KÜLTÜR

TÜRK MUTFAĞI

Türkçe Okuyorum





A1-A2

Yayın Danışmanı
Dr. Erol Barın
Editör
Dr. Mehmet Yalçın Yılmaz
Metin Yazarı
Fazilet Özenç
Dil Uzmanı
Yar. Doç. Dr. Murat Elmalı
Tashih
Dr. Fatma Bölükbaş
Kapak & Sayfa Tasarımı
Şeref Kocaman

Bu çalışma Türkçeyi yabancı dil olarak öğrenenler ve anadilini geliştirmek isteyen yurtdışında yaşayan Türkler için hazırlanmıştır. Bu kitap Avrupa Dilleri Ortak Çerçeve Programı ölçütlerine göre **A1-A2** seviyesinde hazırlanmıştır. Kitapta yer alan metinler, **A1-A2** seviyelerindeki dil becerilerine göre kısaltma, sadeleştirme özetleme ve yeniden yazma teknikleri kullanılarak eğitim amaçlı yeniden düzenlenmiştir.











İçindekiler

5 Türk Sofra Geleneği

7 Çorbalar

10 Et Yemekleri

24 Sebze Yemekleri

29 Zeytinyağlı Yemekler

31 Hamur İşleri

36 Tatlılar

39 Türk Kahvesi

42 Alıştırmalar

48 SÖZLÜKÇE



TÜRK SOFRA GELENEĞİ

Türk mutfağı çorbalardan, çeşitli et ve sebze yemeklerine; salatalardan tatlılara kadar son derece zengin bir mutfaktır. Türk mutfağı dünyanın en zengin mutfakları arasında yer alır.

Türk yemek kültürünün geçmişi Orta Asya'ya kadar gider. Selçuklular, Osmanlı İmparatorluğu, daha sonra Cumhuriyet dönemine kadar devamlı gelişir.

Orta Asya'daki Türk mutfağına ait bilgiler çok kısıtlı. Araştırmalara göre o dönemde de Türkler eti çok seviyor, çeşitli hamur işleri yapıyorlar ve süt, yoğurt, ayran, **kımız** içiyorlar.

Osmanlı döneminde Türk mutfağı, İstanbul saraylarında, konaklarda Türk, Rum ve Ermeni aşçılarla gelişiyor. Yabancı mutfakların etkisi Tanzimat ile başlıyor, Cumhuriyet döneminde de devam ediyor. Fakat **yöresel** mutfaklar da ana özelliklerini kaybetmiyor.

Türk ailesi günümüzde genellikle bir gün içinde üç defa **sofra** başında toplanıyor. Sabah, öğle ve akşam. Her aile yemek saatlerini aile **fertlerinin** iş ve okul durumlarına göre ayarlıyor. Anne, yemekleri hazırlıyor.

Yemek zamanında çocuklar, annelerine yardım ediyorlar. Ekmeği kesiyorlar, tabak, çatal, bıçak, kaşık ve bardakları masaya getiriyorlar, meyveleri hazırlıyorlar, suyu **sürahiye** dolduruyorlar.

Daha sonra ailedeki büyükleri (anneanne, babaanne, büyükbaba)

sofraya çağırıyorlar. Aile reisi (baba, büyük baba) **besmele çekiyor** ve "Afiyet olsun." diyor, sonra yemeğe başlıyorlar.

Türk halkı, genellikle yemeklerini şehirlerde masada, köylerde sini üzerinde yiyor. Özellikle Anadolu'da odanın ortasına, yere sofra bezini seriyorlar ve üzerine bir sini koyuyorlar. Sininin üzerine tabakları yerleştiriyorlar.

Türk sofrasında yemekler şu sırayla yeniyor: Çorba, et veya etli sebze yemeği, pilav, makarna veya börek, zeytinyağlılar, tatlı veya meyve. Mevsimine göre salata veya turşulardan biri de sofrada yer alıyor.

Pilav, makarna veya böreğin yanında mutlaka hoşaf, komposto, cacık veya yoğurttan biri vardır. Türkler için yoğurt, sofranın en önemli yiyeceğidir ve yoğurdu birçok yemeğin içine de **katıyorlar**. Yoğurdu, su ile karıştırıp ayran yapıyorlar. Türkler, özellikle sıcak yaz günlerinde misafirlere ayran **ikram ediyorlar**.













ÇORBALAR

Türklerde yemek genellikle çorba ile başlar. Çorba, özellikle kış aylarında Türk sofrasının en önemli yemeğidir. Türk halkı mercimek çorbasını, yayla çorbasını, ezogelin çorbasını ve tarhana çorbasını çok tercih ediyor. Bunun yanı sıra Türk mutfağında tavuk çorbası, düğün çorbası, işkembe çorbası, paça çorbası, mantar çorbası, pirinç çorbası, ıspanak çorbası gibi çok çeşitli çorbalar vardır.

Çorbaların ana malzemeleri genellikle et, sebze ve baklagillerdir. Türkiye'de insanlar, bu **malzemeleri** et suyu, un, yoğurt ve şehriye ile karıştırıp pişiriyorlar.

Mercimek çorbası

Malzemeler

5 su bardağı et suyu
1,5 bardak kırmızı mercimek
1 patates
1 soğan
2 çorba kaşığı yağ
1 tatlı kaşığı un
Tuz, kırmızıbiber



HAZIRLANMASI



Mercimeği yıkayın. Patatesi soyun ve **rendeleyin**. Soğanı çorba tenceresine rendeleyin ve yağda **kavurun**. 1 tatlı kaşığı un katın ve biraz daha kavurun. Tencerenin içine et suyunu, mercimeği, rende patatesi ve tuzu **ilave edin** ve iyice **kaynatın**. Bir tencereye **süzgeci** koyup çorbayı dökün. Bir kaşık yardımı ile bu malzemeyi süzgeçten süzün ve 10 dakika daha kaynatın. Çorba ikrama hazır.

Sonra kırmızı **pul biberi** yağda kavurun. Daha sonra bu yağı tabaktaki çorbanın üzerine bir veya iki kaşık koyun. Afiyet olsun.

Yayla Çorbası



Malzemeler

1 yemek kaşığı un
1 yumurta
1 su bardağı pirinç
2 su bardağı yoğurt
7-8 su bardağı soğuk su
3 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı nane
Tuz

HAZIRLANMASI

Bir bardak pirinci yıkadıktan sonra tencere koyun, üzerine 7-8 su bardağı suyu ilave edip 45 dakika kaynatın. Pirinçler iyice yumuşasın. **Ocağı** söndürün.

