



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ELAZIĞ MUTFAK ALETLERİ

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Eskiden kullanılan pek çok mutfak aleti ve bunların isimleri günümüzde ya unutulmuş ya da çok az sayıda kullanılmaktadır. Dolayısıyla eski lezzetler de aranılır olmuştur. Mesela büyüklerimiz, bakır kaplarda pişirilen yemeklerin, mangalda veya ağır ateşte hazırlanmış kahvenin, ocaktaki ayrınlı çorbanın hatta közdeki isotun (biberin) bile tadının bambaşka olduğunu söylerler.

Eskiden kullanılan bazı mutfak alet ve gereçlerinin isimleri;

Teşt: Çok büyük leğen (leğenin büyüğü)

Tist: Kavurma ve kuzu pişirilen kap

Su güğümü

Pekmez güğümü

Debbe: Kavurma konan bakır kap

Lenger: Büyük bakır tabak

Yibrih: İbrik

Leğen: Kıyma ve hamur yoğurmada kullanılır

Sitil: Kova

Sini: Büyük bakır tepsi

Sahan: Kapaklı tabak

Kuşgana/Kuşhane: Küçük tencere

Mastır: Honi-Huni

Sefertası: Üç katlı yemek konulan kap

Elcek: Kulplu büyük bakır su tası

Su tası: Bakır küçük tas

Maşraba: Maşrapa, elcekten biraz daha büyük su tası

Üsküre: Bakır tas - kâse

Saplı: Kazandan su almaya yarıyan uzun saplı metal tas

El Kelgürü / Kevgürü: El kevgiri

Kelgür/ Kevgür: Süzgeç şeklinde metal delikli leğen

Çemçe: Kepçe

Süzek: Bez süzgeç

Gaz ocağı: Gaz yağıyla çalışan minik ocak

Maltıs: Yemek pişirmede kullanılan küçük soba

Soku taşı: İçi oyulmuş taş

Tel dolap: Mutfakta yiyeceklerin saklandığı ahşap dolap

Beroş: Küçük metal su kazanı

Yayık: Yoğurttan ayran ve tereyağı yapılırken kullanılan alet

Kalbur: İri delikli tahta elek

Kile: 80 kg ağırlığında ölçü birimi

Küp: Pişmiş topraktan yapılmış erzak saklama kabı

Çini: Sirke, yağ, turşu vb. saklamak için içi, dışı sırlanmış küp

Ekme Tahtası: Yufka açmak için kullanılan tahta eşya

Ekme Sacı: Üzerinde ekme pişirilen metal sac

Eğış: Tandır ekmeği pişirilmesinde kullanılan demir çubuk

Urup: Bir tahıl ölçüsü

Masat: Bıçak bileme aleti

Carıt: Ateş küreği

