



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADANA MUTFAK SÖZLÜĞÜ

Ağız: Doğum yapmış hayvanın ilk sütü
Ağartı: Süt
Avcar: Sos
Bacit: Sürahi
Banadura: Domates
Bakraç: Bakırdan yapılan kap kacakların tümü
Beze: Hamurun açılmadan önceki yuvarlanmış hali
Bişşeğa: Tuluk ayrıntı yaparken kullanılan tahta sopa
Çötürge: Yayık
Évreağacı: Yufka ekmeği sac üstünde çevirmek için kullanılan yassı biçimde sopa
Hareni: Yemek kazanı
İbrik: Su konulan sürahi biçiminde kap
İteğa: Yufka ekmeğin hamuru için serilen beyaz çul
İrişgin: Et sucuğu
Keşir: Havuç
Küpeli: Köyün ortak kullandığı büyük, yanları demir saplı kazan
Maya: İncir
Nişe: Nişasta
Öteberi: Yiyecek içeceklerin tümüne verilen isim
Sele: Yufka ekmeğin konulduğu kamış sepet
Teleme: Keçi sütüne incir sütü damlatılarak yapılan peynir çeşidi
Teşt: Hamur yoğurulan leğen
Tevek: Asma yaprağı