Bir kâsede yumurtayı **çırpın**, sonra yoğurdu ekleyip tekrar çırpın. Daha sonra unu ilave edip çırpın. Ocaktaki tencereye bu karışımı yavaş yavaş dökün ve bir kaşıkla karıştırın.

Tencereyi ateşe koyun, kaynasın. Sonra tencerenin altını **kısıp** 10 veya 15 dakika daha pişirin. Tuzunu ilave edip ocaktan alın. **Tavada** tereyağını **eritin**, üzerine **naneyi** koyun. 2-3 dakika pişirin. Bunu çorbaya ilave edin.

Afiyet olsun.



ET YEMEKLERİ

Türk sofrası genellikle çorbadan sonra et yemekleriyle devam eder.

Et, Türk mutfağında çok önemlidir. Türkiye'de insanlar eti, bazen **ızgarada**, bazen **fırında**, bazen tencerede pişiriyor. Türk mutfağındaki et yemekleri, kebap, köfte ve tencere yemekleri gibi isimler alıyor.

Türkler, kebapları genelde lokantalarda yiyorlar ve ızgara yöntemiyle hazırlıyorlar. Burada kebaplar arasında döner kebap çok meşhurdur. Ayrıca Adana kebabı, Urfa kebabı ve pirzola da çok **yaygındır**.

Adana kebabı



Malzemeler

650 gr dana kuzu karışık kıyma

Pul biber (yarım çay bardağı suda pul biberini ıslatın.)

1 soğan

6 biber, 3 domates

Tuz, karabiber, toz kırmızıbiber

Kebap şişleri

HAZIRLANMASI



Büyük bir **kâseye** soğanı rendeleyin. **Kıyma**, tuz ve **karabiber** ile 10-15 dakika yoğurun, pul biberin suyunu ilave edip tekrar yoğurun. Daha sonra toz **kırmızıbiberi** de ekleyin ve 4-5 dakika daha yoğurun.



Elinizi ıslatın ve kıymadan eşit toplar ayırın. **Yassı şişlere** kıyma toplarını **avucunuz** ve parmak uçlarınızla bastırın, aşağı doğru **yayın**. Şişteki kebapları 2- 3 saat buzdolabında bekletin.

Daha sonra ızgarada veya mangalda pişirin. 6 biberi ve 3 adet domatesi **iri** iri kesin. Biberleri ve domatesleri şişlere takın. Şişteki domates ve biberleri de pişirin. Kebabın yanına domates, biber, **maydanoz** koyup ikram edin. Afiyet olsun.



Şiş kebap

Malzemeler

500 gr. kuzu eti
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 orta boy soğan rendesi
3 çorba kaşığı yoğurt
3 domates
6-7 adet yeşilbiber
Tuz



HAZIRLANMASI



Kuzu etini bir **kaba** koyun.

Başka bir kapta soğanı rendeleyin, üzerine bir miktar tuz ekleyin ve 10 dakika bekletin. Soğanların iyice **sıkın**, suyunu çıkarın. Soğanın suyunu, yoğurdu ve zeytinyağını etin üzerine döküp iyice karıştırın. Bu karışımı buzdolabında en az 2 saat bekletin. Sırayla eti, domatesi, biberi şişe dizin. Bu şişleri **mangal** ateşinde ya da elektrikli ızgarada pişirin. Afiyet olsun.

Hünkârbeğendi



Malzemeler

Patlıcan püresi için:

6 tane patlıcan

1 çorba kaşığı un

1çorba kaşığı tereyağı

1 kahve fincanı kaşar peyniri rendesi

2 su bardağı süt

HAZIRLANMASI



Patlıcanları fırında veya ocağın üzerinde **közleyin**. Soğuk suyun içinde patlıcanların **kabuklarını soyun**. Bıçakla ince ince doğrayın ve çatalla iyice **ezin**.

Bir tencereye 1 çorba kaşığı tereyağı koyup içine unu ekleyin ve tahta bir kaşıkla devamlı karıştırın. (Un sararsın.) Ocağın altını kapatın, unun üzerine soğuk sütü yavaş yavaş ilave edip devamlı karıştırın. Karışımı tekrar ateşe koyun ve içine patlıcanları ekleyin. Kısık ateşte 20-25 devamlı dakika karıştırıp pişirin. Daha sonra içine rende kaşar peynirini ilave edin. Patlıcan püresi (beğendi) hazır.



Malzemeler

Kebap için:

1 kg. kuşbaşı et (koyun veya dana)

1 soğan

2-3 domates

Tuz, karabiber

Soğanları küçük küçük doğrayın. Domateslerin kabuğunu soyun ve küçük küçük doğrayın. Tencereye 1 çorba kaşığı tereyağıyla beraber eti ve soğanı koyun, 15-20 dakika kavurun. Domatesleri ilave edin. 4-5 dakika kısık ateşte kavurun.

Tencereye 2-3 su bardağı su ile tuzu, karabiberi ilave edin ve tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 1 saat pişirin. (Et yumuşak olsun ve suyu çok az kalsın.) Tabağa önce patlıcan püresini koyun, üzerine etleri yerleştirin. Afiyet olsun.

Izgara Köfte



Malzemeler

500 gr köftelik kıyma

1 soğan

1 dilim bayat ekmek

1 yumurta

1,5 çay kaşığı kimyon

Yarım çay kaşığı karabiber, tuz

HAZIRLANMASI



Bir dilim ekmeği **ıslatın**. Suyunu süzün. Büyük bir kâseye soğanı rendeleyin. Ekmeği, **kimyonu**, tuzu, karabiberi, yumurtayı ilave edin ve karıştırın. Sonra üzerine kıymayı koyun ve yoğurun.

Bu karışımdan küçük parçalar koparın ve bu parçaları önce top haline getirin. Daha sonra iki avucunuz içinde bastırın ve köfte şekli verin. Bu köfteleri geniş bir tabağa dizin, buzdolabında 2-3 saat bekletin. Daha sonra ızgarada pişirin ve sıcak sıcak ikram edin. Afiyet olsun.

Piyaz

Malzemeler
1 su bardağı kuru fasulye
4 kaşık üzüm sirkesi
1 soğan
2 domates, 2 yeşil biber
Yarım demet maydanoz
Zeytinyağı, limon suyu
Karabiber, pul biber, tuz
Zeytin, 1 haşlanmış yumurta



Piyaz, kuru fasulyeli bir salata çeşididir. Genellikle ızgara köfte ile beraber yenir.

