



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZİANTEP MUTFAK SÖZLÜĞÜ

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

ACİR, ACUR: (Cucu mis flexuosus). Acır, ancur, acar gibi isimlerle de anılır.

AĞIZ: Yavrulayan koyun ya da ineğin ilk sütüne denir. Kaymağa benzer. Kadayıf gibi tarhlarda süzülerek kullanılır.

AKITMA: Ufak ve yuvarlak içli köfte. Bazen ufak köfte yemeğine katılır, ısırılınca içi aktığı için böyle isim almıştır.

ANTEP MERCİMEĞİ: Kahverengi kabuğu ayıklanmamış yerli kırmızı mercimek. Ufak ve yuvarlak bir türdür, çabuk pişer ve çok lezzetlidir.

ANTEP PEKMEZİ: Akışkan olmayan, koyu kıvamlı âdeta macun gibi bir üzüm pekmezidir. Pekmez çırpılıp mayalanarak hazırlanır.

ANTEP PEYNİRİ: İlkbaharda yapılıp, salamura içinde tenekelerde saklanan beyaz renkli, topaç gibi bir peynirdir. Taze olarak da yenir veya suda bekletilip fazla tuzu alınarak kullanılır.

AŞIR ÇORBASI: Aşure.

AŞOTU: (Papaver rhoeas). Gaziantep'te çok sevilen, salatası ve buğulaması yapılan, baharda yenilebilir yabancı bir ottur. Aşotu adı Anadolu'nun pek çok yerinde farklı bitkiler için kullanılabilmektedir. Gaziantep'te bu isim, gclincik bitkisinin taze yaprakları için kullanılır.

AYRAN TASI: Eskiden ayran içmekte kullanılan kulplu yayvan bakır kâse.

AYRAN KASIĞI: Ayrarı içmek için ayran tasının içindeki küçük kepçe.

BAHAR: Karışık baharat, içine biraz yenibahar katılmış karabiber.

BAHDENİZ, BAHTENİZ: Maydanoz.

BAL CAN: Patlıcan.

BALCAN BÖRKÜ: Patlıcanın yeşil saplı baş kısmı. Rörk sözcüğü başlık, külah, takke anlamına gelir. Dokusu ete benzetilir. "Et deyi kaptım, balcan borkü çıktı" diye bir Gaziantep deyiimi vardır. Umduğu bulamamak, talihsizlik anlamına kullanılır.

BASTIK: Şircedn yapılmış bez üzerine incecik serilip kurutulduktan sonra, bezden soyularak 25 cm karelere kesilip nişasta ile pudralanan ve katlanarak saklanan üzüm pestili. Kışın ceviz veya fıstık ile dürüm yapılarak veya muska gibi sarılarak yenir.

BEYRAN: Büryan, büryani, biryani sözcüklerinden gelir. Pirinç, et, et suyu ve sarımsak ile yapılan doyurucu bir çorbadır. Sabahları çarşıda beyran içmeye gitmek âdettendir.

BİŞGEL: Piş-gel, çabuk pişen anlamında nohut, fasulye, mrcimck gibi bakliyat için kullanılan bir deyim.

BOZ FISTIK: Ufak boy, erken hasat, yeşil Antep fıstığı. Baklava ve tatlılar için uygundur. Halk dilinde kuş boku olarak da geçer.

BUĞULAMA: Bulgur veya pirinç ile suluca pişmiş sebze veya ot yemeği.

BULGUR: Buğdayın kaynatılıp kurutulduktan sonra çekilip pilavlık veya köftelik olarak hazırlanmış şeklidir.

CACIK, ALTI CACIKLI: Süzme yoğurt, çoğu kez sarımsaklı yoğurt ile karıştırılmış pancar, maydanoz, pırpırım gibi yeşillikler ile yapılan koyu kıvamlı cacık. Arap köftesi gibi yiyeceklerin altına sos gibi kullanılır. Bazen haşlanıp fazla suyu sıkılmış ve doğranmış yeşilliklerden de yapılır.

