

**AZERBAYCAN MUFTAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE TEMATİK SÖZ
VARLIĞI İNCELEMESİ (THEMATIC VOCABULARY STUDY ON
AZERBAIJAN KITCHEN CULTURE)**

Emre İbrahim USLU

Ağustos 2024

DENİZLİ

**AZERBAYCAN MUFTAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE TEMATİK SÖZ
VARLIĞI İNCELEMESİ (THEMATIC VOCABULARY STUDY ON
AZERBAIJAN KITCHEN CULTURE)**

**Pamukkale Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Yüksek Lisans Tezi
Çağdaş Türk Lehçeleri ve Edebiyatları Anabilim Dalı**

Emre İbrahim USLU

Danışman: Doç. Dr. Mehtap SOLAK SAĞLAM

Ağustos 2024

DENİZLİ

Bu tezin tasarımı, hazırlanması, yürütülmesi, araştırmalarının yapılması ve bulgularının analizlerinde bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini;bu çalışmanın doğrudan birincil ürünü olmayan bulguların, verilerin ve materyallerin bilimsel etiğe uygun olarak kaynak gösterildiğini ve alıntı yapılan çalışmalara atıfta bulunulduğunu beyan ederim.

İmza
Emre İbrahim USLU

ÖN SÖZ

İnsanların duygu ve düşüncelerini ifade etmesi insanlık tarihi boyunca her toplumda önemli bir yere sahip olmuştur. Her toplumun bulunduğu coğrafya, bu coğrafyadaki geçmiş medeniyetlerin etkisi, yazılı ve sözlü aktarımlar yoluyla yüzyıllar boyunca devam ederek dil kuramının oluşmasında etken bir rol oynamıştır.

Dili incelemek hayatım boyunca ilgimi çeken bir konu olmuştur, bir kelimenin nereden türediğini, nasıl oluştuğunu, ilham kaynağının ne olduğunu yahut bir kelimenin bildiğim anlamı dışında başka bir anlamını öğrenmek beni her zaman heyecanlandırmıştır. Bu hususlar doğrultusunda Azerbaycan Türkçesinde mutfak kültürü tematik söz varlığı konusu ele almak istedim.

Bu tezi hazırlama sürecinde tüm yoğunluğuma rağmen bana bu tezi bitirebileceğim konusunda sürekli destek olan ve akademik çalışmalarda olması gerekenler konusunda her zaman yol gösteren Doç. Dr. Mehtap SOLAK SAĞLAM'a; yüksek lisans döneminde tanıştığım ve bir anne gibi öğrencilerini sarmalayan, her türlü desteğini esirgemeyen Prof. Dr. Nergis BİRAY'a ve Azerbaycan Türkçesi konusunda yardımını esirgemeyen Arş. Gör. Orhan BALDANE'ye teşekkürü borç bilirim.

Tezimde beni bugünlere getiren anneme, babama ve bana ders çalıştırmayan kızıma ve bu süreçte kızımın tek başına ilgilenmek durumunda kalan eşime sonsuz teşekkür ederim.

Bu çalışmayı dili seven, dille ilgilenen herkese ithaf ediyorum.

Emre İbrahim USLU

ÖZET

AZERBAYCAN MUFTAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE TEMATİK SÖZ VARLIĞI İNCELEMESİ

USLU, Emre İbrahim

Yüksek Lisans Tezi

Çağdaş Türk Lehçeleri ve Edebiyatları Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Mehtap SOLAK SAĞLAM

Ağustos 2024, VII + 199 sayfa

Azerbaycan Türkçesi mutfak kültürü tematik söz varlığını incelediğimiz tezimizde temel olarak Azerbaycan Türkçesine ait Azerbaycan Dilinin İzahlı Lügati eseri taranıp tezimize esas olacak kelimelerin tespit edilerek tasnifi yapılmıştır.

Bu kapsamda giriş bölümünde yiyecek ve mutfak ilişkisi, Azerbaycan Türkleri ve Azerbaycan Türkçesi hakkında kısa bilgiler verilmeye çalışılmıştır.

Tezimiz dört ana bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde tematik söz varlığı ile ilgili bilgiler verilmiştir. İkinci bölümde Azerbaycan Dilinin İzahlı Lügati adlı eserden tespit edilen kelimelerin sınıflandırması yapılmıştır. Üçüncü bölümde Azerbaycan Türkçesi mutfak kültürü tematik söz varlığı olarak sınıflandırılan kelimelerin Türk Dil Kurumuna ait Türkçe Sözlük'ten yararlanılarak alfabetik olarak Türkçe karşılıkları verilmiştir. Son olarak dördüncü bölümünde genel değerlendirmeler ve sonuç bölümü yer almaktadır.

Anahtar Kelimeler: Dil, Mutfak, Azerbaycan, Tematik, Söz Varlığı, Tasnif

ABSTRACT**THEMATIC VOCABULARY STUDY ON AZERBAIJAN KITCHEN CULTURE**

USLU, Emre İbrahim

Master Thesis

Contemporary Turkish Dialects And Literatures Department

Adviser of Thesis: Doç. Dr. Mehtap SOLAK SAĞLAM

August 2024, VII + 199 pages

In our thesis, in which we examined the thematic words of Azerbaijani Turkish culinary culture, the book "Explained Dictionary of the Azerbaijani Language" belonging to Azerbaijani Turkish was scanned and the words that would be the basis of our thesis were identified and classified.

This ability provides brief information about the relationship between food and cuisine, Azerbaijani Turks and Azerbaijani Turkish in the introduction section.

Our thesis consists of four main parts. In the first section, information about thematic vocabulary is given. In the second part, tables of the vocabulary identified from the work titled "Explanatory Lüğəti of the Azerbaijani Language" were made. In the third section, the Turkish equivalents of the words classified as Azerbaijani Turkish culinary culture thematic vocabulary are given alphabetically, using the Turkish Dictionary of the Turkish Language Association. Finally, the fourth chapter contains general evaluations and conclusion.

Key Words: Language, Kitchen, Azerbaijan, Thematic, Vocabulary, Classification

İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ	i
ÖZET.....	ii
ABSTRACT.....	iii
İÇİNDEKİLER	iv
SİMGE VE KISALTMALAR DİZİNİ	vi
TABLolar DİZİNİ	vii
GRAFİKLER DİZİNİ	vii
GİRİŞ	1
1. ARAŞTIRMADA KULLANILAN YÖNTEM VE TEKNİK.....	2
2. AZERBAYCAN TÜRKLERİ.....	3
3. AZERBAYCAN TÜRKÇESİ.....	4
BİRİNCİ BÖLÜM	7
1.1.SÖZ, SÖZLÜK, KAVRAM SÖZLÜĞÜ, SÖZ VARLIĞI, TEMATİK SÖZ VARLIĞI	7
İKİNCİ BÖLÜM.....	8
2.1.MUTFAK TERİMLERİNİN SINIFLANDIRILMASI	8
2.1.1.Mutfak Eşyaları Söz Varlığı.....	8
2.1.1.1.Yiyecekler İçin Kullanılan Mutfak Eşyaları	8
2.1.1.2.İçecekler İçin Kullanılan Mutfak Eşyaları	14
2.1.1.3.Depolama-Saklama Amacıyla Kullanılan Mutfak Eşyaları.....	16
2.1.2.Yiyecekler İle İlgili Söz Varlığı	17
2.1.2.1.Bitkisel Yiyecekler	17
2.1.2.1.1.Sebzeler	18
2.1.2.1.2.Meyveler	20
2.1.2.1.2.1.Kuru Yemişler.....	25
2.1.2.1.2.2.Meyvelerden Yapılan Ürünler (Reçeller, Pekmezler).....	27
2.1.2.1.3.Otlar	28
2.1.2.1.4.Tahıl Ve Tahıl Ürünleri.....	35
2.1.2.1.5.Baharatlar, Soslar, Garnitürler	37
2.1.2.1.6.Ana Yemekler	40
2.1.2.1.6.1.Pilav Çeşitleri Ve Xuruşları	44
2.1.2.1.7.Hamur İşi Yiyecekler, Tatlılar	47
2.1.2.1.8.Atıştırmalıklar	50
2.1.2.2.Hayvansal Yiyecekler	51
2.1.2.2.1.Et Ve Et Ürünleri	51
2.1.2.2.2.Balık Ve Balık Ürünleri	53
2.1.2.2.3.Süt Veya Süt Ürünlerinden Yapılan Yiyecekler	55
2.1.2.2.4.Yumurta Ve Yumurtalı Ürünler	57
2.1.3.İçecekler İle İlgili Söz Varlığı	57

2.1.3.1.Bitkisel İçecekler.....	57
2.1.3.1.1.Sebzelerden Yapılan İçecekler.....	58
2.1.3.1.2.Meyvelerden Yapılan İçecekler.....	58
2.1.3.1.3.Otlardan Yapılan İçecekler.....	59
2.1.3.1.4.Tahıllardan Yapılan İçecekler.....	60
2.1.3.1.5.Diğer İçecekler.....	60
2.1.3.2.Hayvansal İçecekler.....	61
2.1.3.2.1.Süt Ve Süt Ürünlerinden Yapılan İçecekler.....	61
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM.....	63
3.1.AZERBAIJAN TÜRKÇE TÜRKİYE TÜRKÇESİ KARŞILAŞTIRMASI.....	63
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM.....	186
DEĞERLENDİRME VE SONUÇ.....	186
KAYNAKLAR.....	196
ÖZ GEÇMİŞ.....	HATA! YER İŞARETİ TANIMLANMAMIŞ.

SİMGE VE KISALTMALAR DİZİNİ

Eser Kısaltmaları

ADİL Azərbaycan Dilinin İzahlı Lüğəti

ATS Azərbaycan Türkçesi Sözlüğü

DLT Divanü Lüğati-t Türk

EDPT An Etymological Dictionary of Pre- Thirteenth-Century Turkish

Diğer Kısaltmalar

az. Azərbaycan

age. adı geçen eser

alm. Almanca

bk. bakınız

bot. botanika

coğr. coğrafiya

çin. Çincə

çev. çeviren

dan. danışiq dilində

et. Eski Türkçe

ər. Ərəbcə

pol. Polyakca

rus. Rusça

top. toplu isim

vb. ve benzeri

yun. Yunanca

zool. zoologiya

fars. Farsça

fr. Fransızca

xüs. xüsusi termin

ing. İngiliscə

is. isim

isp. İspanca

ital. İtalyanca

kiç. kiçiltmə isim

köhn. köhnəlmiş söz

lat. Latınca

məc. məcazi mənada

məh. məhəlli söz

TABLolar DİZİNİ

	Sayfa
Tablo 1. Günümüzdeki kullanılan Azerbaycan Türkçesi alfabesinin Latin alfabesi ve Kiril alfabesi karşılıkları	6
Tablo 2. Azerbaycan muftak kültürü üzerine tematik söz varlığı istatistikleri	189

GRAFİKLER DİZİNİ

	Sayfa
Grafik 1. Mutfak eşyaları ile ilgili söz varlığı başlığı altında 177 kelime incelemesi ..	193
Grafik 2. Yiyecekler ile ilgili söz varlığı başlığı altında 754 kelime incelemesi	194
Grafik 3. İçecekler ile ilgili söz varlığı başlığı altında 66 kelime incelemesi	195

GİRİŞ

İnsanın beslenmesi biyolojik bir eylemdir. Beslenmeye bu tür yaklaşımda insan metabolizmasının besin, enerji ihtiyacının karşılanması sürecine gönderme söz konusudur. Ancak söz konusu enerjinin sağlanması için gerekli besinlerin temini, insan tüketimi için uygun hale getirilmesi ve tüketim davranışları süreci, beslenmeyi salt biyolojik bir eylem olmaktan çıkarmakta, kültürel bir olgu haline dönüştürmektedir (Beşirli, 2010: 159).

Yiyecek maddelerinin üretimi, taşınması, saklanması ve kullanımı sürecindeki eylemleri, beslenme ve yiyecek konusunu kültür kavramı kapsamında değerlendirmemiz daha doğru olacaktır (Beşirli, 2010: 159-160).

Yiyecek denildiğinde genellikle mutfak düşüncesinin insanların aklına gelmesi muhtemeldir. Bunun en güzel örneğini “Divanü Lûgat-it Türk’te yer alan “اشلق” “aşlık” aşevi, mutfak. Oğuzlar buğdayا اشلق aşlık derler (Atalay, 1985: 114)” şeklindeki kelime açıklamasında görmekteyiz bu maddede “aşlık” kelimesinin hem mutfak anlamında hem de yiyecek olan buğday anlamında kullanıldığını ve yeme içme ile mutfağın bağdaştığını görmekteyiz.

EDPT’de “aşlık” “mutfak” olarak geçmektedir (Clouston, 1972: 262).

Türklerin İslamiyet’e geçmesinin etkisi ve coğrafi olarak Anadolu olarak diye adlandırdığımız topraklara gelmemiz neticesinde daha önce dinsel, dilsel ve kültürel anlamda etkileşim içerisinde olduğumuz Altay dil ailesi içerisinde yer alan Moğolca, Mançu-Tunguzca, Korece ve Japonca dillerinin haricinde etkileşim içerisine girdiğimiz Arap ve Fars medeniyetlerinden de dilimize bazı kelimeler girmiştir.

Türkçenin tarihi dönemlerinden itibaren mutfak terimi yerine kullandığımız aşlık kelimesinin Türkiye Türkçesinde günümüzde kullanım alanının farklılaştığı, Arapçanın etkisi ile طبخ tbħ kökünden gelen مطبخ maḥbaḥ “yemek pişirme yeri” kelimesi dilimize girmiştir (Akyürek, 2017: 106).

Günümüzde Türkiye Türkçesinde halihazırda kullandığımız mutfak kelimesi Codex Cumanicus’ta da “coquina” “muthagh” “as bisurgan eu” yemek pişirilen ev olarak karşımıza çıkmaktadır (Kuun, 1880: 13).

Günümüzde de Özbek Türkçesinde “oshxona”, Kazak Türkçesinde “as üy” gibi sözcükler mutfağı anlatmak için kullanılmaktadır. Tarihi lehçelerde “aş” kökünden türetilen eşya adlarına da rastlamaktayız. Örneğin, “Divanü Lûgat-it-Türk” kitabında “İki koçnğar başı bir aşıçta pışmas” (İki koçun başı bir kazanda kaynamaz) atasözünün geçtiği kısımda kazan sözcüğü için aşıç kelimesi kullanılmıştır. Birçok yerde de aşıç

olarak kullanımı da mevcuttur (Atalay, 2018: 382). Aynı kelime Sir Gerard Clauson'un "An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth Century Turkish" adlı eserinde "eşiç" olarak karşımıza çıkar (Clauson, 1972: 257).

Günümüzde köklü geçmişe sahip olan milletlerin hepsinin kendilerine ait bir beslenme ve yiyecek kültürü vardır. Türkleri'nde kültüründe çeşitli tahıl ürünleri, hamur işi ürünler, süt ve süt ürünleri önemli bir yer almaktadır. Yine yazılı kaynaklara ve eski sözlüklere baktığımızda bunu kanıtlar nitelikte bilgilere ulaşabiliriz. Divanü Lûgat-it-Türk'te kayak (kaymak), süt, süzme, yogurt, yuga (yufka), etmek (ekmek) gibi sözcüklerin karşımıza çıkması, bize eski zamanlardan beri Türklerin bu yiyecekleri tanıdığı, dahası işlediği ve ürettiği bilgisini vermektedir. Göçebe ve yarı göçebe hayat yaşayan Türkler, besin değeri açısından zengin, kolay ve pratik yemekler ile beslenmişlerdir.

Türk toplulukları, tek tek incelendiği zaman birbirinden oldukça farklı yemek kültürlerine sahipmiş gibi görünseler de temelde birçok noktada ortaklıkları vardır. Mutfağın iç mutfak ve dış mutfak olarak kullanımından, et ve süt ürünlerinin işlenip saklanmasına, sofrada adabından, merasim yemeklerine kadar birçok unsur Türk topluluklarında benzer durumdadır. Karşılaşılan farklılıklar ise büyük oranda coğrafya ve iklim kaynaklıdır. Müslüman olmayan Türk toplulukları ile görülen farklılıklarda coğrafya ve iklimin haricinde din ögesinin de yeri vardır (Baldane, 2017: 266).