HAZIRLANMASI

Fasulyeyi akşamdan ılık suda ıslatın, sabahleyin suyunu değiştirin ve **haşlayın**. Suyunu süzün ve bir tencereye alın. Üzerine 4 kaşık üzüm **sirkesi** koyup kapağını kapatın, 1 saat bekleyin.

Domatesi soyup küp küp doğrayın. Biberi **halka** halka, maydanozu ince ince doğrayın.

Soğanı yarım ay şeklinde, ince ince doğrayın, içine tuz koyun ve **ovun**. Yıkayın ve süzün.

Salata kabının içine soğanı, domatesleri, yeşil biberleri, maydanozu, fasulyeyi koyun ve karıştırın.

Yarım limon suyunu, karabiberi, 3 kaşık zeytinyağını karıştırın. Bu sosu salatanın üzerine dökün ve tekrar karıştırın. Üzerine yumurta dilimleri ve zeytinleri koyun, pul biber serpin. Afiyet olsun.



Tavada Hamsi Buğulama

Malzemeler

1 kg. hamsi

3-4 soğan

Yarım demet maydanoz

2 domates

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 limonun suyu



HAZIRLANMASI

Hamsilerin içlerini temizleyin. Tuzlu suda biraz bekletin, kanı iyice çıksın. Sonra yıkayın ve süzün. Soğanları ve domatesleri halka halka doğrayın. Maydanozları ince ince doğrayın.

Geniş bir tavada, yağla soğanları kısık ateşte kavurun. Altını kapatıp balıkları dizin. Üzerine halka halka domatesleri, maydanozu, limon suyunu koyup altını tekrar yakın. Tavanın kapağını kapatıp orta ateşte 20- 25 dakika pişirin. Patates salatasıyla ikram edin. Afiyet olsun.

Fırında Hamsi



Malzemeler

1 kg. hamsi
4 soğan
2 domates
1 limonun suyu
6 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANMASI

Hamsilerin içlerini temizleyin. Tuzlu suda biraz bekletin, kanı iyice çıksın. Sonra yıkayın ve süzün. Soğanları ve domatesleri halka halka doğrayın. Maydanozları ince ince doğrayın.

Fırın kabında soğanları, maydanoz ve karabiber ile karıştırın ve bu karışımı fırın kabına yayın. Üzerine hamsileri yan yana **dizin** ve üstüne domatesleri yerleştirin. Limon suyu ile zeytinyağını karıştırıp balıkların üzerine dökün. 175 derecelik fırında 25 dakika pişirin. Patates salatasıyla ikram edin. Afiyet olsun.

Patates Salatası

Malzemeler
4 patates
1 tatlı kaşığı pul biber
Yarım çay kaşığı karabiber
¾ çay bardağı zeytinyağı
5-6 taze soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
2 yumurta ve 5-6 siyah zeytin
Tuz



HAZIRLANMASI



Patatesleri iyice yıkayın ve 20-25 dakika haşlayın. Patateslerin kabuklarını soyun. Başka bir yerde yumurtaları haşlayın. **Taze soğanı**, maydanozu, **dereotunu** yıkayıp ince ince doğrayın. Patatesleri küp küp doğrayın ama çok küçük olmasın. Büyük bir kâsede patateslerle taze soğanı, maydanozu, dereotunu karıştırın. Zeytinyağını, limon suyunu, tuzu, kırmızı pul biberi ve karabiberi bir kâsede karıştırın. Bu zeytinyağlı sosu patates salatasının üzerine dökün, tekrar karıştırın. Salatayı siyah zeytin ve yumurta ile süsleyin. Afiyet Olsun.



Evde Yoğurt Yapımı



Malzemeler

Süt

Yoğurt Mayası

HAZIRLANMASI



Lezzetli yoğurtlar yapmak için sütün sıcaklığı önemlidir. Süte parmağınızı sokun ve yediye kadar sayın, eliniz sütün sıcaklığına **dayanıyor mu**? O zaman sütünüz yoğurt yapmak için hazır.

Küçük bir kâsede bir yemek kaşığı yoğurt ile bir iki kaşık **ılık** sütü iyice karıştırın. Bunu tenceredeki bir litre süte katın ve yavaş yavaş karıştırın. Kapağını kapatın. Üzerini ve etrafını kalın bir **örtü** ile **sarın**, sıcaklığını muhafaza etsin. 5-6 saat sonra açın ve buzdolabına koyun, 1 gün bekletin. Sonra afiyet ile yiyin.

Cacık

Malzemeler

2 salatalık
2 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kuru nane
¼ demet dereotu
2 su bardağı su
Tuz



HAZIRLANMASI



Salatalıkları iyice yıkayın ve kabuklarını soyun.

İki **diş** sarımsağı biraz tuz ile **havanda** ezin. Dereotunu ince ince doğrayın. Büyük bir kâseye salatalıkları rendeleyin, içine sarımsağı ve yoğurdu, dereotunu, kuru naneyi koyun ve hepsini karıştırın. Üzerine yavaş yavaş soğuk suyu ilave edin, tekrar karıştırın. Afiyet olsun.

Haydari



Malzemeler

2 su bardağı süzme yoğurt

3 yemek kaşığı

beyaz peynir

1 yemek kaşığı kuru nane

1 kahve fincanı zeytinyağı

4 diş sarımsak

Biraz kırmızı pul biber

HAZIRLANMASI

Dört diş sarımsağı biraz tuz ile havanda ezin.

Büyük bir kâsede beyaz peyniri rendeleyin veya çatalla ezin, içine sarımsağı, naneyi ve zeytinyağını ilave edin, çok iyi karıştırın. Süzme yoğurdu yavaş yavaş katın ve sürekli karıştırın. Üzerini biraz nane ve kırmızıbiberle süsleyin. Afiyet olsun.



SEBZE YEMEKLERİ

Türk mutfağında sebze yemekleri çok çeşitlidir. Dolmaların ve sarmaların, etli sebze yemeklerinin, kızartmaların ve zeytinyağlıların birçok çeşidi vardır.

Türkiye'de insanlar, dolmaları ve sarmaları etli veya etsiz hazırlıyor. Etli dolmaları, kıyma, pirinç, soğan, domates, biber salçası ve çeşitli baharatlarla yapıyorlar. Etsiz dolmaların içine pirinç, soğan, **kuş üzümü** ve **çam fıstığı** koyuyorlar. Dolmalar için biber, kabak, domates, patlıcan; sarmalar için lahana ve **asma** yaprağı kullanıyorlar.

