



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALATYA MUTFAK SÖZLÜĞÜ

Malatya Valiliği

Ağız: Doğum yapan ineğin ilk sütü.

Alma: Elma.

Anuğ: Nane kurusu.

Aşlık, Azık Torbası: Yiyeceklerin konulduğu küçük bez torba.

Balcan: Patlıcan.

Bar: Sirke veya turşunun kavanozunun ağzında oluşan beyaz renkteki tabaka.

Bastih: Pestil.

Bıcık: Arapgir yöresinde çöreğe verilen isim.

Bıldık: Küçük boy domates.

Bostan: Kavun karpuz tarlasına verilen isim.

Bulgur: Haşlanmış buğdayın üç değişik boyda öğütülmüş halidir. Baş bulgur: Pilavlık. Orta bulgur: Köftelik.

Sümüd: Çiğ köftelik ve diğer köftelere katkı olarak kullanılan bulgura denir; ayrıca sadece bu bulgurla yapılan pilava verilen addır.

Cikköz: Çiğdem.

Culuh: Hindi.

Cücük: Cıvcıv.

Çağala: Olgunlaşmamış kayısı ve eriğe verilen isim.

Çefteli: Şeftali.

Çır: İşlem görmüş kayısıya verilen genel isim.

Çökelek Çomağı: Yufka ekmeği ile peynir sarılarak yapılan yiyecek.

Dangaç: Darende yöresindeki etli pilavın adı.

Domalan: Bahar mevsiminde dağ eteklerinde, toprağın kazılarak çıkartıldığı bir mantar türü.

Don Yağı: Hayvanlarda iç organların çevresinde bulunan yağa verilen isim.

Dövme: Çiğ buğdayın değirmende üzerindeki zarının çıkartılmış hali. Aşure, yöresel çorbalarla tarhana ve pilav türlerinde kullanılır. Gendime ve düğürçük de denir.

Dumas: Deri tuluğa basılan bir tulum peyniri türü.

Düğe Eti: Dişi dana eti.

Ecur: Acur, küte.

Erik Ekşisi: Eriklerin haşlanıp suyunun sıkılması, güneşte olgunlaştırılıp pekmez kıvamında hazırlanmasıyla saklanan tatlandırıcı salça. Mayhoş tatta olduğundan ekşi adıyla anılır. Köfteler, salatalar, kısır gibi yiyeceklerde kullanılır.

Eşgin: Soyularak yenen buruk lezzette olan bir bitki. Işgın, uçgun, eşki tahta da denilir.

Firik: Taze buğday.

Gah: Elma, armut, erik, vişne, ayva, kızılıncık gibi meyvelerin kurutulmuş haline verilen genel isim. Hoşaf ve kompostosu yapılabildiği gibi, çerez olarak da tüketilir.

Gıldık: Arguvan yöresinde yuvarlanan küçük köfteye verilen isim.

Gilgil: Mısır, darı.

Göbelek: Doğal olan toprak üstü mantarı.

Gögerti: Bahçeye ekilen yeşil sebzelerin genel adı.

Gurut: Ayrana tuz atılıp, kaynatılarak, kestirilen ve torbada süzülüp güneşte kurutularak hazırlanan kışlık erzak.

Arapgir yöresine aittir.

Gün Kurusu: Güneşte kurutulan kayısı.

Halve: Helva.

Hedik: Kaynamış buğdayın sıcak haline verilen isim.

Hımşırık: Ezilmiş.

Hırçık: Salatalık kabuğunun kalınca soyularak doğranıp güneşte kurutulmuş hali. Kavurması ve yemeği yapılır.

İreyhan: Reyhan.

İrinti: Başbulgurun bir derece daha iri hali.

İsot: Acı biber.

Kahverengi Mercimek: Yöresel bir mercimek. Kırmızı mercimeğin kabuklusu. Çorba ve köftelerde kullanılır.

Katık: Yoğurt, peynir gibi yiyeceklerle verilen genel isim.

Kavut: Yağda kavrulmuş un.

Kef: Tereyağı eritildikten sonra dipte kalan tortusunun un ile kavrulup saklanması. Yemeklere tat ve kıvam vermek amacıyla kullanılır.

Keyfeni: Kadın veya erkek olup, yemek yapan kişilere verilen isim. Aşçı ve ebe de denilmektedir.

Kıkırdak: Kuyruk yağının küçük kuşbaşı şeklinde doğranarak eritme işleminden sonraya kalan parçalarının kavrulmuş hali.

Kışniş: Kahverengi renkte güzel kokulu bir tohum. Kara kimyon da denir. Şekerleme ve bazı pilavlarda kullanılır.

Küfte: Malatya'da köftelere verilen genel isim.
Külah: Biber, patlıcan, salatalık, kabak gibi sebzelerin oyularak ipe dizilip güneşte kurutulmuş haline verilen genel isim. Kışlık dolmalarda kullanılır.
Küncü: Kabuklu susama verilen isim.
Labbik: Sulu, cıvık görünüm.
Leymun: Limon.
Leyvaz: Taze fasulye.
Loş Ekmek: Lavaş ekmeğe verilen isim.
Masura: Arapgir yöresinde dalındaki küçük salatalığa verilen isim.
Maş: Siyah renkli bir tohum. Çorba yapımında kullanılır.
Mişmiş: Kayısı.
Muhaşer: Arapgir yöresinde yöreye özel nohut türü. Islatılarak kabuğu çıkartılıp kullanılır.
Nahna: Lahana.
Nevruz: Kökü ve yaprağı yenen bir bitki.
Nişe: Buğdaydan yapılan ev nişastası.
Orçık: Üzüm şirasından yapılan cevizli sucuk.
Pancar: Pütürge yöresinde doğal otlara verilen genel isim.
Parlacık: Yenebilen bir ot türü.
Patik: İlçelerde patatesin adı.
Pendir: Peynir.
Pirpirim: Semizotu.
Pırçekli: Havuç.
Sac Ekmeği: Yufka ve ekşileme ekmeğine verilen genel isim.
Samut: Dereotunun salamura yapılmış hali.
Sürsülük: Yemişen ağacına verilen isim.
Şıllık-Cızzık: Kreş
Şiv: Sıkılmış üzüm ve dut posasına verilen isim.
Tarhana: Dövmeye ve yoğurtla hazırlanıp mayalandırıldıktan sonra parça parça kurutulup ısıtılarak pişirilen kışlık erzak.
Tatlı Tarhana: Dövmenin, üzüm suyunda pişirilip güneşte kurutulmuş tarhana çeşidi. Arapgir yöresine özeldir.
Tevek: Yeşil asma yaprağının tazesine ve salamurasına verilen isim.
Tırşık: Ekşimiş ayran ve yoğurda verilen isim.
Turşık: Patlıcan, biber, domates kurutmasına Pütürge ve Doğanyol'da verilen genel isim.
Yarma: Yıkayıp, ayıklanarak kurutulan çiğ buğdayın değirmende öğütülmüş hali. Köfte yapımında kullanılır.
Yarmaca: Siyah nohudun el değirmeninde çekilerek kabuklarının çıkarılıp ikiye bölünmüş hali.
Yerli Pırınç: Malatya Sultansuyu yöresinde yetiştirilen pırınç türü.
Yummacık: Pestilin arasına ceviz koyularak yapılan dürüm yiyeceği.
Zillenme: Filizlenmiş patates ve kuru soğana verilen isim.
Zerzavat: Yörede sebzelerin genel adına verilen isim.