1. Araştırmada Kullanılan Yöntem ve Teknik

Tez, temel olarak Azerbaycan Türkçesindeki mutfak kültürü söz varlığının incelenmesi ve çözümlenmesine dayanmaktadır. Azerbaycan Türkçesinde bu alanda kullanılan sözcüklerin belirlenmesi için dört ciltlik "Azerbaycan Dilinin İzahlı Lügati" ve "Azerbaycan Türkçesi Sözlüğü" kitaplarından faydalanılmıştır. "Azərbaycan Mətbəx Ensiklopediyası" incelenmiş ve elde edilen malzeme özellikleri açısından sınıflandırılmaya çalışılmıştır. Ortaya çıkan veriler doğrultusunda sistematik bir sınıflandırma yapılması amaçlanmıştır. Bu sınıflandırma, çeşitli çözümlerinin ortaya çıkarılması açısından önem arz etmektedir. Kelimelerin kökeni ile ilgili fikir yürütülürken Eski Türkçe'nin iki farklı dönemine ait Sir Gerard Clauson'un Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish adlı eseri ve Kaşgarlı Mahmut'un Divan-ı Lûgat-it Türk adlı eserine bakılmıştır. Türkçenin erken dönemlerine ait kitap ve sözlüklere değinilmemiştir. Azerbaycan Türkçesinde mutfak kültürü söz varlığı kapsamında tespit edilen kelimelerin Türkiye Türkçesindeki karşılıklarının tasnifi yapılarak verilmeye çalışılmıştır. Tezimizde

sadece semantik olarak inceleme yapılmış yapısal olarak inceleme yapılmamıştır. Türkiye Türkçesine ait Türkiye Türkçesinin diğer sözlükleri kapsam dışında bırakılmıştır.

2. Azerbaycan Türkleri

Azerbaycan, coğrafi, stratejik ve ticari olarak önem taşıyan yolların üzerinde bulunur. Sahip olduğu maden yatakları, doğal kaynakları nedeniyle de birçok halk bu topraklar üzerinde hâkim olmak istemiştir. Azerbaycan toprakları üzerinde gerçekleşen bu mücadeleler hem bu topraklar üzerinde yaşayan insanların başka milletlerin kültürleriyle kaynaşmasını sağlamış, hem de milliyetçilik ve özgürlük duygularını kamçulamıştır. İlk topraklarına yerleşmeye başlayan insanlardan günümüze kadar Azerbaycan aşama aşama, bazen kaybederek bazen de kazanarak önemli bir özgürlük mücadelesi vermiştir. Bu mücadeleyi daha iyi anlamak onun tarihi süreçteki serüvenini izlemekle mümkündür (Göl, 2016: 153-170).

Yaşam için uygun iklim koşulları, bereketli topraklarıyla Azerbaycan arazisi en eski Türk yurtlarından biridir. Doğal olarak çok eski zamanlardan bu zamana kadar Azerbaycan'a, çeşitli Türk toplulukları yerleşerek, yerli Türk kökenli kavimlerle kaynaşıp çağdaş Azerbaycan halkının oluşumunda önemli rol oynamışlardır. Azerbaycan'ın güney topraklarında daha MÖ I-III. yüzyıllarda Kutiler, Lullubeler, Kaslar, Subiler, Turukkular gibi birçok Türk soylu kavimler yaşamıştır. MÖ IX. yüzyıldan itibaren Azerbaycan'ın güneyinde Manna, Maday, Atropatena, kuzeyinde ise Sak çarlığı ve Albaniya isimli kavimlerin ilk devletlerini kurdukları en eski yerleşim birimlerinden biridir. MÖ IX-VIII. yüzyıllardan itibaren ise Türk kökenli olan İskit, Kemer ve Sak kavimlerinin Sibiryaya, Altay ve Orta Asya'dan çıkararak Güney Kafkasya ve Ön Asya'ya doğru yayıldıkları bilinmektedir ve Azerbaycan'ın kökleri MÖ I. yüzyıldan itibaren bu bölgede yaşamış yukarıda adı geçen Türk kökenli kavimlerle ilgilidir (Paşayeva, 2015: 2505-2515).

Tarihi boyunca çeşitli topluluklara ev sahipliği yapan Azerbaycan, hem jeopolitik konumu hem de yeraltı ve yerüstü doğal zenginlikleriyle birçok devletin mücadelesine sahne olmuştur. Türkmençay Antlaşması (1828) ile birlikte Rusya hakimiyetine giren Azerbaycan'ın Rus işgalinden kesin olarak kurtulması ise 163 yıl sürmüştür. Bu süreç içerisinde 1918-1920 yılları arasında kısa bir bağımsızlık dönemi yaşayan Azerbaycan, sonrasında Rusya tarafından Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliğinin bir parçası haline getirilmiştir (Akarşlan, 2019:2).

1920 yılında Sovyetler Birliği'nin hakimiyeti altına giren Azerbaycan 30 Ağustos 1991 senesinde tekrar bağımsızlığına kavuşmuştur.

3. Azerbaycan Türkçesi¹

“Azerbaycan Türkçesi, Türk lehçelerinin tasnifine göre Güneybatı Grubu içerisinde yer alan Türk lehçelerinden biridir. “Yakın lehçe” olarak adlandırılmaktadır. Azerbaycan Türkçesinde 9 ünlü bulunmaktadır. Bunlar “a, e, é, ı, i, o, ö, u, ü” şu şekildedir. Türkiye Türkçesinden farklı olarak Azerbaycan Türkçesinde e “ä” açık e sesi bulunmaktadır.

Büyük ünlü uyumu (kalınlık-incelik) genellikle korunmuştur. Arapça ve Farsça kelimelerden Azerbaycan Türkçesine girmiş olan kelimelerde büyük ünlü uyumuna uygun hale getirilmiştir. Ancak Azerbaycan Türkçesinde kelime başında kullanılan ı'lar i'ye dönüştüğü için uyum bu durumda bozulmaktadır. Küçük ünlü uyumu (düzlük-yuvarlaklık) genellikle korunmuştur. Yabancı kelimeler için küçük ünlü uyumu aranmamaktadır.

Azerbaycan Türkçesinde 23 ünsüz vardır. Bunlar “b, c, ç, d, f, g, ğ, h, x, j, k, q, l, m, n, p, r, s, ş, t, v, y, z” şu şekildedir. Türkiye Türkçesi'nden farklı olarak Azerbaycan Türkçesinde x ve q sesi bulunmaktadır. x sesi (hırıltılı h) olarak q sesi ise ğ (k) kullanılmaktadır.

Kelime başındaki k sesleri Azerbaycan Türkçesinde g şeklindedir.

Birden fazla heceli kelimelerin sonundaki k sesleri Azerbaycan Türkçesi'nde g şeklindedir.

Kelime sonunda bulunan k sesleri iki ünlü arasında kalırsa y şekline, kalın g sesi kelime sonunda iki ünlü arasında kalırsa ğ şekline dönüşür.

Türkiye Türkçesinde d ve t ile başlayan ekler Azerbaycan Türkçesi'nde d şeklindedir.

Kelime ortasında bulunan iki tonsuz ünsüzden ikincisi tonlu olarak söylenir.

Azerbaycan Türkçesinde kelime sonunda b,c,d,g ünsüzleri bulunabilir.

Türkiye Türkçesinde bulunan kelime başı y sesi Azerbaycan Türkçesinde bulunmaz. y'den sonraki ı sesi de i şekline dönüşür.

Kelime içerisinde o sesinden sonra gelen v sesi yazılır fakat okunmaz.

¹ Azerbaycan Türkçesinin başlıca ses özellikleri Prof.Dr. Ahmet BURAN ve Prof.Dr. Ercan ALKAYA tarafından hazırlanmış olan Çağdaş Yazı Dilleri I isimli kitaptan özetlenmiştir.

Azerbaycan Türkçesinde bazı ünlüyle başlayan kelimelerde h sesinin türediği görülür.

Kelime başındaki bazı b sesleri m şeklindedir.

Türkiye Türkçesi kelime başında bulunan bazı p sesleri Azerbaycan Türkçesinde b şeklindedir.

Azerbaycan Türkçesinde göçüşme olayına sıkça rastlanmaktadır.

Türkiye Türkçesindeki kelime sonunda bulunan -AğI sesi Azerbaycan Türkçesinde –Ov şeklindedir.

Türkiye Türkçesinde Arapça ve Farsçadan alınan kelimelerde iki ünsüz arasında ünsüz türemesi görülmekteyken Azerbaycan Türkçesinde kelimeler genellikle şeklini korumaktadır” (Alkaya, Buran, 2018 :52-54).

Tablo 1.Günümüzdeki kullanılan Azerbaycan Türkçesi alfabesinin Latin alfabesi ve Kiril alfabesi karşılıkları

AZERBAJCAN TÜRKÇESİ	TÜRKİYE TÜRKÇESİ	KİRİL
Aa	Aa	А а
Bb	Bb	Б б
Cc	Cc	Д Ж д ж
Çç	Çç	Ч ч
Dd	Dd	Д д
Ee	Ee	Э э - Е е (YE ya da E)
Ə ə	Ya-Ye	Я я (YA* veya Ä açık E)
Ff	Ff	Ф ф
Gg	Gg	Г г
Ğğ	Ğğ	-
Hh	Hh	Х х
Xx	-	-
Iı	Iı	Ы ы
İi	İi	И и
Jj	Jj	Ж ж
Kk	Kk	К к
Qq	Ğğ	-
Ll	Ll	Л л
Mm	Mm	М м
Nn	Nn	Н н
Oo	Oo	О о
Öö	Öö	Ё ё (YO veya Ö)
Pp	Pp	П п
Rr	Rr	Р р
Ss	Ss	С с
Şş	Şş	Ш ш
Şç	Şç	Щ щ
Tt	Tt	Т т
Uu	Uu	У у
Üü	Üü	Ю ю (YU veya Ü)
Vv	Vv	В в
Yy	Yy	Й й
Zz	Zz	З з

BİRİNCİ BÖLÜM

1.1.SÖZ, SÖZLÜK, KAVRAM SÖZLÜĞÜ, SÖZ VARLIĞI, TEMATİK SÖZ VARLIĞI

Söz, bir düşünceyi eksiksiz olarak anlatmaya yarayan, insanoğlunun duygu ve düşüncelerini ifade etmesini sağlayan bir araçtır.

“Sözlükler, bütün halkların, milletlerin dünya görüşünü, hayat tarzını, gelenek ve göreneklerini görmek ve bilmek için en değerli kaynaklardan biridir. Sözlükler tarihî kayıt olarak geçmişin en büyük tanıkları ve en büyük söz hazineleridir. Her dil için bitmez, tükenmez hazine ve en kapsamlı araştırma alanıdır” (Kahraman, 2016: 3389).

Sözlükler bir dilin söz varlığının envanteri niteliğindedir. Sözlükler niteliği ve kapsam alanları bakımından yapısal olarak sınıflandırılabilen birçok türü veya tipi kapsayan geçmişten günümüze bilgi ve birikimle oluşturulan hafızalardır(Akın, 2021: 218).

Kavram sözlükleri Türk dilinde, adbilimsel sözlükler, düzensel sözlükler, sistematik sözlükler, tematik sözlükler, konusal sözlükler, konu sözlükleri şeklinde olup yabancı dillerde ideografik (ideographic), ideolojik (ideological), semantik (semantic), thesaurus veya leksikon (lexicon), alfabetik olmayan (non-alphabetical), kavramsal (conceptual), konusal (topical), nosyonel (notional), onomasiolojik (onomasiological), tematik (thematic), sistematik (systematic) olarak karşımıza çıkmaktadır(Kocapınar, 2014: 745).

Söz varlığı denilince, sadece bir dilde birtakım seslerin bir araya gelmesiyle kurulmuş simgeler, kodlar (göstergeler) olarak değil, aynı zamanda o dili konuşan toplumun kavramlar dünyasını, maddi ve manevi kültürün yansıtıcısı, dünya görüşünün bir kesiti olarak düşünölmelidir(Aksan, 1996: 7).

Tematik söz varlığı ise sözcüklerin alfabetik sıralanmasından farklı biçimde, sözcüklerin çeşitli temalar altında toplanması şeklinde hazırlanır. Anlam ilgisi dışına çıkılmadan, belli başlı temalar ve başlıklar etrafında şekillenen sözcüklerin bir sınıflandırma yapılmasıyla oluşur(Şenata, 2024: 446).

Tezimizde faydalanmış olduğumuz Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish Divan-ı Lügat-it Türk ve Azerbaycan Dilinin İzahlı Lüğeti sözlüklerini söz varlığı sözlükleri olarak değerlendirebiliriz. Söz varlığı sözlüklerinden elde edilen kelimelerden tematik (konusal) olarak sınıflandırmalar yaparak tematik bir söz varlığı kapsamında çalışmalarımızı gerçekleştirdik.

İKİNCİ BÖLÜM

2.1.MUTFAK TERİMLERİNİN SINIFLANDIRILMASI

Mutfak terimlerini sınıflandırırken kültürel, tarihi ve sosyal yaşamın içerisinde barındıran birçok kelimenin tespiti yapılmıştır. Bu kelimeleri tek bir başlık altında incelemek doğru olmazdı. Bu yüzden bu bölümde Azerbaycan Dilinin İzahlı Lügəti ve Azerbaycan Türkçesi Sözlüğü taranarak Azerbaycan Türkçesi'nde mutfak terimleri söz varlığı olarak nitelendirdiğimiz sözcükleri Mutfak Eşyaları Söz Varlığı, Yiyecekler İle İlgili Söz Varlığı ve İçecekler İle İlgili Söz Varlığı olmak üzere üç ana başlık altında ortaya koymaya çalıştık.

2.1.1.Mutfak Eşyaları Söz Varlığı

Mutfak Eşyaları Söz Varlığı olarak tespit edilen sözcüklerin sınıflandırmasını yaparken daha çok mutfakta araç gereç olarak kullanılan eşyaların üzerine yoğunlaştık. Bu bölümde de Yiyecekler İçin Kullanılan Mutfak Eşyaları, İçecekler İçin Kullanılan Mutfak Eşyaları ve Depolama-Saklama Amacıyla Kullanılan Mutfak Eşyaları olmak üzere üç altbaşlık altında çalışmamızı gerçekleştirdik. Mutfak Eşyaları Söz Varlığı olarak yapmış olduğumuz çalışma sonucunda toplam 177 kelime tespit edilmiştir. Tespit edilen kelimelerden 112 tanesi Yiyecekler İçin Kullanılan Mutfak Eşyaları kategorisinde, 41 tanesi İçecekler İçin Kullanılan Mutfak Eşyaları kategorisinde ve 24 tanesi de Depolama-Saklama Amacıyla Kullanılan Mutfak Eşyaları kategorisi altında ele alınmıştır.

2.1.1.1.Yiyecekler İçin Kullanılan Mutfak Eşyaları

Yiyecekler İçin Kullanılan Mutfak Eşyaları olarak ele aldığımız bu bölümde mutfakta yeme gereksinimi doğrultusunda kullanmış olduğumuz eşyaların sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 112 kelime tespit ettik.

badı: (is.) (məh.) Kilden yapılmış, çanak, saksı kap (ATS 1: 311).

basbas: (is.) (məh.) Yaş meyveleri ya yağlı taneleri sıkarak suyunu veya yağını çıkaran alet; çençere (ADİL Cilt 1:225).

bərni: (is.) İçinde piti pişirmek vs. için kullanılan toprak kap. (ADİL Cilt 1:286)

bıçaq: (is.) Kesmek için alet. Bahçıvan bıçağı, et bıçağı, cep bıçağı (ADİL Cilt 1:293).

boşqab: (is.) İçine yemek vs. koymak için çiniden, topraktan, metalden vs.den yapılmış kap; tabak (ADİL Cilt 1:338).

bulud²: (rus. “блюдо” sözündən) (dan.) Büyük tabak, uzun ince ya da yuvarlak, sıg büyükçe tabak (ADİL Cilt 1:358).

cövüzqıran: (is.) Ceviz kırmak için kullanılan alet (ADİL Cilt 1:429).

çapacaq: (is.) Et doğramak için kullanılan kesici alet; et baltası, satır (ADİL Cilt 1:444).

çatal: (is.) 2. Yemek aleti (ADİL Cilt 1:451).

çəngəl: (is.) (fars.) 1. Yenen bir şeyin parçalarını almak için birkaç uzun dişi olan alet (ADİL Cilt 1:466).

çəngəl-bıçaq: (top.) Çengel ve bıçaklardan oluşan yemek aletleri takımı (ADİL Cilt 1:466).