CALBA: Kiraç yerde yetişen iri ve tüylü yapraklı bir bitki. Yaprakları yoğurt kaplarının üstüne yoğurdun fazla suyunu emmesi ve yoğurdun koyulaşması için konur.

CALBA DOMATES: Pembe renkli eğri büğrü, kıvrım kıvrım, ince kabuklu, sulu ve etli iri bir domates türü.

CARTLAK, ÇAĞIRTLAK: Ciğer ve hırtlak, gırtlak kelimelerinden türemiş bir kebab türü. Ciğer, yürek, böbrek ve çöz kullanılarak yapılır.

ÇIVIK: Suluca yemek. Suyu fazla olan kabaklama, doğrama, bamya, fasulye, türlü gibi pilavla yenen yemekler. Örn. 'pilov* cıvık: 'cıvık ve pilav'.

ÇULLUK: Hindi.

ÇAĞLA: Henüz iç sert kabuğu oluşmamış yeşil taze badem. Çağla aşısı, yoğurtlu çağla aşısı, çağla pilavı gibi yemekleri yapılır. Nurgana köyünden gelenleri makbuldür.

ÇALMAK: Ekleme, içine katarak karıştırmak. Örn. Yemeğin yoğurdunu çalmak: yemeğe yoğurt eklemek.

ÇARPANA: Kuru domates. Kışın yemekte kullanılmak için tuzlanarak kurutulan domates.

ÇATAL PENÇE: İki avuç dolusu.

ÇELEM: (Bmssica mpti). Şalgam.

ÇELTİK: Sıkılarak suyu çıkarılmış üzüm posası.

ÇETENE, ÇEDENE: (Cannabis sativa). Kendir tohumu. Tuzla kavularak çerez olarak yenir.

ÇİĞ SİMİT: Çiğ buğdayın değirmende ince çekilmesi ile yapılan irmik veya ince bulgura benzer çekilmiş buğday.

ÇİĞDEM: (Crocus cancellatus). Yumrulu, sarı veya mavi çiçekli bahar bitkisi. Yumruları çiğ veya pişirildikten sonra yenir. Külde közlenir, çiğdem aşısı, yoğurtlu / çiğdem aşısı, çiğdem pilavı, sütlü çiğdem gibi yemekler i yapılır. Baharda pazarlarda satılır. Bir demette 8-10 çiğdem bulunur.

ÇİĞLEZ: Az pişmiş, hafif çiğ kalmış.

ÇİR: Zerdali kurusu.

ÇİRTİKLİ SAHAN: Kenarı tırtıklı sahan.

ÇÖMÇE: Kepçe, ahşap kepçe şeklinde kaşık.

ÇÖRDÜK: (Echiniphora tenuijolia). Salata ve turşularda kullanılan kokulu bir ot. Bulgurlu köfteye kullanılır. Aynı zamanda kuru üzümün arasında hoş bir rahiyi vermesi için kullanılır. Tarhana otu diye de bilinir.

ÇÖZ: Bağırsakların üstünü kaplayan yağ. Cartlak kebabında veya ciğer, böbrek, yürek gibi sakatatın birlikte kullanıldığı şiş kebaplarında aralara saplanır ve kebabın daha yağlı ve lezzetli olmasını sağlar.

ÇULLAMA: Üstü et, kıyma veya cavuk kaplı pilav; Lahmacun, börek gibi içli yemeklerin içinin normalden fazla olması durumu. Çok etli anlamına da kullanılır.

DAMIZLIK: Yoğurt veya Antep pekmezi yapımında süt veya üzüm şiresini mayalamak için kullanılan eski yoğurt veya pekmez.

DARAKLIK: Taraklık. Pirzola. Kaburga. DARI: Mısır (firik darı: taze mısır kebabı). DARI SAPI: Mısır koçanı.

DEPME: Yiyecek saklamakta kullanılan ağız geniş güğüm.

DESDİ: Kurak, susuz yer. Susuz yerde yetişen ürün.

