



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAMSUN MUTFAK TERİMLERİ SÖZLÜĞÜ

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Baldırcan : Patlıcan

Bazlama Mısır, arpa ve buğday unlarından yapılan mayalı veya mayasız, yağlı veya yağsız, şekerli veya şekerli, ince veya kalın pişirilen saz ekmeği

Borani : Ispanak, yoğurt ve yumurta ile yapılan bir çeşit yemek

Çökelek : Lor, minci, yağsız ayran tortusundan yapılan peynir

Dible : Çeşitli sebzelerle yapılan pilav

Ebe Gümeci : Mavla, ebe kömeç, ebem gümeci, develik, devetabanı, gümeç-kömeç

Efelik : Efelek, labada

Fosul : Fırınlanmış sebze ya da meyve

Gudal (Kutal) : Çırpıcı, tahtadan yapılmış çırpıcı

Halaşka : Etsiz mantı

Halbur (Kalbur) : Günlük işlerde, kum ya da ekin elemeye kullanılan geniş delikli bir çeşit elek

Hele : Buğday unundan yapılan çorba

Helmelenmek lapalaşmak : Nişastalı yiyecekler pişerken koyulaşmak,

Isırgan : Ağdalak, urtica

İliştir : Bakır ya da alüminyum süzgeç

Kaldırayak : İspit, kaldırık, Trachystemon orientale

Kapuska : Beyaz lahanaya yemeği

Kaygana : Rendelenmiş yeşil kabak ve yumurta ile yapılan yemek

Kaypancak : Kaypak

Kaz ayağı : Falcaria vulgaris. 25-100 cm yükseklikte, iki veya çok yıllık, beyaz çiçekli ve otsu bir bitkidir. Genç sürgünleri ıspanak gibi pişirilerek veya turşu yapılarak yenir.

Kaz kanadı : Yelek-Telek (Hamur işlerinde kullanılır ve fırça görevi görür)

Kelem : Beyaz lahanaya

Keşkek : Dövmüş buğday

Kevgir : Delikli kepeç

Kırçan : Kırçan, silcan-similax (liliaceae) türlerine verilen genel ad. Kışın yapraklarını döken dikenli tırmanıcı ve çalı görünümünde bitkiler. Genç sürgünleri sebze olarak kullanılır. Eş anı. Çıtırğı, Diken otu, dikenözü, dikenucu, kara silcan

Kinzi : Kişniş

Kocabaş : Gengel, silybum marianum, kırmızı pancar

Lavaş : Pide, tandır ekmeği

Lokul: Nokul, mayalı hamurdan-içerisine kuru üzüm, fındık, susam veya kıyma konularak-yapılan yağlısı, yağsız, şekerlisi, şekerlisi olan kokulu bir çeşit çörek.

Numbar : Keçi, koyun bağırsağından pirinç ya da bulgur doldurularak yapılan bir çeşit yemek

Palüze : (Pağlıze, pelvaze) 1-Muhallebi 2-Pelte

Pazı : Cicla

Sarıyağ : Tereyağı

Soldurmak: Kavurmak, öldürmek

Sirken : Chenopodium (Chenopodis ceae) 1- Yabanıl ıspanak 2- Yabanıl semizotu

Şınavat : (Şinevat, şirevit) üzüm çiğneme teknesi

Töngel : 1 -Alıç 2- Muşmula

Uvaz : Sorbus (Rosaceae)

Yanıç : Yanuç, puf böreği, yufka içine peynir, soğan kıyma vb. konularak yapılan bir çeşit sac böreği

Zuvala : Hamur topağı, pazı



© lezzetler.com tarif no:162566 • adı:Samsun Mutfak Terimleri Sözlüğü • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:06.04.2025 - 12:36