



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİLİS MUTFAK SÖZLÜĞÜ

Nihan Aras

Acı un: Buğday unu.

Asım tutmak: Gerektiği kadar su koymak, yemeğin suyunu ölçülü olarak koymak. Polatbey'e bağlı Karapınar köyünde yemeğin sosu için de asım sözcüğü kullanılıyor.

Asım: Pekmez pişirilirken kullanılan ölçü; Pekmez kazanında bir defada pişirilen (pekmez). İki asım pekmez pişirdim.

Asıma: Kova.

Bakdeniz: Maydanoz.

Berk: Sert.

Bık bık etmek: İyi pişmiş, yumuşamış anlamında.

Çacık: Polatbey'e bağlı Karapınar köyünde baharda çıkan otlara verilen isim. Otlar taze ve suludur.

Cevil: Kıskı soğanın daha büyük boyu.

Cıvık: Yörenin özellikle bazı köylerinde içine nohut da eklenmiş etli sulu yemeğe verilen isimdir. Ama fasulye cıvığı nohutsuz yapılır.

Cincik tabak: Cam ve seramik, üzeri sırlı yemek tabağı.

Curun: Taştan yapılmış havuz, taştan oyulmuş su yalağı.

Çatal pençe: İki avuç dolusu.

Çiçek suyu: Halep'te çokça kullanılır. Kilis'te gül suyu kullanıyor.

Çiğ köftelik et: Sınırsız ve sağsız olan, ayrıca düşülmüş et.

Depme: Bidon.

Dolma taçı: Dolma pişerken tencerenin içine konulan taştır. Bunun için tarladan düzgün, düz ve yavısı bir taş seçilir. Buna dolma sarma taşı denir.

Domates pekmezi: Domates salçası.

Domates suyu: Domates kevgirden geçirilir. Alta akan suyu kullanılır.

Dövme kırığı: Yarma.

Fıstık: Kilis'te, Antepfıstığı için yalnızca fıstık denilmektedir.

Fıttı: Mayasız anlamında.

Gerebiç kokusu: Kerebiç yapımında kullanılan baharatlar.

Had: Kıvam.

Halle: 30-35 cm derinliğinde. 1-1,5 m çapında, bakırdan yapılmış kalaylı kazandır.

Havara taşı: Pekmez toprağı, şire toprağı, beyaz toprak.

Hindi kazanı: Büyük, kalaylı bakır kazandır. Yalnızca hindi kaynatılır.

Kahke doğramak: iri doğramak. Değiş, Halep kâhkesinden gelmektedir. Halep kâhkesi koparılarak yenir.

Kâhkelemek: Yuvarlamak.

Kapkap: Tahta nalın, takunya.

Kemmum: Kimyon.

Kekilli: Saçlı anlamındaki sözcük lif lif ayrılmış et vb. ya da kök bitkilerde bulunan püskül kısmını anlatmak için kullanılır.

Kesim kesmek: Kopararak bir parça almak. Sonra bundan da parçalar kopanabilir.

Kıf: Kadayıf dökmek için kullanılan süzgeçti ve yöresine göre değişen biçimde bakır ya da alüminyum tas.

İçindeki sıvı hamur, süzgeçlerden süzülerek tel tel halde kadayıf ocağına akar.

Kubbu'ı muşveyye (Arapça): Izgarada pişen köfte (ızgara mangala yerleştirilir. Köfte de ızgaranın üzerine konur).

Kubbu'l Kibbe (Arafta): Köfte.

Kınlama: Leblehi.

Kurubiber: Kurutulmuş ve dövülmüş toz ya da pul kırmızıbiber.

Külek: Tabak.

Kuncu: Susam.

Küşpara: Kışniş.

Mayalı hamur: Ekşi hamur. Önceki günden kalmış ve ekşimiş ya da unu, su ve tuzla yoğrulan hamurun un içinde ve sıcakta bekletilmesiyle ekşitilmiş hamur.

Mayana: Rezene.

Ortut: Bağ budanırken kesilen ve yakılmak üzere kurutulan çubuk.

Oruç Bayramı: Ramazan Bayramı.

Pendir: Peynir.

Pürçüklü: Sakal anlamındadır. Havuç ve soğan gibi kök bitkilerin toprağın üzerindeki püsküllü kısmı için kullanılır. Bu bitkilerle yapılan yemekler de pürçüklü tamlamasıyla adlandırılır.

Sallama ekmek: Bazlamadan ince, yufka ekmekten kalın bir ekmektir. Mayasız hamurdan yapılır.

Sıyırma kabağı: Havlan kabağıdır. Uzun kabak da denir.

Simit: İnce bulgur.
Sitti simit: Çok ince bulgur.
Söbek: Hazırlanan hamur vb.nden, koparılmak üzere avuca büyük bir parça koymak.
Şarey (Arapça): Kızartma (ateşte, ızgarada).
Şaveyye (Arapça): Kübbülmüşviyye pişirilen ızgara.
Şirik: Susam yağı.
Sirin: Üzüm pekmezi.
T'ah: Salkımda va da kütükte çürümeye başlamış ve hafifçe ekşimiş üzüm.
Tavlamak: Kızdırmak.
Teşt: Büyük leğen.
Tif/tilf: Tortu.
Tortlamak: Tortusunun dibe çökmesi.
Tuzlu şoruk: Tuzlu su; saca su konur, içine tuz atılır, karıştırılır. Saca sürüldüğünde bu, hamurun saca yapışmasını önler.
Yağ çalmak: Yağ sürmek.
Yan üzeri: Yatay olarak ve yan yana biçimde.
Yarpız: Yabani nane. Dalları ortalama bir insan boyundadır.
Yaylım: Merada otlamak, yayılmak.
Yüzlemek: Hafifçe pişirmek, çığlığını almak.
Zabter: Dağ kekiği.
Zeyt: Zeytinyağı.