DEŞDİ DOMATES: Kurak, susuz yerde yetişen küçük domates.

DEVLİP: Buğdayı kabuğundan ayırmak için kullanılan büyük taş değirmen. Susam ve zeytin ezmek için de kullanılır.

DIMIŞGI: Uzun ve oval taneli iri bir beyaz üzüm türü. En çok kurutulan üzüm türüdür. Ncbidcdc olarak da adlandırılır. Kuruyunca rengi kızardığı için kurusuna kırmızı üzüm dendiği de olur.

DIRNAKCI: Fırında tırnaklı pide yapan; parmak uçları ile pidenin üstüne desen yapan kişi.

DIRNAKLI EKMEK: Tırnaklı pide. Çekçeki ekme.

DİBEK: Arpa, buğday gibi tahılları öğütmek için büyük taştan yapılmış veya kahve öğütmek için ahşaptan yapılmış kap.

DİLME: Bir şire türü. Lokum büyüklüğünde kesilerek güneşte kurutulmuş bastık, bir tür kuru üzüm suyu peltesi. Üzüm şırası ve nişasta ile yapılır, karanfil vb baharat ile tatlandırılabilir, kışın ceviz ve fıstıkla yenir.

DİK: Az pişmiş, diri kalmış. Özellikle iyi pişmemiş, sert kalmış vc pilav içinde dik dik duran pirinç veya bulgur için kullanılır.

DOLMA BIÇAĞI: Sebze için kolay çıkarmak için kullanılan bıçak; ufaktır, ucuna doğru inceler ve pek keskin olmaz. Dolma bıçağı ile kesilen yer dolma oyaacağı ^ ile çıkartılır.

DOLMA TASI: Dolma ve sarmaların üstüne ağırlık yapması için konulan kulpu ve delikleri olan pişmiş toprak kapak.

DOMATES EZECEĞİ: Közlenen domatesi veya patlıcanı ezmek için kullanılan ahşap tokmak; özellikle altı ezmeli kebab vc alinazik yemeklerini yapmak için kullanılır.

DORGAMA: Doğrama; bir çeşit ekşili patlıcan yemeği.

DÖĞME, DÖVME: Kabuğu çıkarılmış, ezilmemiş veya kırılmamış, kaynatılmamış bütün buğday. Çorbalarda çok kullanılır.

DÖKÜLGEN, DÖKÜRGEN: Genellikle şire yapımında kullanılan beyaz üzüm türü. Sulu, tatlı, incc kabuklu, bal renklidir. Kurusuna helvacı üzümü denir, helvacılar tarafından şeker yerine kullanılır.

DÖŞ: Koyun veya kuzunun göğüs tarafından çıkan ct; kaburga kısmı.

EBE: Sirke mayası. Sirke yapılırken içinde oluşan peltemsi maya.

EBEKÖMECİ: {Malva silvestris}. Ebcgümccci.

EŞGİLİ: Antep ağzında ekşili. EŞGİLİ BASMAK: Turşu kurmak.

FARÇCI: Şire yapımında üzüm tepeleyen kişi.

FEKKE, FEGGE: Şire, tatlı vc meyve sofrası. Kış gecelerinde büyük sinilerde çeşitli şireler. kış meyveleri, sütlaç-zcrdc, fındık-tıstık gibi yiyeceklerle yapılan ikram.

FİRİK: Ham olgunlaşmadan, henüz yeşil haldeyken kabukları çıkarılmadan tarlada ateşte tütsülenen buğday. Aynı işlemde geçen nohut veya mısıra da bu ad verilir; olgun olmayan, ham.

FİRİK DARI: Közde pişmiş taze mısır.

FRENK: Domates. Domates yaygınlaşmadan öncce az kullanılan yeni bir yiyecek olduğu için Batılı' anlamında Frenk adıyla tanınırdı.

FRENK BALCANI: Eskiden yeşil domatese verilen ad.

