, kızgın yağ ve şeker karışımıyla yapılan güzel kokulu yemek.” (5/20)

kaykana / kaygana: (Far. *hâye-gîne* “yumurtalı” > *haykine* / *kaykana*) Bkz. haykine. (2/120, 8/331)

keşkek: (Far. *kaşkak* “arpa” > *keşkek*) “Arpa veya buğdayın et ile dövülmesiyle pişirilen yemek.” (ÖTS, 3, 2007 : 2577) (2/117, 2/196, 4/211, 8/349)

Konya zülbiyyâtı: (Öa. *Konya* + Ar. *zülbiyyât* + T. -ı) “Konya’da tatlı yiyeceklerle erimiş yağa bal ve pekmez katılarak yapılan yemek.” (3/20, 4/227)

kormidya: (Rum. *kromidia* “soğanlar” > *kormidya*) “Soğan dolması. Etsiz yemekler listesinde geçer.” (Dankoff, 2008 : 154) (1/291, 8/124)

kölemeç: (Ağz. *köle-meç*) “Çobanların kaynatılmış süt ve kaymak karıştırarak yaptıkları yiyecek, sütle ekmek karıştırılıp pişirilerek yapılan yiyecek, yoğurtla pekmez karıştırılarak yapılan yiyecek, mısır ununu yağ ve suda kaynatarak yapılan yiyecek.” (DS, 8, 1975 : 2954) (2/216, 3/228, 3/274, 5/234, 7/220, 8/331, 9/138)

külümbe: (Ağz. *kölümbe*) “Kaynamış buğdayla yapılan bir yemek.” (Dankoff, 2008 : 156) (5/27)

lahana dolması: (Rum. *lakhanon* / *lahano* > *lahana* + T. *tol-ma* > *dolma*+ -sı) “Gevşek yapraklı ve iri göbekli lahanadan etli veya zeytinyağlı yapılan dolma.” (ÖTS, 3, 2007 : 2928) (1/285, 5/206)

lapa: (Lat. *lappa* > *lapa*) “Nişasta ve unlu tanelerin genellikle pirinç suyuyla kaynatılmasıyla elde edilen kıvamlıca bulamaç.” (ÖTS, 3, 2007 : 2939) (7/244, 7/271)

malak: (Ağz. *malak*) “Buğday ya da mısır ununu kaynar suya dökerek yapılan ve çorba veya pekmezle yenen bir yemek, lapa.” (ÖTS, 3, 2007 : 3034)

Mısır ta’amı: (Öa. *Mısır* + Ar. *ta’am* + T. -ı) “Mısır’a özgü bir yemek.” (10/204, 10/380)

mukle: (Ar. *mukla* > *mukle*) “Kıymalı, soğanlı pazı ya da ıspanak üstüne yumurta kırılarak yapılan bir yemek.” (ÖTS, 3, 2007 : 3300) (9/206)

mümessek ve mu‘amber ta‘âm: (Ar. *mümessek* + Ar. *mu‘anber* > *mu‘amber* + Ar. *ta‘âm*) “Hoş kokulu yemek.” (2/190, 2/191, 3/123, 3/220, 4/76, 4/158, 4/159, 5/15, 5/19, 5/29, 5/126, 5/262, 7/77, 7/120, 8/204, 9/90)

natrûnlu ta‘âm: (Ar. *natrûn* + T. -lu + Ar. *ta‘âm*) “Kolay pişmeşi için karbonat kullanılmış yemek.” (10/273)

nev-peyda ta’am: (Far. *nev* + Far. *peydâ* + Ar. *ta’am*) “Yeni çıkmış yemek çeşidi.” (2/190)

omaç: (T. *ov-ma* + *aş* > *omaç*) “İçine ekmek, peynir, soğan ve kimi zaman da yağ, pekmez konup yoğrularak yapılan bir yemek.” (ÖTS, 4, 2007 : 3614) (2/120, 4/318)

pasta / darı pastası: (Rum. *pistos* > *pasta* / T. *tarığ* > *darı* + Rum. *pasta* + T. -sı) “Darı lapası.” (Dankoff, 2008 : 189) “Derleme Sözlüğünde pasta kelimesinin Rize-Hemşin’de darı anlamında kullanıldığı görülür.” (DS, 9, 1977 : 3405) (2/59, 2/60, 2/62, 2/177, 2/183, 3/277, 7/277, 7/285, 7/286)

patlıcan dolması: (Ar. *bâdincân* > *patlıcan* + T. *tol-ma* > *dolma*+ -sı) “Patlıcanların oyularak içine pirinç, soğan, salça ve baharattan oluşan karışımın konmasıyla yapılan yemek.” (1/285)

perhize müte‘allik ta’am: (Far. *perhiz* + T. -e + Ar. *müte‘allik* + Ar. *ta’am*) “Perhiz yemeği.” (9/248)

pohin: (Erm. *p’oxind* > Kürt. *pohin*) “Darı, tereyağı ve sütle yapılan lapa.” (Dankoff, 2008 : 193) (4/171)

potga aşı: (Tat. *potga* + T. *aş* + -ı) “Lapa.” (Yerasimos, 2011 : 455) (7/244, 7/271)

ruçka: (Sırp. / Hırv. *ruçak* > *ručka*) “Kahvaltı.” (Dankoff, 2008 : 199) (5/228, 5/229)

sigbâ: (Ar. *sikbâc* > *sigbâ*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre unutulmaya yüz tutmuş yemekler arasında sirkeli aştır.” (Yerasimos, 2011 : 464) (2/120)

sirkeli ta’âm: (Far. *sirke* + T. -li + Ar. *ta’âm*) “Sirkeli yemek.” (5/261)

soğan dolması: (T. *soğan* > *soğan* + T. *tol-ma* > *dolma* + -sı) “Soğanların oyularak içine pirinç, soğan, salça ve baharattan oluşan karışımın konmasıyla yapılan yemek.” (1/285, 1/291)

soğuk ta’am: (T. *sogu-k* > *soğuk* + Ar. *ta’am*) “Soğuk yemek.” (7/311)

ta’âm: (Ar. *ta’âm*) “Yemek; yiyecek; aş.” (ÖTS, 4, 2007 : 4513) (1/62, 1/119, 1/152, 1/163, 1/190, 1/202, 1/207, 1/282, 1/283, 1/284, 1/285, 1/287, 1/288, 1/290, 1/308, 2/37, 2/54, 2/85, 2/89, 2/103, 2/117, 2/123, 2/128, 2/132, 2/135, 2/148, 2/152, 2/180, 2/185, 2/190, 2/191, 2/219, 2/227, 2/234, 2/238, 2/247, 2/252, 2/255, 3/7, 3/53, 3/54, 3/56, 3/94, 3/123, 3/124, 3/141, 3/144, 3/192, 3/199, 3/220, 3/224, 3/228, 3/262, 3/264, 3/277, 3/289, 4/55, 4/76, 4/82, 4/127, 4/147, 4/158, 4/159, 4/162, 4/171, 4/178, 4/292, 4/341, 5/14, 5/15, 5/19, 5/28, 5/51, 5/87, 5/88, 5/92, 5/115, 5/126, 5/200, 5/222, 5/226, 5/231, 5/255, 5/261, 5/262, 5/282, 5/300, 5/303, 5/312, 6/24, 6/25, 6/31, 6/51, 6/76, 6/94, 6/170, 6/214, 6/262, 6/272, 6/285, 6/287, 6/302, 7/12, 7/33, 7/89, 7/96, 7/109, 7/110, 7/116, 7/118, 7/119, 7/120, 7/122, 7/140, 7/170, 7/184, 7/195, 7/214, 7/228, 7/235, 7/271, 7/277, 7/286, 7/311, 7/324, 8/14, 8/34, 8/38, 8/53, 8/77, 8/96, 8/162, 8/204, 8/213, 8/264, 8/267, 8/289, 8/318, 8/322, 8/326, 8/330, 8/334, 3/342, 9/5, 9/8, 9/22, 9/41, 9/90, 9/127, 9/137, 9/138, 9/140, 9/149, 9/150, 9/163, 9/173, 9/192, 9/218, 9/248, 9/252, 9/256, 9/257, 9/265, 9/273, 9/283, 9/286, 9/292, 9/356, 9/365, 9/398, 9/400, 9/415, 9/418, 9/420, 9/423, 10/73, 10/77, 10/100, 10/120, 10/141, 10/143, 10/171, 10/204, 10/206, 10/208, 10/213, 10/217, 10/226, 10/236, 10/239, 10/270, 10/271, 10/273, 10/303, 10/315, 10/316, 10/329, 10/340, 10/380, 10/410, 10/450, 10/458, 10/459, 10/464, 10/473, 10/486, 10/496, 10/505, 10/519)

taâm-ı lezîz: (Ar. *ta’âm* + Far. -ı + Ar. *leziz*) “Lezzetli yemek.” (1/152, 6/224)

taâm-ı nebâtât: (Ar. *ta’âm* + Far. -ı + Ar. *nebât* > *nebâtât*) “Sebze yemeği.” (2/117)

ta’âm-ı zülbiyyât: (Ar. *ta’âm* + Far. -ı + Ar. *zülbiyyât*) Bkz. *zülbiyyât*. (4/159)

tahte'l futûr: (Ar. *tahte'l futûr*) “Kahvaltı.” (2/112, 2/227, 3/289, 4/127, 4/158, 5/87, 9/11, 9/60, 10/425, 10/471, 10/478)

tahte'l kahve: (Ar. *tahte'l kahve*) “Kahvaltı.” (1/182, 2/191, 2/220, 2/238, 2/246, 3/199, 5/15, 5/126, 5/260, 7/122, 8/34, 8/35, 8/289, 9/119, 9/171, 9/259, 9/265, 9/286, 9/429, 10/171, 10/213, 10/236, 10/343, 10/407, 10/410, 10/426, 10/445, 10/476)

tavuk çullaması: (T. *tak+a-gu* > *taguk* > *tavuk* + Ar. *cull* “örtü” > *çul+la-ma+ -sı*) “Tavuk etiyle yapılan çullama. Kuşbaşı eti tencere kebabı olarak pişirdikten sonra yufka içine sararak fırında yapılan bir yemek. Pilavın üzerine kebab olarak pişirilmiş kuzu veya tavuk eti konularak yenilen bir yemek.” (ÖTS, 1, 2007 : 1057) (5/53)

tavuk maslûkası: (T. *tak+a-gu* > *taguk* > *tavuk* + Ar. *maslûka* + T. *-sı*) “Tavuk suyu.” (7/109)

tukmağı: (Ağz. *tukmağı*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Bolu ağzında herise aşı.” (Yerasimos, 2011 : 488) (2/92)

tuzlama: (T. *tûz+la-ma*) “Bir tür işkembe yemeği.” (ÖTS, 5, 2007 : 4930) (8/268)

tuzlu ve sakıl ta’am: (T. *tûz+lu* + Ar. *ve* + Ar. *sâkil* + Ar. *ta’am*) “Tuzlu ve ağır (yağlı) yemek.” (3/136)

vakt-i zuhûr ta’âmı: (Ar. *vakt* + Far. *-i* + Ar. *zuhûr* + Ar. *ta’am* + T. *-i*) “Öğle yemeği.” (8/289)

yaprak dolması: (T. *yap-ur-gak* > *yaprak* + T. *tol-ma* > *dolma+ -sı*) “Üzüm yaprağının haşlanıp içine pirinç, soğan, salçadan yapılan için konularak sarılmasıyla yapılan yemek.” (1/285)

zifir ta’am: (Ar. *zefir* > *zifir* + Ar. *ta’am*) “Yağlı yemek.” (9/400, 9/415)

zülbiyyât: (Ar. *zülbiyyât*) “Erimiş, kızgın yağa bal ya da pekmez karıştırılarak yapılan yemek.” (DS, 11, 1979 : 4402) (1/289, 2/206, 4/159, 4/227, 5/20, 5/88, 9/59, 9/66, 9/82, 9/211)

13.1. Genel Yiyecek Adları

Genel yiyecek adları bölümünde 72 yiyecek adı geçmektedir. Bu bölümün *Seyahatnâme*'deki yiyecek adlarına oranı %2,7'dir.

Genel yiyecek adlarından direkt ya da dolaylı olarak bir yiyeceği karşılayanlar herhangi bir yiyecek türünün arasına dâhil edilmiştir. Ancak aşağıdaki yiyecek adları genel olarak çeşitli yiyecekler için kullanıldığından bu bölümde değerlendirilmiştir.

13.2. Genel Yiyecek Adları Sözlüğü

bahârlı nimet-i nefiseler: (Ar. *bahâr* + T. *-lı* + Ar. *ni'met-i* + Ar. *nefise* + T. *-ler*)

“Baharatlı yiyecekler için kullanılan genel yiyecek adıdır.” (5/287)

bayram ta'amı: (Far. *badram* > *bayram* + Ar. *ta'am* + T. *-i*) “Bayram günlerinde yapılan yemekler.” (9/127)

cennet ta'amı: (Ar. *cennet* + Ar. *ta'am* + T. *-i*) “Çok lezzetli yemeklerin genel adı.” (4/159)

Eski dünya meyveleri: (T. *eski* + Ar. *dünya* + Far. *mîve* > *meyve* + T. *-leri*) “Afrika, Asya ve Avrupa kıtalarının tümünde yetişen meyvelerin genel adı.” (8/244)

futûr / futur ta'amı: (Ar. *futûr* + Ar. *ta'am* + T. *-i*) “Kahvaltı.” (4/76, 4/162, 5/15, 5/16, 5/88, 5/229, 8/271, 10/91, 10/264, 10/410, 10/493)

garib ü gureba ta'amı: (Ar. *garib* + Ar. *ü* + Ar. *gureba* + Ar. *ta'am* + T. *-i*) “Fakir yemeği.” (1/282)

haram: (Ar. *haram*) “Yasaklanmış yiyecek ve içecekler.” (1/134, 1/213, 1/274, 1/283, 1/343, 1/353, 1/355, 1/357, 2/131, 3/262, 5/255, 7/71, 7/93, 7/284, 8/75, 8/174, 9/379)

hulviyyât: (Ar. *hulviyyât*) “Tatlı şeyler, tatlı türünde yiyecekler.” (ÖTS, 2, 2007 : 2004) (1/276, 1/283, 4/15, 4/54, 4/76, 4/159, 4/227, 4/291, 5/35, 5/27, 5/88, 7/110, 8/330, 9/82, 9/97, 9/416)

ikindi ta'amı: (T. *iki+nti* > *ikindi* + Ar. *ta'am* + T. *-i*) “İkinci vakti yenen yemek.” (5/88)

kahvealtı ta'âmı: (Ar. *kahve* + T. *alt* + *-ı* + Ar. *ta'âm* + T. *-i*) “Çoğunlukla sabahları ve ikindi üzeri yenen hafif yemek.” (2/191, 2/221, 5/228, 5/229, 6/202, 7/77, 10/91)

kand-ı nebatlı mümessek ta'am: (Ar. *kand* + Far. *-ı* + Ar. *nebât* + T. *-lı* + Ar. *mümessek* + Ar. *ta'am*) “Şekerli ve hoş kokulu yemekler.” (8/204)

kaşer: (İbr. *kaşer*) “Yahudilere göre yenilmesinde sakınca bulunmayan, helal yiyecekler.” (3/74, 7/223)

katık: (T. *kat-ık*) “Ekmekle birlikte yenen yiyeceklerin genel adı.” (7/71)

katr-ı nebâtî ni’met-i nefîseler: (Ar. *katr* + Far. *-ı* + Ar. *nebât* + T. *-lı* + Ar. *ni’met* + Far. *-i* + Ar. *nefise* + T. *-ler*) “Hoşa giden şekerli yiyecek ve içecekler.” (5/287)

katr-ı nebatî ta’am: (Ar. *katr* + Far. *-ı* + Ar. *nebât* + T. *-lı* + Ar. *ta’am*) “Şekerli yemekler.” (3/123, 5/287, 10/519)

kuş südü: (T. *kuş* + T. *sü* “sıvı” + *t > süd+ -ü*) “Bazen az bulunan yiyecekler için bazen de manastır ikramlarının tasvirinde aslan sütüyle birlikte kullanılmıştır.” (Yerasimos, 2011 : 418) (1/213, 4/163, 5/313, 6/49, 7/110, 8/45, 8/96, 8/120, 8/337, 9/53, 9/249, 9/423, 10/233, 10/407)

lokma: (Ar. *lukme > lokma*) “Ağza bir defada götürülebilecek büyüklükte yiyecek parçası, sokum.” (ÖTS, 3, 2007 : 2976) (1/284, 1/288, 3/22, 3/53, 3/199, 7/115, 9/191, 10/304)

mâide: (Ar. *mâide*) “Sofra, yemek.” (Dankoff, 2008 : 166) (1/17, 2/196, 8/74, 9/95, 9/244, 9/271, 9/425, 10/157, 10/209)

manca: (İt. *mangia > manca*) “Çorba, aş.” (ÖTS, 3, 2007 : 3045) (5/255)

me’kûlât: (Ar. *me’kûlât*) “Yiyecekler.” (1/32, 1/213, 1/354, 2/22, 2/53, 2/98, 2/108, 2/128, 3/20, 3/110, 3/117, 3/262, 4/15, 4/37, 4/82, 4/124, 4/211, 4/220, 5/6, 5/164, 5/199, 5/228, 5/268, 5/300, 6/49, 6/153, 6/291, 7/229, 7/332, 8/75, 8/166, 8/310, 8/314, 9/89, 10/242, 10/269, 10/436, 10/462)

me’kûlât-ı meşrûbât: (Ar. *me’kûlât* + Far. *-ı* + Ar. *meşrûbât*) “Yiyecek ve içecekler.” (1/13, 1/35, 1/110, 1/118, 1/208, 1/213, 1/222, 1/236, 1/269, 1/273, 1/287, 1/298, 1/300, 1/301, 1/354, 2/18, 2/40, 2/45, 2/53, 2/64, 2/78, 2/79, 2/90, 2/100, 2/116, 2/117, 2/118, 2/122, 2/124, 2/132, 2/140, 2/141, 2/174, 2/179, 2/198, 2/204, 2/207, 2/212, 2/226, 2/247, 3/9, 3/32, 3/33, 3/34, 2/37, 3/45, 3/56, 3/80, 3/82, 3/94, 3/124, 3/126, 3/132, 3/133, 3/135, 3/139, 3/145, 3/155, 3/15+, 3/172, 3/190, 3/192, 3/197, 3/205i 3/212, 3/231, 3/272, 3/275, 4/39, 4/45, 4/49, 4/50, 4/51, 4/66, 4/101, 4/163, 4/177, 4/185, 4/194, 4/203, 4/231, 4/238, 4/255, 4/294, 4/303, 4/310, 4/321, 4/327, 5/2 5/57, 5/71, 5/78, 5/125, 5/126, 5/176, 5/185, 5/204, 5/213, 5/233, 5/279, 6/11, 6/46, 6/52, 6/91, 6/96, 6/229, 6/247, 6/248, 6/254, 6/264, 6/272, 6/281, 7/27, 7/30, 7/60, 7/81, 7/96i 7/106, 7/110, 7/119, 7/153, 7/170, 7/185, 7/187, 7/214, 7/297, 7/305, 7/306, 7/307,

7/309, 7/321, 7/332, 7/344, 8/17, 8/21, 8/46, 8/55, 8/73, 8/75, 8/76, 8/83, 8/98, 8/103, 129, 8/123, 8/136, 8/159, 8/166, 8/179, 8/181, 8/182, 8/194, 8/217, 8/234, 8/239, 8/246, 9/247, 8/248, 8/273, 8/286, 8/292, 8/297, 8/302, 8/310, 8/314, 8/322, 9/11, 3/17, 9/19, 9/36, 9/44, 9/53, 9/55, 9/59, 9/67, 9/68, 9/73, 9/89, 9/94, 9/98, 9/115, 9/133, 9/137, 9/140, 9/143, 9/148, 9/167, 9/170, 9/176, 9/180, 9/192, 9/193, 9/196, 9/197, 9/106, 9/215, 9/216, 9/221, 9/244, 9/246, 9/249, 9/259, 9/266, 9/274, 9/279, 9/286, 9/289, 9/292, 9/297, 9/306, 9/327, 9/339, 9/345, 9/365, 9/369, 9/371, 9/398, 9/401, 9/416i 9/417, 9/420, 9/421, 9/422, 9/429, 10/13, 10/22, 10/27, 10/81, 10/93, 10/109, 10/110, 10/131, 10/134, 10/156, 10/157, 10/160, 10/171, 10/176, 10/211, 10/212, 10/222, 10/226, 10/227, 10/229, 10/231, 10/232, 10/233, 10/234, 10/238, 10/241, 10/247, 10/248, 10/251, 10/252, 10/467, 10/277, 10/281, 10/313, 10/335, 10/340, 10345, 10/374, 10/376, 10/384, 10/390, 10/393, 10/400, 10/408, 10/436, 10/460, 10/465, 10/486, 10/489, 10/493, 10/495, 10/496, 10/503, 10/514, 10/515, 10/254, 10/529)

meşrûbât: (Ar. *meşrûbât*) “Alkolsüz içecekler.” (ÖTS, 3, 2007 : 3171) (1/32, 1/213, 1/354, 1/356, 2/23, 2/53, 2/98, 2/108, 2/128, 3/192, 3/205, 3/262, 4/15, 4/37, 4/82, 4/125, 4/211, 4/220, 4/227, 4/325, 6740, 5/164, 5/185, 5/199, 5/206, 5/228, 5/268, 5/300, 6/49, 6/153, 7/234, 7/277, 7/285, 8/21, 8/310, 8/349, 9/41, 9/273, 9/369, 10/152, 10/210, 10/242, 10/329, 10/462, 10/489, 10/496)

meşrûbât-ı muharremât: (Ar. *meşrûbât* + Far. -ı + Ar. *muharremât*) “Haram olan, alkollü içecekler.” Bkz. muharremât.

meşrûbât-ı mükeyyefât: (Ar. *meşrûbât* + Far. -ı + Ar. *mükeyyifât*) “Keyif verici, alkollü içecekler.” Bkz. müskirât.

meşrûbât-ı müskirât: (Ar. *meşrûbât* + Far. -ı + Ar. *müskirât*) “Sarhoş eden içecekler.” Bkz. müskirât.

