



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HATAY AĞZI MUTFAK TERİMLERİ

Hatay Valiliği  
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri  
Dr. Kadriye ŞAHİN

Hatay merkez ilçesi olan Antakya'da kullanılan mutfak, yemek ve yiyecekler ile ilgili bazı sözcüklerin halk ağzıyla farklı bir kullanışı vardır. Bu sözcükler sözlü kültürün ürünü olduğu için farklı şekillerde telaffuz edilmektedir. Aşağıda halkın kullandığı kelimelerden bazıları, söylendiği gibi verilmeye çalışılmıştır.

Abdül memeli: Nohut  
Akit: Şeker şerbeti  
Aşşür: Aşur (yemek)  
Attün: Zeytin  
Ayşe Terliği: Börkenek  
Bahteniz: Maydonoz  
Badılcan : Patlıcan  
Banadura: Domates  
Belben : Meyve ezmesi  
Carra: Testi  
Cırındırık: Etin siniri  
Çelem: Bir tür salatalık  
Çömçe: Büyük tahta kaşık  
Düğürçük: Çok ince bulgur  
Fıstıkil abit : Fıstık içi  
Firik: Yanmış buğday tanesi  
Garbil: Kalbur  
Gureybe: Kurabiye  
Habiye: büyük testi  
Hanin: Bozulmaya yüz tutan yiyece  
Homra : Şırdan  
Hömbeles: Murt  
Kabak Boynuzu: Kabak Tatlısı  
Kassa: Topraktan yapılan köfte yapmak için kullanılan tepsi  
Karkış: İnce uzun kıvrık şeker  
Katremiz: Kavanoz  
Kavata : Bisküvi  
Keme: Patates  
Kemmün: Kimyon  
Kesnik : Çökelek  
Keşşir: Havuç  
Kileyde: Kuru biber, patlıcan gibi sebzelerin ip dizisi  
Kırık kudama : Kırık leblebi  
Kıtta: Acur  
Koz: Ceviz  
Kudama : Leblebi  
Kübül müşfi : İç yağı olan oruk  
Küncü: Susam  
Lahata: Lokum  
Lakin: Leğen  
Leymun: Limon  
Lübye: Börülce  
Mahulta: Mercimek  
Matmah: Mutfak  
Mezeki: Damla sakızı  
Öcce: Mucver  
Paklevi : Baklava  
Patata : Patates  
Sarmiçi: Kısır  
Sakızmurcu: Çitlenbik ağacının taze sürgünleri  
Sini: Tepsi  
Soku: Taştan oyulmuş, içi yuvarlak olan ve buğday dövmek için kullanılan araç

Süneber: am fıstığı  
Şakka: But (yarım)  
Şumra: Rezene  
Tabbuha: Pişmiş topraktan yapılan güveç  
Tinyan: Küçük tencere