çörəkqabı: (is.) Ekmek koymak için kap (ADİL Cilt 1:499).

dələncik: (is.) (məh.) Oklava (ADİL Cilt 1:575).

dəmkeş: (is.) (fars.) 2. Yemeğin dem alması için tencerenin üstünə koyulan kapak (ADİL Cilt 1:582).

dəmlik: *bk. dəmkeş* 1, 2 ve 3. anlamlarda (ADİL Cilt 1:583).

dənab: (is.) (fars.) Yemek pişirmək için sıcak su (ADİL Cilt 1:584).

dəngənə: (is.) (məh.) Kaseye benzeyen küçük toprak kap (ADİL Cilt 1:585).

dibək: (is.) 1. Taş veya ağaçtan büyük havan (ADİL Cilt 1:618).

dinab: *bk. dənab.* (ADİL Cilt 1:637).

dişçöpü: (is.) Dişlərin arasını temizlemek için çubuk vs (ADİL Cilt 1:648).

duzqabı: (is.) İçinə tuz koymak için küçük kap; nəməkdan (ADİL Cilt 1:712).

əldəyirmanı: (is.) Un öğütmək, tahıl ufalamak için əl ilə hareket ettirilen küçük değirmen (ADİL Cilt 2:99).

ələk: (is.) Unun kepeğini ve diğər kırıntılarını temizlemek için çerçeveye geçirilen sıkı ağdan oluşan alet (ADİL Cilt 2:100).

ət baltası: (is.) – Et doğramak amacıyla kullanılan balta. (ADİL Cilt 2:144).

ət daşı: – Üzerinde et dövülen sert taş. (ADİL Cilt 2:144).

ət taxtası: – Üstünde et dövülen veya doğranan yuvarlak yahut dikdörtgen kalın ve sert tahta (ADİL Cilt 2:143).

ətdoğrayan: (is.) 1. Et dövmək, doğramak için küçük alet; kıyma çekme makinesi. (ADİL Cilt 2:145).

ətdöyən: *bk. ətdoğrayan.* (ADİL Cilt 2:145).

fındıqsındıran: (is.) Fındık, ceviz, badem türü meyvələrin kabuğunu kırmak için kullanılan alet; sıkacak (ADİL Cilt 2:189).

gillə: (is.) (məh.) Tandırda elma veya armut kurutmak için kullanılan, derin olmayan kil çömlek (ADİL Cilt 2:247).

güvəc: (is.) Kildən yapılan (bazen içinde yemek pişirilən) boğazı dar olan kap (ADİL Cilt 2:315).

həvəng, həvəngdəstə: (is.) Çeşitli sert ürünleri döverək toz halinə getirmək için bronz, toprak, demir vs.den yapılmış kap ve tutacaktan oluşan alet (ADİL Cilt 2:378).

xonça: (is.) Tatlı, meyve vs. yiyecek veya başka hediyeler koyulan süslü tepsi, büyük kap vs. (ADİL Cilt 2:471).

xörəkbişirən: (is.) Aşçı (ADİL Cilt 2:482).

irfidə: (is.) Açılmış hamur toplarını tandıra koymak için alet (ADİL Cilt 2:569).

istiotqabı: (is.) İçine karabiber koyulan kap (ADİL Cilt 2:587).

kartofdoğrayan: (is.) Patates doğrayan makine vs. (ADİL Cilt 2:643).

kartofsoyan: (is.) Patatesin kabuğunu soymak amacıyla kullanılan özel alet (bıçak) (ADİL Cilt 2:644).

kasa: (is.) (fars.) 1. Çini, billur, toprak veya metalden yapılmış ağız kısmı geniş olan kap (ADİL Cilt 2:645).

kasacıq: (is.) 1. Küçük kase (ADİL Cilt 2:646).

kəfgir: (is.) (fars.) Yemeğin kefini almak, pilav koymak vs. için kullanılan delikli alet, büyük kaşık (ADİL Cilt 2:667).

konservaçan: (is.) Konservə kaplarını açmaq amacıyla kullanılan alet (ADİL Cilt 2:731).

kündəaçan: (is.) Hamur toplarını (kündə) açmaq için alet (ADİL Cilt 2:779).

qab: (is.) 2. İçine yemek koyulan tabak, mutfak eşyası vs. (ADİL Cilt 3:5).

qab-qacaq: (top.) İçerisinde yemek hazırlamak, yahut içine yiyecekler koymak için kapların geneli (ADİL Cilt 3:11).

qab-qaşiq: (top.) Sofra için gerekli kap, kaşık vs. seti (ADİL Cilt 3:12).

qab-qazan: (top.) İçinde yemek pişirilən veya içine yemek koyulan mutfak araç gereci (ADİL Cilt 3:12).

qablama²: (is.) Kulpsuz veya kulplu kapağı olan küçük tencere. (ADİL Cilt 3:12)

qablama qazan: – Sıkı kapağı olan tencere (ADİL Cilt 3:12).

qapaq: (is.) 1. Herhangi bir şeyin (kabın vs.) üstünü örtmek için kullanılan kısmı (ADİL Cilt 3:40).

qaşiq: (is.) Sulu, katı veya tanecikli yemeği kaptan alıp yemek için ağaç veya metal alet (ADİL Cilt 3:71).

qazan: (is.) İçinde yemek yapmak, su kaynatmak vs. amacıyla kullanılan büyük, yuvarlak metal kap (ADİL Cilt 3:86).

qazança: (kiç.) Küçük kazan, hafif tencere (ADİL Cilt 3:87).

qəhvəaltı: (is.) Ögle yemeğinden birkaç saat önce yenen yemek veya içilen kahve, çay vs. (ADİL Cilt 3:104).

qəhvədan: (is.) (ər. qəhvə və fars. ...dan) İçinde kahve demlemek için olan kap (ADİL Cilt 3:104).

qəlyanaltı: (is.) Sabah yemeği; kahvaltı. Hafif yemek (ADİL Cilt 3:111).

qənddan: (ər. qənd və fars. ...dan) bak. **qəndqabı.** (ADİL Cilt 3:115).

qənddişləyən: bk. **qənddoğrayan.** (ADİL Cilt 3:115).

qənddoğrayan: (is.) Kıtlama şeker doğramak için kerpeten (ADİL Cilt 3:115).

qəndqabı: (is.) Kıtlama yada küp şeker koymak için kap; qənddan (ADİL Cilt 3:115).

qəndqıran bk. **qənddoğrayan.** (ADİL Cilt 3:116).

qəndsındıran: bk. **qənddoğrayan.** (ADİL Cilt 3:116).

qıra: (is.) (məh.) Tandırdan ekmeği koparmak için çengelli alet. Çengel (ADİL Cilt 3:137).

qiyməkeş: (is.) (qiymə və fars. ...keş) Eti ince ince doğramak için keskin alet, büyük ve ağır bıçak (ADİL Cilt 3:166).

masqura: (is.) (fars. mastxurə) Küçük kase (ADİL Cilt 3:294).

məcməyi: (is.) (ər.) Bakır veya başka metalden yapılan yuvarlak, yassı, büyük kap, iri tepsi (ADİL Cilt 3:315).

mətbəx: (is.) (ər.) Yemek pişirmek için ocağı, gazı vs. araç gereçleri olan yer, oda (ADİL Cilt 3:357).

motal: (is.) 1. Peynir, çökelek vs. saklamak için özel olarak hazırlanan koyun veya keçi derisi (ADİL Cilt 3:385).

nahar: (is.) (ər. nəhar) Ögle yemeği. Nahar etmek. Bu amaçla hazırlanan yemek. Nahar hazırlamak (ADİL Cilt 3:449).

nehre: (is.) Yağ çıkarmak için içinde yoğurt çalkalanan topraktan veya ağaçtan yapılmış uzun ince kap (ADİL Cilt 3:468).

nəlbəki: (is.) Bardak, fincan altına koyulan çeşitli boyutlardaki çini veya cam kap (ADİL Cilt 3:477).

nəməkdan: (is.) (fars.) Tuzluk (ADİL Cilt 3:478).

nəməkov: (is.) (fars.) Bozulmaması için yağ, peynir vs. koymak için hazırlanan tuzlu su (ADİL Cilt 3:478).

nimçə: (is.) 1. Tabak. 2. Küçük bakır tepsi (ADİL Cilt 3:490).

ocaq: (is.) Yemek pişirmek, su yahut evi ısıtmak için bir tarafı açık taştan, tuğladan örülmüş küçük yapıt; genel anlamda ateş yakmak için yer (ADİL Cilt 3:510).

oxlov: (is.) Hamur açmak için kullanılan ortası kalın, uçlara doğru incelen tahta sopadan oluşan alet (ADİL Cilt 3:517).

peç: (rus.) (is.) Binaları ısıtmak, üzerinde yemek pişirmek vs. amacıyla tuğladan, metalden yapılmış alet; soba (ADİL Cilt 3:585).

pilətə: (is.) (rus. плита) Üstünde yemek pişirmek veya evi ısıtmak için beyaz petrolle yanan fitilli alet (ADİL Cilt 3:602).

podnos: (rus.) İçine kap kakak koymak, sofraya yemek getirmek vs. amacıyla kullanılan metal ve diğer materyallerden yapılmış tepsi, sini (*bk. sini*) (ADİL Cilt 3:612).

probka: (rus.) 1. Ağız yuvarlak cam vs. kapların ağzını, aparat ve makinelerin deliklerini kapatmak amacıyla kullanılan lastik vs.den yapılan tıkaç (ADİL Cilt 3:622).

rəfətə: (is.) Ekmeği tandıra yapıştırmak için kullanılan alet (ADİL Cilt 3:646).

sac: (is.) Üzerinde lavaş, yufka, bozlamac, qutab vs. pişirmek için kullanılan ortası kabarık, yuvarlak, dökme demir veya demir levha (ADİL Cilt 4:7).

sacayaq, sacayağı: (is.) Açık havada yemek vs. pişirmek amacıyla üstüne tencere koyulan üçayaklı demir çenber (ADİL Cilt 4:8).

saxsı: (is.) Kilden hazırlanan çanak çömlek ürünü (ADİL Cilt 4:20).

salfet: (ital. salvietta) Yemekten sonra ağız ve eli silmek için kumaştan yapılmış dikdörtgen mendil. Buna benzer yumuşak, beyaz veya süslü kağıt parçası (ADİL Cilt 4:27).

sapılca: (is.) İçinde et vs. kızartmak amacıyla kullanılan uzun tutacaklı bakır vs. metalden yapılmış kap (ADİL Cilt 4:36).

sapılca: *bk. sapılca.* (ADİL Cilt 4:37).

sələ: (is.) Küp vs. kapların ağzını kapatmak için köylerde kullanılan kesilmiş hayvan karnının temizlenmiş bir kısmı (ADİL Cilt 4:79).

sini: (is.) Bakır, bronz vs.den yapılmış büyük, yuvarlak, sığ kap (ADİL Cilt 4:122).

soba: (is.) Evi ısıtmak, üzerinde yemek yapmak için taştan örülmüş veya metalden yapılmış alet; peç (ADİL Cilt 4:132).

stol: (rus.) 1. Masa. 2. (мәс.) (dan.) Sofra (ADİL Cilt 4:155).

süfrə: (is.) 1. Yemek masasının üzerine yahut yere örtülen özel kumaştan dikilmiş örtü. 2. Yemek; Sofraya koyulan yemekler bütünü (ADİL Cilt 4:166).

- sürtgac:** (is.) Sebzeni ve başka şeyleri küçük parçalara ayırmak, meyvenin suyunu çıkarmak için keskin dişleri olan metal vs.den yapılan alet (ADİL Cilt 4:174).
- süzgac:** (is.) 1. Bir şeyi süzmek için elek vs. alet (ADİL Cilt 4:178).
- ştopor:** (is.) (alm.) 1. Burgulu şişe açacağı (ADİL Cilt 4:241).
- taam:** (is.) (ær.) 1. Yemek, pişmiş (ADİL Cilt 4:250).
- tabaq:** (is.) Pirinç, buğday vs. ayıklamak veya bir şeyler koymak ya da başka amaçlar için kalın tahtadan oyulmuş ağaçtan yapılan sığ, yuvarlak ya da uzun kap (ADİL Cilt 4:250).
- tabaqça:** (is.) Küçük tabak (tepsi) (ADİL Cilt 4:251).
- taqanok:** (rus.) Yemek yapmak, su ısıtmak vs. amacıyla masanın üstüne koyulan iki gözlü ocak; pilõtə (ADİL Cilt 4:256).
- tas¹:** (is.) Geniş, yuvarlak, sığ metal kap; teşt, leğen (ADİL Cilt 4:271).
- taskababi:** (is.) Ağzı sıkı kapatılan iki kulplu tencere (ADİL Cilt 4:272).
- tava¹:** (is.) İçinde et vs. kızartmak için kenarları yassı, yuvarlak metal kap (ADİL Cilt 4:272).
- tayqulp:** (is.) Bir kulpu olan küçük tencere, tava, su kabı vs (ADİL Cilt 4:275).
- teşt:** (is.) (fars.) Büyük bakır tas (ADİL Cilt 4:279).
- təam:** (is.) *bk. taam.* (ADİL Cilt 4:281).
- təknə:** (is.) 1. Genelde hamur yoğurmak amacıyla kullanılan derin, büyük, ahşap mutfak aleti; derin tabaq (ADİL Cilt 4:299).
- təndir:** (is.) Ekmek yapmak (yapıştırarak pişirmek) için kilden yapılan koni biçimli, üzeri açık, yere koyularak kenarları kaldırım gibi dikilen veya yere gömülen büyük küre (ADİL Cilt 4:311).
- təşt:** *bk. teşt.* (ADİL Cilt 4:333).
- tıxac:** (is.) Cam vs. gibi boğazlı kapların ağzını veya çeşitli araç gerecin deliklerini kapatmak için kullanılan yuvarlak mantar veya başka bir şey; probka (ADİL Cilt 4:336).
- tıxacıxardan:** (is.) Cam şişenin tıxacını çıkarmak için spiral biçimli oku ve tutacağı olan alet; probkaaçan (ADİL Cilt 4:337).
- yemək masası (stolu):** – Üzerinde yemek yenen masa. (ADİL Cilt 4:576).
- yemək otağı:** – Yemek yenen oda, yemek yenmek amacıyla ayrılmış oda (ADİL Cilt 4:576).

2.1.1.2.İçecekler İçin Kullanılan Mutfak Eşyaları

İçecekler İçin Kullanılan Mutfak Eşyaları olarak ele aldığımız bu bölümde mutfakta içme gereksinimi doğrultusunda kullanmış olduğumuz eşyaların sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 41 kelime tespit ettik.

abgərdən: (is.) Bakırdan, aliminyumdan vs. yapılmış uzun saplı kepçe (ADİL Cilt 1:28).

abxor: (is.) (fars.) (köhn.) Su içmek için kap, kulplu su kabı (ADİL Cilt 1:29).

amfora: (is.) (lat.) Yağ ve şarap saklamak için kullanılan iki dikey kulplu yumurta şeklinde çömlek (ADİL Cilt 1:112).

ayaq²: (is.) (klas.) Kadeh, fincan (ADİL Cilt 1:174).

badə: (is.) (fars.) 1. Şarap, içki. 2. Şarap kadehi (ADİL Cilt 1:198).

badya: (is.) İçine süt sağmak, ya da maya koymak için bakırdan, çanak-çömlek vs. ayrılan altıgen büyük kase (ADİL Cilt 1:198).

bakal: (fr.) Büyük kadeh, içki fincanı (ADİL Cilt 1:210).

bəsti: (is.) Küçük sürahi, testi. Yağ salıp, bırakmış hepsi göbek; her biri yağla dolan besti gibi (ADİL Cilt 1:288).

cam¹: (is.) (fars.) Vakti zamanında bakırdan, günümüzde ise çeşitli materyallerden yapılan bardak, kadeh, kase (ADİL Cilt 1:381).

cürdək: (is.) Kilden, topraktan, camdan vs. malzemedan yapılan boğazı dar su kabı (ADİL Cilt 1:432).

çaydan: (çin. Çay ve fars. ...dan) 2. bk. çaynik. (ADİL Cilt 1:454).

çaynik: (is.) (çin. çay ve rus. ...nik) Çay demlemek veya su kaynatmak için tutacağı ve borusu olan kap, çaydanlık. Elektrikli çaynik (ADİL Cilt 1:455).

çaysüzən: (is.) Dem için olan çaydanlıktan dem koyarken çay yapraklarının bardağa düşmemesi için çaydanlık borusunun ağzına takılan veya bardağın ağzına koyulan ağ (ADİL Cilt 1:455).