GABARCIK, KABARCIK: Bir çeşit yuvarlak taneli, çok sulu, kabuğu kalın beyaz üzüm. Taze tüketilir.

GABİYE: İçi koyu sarı renkte bir çeşit kavun.

GAHIRDAK, GAGIRDAK {GIHIRDAK}: Bkz. Kakırdak.

GARSAMBAÇ: Kar ve pekmez ile yapılan bir çeşit dondurma, tatlı.

GAZAN: Bkz. Kazan.

GISGA: Bkz. Kıska. Arpacık soğanın biraz büyüğü.

GÖG, GÖV SOĞAN: Taze soğan.

GÖVERTİ: Ot, sebze gibi yiyecekler.

GUREYBE, GUREYBIYE: Kurabiye; Ramazan'da yapılan Antep kurabiyesi.

GUSGANA: Kuşhane. Küçük bakır tncrc.

GÜN PEKMEZİ: Güneşte koyulaştırarak kaynatmadan yapılan üzüm pekmezi.

HALLİK {ANTEP HALLİOİ}: Yerli bir koyun türü. Kurbanlık olarak tere in edilir. Kebaplarda eti makbuldür.

HAZNA: saklamak için serin sandık odası. Kiler.

HEDİK: Haşlanmış buğday; diş buğdayı.

HEVENK: Kış hazırlığı olarak ip, hasır veya çubuk üstüne dizi halinde bağlanıp asılarak saklanan meyve veya sebze dizisi.

HIM SI M A: Yemeğin tadının bozulması.

HİTTA, HİTTA ACİR: (Cucumis flexuostis). Yerel bir acur türü. Meyve veya sebze gibi çiğ yenir, yeşil renklidir. Turşusu yapılır.

KAKIRDAK: Zar gibi ufak doğranarak kavrulmuş vc gevretilmiş kuyruk yağı. Yağsız, sinirsiz et; kara etten yapılan kıyma.

KARALIK: Bir siyah üzüm türü.

