



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKSARAY MUTFAK SÖZLÜĞÜ

- Abicil: Küçük kabak.
Aside: Un ve pekmez ile yapılıp üzerine tereyağı dökülen yöresel bir tatlı.
Ağ pakla: Beyaz fasulye.
Ağın: İneğin ilk sütü.
Ağız: Ağızla sütün çevrilmesiyle oluşur.
Alaca: Erken yetişen üzüm.
Ambar: Erzak koyulan yer
Aşlık: El değirmeninde öğütülen buğday.
Avcar: Sebze
Ayvalanma: Ekinlerin sararmaya başlaması.
Bağ teşti: Büyük leğen
Baldırcan: Patlıcan.
Bakır tava: Çorba ve yemeklerin yağın eritmek için kullanılan bakırdan yapılmış tavadır.
Barlanma: Salçada oluşan beyaz köpükçükler.
Bandırma: Pekmezle ve cevizle yapılan sucuk
Bastırık: Yazın süt ve mamullerini sıcaktan koruyan keçe ve yataklarla örtülü yer.
Bazlama: Saçta pişen bir nevi ekmek.
Bazı: Ekmek
Beze: Hamurun küçük parçalara ayrılmış hali
Bocut: Küçük testi.
Bulama: Koyun ve sığırların ilk sütü olan ağız ile yapılan yemek.
Bostan: Karpuz
Cacık calba: Kabak gülü ve madımaktan yapılan yemek.
Câla: Kayısının hamı
Cezve: Kahve pişirmede kullanılan küçük kulplu kaplar
Cılık: Bozuk yumurta.
Cımişka: Ayçiçeği.
Cıngıl: Üzüm salkımı.
Cıngıl: Kulplu küçük bakraç
Cıvıtma: Biraz sulu bırakılmış mayalı hamurdan yapılan yiyecek.
Cücük: Soğanın göbeği
Çalkamaç: Ayrar
Çalık: Çiğ olarak yenen ot.
Çebic: Bir yaşındaki keçi.
Çeltik: Üzüm çekirdeği
Çencere: Tencere.
Çetele: Kurban eti paylaşımındaki kura.
Çetene: Kenevir.
Çılbir: Sarımsaklı yoğurt ve yumurtayla yapılan yemek.
Çıkı: İçine azık koyulan bez bohça
Çıtlık: Çiğ olarak yenen ot.
Çömçe: Kepçe.
Çınar: Geniş delikli kalbur.
Çintme: Soğanın doğranıp yemek içine katılması.
Çivil: Çömleğin en küçük boyutlusu.
Çulamak: Tavukların yumurtlamayı kesmesi.
Çömlek: Topraktan yapılan sırlı veya sırsız kap.
Damızlık: Ev yoğurdu yapmaya yarar, maya.
Darı: Mısır
Delikli: Pirinç-mercimek vb. maddeleri süzmeye yarayan delikli
Dene: Ekin, arpa taneleri.
Desti: Küpçük adı verilen topraktan yapılmış kapların biraz daha büyük boyutlusu.
Devramber-Günaşığı: Ayçiçeği.
Dibek: İçinde buğday, ceviz, fındık vb. maddelerin dövüldüğü kap
Dink: Bulgur değirmeni
Divrek: İnce uzun kavun.
Dızgara: Tarlada kullanılan bir tür tarım aleti
Dûran: Yayık
Dönderme: Yufka ekmekten yapılan börek.
Duğran: Yoğurttan tereyağı yapmaya yarayan toprak küp, yayık.

