



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GİRESUN MUTFAK SÖZLÜĞÜ

Giresun Valiliği

- AMBAR : Buğday, un, bulgur gibi malzemelerin saklandığı büyük ahşap sandık.
AŞANA : Mutfak.
BAKRAÇ : Bakırdan yoğurt kabı.
ÇANGAL : Sebzelerin dik durması için destek olarak kullanılan çubuk.
ÇARDAK : Ağaç dallarından yapılan kafesli çatı.
ÇENTİK : Yünden, işlemeli, renkli küçük çanta.
ÇORT : Dikenlik.
ÇÖTEN : Fındık çubukları ile örülerek yapılan içerisine darı konulan küçük yapı.
ÇÖMLEK : Topraktan pişirilerek yapılan küpün küçüğü.
DAARCUK : Meşin Çanta.
DALBAZ : Raf.
DASTAR : Keçi kılından yapılan bir çeşit kilim.
DEPÜK : Kuru.
DİBEK : İçinde buğday, mısır dövülen büyük taş yada ahşap havan.
DUTAK : Sıcak kapları tutmaya yarayan bez.
ELEK : Eleme işi yapılan, kasmağa gerilmiş sık gözenekli araç.
EVŞEN : Ekmek pişirmede kullanılan küçük demir kürek.
FIÇI : Ahşaptan yapılan silindir şeklinde göbekli saklama kabı.
GELDER : Fiçi.
GELBERİ : Bir çeşit kürek.
GEREVİ : Ağaç dallarını çekmeye yarayan çatal ağızlı dal parçası.
GIDIK : Küçük yumurta sepeti.
GIRNAP : Sicim.
GOLAN : Geniş kemer şeklinde, yün ipliğinden dokunarak yapılan, yük taşımada kullanılan ip.
GUFA : Kuyudan su alınan tahta kap.
GUMBUL : Çubuktan örülen bir çeşit sepet.
GÜĞÜM : Kulpu olan, emziksiz, bakır su kabı.
GÜVEÇ : Topraktan pişirilerek yapılan küpten küçük saklama kabı.
HALASTAR : Bakırdan küçük su kabı.
HAN : Eskiden yol kenarlarında kurulan büyük konaklama evi.
HARAR : Büyük fındık sepeti.
HAVAN : Ahşap yada tunçtan yapılmış çukur dövme, ezme kabı.
HEYBE : Kilim yada halıdan yapılan torba.
İBRİK : Su koyulan emzikli kab.
İLİSTİR : Metal den yapılmış delikli süzgeç.
KALBUR : Eleğin iri gözeneklisi.
KEŞKÜL : Su kabağından yapılan su kabı.
KEVGÜR : Metalden delikli büyük kepçe.
KILER : Yiyeceklerin saklandığı erzak odası.
KONAK : Büyük eski ev.
KÜLEK : Süt, yağ ve pekmez gibi yiyeceklerin konduğu ahşap kap.
KÜP : Geniş karınlı, dibi dar topraktan yapılmış, turşu, su veya pekmez kabı.
KÜRÜN : Çeşme sularının, içinde toplandığı ahşap yada taştan küçük havuz.
MANGAL : İçerisine ateş közü konan bakır yada pirinç çukur kap.
MAŞRABA : Bakırdan yapılan su içme kabı.
MEREK : Ot saman deposu.
SACAYAK : Ateş üzerine konan, metalden yapılmış, üç ayaklı tencere altlığı.
SAHAN : Bakırdan yapılmış yemek kabı.
SERENTİ : Kuru yiyeceklerin saklandığı dört ayak üzerinde duran ahşap, çatılı oda.
SİNİ : Üzerinde yemek yenilen iri, bakır, yuvarlak, ince kenarlı yemek altlığı.
SİTİL : Kuyudan su çekmeye yarayan su kabı.
SOFRA : Üzerinde yemek yenen yuvarlak ayaklı altlık.
ŞELEK : Orta boy sırt sepeti.
ŞENLİK : Evin önündeki sebze bahçesi.
ŞIRANHA : Üzüm ezilen ahşap kap.
TAM : Küçük kulübe.
TEKNE : İçinde hamur yoğrulan, ekmek doldurulan ahşap kap.