mu‘amber ni’met-i nefise: (Ar. *mu‘anber* > *mu‘amber* + Ar. *ni’met-i* + Ar. *nefise*) “Hoş kokulu yiyecek ve içecek.” Bkz. ni’met-i nefise.

muharremât: (Ar. *muharremât*) “Müslümanlara yasak edilmiş yiyecek ve içeceklerin genel adı.” (ÖTS, 3, 2007 : 3283) (2/130, 7/303, 8/75, 8/166, 9/7)

mümessek hulviyyât ü zülbiyyât: (Ar. *mümessek* + Ar. *hulviyyât* + Ar. *ü* + Ar. *zülbiyyât*) “Güzel kokulu, tatlı yiyecekler.” (5/88)

mümessek ve mu‘amber ni’met-i nefise: (Ar. *mümessek* + Ar. *mu‘anber* > *mu‘amber* + Ar. *ni’met* + Far. -i + Ar. *nefise*) “Hoş kokulu yiyecekler.” (5/125)

ni'met-i Âl-i Osman: (Ar. *ni'met* + Far. *-i* + Öa. *Âl-i Osman*) “Osmanlı’ya ait yiyecek ve içecekler.” (1/152)

ni'met-i Celîl: (Ar. *ni'met* + Far. *-i* + Ar. *celâl* > *celîl*) “Allah’ın lütfettiği yiyecek ve içecekler.” (4/158)

ni'met-i firâvân: (Ar. *ni'met* + Far. *-i* + Far. *ferâvân* > *firâvân*) “Bol yiyecek ve içecek.” Bkz. *ni'met*.

ni'met-i Halil: (Ar. *ni'met* + Far. *-i* + Öa. *Halîl*) “Allah’ın lütfettiği yiyecek ve içecekler. Ayrıca Halil İbrahim sofrası da düşünülmüştür.” (9/365)

ni'met-i Hudâ: (Ar. *ni'met* + Far. *-i* + Öa. *Hudâ*) “Allah’ın lütfettiği yiyecek ve içecekler.” (10/208)

ni'met-i me'kûlât: (Ar. *ni'met* + Far. *-i* + Ar. *me'kûlât*) Bkz. *me'kûlât*. (5/199, 5/228, 7/234, 8/75)

ni'met-i mümessek: (Ar. *ni'met* + Far. *-i* + Ar. *mümessek*) “Hoş kokulu yiyecek ve içecekler.” (4/76, 4/159, 8/120)

ni'met-i nefîse: (Ar. *ni'met* + Far. *-i* + Ar. *nefise*) “Yiyecek ve içecekler.” (1/229, 2/234, 3/176, 3/267, 4/158, 4/172, 4/215, 5/88, 5/207, 5/125, 5/255, 5/287, 6/24, 6/31, 6/53, 6/117, 6/149, 6/150, 8/75, 7/88, 7/260, 8/30, 8/38, 8/71, 8/75, 8/81, 8/120, 8/224, 8/301, 8/344, 8/298, 9/365, 10/135, 10/180, 10/208, 10/270, 10/313, 10/329)

ni'met-i Perverdigâr: (Ar. *ni'met* + Far. *-i* + Öa. *Perverdigâr*) “Allah’ın lütfettiği yiyecek ve içecekler.” (5/88)

ni'met-i Rabb-i Rahîm: (Ar. *ni'met* + Far. *-i* + Ar. *Rabb-i Rahîm*) “Allah’ın lütfettiği yiyecek ve içecekler.” (2/247)

ni'met-i uzma: (Ar. *ni'met* + Far. *-i* + Ar. *a'zâm* > *uzma*) “Büyük, çok yiyecek ve içecek.” Bkz. *ni'met*.

Ohri ziyafetleri: (Öa. *Ohri* + Ar. *ziyafet* + T. *-leri*) “Ohri’de (Makedonya) verilen yemekler, ikramlar.” (8/330, 8/331)

öyle ta'amı: (T. *öd*+ “zaman” *-le* > *öyle* + Ar. *ta'am* + T. *-i*) “Öğle yemeği.” (4/162, 5/88)

rahatü'l-ervah ta'amlar: (Ar. *rahatü'l-ervah* + Ar. *ta'am* + T. *-lar*) “Ruhu rahatlatan yiyecekler.” (9/140)

sofra: (Ar. *sufra* > *sofra*) “Günün belli bölümlerinde hazırlanan yiyecek ve içecekler bütünü.” (2/15, 5/313, 7/140, 7/325, 9/5, 9/1170, 9/189, 10/73, 10/136, 10/141, 10/315, 10/323, 10/340)

sofra-i Halil: (Ar. *sufra* + Far. *-i* + Öa. *Halil*) “Herkesine açık olan sofrası.” (4/158, 7/46, 9/90, 10/171, 10/532)

summât: (Ar. *summat*) “Sofra, ziyafet.” (Yerasimos, 2011 : 467) (1/323, 2/185, 5/88, 6/31, 10/77, 10/170, 10/208, 10/213, 10/217, 10/391, 10/438)

summât-ı azîm: (Ar. *summat* + Far. *-ı* + Ar. *azîm*) “Büyük ziyafet sofrası.” (Yerasimos, 2011 : 467) (6/30, 6/31, 9/95, 9/182, 10/73, 10/77, 10/170, 10/208, 10/213, 10/217, 10/391, 10/428)

summât-ı divânî: (Ar. *summat* + Far. *-ı* + Far. *divânî*) “Sarayda divanlarda sunulan ziyafet.” (Yerasimos, 2011 : 467) (10/217, 10/220, 10/221, 10/235)

summât-ı Muhammedî: (Ar. *summat* + Far. *-ı* + Ar. *Muhammedî*) “Hayır için düzenlenen ziyafet.” (1/49, 1/71, 1/284, 2/234, 3/208, 4/60, 4/76, 4/106, 5/19, 6/28, 5/87, 5/88, 5/125, 5/314, 6/30, 6/48, 782, 7/116, 7/120, 7/228, 8/288, 8/289, 9/121, 9/226, 9/265, 10/76, 10/83, 10/120, 10/156, 10/166, 10/170, 10/179, 10/182, 10/203, 10/208, 10/208, 10/217, 10/220, 10/226, 10/236, 10/248, 10/253, 10/313, 10/331, 10/458, 10/521)

sükkerî işler: (Ar. *sükker* + *-î* + T. *iş* + *-ler*) “Tatlı türü yiyecekler.” (8/166)

şekerden meyveler: (Far. *şeker* + T. *-den* + Far. *mîve* > *meyve* + T. *-ler*) “Şeker gibi tatlı meyveler.” (1/289)

şîr-hûrmâ / şîr-i hûrmâ: (Far. *şîr* + *-i* + Far. *hûrmâ*) “Evliya Çelebi’nin çok leziz yiyecek ve ikramlar için kullandığı sıfatlardandır.” (Yerasimos, 2011 : 479) (2/78, 2/117, 2/171, 3/141, 4/159, 4/178, 5/269, 5/287, 5/313, 6/248, 7/93, 7/110, 8/243, 8/289, 10/109, 10/112)

ta‘âm-ı azîm: (Ar. *ta‘âm* + Far. *-ı* + Ar. *‘azîm*) “Büyük ziyafet.” (6/31, 8/13, 8/318)

ta‘âm-ı firâvân: (Ar. *ta‘âm* + Far. *-ı* + Far. *ferâvân* > *firâvân*) “Ziyafet.” (2/128, 2/180, 4/60, 7/118, 8/318)

ta‘âm-ı mümessek sükkerî: (Ar. *ta‘âm* + Far. *-ı* + Ar. *mümessek* + Ar. *sükker* + *-î*) “Hoş kokulu, tatlı yiyecekler.” (8/204)

ta‘âm-ı nefîs: (Ar. *ta‘âm* + Far. *-ı* + Ar. *nefis*) “Çok beğenilen yemek.” (3/39, 3/196, 3/225, 3/264, 4/203, 4/291, 5/28, 5/184, 7/81, 7/228, 7/253, 8/288, 8/330, 9/25, 9/66, 9/244, 9/369, 10/340)

ta‘âm-ı tarab: (Ar. *ta‘âm* + Far. *-ı* + Ar. *tarâb*) “Çok hoş giden, mutluluk veren yemek.” (1/204, 1/290)

ta‘âm-ı zarûret: (Ar. *ta‘âm* + Far. *-ı* + Ar. *zarûret*) “Aç kalmamak için yenecek yiyecekler.” (5/115)

ûd u amber ve müşk ile tabh olmuş ni‘met-i nefiseler: (Ar. *‘ûd* + Ar. *u* + Ar. *‘anber* > *amber* + Ar. *ve* + Far. *müşg* + Ar. *ile* + Ar. *tabh* + T. *ol-muş* + Ar. *ni‘met* + Far. *-i* + Ar. *nefise* + T. *-ler*) “Hoş kokulu yiyecekler.” (4/158)

Urum ta‘amları: (Öa. *Urum* + Ar. *ta‘am* + T. *-ları*) “Anadolu yemekleri.” (1/291)

yağsız Urum ta‘amları: (T. *yağ*+ *-sız* + Öa. *Urum* + Ar. *ta‘am* + T. *-ları*) “Yağsız Anadolu yemekleri.” (1/291)

yeni dünya meyveleri: (T. *yeñi* > *yeni* + Ar. *dünya* + Far. *mîve* > *meyve* + T. *-leri*) “Amerika kıtasında yetişen meyvelerin genel adı.” (8/244)

Yürükan’a mahsus et’ime: (T. *yörük* + Far. *-ân* “çokluk eki” + T. *-a* + Ar. *mahsus* + Ar. *ta‘am* > *et’ime*) “Yörüklere özgü yemekler.” (3/228)

ziyâfet i Bitlis han: (Ar. *ziyâfet* + Far. *-i* + Öa. *Bitlis Han*) “Bitlis Han ziyafeti.” (4/106)

ziyâfet i Halilü’r-rahman: (Ar. *ziyâfet* + Far. *-i* + Öa. *Halilü’r-rahman*) “Allah rızası için herkese açık ziyâfet.” (6/129)

ziyâfet: (Ar. *ziyâfet*) “Ziyâfet, yemek.” (1/33, 10/50, 1/202, 1/216, 1/221, 1/238, 1/264, 1/285, 1/287, 1/295, 2/59, 2/102, 2/104, 2/116, 2/139, 2/180, 2/199, 2/202, 2/205, 2/234, 2/238, 3/158, 3/183, 3/196, 3/206, 3/214, 3/220, 4/76, 4/127, 4/128, 4/162, 4/171, 5/28, 5/51, 5/78, 5/83, 5/84, 5/86, 5/88, 5/89, 5/90, 5/93, 5/97, 5/200, 5/236, 5/260, 5/284, 5/300, 6/8, 6/30, 6/31, 6/32, 6/44, 6/51, 6/53, 6/73, 6/74, 6/83, 6/103, 6/153, 6/198, 6/199, 6/238, 6/276, 7/73, 7/77, 7/85, 7/86, 7/87, 7/89, 7/110, 7/118, 7/119, 7/140, 7/158, 7/160, 7/165, 7/184, 7/213, 7/226, 7/271, 7/277, 7/278, 7/279, 7/285, 7/288, 7/301, 7/303, 7/341, 7/344, 8/10, 8/96, 8/136, 8/147, 8/204, 8/242, 8/330, 9/24, 9/48, 9/83, 9/92, 9/137, 9/192, 9/254, 9/326, 9/365, 9/369, 9/401, 10/93, 10/159, 10/171, 10/178, 10/179, 10/180, 10/181, 10/182, 10/203, 10/211, 10/212, 10/213, 10/219, 10/220, 10/226, 10/236, 10/239, 10/240, 10/245, 10/247, 10/248, 10/267, 10/277, 10/253, 10/304, 10/313, 10/415, 10/476, 10/520)

Ziyâfet-i âlî: (Ar. *ziyâfet* + Far. *-i* + Ar. *âlî*) “Büyük ziyâfet.” (2/116, 2/234, 2/40, 3/197, 4/136, 5/127, 5/261, 9/48, 9/429, 10/180, 10/181)

ziyâfet-i azîm: (Ar. *ziyâfet* + Far. *-i* + Ar. *‘azîm*) “Büyük ziyâfet.” (1/287, 2/102, 2/103, 2/111, 2/123, 2/171, 2/180, 2/198, 2/205, 2/214, 2/234, 3/38, 3/126, 3/145, 3/177,

3/181, 3/194, 3/211, 3/220, 3/275, 4/76, 4/106, 4/126, 4/172, 4/180, 5/64, 5/86, 5/87, 5/159, 5/186, 5/199, 5/200, 5/210, 5/240, 5/249, 5/282, 6/30, 6/31, 6/198, 6/235, 6/262, 6/276, 7/53, 7/71, 7/73, 7/74, 7/81, 7/84, 7/88, 7/96, 7/121, 7/122, 7/129, 7/140, 7/151, 7/158, 7/184, 7/253, 7/286, 7/290, 7/301, 7/304, 7/320, 7/332, 7/333, 8/13, 8/17, 8/23, 8/25, 8/27, 8/53, 8/75, 8/81, 8/96, 8/204, 8/262, 8/296, 8/303, 8/330, 8/331, 9/92, 10/41, 10/170, 10/171, 10/181, 10/212, 10/213, 10/236, 10/240, 10/244, 10/255, 10/275, 10/331, 10/374, 10/519)

ziyafet-i it'am: (Ar. *ziyâfet* + Far. *-i* + Ar. *it'am*) “Yemek ziyafeti.” (2/139)

ziyafet-i murdar: (Ar. *ziyâfet* + Far. *-i* + Far. *murdar*) “Haram yiyecekler.” (6/44)

ziyafet-i şahane: (Ar. *ziyâfet* + Far. *-i* + Far. *şahane*) “Çok lezzetli ziyafet.” (6/32)

ziyafet-i yağma: (Ar. *ziyâfet* + Far. *-i* + T. *yağma*) “Toplu ziyafet.” (6/198)

14.1. Et Yemekleri ve Kebaplar

Et yemekleri ve kebaplar bölümünde 70 yiyecek adı geçmektedir. Et yemekleri ve kebap adların *Seyahatnâme*'deki yiyecek adlarına oranı %2,7'dir.

Et yemekleri ve kebaplar bölümünde adı geçen et yemeği ve kebap türleri şunlardır: kebap, işkembe, kapama, yahni, paça, ızgara, kübeybe, büryan, mumbar, pençevis, pıhtı, mahlut ve şırdan.

Bu bölümdeki 70 yiyecek adının 39'unda kebap kelimesi kullanılmıştır. *Seyahatnâme*'de adı geçen kebap türleri şunlardır: at eti, adem leşi, balık, böbrek, büryân, cızbiz, ciğer, ciğer köftesi, dombay, güvercin, hınzır, kanlı, kara talak, karaca eti, karatavuk, keklik, kirde, koyun, kuzu, Kütâhiyye tennûr, Leh tavuğu, Mısır tavuğu, sayd u şikâr, sığın, sığır, sirkeli, soğanlı şiş, şirden, şiş, şişde, talak, tennûr, timsâh, toklu, kuzu, yılan balığı, yürek, zürâfe pîçe.

14.2. Et Yemekleri ve Kebaplar Sözlüğü

âdem leşi kebâbı: (Ar. *âdem* + Far. *lâşe* > *leş* + -i + Ar. *kebâb* + T. -ı) “Adem balığının ateşte kızartılmasıyla yapılan kebap.” (7/325)

at eti kebâbı: (T. *at* + T. *et* + -i + Ar. *kebâb* + T. -ı) “At etinden yapılan kebap.” (5/88, 7/213, 7/301, 8/3)

at şikenbesi: (T. *at* + Far. *şikenbe* > *işkenbe* + T. -si) “Atların midelerinin ilk bölümü ve buradan yapılan yemek.” (7/194)

balık kapaması: (T. *balık* + T. *kap+a-ma* + -sı) “Üzeri taze soğan ve sebzelerle örtülerek pişirilen balık yemeği.” (5/300)

balık kebâbı: (T. *balık* + Ar. *kebâb* + T. -ı) “Balık etiyle yapılan kebap.” (5/311)

balık yahni: (T. *balık* + Far. *yahnî*) “Soğanlı balık yahnisi.” (8/28)

baş paça: (T. *baş* + Far. *pâçe* > *paça*) “Küçükbaş hayvanların baş ve ayaklarının haşlanmasıyla yapılan yemek.” (1/276, 1/281, 1/282)

böbrek kebâbı: (T. *bög(ü)r-ek* > *böbrek* + Ar. *kebâb* + T. -ı) “Büyükbaş veya küçükbaş hayvanların böbreğinden yapılan kebap.” (1/282)

büryân kebâbı: (Far. *büryân* + Ar. *kebâb* + T. -ı) “Tandırda kavrularak susuz, uzun sürede pişirilen et yemeği, büryan kebapı.” (5/136)

cızbiz kebâbı: (Yans. *cız+bız* + Ar. *kebâb* + T. -ı) “Ateşte pişirilen et yemeği.” (Yerasimos, 2011 : 332) (2/252, 5/255, 6/139, 7/41, 10/456)

ciğer kebâbı: (Far. *ciğer* + Ar. *kebâb* + T. -ı) “Ciğer kebapı.” (1/282)

ciğer köftesi kebâbı: (Far. *ciğer* + Far. *küfte* > *köfte* + T. -si + Ar. *kebâb* + T. -i) “Ciğer köftesi kebabı.” (1/282)

dolma tavuk kapaması: (T. *tol-ma* > *dolma* + T. *tak+a-gu* > *tağuk* > *tavuk* + T. *kap+a-ma* + -sı) “Tavuk dolması ile yapılan kapama.” (5/199)

dombay kebâbı: (Kafkas dll. *dombay* + Ar. *kebâb* + T. -i) “Manda etinden yapılan kebab.” (8/3)

Engürü paçası: (Öa. *Engürü* + Far. *pâçe* > *paça* + T. -sı) “Ankara’da koyun ve keçinin ayaklarından yapılan yemek.” (2/226)

güvercin kebâbı: (T. *kö(k)erçin* > *göğercin* > *güvercin* + Ar. *kebâb* + T. -i) “Güvercin etinin ateşte pişirilmesiyle yapılan kebab.” (10/208)

hinzîr kebâbı: (Ar. *hinzîr* + Ar. *kebâb* + T. -i) “Domuz etinden yapılan kebab.” (5/312)

iskara: (Rum. *eskhara* > *skara* > *iskara*) “Mangalda pişirilmiş et.” (1/291, 5/199)

kanlı kebâb: (T. *kân* + -lı + Ar. *kebâb*) “Az pişirildiği için yarı sulu olan kebab çeşidi.” (8/338, 9/137, 9/138)

kapama: (T. *kap+a-ma*) “Üzeri çeşitli sebzelerle örtülerek pişirilen et yemeği.” (ÖTS, 3, 2007 : 2395) (5/199, 5/300, 6/153, 8/75, 8/291)

kara talak kebâbı: (T. *kara* + T. *tal+ak* + Ar. *kebâb* + T. -i) “Hayvanların dalağı ile yapılan et yemeği.” (1/282)

karaca eti kebâbı: (T. *kara* + -ca + T. *et* + -i + Ar. *kebâb* + T. -i) “Karacanın etinden yapılan kebab.” (7/301)

karatavuk kebâbı: (T. *kara* + T. *tak+a-gu* > *tağuk* > *tavuk* + Ar. *kebâb* + T. -i) “Karatavuk kuşunun eti ile yapılan kebab.” (1/282)

kebâb: (Ar. *kebâb*) “Çevirme, kızartma, kavurma suretiyle doğrudan ateşte ya da bir kapta susuz olarak pişirilen et yemekleri.” (ÖTS, 3, 2007 : 2512) (1/60, 1/109, 1/110, 1/220, 1/236, 1/282, 1/285, 1/308, 1/357, 2/19, 2/21, 2/22, 2/23, 2/54, 2/102, 2/108, 2/128, 3/94, 3/191, 3/198, 3/228, 4/18, 4/51, 4/76, 4/82, 4/185, 5/87, 5/88, 5/136, 5/199, 5/255, 5/261, 5/284, 5/309, 5/310, 5/311, 5/312, 6/30, 6/31, 6/51, 6/104, 6/119, 6/198, 6/254, 6/272, 6/276, 7/43, 7/44, 7/46, 7/109, 7/213, 7/234, 7/235, 7/277, 7/281, 7/295, 7/301, 7/325, 7/333, 7/334, 8/3, 8/129, 8/202, 8/291, 8/303, 8/325, 8/331, 8/338, 8/342, 9/17, 9/30, 9/38, 9/89, 9/137, 9/138, 9/173, 9/272, 10/205, 10/208, 10/434, 10/450, 10/459, 10/464, 10/477, 10/496)

keklik kebâbı: (Yans. *kek+(i)-lik* > *keklik* + Ar. *kebâb* + T. -i) “Keklik eti ile yapılan kebab.” (2/128, 4/82, 6/272, 7/277)

keklik yahnisi: (Yans. *kek+(i)-lik* > *keklik* + Far. *yahnî* + T. -si) “Keklik etinin haşlanması ile yapılan sulu et yemeği.” (4/82)

kelle paça: (Far. *kelle* + Far. *pâçe* > *paça*) Bkz. baş paça.

kirde kebâbı: (Far. *girde* > *kirde* + Ar. *kebâb* + T. -i) “Kirde ekmeği, et ve çeşitli sebzelerle yapılan kebab.” (1/220, 2/22, 2/23)

koyun kebâbı: (T. *koyun* / *koyun* > *koyun* + Ar. *kebâb* + T. -i) “Koyun eti yapılan kebab.” (3/191, 4/51, 5/87, 5/312, 6/198, 7/43, 7/44, 7/46, 7/234, 7/235, 7/334, 8/338, 10/459, 10/496)

koyun paçası: (T. *koyun* / *koyun* > *koyun* + Far. *pâçe* > *paça* + T. -sı) “Koyunun bacaklarından yapılan sulu yemek.” (1/281, 1/282, 1/299, 2/161, 4/102, 4/354, 7/44, 7/285)

köfte pilâv: (Far. *küfte* > *köfte* + Far. *pelâv* > *pilev* > *pilav*) “Köfteli pilav.” (4/76)

kuzu büryân: (T. *kozi* > *kuzu* + Far. *büryân*) Bkz. büryân kebâbı. (3/228, 5/300)

kuzu kapaması: (T. *kozi* > *kuzu* + T. *kap+a-ma* + -sı) “Kuzu etinden yapılan kapama.” (8/75, 8/291)

kuzu kebâbı: (T. *kozi* > *kuzu* + Ar. *kebâb* + T. -i) “Kuzu etiyle yapılan yemek.” (2/21, 5/312, 6/119, 8/75, 8/291, 8/338, 9/38, 9/138, 9/173, 10/459, 10/496)

kuzu paçası: (T. *kozi* > *kuzu* + Far. *pâçe* > *paça* + T. -sı) “Kuzunun bacaklarından yapılan sulu yemek.” (1/281)

kübeybe: (Ar. *kübeybe*) “Trablusşam’da (Lübnan) içli köfte anlamındadır.” (Yerasimos, 2011 : 419) (9/206)

Kütâhiyye paçası: (Öa. *Kütâhiyye* + Far. *pâçe* > *paça* + T. -sı) “Kütahya’da yapılan paça.” (2/226, 9/17)

Kütâhiyye tennûr kebâbı: (Öa. *Kütâhiyye* + Ar. *tennûr* + Ar. *kebâb* + T. -i) “Kütahya tandır kebabı.” (9/17)

lavaşalı keklik yahnisi: (Çin. *liv* + T. *aş* > *lavaş* > *lavaşa* + T. -lı + Yans. *kek+(i)-lik* > *keklik* + Far. *yahnî* + T. -si) “Lavaş ekmeekli keklik yahnisi.” Bkz. keklik yahnisi.

