



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANSIZ MUTFAK SÖZLÜĞÜ

Abricot: Kayısı
Agnes Sorel: İçinde ekşi elma bulunan yemekler
Aigrefin: Kalkan balığı
à la carte: İsmarlama yöntemi yeme
à la Americaine: Amerikanvarî
Alfenide: Gümüş balığı
Alsacienne: Sucuklu ekşi lahanalı yemekler
Amoudettes: Böbrek kıyması
Andouille: Vire Fransız şehrinde yapılan sucuk
Anguille: Yılan balığı
à part: Ayrı sunulmuştur
Aperitif: İştah açıcı
Artichaut: Enginar
Assiette: Tabak
Attereau: Kızarmış et dilimleri
Asperge: Kuşkonmaz
Baiser: Köpürmüş yumurta akı (bir çeşit tatlıdır)
Banquet: Ziyafet sofrası
Bavaroise: Jelâtinli çikolata tatlısı
Becasse: Salatalık
Beurre noire: Isıtılmış yağ (bir çeşit salça)
Bigarade: Portakallı yemek
Blanc de volaille: Tavuğun göğsü (beyaz eti)
Boeuf a la mode: Buharda pişmiş süslü sığır eti
Boeuf au naturel: Haşlanmış sığır eti, çorbalık et
Bordeaux: Bordo şehri
Bordelaise a la: Bordo usulü pişirilmiş
Bouchee: Kıymalı küçük börek
Bouillon blanc: Tavuk çorbası
Bouillon de boeuf: Sığır çorbası
Bouillon de legumes: Sebze suyu tuzsuz (hastalar için)
Bouteille: Şişe
Bretonne: Taze fasulye yemeği
Brioche: Bir çeşit çörek
Breche: Şişte pişmiş
Brochet: Turna balığı
Buffet: Büfe, yemek yeri
Caraembert: Yağlı Fransız peyniri
Canape: Kızarmış ekmek üstüne oturtulmuş
Cannelon: Sigara böreği şeklinde tatlı
Carbonnade, Charbonnee: Külbastı eti (çeşitli)
Cardinal: Domates salçalı yemekler
Carree: Etin kuruşu
Cayenne: Keskin biber
Cervelle: Beyin eti
Champignon: Mantar
Chapoir: Baba horoz
Charlotte: Jelâtinli ve bisküitli krem (bazan yemişlidir de)
Chasseur: Avcı yöntemi; (Mantarla çabuk pişirilmiş)
Chaster: İngiliz peyniri
Chevreuil: Karaca eti
Chou-petit: Küçük lahana soslu
Civet: Küçük doğranmış yaban eti
Clamart: Bezelyeli yemekler
Conde: Taze fasulyeli yemekler
Consomme: Koyu et suyu
Cotelette: Kaburga eti, yumurtaya batırılmış
Court bouillon: Balık çorbası (Safanlı)
Couvert: Yemek örtüsü
Creme double: Ağır krema