çömçə: (is.) (dan.) Uzun saplı kaşık; abgərdən (ADİL Cilt 1:497).

dəmkeş: (is.) (fars.) 1. Üzerine çaydanlık koymak için semaverin ateş çıkan kısmının üst kısmına geçirilen ve yanlardan delikleri olan parça (ADİL Cilt 1:582).

dəmlik: bk. dəmkeş 1, 2 ve 3. anlamlarda (ADİL Cilt 1:583).

dəsti¹: (is.) (fars.) Küçük, borusuz bardak. Su dəstisi (ADİL Cilt 1:605).

dudkeş: (is.) (fars.) Duman alan boru (ADİL Cilt 1:700).

fincan: (is.) Çay, kahve, su vs. içmek amacıyla küçük, yuvarlak, genelde kulplu, saksı veya çini kap. Kahve fincanı (ADİL Cilt 2:197).

gəlinbardağı: (is.) Şerbet içilen kap, şerbetkabi (ADİL Cilt 2:230).

istəkan: (rus.) Bardak (ADİL Cilt 2:581).

krujka: (rus.) *bk. parç.* (ADİL Cilt 2:768).

kuzə: (is.) (fars.) Boğazı dar, aşağı kısmı geniş, kulplu toprak su kabı; küçük səhəng (*bk. səhəng*), bardaq (*bk. bardaq*) (ADİL Cilt 2:771).

qədəh: (is.) (ər.) Şarap, su vs. içmek için kap; piyale, kase. Şarap kadehi (ADİL Cilt 3:99).

qədəhcik: (is.) Küçük kadeh, ince kadeh (ADİL Cilt 3:99).

qıf: (is.) Sıvıları kaba aktarmak veya süzmek amacıyla kullanılan alt kısmında dar borucuğu olan koni biçimindeki araç (ADİL Cilt 3:132).

qrafin: (is.) (ital.) Su, içecek ve başka sıvıları koymak için cam yahut billurdan yapılan dar, boğazı uzun kap; sürahi. Cam qrafin (ADİL Cilt 3:197).

lüləyin: (is.) (ər.) Bakır, toprak, plastik vs.den yapılan özel biçimli, borulu ve kulplu su kabı (ADİL Cilt 3:273).

parç: (is.) Tek tutacaklı, kulplu su kabı (ADİL Cilt 3:575).

piyalə: (is.) (fars.) Ağzı geniş, dibi dar olan küçük içki kabı; kadeh. Bu kabın çay içmek için olan çeşidi (ADİL Cilt 3:607).

rumka: (holl. Roemer - qədəh) (dan.) *bk. qədəh.* (ADİL Cilt 3:666).

samovar: (is.) (rus.) İçi kömürle doldurulan, odunluğu olan, çay için su kaynatılan metal cihaz. Beyaz semaver (ADİL Cilt 4:32).

satıl: (is.) Su, süt vs. koymak için armut şeklinde, ağız kısmı geniş, büyük bakır kap (ADİL Cilt 4:45).

səhəng: (is.) Su taşımak amacıyla bakırdan veya kilden yapılmış kulplu, hazneli, boğazı dar kap; güğüm (ADİL Cilt 4:73).

südqabı, süddan: (is.) Süt koymak için kap (ADİL Cilt 4:166).

sürahi: (is.) (ər.) 1. Su veya şarap koymak için boğazı uzun cam kap (ADİL Cilt 4:171).

şərbəti: (is.) Şerbet kabı (ADİL Cilt 4:213).

termos: (yun.) İçindeki sıcak veya soğuk bir şeyi olduğu gibi saklayan özel kap (ADİL Cilt 4:279).

yağölçən: (is.) (xüs.) Sütün yağlılık düzeyini ölçmek için kullanılan alet (ADİL Cilt 4:503).

yağtutan: *bk. yağyığan.* (ADİL Cilt 4:504).

yağyığan: (is.) (xüs.) Sütün üzerindeki yağı almak amacıyla kullanılan alet (ADİL Cilt 4:504).

2.1.1.3. Depolama-Saklama Amacıyla Kullanılan Mutfak Eşyaları

Depolama-Saklama Amacıyla Kullanılan Mutfak Eşyaları olarak ele aldığımız bu bölümde mutfakta yeme içme gereksiniminin yanı sıra muhafa altına alma, muhafaza etmek için kullanmış olduğumuz eşyaların sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 24 kelime tespit ettik.

bandaq: (is.) Saklanmak için sapından sırayla uzun ipe bağlanmış meyveler ve bu meyvelerin bağlandığı ip (ADİL Cilt 1:217).

banka¹: (is.) (pol.) 2. Konserve edilmiş ürünler için yuvarlak teneke kap (et, balık konservelerinin kabı) (ADİL Cilt 1:218).

bardaq: (is.) Su veya başka sıvılar koymak yahut içinde piti pişirmek için topraktan, çiniden vs. yapılmış, kulplu veya kulpsuz dar boyunlu kap, güğüm, testi (ADİL Cilt 1:220).

bardaqça: (is.) Fincan. Çay, kahve vb. sıcak şeyleri içmekte kullanılan kulplu, porselen veya camdan yapılmış küçük kap (ATS 1: 346).

cəvərən: (is.) Küçük sepet (ADİL Cilt 1:408).

çaydan: (çin. Çay ve fars. ...dan) 1. *bk. çayqabı.*

çayqabı: (is.) Kuru çay saklamak için kap, kutu; çaydan (ADİL Cilt 1:454).

daqqa: (is.) (məh.) 2. Tahıl vb. dağılan şeyleri ölçmek için demirden yapılmış yuvarlak kap. İçine tahıl vs. koymak için kap (ADİL Cilt 1:519).

daraba: (is.) (məh.) 3. Tahıl koymak için büyük tahta kutu (ADİL Cilt 1:535).

dəbbə²: (is.) (köhn.) Ağaçtan, kemikten vs.den yapılmış kap (ADİL Cilt 1:566).

dəsgirə: (is.) (fars.) Kargı veya ince çubuktan örülmüş küçük sepet (ADİL Cilt 1:601).

dopu: (is.) (məh.) Ağzı ve dibi dar, gövdesi ise geniş küçük küp biçiminde toprak kap (ADİL Cilt 1:675).

eymə: (is.) (məh.) İçinde yoğurt, ayran vs. saklamak için koyun veya keçi derisinden yapılan torba (ADİL Cilt 2:49).

kisə: (is.) (fars.) 1. Un, buğday, pirinç vb. dökülüp saçılan şeyleri koymak veya bir yerden başka yere taşımak amacıyla kullanılan kap, torba (ADİL Cilt 2:712).

konserv: (fr. conserves) Özel işlem (tuzlama, pişirme, mikropsuzlaştırma) yöntemiyle hazırlanıp sıkı bağlanmış kavanozlara doldurulan yiyecekler (ADİL Cilt 2:731).

küpə¹: (is.) Su, yağ vs. koyulan, farklı boyutları olan toprak kap (ADİL Cilt 2:780).

qab: (is.) 1. İçine bir Şeyler koymak veya içerisinde bir Şey saklamak amacıyla kullanılan ev aleti. (**dan.**) uval, torba, kese, kutu vs. (ADİL Cilt 3:5).

səbət: (is.) İçine meyve, yeşillik vs. toplamak için kargıdan, kamıştan vs.den örölen uzun zembil (ADİL Cilt 4:67).

səbətci: (is.) Küçük sepet (ADİL Cilt 4:67).

sərnici: (is.) (fars.) Bakırdan, kilden vs.den yapılmış ağız kısmı geniş olan, bir veya iki kulplu kap (ADİL Cilt 4:92).

torba: (is.) 1. Küçük kese (ADİL Cilt 4:358).

torbacı: (is.) Küçük torba; kesecik (ADİL Cilt 4:358).

yağdan: (is.) Yağ koyulan veya içine sıvı yağ aktarılan kap (ADİL Cilt 4:500).

yağqabı: bk. yağdan. (ADİL Cilt 4:501).

2.1.2.Yiyecekler İle İlgili Sözcük Varlığı

Yiyecekler İle İlgili Sözcük Varlığı olarak tespit edilen sözcüklerin sınıflandırmasını yaparken yenilebilecek yiyecekler, tedavi amaçlı kullanılabilir ve yemek yapımında kullanılabilir mutfak sözcükleri üzerinde yoğunlaştık. Bu bölümde de Bitkisel Yiyecekler ve Hayvansal Yiyecekler olmak üzere iki altbaşlık altında çalışmamızı gerçekleştirdik. Yiyecekler İle İlgili Sözcük Varlığı olarak yapmış olduğumuz çalışma sonucunda toplam 754 kelime tespit edilmiştir. Tespit edilen kelimelerden 49 tanesi Sebzeler kategorisinde, 109 tanesi Meyveler kategorisinde, 33 tanesi Kuru Yemişler kategorisinde, 9 tanesi Meyvelerden Oluşan Ürünler (reçeller ve pekmezler) kategorisinde, 136 tanesi Otlar kategorisinde, 46 tanesi Tahıllar kategorisinde, 47 tanesi Baharatlar-Soslar ve Garnitürler kategorisinde, 82 tanesi Ana Yemekler kategorisinde, 47 tanesi Pilav eŐitleri Ve Xuruşları kategorisinde, 63 tanesi Hamur İŞi Yiyecekler, Tatlılar kategorisinde, 24 tanesi Atıştırmalıklar kategorisinde, 40 tanesi Et Ve Et Ürünleri kategorisinde, 41 tanesi Balık Ve Balık Ürünleri kategorisinde, 25 tanesi Süt Ve Süt Ürünleri kategorisinde ve 3 tanesi Yumurta Ve Yumurtalı Ürünler kategorisi altında ele alınmıştır.

2.1.2.1.Bitkisel Yiyecekler

Bitkisel Yiyecekler olarak ele aldığımız bu bölümde bitkilerden yiyecek olarak elde edilen sözcüklerin sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Sebzeler, Meyveler, Otlar, Tahıl Ve Tahıl Ürünleri, Baharatlar Soslar Garnitürler, Ana Yemekler, Hamur İŞi Yiyecekler Tatlılar, Atıştırmalıklar olmak üzere sekiz altbaşlık Şeklinde çalışmamızı

gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 645 kelime tespit ettik.

2.1.2.1.1. Sebzeler

Sebzeler olarak ele aldığımız bu bölümde yenilebilen sebzeler kapsamında tespit ettiğimiz sözcüklerin mutfak terimleri olarak sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 49 kelime tespit ettik.

acıstiot: *bk. bibər.* (ADİL Cilt 1:32).

badımcan: (is.) Koyu mor renkli sebze bitkisi. Patlıcan çizisi (ADİL Cilt 1:198).

bamiyə: (is.) (fars.) 1.bot Meyvesi koni şeklinde olan ve yemeği yapılan yıllık lifli bitki. 2.Bu bitkinin meyvesi (ADİL Cilt 1:217).

bibər: (is.) Tadı acı ince uzun sebze bitkisi, acı biber (ADİL Cilt 1:295).

bicək: (is.) 2. Nohut (ADİL Cilt 1:296).

çiriş¹: (is.) (bot.) Zambakgiller familyasına ait yabani süs ve sebze bitkisi. Azerbaycan'ın birçok bölgelerinde yerli halk çirişi sebze olarak kullanır (ADİL Cilt 1:486).

çuğundur: (is.) (bot.) Kırmızı veya beyaz renkli büyükçe yuvarlakları ve büyük yaprakları olan bostan bitkisi, pancar. Bu bitkinin kırmızı ve beyaz renkli, kalın yenilebilen kökü (ADİL Cilt 1:500).

danalobya: (is.) (bot.) Büyük taneli fasulye türü (ADİL Cilt 1:531).

dombalan: (is.) (bot.) 1. Yerin altında yetişen, patatese benzeyen mantar türü; yerdombalanı (ADİL Cilt 1:670).

göbələk: (is.) (bot.) 1. Klorofili olmayan, genelde sporlar aracılığıyla üreyen ilkel bitki; mantar (ADİL Cilt 2:257).

günəbaxan: (is.) Çekirdeğinden yağ alınan uzun gövdeli, büyük, sarı çiçekli bir yıllık bitki; ayçiçeği (ADİL Cilt 2:313).

xiyar: (is.) Kabakgiller familyasından olan ince uzun, yeşil, çekirdekli bostan meyvesi (ADİL Cilt 2:469).

istiot: (is.) 2. Biber. Acı biber. Dolma biber (ADİL Cilt 2:587).

inek noxudu: (is.) (bot.) Börülce (*vigna savi, vigna siensis.*) (ATS 1: 1619).

kahı: (is.) (bot.) Yeşil beyazımsı yaprakları ve kökü çiğ halde yenen, lahanaya benzeyen bir yıllık sebze (ADİL Cilt 2:629).

kartof: (is.) (alm.) 1. Yuvarlak kısmı toprağın altında yetişen, bol nişastalı bitki. 2. Bu bitkinin gıda olarak kullanılan yuvarlak kısmı (ADİL Cilt 2:643).

kartoşka: (rus.) (dan.) *bk. kartof.* (ADİL Cilt 2:644).

kələm: (is.) Yaprakları yemekte kullanılan bostan bitkisi (ADİL Cilt 2:672).

baş kələm: (bot.) – Lahananın iri yapraklar halinde açılan türü. 2 kg baş kələm almak (ADİL Cilt 2:672).

daş kələm: (bot.) – Yemekte kullanılan kalın gövdeli lahana türü (ADİL Cilt 2:672).

dəniz kələmi (bot.) – Yemeğe katılan ve tedavi amacıyla kullanılan deniz yosunu (ADİL Cilt 2:672).

gül kələm (bot.) – Gül biçiminde olan lahana türü. Gül kələmi doğramak. Bu sebzeden yapılmış yemek (ADİL Cilt 2:672).

kələm suyu – Borşa şaka olarak verilen takma ad (ADİL Cilt 2:672).

kök¹: (is.) 2. Sarı, sarı kırmızı, siyah renkli kökü meyveli bitkilerden birinin adı; yerkökü (havuç) (ADİL Cilt 2:747).

qarğıdalı: (is.) Nohuta benzeyen yenen taneleri olan, uzun ince gövdesi iki üç kat ince ve uzun yapraklarla örtülmüş bostan bitkisi. Bu bitkinin taneleri (ADİL Cilt 3:58).

lobya: (is.) (bot.) Baklagiller familyasından bir yıllık bostan bitkisi (ADİL Cilt 3:267).

maş: (is.) (bot.) Fasulye (ADİL Cilt 3:294).

məkə, məkəbuğdası: (is.) Mısır (ADİL Cilt 3:329).

mərçi: (is.) 2. Bu bitkinin yemekte kullanılan tohumu. (ADİL Cilt 3:343)

mərcimək: bk. mərçi. (ADİL Cilt 3:344).

mərzə: (is.) (bot.) Güzel kokulu bir sebze (ADİL Cilt 3:349).

noxud: (is.) (bot.) Baklagiller familyasından yuvarlak taneli bir yıllık bostan bitkisi. Nohut ekmek. Bu bitkinin yemekte kullanılan taneleri (ADİL Cilt 3:498).

paxla: (is.) İçinde iri taneleri olan bostan bitkisi. Bakla yetiştirmek. Bu bitkinin pilava eklenen iri tohumu (ADİL Cilt 3:566).

pazı: (is.) (məh.) Pancar (ADİL Cilt 3:585).

peyğəmbəri: bk. qarğıdalı. (ADİL Cilt 3:588).

pomidor: (ital. pomodoro) Patlıcangiller ailesinden bostan bitkisi. Bu bitkinin yuvarlak, kırmızı meyvesi (ADİL Cilt 3:615).

sarımsaq: (is.) (bot.) Soğan cinsinden keskin kokusu ve tadı olan sebze (ADİL Cilt 4:42).

soğan: (is.) Bostan bitkisi ve bu bitkinin boruya benzer yenen yaprakları ve kat kat kabuklardan oluşan kökü (ADİL Cilt 4:133).

soya: (is.) Baklagiller familyasından bir yıllık bitki (ADİL Cilt 4:141).

şalğam: (is.) Yemeğe eklenen veya hayvan yemi olarak kullanılan kökü yuvarlak veya uzun bostan bitkisi (ADİL Cilt 4:189).

tərəvəz: (is.) Soğuk ve sıcak yemekte kullanılan bostan bitkileri (salatalık, havuç, pancar, domates, patlıcan vs.) (ADİL Cilt 4:321).

turp: (is.) Kalın kökü olan bir yıllık bostan bitkisi, sebze çeşidi (ADİL Cilt 4:377).

yelpənək: (məh.) Salatalık (ADİL Cilt 4:575).

yeralması: (is.) Patatese benzeyen, yenilebilir kökü olan sebze. **(məh.)** Patates (ADİL Cilt 4:585).

yerdombalanı: (is.) (bot.) Mantarlar sınıfına dahil olan, patatese benzeyen kökü meyveli sebze (ADİL Cilt 4:586).

yerkökü: (is.) Sarı kırmızı renkli, ucuna doğru uzun ince yemeli kökü olan sebze ve bu bitkinin meyvesi (ADİL Cilt 4:587).

yerpənək: (is.) Salatalık (ADİL Cilt 4:589).

zərdə: (is.) (məh.) Havuç (ADİL Cilt 4:665).

zılx: (is.) (məh.) Pancar (ADİL Cilt 4:671).