Leh tavuğu büryânı: (Öa. *Leh* + T. *tak+a-gu* > *tağuk* > *tavuk* + -u + Far. *büryân* + T. -i) “Hindi eti ile yapılan büryan kebabı.” (6/153, 7/67)

Leh tavuğu kapaması: (Öa. *Leh* + T. *tak+a-gu* > *tağuk* > *tavuk* + -u + T. *kap+a-ma* + -sı) “Hindi etiyle yapılan kapama.” (6/153)

Leh tavuğu kebâbı: (Öa. *Leh* + T. *tak+a-gu* > *tağuk* > *tavuk* + -u + Ar. *kebâb* + T. -i) “Hindi etiyle yapılan kebab.” (7/234)

Mısır tavuğu kebâbı: (Öa. *Mısır* + T. *tak+a-gu* > *tağuk* > *tavuk* + -u + Ar. *kebâb* + T. -i) “Mısır tavuğu ile yapılan kebab.” (5/199)

mumbâr: (Far. *mubâr* > *mumbar*) “Sığır, koyun, keçi gibi hayvanların kalın bağırsağı ve bu bağırsağın içine kıyma, ciğer, pirinç ve soğan karışımlı iç konularak yapılan bir yemek, mumbar dolması.” (ÖTS, 3, 2007 : 3300) (1/282)

mumbâr dolması: (Far. *mubâr* > *mumbar* + T. *tol-ma* > *dolma* + -sı) Bkz. mumbâr.

paça: (Far. *pâçe* > *paça*) “Kasaplık hayvanların kesilmiş, temizlenmiş ayakları ve bunlarla yapılan sulu yemek.” (ÖTS, 4, 2007 : 3748) (1/163, 1/276, 1/281, 1/282, 1/283, 1/299, 2/108, 2/161, 2/226, 3/206, 4/102, 4/354, 6/73, 9/17)

pençevis: (Far. *pençe* > *pençevis*) “Bumbar içine karaciğer vb. doldurularak yapılan kebab çeşidi.” (Dankoff, 2008 : 190) (1/282)

pıhtı: (Far. *pûht* > *pıhtı*) “Baş veya paça suyundan yapılan, içinde genellikle baş eti parçaları olan yoğun çorba ya da jöle.” (Yerasimos, 2011 : 451) (1/283)

pilav yahni mahlut: (Far. *pelâv* > *pilev* > *pilav* + Far. *yahnî* + Ar. *mahlut*) “Haşlanmış et ve pilavın birlikte servis edildiği yemek.” (3/270)

piliç maslûkası suyu: (Ağz. *bili+ç* > *piliç* + Ar. *maslûka* + T. -sı + T. *sub* > *suw* > *su* + -yu) “Piliç haşlaması suyu.” (2/39)

puryân / püryân: (Far. *büryân* / *püryân*) “Susuz kavrularak veya tandırda pişirilerek yapılan kebab.” (ÖTS, 1, 2007 : 728) Bkz. büryân kebâbı.

sayd u şikâr kebâbı: (Ar. *sayd* + Ar. *u* + Far. *şikâr* + Ar. *kebâb* + T. -i) “Av hayvanlarının etleriyle yapılan kebab.” (5/284)

sazan balığı kapaması: (T. *saz+an* + T. *balık* + -ı + T. *kap+a-ma* + -sı) “Sazan balığı ile yapılan kapama.” (6/153)

sığın kebâbı: (T. *sıgun* > *sıgın* > *sığın* + Ar. *kebâb* + T. -i) “Sığın (geyik türü) etinden yapılan kebab.” (7/301, 10/496)

sığır kebâbı: (T. *sağ-ır* > *sığır* + Ar. *kebâb* + T. -i) “Sığır etinden yapılan kebab.” (3/191, 6/30, 6/198, 7/213)

sirkeli kebâp: (Far. *sirke* + T. *-li* + Ar. *kebâb*) “Etin sirkeyle terbiye edilmesiyle yapılan kebab.” (7/109)

sirkeli ve sarımsaklı paça: (Far. *sirke* + T. *-li* + T. *sarmusak* > *sarımsak* + *-li* + Far. *pâçe* > *paça*) “Sirke ve sarımsaklı paça çorbası.” (1/163, 1/281, 1/283)

soğanlı şiş kebâbı: (T. *soğan* > *soğan* + *-li* + T. *şış* > *şiş* + Ar. *kebâb* + T. *-i*) “Soğan ve etin şişe dizilip ateşte pişirilmesiyle yapılan kebab.” (10/464)

şirden kebâbı: (Far. *şîrdân* > *şirden* + Ar. *kebâb* + T. *-i*) “Şirdan ile yapılan yemek, kebab.” (1/282)

şiş kebâb: (T. *şış* > *şiş* + Ar. *kebâb*) “Şişle yapılan kebab.” (2/23, 7/43, 7/44, 7/235, 10/464)

şişde kebâb: (T. *şış* > *şiş* + *-de* + Ar. *kebâb*) Bkz. şiş kebâb. (2/23, 7/43, 7/44, 7/235)

ta‘âm-ı âtik: (Ar. *ta‘âm* + Far. *-ı* + Ar. *âtik* “sırtın üst kısmı”) “Kelle paça.” (Yerasimos, 2011 : 482) (1/281)

talak kebâbı: (T. *tal+ak* + Ar. *kebâb* + T. *-i*) “Dalak etiyle yapılan kebab.” Bkz. karatavuk kebâbı.

tennûr kebâbı: (Ar. *tennûr* + Ar. *kebâb* + T. *-i*) “Tandır kebabı.” (1/236, 2/108, 3/94, 7/277, 9/17, 9/89)

timsâh kebâbı: (Ar. *timsâh* + Ar. *kebâb* + T. *-i*) “Timsah etinden yapılan kebab.” (10/234)

toklu kuzu kebâbı: (T. *tok-lı* > *toklu* + T. *köz* > *kuzu* + Ar. *kebâb* + T. *-i*) “Toklu etiyle yapılan kebab.” (8/331)

yahni: (Far. *yahnî*) “Et yemeği. Bol soğanla pişirilen sade ya da sebzeli kuşbaşı et yemeği.” (ÖTS, 5, 2007 : 5161) (1/285, 2/52, 2/54, 3/173, 3/270, 4/82, 5/87, 5/88, 5/168, 5/228, 6/96, 6/214, 6/282, 8/28, 8/103, 9/171, 9/256, 9/273, 10/111, 10/149)

yılan balığı kebâbı: (T. *yılan* + T. *balık* + *-ı* + Ar. *kebâb* + T. *-i*) “Yılan balığının etiyle yapılan kebab.” (8/325)

yürek kebâbı: (T. *yür-* “hareket etmek” > *yürek* + Ar. *kebâb* + T. *-i*) “Yürek, kalp ile yapılan kebab.” (1/282)

zürâfe pîçe kebâbı: (Ar. *zürâfe* + Ağz. *pîçe* “katır” + Ar. *kebâb* + T. *-i*) “Zürafa etiyle yapılan kebab.” (10/450)

15.1. Çorbalar

Bu bölümde 57 çorba adı bulunmaktadır. Çorba adlarının Evliya Çelebi *Seyahatnâmesi*'ndeki yiyecek adlarına oranı %2.1'dir.

Çorbalar bölümünde tespit edilen 23 çeşit çorbalar şunlardır: mercimek, balık, börülce, buğday, un, darı, erişte, firik, hamsi, hülbe, işkembe, kefal balığı, kıcı otu, bezelye, lahana, yoğurt, nohut, ot, tavuk, pirinç, sala balığı, tarhana ve bulgur çorbası.

Çorbalar bölümünün tamamına yakını içinde "çorba" kelimesi geçen çorba adları oluşturmaktadır. Ancak çorba kelimesi geçmese de açıklaması çorba olarak yapıldığı için bu bölüme dâhil edilenler de vardır: Bulamaç aşısı, dutmaç, gendüme aşısı, mastaba aşısı, oyan, tarhana, tulğa aşısı, zırva, zifâf paçası.

Günümüzde Ortadoğu'daki bazı örneklerinden ve metindeki ipuçlarından yola çıkarak "aş" bol malzemeli yoğun bir çorba; "çorba" bir iki malzemeli sulu bir yemek; "masluka" da hasta/perhiz yemeği sayılabilir. (Yerasimos, 2011 : 131) Bunun için "aş" kelimesinin geçtiği bazı yiyecek adları yemekler bölümünde değerlendirilmiştir.

Seyahatnâmede çorba kelimesi şurba ve şorba şekillerinde de kullanılmıştır. Çorba kelimesinin dışında Tatarca çorba anlamındaki "oyan" ve Farsça sarımsaklı çorba anlamındaki "zırva" kelimesi de kullanılmıştır.

15.2. Çorba Adları

ades çorbası: (Ar. *ades* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) "Mercimek çorbası." Bkz. mercimek çorbası.

anberli çorba: (Ar. *'anber* + Ar. *şûrbâ* > *çorba*) "Hoş kokulu çorba." (5/14)

aş-ı baba çorbası: (T. *aş* + Far. -ı + T. *baba* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) Bkz. baba çorbası.

baba çorbası: (T. *baba* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) "Tire (İzmir), Bozdağ Yaylası'nda Bektaşî Baba Sultan ya da Dede Sultan tekkesinde dağıtılan çorba." (Yerasimos, 2011 : 299) (1/264, 1/284, 2/219, 9/95, 9/140, 9/171, 9/356)

balık çorbası: (T. *balık* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) "Balık etiyle yapılan çorba." (1/291, 2/54, 3/9, 5/311, 8/28)

böğrilce çorbası: (Ağz. *böğür*+*lü*+*ce* > *böğrölce* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) "Börülce ile yapılan çorba." (2/60)

buğday çorbası: (T. *buğday* > *buğday* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) "Buğday taneleri ile yapılan çorba." (1/93, 1/234, 1/164, 1/264, 2/156, 3/29, 3/44, 3/94, 3/219,

5/168, 5/170, 6/96, 6/148, 7/111, 7/188, 8/199, 9/256, 9/271, 9/273, 9/327, 9/398, 10/99, 10/323, 10/340, 10/487)

bulamaç aşı: (T. *bula-maç* > *bulam(b)aç* + T. *aş* + -ı) “Koyu kıvamlı un çorbası.” (2/216)

çorba / şorbâ / şûrbâ: (Ar. *şûrbâ* > *çorba*) “Değişik malzemelerle yapılabilen, sıcak içilen, sulu yemek.” (1/193, 1/111, 1/152, 1/234, 1/264, 1/283, 1/284, 1/291, 1/324, 2/339, 2/52, 2/54, 2/60, 2/89, 2/116, 2/128, 2/156, 2/185, 2/207, 2/219, 2/243, 3/7, 3/9, 3/29, 3/44, 3/92, 3/101, 3/124, 3/173, 3/212, 3/219, 3/232, 4/76, 4/82, 4/125, 4/178, 4/185, 4/193, 4/220, 4/231, 4/317, 5/14, 5/27, 5/87, 5/88, 5/168, 5/170, 5/206, 5/228, 5/231, 5/311, 6/30, 6/76, 6/96, 6/148, 6/150, 6/153, 6/159, 6/198, 6/214, 6/251, 6/282, 7/111, 7/188, 7/195, 7/214, 7/235, 7/244, 7/263, 7/271, 7/342, 8/5, 8/28, 8/73, 8/103, 8/127, 8/177, 8/187, 8/199, 8/290, 8/330, 9/95, 9/140, 9/171, 9/194, 9/195, 9/226, 9/256, 9/265, 9/271, 9/273, 9/293, 9/327, 9/356, 9/396, 9/400, 10/99, 10/110, 10/132, 10/141, 10/147, 10/271, 10/286, 10/300, 10/323, 10/340, 10/487)

çorba-yı ades: (Ar. *şûrbâ* > *çorba* + Far. -(y)ı + Ar. *ades*) Bkz. ades çorbası.

darı çorbası: (T. *tarığ* > *darı* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) “Darı çorbası.” (7/195)

dutmaç: (T. *tut-ma+aş* > *dutmaç*) “İnce ince kesilmiş hamurdan (erişte) yapılan çorba.” (DS, 4, 1969 : 1612) (2/92)

dutmaş çorbası: (T. *tut-ma+aş* > *dutmaş* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) Bkz. dutmaç. (7/195)

firik şorbasi: (Ar. *farîk* > *firik* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) “Firik ile yapılan çorba.” (6/30)

gendüm çorbası: (Far. *gendüm* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) Bkz. buğday çorbası.

gendüme aşı: (Far. *gendüm* > Ağz. *gendüme* + T. *aş* + -ı) (DS, 6, 1972 : 1990) Bkz. buğday çorbası. (4/37, 4/38)

hapse / hamsi çorbası: (Rum. *hampsi* > *hamsi* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) “Hamsi etiyle yapılan çorba.” (2/54)

hinta çorbası: (Ar. *hinta* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) Bkz. buğday çorbası.

hülbe çorbası: (Ar. *hulbah* > *hülbe* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) “Hülbe, boyotu ile yapılan çorba.” (10/271)

işkembe çorbası: (Far. *işkenbe* > *işkembe* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) “Koyun ve dana işkembesi ile yapılan çorba.” Bkz. işkembe. (1/282, 1/283)

kefal balığı çorbası: (Rum. *képhalos* > *kefal* + T. *balık* + -ı + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) “Kefal eti ile yapılan çorba.” (1/291)

kıjı çorbası: (Kürt. *kiji* > *kiji* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) “Kıcı otu ile yapılan çorba.” (4/76, 5/27)

kırah çorbası: (Bul. *grah* > *kırah* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) “Bezelye ile yapılan çorba.” (5/206, 6/153, 6/159)

kuzulu buğday çorbası: (T. *kozi* > *kuzu* + -lu + T. *buğday* > *buğday* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) “Kuzu eti ve buğday karışımı çorba.” (10/487)

lahana çorbası: (Rum. *lakhanon* / *lahano* > *lahana* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) “Lahananın küçük parçalarıyla yapılan çorba.” (6/159)

lahm pâreli buğday çorbası: (Ar. *lahm* + Far. *pâre* + T. -li + T. *buğday* > *buğday* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) “Etli buğday çorbası.” (3/44)

lahşa / lakişe çorbası: (Far. *lakçâ* > *lahşa* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) “Bir çeşit erişte ile yapılan çorba.” (Dankoff, 2008 : 162) (3/199, 4/76, 4/220, 5/27, 7/195, 7/214, 7/235, 7/263, 7/271, 9/273, 7/356, 10/286)

limon sulu ekşi çorba: (Rum. *lemoni* > *limon* + T. *sub* > *suw* > *su* + -lu + T. *ekşü-g* > *ekşi* + Ar. *şûrbâ* > *çorba*) “Limon suyu karışımı ekşi çorba.” (2/39)

maslûka / maslûka çorbası: (Ar. *maslûka* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) “Et ya da tavuğun haşlanmasıyla elde edilen su, et suyu, tavuk suyu ile yapılan çorba.” (2/39, 5/87, 5/88, 7/109, 10/147, 10/148, 10/149)

mastaba aş: (Far. *mâstâba* > *mastaba* + T. *aş* + -ı) “Yoğurt çorbası.” (Dankoff, 2008 : 169) (2/116, 2/128, 4/37, 4/76, 4/82, 4/125, 4/220, 7/342)

mastaba çorbası: (Far. *mâstâba* > *mastaba* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) Bkz. mastaba aş.

mercimek çorbası: (Far. *merdümek* > *mercimek* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) “Mercimek ile yapılan çorba.” (1/291, 10/99, 10/110, 10/132, 10/141, 10/323, 10/340)

nemekdân çorbası: (Far. *nemek* > *nemekdân* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. -sı) “Çorbalar arasında sayılan bir çorba çeşidi.” (2/116)

nohutap: (Far. *nohûd* + Far. *âb* > *nohutap*) “Nohut, tavuk suyu, tereyağı, limon, nane / kimyon, tarçın ve tuz karışımı çorba.” (Yerasimos, 2002 : 35) (1/291)

otlu çorba: (T. *ot* + *-lu* + Ar. *şûrbâ* > *çorba*) “Yenilebilir ot karışımı çorba.” (5/228)

oyan: (Tat. *oyan*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre çorba anlamında.” (Yerasimos, 2011 : 445) (7/244)

pasta çorbası: (Rum. *pistos* > *pasta* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. *-sı*) “Darı ile yapılan çorba.” Bkz. darı çorbası.

perhiz çorbası: (Far. *perhiz* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. *-sı*) “Tuzu, yağı, salça ve baharatı olmayan ya da belli oranda az olan çorba.” (5/88)

piliç çorbası: (Ağz. *bili+ç* > *piliç* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. *-sı*) “Piliç eti ile yapılan çorba.” (3/232)

Pîr Dede Sultan çorbası: (Öa. *Pîr Dede Sultan* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. *-sı*) “Merzifon’da Pir Dede Sultan imarethanesinde dağıtılan buğday çorbası.” (Yerasimos, 2011 : 337) (2/207)

pirinç çorbası: (Far. *birinc* > *pirinç* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. *-sı*) “Pirinç ile yapılan çorba.” (3/92, 5/88, 10/99, 10/110)

rûz çorbası: (Ar. *ruzz* > *rûz* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. *-sı*) “Pirinçten yapılan çorba.” Bkz. rûz çorbası.

sala balığı çorbası: (Tat. *salay* > *sala* “köy” (Dankoff, 2008 : 201) + T. *balık* + *-ı* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. *-sı*) “Sala balığının etiyle yapılan çorba.” (3/9)

şorbâ-yı Halil: (Ar. *şûrbâ* > *şorbâ* + Far. *-(y)ı* + Öa. *Halil*) “Hayır için dağıtılan çorba. Halil İbrahim sofrası çorbası.” (9/256)

tarhana: (Far. *terh-âne* > *tarhana*) “Hamura yoğurt, domates, biber, soğan ve kokulu otlar karıştırılarak pişirilip kurutulduktan sonra ufalanmış yemeklik ve bundan yapılan çorba.” (ÖTS, 5, 2007 : 4608) (5/27, 9/287)

tarhana çorbası: (Far. *terh-âne* > *tarhana* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. *-sı*) “Tarhana ile yapılan çorba.” Bkz. tarhana.

tavuklu buğday çorbası: (T. *tak+a-gu* > *taguk* > *tavuk* + *-lu* + T. *buğday* > *buğday* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. *-sı*) “Tavuk etli buğday çorbası.” (10/487)

toygâ çorbası: (Ağz. *toygâ* > *toygâ* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. *-sı*) “Yoğurtlu pirinç ya da bulgur çorbası; toygâ.” (DS, 10, 1978 : 3975) (3/124, 5/6, 5/27)

tulğa aşı: (? *tulğa* + T. *aş* + *-ı*) “Siirt’te yemeği yapılan bir bitki.” (Dankoff, 2008 : 229) “Muhtemelen toygâ çorbası.” (Yerasimos, 2011 : 488) (5/6)

un çorbası: (T. *un* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. *-sı*) “Unun kavrulması ile yapılan çorba.” (7/111, 7/195)

üzümlü tarhana: (T. *üz-* “koparmak” -*üm* > *üzüm* + -*lü* + Far. *terh-âne* > *tarhana*) “Üzüm karışimli tarhana.” (4/17)

yılan çorbası: (T. *yılan* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. *-sı*) “Yılan etiyle yapılan çorba.” (10/147)

yoğurdlu buğday çorbası: (T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* + -*lu* + T. *buğday* > *buğday* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. *-sı*) “Yoğurt ve buğday karışimli çorba.” (10/487)

yoğurdlu firik çorbası: (T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* > *yoğurt* + -*lu* + Ar. *farîk* > *firik* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. *-sı*) “Yoğurt ve firik (olgunlaşmadan tütsülenmiş buğday tanesi) kullanılarak yapılan çorba.” (10/487)

zerafet ü kabahat çorbası: (Ar. *zerafet* > *zerafet* + Ar. *ü* + Ar. *kabahat* + Ar. *şûrbâ* > *çorba* + T. *-sı*) “Bir çeşit çorba.” (1/283)

zırva: (Far. *zerbâ* > *zırva*) “Sarımsaklı çorba.” (ÖTS, 5, 2007 : 5477) (1/173, 2/185)

zifâf paçası: (Ar. *zifâf* + Far. *pâçe* > *paça* + -*sı*) “Düğün çorbası.” (6/73)

16.1. İlaç Adları

İlaç adı olarak *Seyahatnâme*'de 57 ilaç adı geçmektedir. İlaç adlarının *Seyahatnâme*'deki yiyecek adlarına oranı %2,2'dir.

İlaç adları arasında, hap gibi ilaç adları ve ilaç olarak kullanılan bitki adları vardır. Sınıflandırma yapılırken yiyecek adlarının açıklamasına göre yapılmıştır. Bitki adları arasında yine ilaç olarak da kullanılan bazı yiyecek adları geçmektedir. Ancak ilaç olarak kullanımı ikinci planda olduğu için bitki adları arasında değerlendirilmiştir.