Creme fouttee: Krem şantiye
Cresson: Şiş
Croquettes: Fırınlanmış köfte
Crustas: Buzlu karışık meyve suları
Cuisse: But eti
Cumberland: Yemeğe karıştırılan meyve sosları
Curry: Hint baharatı
Dejeuner: Sabah kahvaltısı
Dejeuner à la fourchette: Ayakta yenen kahvaltı, hafif yemek
Doria: Haşlanmış hıyarlı yemek
Drane: Kılıçları ayıklanmış balık eti
Emince: Soslu küçük parçalı et yemeği
Entre-côte: Sığır kebabı
Entree: Yemekten önce sunulan şeyler
Entremets: Kremli hamur işi
Epaule: Kol eti
Escalope: Şnitsel
Espagnole, à la: İspanyol yemeği; biberli ve domatesli
Farce: Doldurulmuş
Filet: Bir çeşit ızgara
Pines herbes: Lezzetli bitkiler
Fizzes: Sodalı sütlü içecek, içinde hazan yumurta akı bulunur
Flammerie: Soğuk Puding
Fleurs; Sebze yemeklerine konan yağ garnitürü
Flips: Sütün içine yumurta, şeker konup çalkanması
Florentine: Florans yemeği; Ispanak çorbası veya ıspanaklı yemek
Foie: Ciğer
Foie de veau: Dana ciğeri
Foie de volaille: Tavuk ve benzeri ciğerler
Foie gras: Kaz ciğeri
Forestiere: Mantarlı yemek
Feur, au: Fırınlanmış
Fricadeîle: Etlı hamur işi
Fricandea: Dana şişi
Fricassee: Sert salçalı et
Friture: Balık (fırınlanmış)
Fromage: Peynir
Fruits: Çeşitli yemiş
Galatisie: Donmuş jelâtinli dana eti
Gervais: Bir çeşit Fransız peyniri
Gibier: Av eti (Tavşan gibi)
Glbier à plume: Av kuşları eti
Glace: Dondurma
Grecqne: Yunan yöntemi pirinçli, kıymalı bir yemek
Grillade: Iızgara
Hachis: Soslu bir çeşit köfte
Haricots: Fasulye
Harieots de mouton: Fasulyeli kuzu
Hollandaise: Sıcak yumurta soslu yemek
Hors d'oeuvre: Çerez
Huile d'olive: Zeytinyağı
Huile de noix: Ceviz yağı
İndienne: Keskin baharatlı bir yemek
Jambon: füme sucuk
Judic: Salata soslu yemek
Julienne: Şerit halinde kesilmiş
Juleps: maden suları
Jurassienne: Bol soğanlı, mantarlı yemek
Jus: Kızartma, soslu
Knickerbein: Yumurta sarısı ile karışık içkiler
Ladies Drink: Bayanlara özgü içecek Süt, krem ve kokuludur
Langue fume: Dil
Legumes: Her türlü sebze
Lievre: Tavşan
Longe de veau: Böbrek ızgarası
Louissianne, à la: Luisiana yöntemince muzlar (fırınlanmıştır)
Lucullus: Romalı bir general olan bu adam, yemek dünyasında pisboğaz olarak tanınmıştır. Adını taşıyan yemekler pek karışıktır
Lunch: Hafif yemek
Lyonnaise: Fazla soğanlı yemekler bu adı, taşır
Maigre: Zayıf
Maintenon: Üstü peynirli piring püresi
Maquereau: Tatlı su balığı

Marechal: Kuşkonmazlı yemek
Matelotte: Sirkede pişmiş balık
Mayonnaise: Limon, yumurta sarısı, zeytinyağı ile yapılmış alafranga bir salça
Maiegere: Patates, soğan ve havuç ile soslu ev kadını yemeği
Menu à prix fixe: Tabldot
Mexicaine: Sert kırmızı biberli pirinçli yemek
Mille feuiiles: İnce yapraklı kremalı hamur tatlısı
Mironton: Ismarlama sığır eti soğanlıdır
Mixed pickles: Karışık alafranga turşu
Mode de can, à la: Soğan ve havuçlu et yemeği
Morilles: Mantar yemeği
Moscovite: Havyarlı soslu yemek
Mousse: Kalıpla doldurulmuş jelâtinli yemekler
Mousse de foie gras: Donmuş kaz ciğeri
Mousse de Jambon: Donmuş pastırma
Mousse de volaille: Donmuş tavuk eti
Moutarde: Hardal
Mouton: Kuzu
Nantaise: Nant şehri yönteminde salçalı
Naturel, au: Doğal şekilde, hastalar için sebzeli koyun eti
Newburg: Newburg şehrinde balıklar Madera sosu ile yenir
Niçoise: Kızarmış fasulyeli ve patatesli bir yemek
Niveraaisse: Sebzeli et yemeği
Noisette: Fındık
Noix: Ceviz, bazı et yemeklerine ceviz de konulur
Nougat: Badem, bademli tatlılar
Oeuf: Yumurta
Oeufs brouillees: Çırpılmış yumurta
Oeuf s à la coque: Rafadan yumurta
Oeufs frist: Fırınlanmış yumurta
Oeufs durs: Katı yumurta
Oeufs sur le plat: Tavada yumurta
Oie rotie: Kaz kızartması
Olive: Zeytin
Omlette: Omlet
Omlette aux confitures: İçi reçelli fırınlanmış omlet
Orientale: Pirinçli, şark yemekleri
Orly: Yağda kızartılmış soslu bir yemek
Oxtail: Öküz eti
Pain: Ekmek
Pain d'epices: Sakızlı pasta
Panade: Ekmekli çorba
Parmentier: Patatesli yemek
Pâte: Kalıplı soğuk yemek
Perigieux: Sebzeli yemek
Petit sale: Bir çeşit et yemeği
Petit fours: Çayla yenen bisküi
Petits pois: Tatlı fasulye
Pigmontaise: Pirinç ve sebzeli yemek
Pilaw: Pilav
Pimment: Baharlı pide
Plat du jourî: Günlük yemek
Pointes d'asperges: Kuşkonmaz başı
Pomme: Elma
Pommes de terre: Patates
Pommes de terre frites veya Pomme frites: Kızartma patates
Poitines de terre en robe de chambre; Haşlanmış patates
Pommes de terre sauiées: Haşlanmış ve kızartılmış patates
Portugaise: Domatesli yemekler
Potage: Püre veya ezme çorba
Pot au feu: Çorba içinde sebze ve sığır eti
Poule: Tavuk
Poussin: Fırınlanmış tavuk
Princesse: Kuşkonmaz ve salatalar ile süslenmiş bir yemek
Provinciale: Sarmısaklı köy yemeği
Puree: Püre, ezme
Quenelles: Tavuk eti
Ragoût: Soslu kızartma eti
Raisins secs: Kuru üzüm
Raivigote: Sos
Ravioli: Mantar soslu etli börek
Reine: (Kıraliçe yöntemi): Beyaz sos ve kuşkonmazlı
Reieve: Baharatlı yemek