2.1.2.1.2.Meyveler

Meyveler olarak ele aldığımız bu bölümde yenilebilen meyveler kapsamında tespit ettiğimiz sözcüklerin mutfak terimleri olarak sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Ayrıca bu bölümde tespit edilen kelimeler doğrultusunda kelime çeşitliliği sebebiyle Kuru Yemişler ve Meyvelerden Yapılan Ürünler (Reçeller, Pekmezler) olmak üzere iki altbaşlık halinde çalışmamızı gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 151 kelime tespit ettik. Meyveler kategorisinde 109 kelime, meyveler kategorisinde altbaşlık olarak ele aldığımız Kuru Yemişler kategorisinde 33 kelime ve Meyvelerden Yapılan Ürünler (Reçeller, Pekmezler) kategorisinde 9 kelimeye rastlanmıştır.

abasbəyi: (is.) Çok şirin, sulu, kokulu yaz armudu türü, Armut türleri Azerbaycan'da antik çağlardan beri yetiştirilmektedir ve ilk sıradadır (ADİL Cilt 1:28).

albalı: (is.) Koyu kırmızı renkli, tatlı, sulu kiraz meyvesi, kiraz (ADİL Cilt 1:94).

alça: (is.) Yabani ve aşı türleri olan çekirdekli ekşi ya da şirin yuvarlak bir meyve (ADİL Cilt 1:94).

alma¹: (is.) Farklı çeşitleri, farklı renkleri olan, yahut yuvarlak meyve (ADİL Cilt 1:104).

ananas: (isp.) Asya, Afrika ve Avrupa'nın sıcak yerlerinde yetişen büyük, ince uzun, sert kabuklu, güzel kokulu, sulu meyve veren ağaç. Aslında ananasın yapraklarından iplik yapılır. Bu ağacın, iri yumurta şeklinde olan güzel kokulu, sulu meyvesidir (ADİL Cilt 1:116).

armud: (is.) Alt tarafı yuvarlak, sap tarafı ise gittikçe incelen şirin meyve ve bu meyvenin ağacı (ADİL Cilt 1:138).

badamcan: (is.) (bot.) Dağlarda yetişen yabani kayısı (ADİL Cilt 1:197).

bağçiyələyi: (is.) (bot.) Bostanda yetiştirilen büyük çilek türü (ADİL Cilt 1:200).

balboranı: *bk. balqabaq.* (ADİL Cilt 1:213)

baləng: (is.) 2. Portakala, limona benzeyen ancak onlardan büyük olan ekşi, acı tadı olan, kokulu bir meyve (ADİL Cilt 1:214).

balqabaq: (is.) 1. İnce uzun, ortası ince tatlı kabak, boranı, kudu (ADİL Cilt 1:215).

balı: (is.) Kiraz. İki çenekliler *ardeidae* sınıfının, gülgiller *rosaceae* ailesindedir. Anayurdu Küçük Asya olup, düz kabuklu, genelde yapraklanmadan çiçek açar. Meyvesi etli ve tek çekirdekli. Meyve saplarının suda kaynatılmasından elde edilen eriyik idrar söktürücü olarak kullanılır. Meyvesi c vitamini yönünden zengin olan bir bitkidir, *prunus avrium* (ATS 1: 334).

banan: (isp.) (bot.) 1. Meyve veya lif için yetiştirilen, çok büyük yaprakları olan tropik ağaç. Banan ağacı. 2. Bu ağacın kalın ve sarı kabuklu ince uzun meyvesi (ADİL Cilt 1:217).

boranı: (is.) 1. (bot.) Kabak türü. Ak boranı. Sarı boranı. 2. (aşp.) Sebzedən pişirilen yemek (ADİL Cilt 1:334).

böyürtkən: (is.) Duta benzeyen meyvesi olan yabani çalı bitkisi. Bu bitkinin meyvesi (ADİL Cilt 1:351).

çiyələk: (is.) (bot.) Beyaz çiçekleri, pembe, kırmızı renkli güzel kokulu meyvesi olan çok yıllık ot bitkisi ve bu bitkinin meyvesi (ADİL Cilt 1:488).

danagavalı: (is.) (məh.) İri, yuvarlak, kırmızı gavalı (*bk. gavalı*) türü (ADİL Cilt 1:531).

daşarmudu: (is.) Yuvarlak biçimli ve çok dayanıklı armut türü (ADİL Cilt 1:545).

daşqovunu: (is.) Yuvarlak yahut düz biçimli kavun türü (ADİL Cilt 1:547).

dəliböyürtkən: (is.) (bot.) Ahududuya benzeyen koyu kırmızı meyvesi olan çalı ve onun meyvesi (ADİL Cilt 1:575).

dizmarı: (is.) (məh.) 1. Taneleri ve çekirdekleri büyük üzüm türü (ADİL Cilt 1:654).

dovşanalması: (is.) (məh.) Dağlarda kendi kendine yetişen bir ağaç ve onun elma gibi küçük ve acı meyvesi; dağ muşmulası (ADİL Cilt 1:678).

döngəl: (is.) (məh.) Yabani muşmula (ADİL Cilt 1:681).

düyələk: (is.) (məh.) Daha olgunlaşmamış küçük karpuz veya kavun (ADİL Cilt 1:730).

əncir: (is.) (fars.) İçinde haşhaş gibi küçük çekirdekleri olan etli, tatlı, yumuşak kabuklu, yuvarlak meyve. İncir reçeli. İncir pekmezi. İncir ağacı. İncir kurusu (kurutulmuş incir) (ADİL Cilt 2:117).

ərik: (is.) 1. Sarı, etli, tatlı, bir çekirdekli meyve ve bu meyvenin ağacı; kayısı. 2. **(məh.)** Yabani erik (ADİL Cilt 2:125).

əsgəri²: (is.) Üzüm türlerinden birinin adı (ADİL Cilt 2:136).

ət: (is.) 4. Meyvenin kabuğunun altındaki yenilen yumuşak kısım (ADİL Cilt 2:143).

əzgil: (is.) Ceviz büyüklüğünde, etli, çekirdekli, sarı renkli, başı ibikli meyve ve onun ağacı; muşmula (ADİL Cilt 2:162).

feyxoə: (is.) (isp.) (bot.) Mersin familyasından çalı bitkisi. O çalının çilek, ananas ve muz kokusu gelen meyvesi. Feyxoanın meyvesi açık yeşil ve yumurta biçimindedir (ADİL Cilt 2:178).

firəngüzümü: (is.) (bot.) 1. Dikenli orman meyveli çalı. 2. O çalının mavi renkli mayhoş meyvesi. Frenk üzümü reçeli (ADİL Cilt 2:198).

gavalı: (is.) Çekirdekli, yuvarlak yahut uzun ince sarı veya mor renkli meyve; kırmızı erik (ADİL Cilt 2:213).

gəlinbarmağı: (is.) İri, uzun ince taneli üzüm türü (ADİL Cilt 2:230).

gəlinboğan: (is.) Geç olgunlaşan sert armut türü (ADİL Cilt 2:230).

gərmək²: (is.) (fars.) Kavundan önce olgunlaşan bir tür (ADİL Cilt 2:238).

gilas: (is.) Beyaz, sarı, kırmızı ve siyah türleri olan çekirdekli, tatlı meyve ve bu meyvenin ağacı (ADİL Cilt 2:245).

gilənar: (is.) 1. *bk. albalı.* (ADİL Cilt 2:246)

göyəm: (is.) (bot.) Yabani ve aşı türleri ve mavi renkli, mayhoş, ağzı buran meyvesi olan çalı ağaç. Bu meyveden pişirilmiş, hazırlanmış (ADİL Cilt 2:272).

heyva: (is.) Sarı renkli, mayhoş, üzeri tüyle kaplı, küçük çekirdekli meyve. Heyva reçeli (ADİL Cilt 2:348).

xartut: (is.) Büyük karadut (ADİL Cilt 2:428).

xatını: (is.) Büyük taneli, bol sulu üzüm türü (ADİL Cilt 2:431).

xırnik: (is.) Subtropikal ve ılıman iklimli coğrafyalarda biten, portakala benzeyen, büyük çekirdekli, etli, tatlı meyve (konuşma dilinde çoğu zaman buna yanlışlıkla “hurma” da denir) (ADİL Cilt 2:462).

xurma: (is.) (bot.) 1. Subtropikal ve ılıman iklimli ülkelerde biten, kuş tüyüne benzeyen yaprakları şemsiye gibi olan uzun ağaç ve bu ağacın tatlı meyvesi. 2. *bk. xırnik.* (ADİL Cilt 2:487).

inəkəmcəyi: (is.) Büyük, ince uzun, kırmızımtırak taneleri olan üzüm türü (ADİL Cilt 2:550).

itburnu: (is.) (bot.) Gül familyasından dikenli çalı bitkisi ve onun kırmızı meyvesi; kuşburnu. İtburnu çalısı. İtburnu gülü. - İtburnu - kışın yaprak döken, iki metreye erişen yüksekliğe sahip dikenli çalıdır (ADİL Cilt 2:608).

iyənəburnu: (is.) Tatlı, kırmızı, sivri uçlu çekirdeği olan gavalı türü (ADİL Cilt 2:617).

kalvil: (fr. xüs. addan) Sarımtırak elma türü. Kalvil elması (ADİL Cilt 2:632).

kişmiş: (is.) Erken olgunlaşan, küçük taneli, tatlı üzüm türü (ADİL Cilt 2:715).

kivi: (is.) Kabuğu tüylü, içi yeşil, ekşimtırak meyve (ADİL Cilt 2:717).

kokos: (is.) (isp.) 2. Hint cevizi (ADİL Cilt 2:720).

kudu: bk. qabaq¹ (ADİL Cilt 2:769).

qabaq¹: (is.) (bot.) 1. Karpuz, kavun ve salatalık cinsinden, yerde sürünen büyük yaprakları olan bir bitkinin uzun ince veya yuvarlak, sarımtırak veya yeşil meyvesi; bal kabağı (ADİL Cilt 3:5).

qaragilə: 2. (is.) Salkımlı siyah veya kırmızı, ekşi meyvesi olan çalı bitkisi ve bu bitkinin meyvesi. Qaragilə küçük çalı bitkisidir. Sırayla dizilmiş yumurtaya benzer yeşil yaprakları ve tek tek pembe çiçekleri vardır (ADİL Cilt 3:48).

qarağat: (is.) (bot.) Küçük üzüm gibi salkımlı, mayhoş, siyah ve kırmızı meyvesi olan çalı bitkisi ve onun meyvesi (ADİL Cilt 3:49).

qarpız: (is.) Kabakgiller familyasından iri, yuvarlak, içi çoğu zaman kırmızı ve çok sulu olan tatlı bostan meyvesi (ADİL Cilt 3:66).

qaysı: (is.) Güneyde yetişen aynı adla anılan ağacın sarı, etli, çekirdekli, tatlı meyvesi. Kayısı ağacı. Kayısı reçeli. Kayısı bağı (ADİL Cilt 3:85).

qora: (is.) Olgunlaşmamış üzüm. Qora suyu (ADİL Cilt 3:181).

qorabaşı: (is.) (məh.) Üzüm olgunlaştıktan sonra yeniden ikinci kez olgunlaşmaya başlayan üzüm (ADİL Cilt 3:181).

qovun: (is.) Kabakgiller familyasından uzun ince yahut yuvarlak biçiminde olan, tatlı ve güzel kokulu bostan meyvesi; yemiş (*bk. yemiş*) (ADİL Cilt 3:190).

quşalusu: (is.) Albuxaraya (*bk. albuxara*) benzeyen bir meyve (ADİL Cilt 3:224).

quşarmudu: (is.) Küçük, yabani armut türü (ADİL Cilt 3:224).

quşüzümü: (is.) (bot.) Salkım salkım yetişen, kırmızı taneli çalı bitkisi (ADİL Cilt 3:226).

limon: (is.) (yun.) Subtropikal yerlerde yetişen, yaprak dökmeyen turunçgillerden bir ağaç ve bu ağacın yumurtaya benzeyen ekşimtırak, sarı meyvesi (ADİL Cilt 3:265).

- lumı:** (dan.) *bk. limon.* (ADİL Cilt 3:272)
- malax:** (is.) (bot.) İncir türü (ADİL Cilt 3:284).
- mandarin¹:** (isp.) *bk. naringi.* (ADİL Cilt 3:287)
- manqo:** (malay.) Sarı yeşil renkli, güzel kokulu, tatlı meyvesi olan tropikal ağaç ve bu ağacın meyvesi (ADİL Cilt 3:289).
- meşmeşi:** (is.) (mäh.) Kayısı (ADİL Cilt 3:307).
- meyrulu:** (is.) (bot.) Salkımı normal tozlanmamış, küçük, çekirdeksiz üzüm tanesi ve salkımı (ADİL Cilt 3:312).
- meyvə:** (is.) (fars.) 1. Bazı ağaçların, çalılıkların yenen, sulu ürünü. Yabani meyve. Çalı meyvesi (ADİL Cilt 3:312).
- mərcanı:** 1. *bk. quşüzümü.* (ADİL Cilt 3:343).
- mərmərik:** (is.) (bot.) Yabani vişne (ADİL Cilt 3:348).
- moruq:** (is.) (bot.) Giləmeyvəli çalı bitkisi ve onun güzel kokulu, tatlı, beyaz veya kırmızı meyvesi (ADİL Cilt 3:385).
- motmotu:** (is.) (bot.) Mayhoş meyvesi olan çalı bitkisi ve bu bitkinin meyvesi (ADİL Cilt 3:386).
- mövücü:** (is.) Genelde mövüc yapmak için kullanılan iri taneli üzüm türü (ADİL Cilt 3:393).
- muskat:** (fr. muskat) 1. Güzel kokulu üzüm türü (ADİL Cilt 3:398).
- muştut:** (is.) Yabani dut. Karadut türü (ADİL Cilt 3:399).
- nar¹:** (is.) (fars.) İçinde şeffaf perde ile kaplanmış çok sayıda ekşi, mayhoş veya tatlı taneleri olan sert kabuklu, yuvarlak meyve (ADİL Cilt 3:457).
- nararmudu:** (is.) Meyvesi tane tane olan sulu, güz armudu türü (ADİL Cilt 3:458).
- narınc:** (is.) (fars.) Güzel kokulu, acımsı turunçgillerden bir meyve ve bu meyvenin yaprak dökmeyen ağacı (ADİL Cilt 3:458).
- naringi:** (is.) Portakala benzeyen, güzel kokulu turunçgillerden bir meyve ve bu meyvenin yaprak dökmeyen ağacı; mandalina (ADİL Cilt 3:459).
- patisson:** (is.) (fr.) Beyaz bal kabağı türlerinden biri (ADİL Cilt 3:582).
- pəşəng:** (is.) (köhn.) 1. Üzüm salkımı (ADİL Cilt 3:599).
- portağal:** (is.) (bot.) Güneyde biten, turunçgillerden yaprak dökmeyen ağaç. Bu ağacın kalın turuncu kabuklu, sulu, dilimli, yumuşak meyvesi (ADİL Cilt 3:615).
- razyana:** (is.) (fars.) (bot.) 2. Mayhoş elma türü (ADİL Cilt 3:638).
- rişbaba:** (is.) Uzun ince, büyük taneleri olan üzüm türü (ADİL Cilt 3:657).
- rozmarin:** (lat.) 2. Hafif güzel kokusu olan, ekşimsi kış elma türü (ADİL Cilt 3:661).