Türkiye'de insanlar birçok sebzeyi yağda kızartıyor veya ızgarada pişiriyor. Kızartma için patlıcan, kabak, biber, havuç kullanıyorlar.

Türk mutfağındaki sebzeler arasında patlıcan çok önemlidir. Dünyada en çok patlıcan yemeği Türk mutfağında vardır. **Karnıyarık**, patlıcan kızartma, **imambayıldı**, **musakka**, patlıcanlı pilav, patlıcan salatası gibi birçok patlıcan yemeği vardır.

Etli Biber Dolması



Malzemeler

1kg dolmalık biber
500 gr. kıyma
Yarım su bardağı pirinç
1 soğan
2 domates
1/4 demet maydanoz
1/4 demet dereotu
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber

HAZIRLANMASI



Bir kabın içine soğanı, domatesi, maydanozu, dereotunu küçük küçük doğrayın. İçine tuzu, karabiberi, kıymayı ve bir kaşık domates salçasını ilave edip yoğurun. Pirinci ilave edin, tekrar yoğurun.

Dolmalık biberlerin üst kısımlarını kapak gibi kesin. İçlerini temizleyin ve yıkayın.

Kıymalı karışımı biberlerin içine doldurun. Bir tabağa bir domates doğrayın. Biberlerin ağzını domateslerle kapatın ve bir tencereye yerleştirin. 2 su bardağı sıcak su koyun. Dolmaların üzerine 1 kaşık zeytinyağını dökün ve tuz serpin. Tencerenin kapağını kapatın ve orta ateşte pişirin. Dolamaların içindeki pirinçler iyice pişsin. Yanında yoğurtla servis yapın. Afiyet olsun.

Karnıyarık

Malzemeler

2 soğan
2 domates
2-3 yeşil biber
Yarım demet maydanoz
200 gr kıyma
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz, karabiber







HAZIRLANMASI

Karnıyarık için 6 tane küçük patlıcan alın. Patlıcanların başlarını kesin ve **alacalı** şekilde soyun. (Resimdeki gibi.)

Tuzlu suda yarım saat bekletin. Sonra **kurulayın**. Patlıcanları bol yağda kızartın ve geniş bir tepsiye koyun. Patlıcanları bıçak ve kaşık ile ortadan yanlara doğru ayırın.

(Resimdeki gibi)





Soğanları, biberleri ve domatesleri küçük küçük doğrayın. Soğan ve kıymayı yağ ile kavurun. Daha sonra sırasıyla biberleri, domatesleri, salçayı, maydanozları, tuz ve karabiberi ekleyin. 10 dakika orta ateşte pişirin.

Bu malzemeyi patlıcanların içine koyun. Üzerine domates ve biber dilimleri yerleştirin. **Tepsinin** içine 1 su bardağı sıcak su ekleyin ve kapağını kapatın, kısık ateşte 30 dakika pişirin. Afiyet olsun.



Güveç

Malzemeler

Yarım kilo kuzu eti, yarım kilo patlıcan, 4 patates, 6 domates, 5-6 biber, 5-6 diş sarımsak, 2 soğan, 1 kaşık domates salçası, 1 çay bardağı zeytinyağı.



HAZIRLANMASI

Patlıcanları alacalı soyun. Kalın kalın doğrayın, tuzlu suda yarım saat kadar bekletin. Sonra süzün.

Önce 3 domatesi soyun, halka halka doğrayın ve **güvece** koyun. Soğanları da halka halka doğrayıp domateslerin üzerine sıralayın. Kuzu etini soğanların üzerine koyun. Patlıcanları etlerin üzerine koyun. Patatesleri soyun ve elma dilimi şeklinde doğrayın, patlıcanların üzerine koyun. Daha sonra biberleri iri iri doğrayıp patateslerin üzerine sıralayın. Sarımsakları da soyup aralarına atın. Bir çay bardağı zeytinyağını, tuzu, bir kaşık salçayı, bir çay bardağı suyla karıştırıp yemeğin üzerine dökün. Kapağını kapatın ve çok kısık ateşte 2-3 saat pişirin. Afiyet olsun.



ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER

Türk mutfağının bir başka zengin tarafı da lezzetli zeytinyağlı yemekleridir.

Zeytinyağlı yemeklerin içine pişme sırasında bir parça şeker koyarlar. Bu da yemeğe değişik bir tat verir. Zeytinyağlı yemekler soğuk yenir. Bu yemekler, ana yemeği (etli yemek) tamamlar.

Türkler, zeytinyağlı yemekleri et yemeğinden önce tercih ederler. Türkler, zeytinyağlı yemekleri genellikle taze sebzelerden yaparlar. Bu yemeklerin imambayıldı, zeytinyağlı taze fasulye, zeytinyağlı enginar ve bakla gibi isimleri vardır. Türkler kuru sebzelerden de zeytinyağlı yemekler yaparlar. Bu yemekler fasulye pilaki, fava vb. gibi isimler alır ve genellikle soğuk yenir.

Zeytinyağlı Taze Fasulye

Malzemeler

1 kg taze fasulye
1 çay bardağı zeytinyağı
1,5 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 soğan
2 domates
1 yemek kaşığı domates salçası



HAZIRLANMASI



Fasulyelerin **uçlarını** kopartın ve fasulyeleri ikiye **bölün**. Yıkayın. Soğanları ve domatesleri soyun ve küçük küçük doğrayın.

Soğanları zeytinyağıyla birlikte tencerede kavurun. Domates salçasını, domatesleri ve şekeri ilave edip 4-5 dakika pişirin. Fasulyeleri ilave edip 15 dakika daha kavurun.

Tencereye 2 su bardağı sıcak su ve 1,5 çay kaşığı tuz ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın ve 45 dakika orta ateşte pişirin.

Zeytinyağlı taze fasulyeyi soğutun ve yanında bir kâse **cacıkla** ikram edin. Afiyet olsun.



HAMUR İŞLERİ

Türk mutfağının en ünlü hamur işleri lahmacun, etli ekmek, pide, mantı ve börektir.

Türkiye'de lahmacun, börek ve pideler genellikle lokantalarda hazırlanıyor ve fırınlarda pişiyor. Türkiye'de her yerde lahmacun, börek ve pide salonları vardır.