Duzlu: Soğuk tutan testi
Ekelge: Tarım yapılan topraklar.
Ekmek çıkarma: Yemekli mevlüt
Ekşili cüllük: Koruk suyunun kırmızı doramasına ekşilik katmak
Elbardağı: İbrik.
Er ekmeği: Sahur yemeği.
Eşki: Ekşi.
Evirgeç: Yufka çevrilen çubuk
Firik: Yeşil başak.
Freg: Domates.
Fıtılatma: Kaynatılmadan değirmenden geçirilmiş buğdaydan yapılan pilav.
Gevinmek: Açlıktan ne bulursa yemek.
Gevrek: Yufka ekmeğin kurumuş hali.
Gığı: Yumurta.
Gıska: Arpacık soğan.
Göğerti: Yeşillik, sebzeler.
Gö pakla: Yeşil fasulye.
Gıncıfır: Yemek beğenmeyen.
Gıncıvir: İştahsız yemek yiyen kişi.
Göğ-Gök: Olmamış ham domates.
Göbelek: Yabani mantar.
Göğcek: Üzüm çeşiti.
Göze: Suyun çıktığı yer.
Gulu gulu: Küçük testi.
Gumpür: Patates
Guşane: Küçük tencere
Guymak: Hamur aşısı.
Goruk: Ham üzüm
Güdük: Kısa boylu.
Gülük: Hindi, culluk.
Habe: Heybe.
Halbur: Arpa, buğday savrulan büyük delikli elek.
Harar: Çok büyük çuval
Harım: Bahçe
Havi: Bulgur unundan yapılan bir yiyecek.
Haymana: Yoğurt süzmek için yapılan mekân. Kalasların dikilerek üzerine ağaç dallarının atılması ile yapılan gölgelik yer.
Hedik: Kaynamamış buğday
Helke: Kulplu büyük kap
Hereni-Tokat: Büyük kazan.
Hırt hırt-Hırtlak: Olmamış kavun.
Hışır: Biçilmiş ekin artığı
Hıyar: Salatalık.
Hoyraz: Rüzgârın estiği yön.
Höl: Fol
İbili: Besili.
İleğen: Leğen
İşgilik-İçgilik: Et sucuğu.
İşkence: Peynirleri sıkıştırmaya yarayan aletler.
İteği: Hamuru parçalara bölüp yuvarlamak için kullanılan bez
Karkara- Garlama: Pekmez ve kar ile yapılan yiyecek.
Karadene: Ekinlerin içinde biten siyah tohumlu bitki.
Karamamık: Yabani alıç.
Kak: Elma kurusu
Kavurga: Kavrulmuş buğday
Kayıt görmek: Yol, kış ve düğün öncesi düğün öncesi hazırlık yapmak
Kekre: Acı ekşi arası.
Kelek: Olmamış kavun.
Keme: Mantar çeşidi.
Kengirtlek: Eritilmiş kuyruk yağı.
Kırıntı: Tarım işçilerine gönderilen yemek.
Kırmızı Doğraması: Çoban Salatası
Kıvrık: Kulpsuz toprak çömlek.
Kizirik: Kuyruk yağının eritilip arta kalan kısmı
Köle doyuran: İri taneli üzüm.
Kömbe: Fırınli sobada yapılan çörek.
Kössa: Tandır karıştırma çubuğu
Kupa: Kupa.
Külle: Köylerde ekmek yapılan tandırların meyilli hava deliği.
Külek: Ekmek kabı.
Küpecik: Şapşak ismi verilen çömlek türünün biraz büyük boyutlu olanı.
Küssük: Yemek işlerinde kullanılan kalın odun.
Manadura: Domates.

Mayalı: Bir nevi sa ekmeği.
Mısırga: Hindi.
Mor bulut: Üzüm çeşidi.
Nefer: Küçük üzüm salkımı
Özemek: Kase içerisinde birkaç kaşık yoğurt ile sütün karıştırılarak maya haline getirilmesi.
Patlak: Kavrulmuş mısır
Pate: Patates
Pelize: Pekmezli hamur aşısı.
Pendir: Kesilmiş sütün süzöldükten sonraki hali
Punara: Tandır bacası
Pürçöklü: Havuç.
Saçkı: Tandırda ekmek pişirmek için yakılan sap saman
Sayacak: Üçayaklı demir pişirme aparatı.
Sasılamak: Bozulmak, kokmak (yiyecekler için)
Seklem: Çuval
Sitiil: Domates, biber fidesi
Sormuk: Olmamış, ham üzüm.
Sıkma: Dürüm.
Sızgıt: Et kurutması.
Şalak: Olmamış kavun.
Şapşak: Çömleğin bir büyük boyutlusunu.
Şemene: Bir tür kabak
Taa: Kerpiç evlerde dolap olarak kullanılan kısım
Tafarık: Reyhana benzer kokulu bir bahçe otu
Takacık: Mađaralarda aydınlatmalar için açılan oyuk
Tandır: Yufka ekmek yapılan ocak.
Tapişlamak: Hamuru yođurmak.
Terek: Evlerde veya dükkanlarda yüksekçe yerde yapılan raf.
Teş: Orta boy bakır leğen.
Tıngır: Kazan
Tınaz: Sürölmüş tahıl harmanı
Tokat: Orta boy kazan
Topbaş: Sıkıştırılıp kurutulan et.
Töngge: Ottan yapılmış ekin biçilmesinde kullanılan ayak.
Tuluk: Peynir tulumu
Tölü: Yumruklu kış bitkisi
Umsuluk: İstedini yiyemeyen kişinin bir yerleri şişmesi.
Urup: Yarım teneke tahıl ölçüsü
Urk: Ağaç veya bitki kökü
Üzlük: Geniş ağızlı toprak tencere.
Yabanın kurbası: Balık.
Yarma: Kepeđi alınmış çorbalık buğday
Yarpuz: Yabani nane çeşidi.
Yavan: Pişmemiş süt.
Yemlik: Çiğ olarak yenen ot.
Yeygi: Un için ayrılan buğday
Yiygirik: Un için ayrılan kısım
Yoğurt Damızlığı-Damızlık: Yoğurt mayalama için komşudan istenilen mayalık yoğurt.
Zavar: Kepek
Zerdeli: Kayısı