- salxım: (is.)** Üzüm tanelerinin bir daldaki kümesi (ADİL Cilt 4:28).
- sarıgilə: (is.)** Yuvarlak, tatlı taneleri olan üzüm türü (ADİL Cilt 4:40).
- şafraq: (ər.)** Sarı kırmızı mayhoş elma türü (ADİL Cilt 4:181).
- şaftalı: (is) (fars.)** Kabuğu tüylü, sarı kırmızı renkli, büyük çekirdekli, bol sulu meyve (ADİL Cilt 4:181).
- şahıtut: (is.)** Aşılannmış dut ağacı ve onun meyvesi (ADİL Cilt 4:184).
- şamama: (is.) (ər.)** Yoğun kokulu ve tatlı, pek yenmeyen küçük kavun türü (ADİL Cilt 4:190).
- şanı: (is.)** Çok tatlı, sulu, güzel kokulu üzüm türü (ADİL Cilt 4:191).
- şəkərrarmudu: (is.)** Sarı renkli, çok tatlı armut türü (ADİL Cilt 4:205).
- şilgir: (is.) (bot.)** Kiraza benzeyen yenilebilir, yabancı meyvesi olan çalı bitkisi (ADİL Cilt 4:224).
- tənək: (is.)** Üzüm ağacı, asma üzüm (ADİL Cilt 4:312).
- tut: (is.)** Beyaz, siyah türleri olan küçük, sulu meyve ve onun ağacı (beyaz dut tatlı, karadut ekşimsi olur) (ADİL Cilt 4:379).
- üvəz: (bot.)** *bk. quşarmudu.* (ADİL Cilt 4:444).
- üzüm: (is.)** Beyaz, siyah ve ela renkli taneleri olan salkımlı meyve. Üzüm reçeli. Üzüm suyu (ADİL Cilt 4:454).
- vişnə: (is.) (rus.)** Vişne. Vişne reçeli (ADİL Cilt 4:488).
- yelənciri: (is.)** Varəncir, badəncir (ADİL Cilt 4:573).
- yemiş: (is.)** 1. Tatlı bostan meyvesi; kavun. Bir dilim yemiş. Tatlı yemiş (ADİL Cilt 4:577).
- yemişan: (is.)** Kırmızımtırak siyah meyvesi olan çalı bitkisi ve onun meyvesi (ADİL Cilt 4:577).
- yerənciri: (is.)** Vaktinden önce olgunlaşan incir (ADİL Cilt 4:586).
- zeytun: (is.) (ər.)** Zeytingiller familyasından bitki türü (ADİL Cilt 4:649).
- zərdalı: (is.) (fars.)** Sarı kayısı (ağacı ve meyvesi) (ADİL Cilt 4:665).
- zirinc: (is.) (fars.) (bot.)** 1. Yapraklarının bir kısmı ters çevrilmiş, çiçeği açık sarı renkli, meyvesi ekşimtırak olan çalı bitkisi (ADİL Cilt 4:680).
- zoğal: (is.)** Yenen, kırmızı meyvesi olan sert gövdeli ağaç (çalı). Zoğal (kızılıcak), 5-6 metre yüksekliğe sahip, kışın yaprak döken çalı veya ağaçtır (ADİL Cilt 4:684).

2.1.2.1.2.1.Kuru Yemişler

Meyveler bölümünün altbaşlığında Kuru Yemişler olarak ele aldığımız bu bölümde genel olarak kurutulmuş meyveler ve çerez kapsamına girebilecek sözcüklerinin

sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 33 kelime tespit ettik.

albuxara: (is.) Kurutulmuş Buhara gavalısı (*bk. gavalı*) (ADİL Cilt 1:94).

badam: (is.) (fars.) Sıcak ülkelerde yetişen sert kabuklu, tane şeklinde lezzetli bir meyve ve bu meyvenin ağacı. Badem ağacı. Badem yağı. Acı badem (tadı acı olan eczacılıkta işlenen badem). Daş badem (kabuğu sert badem). Kağızqabıqlı badem (kabuğu nazik ve kabuğu yumuşak badem) (ADİL Cilt 1:197).

cövüz: (is.) Ceviz (ADİL Cilt 1:429).

daşbadam: (is.) Sert kabuklu badem türü (ADİL Cilt 1:545).

dişqozu: (is.) İnce kabuklu, küçük ceviz (ADİL Cilt 1:649).

dizmarı: (is.) (məh.) 2. Bu isimli üzümün kurutulmasıyla elde edilen kuru üzüm (ADİL Cilt 1:654).

döymə: (is.) 2. Kuru meyve tozu (ADİL Cilt 1:693).

findıq: (is.) Sert kabuk içerisinde iki çenekli tanesi olan, ceviz benzeyen, ancak ondan küçük meyve; o meyvenin yabani veya ekilen çalısı (ADİL Cilt 2:188).

xuşgəbar: (is.) (fars.) Kuru meyve (ADİL Cilt 2:488).

innab: (is.) (ər.) 1. Açık sarı çiçekleri olan, kuraklığa dayanıklı ağaç ve bu ağacın kırmızı kabuklu, sert çekirdekli, küçük, tatlı meyvesi; hünnap (ADİL Cilt 2:554).

iydə: (is.) (bot.) Sıcak coğrafyalarda yetişen, güzel kokulu çiçekleri olan ağaç ve bu ağacın kabuğu sert, eti beyaz, un gibi olan meyvesi (ADİL Cilt 2:615).

kağızbadam: (is.) İnce kabuklu badem türü (ADİL Cilt 2:629).

kəstanə: (is.) (köken yun.) Kestane (ADİL Cilt 2:696).

kişmiş: (is.) (fars.) Kuru üzüm (ADİL Cilt 2:715).

qax: (is.) Kurutulmuş meyve (ADİL Cilt 3:17).

qoz: (is.) 1. Sert kabuklu, çift çenekli bir meyve (ADİL Cilt 3:194).

ləbləbi: (is.) Çerez olarak yenen kavrulmuş kabuksuz nohut (ADİL Cilt 3:250).

ləpə²: (is.) Ceviz, fındık, badem gibi kabuklu meyvelerin, aynı zamanda baklalı bitkilerin içi (ADİL Cilt 3:257).

maralfındığı: (is.) Azerbaycan'da yetişen fındık türlerinden biri (ADİL Cilt 3:291).

məğzibadam: (is.) (fars.) Badem içi, badem tanesi. Temizlenmiş badem (ADİL Cilt 3:320).

miyanpur: (is.) (fars.) Armut, erik, şeftali gibi meyveler henüz olgunlaşmadan alınır, çekirdeği çıkarıldıktan sonra içine şeker, ceviz ve kakulenin karışımının doldurularak kurutulmasından hazırlanan çerez (ATS 2:2432).

mövüc: (is.) Kurutulmuş üzüm (ADİL Cilt 3:393).

piskəndə: (is.) (fars.) (məc.) Kabuğu soyularak kurutulmuş incir (ADİL Cilt 3:605).

püstə: (is.) (fars.) 2. Bu ağacın sert ve parlak kabuklu içi olan yeşilimsi meyvesi (ADİL Cilt 3:630).

səbzə: (is.) (fars.) 1. Kaliteli kuru üzüm çeşidi (ADİL Cilt 4:68).

səbzi: (is.) 2. *bk. səbzə* 1. anlamında (ADİL Cilt 4:68).

şabalıd: (is.) 1. Ceviz, fındık türünden kabuklu meyve ve bu meyvenin ağacı (ADİL Cilt 4:180).

tum: (is.) (dan.) 1. Tohum, çekirdek (ADİL Cilt 4:375).

turşu: (is.) 2. Ekşi tat vermesi amacıyla yemeğe eklenen erik kurusu, lavaşana (*bk. lavaşana*), albuxara (*bk. albuxara*) vs. (ADİL Cilt 4:377).

yemiş: (is.) 2. (**top.**) Her tür kuru meyve. Üzüm kurusu, kişmiş. Genel anlamda meyveler (ADİL Cilt 4:577).

yerfındığı: (is.) (bot.) Fındık gibi meyveleri olan çalı bitkisi ve onun meyvesi; araxis (ADİL Cilt 4:586).

yerfısdığı: *bk. yerfındığı.* (ADİL Cilt 4:586)

zoğal axtası, axta zoğal: – Çekirdeği çıkarılarak kurutulmuş kızılıcık (ADİL Cilt 4:684).

2.1.2.1.2.2.Meyvelerden Yapılan Ürünler (Reçeller, Pekmezler)

Meyveler bölümünün altbaşlığında Meyvelerden Yapılan Ürünler (Reçeller, Pekmezler) olarak ele aldığımız bu bölümde ana kaynağı meyve olan fakat meyve özelliğini kaybederek meyveden elde edilen reçel, pekmez vb. sözcüklerin sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 9 kelime tespit ettik.

bəkməz: (is.) Bazı tatlı meyvelerin suyundan elde edilen öz; tortu (ADİL Cilt 1:271).

cem: (is.) (ing. jam – mürəbbə) Meyvelerden hazırlanan katı, yoğun reçel (ADİL Cilt 1:396).

doşab: (is.) (fars.) Üzüm, dut, incir ve başka meyvelerin suyunun kaynatılmasıyla elde edilen yoğun tatlı madde; pekmez (ADİL Cilt 1:677).

jelə: (is.) (fr.) Meyve sularından hazırlanan yoğun kıvama sahip tatlı (ADİL Cilt 2:623).

kisel: (is.) (rus.) Meyve suyuna nişasta vs. karıştırılarak hazırlanan yoğun kıvamlı yemek türü (ADİL Cilt 2:712).

mürəbbə: (is.) (ər.) Şeker şerbetinde pişirilmiş meyve veya giləmeyvə (ADİL Cilt 3:425).

nardan, nardança: (is.) Nardan yapılan reçel (ADİL Cilt 3:458).

povidlo: (rus.) Şeker veya patkada pişirilmiş ezilmiş meyve ürünü; reçel (ADİL Cilt 3:617).

riçal: (is.) Pekmezde pişirilen üzüm, incir, dut vb. meyvelerin reçeli (ADİL Cilt 3:656).

2.1.2.1.3.Otlar

Otlar olarak ele aldığımız bu bölümde şifa amacıyla kullanılan, yetiştirilen yahut yenilebilen yeşillik olarak tespit ettiğimiz sözcüklerin sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 136 kelime tespit ettik.

acıbaldırğan: (is.) (bot.) Rutubetli yerlerde yetişen zehirli ot (ADİL Cilt 1:32).

acıqarpız: (is.) (bot.) Gövdesi yerde sürünen çok yıllık bitki, (şifa bitkisi) (ADİL Cilt 1:33).

acıqıcı: (is.) (bot.) Tereye, yabani ıspanağa benzer yenilebilir bir bitki (ADİL Cilt 1:33).

acıqovun: (is.) (bot.) Çok yıllık şifa bitkisi (ADİL Cilt 1:34).

acılıca: (is.) (bot.) Bazı türlerinden şifa elde edilen çok yıllık ot bitkisi (ADİL Cilt 1:34).

acıyovşan: (is.) (bot.) Orman kenarlarında, otlı yamaçlarda yetişen şifa bitkisi (ADİL Cilt 1:35).

ala³: (is) (məh.) 2. Yenilebilir yeşillik (ADİL Cilt 1:90).

andız: (is.) (bot.) Kocakarı ilacı olarak kullanılan bitki. Andız kökünden balgam çıkartıcı ilaç hazırlanır (ADİL Cilt 1:118).

arıot(u): (is.) İriyapraklı, lezzetli ot (alaq otu) (ADİL Cilt 1:136).

ayıdöşəyi: (is.) (bot.) Orman altlarında yetişen alağ otu; eğreltiotu. Ayıdöşəğinin gelişimi hızlıdır ancak, çok köklü gövdeye ve çok sayıda ince köklere sahiptir, çok yıllık bitkilerdendir (ADİL Cilt 1:179).

ayıqulağı: (is.) (bot.) Yaprak dökmeyen yarı çalı bitkisi (ADİL Cilt 1:179).

ayısoğanı: (is.) (bot.) Çayırılarda yetişen soğanlı bitki (ADİL Cilt 1:181).

ayırıq, ayırıqotu: (is.) (bot.) Çok yıllık, tahıllar ailesine ait ot (ADİL Cilt 1:184).

bağayarpağı: (is.) (bot.) Genellikle arkların kenarlarında yetişen geniş yapraklı bir bitkidir, kocakarı ilacı olarak yaraları iyileştirmek için kullanılır (ADİL Cilt 1:199).

baldırğan: (is.) (bot.) İri yapraklı uzunboylu zehirli bir bitki (ADİL Cilt 1:214).

baləng: (is.) 1. Zıra otuna benzeyen siyah tohumlu dağ bitkisi (ADİL Cilt 1:214).

balotu: (is) (bot.) Yakı otu, meragülü. İki çenekliler sınıfının küpeçiçeğigiller *oenotheraceae* ailesindedir. Kökü kabız edici ve yumuşatıcı gargara olarak kullanılan otsu bitkidir (ATS 1: 338).

bat-bat: (is.) (bot.) Bengilik otu, pis kokulu tadı acı olan ot bitkisi (kocakarı ilacı olarak geçer) (ADİL Cilt 1:245).

bədrənc: (is.) (fars.) (bot.) Kokulu, esansa sahip bitki (melisa) (ADİL Cilt 1:267).

birəotu: (is.) (bot.) İlaç yapılan bir bitki (ADİL Cilt 1:316).

biyan: (is.) (bot.) Kökünden boya ve kocakarı ilacı hazırlanan, tatlı kökü olan bir bitki (ADİL Cilt 1:326).

bizotu¹: (is.) (bot.) Tavşanmemesi, dikenli mersin, ölmez dikeni. Tek çenekliler *monocotyledoneae* sınıfının, zambakgiller *liliaceae* ailesindedir (*ruscus aculeatus*) (ATS 1:491).

boyaqotu: (is.) (bot.) Kökboya, kızılboya, kızılkök, boyacı kökü. İki çenekliler *ardeidae* ailesindedir. (*rubia tinctorum*) Kökleri bir zamanlar idrar söktürücü, doğumu kolaylaştırıcı ve antiöksürük olarak kullanılmıştır (ATS 1:506).

boygərdənə: (is.) (məh.) Yenilen bir bitki türü (ADİL Cilt 1:341).

boymadərən: (is.) (bot.) Yığın halinde sarı çiçeği ve hoş kokusu olan çok yıllık bir bitki (kocakarı ilacı yapımında kullanılır). [Boymadərənin] düz duran gövdesinin üzerinde sırayla dizilmiş yaprakları ve gövdesinin en üst kısmında sepete benzer, beyaz renkli çiçekleri vardır (ADİL Cilt 1:342).

cəfəri: (is.) (ər.) (bot.) Kişnişe benzeyen yenilebilir bostan bitkisi (ADİL Cilt 1:398).

cəfərotu: (is.) (bot.) Tereye benzer yenilebilir bostan bitkisi (ADİL Cilt 1:398).

cincilim: (is.) (bot.) Rutubetli yerlerde biten, yatay gövdeli, küçük güllü, yenilebilir ot bitkisi (ADİL Cilt 1:422).

cökə: (is.) (bot.) Çıkıntılı yaprakları ve bol özlü, güzel kokulu çiçekleri olan ağaç, ıhlamur. Cökə 20-25 metr yükseklikte, kışın yaprak döken ağaçtır. Güzel kokulu çiçekleri Haziranda açar, meyvesi Eylülde olgunlaşır, çiçeklerinden arılar bal toplar, tohumu yağlıdır, bazen yenir: çiçeği terletici ilaç olarak kullanılır, gövdesi hafif, ama serttir (ADİL Cilt 1:428).

çaşır: (is.) (bot.) Maydanozgillerden bir ot bitkisi (ADİL Cilt 1:450).

çətənə: (is.) (bot.) Sapından ip, çekirdeğinden yağ hazırlanan bir yıllık ot bitkisi (ADİL Cilt 1:471).

çınqilotu: (is.) (bot.) Ormanlarda, dağlarda, çayırlarda ve çok rutubetli çakıl taşı olan yerlerde yetişen çok yıllık ot bitkisi (ADİL Cilt 1:478).

çobanəppəyi: (is.) (bot.) Yabani yetişen kekiğe benzer yenilebilir ot bitkisi (ADİL Cilt 1:489).

çobanyastığı: (is.) (bot.) Papatyagiller familyasından küçük sarı çiçekler açan bir yıllık ot bitkisi (ADİL Cilt 1:490).

çödükotu: (is.) (bot.) Yaprakları yemeğe katılan, taşlık bölgelerde yetişen yabancı ot bitkisi (ADİL Cilt 1:495).

çölbuğdası: (is.) (bot.) Yabancı yetişen buğday türü (ADİL Cilt 1:497).

çölkeşnişi: (is.) (bot.) Yabancı yetişen kişniş türü (ADİL Cilt 1:497).

çölqatırquyruğu: (is.) (bot.) Zemberek otu, tarla atkuyruğu (*equisetum arvense*) (ATS 1:738).

