



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUTFAK SÖZLÜĞÜ

Acılanmak: Sebzelerin zamanla bekledikçe acımsı bir tat alması durumuna denir.

Acur: İrice bir salatalığa benzeyen, daha açık renkli ve hafif tüylü olan bir sebzedir. Genellikle turşu yapımında kullanılır.

Ağdalaştırmak: Şeker, limon ve suyun koyulaşana kadar kaynatılması sonucu elde edilen karamelize macun.

Ahlat: Yabani armut. Mayhoş bir tada sahip küçük bir meyvedir.

Akbaldır: Zambakgiller familyasından, beyaz çiçekli, soğanlı, 80 cm kadar boylanabilen otsu bir bitki. Yaprakları yemeklerde sebze olarak kullanılır.

Akıtma: Çok yumuşak hamurun akıtılmasıyla pişirilen bir tatlı çeşidi, krep.

Alaca soymak: Kabuklu meyve veya sebzelerde kabuğun birer parmak arayla uzunlamasına soyulmasına denir.

Alt üst etmek: Tavada pişirilen malzemelerin hızlı bir hareketle döndürülerek ters yüz edilmesi.

Aperatif: Ana yemekten önce iştah açıcı olarak alınan yiyeceklerdir.

Aroma: Yemeklere hoş bir esans katan malzemelere denir. Portakal, vanilya, limon vb. gibi.

Arpacık soğanı: Küçük, lezzetli bir kuru soğan türüdür.

Ayıklamak: Genellikle bakliyat, sebze ve balıkların istenmeyen bölümlerinin temizlenmesi.

Azar azar ilave etmek: Yemeğe katılacak malzemenin, yavaşça ve karıştırılarak ilave edilmesi.

Bağlamak: Yoğunluğu az yemek suyu veya sosların çeşitli malzemeler kullanılarak yoğunlaştırılması.

Bahar: Yiyecek ve içecekler hoş koku veren kokulu ve çeşnili maddeler. Baharat.

Baking Powder: Kabartma tozu.

Bakliyat: Bakla, kuru fasulye, nohut gibi taneli sebzelere verilen genel ad.

Barsama: Güzel kokulu, yaprakları yemeklerde tat verici olarak kullanılan nane ve yaban kekiği karışımı.

Benmari: İçi su dolu büyük bir kabin içine konan küçük bir kapta yapılan pişirme işlemi. Genellikle çikolata eritmek için kullanılır. Bu işlem sırasında küçük kaba yağ ve su konmaz.

Beşamel: Beyaz salça (Et suyu, krema veya sütle yapılır)

Biberiye: Genellikle et yemeklerine, patateslere, salatalara, çorbalara ve soslara konan bir çeşit baharat. Kuşdili.

Bir taşım kaynatmak: Yemeğin suyu fokurdamaya başladıktan hemen sonra kaynatma işleminin sonlandırılması.

Blanşe etmek: Sebzeleri bol kaynar suda, çok kısa bir süre haşlamak. Genellikle ayıklamayı kolaylaştırmak için kullanılır.

Boca etmek: Malzemeyi tek seferde boşaltmak.

Bonfile: Sığırlarının bel omurlarının iki yanındaki dikensi çıkıntılar boyunca yer alan bölgeden, koyun ve dananın da bel bölgesinden çıkarılan ızgaralık et.

Boza kıvamına getirmek: Sosları yavaşça karıştırarak kaynatıp, akıcı ama yoğun bir kıvama getirmek.

Buke Garni: Defneyaprağı, maydanoz ve kekikten oluşan buket şeklindeki karışım.

Cacık: Su ile çalkalanmış yoğurdun içine salatalık, marul ya da semizotu gibi sebzeler doğranarak elde edilen bir çeşit salata.

Çiğer tavası: Küçük parçalar halinde una bulanarak veya unsuz olarak yağda kızartılan karaciğer.

Cücük: Soğan ve marul gibi katmanlı sebzelerin içindeki, tatlı, sulu kısım.

Çağla: Erik ya da kayısı gibi çekirdekli yemişlerin henüz olgunlaşmadan tüketilebilen halleri.

Çalmak: Yoğurt, salça gibi malzemeleri sulu yemeklere katıp karıştırmak.

Çentmek: Soğanı çok küçük küpler halinde doğramak. Kıymak.