KAYNARA ÇIKMAK: Kaynamak, kaynama noktasına gelmek.
KAZAN: Tencere. Gaziantep'te her türlü tencereye kazan denir. Gazan olarak da telaffuz edilir.
KEBBAT: Ağaç kavunu. Bir çeşit narenciye.
KEF: Kaynayan et veya kemik suyunun yüzeyinde biriken tortu, köpük. Tahıl ve bakliyat kaynamasında da oluşur. Kevgirle toplanıp alınarak atılır.
KEME: (Terfirzia boutiicrî). Domalan, yer mantarı. Yağışın bol olduğu topraklarda yetişir. Şimşek çakması ile oluştuğu rivayet edilir. Kebabı, lahmacunu, pilavı, aşı yapılır.
KEME DELECEĞİ: Keme kebabı yapılırken kemeyi şişe saplamadan önce delerek şişin geçeceği yeri açmaya yarayan alet. Keme doğrudan şişe saplanırsa çatlar ve parçalanır.
KAHKE: Uzun süre saklanabilen tatlı veya tuzlu çörek. Yuvarlak veya dil gibi uzun şekilli olabilir.
HASPİR: (Carthamus tinctorius). Turuncu çiçekli bir bitki. Çiçek yaprakları kurutulmuş safran yerine renk verici bir baharat olarak kullanılır. Safran gibi tadı ve kokusu yoktur. Hasbir, asbir, aspir, kutrum ve yalancı safran adlarıyla da anılır.
HAYLAN KABAĞI: (Cucurbitarpo). Yerli bir kabak türü. Dolmalık kurutulur.
HORUZ: Horoz; bütün ayıklanmış ceviz içi.
HORUZ YÜRE, HORUZ KARASI: Yürek biçiminde siyahımsı renkli bir çeşit üzüm. Sanayide üzüm suyu yapımında kullanılır.
HÖNÜSÜ: İri taneli, oval ve mor renkli bir üzüm çeşidi.
KEME TAŞI: Keme temizlemek için kullanılan ponza taşı gibi süngerimsi taş.
KENDİR: (Otnuabis utivus). Kendir bitkisinin tohumu.
KENGİR: (Gundelia tournefortii) Enginarın atası olarak bilinen dikenli yabancı bir bitki. Filizleri yenir.
KEMMUN: Kimyon.
KISKA: Arpacık soğanına verilen ad. balkabağı. Kabaklaması, reçeli yapılır.
KORUK: Ham üzüm. Koruk ekşisi: ham ve ekşi üzümden yapılan ekşi.
KOZ: Ceviz.
KÖMEÇ: (Malva silvestris). Ebegümeçi.
KUZBARA, KÜZBARA: ('Coriandrum utivum'). Kışniş.
KÜBBAN EKMEK: Mayalı hamurla yapılan, piştiği zaman kubbe gibi kabaran, arası açılabilen bir pide çeşidi.
KÜFTE: İnce bulgurdan yapılan köfte.
KÜNCÜ: Susam.
KÜNEFE: Kadayıf.
KÜNEFİ: Bir üzüm türü.
KÜŞLEME, KÜŞNEME: Hayvanın omurga tarafından çıkarılan incecik uzun bonfile et parçası. Yumuşak olduğu için bütün ızgara veya kuşbaşı kebablık olarak kullanılır.
KÜŞÜMLENMEK: Misafirlikte ağır ikram altında ezilmek, mahçup olmak. Ev sahibi, misafire ikram yaparken küşümlenmesini söyleyerek ısrar eder.
LEBEN, LEBENİYE: Yoğurt, yoğurtlu çorba.
LEGENÇE: Hamur veya köfte yoğurmaya yarayan geniş kenarlı tepsi veya leğene benzer kap.
LENGERİ: Yayvan geniş tabak. Pilav vb. yemekleri servis yapmakta kullanılır.
LOGLAZ, LOLAZ: Kuru böhölce.
MAHLEP: (Primus mahaleb). Yabancı kiraz çekirdeği içi. Baharat olarak kullanılır.
MAHRA: Üzüm, domates vb. taşımakta kullanılan ve katırlara yüklenen altı dar üstü geniş ahşap sandık.
MAHŞERE {MASERE} KAZANI: Şire, bulgur yapımı gibi kış hazırlıklarında kullanılan büyük ve geniş kazan. Yaklaşık 1 m çapında, 50 cm yükseldiğinde olur.
MALHITA, MAHLITA, MALTIHA: Kırmızı mercimek. Değirmende çekilip kırılarak kabuğu çıkarılmış mercimek. Arapça mahluta.
MAŞ: (Phaseolus mungo). Yeşil, boncuk gibi ufak fasulye türü. Mercimeği andırır.
MAYANA: (Foeniculum vulgare). Rezene tohumu. Köylü kahvesi, aşure gibi yiyeceklere konur.
MENENGİÇ, MELENGİÇ: (Pistacia terebinthus). Yabancı fıstık ağacı meyvesi. Öğütülerek kahvesi yapılır, tuz ile kavrulup çerez olarak yenir.
MEYAN KÖKÜ: (Glycyrrhiza glabra). Meyan bitkisinin, Radix Lujurritine olarak da geçen kök kısmı. Doğal olarak şekerli tada sahip olduğu için şerbet yapımında kullanılır. Kurutulmuş kök dövülerek liHrc ayrılır, suda ıslatılır, ertesi gün tarçın, karanfil katılarak şerbeti yapılır.
KURULUK: Kış için hazırlanan her türlü sebze kurusu. Haylan kabağı, acur, patlıcan, dolmalık biber kurulukların başında gelir.
MİYAN: Meyan kökü şerbeti.
MICIRIK: Ezik; patlıcan içi için kullanılır.
MIHŞI, MIHŞİ, MIKŞI: Dolma.
MIKLA, MIHLAMA: Mıh, çivi. İçine göz göz oyuk açılıp yumurta kırılan pratik bir yemek. Sebzeli, kıymalı veya kemdi yapılabilir.
MUGAŞŞER: Kabukları soyulmuş ve ikiye bölünmüş nohut. Muhassır, mukaşşer, inukasser şeklinde de söylenir.
MUMBAR: İnce ya da kalın bağırsaktan yapılan dolma.
MUNU ŞORBASI: Muni çorbası; şirli çorba, pirinçle yapılan bir tür tatlı çorba.
MUSKA: Muska şeklinde sarılmış içi ceviz veya fıstıklı bastık. Yumuşak bastık içine dövülmüş ceviz veya fıstık, pudra şekeri, tarçın ve karanfil ile hazırlanmış harç konarak üçgen şeklinde katlanarak sarılır.
NAKIŞLI DOLMA: Alaca renkli karışık dolma. Çok renkli olduğu için bu deyim almıştır, nakışlı sözcüğü güzel görünüşlü, süslü anlamına kullanılır.
NAR PEKMEZİ: Nar ekşisi.
NEBİ DEDE: Kurutulmuş beyaz bir üzüm türü. Dimişgi olarak da bilinir.
NİŞE: Nişasta.
OCAKLIK: Mutfak. Ocağın bulunduğu mutfak olarak kullanılan yer.
OMAÇ, OVMAÇ: Ovmak fiilinden gelen ve kuru yufka ekmeği ile yoğurularak yapılan bir tür etsiz köfte.