çölnanəsi: (is.) (bot.) Yabancı yetişen nane (ADİL Cilt 1:497).

çöltərəsi: (is.) (bot.) İlbaharın başında yetişen, yemeğe koyulan ot bitkisi (ADİL Cilt 1:497).

çölturşəngi: (is.) (bot.) Yabancı yetişen turşəng (ADİL Cilt 1:497).

çölyovşanı: (is.) (bot.) Genelde kuru yamaçlarda yetişen yavşan (ADİL Cilt 1:497).

çölzəfəranı: (is.) (bot.) Safran, mahmur çiçeği (*crocus sativus*) (ATS 1:740).

çuğundurotu: (is.) (bot.) Üzeri tüyle kaplı bir, iki veya çok yıllık ot bitkisi (ADİL Cilt 1:500).

dağ armudu: (is.) (bot.) Karaçalı, çalılıkkeni, sincan diken, karadiken, isa diken. Hünnəpgillərdən, kurak yerlərdə yetişən, çiçəkləri altın sarısı rəngində və dikenlidir (ATS 1:759).

dağkeşnişi: (is.) (bot.) Dağlık yerlərdə bitən, kişnişə bənzər bir yıllık bitki (sebzə olaraq istifadə edilir) (ADİL Cilt 1:515).

dağnanə(s)i: (is.) (bot.) Genelde dağlarda bitən gəzəl kokulu çox yıllık ot bitkisi. Yumuşaq otların, elvan çiçəklərin, dağnələrinin gəzəl kokusu insanı bayıltırdı (ADİL Cilt 1:515).

dağtərxunu: (is.) (bot.) Kocakarı ilacı olaraq istifadə edilən ot və yarı çalı bitkisi (ADİL Cilt 1:516).

dağturpu: (is.) (bot.) Uzun incə yapraklı iki yıllık ot bitkisi. Ekip biçmək usulü ilə yetişdirilən dağturpu, iki yıllık ot bitkisidir. Gövdəsinin uzunluğu 30-80 sm'ə kadardır (ADİL Cilt 1:516).

damotu: (is.) (dan.) Dallı budaklı və üzəri tüylərlə kaplı olan, kocakarı ilacı olaraq istifadə edilən çox yıllık ot bitkisi (ADİL Cilt 1:530).

danaayağı: (is.) (bot.) Rutubətli ormanlarda bitən böyük yapraklı, çox yıllık ot (ADİL Cilt 1:531).

dazı: (is.) (bot.) Ot ve kol bitkilerini barındıran bitki türü; sarı kantarongiller (ADİL Cilt 1:556).

dəfnə: (is.) 1. (bot.) Yaprakları gıda ve konserve sanayisində kullanılan yaprak dökməyən ağaç veya çalı (ADİL Cilt 1:570).

dənizsoğanı: (is.) (bot.) Büyükçe yaprakları olan çox yıllık soğan şəkilli ot bitkisi (kocakarı ilacında istifadə edilir) (ADİL Cilt 1:587).

dəvədabanı: (is.) (bot.) Çox dallı, sürünən kökə bənzər gövdəli çox yıllık ot bitkisi; öksürük otu (ADİL Cilt 1:606).

dəvətikanı: (is.) (bot.) En çox kurak bölgələrdə və çöllərdə yetişən, develərin yediği dikenli ot bitkisi; deve dikenini (ADİL Cilt 1:606).

dilqanadan: (is.) (bot.) Bəzi türlərinin içində rəng və ilaç maddələri olan bir yıllık və çox yıllık ot bitkisi (ADİL Cilt 1:634).

eşşəkxiyarı: (is.) (bot.) Kəpənəkçülülərin *angiospermae*, iki çənəklilər *dicotyledoneae* sinfinin, kabakgillər *cucurbitaceae* ailəsindəndir (*ecballium elaterium*) (ATS 1:1054).

əbəköməçi: bk. əməköməçi. (ADİL Cilt 2:54).

əməköməçi: (is.) (bot.) Uzun gövdəli, sümbül kimi iri, parlaq rəngli çiçəkləri olan çox yıllık bitki (ADİL Cilt 2:109).

əsbəgülü, əsbəçiçəyi: (is.) Tarlalarda, bozkırlarda bitən mor rəngli bir çiçək (ADİL Cilt 2:133).

əvəlik: (is.) (bot.) Kocakarı ilacı olaraq istifadə edilən, bunun yanı sıra kurutulmuş yaprakları pılava eklenilən, geniş yapraklı, bir yıllık ot bitkisi (ADİL Cilt 2:150).

əzvay: (is.) 1. (bot.) Kalın, etli və çizgisel yaprakları olan, kocakarı ilacı olaraq istifadə edilən çox yıllık ot bitkisi; aloe (ADİL Cilt 2:168).

gecəvər: (is.) (bot.) Çox yıllık, köksü ilaç bitkisi (ADİL Cilt 2:215).

gicitkən: (is.) (bot.) Gövdə və yapraklarında dalayan tüyləri olan ot bitkisi (ADİL Cilt 2:244).

göy³: bk. göyərti. Üç demət göy. Göy qutabı (gözleme) (ADİL Cilt 2:272).

göyərti¹: (is.) 2. Yenen və yeməkdə istifadə edilən otlar; göy, səbzəvat. Göyərti qutabı (gözleme). Beş demət göyərti (ADİL Cilt 2:273).

göy-göyərti: (top.) bk. göyərti¹. Göy-göyərti ekmək. Göy-göyərti almaq (ADİL Cilt 2:274).

gülxətmi: (is.) (bot.) Əməköməci fəmiyasından ensizyaparaklı, iri, gözəl çiçəkləri olan ot (kocakarı ilacı olaraq istifadə edilir) (ADİL Cilt 2:305).

xoruzgülü: (is.) (bot.) Koyu kahverengi, kalın ve kısa köksü gövdesi olan, büyük salkımlı, sarı çiçekli, çok yıllık bitki (ADİL Cilt 2:474).

inciçiçəyi: (is.) (bot.) Küçük beyaz çiçekleri olan güzel kokulu, çok yıllık bitki (ilaç hazırlanmasında kullanılır) (ADİL Cilt 2:547).

inəkotu: (is.) (bot.) Kocakarı ilacı olarak kullanılan çok yıllık bitki. İnəkotu, tahmini bir metre yüksekliği olan dallı budaklı gövdeye sahip çok yıllık bitkidir. Lale gibi çıplak, koyu yeşil ve büyük yaprakları uzun saplar üzerindedir (ADİL Cilt 2:550).

ishalotu: bk. əzvay 1. anlamda. Parklarda, bahçelerde, bağlarda, evlerimizin pencerelerinde aloe bitkisine sık sık rastlıyoruz (ADİL Cilt 2:574).

ispanaq: (is.) (bot.) Kısa, yenilebilir yaprakları olan bir yıllık sebze. İki tür ispanak vardır: ev ve yabani (bozkır) olarak yetişen ispanak (ADİL Cilt 2:578).

jənşen: (çin.) (bot.) Uzak Doğuda yetişen ve kökü kocakarı ilacı olarak kullanılan ot bitkisi (ADİL Cilt 2:623).

kasni: (is.) (fars.) (bot.) Kocakarı ilacı olarak kullanılan ince yapraklı, mavi çiçekli bitki (ADİL Cilt 2:647).

keçiqulağı: (is.) (bot.) Çiçekleri kocakarı ilacı yapımında kullanılan ot (ADİL Cilt 2:653).

keşniş: (is.) Yenen, yemeğe eklenen güzel kokulu yeşillik türü (ADİL Cilt 2:662).

kəlikotu: (is.) (bot.) Kırmızı, mor renkli küçük çiçekleri olan, gövdesi yerde sürünen çok yıllık bitki (ADİL Cilt 2:669).

kərviz: (is.) (bot.) Maydanozgiller familyasından 1-2 yıllık ot bitkisi (ADİL Cilt 2:686).

kəvər: (is.) (bot.) İnce, uzun yapraklı, yenen ve yemekte kullanılan acımsı yeşillik (ADİL Cilt 2:698).

kura: (is.) (bot.) Sarı renkli yabani yenilebilir bitki (ADİL Cilt 2:770).

qalağan: bk. qanqal. (ADİL Cilt 3:19).

qanqal: (is.) (bot.) Yapağı dikenli, özü yenen yabani bitki; qalağan (ADİL Cilt 3:36).

qanqurudan: 1. (is.) (bot.) Kanı durdurmak için kocakarı ilacı olarak kullanılan bir bitki (ADİL Cilt 3:37).

qantəpər: (is.) (bot.) Kocakarı ilacı olarak kullanılan beyaz çiçekli dağ bitkisi (ADİL Cilt 3:39).

qarahəllə: (is.) Kocakarı ilacı olarak kullanılan bitki ve onun tohumu (ADİL Cilt 3:49).

qarğaayağı: (is.) (bot.) Ovalarda yetişen yenilebilir bir bitki (ADİL Cilt 3:57).

qatıqquymağı: (is.) (köhn.) Kocakarı ilacı: hamuru yağda kavurduktan sonra üzerine biraz yoğurt veya ayran ekleyerek yaranın, çibanın üzerine koyulan, karışım; sürülen ilaç (ADİL Cilt 3:74).

qatırquyruğu: (is.) (bot.) Bazı türlerinden ilaç hazırlanan çok yıllık bataklık bitkisi (ADİL Cilt 3:75).

qazayağı: (is.) (bot.) Genellikle sıcak memleketlerde yetişen ve azıcık kereviz kokusu olan yenen bir bitki türü (ADİL Cilt 3:88).

qıjı: (is.) (bot.) Rutubetli yerlerde yetişen uzun ve girintili çıkıntılı yaprakları olan bir bitki (ADİL Cilt 3:133).

qılincotu: (is.) (bot.) Kocakarı ilacı yapımında kullanılan bir bitki (ADİL Cilt 3:135).

qıtıqotu: (is.) (bot.) İçinde esans olan kökü büyük bitki. Bu bitkinin yemeğe katılarak yenen kökü (ADİL Cilt 3:151).

qızılpancır: (is.) (bot.) Yazın yetişen, yenen bir bitki türü (ADİL Cilt 3:159).

qulancar: (is.) (bot.) Pişirilerek yenen tomurcuklu yabani bitki (ADİL Cilt 3:206).

quluncan: (is.) (bot.) Kocakarı ilacı yapımında kullanılan, tarçına benzeyen bir bitki kökü (ADİL Cilt 3:209).

quşəppəyi: (is.) (bot.) Otlaklarda, bozkırlarda, çay kenarlarında yetişen uzun saplı, beyaz, küçük çiçekleri olan, yenen bir yıllık ot (ADİL Cilt 3:225).

quzuqulağı: (is.) (bot.) Tadı ekşi ve uzun ince yaprakları olan, yenen sebze; turşəng (*bk. turşəng*) (ADİL Cilt 3:229).

mentol: (lat. mentha - nane ve oleum - yağ) Keskin nane kokusu veren şeffaf kristal madde (kocakarı ilacı, tatlı yapımında vs.de kullanılır) (ADİL Cilt 3:305).

mərovca: (is.) (bot.) Yaprakları küme gibi olan, yenilebilir yabani ot (ADİL Cilt 3:348).

nanə: (ər.) (bot.) Yenen çok yıllık güzel kokulu yeşillik türü (ADİL Cilt 3:457).

novruzgülü: (is.) İlkbaharda açılan sarı çiçekli, güzel kokulu çiçek (ADİL Cilt 3:500).

öküzgözü: (is.) (bot.) Sarı çiçekleri kocakarı ilacı olarak kullanılan ot bitkisi (ADİL Cilt 3:546).

öskürəkotu: (is.) (bot.) Killi topraklarda, rutubetli derelerde, uçurum kenarlarında ve sahillerde yetişen çok yıllık ot bitkisi (ADİL Cilt 3:555).

pencər: (is.) Çeşitli yenilebilir yabani otların (əməköməci, gicitkən, cincilim vs.) genel adı (ADİL Cilt 3:586).

pərpərəng, pərpətöyün: (is.) (bot.) Yumuşak, etli yaprakları ve ince çiçekleri olan, yatay, pişirilerek yenen yabani ot bitkisi (ADİL Cilt 3:597).

pişikotu: (is.) (bot.) Kökünden ilaç hazırlanan ot (ADİL Cilt 3:606).

razyana: (is.) (fars.) (bot.) 1. Esans elde edilen ot bitkisi; Bu bitkinin baharat olarak kullanılan tatlı, güzel kokulu tohumu (ADİL Cilt 3:638).

reyhan: (is.) (ær.) (bot.) Güzel kokulu, dekoratif, bazı türleri yenen, bir yıllık kültür bitkisi (ADİL Cilt 3:644).

səbzə: (is.) (fars.) 2. Yeşillik (ADİL Cilt 4:68).

səbzəvat: (fars. səbzə və ær. ...at) Çeşitli yeşillikler (səbzilər), göy-göyerti (*bk.* göy-göyerti) (ADİL Cilt 4:68).

səbzi: (is.) 1. Yeşillik (ADİL Cilt 4:68).

səhləb: (is.) (ær.) (bot.) İçerisinde yapışkan madde ve nişasta olan kökümsü gövdeye sahip, subtropikal bitki ve bu bitkinin kökümsü meyvesi (ADİL Cilt 4:74).

sənaməki: (is.) (bot.) Yaprakları ve meyvesi ishal için kocakarı ilacı yapımında kullanılan bitki (ADİL Cilt 4:83).

sıǵırcıyruǵu: (is.) (bot.) Kök kısmının yanlarında yer yer yaprakları olan iki yıllık ot bitkisi (ADİL Cilt 4:102).

sütlükən: (is.) (bot.) Zehirli, beyaz, süte benzeyen özünden kocakarı ilacı yapımında vs.de kullanılan ot (ADİL Cilt 4:177).

şahtərə: (is.) (bot.) Ovalarda, tahıl tarlalarında biten ve kocakarı ilacı yapımında kullanılan bitki ve onun çiçeği (ADİL Cilt 4:184).

şibid: (is.) (bot.) Kocakarı ilacı olarak kullanılan maydanozgiller familyasından güzel kokulu bitki (ADİL Cilt 4:220).

şivərən: (is.) (bot.) Tohumu yanma hissini azaltan kocakarı ilacı olarak kullanılan ot (ADİL Cilt 4:234).

şomu: (is.) (məh.) Ispanak (ADİL Cilt 4:235).

şoryarpaq: (is.) (bot.) Ekşi yoncaya benzeyen ekşi bitki (ADİL Cilt 4:237).

şüvərən: (is.) (bot.) Çayırarda biten, sarı taç yaprakları olan, boynuz biçiminde meyveleri kocakarı ilacı olarak kullanılan iki yıllık bitki (ADİL Cilt 4:249).

şüyüd: (is.) (bot.) Maydanozgiller familyasından yenen, güzel kokulu bostan bitkisi (ADİL Cilt 4:249).

təpitmə¹: (is.) 1. Kocakarı ilacı olarak vücudun kırık, çikık, ezilmiş yerine koyulan yağlı, sıcak hamur parçası (ADİL Cilt 4:317).

tərə: bk. pəncər. (ADİL Cilt 4:319).

tərxun: (is.) İnce, uzun yaprakları yemekte kullanılan çok yıllık yeşillik (ADİL Cilt 4:322).

turşəng: (is.) (fars.) Ekşi tadı, uzun yaprakları olan, yenen yeşillik (ADİL Cilt 4:377).

üzərlük: (is.) 2. Adı aynı olan bitkinin kuru gövdesi, yaprakları veya tohumu (geçmişte yakılarak dumanı ve kokusu hastalara veriliyordu) (ADİL Cilt 4:449).

yağlıxəmir: (is.) Kocakarı ilacı olarak yaranın üzerine yahut ağrıyan bölgeye koymak amacıyla yağla yoğrulmuş, yağ eklenmiş hamur (ADİL Cilt 4:502).

yağlıtərə: (is.) Bir tür yenen tere (ADİL Cilt 4:503).

yarpız: (is.) (bot.) Genelde su kenarlarında biten beyaz ve kırmızı çiçekleri olan yoğun kokulu bitki; yabani nane (nanenin bir türü olarak tatlılarda ve yemekte baharat gibi kullanılır) (ADİL Cilt 4:546).

yelcövüzü: (is.) Kocakarı ilacı yapımında, parfüm üretiminde yahut baharat olarak kullanılan bitki meyvesi (ADİL Cilt 4:573).

yovşan: (is.) (bot.) Papatyagiller familyasından keskin kokulu ot ve yarı çalı bitkisi. Yovşan arağı (arıtma yöntemiyle yavşandan elde edilen öz) (ADİL Cilt 4:616).

zəncirotu: (is.) (bot.) Kırılınca içinden süt gibi sıvı akan kısa gövdeli, uzun saplı ot bitkisi (ADİL Cilt 4:661).

zəyərək: (is.) (bot.) Çekirdeğinden ve tanelerinden yağ alınan bəzir adındaki bitki; keten (ADİL Cilt 4:670).