Çimlendirme: Toprağa ekilmiş tahıl ve sebzelerin filiz vermesi. Çimlendirilmiş tahıllar salatalarda tat verici olarak kullanılabilir.

Çeşni: Yemek ve salatalarda tat verici olarak kullanılan ve birden fazla sebze ve baharatın bir arada kullanılmasıyla elde edilen karışım.

Çırpma: Akıcı özellik taşıyan malzemelerin mikser, mutfak robotu ya da çatalla, hep aynı yönde ve hızla karıştırılması.

Çin lahanası: Hafif mayhoş bir tada sahip, marul ve lahana arası bir sebze.

Demirhindi: Yaprakları reçel ve şerbet yapımında kullanılan tropik bir ağaç türüdür. Bu ağacın meyvesinden üretilen koyu renkli ezme, ülkemizde genellikle şerbet yapımında kullanılır.

Demlemek: Pişirilen yemeği pişirme işlemi bittikten sonra tencerenin kapağı kapalı bir şekilde dinlenmeye bırakmak. Bu işlem yemeğin lezzetinin oturmasına yardımcı olur.

Derin dondurucu: Buzdolaplarının -20 derece ve altında çalışabilen özel soğutma bölümlerine verilen isim.

Dinlendirmek: Yoğurulan hamurun içindeki malzemelerin iyice karışması için, hamurun bir süre dinlendirilmesi işlemine verilen isimdir.

Dövmek: Malzemelerin ağır bir cisim veya özel bir aletle ezilerek toz haline getirilmesi.

Dürüm: Sarılarak rulo haline getirilen lavaş ekmeğinin arasına konan çeşitli malzemelerle elde edilen bir çeşit sandviçtir.

Ekşimek: Malzemenin mayalanması ya da bozulması anlamına gelir.

Ekşimik: Sütten yapılan yağı alınmış çökelek, peynir.

Elemek: Toz halindeki maddelerin eleklerden geçirilerek içindeki yabancı maddelerden arındırılması.

Elmasiye: Meyve özünden yapılan bir çeşit pelte tatlı.

Emdirmek: Hamur gibi malzemelerin sıvıları içine çekmesini sağlamaktır.

Eti dinlendirmek: Taze etin tüketime uygun bir yumuşaklığa gelmesi için bekletilmesi.

Fırınlamak: Yemeklerin fırın kabı ya da fırın poşeti aracılığıyla fırına verilerek pişirilmesine denir.

Fileto: Tavuk, balık ya da dana etinin ince ve geniş bir dilim halinde kesilmesiyle elde edilen ızgaralık et.

Fiske: Tek seferde başparmak ve işaret parmağı arasında kalan alana sığacak kadar bir hacme denk gelen ölçüdür.

Füme: Et, balık ve peynir gibi gıdaların dumanda kurutularak pişirilmesine denir. Yiyeceklere bir is tadı verdiği için özellikle tercih edilir.

Fokurdamak: Yemeğin suyunda hava kabarcıkları oluşturacak şekilde harlı ateşte pişirmek.

Fondan: Karamelize hale getirilmiş beyaz krema.

Garnitür : Esas yemeği süslemek veya tamamlamak için eklenen yiyecekler.

Gevrek hamur: Hamur işlerini, kolayca ağızda dağılabilecek, ktır ktır bir kıvamda pişirilmesi anlamına gelir

Garnitür: Yemeklerin yanında ek olarak servis edilen çeşitli sebze, pilav, püre vs. gibi yemeği destekleyen yiyeceklerdir.

Gato: Pastaların pandispanyasına verilen addır.

Göz göz olmak: Muhallebi ve pilav gibi yemeklerin suyunu çektikten sonra üzerinde oluşan küçük oyuklara denir. Bu yemeğin piştiği anlamına gelir.

Gratine etmek: Yemeklerin üzerine eklenen beşamel sos, peynir ya da galeta unu gibi malzemeler yardımıyla yemeği pişirirken üzerinde kızarmış bir kabuk oluşturma işine denir.

Harç: Malzemelerin doğranarak harmanlanmasına denir.

Haşlama: Bol su ile kısık ateşte yapılan pişirme işlemidir.

Islatmak: Genellikle zor pişen kuru sebze ve bazı tahılların, pişme sürelerini kısaltmak için önceden su içinde bekletilmesi.