ORTUT: Baę budanırken kesilip kurutulan ince asma dalları. Şire yapımında ocak yakmakta kullanılır.

ORUK: Bulgur, kıyılmış et ve soğanı yoğurup şise geğirilerek yapılan kebab.

ÖCCE, ÖTÇE: Maydanoz ile yapılan bir çeşit mücvcr.

ÖCCE TAVASI: Öccc yapılan yuvarlak göz göz çukurları olan tava.

ÖLBE: Şircilik vb. saklamakta kullanılan ahşap kutu.

ÖRSELEMEK: Yaęda kavurarak öldürmek; soğan için kullanılır.

ÖVEZİ: Bir üzüm türü.

PANCAR: Pazı. PATATA: Patates.

PEKMEZ: Üzüm pekmezi. Ayrıca nar ekşisi, sumak ekşisi, domates vc biber salçaları için de pekmez sözcüğü kullanılır. Nar pekmezi, sumak pekmezi gibi.

PENDİR: Peynir.

PEYBAZ, PEYVAZ, PİYVAZ: Piyaz; salata.

PİLOV: Pilav.

PIRPIRİM: (Portuitca olemceae). Semizotu, yabani semizotu.

PÜRÇÜKLÜ: Havuç.

SADEYAĞ: Tereyağı ısıtılarak kcfı, suyu, yani ayrıntı ayrıştırılarak alınmış ve geri kalan yağ kısmı tekrar dondurulmuş yağ. Uzun süre bozulmadan saklanabilir, lezzeti için tercih edilir.

SAHAN: Tabak. Yemek servisi için kullanılan bakır veya metal tabak.

SAHAN KAYMAĞI: Pişmiş süt üstünde oluşan kaymağın sahana katlanarak alınıp biriktirilmcsiylc kat kat oluşan kaymak.

SAHRE: Kır, kırdada yapılan eğlence; piknik.

SAL: Üzüm ezmek için kullanılan, bir kenarında üzüm suyunun akması için sürgülü bir oluk olan ahşap veya taş tekne. Taş olanında salça yapmak için domates veya nişasta yapmak için ıslanmış buğday da ayakla çığnenerek ezilebilir.

SALÇA ÇALMAK: Yemeğe salça katmak.

SAMSAK, SAMIRSAK: Sarımsak.

SARIÇELTİK: Lezzetli ve su kaldıran bir pirinç cinsi.

SARI YAĞ: Sadeyağ.

SATIL: Bakraç. Bakırdan yapılan ve süt, yoğurt konulan kova biçiminde kulplu büyük kap.