16.2. İlaç Adları Sözlüğü

ahşâb: (Ar. *haşeb* > *ahşâb*) “Kelime anlamı ağacın kerestesidir. Ancak Fransızca karşılığı aynı anlama gelen ‘herboriste’ deva otu olarak kullanılmıştır.” (Yerasimos, 2011 : 291) (1/327, 2/117, 2/170, 3/57, 3/104, 3/144, 3/258, 4/79, 5/234, 6/279, 8/120, 8/243, 9/305, 9/423, 10/10, 10/160)

asl-ı kebere: (Ar. *asl* + Far. *-ı* + Lat. *caparis* / *capra* > *kebbârî* / *kebere*) “Kaparı kökü, deva otu.” (Yerasimos, 2011 : 295) Bkz. *kebbârî*. (10/151)

cevâriş: (Ar. *cevâriş*) “Hazım yapan anlamındadır. Daha çok mideyi kuvvetlendiren madde.” (Yerasimos, 2011 : 331) (1/354)

cüllâb: (Far. *gul* > *gûl* + Far. *âb* > *cüllâb*) “Farsça gülâb’ın Arapçadaki biçimi. Şekerli, baharatlı gûlsuyu şerbetine ve müşhil ilacına da cüllâb denirdi.” (Yerasimos, 2011 : 332) (1/286, 1/353, 1/354, 2/21, 2/118, 3/192, 3/262, 4/82, 8/294, 9/97, 10/138, 10/193, 10/269, 10/271, 10/383, 10/409, 10/436, 10/496)

çıntıyana: (Lat. *gentiane* > *çıntıyana*) “Büyük bir kökü, sap üzerinde bir düğüm çevresinde dizili altın sarısı çiçekleri bulunan, kuvvetli bir kokusu ve acı bir tadı olan, iştah açıcı, uyarıcı, kuvvetlendirici ve ateş düşürücü özelliklerinden dolayı halk hekimliğinde kullanılan bir yıllık bitki; kızıl kantaron ve bu bitkinin kökünden yapılan acı bir likör.” (ÖTS, 1, 2007 : 777) “Deva otu.” (Yerasimos, 2007 : 335) (10/151)

çöpçini: (Far. *çub-ı* + Öa. *Çin* + Ar. *i* > *çöpçini*) “Deri ve firengi hastalığında tütsü olarak kullanılan bir ot (DS, 10, 1975 : 3540); Çin saparnası, deva otu.” (Yerasimos, 2007 : 336) (6/279, 8/244)

edviye / edviye otları: (Ar. *devâ* > *edviye* + T. *ot* + *-ları*) “Şifa veren otlar, ilaçlar.” (1/262, 1/326, 1/327, 2/109, 2/117, 4/185, 5/75, 6/229, 6/279, 8/120, 8/243, 8/310, 9/43, 9/78, 10/10, 10/147, 10/149, 10/151, 10/201, 10/268)

eğir otu / eğir kökü: (Rum. *akaron* (Tietze, 2002 : 111) > T. *eğir* + T. *ot* + -u / T. *kök* + -ü) “Karın ağrısı için kullanılan bir çeşit kök.” (DS, 5, 1972 : 1678) (1/30, 1/238, 1/326, 3/152, 3/194, 4/88, 5/43, 5/44, 6/111, 6/122)

Gerede eğiri: (Öa. *Gerede* + Rum. *akaron* (Tietze, 2002 : 111) > T. *eğir* + -i) “Gerede (Bolu) eğir otu.” Bkz. eğir otu - Azak eğiri. (1/30)

güneyik kökü: (T. *güne eğik* > *güneğik* + T. *kök* + -ü) “Hindiba kökü, deva otu.” (1/327)

hab: (Ar. *habb* > *hab*) “Şifa ya da keyif vermek için hazırlanmış madde.” (1/354, 9/138)

havlân: (Far. *havlincân* > *havlân*) Bkz. *havlincân*. (1/262)

havlincân: (Far. *havlincân* > *havlincân*) “Zencefilgillerden, kök sapları ıtır ve uyarıcı olarak kullanılan, Asya’nın tropikal alanlarında yetişen, güzel çiçekli, zarif görünüşlü, kök saplı bir bitki.” (ÖTS, 2, 2007 : 1906) (1/262)

havlicân-ı Rûmî: (Far. *havlincân* > *havlicân* + Far. -ı + Öa. *Rûm* + Ar. -î) “Anadolu’da yetişen bir tür deva otu.” (6/279)

hayyî’l-gârikûn kökü: (? *hayyî’l-gârikûn* + T. *kök* + -ü) “Katran köpüğü, ağaç mantarı, deva otu.” (Yerasimos, 2011 : 378) (1/327)

hekîm /hakîm şerbeti: (Ar. *hekim* / *hakîm* + Ar. *şerbet* + T. -i) “Hekimlerin müşhil ilacı olarak kullandıkları şerbet.” (3/144, 5/231, 8/169, 8/261, 8/334)

hıyârşenbe habbı: (Ar. *hıyâr* + Far. *senber* > *hıyarşenbe* + Ar. *habb* + T. -i) “Deva otu.” (9/138)

kâbûlî: (? *kâbûlî*) “Hindistan kökenli bir bitkinin özellikle tıbbi amaçla kullanılan meyvesi.” (Yerasimos, 2011 : 393) (5/14, 5/87, 5/88)

Kaniye Gölü eğiri: (Öa. *Kaniye Gölü* + Rum. *akaron* (Tietze, 2002 : 111) > T. *eğir* + -i) “Kaniye Gölü eğir otu.” Bkz. eğir otu – Azak eğiri. (1/30, 1/238, 3/152, 6/122, 7/288)

kasab-ı mürr: (Ar. *kasab* + Far. -ı + Ar. *mürr* “Yemen sumağı”) Bkz. *kasabü’z-zerîre*.

kasabü’z-zerîre: (Ar. *kasabü’z-zerîre*) “Eğir otu. Azak eğiri olarak da bilinen deva otu.” (Yerasimos, 2011 : 400) (10/151)

kudret helvâsı: (Ar. *kudret* + Ar. *helvâ* + T. -sı) “Bazı bitkilerin öz sularının kurutulması ile yapılan ve müşhil olarak kullanılan macun.” (ÖTS, 3, 2007 : 2820) (3/144, 4/15, 4/37, 4/51, 5/4)

kurs-ı ef'a: (Ar. *kurs* + Far. -ı Ar. *ef'a*) “Tiryâk-ı Fârûk’ta kullanılan ergene yılanı tableti. Tiryâk, özellikle zehirlenmelere karşı hazırlanan etkili ilaçlardır. Tiryâk-ı Fârûk ise defne tohumu, centiyane, mür ve ziraven’in dövüldükten sonra balla karıştırılmasıyla yapılan en etkili tiryâktır.” (Yerasimos, 2011 : 417) (10/151)

kurum: (Ağz. *kurum*) “Merhem, em.” (DS, 8, 1975 : 3012) (10/405)

müshilat ma'acinler: (Ar. *müshilât* + Ar. *ma'cun* > *ma'acin* + T. -ler) “İshal etkisi yapan macunlar.” (9/304)

nuhve: (Ar. *nuhve*) “Kızılkök, deva otu.” (Yerasimos, 2011 : 444) (10/151)

nûşdâr: (Far. *nûş* + Far. *dârû* > *nûşdâr*) “Etkili ilaç, panzehir, bitkisel yağ, balsam yağı, ölümsüzlük vereceğine inanılan iksir, şarap.” (ÖTS, 4, 2007 : 3571) (1/356)

râvend-i Çînî: (Far. *râvend-i* + Öa. *Çin* + Ar. -î) “Çin’de yetişen deva otu.” (8/244)

râvend-i İkrîti: (Far. *râvend-i* + Öa. *İkrît* + Ar. -î) “Girit’te (Yunanistan) yetişen deva otu.” (8/244)

râvend-i Rûmî: (Far. *râvend-i* + Öa. *Rûm* + Ar. -î) “Anadolu’da yetişen deva otu.” (5/234, 6/279, 8/120)

râziyâne: (Far. *râziyâne*) “Maydanogzillerden, Afrika ve Asya’da yetişen, 1-2 m. yükseklikte, sarı çiçekli, halk hekimliğinde oval meyveleri gaz söktürücü olarak değerlendirilen, çok yıllık, kazık köklü bir bitki, rezene.” (ÖTS, 4, 2007 : 3944) (1/289, 4/124, 6/31, 7/71, 9/398, 10/431)

reybâs / rîbâs: (Far. *ribâs* > *reybâs*) “Karabuğdaygillerden, 40 cm. kadar yükseklikte, kalın köklü, sarımsı beyaz çiçekli, çeşitli rahatsızlıklara iyi geldiği söylenen bitki, ışkın.” (ÖTS, 4, 2007 : 3967) (2/109, 3/144, 6/223, 6/248, 6/279, 8/120, 8/331, 9/279, 10/242)

sadef: (Ar. *sadef*) “Turunçgillerden, çok parçalı almaşık yapraklı, yapraklarında çok kuvvetli koku yayıcı salgı kesecikleri bulunan yeşilimsi sarı çiçekli, çalımsı bitki, deva otu.” (ÖTS, 4, 2007 : 4115) (6/279)

şâhtere: (Far. *şâh+terre* > *şâhtere*) “Tarlalarda ve yol kenarlarında yetişen, düzensiz küçük çiçekli, parçalı yapraklı, fumarin adı verilen bir alkolit ve fumarik asit bulunduran, elli kadar türü bulunan otsu bitki, deva otu.” (ÖTS, 4, 2007 : 4417) (2/109, 6/279, 8/244)

şifâ habbı: (Ar. *şifâ* + Ar. *habb* + T. -ı) “İlaç.” (1/354)

Ten Suyu eğiri: (Öa. *Ten Suyu* + Rum. *akaron* (Tietze, 2002 : 111) > T. *eğir* + -i) “Don Nehri’nde (Rusya) yetişen eğir otu.” Bkz. eğir otu - Azak eğiri. (7/288)

tiryâk: (Ar. *tiryâk*) “Eskiden birçok hastalık tedavisinde ya da zehirli hayvan sokmalarına karşı ağızdan alınarak veya dıştan uygulanarak kullanılan elli kadar bitkisel ve madensel, iki hayvansal madde karışımıyla meydana gelmiş macun. Panzehir. İlaç. Afyon sakızı.” (ÖTS, 5, 2007 : 4837) (10/151)

tiryâk-ı Albanuş: (Ar. *tiryâk* + Far. -ı + Öa. *Albinus* > *Albanuş*) “18. yüzyılda Almanya’da birkaç meşhur tabip yetiştiren Albanuş ailesinin yaptığı ilaç, panzehir.” (Kamus’ul-âlâm, 2, 1889 : 297) (10/151)

tiryâk-ı ekber: (Ar. *tiryâk* + Far. -ı + Ar. *ekber*) “Büyük hap, etkili panzehir.” (10/151)

tiryâk-ı Emir Baylus: (Ar. *tiryâk* + Far. -ı + Öa. *Emir Baylus*) “Emir Baylus’un yaptığı ilaç, panzehir.” (10/151)

tiryâk-ı erba’a: (Ar. *tiryâk* + Far. -ı + Ar. *erba’a*) “Dört ya da dörtlü ilaç.” (10/151)

tiryâk-ı fâruk kursu: (Ar. *tiryâk* + Far. -ı + Ar. *fâruk* + Ar. *kurs* “yuvarlak” + T. -u) “Yılan eti içeren kapsül, hap.” (Yerasimos, 2011 : 488) (10/145, 10/149)

tiryâk-ı faruk: (Ar. *tiryâk* + Far. -ı + T. *fâruk*) “Defne tohumu, centiyane, mür ve ziraven’in dövüldükten sonra balla karıştırılmasıyla yapılan en etkili tiryâk, panzehir.” (ÖTS, 5, 2007 : 4837) (10/145, 10/149, 10/150, 10/151, 10/189, 10/204, 10/242)

tiryâk-ı Hekim Halyuş: (Ar. *tiryâk* + Far. -ı + Öa. *Hekim Halyuş*) “Hekim Halyuş’un yaptığı ilaç, panzehir.” (10/151)

tiryâk-ı tın: (Ar. *tiryâk* + Far. -ı + T. *tin*) “Hayat veren ilaç, panzehir.” (10/151)

tiryâk-ı tın-i mahtum: (Ar. *tiryâk* + Far. -ı + T. *tin* + Far. -i + Ar. *mahtum*) “Kapsül şeklinde ilaç, panzehir.” (10/151)

tiryâk-ı yabis: (Ar. *tiryâk* + Far. -ı + Ar. *yâbis*) “Kuru ilaç.” (10/151)

tûtyâ: (Far. *tûtiyye* “dut” > *tûtyâ*) “Deva otu.” (Yerasimos, 2011 : 490) (2/109)

ûdü’l-kahr: (Ar. *ûdü’l-kahr*) “Deva otu, nezle otu, akırkarha.” (Yerasimos, 2011 : 493) (1/262, 1/326, 8/119, 10/151)

uşşâki habbı: (Ar. *uşşâkî* + Ar. *habb* + T. -ı) “Bir tür keyif verici hap.” (1/354)

yebruhu’s sanem: (Ar. *yebruhu’s sanem*) “Adam otu, deva otu.” (Yerasimos, 2011 : 502) (2/109, 3/144, 5/234, 6/279, 8/120, 10/10, 10/261)

yel otu: (T. *yel* + T. *ot* + -u) “Eğir otu, deva otu.” Bkz. eğir otu / Azak eğiri. (3/152)

yılan eti: (T. *yılan* + T. *et* + -i) “Yılandan elde edilen et. Yılan eti, yılan çorbası ilaç ve keyif verici madde yapımında kullanılan ‘tiryâk’ sözcüğüyle bağlantılıdır. Tiryâk yapımında yılan eti kullanılmıştır.” Bkz. tiryâk. (Yerasimos, 2011 : 503) (7/325, 10/149, 10/150, 10/261)

yılan kursu: (T. *yılan* + Ar. *kurs* + T. -u) “Yılan eti içeren kapsül, hap.” (Yerasimos, 2011 : 488) Bkz. tiryâk-ı faruk kursu. (10/145, 10/149)

yılan maslûkası: (T. *yılan* + Ar. *maslûka* + T. -sı) “Yılan eti suyu.” Bkz. yılan eti. (10/147, 10/148, 10/149)

yılan yahnisi: (T. *yılan* + Far. *yahnî* + T. -si) “Yılan eti haşlaması.” Bkz. yılan eti. (10/149)

yılan yumurtası: (T. *yılan* + T. *yumurt-ga* > *yumurta* + -sı) “Yılan yumurtası.” (10/146, 10/147)

17.1. Tavuk ve Kanatlı Hayvanlar ile İlgili Yiyecek Adları

Tavuk ve kanatlılar bölümünde 54 yiyecek adı geçmektedir. Bu bölüme alınan 54 yiyecek adının *Seyahatnâme*'deki yiyecek adlarına oranı %2'dir. Yumurta adları da bu bölüme alınmıştır.

Tavuk ve kanatlılar bölümünde adı geçen 23 yiyecek türü şunlardır: angıt kuşu, kumru, bıldırcın, bülbül, keklik, deve kuşu, güvercin, hindi, horoz, tavuk, kaz, ördek, kuş, serçe, selvâ, süglün, tavuk yüreği, tavuk, turaç, turna, üveyik, yaban tavuğu, yumurta.

Türkçe tavuk ve piliç ile ağızlarda çullu cücük, Arapça dicâc, Farsça makiyan, Tatarca çepeç, Kürtçe mirişk kelimeleri; Türkçe bıldırcın ile çil keklik; Türkçe yumurta ile ağızlarda beğ aşısı ve kaplıca burka, Arapça beyza; Türkçe kuş, Arapça tayr / tuyur, Farsça murg; Türkçe güvercin ve Farsça kebuter kelimeleri ile şeber ve talazlı adıyla güvercin türleri; Türkçe ördek ile Slavca patka kelimeleri aynı yiyecek adını karşılayan kelimelerdeki çeşitliliği göstermektedir. Hindi ise Mısır tavuğu, Hint tavuğu, Leh tavuğu şeklinde de görülmektedir.

17.2. Tavuk ve Kanatlı Hayvanlar ile İlgili Yiyecek Adları Sözlüğü

angıt kuşu: (T. *angıt* + T. *kuş* + -u) “Kanatları kiremit renginde ördeğe benzer bir kuş türü.” (ÖTS, 1, 2007 : 252) “Seyahatnâme’de avlanan kuşlar arsında sayılmış ancak yenildiği söylenmemiştir.” (Yerasimos, 2011 : 292) (5/152, 6/86, 7/91, 7/220, 8/4)

beğ aşısı: (T. *beğ* + T. *aş* + -ı) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Bolu ağzında yumurta anlamındadır.” (Yerasimos, 2011 : 321) (2/92)

beğ kumru: (T. *beğ* + Far. *kumrî* > *kumru*) “Çeşitli renklerle karışık tüylü, boynunun yanlarında siyah tüyler bulunan, uzun kuyruklu küçük bir tür güvercin, erkek kumru.” (ÖTS, 2, 2007 : 2836) (4/16)

beyâz kumru: (Ar. *beyaz* + Far. *kumrî* > *kumru*) “Beyaz renkli kumru.” (4/16)

beyza: (Ar. *beyza*) “Yumurta.” (Yerasimos, 2011 : 322) (4/231, 10/496)

bıldırcın: (T. *budur-sın* > *bıldır+sın* > *bıldırcın*) “Tavukgillerden kısa bacaklı, keklik büyüklüğünde, benekli tüyleri olan, sıcak bölgelerde yaşayan göçebe kuş.” (ÖTS, 1, 2007 : 587) [Tietze, bıldır bıldır+sın (2002 : 332); Gülensoy, bıldır “geçen yıl gelen kuş” –sın “kuş adlarına gelen ek”(2007 : 141)] (4/162, 8/169, 8/268, 10/385, 10/390)

bülbül: (Far. *bulbul* > *bülbül*) “Sesinin güzelliği ile tanınmış, ötücü kuş.” (TS, 2011 : 423) (1/152, 3/264)

çepeç: (Tat. *çepeç*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Tatarcada tavuk demektir.” (Yerasimos, 2007 : 335) (7/244)

çil keklik: (T. *çıl / çigil / çil* + Yans. *kek+(i)-lik > keklik*) “Bıldırcın.” Bkz. çili.

çullu cücük: (Ağz. *çullu cücük*) “Tavuk.” (DS, 3, 1968 : 1303) (2/92)

deve kuşu / deve kuşu eti: (T. *tebe > devey > deve* + T. *kuş + -u* + T. *et + -i*) “Sıcak bölgelerde yaşayabilen, kanatları uçuşuna kafi gelmediği için ancak hızlı koşabilen iri kuş ve bu kuştan elde edilen et.” (ÖTS, 2, 2007 : 1185) (9/342, 10/462)

deve kuşu yumurtası: (T. *tebe > devey > deve* + T. *kuş + -u* + T. *yumurt-ga > yumurta + -sı*) “Deve kuşu yumurtası.” (8/337, 9/342, 10/462)

dicâc / dūcâc: (Ar. *dicâc*) “Tavuk.” (1/318, 3/22, 9/260)

fahta: (Far. *fahte > fahta*) “Yabanî güvercin, üveyik.” (4/49)

güvercin palazı: (T. *kö(k)erçin > göğercin > güvercin* + T. *bala* “kuş yavrusu” + -z > *palaz + -ı*) “Güvercin yavrusu, küçük güvercin.” (2/109)

güvercin: (T. *kö(k)erçin > göğercin > güvercin*) “Hızlı ve uzun süre uçabilen, sık tüylü, eğitilebilen ve yemle beslenen bir kuş.” (ÖTS, 2, 2007, 1814) (2/132, 3/264, 5/283, 6/30, 6/198, 7/91, 7/119, 8/292, 10/171, 10/208, 10/209)

Habeş tavuğu: (Ar. *Habeş* + T. *tak+a-gu > tağuk > tavuk + -u*) “Sülüngillerden turaç kuşunun lezzetinde taze etli ve semiz bir kuş.” (Yerasimos, 2011 : 374) (10/482, 10/495, 10/496)

Hind tavuğu: (Ar. *Hind* + T. *tak-agu > tağuk > tavuk + -u*) “Tavukgillerden Kuzey Amerika çıkışlı, 15. Yüzyılda evcilleştirilen, tüyleri madeni parlak yeşil parıltılı, esmer, başı ve boynu çıplak, dikilgen ibikli, sekiz veya on kuyruk teleği bulunan, enbüyük kümes hayvanı, hindi.” (ÖTS, 2, 2007 : 1967) (6/221)

horos: (Far. *horūs > horos*) “Horoz, tavukgillerden bir kümes hayvanı olan tavuğun gösterişli, kuyruğu ve ibiği dik ve büyük erkeği.” (ÖTS, 2, 2007 : 1986) (1/318, 10/209)

ımlık horos: (Yans. *billık > iblik > ımlık* + Far. *horūs > horos*) “Daha iyi yağlanması için iğdiş edilmiş horoz.” (ÖTS, 2, 2007 : 2040) (1/318)

ımlık tavuk: (Yans. *billık > iblik > ımlık* + T. *tak+a-gu > tağuk > tavuk*) “İyi beslenmiş tavuk.” Bkz. ımlık horos. (1/318)

kaplıca burka: (T. *kap+lı+ca* + Ağz. *burka*) “Yumurta. Kabuğundan dolayı kaplıca ‘kabuklu’ sıfatı getirilmiştir.” (2/92)

kaz: (T. *kaz*) “Erkeği ve dişisi birbirine benzeyen ve birbirine çok bağlı, gri beyaz yüylü, ota beslenen, perde ayaklı, boylu ve yabani bir kuş.” (ÖTS, 3, 2007 : 2504) (1/240, 1/316, 1/318, 3/205, 3/264, 4/162, 5/26, 5/147, 5/148, 5/152, 6/86, 6/125, 6/215, 6/221, 7/91, 7/219, 7/269, 7/277, 8/4, 8/46, 8/78, 8/292, 8/330, 10/259)

kaz yumurtası: (T. *kaz* + T. *yumurt-ga* > *yumurta* + *-sı*) “Kaz yumurtası.” (5/304)

kebûter: (Far. *kebûter*) “Güvercin.” (1/152, 9/379)

keklik: (Yans. *kek+(i)-lik* > *keklik*) “Orta büyüklükte, kalın gövdeli, boz tüylü, kısa kuyruklu, yumurta mevsimine kadar sürüler hâlinde yaşayan kuş.” (ÖTS, 3, 2007 : 2526) (1/152, 1/316, 2/21, 2/128, 2/190, 3/205, 3/264, 4/71, 4/162, 4/317, 5/46, 5/117, 7/220, 7/277, 8/4, 8/44, 9/17, 9/59, 9/117)

kor tavuğu: (T. *kor* + T. *tak+a-gu* > *tağuk* > *tavuk* + *-u*) “Bir tür yaban tavuğu.” (Dankoff , 2008 : 154) (2/60, 2/183, 7/277, 7/281)