Türkiye'de insanlar börekleri evlerinde de hazır yufka ile hazırlıyorlar. İçine peynir, kıyma, patates veya ıspanak koyuyorlar. Böreklere, içindekilere göre peynirli börek, kıymalı börek, ıspanaklı börek gibi adlar veriyorlar..

Mantı

Mantı içi için malzemeler

1 büyük soğan

250 gram kıyma

Tuz, karabiber

Mantı hamuru için malzemeler

3 su bardağı un

1 kahve fincanı su

1 yumurta

1 çay kaşığı tuz

Mantı sosu için malzemeler

3 diş sarımsak, yarım kilo yoğurt

1 çay kaşığı toz kırmızıbiber

1 yemek kaşığı tereyağı



HAZIRLANMASI

Soğanı rendeleyin. Bir kabın içinde kıymayla soğanı, tuzu ve karabiberi karıştırın ve biraz **yoğurun**.



Derin kabın içine unu dökün ve içine yumurtayı kırın. Biraz yoğurun, sonra yavaş yavaş suyu ilave edin. Tekrar yoğurun. Hamur haline getirin. Hamur yumuşak olmasın. Bu hamurun üzerini bir **bezle** örtün ve 30 dakika dinlendirin.





Hamuru 3 parçaya ayırın. Sonra bu parçaları **oklava** ile ince bir şekilde açın. Bu incelik 3 veya 4 milimetre olsun.

Daha sonra hamuru bıçakla 3 veya 4 santimetrelik **dörtgen** şekillerde kesin. Bu hamurları tek tek avucunuza alın, kıymayı hamurun içine koyun. Sonra karşı kenarları birleştirin ve **üçgen** şeklinde kapatın. Her mantı tanesine hafif un serpin. Mantıyı pişirmek için 8 bardak suyu bir tencereye koyun, 2 çay kaşığı tuzu ilave edin ve kaynatın. Sonra mantıları tencereye atın. Yaklaşık 15- 20 dakika sonra mantıları süzün ve tencereden alın.

Tavada tereyağını eritin. İçine toz kırmızıbiberi koyun. 2-3 dakika kavurun. Sarımsakları havanda ezin, yoğurtla karıştırın. Tabağa mantıları koyun. Mantıların üzerine iki kaşık sarımsaklı yoğurdu dökün. Yoğurdun üzerine tereyağını koyun. Afiyet olsun.

Kıymalı Börek

Malzemeler

6 hazır yufka

3 su bardağı süt

Yarım çay bardağı sıvı yağ

2 yumurta

Yarım kilo kıyma

1 soğan yarım çay kaşığı

Karabiber, tuz



HAZIRLANMASI



Soğanı soyun ve küçük küçük doğrayın. Bir tencerede soğan ve kıymayı 5-10 dakika kavurun. Tuzu ve karabiberi ilave ettikten sonra ocağı kapatın.

Büyük bir kâsede yumurtayı **çırpın**, sonra sıvıyağı ve sütü ilave edin, tekrar çırpın. Büyük boy yuvarlak bir tepsiyi yağlayın ve ilk **yufkayı** serin. Üzerine sütlü **karışımdan sürün**. Daha sonra ikinci kat yufkayı serin ve yine sütlü karışımdan sürün. Üçüncü yufkayı serin, tekrar sütlü karışımdan sürün, üzerine soğan ve kıymayı dökün. Diğer yufkaların aralarına sütlü karışımdan sürün ve üst üste serin. En üst yufkaya bir yumurtayı sürün. Fırında 175 derecede 45 dakika pişirin.

Afiyet olsun.

Menemen



Malzemeler:

4 yumurta

2 çorba kaşığı sıvı yağ

2 domates

2 yeşil biber

Tuz, karabiber

HAZIRLANMASI



Domateslerin kabuğunu soyun ve ufak ufak doğrayın. Yeşil biberleri küçük küçük doğrayın ve bir tavada sıvı yağda 2 dakika pişirin.

Biberlerin üzerine domatesleri koyun, tuz ve çok az su ilave edin, tavanın kapağını kapatın. Kısık ateşte domatesleri iyice pişirin. Üzerine yumurtaları kırın ve karıştırın, 5 dakika daha pişirin. Üzerine kara biber serpin.

Afiyet olsun.



TATLILAR

Türk mutfağında tatlılar çok çeşitlidir. Türkiye'de insanlar, baklava, kadayıf, lokma gibi tatlıları hamurla; muhallebi, keşkül, kazandibi, sütlaç gibi tatlıları sütle; hoşafı kuru meyvelerle ve kompostoları taze meyvelerle yapıyorlar. Ayrıca revani, **helva**, aşure ve kabak tatlısı gibi tatlıları değişik şekilde hazırlıyorlar.

Türkiye'de insanlar, baklavayı çok ince yufkalardan yapıyor. Yufkaların arasına fındık, ceviz koyuyor ve fırında pişiriyorlar. Sonra üzerine **şerbet** döküyorlar.

Sütlü tatlıları yapmak için sütü şekerle kaynatıyorlar, sonra nişasta, pirinç veya pirinç unu ile karıştırıyorlar ve pişiriyorlar. Revani, **irmik** helvası gibi bazı tatlılarda irmik kullanıyorlar.

Türkiye'deki aşurenin özel bir yeri vardır. Aşure için buğday, kuru üzüm, fasulye ve nohut gibi birçok baklagiller ve kuru meyveler kullanıyorlar. Kabak tatlısı için bal kabağını şekerle pişiriyorlar ve üzerine ceviz koyup yiyorlar. Türkler bu tatlıyı, sonbahar ve kış aylarında çok **tüketiyorlar**.

Sütlaç



Malzemeler

1 kg süt

2 çay bardağı pirinç

3 su bardağı su

2 yemek kaşığı pirinç unu

1,5 -2 su bardağı toz şeker

Tarçın

HAZIRLANMASI



Pirinci yıkayın, tencereye koyun. Üzerine 3 su bardağı su ilave edin ve kaynatın. Pirinçler iyice yumuşasın. Sonra soğuk sütü ekleyin. Ara sıra karıştırın ve 25-30 dakika kaynatın.

Bir kâsede **pirinç ununu** 1 su bardağı soğuk su ile karıştırın. Tenceredeki sütten 1-2 kepçe alın, kâseye ekleyin, karıştırın. Bunu yavaş yavaş tencereye dökün, devamlı karıştırın ve 10-15 dakika kaynatın. Toz şekeri ilave edip 5-10 dakika daha kaynatın. Sütlacı kâselere dökün. Üzerlerine **tarçın** serpin ve servis yapın.