SEMİR SEK: Yarım ay şeklinde katlanmış hamur işi, börek.

SİKİM: Çiğ köfte, mercimek köftesi gibi avuç içinde sıkılmış, üstünde parmak izleri olan şekilde köfte yapmak.

SİMİT: İnce bulgur.

SİNİ: Tepsi.

SİTTİ SİMİT: Çok ince bulgur.

SOLDURMAK: Yaęda kavurarak öldürmek, soğan için kullanılır. Soęanlar şcffaflaşır ancak renk almaz.

SÖĞÜRME: Patlıcanı ateş üstünde közlcmc. Közlenmiş ve soyulmuş patlıcan.

SUCUK: Şirciden yapılan, ipe dizilmiş cevizli veya fıstıklı tatlı yiyecek.

SUMAK: (Rbttts coriarta). Kırmızı renkli, ekşi baharat. Ekşisi de yapılır. Ekşisine bazen sumak pekmezi de denir.

SÜZEK: Süzgeç.

SARE: Şehriye.

ŞARELİ PİL OV: Şehriydi pilav.

ŞILLIK: Yufka ekmek veya tavaya dökülerek pişirilmiş hamur üstüne eritilmiş yağ ve bal veya pekmez dökülerek yapılan tatlı.

ŞIRDEN: İşkembe, karın.

ŞİRE: Üzüm suyu kaynatılarak yapılan basdik, sucuk, muska, dilme, tarhana, pekmez, reçel; meyvelerin şekerli suyu, özü veya balı.

ŞİRE TOPRAĞI: Şirc yapımında üzüm ezilirken şirenin ekşisini almak ve berrak olmasını sağlamak için eklenen ak toprak.

ŞİRİK: Susam yağı.

ŞİRİN: Tatlı; bol miktarda şekerli maddesi olan. Farsçadan geçmiştir.

ŞİRİNNİ ŞORA, ŞİRİNLİ ÇORBA: Dövme ile yapılan tatlı çorba.

ŞORA: Çorba.

TAH ETMEK: Yaş üzüm içinden çürümüşleri toplayıp ayırmak.

TAH PEKMEZİ: Tah denilen çürümeye yüz tutmuş olgun üzümünden yapılan hafif ekşimsi pekmez. Özellięi hiç ateş görmeden, pişirilmeden güneşte koyulaştırılarak yapılmasıdır. Su ile karıştırılarak tah şerbeti yapılır.

TAHMİS: Kahve vb. şeyleri kavurma; kavrulmuş ve öğütölmüş kahve satılan yer.

TAMATOS, TEMETOS. Domates.

TAMATOS PEKMEZİ: Domates salçası.

TARAKLIK: Pirzola, kaburga.

TARHANA, TATLI TARHANA: Bir şire türü. Yaş bastık çiğ simit ile pişirilir, karanfil, tarçın gibi baharatlar eklenir, tepsilerde kurutulur, lokum büyüklüğünde kesilerek saklanır.

TARHIN, TARHUN: (Artemisia ti mm neni tis). İnce uzun kılıç gibi yaprakları olan kuvvetli kokulu bir ot. Anasona benzeyen bir kokusu vardır. İlkbaharda çıkar, taze olarak yenildiği gibi yemekler için kurutulur.

TAVLAMA: Mangaldaki ateşe göstererek ön pişirme işlemi.

TEBDİLLEMEK: Çevirmek.

TERLETMEK: Soğan, sarımsak, sebzeli veya meyveli kebabları şişten çektikten sonra nar ekşisi vb. ekleyerek lezzetlerin olgunlaşması için kapağı kapalı olarak, ateş yanında bekletmek.

TEŞT: Geniş, kenarı yüksek leğen. Kış hazırlıklarında kazan olarak kullanılır.

TIRNAKLI PİDE: Parmak uçları ile üstüne desen yapılmış pide.

TİKE: Küçük parça, kuşbaşı.

TİLF: Telve. Meyve veya sebzelerin suyu alındıktan sonra kalan posası.