Leh tavuğu: (Öa. *Leh* + T. *tak+a-gu* > *tağuk* > *tavuk* + *-u*) “Tavukgillerden, 15. yüzyılda Amerika’da evcilleştirilerek dünyaya yayılan, boyun ve başı çıplak, esmer tüylü, kümes hayvanlarının en büyüğü, hindi.” (TS, 2011 : 1102) (6/153, 7/67, 7/234)

mâ’ide-i tuyur: (Ar. *mâide* + Far. *-i* + Ar. *tayr* > *tuyûr*) “Gökten inen pişmiş kuşlar.” (Yerasimos, 2011 : 427) Ayrıca Bkz. *selvâ*. (4/52)

makiyan: (Far. *makiyan*) “Tavuk.” (4/49)

menn ü selvâ: (Ar. *menn* + Ar. *ü* + *selvâ*) “Tih sahralarında bulundukları sürece Allah tarafından İsrailoğulları’na gönderilen kudret helvası ve bıldırcın, kuş.” (ÖTS, 4, 2007 : 4135) (2/195, 4/51, 9/271, 9/425)

Mısır tavuğu: (Öa. *Mısır* + T. *tak+a-gu* > *tağuk* > *tavuk* + *-u*) “Tavukgillerden, 15. yüzyılda Amerika’da evcilleştirilerek dünyaya yayılan, boyun ve başı çıplak, esmer tüylü, kümes hayvanlarının en büyüğü, mısırtavuğu.” (TS, 2011 : 1102) (1/318, 5/199, 6/221)

mirişk: (Kürt. *mirişk*) “Tavuk.” (Yerasimos, 2011 : 435) (4/57)

murg eti: (Far. *murg* + T. *et* + *-i*) “Kuş eti.” (1/152)

ördek: (T. *ör-* “yükselmek” > *ör-dek*) “Perde ayaklılardan, evcili ve yabanisi bulunan, tıknaz gövdeli, kısa boyunlu, yassı gagalı, ayakları perdeli, kısa bacaklı su kuşu türlerine verilen ad.” (ÖTS, 4, 2007 : 3707) (1/240, 1/316, 1/318, 1/321, 3/205, 3/264, 5/26, 5/147, 5/148, 5/152, 6/86, 6/221, 7/91, 7/219, 7/269, 7/277, 8/4, 8/46, 8/78, 8/330, 10/259)

patka: (Sl. *patka*) “Ördek.” (Dankoff, 2008 : 189)

piliç: (Ağz. *bili+ç > piliç*) “Tavuğun küçüğü, yarka.” (ÖTS, 4, 2007 : 3854) (10/260)

selvâ: (Ar. *selvâ*) “Tih Sahrası’nda bulundukları sürece Allah tarafından İsrailoğulları’na kudret helvasıyla birlikte gönderilen bıldırcın veya kuş.” (ÖTS, 4, 2007 : 4135) (1/246, 2/195, 4/51, 9/271, 9/425)

serçe: (T. *serçe*) “Serçegillerden, şehir ve kırsal kesimde insanlara yakın ve yaygın olarak yaşayan, konik gagalı, boz ve siyah tüylü, büyük sürüler hâlinde dolaşan, ağaçlar ve bina kovuklarına yuva yapan, tanelerle beslenen, küçük boylu, ötücü bir kuş.” (ÖTS, 4, 2007 : 4153) (1/152)

sulu kumru: (T. *sub > suw > su + -lu + Far. kumrî > kumru*) “Taze, küçük güvercin.” (4/16)

süglün: (T. *süglin / süglün*) “Sülüngillerden, ülkemizin yerli kuşlarından, dişisi kahverengi tüylü ve kısa kuyruklu, erkeği parlak süslü tüylü ve uzun kuyruklu kuş.” (ÖTS, 4, 2007 : 4376) (1/152, 1/316, 2/190, 3/264, 4/317, 7/220)

şeber: (? *şeber*) “Tepeli, at kuyruklu, karnının altı kara tüylü bir çeşit güvercin.” (DS, 10, 1978 : 3755) (Dankoff, 2008 : 215)

talazlı: (? *talazlı*) “Bir tür güvercin.” (Dankoff, 2008 : 219)

tavuk yumurtası: (T. *tak+a-gu > tağuk > tavuk + T. yumurt-ga > yumurta + -sı*) “Tavuktan yumurtası.” (6/222, 8/181, 10/496)

tavuk yüreği: (T. *tak+a-gu > tağuk > tavuk + T. yür- “hareket etmek” yür-ek + -i*) “Tavuk yüreği.” (2/108)

tavuk: (T. *tak+a-gu > tağuk > tavuk*) “Sülüngillerden Güneydoğu Asya kökenli, eti ve yumurtası için beslenen bir kümes hayvanı.” (ÖTS, 5, 2007 : 4648) (1/243, 1/296, 1/317, 1/318, 2/60, 2/108, 2/109, 2/132, 2/183, 3/22, 4/185, 4/231, 5/199, 5/283, 6/30, 6/125, 6/153, 6/198, 6/215, 6/221, 7/67, 7/119, 7/127, 7/244, 7/277, 7/281, 7/284, 7/286, 7/342, 8/292, 9/260, 9/287, 10/171, 10/208, 10/260, 10/271, 10/421, 10/457, 10/482, 10/495, 10/496)

tayr eti: (Ar. *tayr + T. et + -i*) “Kuş eti.” (10/450)

toy kuşu: (T. *toy + T. kuş + -u*) “Tavukgillerden, böcek ve tanelerle beslenen, orta büyüklükte av kuşu; toy kuşu.” (ÖTS, 5, 2007 : 4882) (2/234, 3/205, 2/220, 8/4)

turaç: (Ar. *dürrâc > turaç*) “Sülüngillerden, Asya ve Afrika’nın sıcak bölgelerinde yaşayan, erkeklerinin bacaklarında iki mahmuz bulunan, hepçil, iri yapılı,

boyu 34 cm. kadar olan kuş; çil kuşu.” (ÖTS, 5, 2007 : 4911) (1/152, 1/316, 2/190, 3/264, 4/317, 7/220, 7/277, 10/496)

turna: (T. *turna*) “Turnagiller familyasının örnek tipi, siyah, gri ve beyazımsı benekli, uzun bacaklı ve uzun boyunlu, çok geniş kanatlı, Güney Amerika dışında tüm dünyada yaygın olarak yaşayan göçmen kuş.” (ÖTS, 5, 2007 : 4915) (4/162, 8/4)

tuyûr: (Ar. *tayr* > *tuyûr*) “Kuşlar.” (2/195, 2/196, 4/52, 5/152, 6/68, 7/220, 8/46, 8/78, 10/148, 10/397)

üğeyik kuşu: (T. *üğeyik* + T. *kuş* + -u) “Kuzey yarım kürede ekili alanlara yakın ormanlarda yaşayan, tanelerle beslenen bir tür yaban kumrusu.” (ÖTS, 5, 2007 : 5067) (1/318, 3/264)

yaban tavuğu: (Far. *yâbân* > *yaban* + T. *tak+a-gu* > *taguk* > *tavuk* + -u) “Tavuksular takımının orman tavuğugiller familyasından 45 cm. kadar uzunlukta, Avrupa ve Asya’nın ormanlı alanlarında yaşayan, eti yenen bir tür tavuk; fındık tavuğu.” (ÖTS, 5, 2007 : 5146) (7/281)

yumurta: (T. *yumurt-ga* > *yumurta*) “Tavuk, kaz, ördek, bıldırcın gibi kümes hayvanlarının büyüklüğü kuşun cinsine göre değişen, besin olarak tüketilen, dışı kabukla çevrili dişi gametleri; özellikle tavuk yumurtası.” (ÖTS, 5, 2007 : 5383) (2/91, 2/109, 4/185, 4/354, 5/131, 5/200, 6/30, 6/49, 6/221, 6 /222, 8/4, 8/181, 8/310, 8/337, 9/342, 10/146, 10/147, 10/233, 10/260, 10/407, 10/462, 10/496)

18.1. Bitkisel ve Hayvansal Yağ Adları

Bitkisel ve hayvansal yağların toplandığı bu bölümde 50 yağ adı geçmektedir. Bu sayının Evliya Çelebi *Seyahatnâmesi*'ndeki yiyecek adlarına oranı yaklaşık %1,9'dur.

Bitkisel ve hayvansal yağ adları bölümünde geçen yağ türleri şunlardır: asfur (yalancı safran) yağı, bezir yağı, böbrek yağı, ceviz yağı, ilik yağı, kuyruk yağı, sarı (sade) yağ, susam yağı, teleme yağı, tereyağı, zifir ve zeytin yağıdır. Bu 12 çeşit yağın 7'si hayvansal, 5'i bitkiseldir. (Yerasimos, 2011 : 61)

Osmanlı mutfağında genellikle hayvansal yağların kullanıldığı, bitkisel yağların üretilmekle birlikte bunların yemek yapımında nadiren kullanıldığını görmekteyiz. (Yerasimos, 2011 : 61) Yemek yapımında, susam yağı, bezir yağı ve zeytin yağı kullanılmaktadır. Bunlarla birlikte diğer bitkisel yağlar ise; aydınlatmada, sabun ve macun imalatında, güçlendirici ilaç yapımında, insan ve hayvan kozmetiği ile pehlivan kispetlerinin yağlanması kullanılmıştır. (Yerasimos, 2011 : 69)

Evliya Çelebi *Seyahatnâmede*ki yağ adlarını da genellikle üretildiği yer adıyla birlikte vermiştir. Akkirman yağı, Edremit, Gazze, Girit zeytinyağları gibi.

18.2. Bitkisel ve Hayvansal Yağ Adları Sözlüğü

Akkirman yağı: (Öa. *Akkirmân* + T. *yağ* + -i) "Akkirman'da (Ukrayna) üretilen yağ." (1/298)

balık yağı: (T. *balık* + T. *yağ* + -i) "Balıktan elde edilen, sanayide ve ilaç yapımında kullanılan, vitamin ve mineralce zengin sıvı." (ÖTS, 1, 2007 : 452) (7/169)

bezir yağı: (Ar. *bezir* + T. *yağ* + -i) "Keten tohumundan elde edilen yağ." (1/291, 1/299, 1/340, 4/112, 5/144, 10/194, 10/333, 10/345)

börek yağı: (T. *bür*- "sarmak" -ek > *börek* + T. *yağ* + -i) "Börek pişirilirken içine konulan ve yapışmaması için tepsisine sürülen yağ." (7/277)

ceviz yağı: (Ar. *ceviz* + T. *yağ* + -i) "Cevizden çıkarılan yağ." (7/277)

çevriş: (Far. *çerbiş* > *çevriş*) "Adî, yemeklik yağ." (Dankoff, 2008 : 91)

çüriş yağı: (? *çüriş* + T. *yağ* + -i) "Evliya Çelebi mum yapımında kullanıldığını söyler. Redhouse'a göre Rusya'dan getirtilen ve Osmanlı mutfağında kullanılan yağıdır." (Yerasimos, 2007 : 340) (3/193)

don yağı: (T. *toñ* > *doñ* > *don* + T. *yağ* + -i) "Normal sıcaklıkta katı hâlde bulunan iç yağının eritilmesi ile elde edilen hayvansal yağ." (ÖTS, 2, 2007 : 1274) (4/112, 5/181, 7/183)

dühn-i hâlis: (Ar. *dühn* + Far. *-i* + Ar. *hâlis*) “Halis sıvı yağ.” (10/400)

Edremit zeytûnyağı: (Öa. *Edremit* + Ar. *zeytûn* + T. *yağ* + *-i*) “Edremit’te (Balıkesir) üretilen zeytinyağı.” (9/56)

ekir: (Ağz. *ekir*) “Yağ eritilip süzöldükten sonra geride kalan tortu.” (DS, 5, 1972 : 1695) (3/228)

Gazze zeytûnyağı: (Öa. *Gazze* + Ar. *zeytûn* + T. *yağ* + *-i*) “Gazze’de (Filistin) yapılan zeytinyağı.” (3/80, 10/143)

Girid zeytûnyağı: (Öa. *Girit* + Ar. *zeytûn* + T. *yağ* + *-i*) “Girit’te (Yunanistan) üretilen zeytinyağı.” (8/246)

iç yağı: (T. *iç* + T. *yağ* + *-i*) “Hayvanların vücudunda, daha çok belde, bağırsakların dış kısmında ve böbrek çevresinde bulunan işlenmemiş ham hayvan yağı.” (1/278, 1/299)

ilik yağı: (T. *yilik* > *ilic* + T. *yağ* + *-i*) “Kemiklerin içindeki boşluğu ve süngerimsi kemik bölümünü dolduran yağ.” (3/193)

Karaburun zeytûnyağı: (Öa. *Karaburun* + Ar. *zeytûn* + T. *yağ* + *-i*) “Karaburun’da (İzmir) yapılan zeytinyağı.” (9/56)

kebâb yağı: (Ar. *kebâb* + T. *yağ* + *-i*) “Kebab için kullanılan katı veya sıvı yağ.” (2/23)

Kefe tereyağı: (Öa. *Kefe* + Far. *tere* “taze yağ” + T. *yağ* + *-i*) “Evliya Çelebi, Kefe’de (Kırım) üretilen sarı manak yağı kokulu yağlar, diye tarif eder.” (Yerasimos, 2011 : 500) (1/298, 7/259)

Kefe yağı: (Öa. *Kefe* + T. *yağ* + *-i*) Bkz. Kefe tereyağı. (1/298, 7/259)

Kerş yağı: (Öa. *Kerç* + T. *yağ* + *-i*) “Kerç’te (Ukrayna) üretilen yemeklik yağ.” (1/298)

Kili yağı: (Öa. *Kili* + T. *yağ* + *-i*) “Kili’de (Ukrayna) üretilen yemeklik yağ.” (1/298)

Kudüs zeytûnyağı: (Öa. *Kudüs* + Ar. *zeytûn* + T. *yağ* + *-i*) “Kudüs’te (İsrail) yapılan zeytinyağı.” (10/143)

kuyruk yağı: (T. *kudur+uk* > *kuyruk* + T. *yağ* + *-i*) “Koyun kuyruğunun parçalandıktan sonra kızgın ateşte eritilmesiyle elde edilen yağ.” (ÖTS, 3, 2007 : 2874) (9/82)

may: (Alt. *may*) “Yağ, tereyağı.” (ÖTS, 3, 2007 : 3085) (1/277, 7/192, 7/244, 7/259)

Mayak yağı: (Öa. *Mayak* + T. *yağ* + -i) “Mayak’ta (Ukrayna) üretilen yağ.” (1/298, 5/63, 7/192, 7/259)

mey’a-i sailme: (Ar. *mey’a* + Far. -i + Ar. *sâile* > *sailme*) “Sığla, karagünlük olarak biliben ağaçtan elde edilen yağ.” (10/151)

Mısır bezir yağı: (Öa. *Mısır* + Ar. *bezir* + T. *yağ* + -i) “Mısır’da üretilen bezir yağı.” (1/291)

miron: (Erm. *miron*) “Takdis edilmiş yağ.” (Dankoff, 2008 : 174)

Perezen yağı: (Öa. *Perezen* + T. *yağ* + -i) “Perezen’de (Kırım) üretilen yağ.” (1/298)

revgân: (Far. *revgân*) “Yağ.” (ÖTS, 4, 2007 : 3963) (2/247)

sarı yağ: (T. *sarığ* > *sarı* + T. *yağ*) “Aritilmiş tereyağı.” (ÖTS, 4, 2007 : 4074) (1/292, 6/66, 7/252)

say yağ: (T. *say* “parlak, cilâlı” + T. *yağ* + -i) “Yemeklik yağ, sade yağ.” (Dankoff, 2008 : 204) (1/265, 1/291, 1/292, 1/299, 3/193, 4/112, 7/223, 7/267, 7/319, 7/322, 8/3)

simsim yağı: (Ar. *simsim* + T. *yağ* + -i) “Susamdan elde edilen yağ.” (10/194, 10/325, 10/423)

Sûsa zeytyağı: (Öa. *Sûsa* + Ar. *zeyt* + T. *yağ* + -i) “Sus’ta (Tunus) üretilen zeytin yağı.” (8/246, 9/312, 10/146, 10/147, 10/241)

Şam zeytûn yağı: (Öa. *Şam* + Ar. *zeytûn* + T. *yağ* + -i) “Şam’da (Suriye) üretilen zeytin yağı.” (10/143)

şırluğan / şırlağan: (Far. *şîre* > *şîre-i revgân* > *şırluğan* / *şırlağan*) “Susam yağı.” (ÖTS, 4, 2007 : 4477) (1/265, 1/291, 1/298, 1/299, 1/316, 4/112, 8/77, 10/331)

şîr-i revgan: (Far. *şîre* > *şîre-i revgân*) Bkz. şırluğan / şırlağan.

taâm zifiri: (Ar. *ta’âm* + Ar. *zefir* > *zifir* + T. -i) “Yemek yağı, bulaşığı.” (10/271)

Taman yağı: (Öa. *Taman* + T. *yağ* + -i) “Taman’da (Kırım) üretilen yağ.” (1/298)

Tarabulus-i Şâm zeyt yağı: (Öa. *Tarabulus-i Şâm* + Ar. *zeyt* + T. *yağ* + -i) “Tripoli’de (Lübnan) üretilen zeytin yağı.” (9/203, 9/205, 9/206)

Tekirdağ bezir yağı: (Öa. *Tekirdağ* + Ar. *bezir* + T. *yağ* + -i) “Tekirdağ’da üretilen bezir yağı.” (1/291, 8/348)

teleme yağı: (Far. *deleme* > *teleme* + T. *yağ* + -i) “Teleme yaparken süttten alınan yağ.” (6/153)

tereyağı: (Far. *tere* “taze yağ” + T. *yağ* + -i) “Süt kaymağından, yayık ve diğer merkezkaç kuvvet ile çalışan özel makinelerde fizik olarak ayrıştırılan taze, doymuş yağ.” (ÖTS, 5, 2007 : 4752) (1/240, 1/274, 1/277, 1/278, 1/291, 1/292, 1/299, 2/21, 2/174, 2/190, 3/29, 3/173, 3/228, 4/171, 4/231, 5/169, 5/189, 5/199, 5/229, 6/258, 7/220, 7/259, 7/267, 8/96, 8/149, 8/246, 10/435, 10/496)

Urla zeytûn yağı: (Öa. *Urla* + Ar. *zeytûn* + T. *yağ* + -i) “Urla’da (İzmir) üretilen zeytin yağı.” (9/55, 9/56)

yağ: (T. *yağ*) “Kimyasal yapısında stearik, palmitik ve oleik asitlerle gliserit bulunan, bunların oranlarına göre yumuşak, katı veya sıvı hâlde bulunan, hayvansal ya da bitkisel kaynaklı besin maddesi.” (ÖTS, 5, 2007 : 5152) (1/240, 1/265, 1/270, 1/276, 1/278, 1/291, 1/297, 1/298, 1/299, 1/300, 1/316, 1/340, 3/80, 3/181, 3/193, 5/60, 5/64, 5/66, 5/68, 5/115, 5/169, 5/173, 5/181, 5/185, 5/189, 5/198, 5/206, 5/268, 5/275, 6/46, 6/66, 6/101, 6/103, 6/106, 6/153, 6/215, 2/240, 6/297, 7/30, 7/48, 7/67, 7/119, 7/182, 7/183, 7/191, 7/192, 7/244, 7/252, 7/259, 7/260, 7/277, 7/278, 7/318, 7/319, 8/137, 8/246, 9/21, 9/77, 9/82, 10/47, 10/133, 10/147, 10/149, 10/194, 10/233, 10/234, 10/241, 10/348, 10/418, 10/421, 10/423, 10/442, 10/486, 10/489)

zeyt yağı: (Ar. *zeyt* + T. *yağ* + -i) “Zeytin tanelerinden çıkarılan bitkisel yağ.” (1/204, 1/211, 1/291, 1/292, 1/299, 2/54, 3/64, 3/80, 4/112, 8/149, 8/243, 8/246, 8/297, 9/55, 9/56, 9/203, 9/205, 9/206, 9/257, 9/312, 10/80, 10/143, 10/146, 10/147, 10/149, 10/241)

zeyt-i hâr: (Ar. *zeyt* + Far. -i + Ağz. *har* “defne”) “Defne yağı.” (Ds, 7, 1974 : 2282) Bkz. bezir yağı. (10/194, 10/345)

zeytûn yağı: (Ar. *zeytûn* + T. *yağ* + -i) Bkz. zeyt yağı.

zeytü’l hâr: (Ar. *zeytü’l* + *har* “defne”) Bezir yağı. Bkz. zeyt-i hâr.

zifir: (Ar. *zefir* > *zifir*) “Yemek yağı, bulaşığı.” (2/118, 5/33, 6/214, 7/33, 9/400, 9/415, 10/271)

19.1. Pilavlar

Pilav Adları bölümünde 42 pilav adı geçmektedir. Pilav adlarının *Seyahatnâme*'deki yiyecek adlarına oranı %1,6'dır.

Pilav adlarından bazıları sıfatlarla (hoş pilav, muamber pilav gibi), bazıları ne ile yapıldığıyla (pirinç pilavı, buğur pilavı gibi), bazıları içindeki karışımla (badem pilav, fısdık pilav) adlandırılmıştır.