Izgara: Kor ateşte et pişirme işlemine denir.

Jelatin: Hayvan bağ dokusundan yapılan, yarı şeffaf, renksiz, kolay kırılır, nerdeyse tatsız kıvam verici bir maddedir.

Jöle: Kristalize olmayan yumuşak şekerler. Bazı meyvelerin şekerle kaynatılması ile elde edilir.

Kalori: Isı birimi

Karamel: Şekerin yakılmasıyla elde edilen tat veren bir malzemedir.

Karbonat: Yemek sodası veya sodyum bikarbonat. Hamurları kabartmak için kullanılan toz.

Karmak: Karıştırmak, birbirine katmak anlamına gelir. Genellikle toz halindeki bir şeyi, sıvı ile karıştırarak hamur haline getirilmesi anlamında kullanılır.

Kef: Kaynatılan yemeğin üzerinde kalan tortuların oluşturduğu köpük.

Kelem: Lahanaya verilen yöresel bir isim.

Kelle şekeri: Rafine edilmiş ince şekerin preslenerek koni şeklinde getirilmesiyle elde edilen şeker türü.

Kıymak: Malzemeleri ince ince doğramak anlamına gelir.

Kızartma: Bol yağ ve yüksek ateşle uygulanan bir pişirme yöntemidir.

Kişniş: Tohumu ve taze yaprakları baharat olarak kullanılan bir bitkidir. Sindirime yardımcı olma ve sarımsak kokusunu giderme gibi özellikleri vardır.

Kofik: Kurutulmuş dolmalık biber.

Konkase domates: Kaynayan suda kabukları çatlayana kadar pişirilen domateslerin, kabuk ve çekirdeklerinden ayıklanıp zar büyüklüğünde parçalar halinde kesilmesi ile elde edilen malzemeye verilen addır.

Konsome: Yağı alınarak, berraklaştırılmış et suyuna denir.

Koyulaştırmak: Sos ve sulu yemeklerin kıvam verici malzemeler ile karıştırılmasına denir.

Közlemek: Köz haline gelmiş odun ya da kömür ateşinde sebzelerin kabuklarıyla birlikte pişirilmesine denir.

Krema: Sütün en kıymetli ve yağlı kısmıdır. Genellikle soslarda, hamur işlerinde ve tatlılarda kullanılır.

Krep: Kıvrımlı ve örgülü, bukleli.

Krim: Dinlenmiş taze sütün üzerinde biriken yağlı kısım.

Kruton: Bayat ekmeğin içlerinin küp şeklinde kesilip yağda kızartılmasıyla elde edilen gevrek ve ktır ktır ekmeğin parçalarına denir.

Kulak memesi kıvamı: Hamurların ideal sertliğini anlatmak için kullanılan bir terimdir. Akıcı olmayacak kadar yumuşak olan ama kolayca yoğrulabilecek bir kıvama denk gelir.

Kuşbaşı doğramak: Et ve sebzeleri ceviz büyüklüğünde parçalar halinde doğrama işine denir.

Kuzu Gömleği: Kuzunun karın kısmındaki iç organlarını göğüs kafesindeki organlardan ayıran zar kısmı. Çeşitli dolma ve sarmalarda saran malzeme olarak kullanılır.

Labne: Tuzsuz ve yumuşak kıvamlı bir krem peynir.

Lapa: Taneli gıdaların genellikle suda kaynatılarak bulamaç haline getirilmiş haline denir.

Lenger: Yayvan ve geniş bir tür tepsi ya da sahan.

Lop et: Yumuşak, yuvarlak ve kemiksiz ete denir.

Lor peyniri: Sütün kesilmiş halinden elde edilen tuzsuz, yağsız, nötr bir tadı olan ve daha çok börek, için harç hazırlamada ve kahvaltıda kullanılan bir peynir çeşidi.

Mafiş: Pek hafif bir cins yumurtalı hamur tatlısı.

Maraska: Acı ve ekşi bir kiraz türüdür.

Marinat: Et yemekleri ve ızgaralara lezzet katmak ve yumuşamalarını sağlamak için çeşitli malzeme ve baharatlardan hazırlanan soslara denir.

Marine etmek: Yiyecekleri sosta bekleterek terbiye etme işlemine verilen ad.

Marmelat: Pelte haline gelecek derecede şekerle kaynatılmış meyve.

