



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OSMANLI MUTFAĞININ GEREÇLERİ

Dr. Doğan KAYA

Askılar, ateş küreği, balta, bez, bıçak, biber ve baharat kabı, bulaşık teknesi, çerez tahtası, demir çatal, el süzgeci, elek, elmasiye kalıplar, fırın, gelberi, hamur tahtası, havan, huni, ızgara, iğne iplik takımı, kapaklı çukur tabak, kapaklı kase, kazıntı demiri, kebab şişleri, kepçe, kevgir, kıyma tahtası, kızarvala (saplı tencere), korluk, külbastı tokmağı, masat, maşa, maşrapa, musluklu teneke, ocak, ölçek, pasta kalıpları, rende, saat, sabunluk, sacayak, sahan rafları, sahan, sahan, saplı tava, satır, sebze yıkama çinkosu, sefer taşı, suküpü, süpürge, şurup ve süt mizanı, tahta kaşık, tatlı çubukları, tatlı tenceresi, tava şişleri, tel dolap, tencere rafları, tencere, tepsi ocağı, tepsi, terazi, tuz kabı, yelpaze, yemek tablası, yumurta tavası.