TİLKİ ÜZÜMÜ: Bir üzüm türü.

TİP: Ham reçellik yeşil incir. Tip aş denilen kıymalı yemeği de yapılır.

TOKLU: Bir yaşını bitirmiş erkek kuzu. Bazen altı aylıktan bir yaşına kadar olan kuzu için de kullanılır.

TOPAÇ: Top şeklinde yuvarlanarak kurutulmuş kıyma kavurması. Kışa saklanmak üzere toklu koyun eti kıyılır, kavrulur, kendi yağında ılıkken iki avuç içerisinde top gibi yuvarlanır ve kurutulur. Küçük bir portakal büyüklüğünde olur.

TOPAK: İki avuç içinde yuvarlanmış köfte veya hamur; iki avuç içinde sıkılarak yuvarlakça şekil verilmiş köfte sıklımı.

TOPAK PATLICAN: Küçük bir yerli patlıcan türü.

TORT: Tortu. Tortlamak: Bir sıvının tortusunu dibe çöktürmek.

TUT: Dut ağacı ve meyvesi.

TÜYLÜ ACUR: Bir tür acur. Üstü hafif tüylü gibi olur, pişirilerek yenir.

URMU DUT: Ekşi karadut. Urmu dut şerbeti karaduttan yapılır.

ÜZÜM CİNSLERİ: Gaziantep, üzümleri ile bilinmiştir. Başlıca üzümler arasında azezi, dımışğı, dökülgen, gabarcık, horoz karası, horuz yüre, hönüsü, karalık, künefi, övezi, sarı besni, tilki üzümü gibi türler sayılabilir.

ÜTÜLMEK: Kelle, paça ve kümes hayvanlarındaki küçük ince tüy ve kılların ateşe tutularak temizlenmesi.

YAĞ ÇAĞIRTMAK: Yağ yakmak, çorba ve özellikle yoğurtlu yemeklerin üstüne dökmek için kızdırılan yağ; nane, pul kırmızıbiber, toz kırmızıbiber veya haspir ile renklendirilebilir.

YAPMA: Avuç içinde yuvarlak yassı şekil verilmiş bulgur köftesi.

YARPUZ, YARPIZ: (Mentha pultgium). Şekli naneye, tadı kekiğe benzer yabancı bir ot.

YENİ DÜNYA: (Eriobotrytt japonica). Malta eriği. Baharda ilk çıktığında hafif ekşiyken kebabı yapılır.

YORT: Yoğurt.

YOĞURT ÇALMAK: Yoğurt yapmak; yoğurt mayalamak. Yemeğe yoğurt katmak. Yort çalmak şeklinde de söylenir.

ZAHTER: (Thymus longicaulis). Bir tür yabancı kekik. Kekik yerine kullanılır, salatası yapılır ve hazmettirici bitki çayı olarak içilir; Bir çeşni karışımı: Karpuz çekirdeği, leblebi, susam, sumak ekşisi, zahter otu, kavrulup ince çekilir, kahvaltıda zeytinyağı ile ekmeğe batırılarak yenir.

ZERDE: Pirinç, su ve şekerle yapılan tatlı. Gaziantep'te safran yerine haspir ile renklendirilir. Gül suyu, ıtır yaprağı veya çiçek suyu ile tatlandırılır.

ZIRH: Kasapların ve kebabçıların et kıydığı büyük eğri bıçak.

ZIRH KIYMASI: Bıçak ile kıyılmış et, bıçık kıyması.

ZOM: Kasapların ve kebabçıların üstünde et kıydıkları, dişbudak veya ccviz ağacından yapılmış ahşap kesme tahtası.

ZEYTİN, KIRMA ZEYTİN: Yeşil zeytinin çekirdeğini kırmadan taşla vurularak çatlatılmasına denir. Gaziantep ve Kilis yöresinin yerli zeytini taşla kırılır ve salamurada saklanır. Gerektiğinde tatlandırmak için duru suya alınarak kullanmaya hazır hale getirilir.