19.2. Pilav Adları Sözlüğü

abşula pilav: (Far. *âb-ı şülle* > *avşula* (Dankoff, 2008 : 66) + Far. *pelâv* > *pilev* > *pilav*) Bkz. *avşıla* pilav.

amber pilâv: (Ar. *'anber* > *amber* + Far. *pelâv* > *pilev* > *pilav*) “Hoş kokulu pilav.” (4/76, 4/158)

avşıla pilav: (Far. *âb-ı şülle* > *avşula* > *avşıla* (Dankoff, 2008 : 66) + Far. *pelâv* > *pilev* > *pilav*) “Meyve suyuyla yapılan pilav.” (Yerasimos, 2011 : 141) Bkz. *abşıla* pilav. (2/116, 2/132, 4/76, 4/158)

avşulalı kükü pilâv: (Far. *âb-ı şülle* > *avşula* > *abşıla* “Dankoff” + T. *-lı* + Far. *kükü* “yumurta” + Far. *pelâv* > *pilev* > *pilav*) “Meyve suyuyla yapılan yumurtalı pilav.” (5/19)

bâdem / bâdâm pilav: (Far. *bâdâm* > *bâdem* + Far. *pelâv* > *pilev* > *pilav*) “Badem karışımı pilav çeşidi.” (4/158)

balık pilâv: (T. *balık* + Far. *pelâv* > *pilev* > *pilav*) “Balık eti karışımı pilav.” (8/28)

balık suyuyla pilâvcık: (T. *balık* + T. *su* + *-(y)la* + Far. *pelâv* > *pilev* > *pilav* + T. *-cık*) “Balık etiyle yapılan pilav.” (2/53)

bulgur pilâvı: (T. *bur-ku+l* > *bulgur* + Far. *pilav* + T. *-ı*) “Buğdayın kaynatılıp kurutulduktan sonra kırılmasıyla elde edilen bulgurdan yapılan pilav.” (10/423)

çilâv / çilâv pilâv: (Far. *çilâv* + Far. *pilav*) “İran pirincinden pişirilmiş pilav üzerine kuzu etinden tencere kebabı konularak yenilen pilav.” (ÖTS, 1, 2007 : 993) (2/116, 2/132, 4/76, 4/158, 4/178)

dud pilâv: (Far. *tût / tûd* > *dud* + Far. *pilav*) “Dut karışımı pilav.” (4/76, 4/158)

düzde büryân / düzdeh büryân pilâv: (? *düzde* + Far. *büryân* + Far. *pilâv*) “Metinde düvdeh, düzde, düvezde olarak da geçer. Etli pilav anlamında

değerlendirilebilir.” (Yerasimos, 2011 : 347) (2/116, 2/128, 2/132, 4/76, 4/158, 4/178, 4/215)

fısdık pilâv: (Ar. *fusduk* > *fısdık* + Far. *pilâv*) “Dolmalık fıstık karışımı pilav, fıstıklı pilav.” (4/76)

firik pilâvı: (Ar. *farik* > *firik* + Far. *pilâv* + T. -ı) “Firik (buğday tanesi) ile yapılan pilav.” (6/30, 7/30)

gülnâr pilâv: (Far. *gul* > *gül* + Far. *nâr* + Far. *pelâv* > *pilav*) “Kirazlı vişneli pilav.” (Yerasimos, 2011 : 452) (4/158)

hoş pilâv: (Far. *hoş* + Far. *pelâv* > *pilav*) “Hoş, lezzetli pilav. Ayrıca, hoşik pilav da düşünülürse, hoşik kelimesinin kısaltılmış şekli de olabilir.” Bkz. hoşik pilâv. (2/116)

hoşik / hûşek / haşek pilâv: (Far. *hişk* > *hoşik* + Far. *pelâv* > *pilav*) “Asfurlu pilav.” (Yerasimos, 2011 : 142) (4/158, 4/221, 4/215, 4/317)

keklik pilâv: (Yans. *kek+(i)-lik* > *keklik* + Far. *pelâv* > *pilav*) “Keklik eti ile yapılan pilav çeşidi.” (4/76, 4/82)

kırma bâdem pilâv: (T. *kır-ma* + Far. *bâdâm* > *bâdem* + Far. *pelâv* > *pilav*) “Yağında badem kavrulmuş pişirilen pilav, bademli pilav.” (4/76)

kişmiş pilâv: (Far. *kişmiş* + Far. *pelâv* > *pilav*) “Kişmiş, kuş üzümü karışımı pilav.” (4/76)

köse pilav: (Ağz. *köse* + Far. *pelâv* > *pilav*) “Kılçıksız, bir çeşit esmer buğday olan ‘köse buğdayı’ ile yapılan pilav.” (DS, 8, 1975 : 2971) (2/116)

kuskus pilâvı: (Ar. *kuskus* + Far. *pilâv* + T. -ı) “Pilav ve çorba yapımında kullanılan küçük taneler hâlindeki makarnadan yapılmış pilav.” (ÖTS, 3, 2007 : 2859) (10/206)

kûzât: (Far. *kûzât*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre pirinç aşı.” (Yerasimos, 2011 : 418) (2/120)

kübeybe pilâv: (Ar. *kübbah* “top” > *kübeybe* + Far. *pelâv* > *pilav*) “Köfteli pilav.” (4/158)

kükü pilâv: (Far. *kükü* “yumurta” + Far. *pelâv* > *pilav*) “Bir çeşit yumurtalı pilav.” (Dankoff, 2008 : 161) (2/116, 2/132, 4/76, 4/158, 5/19)

mâverd pilâv: (Ar. *mâ* + Far. *verd* + Far. *pelâv* > *pilav*) “Suyuna belli oranda (bir kaşık gibi) gülsuyu karıştırılarak yapılan pilav.” (4/158)

mu‘amber pilâv: (Ar. *mu‘anber* > *mu‘amber* + Far. *pelâv* > *pilav*) “Hoş kokulu pilav.” (2/116, 2/128)

muza‘fer pilâv: (Ar. *muza‘fer* + Far. *pelâv* > *pilev* > *pilav*) ”Safran karışımı, sarı renkli pilav.” (2/116, 2/132, 4/76, 4/158, 4/178, 4/215)

nâr pilâv: (Far. *enâr* > *nâr* + Far. *pelâv* > *pilev* > *pilav*) “Narlı pilav.” (4/76)

pilâv: (Far. *pelâv* > *pilev* > *pilav*) “Çoğunlukla pirinç ve bulguru bazen de kuskus veya şehriyeyi belirli miktardaki su içinde haşlayıp yağ ile pişirilen yemek.” (ÖTS, 4, 2007 : 3854) (1/234, 1/284, 1/291, 2/52, 2/53, 2/116, 2/118, 2/128, 2/132, 3/92, 3/173, 3/270, 4/76, 4/82, 4/158, 4/178, 4/185, 4/193, 4/221, 4/215, 4/231, 4/317, 5/63, 5/87, 5/88, 5/168, 6/30, 6/96, 6/153, 6/198, 6/214, 6/282, 7/30, 7/48, 7/110, 7/318, 8/28, 8/103, 9/171, 9/256, 9/273, 9/327, 9/400, 10/111, 10/136, 10/137, 10/206, 10/423, 10/459)

pirinç pilâvı: (Far. *birinc* > *pirinç* + Far. *pilâv* + T. -ı) “Pirincin belli oranda su ile yağ ve tuz eklenerek kaynatılmasıyla yapılan yemek.” (2/118, 3/92, 4/159, 6/30, 6/96, 6/166, 7/318, 10/459)

Revân pirinci pilâvı: (Öa. *Revân* + Far. *birinc* > *pirinç* + T. -i + Far. *pilâv* + T. -ı) “Erivan (Ermenistan) pirinciyle yapılan pilav.”

rûz pilav: (Ar. *ruzz* > *rûz* + Far. *pelâv* > *pilev* > *pilav*) “Pirinç pilavı.” Bkz. pirinç pilavı.

rümmân pilavı: (Ar. *rümmân* + Far. *pelâv* > *pilev* > *pilav* + T. -ı) “Narlı pilav.” Bkz. nâr pilâv.

sanavber pilâv: (Ar. *sanavber* + Far. *pelâv* > *pilev* > *pilav*) “Çam fıstığı karışımı pilav.” (4/158)

sarımsak pilâv: (T. *sarmusak* > *sarımsak* + Far. *pelâv* > *pilev* > *pilav*) “Sarımsak karışımı pilav.” (2/116, 4/158)

sıkı: (T. *sık-mak* > *sıkı*) “Bulgur, bulgur pilavı.” (DS, 10, 1978 : 3605) (2/92)

şehriye pilâvı: (Ar. *şa‘riyye* > *şehriye* + Far. *pilâv* + T. -ı) “Şehriye ile yapılan pilav.” (10/423)

şille pilâv: (Far. *şülle* / *şille* + Far. *pelâv* > *pilev* > *pilav*) Bkz. abşula pilâv. (2/116, 4/76)

tâze teleme yağıyla pilâv: (Far. *tâze* + Far. *deleme* > *teleme* + T. *yağ* + -ı-yla + Far. *pelâv* > *pilev* > *pilav*) “Taze teleme yağıyla yapılan pilav.” (6/153)

ûd pilâv: (Ar. *‘ûd* + Far. *pelâv* > *pilev* > *pilav*) “Öd ağacı karışımı pilav.” (2/116, 4/76)

yığma tepe: (Ağz. *yığma tepe*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Bolu ağzında pilav anlamında.” (Yerasimos, 2011 : 503) (2/92)

yoğurdlu pilâv: (T. *yoğ-(u)r-(u)t* > *yoğurt* + *-lu* + Far. *pelâv* > *pilev* > *pilav*)
 “Üzerine yoğurt dökülerek servis edilen pilav.” (10/137)



20.1. Sebzeler

Evliya Çelebi *Seyahatnâmesi*'nde geçen yiyecek adlarından 41'i sebze olarak değerlendirilmiştir. Bu sayının tüm yiyecek adlarına oranı %1,5'tir.

Meyve adlarına oranla sebze adı çok azdır. Bunun sebebi yazarın tercihidir. Gezi yazılarının özelliklerinden biri de içerikle ilgili yazarın seçiciliğinin belirleyici olmasıdır. Meyve adlarının sebzelerle göre yazarın daha fazla dikkatini çektiğini söyleyebiliriz. Başka bir sebebi de sınıflandırmamızla ilgilidir. Sebzeler bölümüne dâhil edilebilecek bazı yiyecek adları “Bitkiler ve Yenilebilir Ot Türleri” bölümünde değerlendirilmiştir.

Sebze olarak anılan yiyecek adlarında şu türler vardır: acur, kabak, alabaş, salatalık, patlıcan, bamya, biber, enginar, kereviz, güneğik, ıspanak, lahana, soğan, sarımsak, labada, pırasa ve râvend. Bunlardan en sık tekrarlananlar ise, lahana ve kabaktır.

20.2. Sebze Adları Sözlüğü

acûr: (Ar. *acûr*) “Kabakgillerden hıyara benzer bir çeşit sebze.” (ÖTS, 1, 2007 : 96) (9/196, 10/196, 10/269, 10/405, 10/424, 10/439)

acûru'l-ahzar: (Ar. *acûru'l-ahzâr*) “Yeşil acur.” (Yerasimos 2011: 290) (10/270)

Adana kabağı: (Öa. *Adana* + T. *kab+ak* + -i) “Adana’da yetişen iri kabak türü.” (Evliya Çelebi *Seyahatnâme*’de büyük kafalı insanları tarif etmek için de bu tamlamayı kullanmıştır.” (Yerasimos 2011: 290) (1/190, 2/187, 2/201, 4/327, 6/60, 7/108, 7/324, 8/292, 9/301, 9/425)

alabaş: (T. *ala* + T. *baş*) “Lahanaya benzeyen, kökü şalgamdan daha büyük olan ve yemeği yapılan bir bitki. (DS, 1, 1993 : 173) (3/192)

ankurya: (Rum. *angúria* > *ankurya*) “Hıyar.” (Dankoff, 2008 : 62) (8/124)

badıncân: (Ar. *bâdincân* > *badıncân*) Bkz. patlıcan.

bal kabağı: (T. *bal* + T. *kab+ak* + -i) “İri ve tatlı bir kabak türü ve bu sebzeden yapılan tatlı.” (7/116)

bamya: (Ar. *bâmiye* > *bamya*) “Ebegümecigillerden yemişlerinden yemek yapılan bir sebze.” (ÖTS, 1, 2007 : 458) (10/158, 10/196, 10/206, 10/270, 10/275)

biber: (Sans. *pippala* > Rum. *peperi* > *biber*) “Patlıcangillerden, hem taze tüketilen hem de kurutulup bahar olarak kullanılan, koni şeklinde meyveleri olan bir yıllık otsu bitki.” (1/283, 4/260, 5/184, 6/46, 6/240, 6/285, 7/119, 7/277, 10/267)

Bosna lahanası: (Öa. *Bosna* + Rum. *lakhanon* / *láhano* > *lahana* + T. -sı) “Bosna’da yetiştirilen lahana.” (5/239)

dolma kabağı: (T. *tol-ma* > *dolma* + T. *kab+ak* + -ı) “Dolma yapmaya uygun kabak.” (6/60)

dudum: (Çing. *dudum*) “Evliya Çelebi, Çingene dilinde kabak anlamına geldiğini söyler.” (Yerasimos, 2011 : 346) (8/41)

Elvâh kabağı: (Öa. *Elvâh* + T. *kab+ak* + -ı) “Elvah’ta (Mısır) yetiştirilen kabak.” (10/270)

enginar: (Rum. *kinara* > *ankinara* > *enginar*) “Bir metreden fazla boylu, üst yüzü soluk yeşil, altı tüylü yaprakları oldukça geniş ve büyük, kömeç hâlinde bulunan çiçekleri sebze olarak tüketilen çok yıllık otsu bitki, enginar.” (ÖTS, 2, 2007 : 1450) (6/272)

Freng kabağı: (Öa. *Freng* + T. *kab+ak* + -ı) “Bir tür kabak.” (10/270)

fûm: (Ar. *fûm*) Bkz. sarımsak. (4/125)

hınza: (Ağz. *hınza*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Bolu ağzında kereviz demektir.” (Yerasimos, 2011 : 381) (2/91)

hindibâ: (Ar. *hindibâ*) “Birleşikgillerden, geniş kömeçler hâlinde mavi ve beyaz çiçekler açan, kumlu yerlerde kendi hâline yetişen, bazı türleri sebze olarak tüketilen birkaç yıllık otsu bitki, güneğik.” (Yerasimos, 2011 : 382) (1/262, 10/197)

ıspanak: (Rum. *ıspanáki* > *ıspanak*) “Kazayağıgillerden, iki evcikli, klorofil, saponin, oksolat, iyot ve demir bulunduğundan yeşil sebze olarak tüketilebilen bitki.” (ÖTS, 2, 2007 : 2057) (4/15, 10/196, 10/270)

kabak: (T. *kab+ak*) “Sürüngen gövdeli, tazesinden sebze yemeği, olgunlarından tatlı yapılan bir yıllık otsu bitki.” (ÖTS, 3, 2007 : 2303) (1/222, 1/263, 1/285, 4/125, 5/200, 6/49, 6/60, 6/153, 6/223, 7/312, 7/340, 10/270, 10/459)

kelem: (Far. *kelem*) “Lahana.” (DS, 8, 1975 : 2727) (2/91)

kerefis: (Far. *kerefs* > *kerefis*) “Maydonozgillerden, kökü ve yaprakları sebze olarak yenilen, kokulu iki yıllık bir bitki, kereviz.” (ÖTS, 3, 2007 : 2558) (1/263, 1/285, 1/54, 2/91, 2/117, 4/125, 5/261, 8/349)

kurkâs: (Ar. *kulkâs* > *kürkâs*) “Arap ülkelerinde yenen bir kök bitki, patates.” (Dankoff, 2008 : 136) (9/196, 9/206, 10/196, 10/206, 10/270, 10/275, 10/405, 10/459)

labada: (Rum. *lapato* > *labada*) “Karabuğdaygillerden, sulak yerlerde biten, yaprakları sebze gibi pişirilip yenen, kök ve yaprakları aynı zamanda tıpta kullanılan çok yıllık otsu bitki.” (ÖTS, 3, 2007 : 2921) (1/327, 6/279, 8/120)

lahana: (Rum. *lakhanon* / *lahano* > *lahana*) “Turpgillerden sebze ve yem olarak kullanılan, kalın yapraklı, iki yıllık bitki.” (ÖTS, 3, 2007 : 2928) (1/222, 2/91, 2/109, 4/15, 4/125, 5/82, 5/200, 5/268, 6/49, 6/159, 6/233, 6/224, 7/154, 8/75, 10/270)

Mısır kabağı: (Öa. *Mısır* + T. *kab+ak+ -i*) “Mısır’da yetiştirilen kabak.” (10/270)

Mısır patlıcanı: (Öa. *Mısır* + Ar. *bâdincân* > *patlıcan* + T. *-i*) “Mısır’da yetiştirilen patlıcan.” (4/327)

mor patlıcan: (Far. *mor* + Ar. *bâdincân* > *patlıcan*) “Mor renkli patlıcan.” (4/327, 10/345)

Mora patlıcanı: (Öa. *Mora* + Ar. *bâdincân* > *patlıcan* + T. *-i*) “Mora’da (Yunanistan) yetişen patlıcan.” (2/201, 4/327, 7/108, 7/116)

patlıcan: (Ar. *bâdincân* > *patlıcan*) “Patlıcangiller familyasından, Hindistan kökenli, çiçekleri tekli, yaprakları geniş, uzun, yuvarlaksı, mor ya da siyahımsı, kültürü yapılan bir yıllık otsu bitki ve bu bitkinin sebze olarak tüketilen etli sebzesi, patlıcan.” (ÖTS, 4, 2007 : 3799) (1/263, 1/285, 2/109, 9/211, 10/345)

pırasa: (Rum. *prason* > *pırasa*) “Zambakgillerden, uzun ve beyaz gömlekli gövdesi sebze olarak tüketilen, iki yıllık otsu bitki, pırasa.” (ÖTS, 4, 2007 : 3844) (1/263, 2/54, 5/82, 5/200, 6/71, 6/153, 8/75, 8/349)

pıvaz: (Kürt. *pivaz* > *pıvaz*) Bkz. pivâz.

pıvaz: (Kürt. *pivaz*) “Soğan.” (Dankoff, 2008 : 193) (4/51)

râvend: (Far. *râvend*) “Karabuğdaygillerden, etli yaprak sapları sebze olarak kullanılabilen, boyu 60 cm’ye varan, çok yıllık otsu bitki.” (ÖTS, 4, 2007 : 3942) (1/326, 2/109, 3/144)

Rûm kabağı: (Öa. *Rûm* + T. *kab+ak+ -i*) “Anadolu’da yetiştirilen kabak.” (10/270)

Rûm sarımsağı: (Öa. *Rûm* + T. *sarmusak* > *sarımsak* + *-i*) “Anadolu’da yetiştirilen sarımsak.” (10/270)

sarımsak: (T. *sarmusak* > *sarımsak*) “Zambakgillerden 25-100 cm. kadar boylanabilen, çiçekleri uçta şemsiye gibi olan, kök ve gövdesinde ana maddesi alil folisülfür olan, kokulu bir yağ bulunan, iki yıllık otsu kültür bitkisi, sarımsak.” (ÖTS, 4,

2007 : 4077) (1/163, 1/229, 1/281, 1/283, 1/284, 1/285, 1/286, 5/200, 6/153, 8/75, 8/349, 9/133, 9/415, 10/270, 10/462)

soğan cücüğü: (T. *soğan* > *soğan* + Yans. *cü* > *cü*+ -*cük* (Çağbayır, 1, 2007 : 839) + -*ü*) “Soğanlı bitkilerde, soğandan çıkan tomurcuk. Soğanın iç kısmı.” (ÖTS, 1, 2007 : 839) (4/51)

soğan: (T. *soğan* > *soğan*) “Zambakgillerden, toprak altındaki yumru kısmı değişik renk, biçim ve irilikte, yapraklarının içi boş, silindirimsi ve sivri, yemeklere çeşni vermekte kullanılan, iki yıllık bitki, soğan.” (ÖTS, 4, 2007 : 4278) (1/283, 1/284, 1/285, 1/291, 1/298, 2/54, 4/51, 4/125, 5/82, 5/200, 6/153, 7/100, 7/234, 8/75, 8/166, 8/167, 8/349, 9/133, 10/195, 10/248, 10/270, 10/462, 10/464, 10/500)

su kabağı: (T. *sub* > *suw* > *su* + T. *kab*+*ak*+ -*i*) “Kabakgillerden, alt bölümü şişkin bir tür asma kabak.” (ÖTS, 4, 2007 : 4339) (4/125, 10/270)

sürâhî dolma kabağı: (Ar. *sarâhat* > *sürahi* + T. *tol*-*ma* > *dolma* + T. *kab*+*ak*+ -*i*) “Dolmalık büyük kabak.” (1/222, 9/301, 10/270)

şah / şah lahana: (Çing. *şah* + Rum. *lakhanon* / *lahano* > *lahana*) “Evliya Çelebi’ye göre Çingene dilinde lahana demektir.” (Yerasimos, 2011 : 471) (8/41)

21.1. Kuruyemiş ve Meyve Kuruları

Kuruyemiş ve meyve kuruları bölümünde 38 yiyecek adı geçmektedir. Bunun *Seyahatnâme*'deki yiyecek adlarına oranı %1,5'tir.

Kuruyemiş ve meyve kuruları bölümünde şu yiyecek türlerinin adı geçmektedir: meyve kuruları, çekirdek, fıstık, fındık, badem, Antep fıstığı, ceviz, kenger sakızı, leblebi, çam fıstığı.