Rehaıssaaçe: Doğranmış sebze
Richelieu: Bol sebzeli et yemeği
Rosbif: Kanlı et (sığır)
Robinson: Fasulyeli yemek
Romaine: Uzun yapraklı salata
Roquefort: Fransız peyniri (içi yeşildir)
Rossinie: Kaz ciğerli yemek
Roulade: Köfte, balık köftesi
Rırapsteak: Kklet
Sabayon: Yumurta aklı sıcak sos
Saint Germain: Bezelyeli yemek veya orba
Saint Hubert: Kestaneli, fasulyeli yemek
Salpicon: Börek içi
Sandwich: Sandvi
Sardines a l'huile: Zeytinyağlı sardelya
Sauce Allemande: Beyaz tavuk sosu
Sauce diable: Hardallı sos
Sauce renioulade: Doğranmış yumurtalı mayonez
Saucisse: Alafranga sucuk, sosis
Soumon: Som balığı
Saute: Tava
Selle: sırt eti
Service: Hizmet
Service inckıs: garson hakkı içindedir
Service ˆ part: Garson hakkı ayrıca ödenir
Shrubs: Meyve şerbetleri
Sorbet: şerbet
Sole: Tatlısu balığı
Souffle: Yumurta akından, kabartılmış fırın tatlısı
Souper: Gece yemeği veya gece yarısı yemeği
Suwrow: Kaz ciğerine doldurulmuş tavuk kızartması
Table d'hote: Tabldot
Tanche: Eti lezzetli tatlı su balığı
Tapioka: Tatlı için bir çeşit un
Tartare: Yumurta, soğan ve baharatlı et yemeği
Tartelette: st yemişli ve şekerli sütlü tatlı
Tete de veau: Dana başı
Topinambour: Enginarlı şeyler
Tranche: Dilim
Truffe: Makbul bir mantar
Truite: Alabalığı
Turbigoo: Küçük sucuklu yemek
Turbot: Makbul balık
Tutti frutti: Karışık yemişten yapılmış
Valencienne: Pirinçli, biberli et veya balık
Vanille: Vanilya (krem ve benzeri için)
Veau: Dana
Vendeenne: Küçük lahana (haşlama)
Venitienne: Bir çeşit yemek ve çorba mayonezi
Vert pre: Kızartılmış et
Vichy: Kereviz, yağda pişmiş
Victoria: eşit domatesli salça
Vinaigre: Sirke
Vinaigrette: Salata
Volaille: Tavuk ve emsali
Vol au vent: Dolmalık i
Weıs rarebit: Kızarmış ekmeğin üstünde yağ, sıcak peynir (bir çeşit kaşar) ve kırmızı biber bulunur.