Mayonez: Yumurta sarısı, zeytinyağı ve limonla yapılan krem kıvamında bir nevi salça.

Meyane: Un ve suyun karıştırılarak pişirilmesi ile elde edilen karışım.

Meyane (Kahverengi): Normal meyanedan daha uzun süre, un, daha koyu bir renk alana kadar pişirilen meyane türü.

Mikser: Çeşitli gıda maddelerini (yumurta, süt, meyve suyu, sebze suyu) karıştırmaya yarayan elektrikli alet.

Mirpua: 250 gr havuç, 250 gr soğan ve 250 gr kerevizin iri küpler biçiminde doğranması ve bu karışıma yarım

defne yaprağı ve küçük bir dal kekik ilave edilmesiyle elde edilen çeşniye denir.

Mücvet: Çeşitli sebzeler kullanılarak yapılan bir tür omelettir.

Mönü: Sofraya çıkarılacak yemeklerin tümüne verilen ad. Restoranlardaki yemek listesi.

Nar ekşisi: Tat verici olarak kullanılan mayhoş bir tada sahip nar pekmezi. Salatalara, çorbalara ve yemeklere lezzet artırıcı olarak eklenir.

Nar gibi olmak: Kızartılan yiyeceğin dışının çok iyi ve gevrek bir şekilde pişmesi anlamına gelir.

Nar şerbeti: Nar suyuna şeker katılarak yapılan şerbete verilen addır. Ekşi narla yapılan daha lezzetli olur.

Narenciye: Portakal, limon, greyfurt, turunc, mandalina ve benzeri meyvelere verilen ortak ad.

Nektarın: Şeftali ağacına erik aşılansarak elde edilen, şeftali tadında tüksüz küçük meyveye verilen addır.

Oda sıcaklığı: Evin bir ısıtıcı ya da soğutucu kullanılmadan koruduğu sıcaklığına denir. Yaklaşık 23 C°'ye tekabül eder.

Oklava: İnce ve yuvarlak kesitli, hamur açmakta kullanılan ahşap ya da metal çubuk.

Oturtma: Halka halka kesilmiş sebzelerle yapılan kıymalı bir yemek türü.

Ovarak öldürmek: Turp, kırmızı lahana ve soğan gibi baharatlı sebzelerin, incecik doğandıktan sonra tuzla ovularak baharatlarının alınması, yumuşatılması işlemi.

Özemek: Birkaç şeyi birbirine karıştırıp iyice çırparak yoğunlaşmasını sağlamak.

Pandispanya ıslatmak: Pastaların hamur kısmına şerbet, süt, kahve, meyve suyu gibi lezzet verici sıvılar emdirmek.

Pane: Et, balık ve peynirlerin önce yumurta beyazına sonra da galeta unu ya da ufalanmış kuru ekmeğin parçalarına batırılarak kızartılması işlemi.

Pastörize: Besinlerin özel cihazlarda 65 derece kadar ısıtılarak birdenbire soğutulmasıyla, içindeki mikropların öldürülmesi işlemi.

Pembeleştirme: Yağda kavurarak rengin dönmesini sağlamak.

Piyaz: Kuru fasulye ya da barbunya gibi malzemeler ve bol soğanla hazırlanan, zeytinyağlı bir salata türü.

Plaki: Sarımsak, soğan, domates ve zeytinyağı eşliğinde pişirilen bir yemek türü. Çeşitli bakliyatlar, deniz ürünleri ve sebzeler için farklı türleri vardır.

Poşe etmek: Yemeğin, suyun kaynama noktasının altındaki değerlerde pişirilmesine denir. Bu yöntemde su kaynama noktasına getirildikten sonra kısık ateşte soğutulmuş pişirme işlemine devam edilir.

Punç: Sıcak olarak içilen kokteyller.

Püre: Sebze veya eti ezerek elde edilen ezme.

Rosto: Kırmızı etlerle hazırlanan ve fırında pişirilen bir yemek türüne verilen ad.

Rozbif: Dana bifteğin dışının kabuk tutup içinin çiğ kalacak şekilde pişirilmesiyle elde edilen biftek türü.

Salamandra: Yemekleri karamelize etmek ya da yalnızca üzerlerini kızartmak amacıyla kullanılan profesyonel bir mutfak aleti.