21.2. Kuruyemiş ve Meyve Kuruları Sözlüğü

Abbasî armudu kurusu: (Öa. *Abbasî* + Far. *emrûd* > *armut* + T. -u + T. *kurı-g* > *kurı* > *kuru* + -su) "Kurutulmuş Abbasî armudu." (2/122, 2/139)

abdüllâvî çekirdeği: (Ar. *abdüllâvî* + T. *çek+ür+de-k* + -i) "Abdüllavi kavunundan çıkarılan çekirdek." (10/194, 10/269)

armud kurusu: (Far. *emrûd* > *armut* + T. *kurı-g* > *kurı* > *kuru* + -su) "Armudun kışın tüketmek için güneşte kurutulmuş hâli." (2/91)

bâdem pısdıkı: (Far. *bâdâm* > *bâdem* + Ar. *fustuk* > *pısdık* + T. -i) Bkz. bâdem.

bâdem: (Far. *bâdâm* > *bâdem*) "Gülgillerden 6-8 metre boylarında sert, kabuklu meyvesi olan bir ağaç ve bu ağacın sert, kabuklu meyvesi." (ÖTS, 1, 2007 : 419) (1/262, 1/286, 1/300, 3/57, 3/153, 3/195, 4/136, 4/211, 5/199, 5/228, 5/312, 6/24, 7/235, 8/244, 9/53, 9/77, 9/79, 9/82, 9/84, 9/303, 9/356, 9/423, 10/270, 10/496)

butum / botom: (Ar. *butm*) "Yabanî Antep fıstığı." (DS, 2, 1965 : 806) (4/38, 5/6)

çamiç: (Erm. *çamiç*) "Kuru üzüm." (Yerasimos, 2011 : 334) (3/130)

çekirdek: (T. *çek+ür+de-k*) "Etli meyvelerden çıkarılan, odunsu kabukla çevrili tohum, yemiş." (10/194, 10/269)

dikdük: (Ağz. *dikdük*) "Kiraz kurusu." (DS, 4, 1969 : 1484) (2/91)

dud kurusu: (Far. *tût / tûd* > *dud* + T. *kurı-g* > *kurı* > *kuru* + -su) "Kışın kullanabilmek amacıyla güneşte kurutulmuş dut." (2/198)

emrûd kakı: (Far. *emrûd* + T. *kak* + -i) "Armutun küçük küçük dilimlenerek güneşte kurutulmuş hâli." (2/198, 3/114)

fındık: (Ar. *fınduk* > *fındık*) "Kayıngillerden, Anadolu kökenli, üç dört metre boyunda ağacın kabuklu meyvesi." (ÖTS, 2, 2007 : 1576) (1/262, 1/289, 1/298, 1/300, 2/55, 2/59, 2/132, 3/50, 4/227, 6/97, 7/235, 7/342, 9/145, 9/419, 10/250, 10/272, 10/486)

fısdık: (Ar. *fusduk* > *fısdık*) “Yer fıstığı, Antep fıstığı, çam fıstığı gibi türleri olan kuru yemişlerin genel adı.” (1/262, 1/289, 1/298, 1/300, 3/50, 4/136, 4/220, 5/6, 6/33, 6/54, 6/153, 7/235, 8/244, 9/60, 9/77, 9/82, 9/192, 9/193, 9/211, 9/419, 10/250, 10/268, 10/272, 10/486)

gûz: (Far. *gavz* > *gûz*) “Ceviz.” (Yerasimos, 2011 : 372) (4/57)

humûs-ı Bedevî: (Ar. *humûs-ı* + Ar. *Bedevî*) “Arap nohutu, leblebi.” (10/326)

incîr kurusu: (Far. *encîr* > *incir* + T. *kurı-g* > *kurı* > *kuru* + -su) “Kurutulmuş incir.” (8/168, 8/294, 9/77, 9/95, 9/96, 9/97, 9/99, 9/107)

kavun çekirdeği: (T. *kagun* > *kavun* + T. *çek+ür+de-k* + -i) “Kavundan çıkarılan çekirdek.” (10/194, 10/269)

kenger sakızı: (Far. *kenger* + T. *sakı-* “beslemek” -z + -i) “Kenger dalının kanatılıp çıkan suyun kurumasıyla yapılan sakız.” (9/67)

kiraz kurusu: (Rum. *kerasos* > *kiraz* + T. *kurı-g* > *kurı* > *kuru* + -su) “Kışın tüketmek amacıyla, güneşte kurutulmuş kiraz.” (2/91, 9/33)

kuru siyâh üzüm: (T. *kurı-g* > *kurı* > *kuru* + Far. *siyâh* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm*) “Kurutularak uzun sürede tüketilmesi sağlanan siyah üzüm.” (10/193, 10/271)

kuru üzüm: (T. *kurı-g* > *kurı* > *kuru* + T. *üz-* “koparmak” -üm > *üzüm*) “Kaynar suya batırılarak ya da doğrudan güneşte kurutulmuş üzüm.” (ÖTS, 3, 2007 : 2854) (1/300, 2/122, 2/139, 4/52, 9/12, 9/30, 9/33, 9/37, 9/107, 9/111, 9/257, 10/193)

leblebi unu: (Far. *lablabu* > *leblebi* + T. *un* + -u) “Leblebinin öğütülmüş hâli.” (1/300)

leblebi: (Far. *lablabu* > *leblebi*) “Kabuğu soyulan nohutun fırın veya tavada kavrulmasıyla yapılan çerez.” (ÖTS, 3, 2007 : 2949) (1/289, 1/298, 1/300, 3/50, 9/23, 9/419, 10/250, 10/326, 10/330, 10/331)

nar kurusu: (Far. *enâr* > *nâr* + T. *kurı-g* > *kurı* > *kuru* + -su) “Kurutulmuş nar.” Bkz. *nâr yabisi*.

nâr yabisi: (Far. *enâr* > *nâr* + Ar. *yubûset* > *yabis* + T. -i) “Nar kurusu.” (9/99)

oğlan pabucu: (T. *oğul+an* > *oğlan* + Far. *pâpûş* > *pabuç* + T. -i) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Bolu ağzında armut kurusu anlamında.” (Yerasimos, 2011 : 445) (2/91)

pesde-i handân: (Far. *piste* “fıstık” > *pesde-i* + Far. *handân* “gülen”) “Kabuğu açık olduğu için benzetme yoluyla Antep fıstığı anlamında kullanılmış.” (4/227)

pısdık: (Ar. *fusduk* > *fısdık* / *pısdık*) Bkz. *fısdık*.

Rûm fındığı: (Öa. *Rûm* + Ar. *funduk* > *findık* + T. -ı) “Anadolu’da yetişen fındık.” (10/250)

Rûm sakızı: (Öa. *Rûm* + T. *sakı*- “beslemek” -z + -ı) “Anadolu’da yapılan sakız.” (2/120)

sakız: (T. *sakı*- “beslemek” -z) “Sakız. Bazı ağaçların -özellikle de sakız ağacının- gövdesinden sızan, çiğnendiği zaman yumuşayan, hoş kokulu, sarımtırak beyaz renkli reçinesi, sakız.” (ÖTS, 4, 2007 : 4030) (1/269, 1/278, 2/205, 2/120, 4/354, 7/220, 8/244, 9/62, 9/67, 9/70, 9/279, 10/186)

sanavber fısıdğı: (Ar. *sanavber* + Ar. *fusduk* > *fisdık* + T. -ı) “Çam fıstığı.” (1/289, 1/300, 2/19, 9/77)

sûz: (Kürt. *sûz*) “Evliya Çelebi’nin açıklamasına göre Kürtçe’de kuru üzüm anlamındadır.” (Yerasimos, 2011 : 468) (4/57)

Şam fısıdğı: (Öa. *Şam* + Ar. *fusduk* > *fisdık* + T. -ı) “Antep fıstığı.” (1/289, 1/300, 4/136, 6/83, 8/244, 9/60, 9/192, 10/250, 10/268)

Şane fındığı: (Öa. *Şane* + Ar. *funduk* > *findık* + T. -ı) “Trabzon’da yetişen bir fındık türü.” (Yerasimos, 2011 : 471) (2/55)

üzüm kurusu: (T. *üz*- “koparmak” -üm > *üzüm* + T. *kurı*-g > *kurı* > *kuru* + -su) “Kurutulmuş üzüm taneleri.” Bkz. kuru üzüm.

vişne kurusu: (Far. *vişne* + T. *kurı*-g > *kurı* > *kuru* + -su) “Kurutulmuş vişne taneleri.” (1/300)

zerdâlû kurusu: (Far. *zerdâlû* + T. *kurı*-g > *kurı* > *kuru* + -su) “Kurutulmuş zerdali.” (3/119)

22.1. Meze Adları

Meze adları bölümünde 32 meze adı geçmektedir. Meze adlarının *Seyahatnâme*'deki yiyecek adlarına oranı %1,2'dir.

Meze adları bölümünde şu yiyecek türlerinin adları bulunmaktadır: salamura, turşu, cacık, ezme, salata, terator.

22.2. Meze Adları Sözlüğü

balık salamurası: (T. *balık* + İt. *salamora* / *salumiere* > *salamura* + T. -sı) “Balığın tuzlu suda bekletilmesiyle yapılan salamura.” (5/60, 5/311, 6/282, (8/325), 10/389, 10/484)

balık turşusu: (T. *balık* + Far. *turşî* > *turşu* + T. -su) “Levrek balığının çeşitli bahartlarla tuzlu su ve sirkede iki üç gün bekletilmesiyle yapılan turşu.” (Yerasimos, 2002 : 119) (2/70, 5/113)

cacık: (Erm. *cacığ* > *cacık* > Ağz. *cacık*) “İlkbaharda tarlalarda biten, toplanarak ekmek arasında yenen otların genel adı.” (DS, 3, 1968 : 839) (2/109)

emrud turşusu: (Far. *emrûd* + Far. *turşî* > *turşu* + T. -su) “Armut ile yapılan turşu.” (2/45, 5/23, 5/232)

ezme: (T. *ezme*) “Sebze veya yemiş ezilerek yapılan yiyecek.” (3/228)

fasık ta‘amı: (Ar. *fâsık* + Ar. *ta‘am* + T. -ı) “Turşu, ıstakoz.” (Yerasimos, 2011 : 481) (1/283, 1/290)

havuç turşusu: (Far. *hevîc* > *havuç* + Far. *turşî* > *turşu* + T. -su) “Şalgam suyu olarak da bilinen, mayalanmış suda havucun bekletilmesiyle yapılan turşu.” (1/283)

hiyar turşusu: (Far. *hıyâr* + Far. *turşî* > *turşu* + T. -su) “Salatalık ile yapılan turşu.” (1/283)

hurma turşusu: (Far. *hûrmâ* + Far. *turşî* > *turşu* + T. -su) “Hurma ile yapılan turşu.” (10/267, 10/384)

karpuz turşusu: (Far. *harbuze* > *karpuz* + Far. *turşî* > *turşu* + T. -su) “Olgunlaşmamış karpuz ile yapılan turşu.” (7/267)

kavun turşusu: (T. *kagun* > *kavun* + Far. *turşî* > *turşu* + T. -su) “Olgunlaşmamış kavun ile yapılan turşu.” (5/53, 7/267)

kebbâri turşusu: (Lat. *caparis* / *capra* > *kebbârî* / *kebere* + Far. *turşî* > *turşu* + T. -su) Bkz. kebbâri. (1/283, 2/94, 10/366)

kerefis turşusu: (Far. *kerefs* > *kerefis* + Far. *turşî* > *turşu* + T. -su) “Kereviz ile yapılan turşu.” (1/283)

kuş turşusu: (T. *kuş* + Far. *turşî* > *turşu* + -su) “Bir bildircin türü olan, menn ü selvâ denilen bir kuşun salamurası.” (Yerasimos, 2011 : 490) (2/195, 2/196, 8/169, 8/268)

lahana turşusu: (Rum. *lakhanon* / *lahano* > *lahana* + Far. *turşî* > *turşu* + T. -su) “Beyaz lahanadan yapılan turşu.” (ÖTS, 3, 2007 : 2928) (1/283, 5/228, 5/230)

ma'denüs turşusu: (Rum. *makedonis* > *madenos* / *ma'denüs* + Far. *turşî* > *turşu* + -su) “Maydanoz karışimli turşu.” (1/283)

meyhâne ta'âmı: (Far. *meyhâne* + Ar. *ta'âm* + T. -ı) “Meyhanelerde meze olarak sunulan yiyecekler.” (1/62)

meze: (Far. *meze*) “İçkinin yanında ikram edilen hafif yemekler.” (ÖTS, 3, 2007 : 3191) (1/290, 1/291, 1/357, 7/44, 8/277)

na'nâ turşusu: (Ar. *na'na'* + Far. *turşî* > *turşu* + T. -su) “Naneli turşu.” (1/283)

patlıcan turşusu: (Ar. *bâdincân* > *patlıcan* + Far. *turşî* > *turşu* + T. -su) “Patlıcanla yapılan turşu.” (1/283)

pırasa turşusu: (Rum. *prason* > *pırasa* + Far. *turşî* > *turşu* + T. -su) “Pırasa ile yapılan turşu.” (1/283)

Rûm salatası: (Öa. *Rûm* + Fr. *salade* / İt. *salata* + T. -sı) “Anadolu'da yapılan salata.” (7/6)

salamura: (İt. *salamora* > *salamura*) “Yiyecekleri uzun süre saklamak için hazırlanmış tuzlu su ve bu suyun içinde saklanan yiyecek.” (ÖTS, 4, 2007 : 4035) (5/230, 6/47, 8/246, 8/168, 10/490)

salata: (Fr. *salade* / İt. *salata*) “Çoğunlukla hıyar, kıvırcık marul vb. çiğ ot ve sebze ile et, beyin, yumurta ve kurutulmuş balık üzerine limon, sirke, baharat, soğan, biber, yağ gibi lezzet verici soslar dökülerek soğuk yenilen yardımcı yemek, salata.” (ÖTS, 4, 2007 : 4036) (1/285, 7/6, 8/75, 8/166, 8/349, 10/158, 10/196)

sarımsak turşusu: (T. *sarmusak* > *sarımsak* + Far. *turşî* > *turşu* + T. -su) “Sarımsak turşusu.” (1/283)

soğan turşusu: (T. *soğan* > *soğan* + Far. *turşî* > *turşu* + T. -su) “Soğan turşusu.” (10/267)

şalgam turşusu: (Far. *şelgam* > *şalgam* + Far. *turşî* > *turşu* + T. -su) “Şalgam ile yapılan turşu, şalgam suyu.” (1/283)

terator: (Rum. tarator > *terator*) “Ekmek, ceviz içi, tuz, sarımsak, tahin ve sirkenin limon suyuyla çırpılmasından sonra kıyılmış maydanozla hazırlanan salça ya da sos.” (TS, 2011 : 2269) (1/229)

turşu suyu: (Far. *turşî* > *turşu* + T. *sub* > *suw* > *su* + *-yu*) “Turşununun tuzlu ve ekşi suyu.” (5/232)

turşu: (Far. *turşî* > *turşu*) “Bazı sebze veya meyveleri tuzlu su ya da tuzlu su ve sirke karışımında bekleterek yapılan ekşi yiyecek.” (ÖTS, 5, 2007 : 4916) (1/283, 2/45, 2/70, 2/94, 2/196, 2/219, 2/245, 3/10, 4/16, 5/53, 5/113, 5/152, 5/155, 5/156, 5/228, 5/230, 5/232, 6/47, 6/103, 7/267, 8/169, 8/268, 9/115, 10/267, 10/366, 10/384)

yağlı ve sirkeli salata: (T. *yağ* + *-lı* + Ar. *ve* + Far. *sirke* + T. *-li* + Fr. *salade* / İt. *salata*) “Yağ ve sirke karışımli salata.” (1/285)

23.1. Keyif Verici Maddeler

Keyif verici maddeler bölümü 26 yiyecek veya içecek adından oluşmaktadır. Bunun *Seyahatnâme*'deki yiyecek adlarına oranı %1'dir.

Keyif verici maddeler bölümünde şu türlerin adı geçmektedir: afyon, macun, hap, benglik, burun otu, esrar, tütün, mukim, şarabiye.

Macun adları hem tatlılar bölümünde hem ilaç bölümünde hem de keyif verici maddeler bölümüne alınmıştır. Bunun sebebi, macun adının açıklaması veya işleviyle ilgilidir.

23.2. Keyif Verici Maddeler

afyon ma'cunu: (Far. *efyûn* > *afyon* + Ar. *ma'cun* + T. -u) “Eskiden uyuşturucu madde alışkanlarının yuttuğu süzölmüş afyon sakızından yapılmış uyuşturucu madde.” (ÖTS, 3, 2007 : 2998) (10/197)

afyon: (Far. *efyûn* > *afyon*) “Haşhaş bitkisinin kapsüllerinden elde edilen, eczacılıkta kullanılan, bileşiminde morfin, kodein gibi alkaloidler bulunduran uyuşturucu madde.” (ÖTS, 1, 2007: 124) (1/327, 1/354, 9/21, 9/22, 10/151)

afyonlu ma'cunlar: (Far. *efyûn* > *afyon* + T. -lu + Ar. *ma'cun* + T. -lar) Bkz. afyon ma'cunu. (1/280)

Bayrampaşa habbı: (Öa. *Bayrampaşa* + Ar. *habb* + T. -ı) “Bayrampaşa'da (İstanbul) yapılan keyif verici madde, hap.” (1/354)

beng (ü bâde): (Far. *beng* + Ar. *ü* + Far. *bâde*) “Beng, yapraklarındaki sakızından uyuşturucu elde edilen bitki; bade ise, şarap-içki anlamına gelir. Aslında beng (bkz. benglik/bengilik) uyuşturucu maddedir. İçkiyle birlikte tüketildiği için birlikte kullanılmıştır.” (7/293, 10/206, 10/271)

benglik / bengilik: (T. *beng*+*lig*) “Keyif verici bir madde.” (Yerasimos, 2011 : 322) (1/327, 1/354, 10/206, 10/271)

burun otu: (T. *bur*- “kokmak” -un + T. *ot* + -u) “Buruna çekilerek keyif alınan tütün, enfiye.” (1/188, 10/423)

cedvâr habbı: (Ar. *cedvâr* + Ar. *habb* + T. -ı) “Cedvar (deva otu) ile yapılan keyif verici madde, hap.” (1/354)

duhan: (Ar. *duhân*) “Tütün.” (4/159, 5/87, 6/52, 6/232, 8/152, 8/78, 8/275, 8/340, 10/242)

esrar ma'cunu: (Ar. *esrâr* + Ar. *ma'cun* + T. -u) “Keyif verici macun.” (10/197)

felasife ma‘cunu: (Ar. *felâsife* + Ar. *ma‘cun* + T. -u) “Balgam kesen, meni artıran, dili açan ve akıcı yapan, eklemlere ve diş etlerine faydalı bir macun türü, ma‘cun-ı felâsife.” (Tabip-Uzel, 2005 : 18) (1/354)

ferah habbı: (Ar. *ferah* + Ar. *habb* + T. -ı) “Mutluluk, keyif veren hap.” (1/354)

gök sulu emrûd turşusu: (T. *kök* > *gök* + T. *sub* > *suw* > *su* + -lu + Far. *emrûd* + Far. *turşî* > *turşu* + T. -su) “Keyif veren bir içecek.” (Yerasimos, 2011 : 489) (4/16, 5/232)

kuvvetu’r-ruh ma‘acini: (Ar. *kuvvetu’r-ruh* + Ar. *ma‘cun* > *ma‘acin* + T. -i) “Kuvvet macunu.” (9/273)

ma-i esrâr: (Ar. *mâ’* + Far. -i + Ar. *esrâr*) “Erkek Hint kenevirinin yapraklarından çıkarılan su.” (10/271)

Milâs tütünü: (Öa. *Milas* + T. *tüt-ün* + -ü) “Milas’ta (Muğla) yetişen tütün.” (9/109)

miş ma‘cunu: (? *miş* + Ar. *ma‘cun* + T. -u) “Bir tür macun.” (1/354)

mukîm: (Ar. *mukîm*) “Keyif verici madde.” (Yerasimos, 2011 : 437) (1/354)

rahîkî habbı: (Ar. *rahîk* “koyu kırmızı, duru ve kokulu bir şarap” + -î + Ar. *habb* + T. -ı) “Bir çeşit keyif verici hap.” (1/354)

safâyî habbı: (Ar. *safâyî* + Ar. *habb* + T. -ı) “Mutluluk veren hap.” (1/354)

şâhî habbı: (Far. *şâh* > *şâh* + Ar. *î* + Ar. *habb* + T. -ı) “Bir çeşit keyif verici hap.” (1/354)

şarâbiye: (Ar. *şarâbiye*) “Keyif verici madde.” (Yerasimos, 2011 : 473) (1/354)

tütün: (T. *tüt-* > *tütün*) “Patlıcangiller familyasından, bir kısmı süs bitkisi, bir kısmı da yapraklarının taşıdığı nikotin nedeniyle sigara üretiminde kullanılmak üzere yetişen bir yıllık tarım bitkisi.” (ÖTS, 5, 2007 : 4951) (1/107, 1/172, 1/190, 1/352, 1/354, 2/232, 3/53, 4/72, 4/214, 5/255, 5/312, 7/100, 7/288, 8/21, 8/78, 8/101, 8/127, 8/152, 8/275, 8/340, 9/108, 9/109, 9/110, 10/194, 10/229, 10/242)

uşşaki ma‘acini: (Ar. *‘uşşâkî* + Ar. *ma‘cun* > *ma‘acin* + T. -i) “Bir çeşit kuvvet macunu.” (9/43)

Vetrine tütünü: (Öa. *Vetrina* > *Vetrine* + T. *tüt-ün* + -ü) “Vetrina’da (Neo Petritsion-Yunanistan) yetişen tütün.” (8/340)

Zeban tütünü: (Öa. *Zeban* + T. *tüt-ün* + -ü) “Zapanti-Megali Hora’da (Yunanistan) yetişen tütün.” (8/275)

24.1. Sıcak İçecekler

Sıcak içecekler, *Seyahatnâme*'de geçen yiyecek adlarının en az olduğu bölümdür. Bu bölümde 13 sıcak içecek adı geçmektedir. Bunların büyük bölümünü de kahve oluşturmaktadır. Sıcak içeceklerin Evliya Çelebi *Seyahatnâmesi*'ndeki yiyecek adlarına oranı %0,5'tir.

Tür olarak; kahve, çay, ıssı avşıla ve salep geçmektedir. Toplamda 13 olan içecek adının 10'u kahve adıdır.