Aşure

Malzemeler
1,5 su bardağı aşurelik buğday
Yarım su bardağı nohut
Yarım su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı kuru üzüm
10-15 kuru kayısı
7-8 adet kuru incir
3 su bardağı şeker
Tarçın
1 elma
1 su bardağı fıstık
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz ya da fındık içi



HAZIRLANMASI



Nohut ve kuru fasulyeyi 1 gece önceden, aynı kapta suda bekletin. Ertesi gün suyunu süzün, **düdüklü tencereye** koyun. Üzerine su ilave edip 30-35 dakika kaynatın.

Buğdayları güzelce yıkayın. Sıcak su ile akşamdan ıslatın. Ertesi gün süzün ve bir tencereye koyup 10 bardak su ile bir saat kaynatın.

Buğdaylar iyice yumuşasın. Kayısı, üzüm ve inciri yıkayın. Kayısıları ve inciri dörde bölün. Bunları kuru üzüm ile birlikte tencereye koyun ve soğuk su ile 15-20 dakika kaynatın.

Büyük bir tencereye nohutu, fasulyeyi, buğdayı, kayısıyı, üzümü ve inciri koyun. Sıcak su ilave edip bir saat kaynatın. 3 su bardağı şeker ile yarım çay kaşığı tuz ekleyip karıştırın. 10-15 dakika daha kaynatın. Altını kapatın. Kâselere dökün. Üzerine tarçın serpin.

Elmaları küp küp doğrayın. Elmaları, cevizi, fıstık ile birlikte kâselerin üzerine koyup servis yapın.

Afiyet olsun.



TÜRK KAHVESİ

Türkiye'de insanlar genellikle yemekten sonra kahve içerler. Türkler, yemeğin sonunda evin hanımına "Elinize sağlık! Çok güzel olmuş." gibi teşekkür sözleri söylerler. Daha sonra evin genç kızı büyüklere kahve yapar.

Türk halkının ünlü **misafirperverliği** kahve ile başlar. Bir misafiri, evlerine "Bir acı kahvemizi içmek için buyurun." sözü ile **davet ederler**.

Kahve, günlük hayatta da önemlidir. Kahve, Anadolu'nun günlük hayatına 12. yüzyılda girer ve ekmek gibi, su gibi ihtiyaç maddeleri arasında yer alır.

Türk kahvesinin kendine özgü deyimleri vardır: Kahve **tiryakisi**, kahve falı, kahve fincanı…

"Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır."

"**Gönül** ne kahve ister, ne kahvehane

Gönül sohbet ister, kahve **bahane**."

Kahve içmek için belirli zamanlar vardır. Mesela sabah kahvesi iki çeşittir. Biri kahvaltıdan önce, diğeri de **kuşluk vaktinde**, yani sabah 10-11 arası.

Türkler, kahveyi, cezvede pişirirler ve fincanla içerler. Türk kahvesinin tatlarına göre çeşitleri de vardır: Sade kahve, az şekerli kahve, orta şekerli kahve, şekerli kahve.



Kahve Yapımı

Cezvenin içine her kişi için bir fincan soğuk su koyun.

Cezvedeki suya sade (şekersiz) kahve için şeker koymayın. Az şekerli kahve için bir kişiye 1 çay kaşığı şeker, orta şekerli için bir kişiye 2 çay kaşığı şeker, şekerli kahve için bir kişiye 3 çay kaşığı şeker koyun.

Cezveye her kişi için 2 çay kaşığı kahve ekleyin ve karıştırın. Şeker erisin.

Cezveyi kısık ateşteki ocağın üzerine koyun. Kahve **köpürür** ve **kabarır**. O zaman kahvenin üzerindeki **köpükleri** azar azar, sırayla tüm fincanlara dağıtın. Sonra cezvedeki kahveyi tekrar kaynatın ve fincanları doldurun. Türk kahvesini yanında bir bardak su ve lokum ile ikram edin. Ocağın başından ayrılmayın ve dikkatinizi başka şeylere vermeyin çünkü kahve çok çabuk kaynar ve **taşar**.





ALIŞTIRMALAR

1. Aşağıdaki yemek resimleriyle yemek isimlerini eşleştirelim.






a. ( ) b. ( )

c. ( ) ç. ( )

1. Hünkârbeğendi
2. Haydari
3. Tavada Hamsi Buğulama
4. Zeytinyağlı Taze fasulye

2. Aşağıda karışık bir şekilde Aşure tarifi verilmiştir. Tarifi doğru bir şekilde sıralayalım.

a. ( ) Kayısı, üzüm ve inciri yıkayın. Kayısıları dörde bölün. Bir tencereye bunları koyun ve 10-15 dakika kadar kaynatın.

b. ( ) Elmaları, incirleri küp küp doğrayın ve yer fıstığı ile birlikte ilave edin. Çok az tuz katın ve karıştırın. Servis tabaklarına koyduktan sonra üzerine tarçın ve ceviz serpin.

c. ( ) Nohut ve kuru fasulyeyi 1 gece önceden aynı kapta suda bekletin. Su bunların üzerine çıksın. Daha sonra suyunu süzüp, düdüklü tencereye koyun. Üzerine soğuk su ilave edip 30-35 dakika kadar kaynatın.

ç. ( ) Büyükçe bir tencereye kaynatılmış nohut ve fasulyeyi, buğdayı ve kuru meyveleri sularıyla beraber aktarın. Kaynamış su ilave edin. Kaynatın. Şekerini ekleyin, orta hararetli ateşte pişirin. 10-15 dakika kadar daha kaynatın. Altını kapatın.

d. ( ) Buğdayları güzelce yıkayın. Sıcak su ile akşamdan ıslatın. Bir tencereye koyun Buğdayları 10 bardak soğuk su ile yumuşayana kadar kaynatın.

3. Doğru seçeneği işaretleyelim.

1. Aşağıdakilerden hangisi yanlıştır?

A) Kahve Türkler için çok önemlidir.

B) Zeytinyağlı yemekler Türk mutfağında çok yer tutmaz.

C) Türk sofrası, çorbayla başlar, et yemekleriyle devam eder.

D) Türk mutfağı dünyanın en çok patlıcan yemeğine sahip mutfağıdır.

2. Aşağıdakilerden hangisi yanlıştır?

A) Cacığa tuz ve sarımsak katılır.

B) Güveç yapmak için patlıcan kullanılır.