Silkme: Çeşitli sebzeler ve etler eşliğinde pişirilen bir tür yemek.

Sote: Kuşbaşı haline getirilmiş et, ciğer, böbrek v.b. nin yağda kavrulduktan sonra su, domates, biber v.b. ilavesi ile yapılan yemek.

Sote etmek: Eşit büyüklükte doğranmış sebze ve et parçalarının sürekli karıştırılarak pişirilmesine denir.

Sos: Domates, baharat v.b. ile yapılan bazı yemeklerin üzerine dökülen terbiye.

Söğüş: Sade suda kaynatılmak suretiyle yenilecek hale getirilen et.

Şatobiryan: Kızarmış patates ve mantar eşliğinde sunulan soslu dana bifteği.

Ştrudel: Elmalı yufka tatlısı.

Şok haşlama: Sebze, meyve veya deniz ürünlerini kaynamakta olan suya daldırıp çıkarma işlemi.

Şok pişirme: Yiyecekleri mikrodalga fırınlarda pişirmeye denir.

Şurup: Şeker, su ve limonun birlikte pişirilmesiyle elde edilen ve tatlılarda şerbet olarak kullanılan karışım.

Tahin: Susamın öğütülmesi ile elde edilen, hafif akıcı bir malzeme. Çeşitli hamur işi ve salatalarda kullanılır.

Tart Tatin: Elma, armut, erik, kiraz ve daha pek çok meyve ile hazırlanabilen Fransız usulü bir meyveli tatlı.

Terbiye etmek: Hazırlanan karışımda bir süre bekletilerek yumuşaklık ve lezzet kazandırmak veya yemeklerin suyuna un, yumurta, limon gibi Gereçleri ekleyerek koyulaşmasını sağlamak. Çeşitli etlerin zeytinyağı, soğan, defneyaprağı, tane karabiber, sarımsak gibi baharat ve otlarla bir süre bekletilmesiyle yumuşatılarak aromalandırılması.

Tıkırdatmak: Kaynatılmakta olan bir yemeğin altı kısılarak kaynatılmaya devam edilmesine denir.

Tuzlama: Yiyeceklerin daha uzun süre bozulmadan saklanmalarını sağlayan bir kurutma yöntemi.

Ufalamak: Ezmek suretiyle küçük parçalara ayırmak.

Un: Çeşitli tahılların öğütülmesi ile elde edilen toz malzeme.

Unlamak: Una bulamak.

Uskumru: Uskumrugiller familyasından bir balık türü. 20-25 cm boyundadır. Eti çok beğenilir.

Uskumru dolması: Taze ve iri uskumru balığından içi doldurularak hazırlanan zeytinyağlı dolma çeşidi.

Ütmek: Tavuk, hindi gibi kümes hayvanlarının alev üzerinden geçirilerek ince tüylerinin temizlenmesi.

Üvez: Gül soyundan gelen bir tür ağaç ve onun muşmulaya benzeyen buruk bir tada sahip meyvesine verilen isim.

Vanilya: Vanilya bitkisinin uzun kahverengi kabuğun içindeki nemli zerreciklerden oluşan siyah kısmı. Çok lezzetli bir aroma olarak kullanılır.

Velute: Yağ, un, et suyu katılarak hazırlanan özel sos.

Verev kesmek: Yana doğru eğimli kesme işleminin verilen ad.

Volovan: Yaprak hamuruyla hazırlanan bir çeşitli soslu börek.

Yasemin çayı: Yasemin bitkisinden elde edilen hoş kokulu yoğun aromalı bir çay. Çin mutfağında çok yaygın olarak kullanılır.

Yatırmak: Malzemelerin önceden hazırlanan karışımların içinde bekletilmelerine denir.

Yedirmek: Sıvıların katı malzemelere çektilmesi işlemine denir.

Yenibahar: Et yemeklerine, köfteye, sosise, çeşitli tatlılara, pilav, dolma ve içkilere konan bir tür baharat.

Yulaf ezmesi: Özel işlemlerle dövülerek çiğ olarak tüketilecek şekle getirilmiş yulafa denir.

Yumuşatmak: Buzdolabında bekletilen yiyeceklerin kullanılmadan önce oda sıcaklığında bırakılarak

yumuşamasına sağlamak.

Zarını soymak: Sebze ve meyvelerin kabuklarını soymak anlamına gelir.