Çay kelimesinin sınırlı kullanımı göze çarpmaktadır. Çayın günümüzdeki anlamıyla kullanıldığını da söyleyemeyiz. Evliya Çelebi çay sözcüğünden (bazen çay şerbeti bazen de badyan şerbeti) ne tür bir içeceği kastettiği tam anlaşılmıyor. Günümüzde “Çin anasonu” ya da “yıldız anason” olarak bilinen badyan'ın suda kaynatılmasıyla elde edilen bir içecek anlaşılabilir. (Yerasimos, 2011 : 257)

24.2. Sıcak İçecekler Sözlüğü

çay: (Çin. *ç'ā-ye* > *çay*) “Güneydoğu Çin kökenli, kekremsi tadı ve demlendikten sonra uyarıcı bir etkisi olan sıcak içecek.” (ÖTS, 1, 2007 : 907) (1/274, 1/298, 1/354, 2/132, 4/76, 4/185, 5/87, 6/176, 9/174, 9/369, 9/397, 10/193, 10/250, 10/444, 10/445)

gave (kahve): (Ar. *kahve* > Ağz. *gave*) “Kök boyasıgillerden, sıcak yerlerde yetişebilen, yedi metreye kadar yükselebilen, beyaz ve hoş kokulu çiçekli bir ağaç ve bu ağacın çekirdeklerinin kavrulup öğütülmesinden elde edilen toz ile yapılan sıcak içecek, kahve.” (ÖTS, 3, 2007 : 2338) (3/103)

ıssı avşıla: (T. *isi-g* > *ıssı* + Far. *âb-ı şülle* > *avşıla* > *avşıla* (Dankoff, 2008 : 66)) “Sıcak, meyve sulu içecek.” (4/76)

kahve: (Ar. *kahve*) “Kök boyasıgillerden, sıcak ülkelerde yetişen, beyaz, hoş çiçekli bir ağaç ve bu ağacın kiraza benzeyen çekirdeği ve bu çekirdeğin kavrulup kahve öğütülmesinden elde edilen toz ve bu tozun belli kıvamda kaynatılmasıyla yapılan sıcak içecek.” (ÖTS, 3, 2007 : 2338) (1/134, 1/274, 1/276, 1/292, 1/296, 1/298, 1/327, 1/352, 1/354, 2/23, 2/104, 2/132, 2/186, 2/189, 2/202, 2/220, 2/232, 2/238, 2/247, 3/53, 3/145, 3/155, 4/76, 4/79, 4/185, 4/241, 5/27, 5/87, 5/200, 5/255, 5/259, 6/46, 6/52, 6/75, 6/176, 7/115, 7/119, 8/67, 8/103, 8/279, 9/11, 9/36, 9/43, 9/83, 9/98, 9/138, 9/190, 9/273, 9/274, 9/309, 9/346, 9/349, 9/369, 9/397, 9/398, 9/400, 9/401, 9/409, 9/418, 9/419, 10/58, 10/76, 10/80, 10/138, 10/193, 10/201, 10/203, 10/207, 10/210, 10/212,

10/220, 10/223, 10/229, 10/233, 10/236, 10/240, 10/242, 10/250, 10/264, 10/313, 10/395, 10/417, 10/418, 10/435, 10/497, 10/513)

kahve-i Yemen: (Ar. *kahve* + Far. *-i* + Öa. *Yemen*) “Yemen kahvesi.” (1/298, 2/23, 4/185, 10/138, 10/395)

mu‘amber kahve: (Ar. *mu‘anber* > *mu‘amber* + Ar. *kahve*) “Hoş kokulu kahve.” 1/298, (4/76, 9/274)

mümessek kahve: (Ar. *mümessek* + Ar. *kahve*) “Hoş kokulu kahve.” (10/193, 10/236)

mümessek ve mu‘amber kahve: (Ar. *mümessek* + Ar. *ve* + Ar. *mu‘anber* > *mu‘amber* + Ar. *kahve*) “Hoş kokulu kahve.” (4/76, 9/274)

sâleb: (Ar. *sahleb* > *sâleb*) “Tel köklü, kökünde iki yumru bulunan, çiçekleri salkım-başak durumunda olan, orman ve nemli çayırarda yetişen seksen kadar türü bulunan bir otsu bitki. Bu bitkinin çiçek açma devresinde toplanarak kurutulmuş olan nişastalı yumru kökleri. Bu yumruların kurutulup öğütülmesi ile elde edilen toz. Bu tozun şekerli su ya da sütle kaynatılmasıyla yapılan sıcak içecek, salep.” (ÖTS, 4, 2007 : 4038) (1/274, 1/286, 1/298, 1/354, 2/132, 4/76, 4/185, 5/234, 6/279, 9/274, 9/369, 9/397, 10/193, 10/250)

sükkerî kahve: (Ar. *sükker* + *-î* + Ar. *kahve*) “Şekerli kahve.” (1/298)

sükkerî ve mu‘amberîn kahveler: (Ar. *sükker* + *-î* + Ar. *ve* + Ar. *mu‘anber* > *mu‘amberîn* + Ar. *kahve* + T. *-ler*) “Şekerli ve hoş kokulu kahveler.” (1/298)

şeker kafesi: (Far. *şeker* + Ar. *kahve* > *kafe* + T. *-si*) “Şekerli kahve.” (10/195, 10/206)

Yemen kahvesi: (Öa. *Yemen* + Ar. *kahve* + T. *-si*) “Yemen’de üretilen kahve.” (1/298, 2/23, 4/185, 10/138, 10/395)

III. SONUÇ

“Evliya Çelebi *Seyahatnâmesi*’nde Geçen Yiyecek Adları Üzerine Bir Dil İncelemesi” adlı yüksek lisans tezimizde, tespit edebildiğimiz 2635 yiyecek adının etimolojik, morfolojik, semantik incelemesi yapılmış, 17. yüzyılda yazılmış olan Evliya Çelebi *Seyahatnâmesi*’nden yola çıkılarak Osmanlı mutfağının zenginliği görülmüş ve şu sonuçlara ulaşılmıştır:

1. 24 başlıkta ele alınan 2635 yiyecek adından en çok kullanılan yiyecek adı meyve (468), en az adı geçen yiyecek adı sıcak içeceklerdir (13).
2. Soğuk içeceklerin Osmanlı’da çok önemli olduğu görülmüştür. 196 kelimeyle en çok kullanılan dördüncü yiyecek adı olan soğuk içeceklerden özellikle şerbet ve boza çeşidi çokça kullanılmıştır. Zaten şerbetçi ve bozacı dükkânları, günümüzdeki kahvehaneler gibi oldukça yaygındır.
3. Kelime hâlindeki yiyecek adlarında Türkçe dışında 29 farklı dilden örneklerle rastlanmaktadır. Bunlar: Altayca, Arapça, Arnavutça, Bulgarca, Çerkezce, Çince, Çingene Dili, Ermenice, Farsça, Gürcüce, Hintçe, İbrabice, İngilizce, İspanyolca, İtalyanca, Kürtçe, Latince, Macarca, Megrelce, Moğolca, Rusça, Sanskritçe, Sırpça, Hırvatça, Slavca, Pomakça, Tatarca, Ubıhça ve Rumcadır. Bu da hem yiyecek kültürünün hem de 17. yüzyıl Osmanlı Türkçesinin zenginliğinin göstergesidir.
4. Yiyecek adlarının 1271’i, belirtisiz isim tamlaması şeklindedir. Tüm yiyecek adlarının yarısına yakın olan bu sayının önemli bir kısmında da yer adları kullanılmıştır. Amasya elması gibi bazı yiyecek adları zaten yer adıyla anılmaktadır. Bununla birlikte *Seyahatnâme*’de herhangi bir yiyecek adı da genellikle yer adıyla anılmıştır.
5. Sıfat tamlaması şeklinde kullanılan yiyecek adlarının sayısı 446’dır. Evliya Çelebi, yiyecek adını yalın kullanmak yerine sıfatlarla birlikte

kullanmıştır. Bunlardan bazısı Evliya Çelebi'nin abartılı üslubuyla ilgilidir: “Araba tekerleği kadar simit” gibi.

6. Yiyecek adları zaman zaman benzetme ögesi olarak kullanılmıştır. Bunlardan biri “Lanka hıyarı”dır. Kaba saba insanlar için ya da büyük burun veya kulak tarif edilirken bu benzetme ögesi kullanılmıştır. Bazı yiyecek adları da çeşitli nesnelere renk, şekil gibi özelliklerle benzetmeler yapılarak kullanılmıştır: Fransa eriği, gülnâr / gülnâr kirazı gibi.

7. Evliya Çelebi'nin sıradışı üslubu bazen de kelime oyunlarında kendini göstermiştir. Arapça erik anlamındaki *iccâs* yerine yine Arapça pislikler anlamındaki *encâs* kelimesini kullanması buna örnektir.

8. Sadece *Seyahatnâme*'de geçen 23 boza çeşidi ve 66 şerbet çeşidine bakarak 17. yüzyıl Osmanlı'sında içecek kültürünün zenginliği ile ilgili bilgi sahibi olmak mümkün. Birkaç asitli içeceğin içecek kültürümüzdeki hükümranlılığı düşünüldüğünde 4 asırda kaybettiğimiz zenginlik ve yerine koymaya çalıştığımız şeylerin basitliği daha iyi görülmektedir.

IV. KAYNAKLAR

- ABİK, A. Deniz (2002), “Tarama Sözlüğü’nde Seyahatnâme’den Sözler”, *Evliya Çelebi ve Seyahatnâme*, (yay. haz. N. Tezcan - K. Atlansoy), Doğu Akdeniz Üniversitesi Yay., Kıbrıs, s. 1-18.
- ACAROĞLU, Türker (1961), “Büyük Türk Gezginini Evliya Çelebi.” *Türk Folklor Araştırmaları*, s. 2548-2550.
- AÇIK, Tansu (2004), “Evliya Çelebi’de Yunan-Roma Dünyası”, *Virgöl*, Kasım, Ankara, s.73-77.
- AKÇA, F.A. (1938) “Evliya Çelebi Gözüyle Denizli” *İnanç Kültür Dergisi*, S. 16, s. 5-7; S. 17, s. 5-8.
- , (2008) “Evliyâ Çelebi ve İhsan Oktay Anar’ın Ortak Üslubu: Fantastik mi, Kerâmet mi?” *Varlık*, Mayıs, s. 58-62.
- AKGÜL, Alphan (2007) “Evliya Çelebi ve Ayasofya” *Sanat Dünyamız 101* (Kış 2007), s. 33-43.
- AKSAN, Doğan (1974), “Anadolu’da Yer Adları Üzerine En Yeni Araştırmalar, *TDAY Belleten 1973-74*, s. 185-193, Ankara.
- , Doğan (2000), *Her Yönüyle Dil - Ana Çizgileriyle Dilbilim*, TDK Yay., Ankara.
- , Doğan, (1989), “Türk Anlam Bilimine Giriş-Anlam Değişimleri”, *TDAY Belleten 1965*, Ankara, s.167-184.
- ALKAYIŞ, Fatih (2007) *Türkiye Türkçesinde Bitki Adları*, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Kayseri.
- BANARLI, Nihat S. (1998), *Resimli Türk Edebiyatı Tarihi*, II C., MEB Yay., Ankara.
- BANGUOĞLU, Tahsin (2000), *Türkçenin Grameri*, 6. Baskı, TDK Yay., Ankara.
- BAYRAKTAR, Nesrin (2004), *Türkçede Fiilimsiler*, TDK Yay., Ankara.
- BAYRAV, S. (1975), *Filolojinin Oluşumu*, İstanbul.
- , (1998), *Yapısal Dilbilimi*, Multilingual Yay., İstanbul.

- BAYSUN, M. Cavit (1947), “Evliya Çelebi”, *İslam Ansiklopedisi* 4, MEB Yay., Ankara, s.400-12.
- BULUT, Emre Gizem (2008), “*Bayramiç (Çanakkale) Yöresinde Etnobotanik Araştırmalar*”, Marmara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Ens.
- CLAUSON, S.G. (1972), *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*, Oxford University Press, Oxford.
- CUNBUR, Müjgân (1984), “Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’nde Yer Adları”, *Türk Yer Adları Sempozyumu*, Ankara, s. 201-17.
- ÇAĞBAYIR, Yaşar (2007), *Ötüken Türkçe Sözlük*, 5 C., Ötüken Yay., İstanbul.
- ÇELİK ŞAVK, Ülkü (2011), “*Sorularla Evliya Çelebi*”, Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, 60 s., Ankara.
- DAĞLI Y. (2000), “Evliya Çelebi Hayatı ve Seyahatnâmesi”, *Osmanlı* C. 8., Yeni Türkiye Yayınları, s. 344-54, İstanbul.
- , (1994), *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’nin 1. Cildindeki Yer ve Şahıs İsimleri İndeksi*, İstanbul.
- DANKOFF, Robert (2008), *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi Okuma Sözlüğü*, Yapı Kredi Yay, İstanbul.
- DEVELİ, Hayati (1995), “Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’nin Türkiye’de Yapılan Yayınlarına Bir Bakış”, *Türk Dili* S. 527, s. 1239-1244.
- , (1995), *Evliya Çelebi Seyahatnâmesine Göre 17. Yüzyıl Osmanlı Türkçesinde Ses Benzeşmeleri ve Uyumlar*, TDK Yay., Ankara.
- DEVELLİOĞLU, Ferit (2004), *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lügat*, Aydın Kitabevi Yay., Ankara.
- DİKKAYA Fahri (2011), “Evliya Çelebi Seyahatnâmesinde Simit ve Simitçiler”, *Millî Folklor Yıl 23, Sayı 92*, s. 72-76.
- DİLÇİN, Cem (1983), *Yeni Tarama Sözlüğü*, TDK Yay. Ankara.
- , (2002), *Uluslar arası Evliya Çelebi Sempozyumu’nun Ardından*, Bilkent Üniversitesi, Türk Edebiyatı Merkezi Haber Bülteni, S. 8, Ankara.
- DUMAN, Musa (1995), *Evliya Çelebi Seyahatnâmesine Göre 17. Yüzyılda Ses Değişimleri*, Ankara.
- , (1995b), “Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’nin Türkçe Açısından Önemi”, *Türk Dili Araştırmaları Yıllığı Belleten 1995* [Ankara, 1997], s.153-78.

- ERDURAN, Zeynep (2006), “*Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’ne Göre İstanbul’da Esnaf, Zanaat ve Ticaret*”, Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Ens. (Y. Lisans Tezi), 273 s., Kırıkkale.
- ERCİLASUN, Ahmet B. vd. (1992), *Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü*, 2 C., Kültür Bakanlığı Yay., Ankara.
- , (2008), *Türk Dili Tarihi*, Akçağ Yay., 486 s., Ankara.
- EREN, Hasan (1972), *Evliya Çelebi ve Anadolu Ağızları*, Bilimsel Bildiriler, TDK Yay., Ankara, s. 113-119.
- , (1999), *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*, Bizim Büro Yay., Ankara.
- EYUBOĞLU, İsmet Zeki (1995), *Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğü*, Sosyal Yay., İstanbul.
- GABAIN, A. Von, (2007), *Eski Türkçenin Grameri*, (Çev. Mehmet Akalın), TDK Yay., Ankara.
- GÖKYAY, O. Şaik, DAĞLI Y. vd. (1996), *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, 10 C., Yapı Kredi Yay., İstanbul.
- GÖRE, Zehra (2004), “*Evliya Çelebi Seyahatnâmesinde Maraş*”, Kahramanmaraş Sempozyumu, s. 733-740.
- GÜLENSOY, Tuncer (1995), *Türkçe Yer Adları Kılavuzu*, TDK Yay., Ankara.
- , (2007), *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü I-II*, TDK Yay., Ankara.
- GÜLSEVİN, Gürer (2007), *Eski Anadolu Türkçesinde Ekler*, TDK Yay., Ankara, 156s.
- HORATA, O. (2002), “*Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’ndeki Manzum Kısımlar*” *Türkbilig S. 3*, s. 34-44.
- IŞIN, P.M. (2009), *Evliya Çelebi’nin Diliyle Resimlediği 17. Yüzyıl Yiyecek Manzaraları Çağının Sıradışı Yazarı Evliya Çelebi* (Editör, N. Tezcan), Yapı Kredi Yay., s.189-202. İstanbul.
- , (2009), *Gülbeşeker – Türk Tatlıları Tarihi* (Editör, M. Sabri Koz), Yapı Kredi Yay., İstanbul.
- İZ, Fahir (1979), “*Evliya Çelebi ve Seyahatnâmesi*”, *Boğaziçi Üniversitesi Dergisi VII*, s. 61-79.
- KARAAĞAÇ, Günay (2015), *Türkçe Alıntılar Sözlüğü*, Akçağ Yay., Ankara.
- , (2008), *Türkçe Verintiler Sözlüğü*, TDK. Yay., Ankara.
- KARTALCIK, Vedat (2008), “*Anadolu Ağızlarında Üzüm Adlandırmaları*” s. 663-711.

- KAYA, Ceval (1988), “Evliya Çelebi’de Geçen Bir Yer Adı Hakkında”, *Türklük Araştırmaları Dergisi*, S. 4, İstanbul, s.235-47.
- KOCAMAN, A. (1981), “Türkçede Kip Olgusu Üzerine Görüşler”, *TDAY-Belleten*, TDK Yay., Ankara, s. 81-85.
- , (1987), “Söylem Çözümlemesi: Yönelimler, Sorunlar”, *Dilbilimin Dünyası, Bugünü, Yarını*, Ankara, s. 90-91.
- KOÇ, N. (1992), *Açıklamalı Dilbilgisi Terimleri Sözlüğü*, İnkılap Kitabevi, İstanbul.
- KORKMAZ, Zeynep (1995), *Türk Dili Üzerine Araştırmalar*, 2 C., TDK Yay., Ankara.
- , Zeynep (2005), “Halk Etimolojisi ve Folklor”, *Türk Dili Üzerine Araştırmalar II*, TDK Yay., Ankara.
- KÖPRÜLÜ, M. Fuad (2003), *Türk Edebiyatı Tarihi*, Akçağ Yay., Ankara.
- NİŞANYAN, Sevan (2002), *Adını Unutan Ülke : Türkiye’de Adı Değiştirilen Yerler Sözlüğü*, Everest Yay., İstanbul.
- , (2002), *Sözlerin Soyağacı : Çağdaş Türkçenin Etimolojik Sözlüğü*, Everest Yay., İstanbul.
- ÖGEL, Bahaeddin (1991), *Türk Kültür Tarihine Giriş II*, Kültür Bakanlığı Yay., Ankara.
- ÖTLEŞ – AKÇİÇEK (2010), *İçecekler – Beslenme ve Sağlık*, Palme Yay. Ankara.
- ÖZEMRE, Ahmet Yüksel (2007), *Hasretini Çektiğim Üsküdar*, Kubbealtı Neşriyatı, İstanbul, 249 s.
- PAÇACIOĞLU, Burhan (2006), *VIII-XVI. Yüzyıllar Arasında Türkçenin Sözcük Dağarcığı*, Bizim Büro Basımevi, Ankara.
- SERTKAYA, Osman Fikri (2010), “Kelime Dağarcığımızdan (10): Lavaş sözü nereden geliyor?”, *Türk Dili, Dil ve Edebiyat Dergisi*, Sayı: 703, s. 39-41.
- ŞEMSETTİN Sami (1996), *Kamus-ı Türki*, Aydın Yay., İstanbul.
- , (1889), *Kamus ’ul-âlâm*, Mihran Matbaası, İstanbul.
- ŞİRVANÎ Muhammed bin Mahmûd, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı* (2005), Mustafa Argunşah – Müjgân Çakır, Kurtiş Matbaacılık, İstanbul.
- TABİP Mustafa Ebul-Feyz, *Sadeleştirilmiş Metin Prof. Dr. İlter UZEL (2005), Tuhfetü ’l-Müteehhilîn – Evlilik Armağanı*, Kebikeç Yay., İstanbul.
- TALAS, Mustafa, “Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri”, *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, s. 273-283.

- TAN, Nail, “Kastamonu İl Halk Kütüphanesindeki Çok Önemli Bir Yazma”, *Milli Folklor*, Yıl: 19, S: 76, s. 63-64.
- TANPINAR, Ahmet Hamdi (1969), “Evliya Çelebi”, *Edebiyat Üzerine Makaleler*, İstanbul, s.161-63.
- TDK (1996), *Tarama Sözlüğü*, I-VIII, Ankara.
- , (2011), *Türkçe Sözlük*, Ankara.
- TEKCAN, M. (2005), “Evliya Çelebi’nin Seyahatnâmesinde Diller ve Türk Lehçeleri”, *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, S. 27. Prof. Dr. Şinasi Tekin Özel Sayısı, Erzurum, s.67-75.
- TEKİN, Talat (2000), *Orhon Türkçesi Grameri*, Sanat Kitabevi, Ankara.
- , Talat (2010), *Orhon Yazıtları*, TDK Yay., Ankara.
- TEZCAN, S. (2002), “Geleceğin Büyük Türkçe Sözlüğü’nde Seyahatnâme’nin Alacağı Yer” *Evliya Çelebi ve Seyahatnâme*, (Yay. Haz. N Tezcan; K. Atlansoy), Doğu Akdeniz Üniversitesi Yay., Gazimağusa, s.245-53.
- TOKLU, O. (2003), *Dilbilime Giriş*, Akçağ Yay., Ankara.
- TOKUZ, Gonca (2002), *Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü*, Üniversitesi Vakfı Yayını, No:12, Gaziantep, s. 333-336.
- TOPALOĞLU, A. (1989), *Dil Bilgisi Terimleri Sözlüğü*, Ötüken Yay., İstanbul.
- UYGUNER, M. (1995), “Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’nde Atasözleri ve Alıntılar” *Türk Dili Dergisi* 47, s.15-17.
- VARDAR, B. (1998), *Açıklamalı Dilbilim Terimleri Sözlüğü*, ABC Kitabevi, İstanbul.
- YERASİMOS, Marianna (2002), *500 Yıllık Osmanlı Yemek Kültürü – Osmanlı Mutfacı*, Boyut Yay., İstanbul.
- , *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’nde Yemek Kültürü (Yorumlar ve Sistemantik Dizin)*, Kitap Yayınevi, İstanbul.
- YILDIRIM, Nimet (1997), *Farsça Dilbilgisi*, Kültür ve Eğitim Vakfı Yayınevi, Erzurum.

ÖZGEÇMİŞ

Adem KARTAL, 01/07/1980 tarihinde Kayseri'nin Yahyalı ilçesinde doğdu. İlk ve orta öğrenimini Mersin'de tamamladıktan sonra 1998 yılında Atatürk Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümünü kazandı. Buradan 2002 yılında mezun oldu.

2002 yılında Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tezsiz Yüksek Lisans programını kazandı. Buradan 2003 yılında mezun oldu.

2003 yılında Milli Eğitim Bakanlığı kadrosunda Yalova'nın Çınarcık ilçesinde öğretmen olarak göreve başladı. Danışmanı Doç. Dr. Galip Güner yönetiminde “*Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Geçen Yiyecek Adları Üzerine Bir Dil İncelemesi*” adlı yüksek lisans tezini hazırladı.

E-posta: ademkartal38@hotmail.com

Tel: 0 505 3711825