C) Yayla çorbası yaparken peynir kullanılır.

D) Sütlacın içinde pirinç vardır.

3. Aşağıdakilerden hangisi yayla çorbasında yoktur?

A) Un

B) Yumurta

C) Yoğurt

D) Biber

4. Aşağıdakilerden hangisi doğrudur?

A) Hünkârbeğendi bir sebze yemeğidir.

B) Izgara köftede bayat ekmek vardır.

C) Şiş kebapta tereyağı vardır.

D) Fırında hamside kimyon vardır.

5. Aşağıdakilerden hangisi sebze yemeği değildir?

A) Karnıyarık

B) Güveç

C) Fırında Hamsi

D) Biber Dolması

4. Aşağıdaki cümleler doğru ise "D" yanlış ise "Y" yazalım.

1. Menemende domates, biber ve yumurta vardır. ( )
2. Kıymalı börek 45 derecelik fırında pişer. ( )
3. Sütlaç sütlü bir tatlıdır. ( )
4. Mantı hamur yemeği değildir. ( )

5. Aşağıdaki kelimeleri bulmacada gösterelim.

Cacık
Piyaz
Yayla Çorbası
Türk Kahvesi
Menemen
Güveç
Sütlaç

Y	A	Y	L	A	Ç	O	R	B	A	S	I	L	M
N	N	A	T	N	G	F	İ	B	Y	L	D	O	N
T	C	A	C	I	K	Ö	P	Ğ	Ü	Ö	N	Ş	T
A	S	Y	A	O	P	P	İ	Y	A	Z	V	M	L
L	S	B	G	R	R	D	K	İ	C	İ	Z	E	İ
Y	Ü	T	A	L	A	M	Y	U	K	L	N	N	Ç
A	T	L	T	G	Ü	V	E	Ç	T	A	K	E	L
V	L	Ğ	Ü	S	D	L	L	Z	V	N	K	M	N
R	A	C	İ	Z	E	G	U	C	V	D	Ö	E	T
Z	Ç	O	H	S	V	D	T	R	U	T	Ç	N	A
T	Ü	R	K	K	A	H	V	E	S	İ	P	C	Z

Y	A	Y	L	A	Ç	O	R	B	A	S	I	L	M
N	N	A	T	N	G	F	İ	B	Y	L	D	O	N
T	C	A	C	I	K	Ö	P	Ğ	Ü	Ö	N	Ş	T
A	S	Y	A	O	P	P	İ	Y	A	Z	V	M	L
L	S	B	G	R	R	D	K	İ	C	İ	Z	E	İ
Y	Ü	T	A	L	A	M	Y	U	K	L	N	N	Ç
A	T	L	T	G	Ü	V	E	Ç	T	A	K	E	L
V	L	Ğ	Ü	S	D	L	L	Z	V	N	K	M	N
R	A	C	İ	Z	E	G	U	C	V	D	Ö	E	T
Z	Ç	O	H	S	V	D	T	R	U	T	Ç	N	A
T	Ü	R	K	K	A	H	V	E	S	İ	P	C	Z

CEVAPLAR

1. a. Tavada Hamsi Buğulama

b. Hünkârbeğendi

c. Haydarî

ç. Zeytinyağlı Taze fasulye

2. a. 3 b. 5 c. 1 ç. 4 d. 2

3. 1. B, **2.** C, 3. D, 4. B, 5. C

4. 1. D 2. Y 3. D 4. Y

5.

RESİMLİ ANLATIM

rendelemek



çırpmak



karıştırmak



kavurmak



kızartmak



haşlamak



yoğurmak



dilimlemek



serpmek



közlemek



doğramak



fasulye veya pirinci ıslatmak



süzmek



sermek



limon sıkmak



hamur aç



tepsiyi yağlamak



kaynatmak

SÖZLÜKÇE

TÜRK SOFRA GELENEĞİ

besmele çekmek (f.): Bir işe başlarken "Bismillahirrahmanirrahim" sözünü söylemek.

fert (i.): Birey, kişi.

ikram etmek (f.): Konuğu bir şeyle ağırlamak, konuğa bir şey sunmak.

katmak (f.): İlave etmek, eklemek.

kımız (i.): At sütünden yapılan bir içecek.

sofra (i.): Üzerine yemek ve içecekler konan, genellikle yuvarlak masa.

sürahi (i.): İçecek koymaya yarayan, cam, plastik gibi maddelerden yapılan kap.

yöresel (i.): Belli bir bölgeye ait, yerel.

ÇORBALAR

çırpmak (f.): Sulu yiyecekleri hızla ve sürekli olarak çatal, kaşık vb. ile karıştırmak.

eritmek (f.): Katı bir şeyi sıcaklık yardımıyla sıvı hale getirmek.

ilave etmek (f.): Bir şeye bir başka şeyi eklemek, katmak.

kavurmak (f.): Bir şeyi bir kabın içinde kendisinden başka bir malzeme koymadan pişirmek.

kaynamak (f.): Sıvıların belli bir sıcaklıkta buhar olacak kadar ısınması.

kısmak (f.): Azaltmak.

malzeme (i.): Bir şey yapmak için kullanılan her şey.

nâne (i.): Yaprakları baharat olarak kullanılan bir bitki.

ocak (i.): Üzerinde yemek pişirilen alet.

pul biber (i.): Kırmızı renkli, acı ve öğütülmüş biber.

rendelemek (f.): Bir şeyi delikli bıçak yardımıyla çok küçük parçalara ayırmak.

süzgeç (i.): Sıvıları süzmeye yarayan araç, süzek.

tava (i.): İçinde yağ koyularak ya da yağsız, yiyeceklerin pişirildiği uzun bir sapı olan geniş metal kap.

ET YEMEKLERİ

fırın (i.): Elektrik, tüp gaz ve doğal gazla çalışan, yiyecekleri pişirmeye veya ısıtmaya yarayan alet.

ızgara (i.): Et, balık, köfte vb. yiyecekleri pişirmekte kullanılan araç, gril.

yaygın (s.): Çoğu kimselerce duyulmuş, öğrenilmiş, kullanılmış veya benimsenmiş olan.

ADANA KEBABI

avuç (i.): Elin iç kısmı.

iri (s.): Büyük.

karabiber (i.): Siyah renkli, toz biber.

kâse (i.): Geniş ve derin tabak.

kırmızıbiber (i.): Kırmızı renkli biber.

kıyma (i.): Çekilmiş et.

maydanoz (i.): yeşil yapraklı bir çeşit bitki.

şiş (i.): Metalden ya da ağaçtan yapılan, ince, uzun ve sivri alet.

yassı (s.): Şişkin olmayan, düz.

yaymak (f.): Bir şeyi geniş bir yüzeye dağıtmak.

ŞİŞ KEBAP

kap (i.): Derin tabak.

kuzu (i.): Koyunun yavrusu.

mangal (i.): Büyük ızgara.

sıkmak (f.): Bir şeyin suyunu, yağını, sıvı kısmını basınçla çıkarıp akıtmak.

HÜNKÂRBEĞENDİ

ezmek (f.): Üstüne basarak veya bir şey arasına sıkıştırarak yassılaştırmak, biçimini değiştirmek.

kabuk (i.): Bir şeyin dış kısmı.

közlemek (f.): Bir şeyi sadece ateşin üzerinde pişirmek.

soymak (f.): Bir şeyi kabuğundan ayırmak.

IZGARA KÖFTE

ıslatmak (f.): Suya batırmak, suda bekletmek.

kimyon (i.): Genellikle köfte ve et için kullanılan bir çeşit baharat.

PİYAZ

halka (i.): İçi boş yuvarlak.

haşlamak (f.): Bir şeyi kaynayan suyun içinde pişirmek.

ovmak (f.): Bir şeyi ellerin arasında bastırmak.

sirke (i.): Salatalara, yemeklere ekşilik vermek için kullanılan ekşimiş üzüm, elma vb. suyu.

TAVADA HAMSİ BUĞULAMA

buğulama (i.): Buharda pişirme.

hamsi (i.): Akdeniz, Karadeniz ve Batı Avrupa kıyılarında avlanan, ince uzun bir balık.

FIRINDA HAMSİ

dizmek (f.): Yan yana veya üst üste sıralamak.

PATATES SALATASI

dereotu (i.): Salatalarda kullanılan yeşil bir baharat.

taze soğan (i.): Yeşil soğan.

EVDE YOĞURT YAPIMI

dayanmak (f.): Katlanmak, tahammül etmek.

ılık (s.): Sıcakla soğuk arası.

örtü (i.): Bir şeyi örtmek için kullanılan kumaş.

sarmak (f.): Bir şeyin her yerini sıkıca örtmek.

CACIK

diş (i.): Sarımsak dilimi.

havan (i.): Sarımsak ezmek için kullanılan derin kap.

SEBZE YEMEKLERİ

asma (i.): Üzerinde üzüm yetişen bitki.

çam fıstığı (i.): Fıstık çamının meyvesinden çıkarılan sert kabuklu, yağlı ve nişastalı tohum.

imambayıldı (i.): Kızartılmış ve ortası yarılmış patlıcanın içine soğan, sarımsak ve domatesli iç konularak yapılan zeytinyağlı yemek.

karnıyarık (i.): Uzunlamasına yarılan kızarmış patlıcanların ortasına kıymalı iç konularak hazırlanmış yemek.

kuş üzümü (i.): Dolma ve sarmalarda kullanılan çok küçük üzüm.

musakka (i.): Ufak parçalar biçiminde doğranmış patlıcanların, kuşbaşı et veya kıyma ve soğanla pişirilmesiyle yapılan bir yemek.

KARNIYARIK

alacalı (s.): İki renkli.

kurulamak (f.): Islak bir şeyi kuru bir bez yardımıyla kurutmak.

tepsi (i.): Geniş, düz ve metal kap.

GÜVEÇ

güveç (i.): İçinde yemek pişirilen toprak kap.

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

cacık (i.): Yoğurdun içine salatalık ve sarımsak doğranarak yapılan soğuk bir yiyecek.

bölmek (f.): Bir şeyi ortadan iki parçaya ayırmak.

uç (i.): Bir şeyin en üst ve en alt kısımları.

MANTI

bez (i.): Herhangi bir cins kumaş.

dörtgen (i.): Dört kenarlı geometrik şekil.

oklava (i.): Hamur açmak için kullanılan, ağaçtan yapılan, uzun, ince sopa.

üçgen (i.): Üç kenarı ve üç köşesi olan geometrik şekil.

yoğurmak (f.): Unu su ile karıştırarak hamur durumuna getirmek.

KIYMALI BÖREK

çırpmak (f.): Sulu yiyecekleri hızla ve sürekli olarak çatal, kaşık vb. ile karıştırmak.

karışım (i.): Bir kaç çeşit şeyin karışmasıyla elde edilen şey.

sürmek (f.): Bir maddeyi bir yüzey üzerine ince bir tabaka olarak yaymak, dökmek.

yufka (i.): Oklava ile açılan ince, yuvarlak hamur yaprağı.

TATLILAR

helva (i.): Temel malzemesi un, şeker ve yağ olan bir tatlı.

irmik (i.)**:** Bir çeşit buğday ürünü.

şerbet (i.): Su ve şekerin kaynatılmasıyla yapılan karışım.

tüketmek (f.)**:** Yemek.

SÜTLAÇ

pirinç unu (i.)**:** Pirinçten yapılan un.

tarçın (i.): Özellikle sütlü tatlılarda kullanılan bir çeşit baharat.

AŞURE

düdüklü tencere (i.)**:** Buhar basıncından yararlanarak yemeği çabuk ve sağlıklı olarak pişiren bir tür metal tencere.

buğday (i.): Özellikle öğütülüp un yapılan tahıl.

TÜRK KAHVESİ

bahane (i.): Bir şeyin gerçek sebebi gizlenerek ileri sürülen uydurma sebep.

davet etmek (f.): Kibar bir şekilde çağırmak.

gönül (i.): Sevgi, istek gibi kalpte oluşan duyguların kaynağı.

kabarmak (f.): Bir sıvının ısı etkisiyle içinde bulunduğu kapta yükselmesi.

köpük (i.): Kaynatılan sıvıların üzerinde oluşan hava kabarcıkları yığını.

köpürmek (f.): Köpük oluşturmak.

kuşluk vakti (i.): Günün sabahla öğle arasındaki bölümü.

misafirperverlik (i.): Misafiri sevme ve ona ikramlarda bulunma durumu.

taşmak (f.): Sıvı maddeler için, bulundukları kabın dışına çıkmak.

tiryaki (i.): Tütün, kahve, çay vb. keyif veren maddelere alışmış olan kişi.

KISALTMALAR

i.: isim

f.: fiil

d.: deyim

s.: sıfat

zf.: zarf

z.: zamir

e.: edat