2.1.2.1.4. Tahıl Ve Tahıl Ürünleri

Tahıl ve tahıl ürünleri olarak ele aldığımız bu bölümde tahıl olarak kullanılan ya da tahıldan elde edilen ürünler olarak tespit ettiğimiz sözcüklerin sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 46 kelime tespit ettik.

acıxəmrə: (is.) Hamur mayası, maya (ADİL Cilt 1:32).

acıtma: (is.) Hamur mayası, acı hamur. Hamura acıtma katmak (ADİL Cilt 1:35).

arpa: (is.) Genellikle, baharda yetişen tahıl bitkisi (ADİL Cilt 1:138).

badbudu: (is.) Kavrulmuş mısır taneleri (ATS 1: 311).

balata, balatı: (is.) (məh.) Maya, hamur, acıtma (ADİL Cilt 1:213).

birinc: (is.) (fars.) (məh.) Düyü (ADİL Cilt 1:318).

bozlamac: (is.) (məh.) Saçta pişirilen kalın yufka (ADİL Cilt 1:346).

buğda: (is.) Tanelerinden beyaz un öğüdülen tahıl türü (ADİL Cilt 1:354).

bürüncək²: (is.) (bot.) Tahıllar grubuna ait bir yıllık ot bitkisi (ADİL Cilt 1:373).

cad: (is.) Darı unundan pişirilen ekmek (ADİL Cilt 1:377).

çəltik: (is.) 1. Kabuğu çıkarılmamış pirinç (ekim için). Çəltik tarlası. Çəltik ekmek. 2. Bu bitkinin yem olarak kullanılan gövdesi ve yaprakları. Çəltik yığını. 3. Kabuklu pirinç (ADİL Cilt 1:464).

çovdar: (is.) (bot.) Unundan siyah ekmek pişirilen tahıl bitkisi. Çovdar unu. Çovdar ekini (ADİL Cilt 1:495).

çörək: (is.) 1. Undan yapılan gıda ürünü. Buğday çörəyi. Ak çörək (buğday unundan pişirilen çörək). Kara çörək (karabuğday unundan pişirilen çörək). 2. (məc.) Genel anlamda yemek, öğün (ADİL Cilt 1:498).

darı: (is.) Yuvarlak tohumları olan bir yıllık tahıl bitkisi ve bu bitkinin tanesi (ADİL Cilt 1:539).

düyü: (is.) Sıcak iklimde, sulu yerlerde (bostanlarda) yetiştirilen beyaz renkli tahıl bitkisi (kabuklu haline çeltik denir). Çeltiğin kabuğu alındığında düyü oluşur. Düyü sığ sularda yetişen bir bitkidir (ADİL Cilt 1:732).

ədəsə: (is.) (ər.) 1. Mercimek tanesi (ADİL Cilt 2:62).

əkmək²: (is.) Ekmek (ADİL Cilt 2:78).

əppək: (is.) Ekmek (ADİL Cilt 2:122).

ətmək: (is.) (köhn.) Ekmek (ADİL Cilt 2:148).

xəmir: (is.) 1. Unun az su veya başka bir sıvı ile yoğrulmasıyla oluşan yapışkan kütle (ADİL Cilt 2:445).

xəmrə: (is.) Maya, ferment (ADİL Cilt 2:446).

kəsmə³: (is.) Düşük kaliteli küçük pirinç. Küçük taneli tahıl, tahıl kırıntısı (ADİL Cilt 2:694)

kömbə: (is.) Büyük, yuvarlak kalın ekmek; qalac (*bk* qalac) (ADİL Cilt 2:752).

külçə²: (is.) Yasta helva ile dağıtılan ekmek (ADİL Cilt 2:775).

kündə¹: (is.) 1. Sonradan açmak, yassılamak amacıyla yuvarlak hale getirilen hamur parçası (ADİL Cilt 2:779).

qalac: (rus. калач) Kömbə (ekmek) (ADİL Cilt 3:19).

qarabaşaq: (is.) (bot.) Çekirdeğinden tahıl ürünü, un hazırlanan tarla bitkisi. Qarabaşaq ve yulafta B vitamini var (ADİL Cilt 3:47).

qarabuğda: (is.) (k. t.) Çavdar (ADİL Cilt 3:47).

lavaş: (is.) İnce açılmış hamurdan pişirilen ekmek türü: yufka, yayma (ADİL Cilt 3:243).

makaron: (ital.) Su ve yumurtayla yoğrulmuş buğday unu hamurunun kurutulmasından hazırlanan gıda ürünü, aynı zamanda bundan yapılan yemek (ADİL Cilt 3:281).

mayā¹: (is.) (fars.) 1. Bazı gıda ürünlerinde ekşime yapan madde. Hamur mayası. Peynir mayası (ADİL Cilt 3:298).

ovmafətir: (is.) Fazla yoğrulmuş sert hamurdan pişirilen ve keserken, yerken kolay ufalanan, gevrek yufka (ADİL Cilt 3:536).

sarıbuğda: (is.) (k. t.) Büyük, sarı taneli buğday türü (ADİL Cilt 4:40).

səngək: (is.) (fars.) Uzun, yassı ekmek çeşidi (ADİL Cilt 4:85).

suxarı: (rus. сухарь) Kurutulmuş ekmek parçası. Kuru kurabiye türü (ADİL Cilt 4:159).

taxıl: (top.) Tanelerinden un veya lapa hazırlanan bitkilerin (arpa, buğday, çavdar vs.) genel adı.Bu bitkilerin tanesi (ADİL Cilt 4:254).

təpitmə¹: (is.) 2. Xingal (*bk.* xingal) pişirmek için açılıp kesilmiş ve azıcık kurutulmuş hamur parçaları (ADİL Cilt 4:317).

umac: (is.) Ufalanmış undan yapılan sıvı yemek ve bu yemek için üzerine su serpilerek hazırlanan hamur kırıntıları (halk arasında genelde soğuk algınlığı olan insanlara terletmek amacıyla verilir) (ADİL Cilt 4:403).

un: (is.) 1. Tahıl bitkileri tanelerinin toz haline getirilen ürünü (ADİL Cilt 4:403).

urva: (is.) Hamur topları yaparken veya hamur açarken ele yapışmaması amacıyla üzerine serpilerek azıcık un (ADİL Cilt 4:405).

vermişel: (ital.) Fabrikada hazırlanan yuvarlak erişte çeşidi (ADİL Cilt 4:472).

yarma¹: 2. (is.) Taş değirmende dövülmüş tahıl taneleri (ADİL Cilt 4:544).

yayma: 2. (is.) Mayasız hamurdan pişirilen ince ekmek (ADİL Cilt 4:563).

yelapardı: (is.) (məh.) 1. Sac üzerinde pişirilen ince, yağlı yufka (ADİL Cilt 4:573).

yuxa: (is.) 1. İnce açılmış (mayasız) hamurdan sacda pişirilen ekmek türü; yufka (ADİL Cilt 4:619).

yulaf: (is.) (bot.) At yemi olarak kullanılan, bunun yanı sıra tanelerinden yarma (*bk.* yarma) hazırlanan tahıl bitkisi (ADİL Cilt 4:621).

2.1.2.1.5.Baharatlar, Soslar, Garnitürler

Baharatlar, Soslar, Garnitürler olarak ele aldığımız bu bölümde baharat, sos ve garnitür olarak tespit ettiğimiz sözcüklerin sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Bu bölümde bulunan sözcükler genel olarak direk yiyecek olarak kullanılmayan yemeklere tat veren ya da yemeklerin yanında kullanılan kelimelerden oluşmaktadır. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 47 kelime tespit ettik.

balıqçı: (is.) Pişirilen balığın karnına doldurulan ceviz, soğan ve kuru üzümün oluşan içlik (ADİL Cilt 1:214).

boyana: (is.) (bot.) Cırə (kimyon); kocakarı ilacı olarak ve mutfakta kullanılan kokulu bitki (ADİL Cilt 1:340).

cırə¹: (is.) (bot.) Küçük beyaz çiçekleri olan bir yıllık bitki, kimyon (tohumları baharat olarak kullanılır) (ADİL Cilt 1:414).

darçın: (is.) (fars.) Tarçın ağacının kabuğundan hazırlanan güzel kokulu ve yoğun, koyu tadı olan kuru toz halinde baharat. Yemeğe tarçın eklemek (ADİL Cilt 1:538).

daşduz: (is.) Kristal halindeki tuz (ADİL Cilt 1:545).

duz: (is.) 1. Yemeği tatlandırmak için eklenen keskin tatlı, beyaz kristallik madde. Yemek duzu (ADİL Cilt 1:711).

ədvə: (ər.) *bk. ədviyyat.* Yemeğe ədvə eklemek (ADİL Cilt 2:63).

ədviyyat: (top.) (ər.) Özel tat, güzel koku, bazen de renk vermek amacıyla yemeğe ve tatlıya eklenen tarçın, hil, zerdeçal, karanfil vs. bitkilerin genel adı; baharat (ADİL Cilt 2:63).

ədviyyə: *bk. ədviyyat.* (ADİL Cilt 2:63)

əzmə¹: (is.) 2. Ezilmiş sebze yahut meyve hamuru; püre (ADİL Cilt 2:167).

həftəbecər: (is.) Lahana, biber, domates, salatalık, küçük balkabağı vs.den oluşan karışık turşu (ADİL Cilt 2:354).

hil: (is.) (bot.) Zencefil familyasından tropik bitki ve bu bitkinin baharat olarak kullanılan tohumu. Hil, içinde esans barındıran çok yıllık ot bitkisidir (ADİL Cilt 2:388).

xardal: (is.) 2. Yemeğe keskin tat vermek amacıyla bu bitkinin öğütülmüş çekirdeklerinden hazırlanan sıvı (ADİL Cilt 2:426).

xaşxaş: (is.) (bot.) 1. İçerisinde süt özü olan, büyük çiçekli ve içi küçük tohumlarla dolu konik meyve veren bitki. 2. Bu bitkinin yenen küçük tohumları (ADİL Cilt 2:430).

istiöt: (is.) (bot.) 1. Tropikal bitki ve onun tadı keskin yakıcı taneler biçiminde olan meyvesi. Kara istiöt. İstiöt cinsinin kara istiöt türü.3. Bu bitkilerin çekirdeklerinden toz halinde hazırlanan baharat (ADİL Cilt 2:587).

kakao: (isp.) 1. Çekirdeğinden çikolata hazırlanan tropikal bitki (ADİL Cilt 2:630).

kartof unu: – Kartoftan hazırlanan nişasta (ADİL Cilt 2:643).

keçibuynuzu: (is.) (bot.) Keçi boynuzu (*ceratonia siliqua*) (ATS 1:1735).

keçiqulağı: (is.) (bot.) Çiçekleri kocakarı ilacı yapımında kullanılan ot (ADİL Cilt, 653).

keçiyemişi: (is.) (bot.) Yaban mersini, çalı çileği, çoban üzümü (*vaccinium myrtillus*) (ATS 1:1735).

kəkotu: *bk. kəklikotu.* (ADİL Cilt 2:669)

küncüd: (is.) Çekirdeğinden yağ alınan beyaz renkli çiçekleri olan bir yıllık bitki. Küncüd çiçek açmıştır. 2. Bu bitkinin çekirdeği (ekmeğin üzerine serpilir, tıpta kullanılır); susam (ADİL Cilt 2:778).

kürü: (is.) 2. Küçük küçük doğranmış sebze, yeşillik vs.den oluşan yemek (ADİL Cilt 2:784).

qaraçörəkotu: (is.) (bot.) Susamgiller familyasından siyah ve güzel kokulu çekirdeği ekmeğin üzerine serpilmiş bir bitki (ADİL Cilt 3:48).

qarnir: (is.) (fr.) Et ve balık yemeklerinin yanında verilen pişmiş hamur, sebze ürünleri (makarna, patates, bezelye vs.) (ADİL Cilt 3:65).

lavaşa¹: bk. lavaşana. (ADİL Cilt 3:243).

lavaşana: (is.) Suyu çıkarılmış ekşi meyveden hazırlanan, yemeğe eklenen turşu türü (genelde lavaş biçiminde olur) (ADİL Cilt 3:244).

məzə: (is.) (fars.) 1. Genelde iştah açmak için ana yemekten önce veya onunla birlikte yahut içki içilirken yenen çeşitli hafif yemekler; çerez (ADİL Cilt 3:360).

mixək: (is.) (fars.) Aynı adlı ağacın kurumuş goncalarından hazırlanan güzel kokulu, yoğun tadı olan, kuru toz biçimli baharat (ADİL Cilt 3:365).

narşərab: (is.) Nar suyundan hazırlanan sos (ADİL Cilt 3:459).

püre: (fr.) Ezilmiş yeşillik, sebze ve meyveden pişirilen yemek veya yemeğin üzerine eklenen sos (ADİL Cilt 3:629).

sarıkök: (is.) (bot.) Köklerinde esans olan tropikal bitki. Bu bitkinin baharat olarak kullanılan kökü; zerdeçal (ADİL Cilt 4:40).

soda: 2. Tıpta ve aşılıktaki kullanılan beyaz toz halinde sodyum bikarbonat (ADİL Cilt 4:132).

sous: (fr. sauce) Yemek sosu (ADİL Cilt 4:140).

sumaq: (is.) Yapraklarından aşı, boya ve ilaç maddeleri elde edilen ağaç veya çalı. Bu ağacın yemekle yenen, kurutulup dövülmüş koyu kırmızı meyvesi (ADİL Cilt 4:161).

şoraba: (is.) Tuzlu suya (tuza) koyulan sebze (ADİL Cilt 4:236).

tomat: (isp.) Domates salçası (sosu) (ADİL Cilt 4:352).

turşu: (is.) 1. İçi doğranmış sarımsak, biber, yeşillik vs. ile doldurulup sirkeye koyulan patlıcan, biber, olgunlaşmamış domates. **(top.)** Tuz veya sirkeye koyulan salatalık, patlıcan, domates, biber vs (ADİL Cilt 4:377).

turşubadımcan: (is.) İçi doğranmış sarımsak, biber, yeşillik vs. ile doldurulup sirkeye koyulan patlıcan (ADİL Cilt 4:378).

vanil: (fr.) Tek çenekliler sınıfının salepgiller familyasından baharat bitkisi (ADİL Cilt 4:463).

vineqret: (is.) (fr.) 2. Həftəbecər (bk. həftəbecər) (ADİL Cilt 4:486).

zəfəran: (is.) (ər.) 1. (bot.) Çiçekleri gıda sanayisinde kullanılan çok yıllık soğan köklü güney bitkisi. Bu bitki çiçeklerinin çeşitli yiyeceklere güzel koku, tat ve özel renk vermesi için kullanılan kurutulmuş sarı telleri (ADİL Cilt 4:651).

zəncəfil: (is.) (ər.) Köklerinde esans olan tropikal bitki. Bu bitkinin baharat olarak kullanılan kökü (ADİL Cilt 4:659).

zərinc: bk. ziriş(k). (ADİL Cilt 4:667).

zirə: (is.) (bot.) Maydanozgiller familyasından iki veya çok yıllık ot cinsi ve bu bitkinin baharat olarak hamura vs.e katılan güzel kokulu çekirdeği (ADİL Cilt 4:679).

zirinc: (is.) (fars.) (bot.) 1. Yapraklarının bir kısmı ters çevrilmiş, çiçeği açık sarı renkli, meyvesi ekşimtirak olan çalı bitkisi.2. Bu bitkinin baharat olarak yemekte kullanılan ekşimtirak meyvesi (ADİL Cilt 4:680).

ziriş(K) bk. zirinc. (ADİL Cilt 4:680).

2.1.2.1.6.Ana Yemekler

Ana yemekler olarak ele aldığımız bu bölümde Azerbaycan mutfak kültürüne has yiyeceklerin yer aldığı Azerbaycan Türklerinin yemek kültürü kapsamında tespit edilen sözcüklerin sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Tezimizde yararlanmış olduğumuz Azərbaycan Mətbəx Ensiklopediyası adlı eserde de yemek Azerbaycan Türklerinde önemli bir yer tutmaktadır. Ana yemeklerin haricinde bu bölümde pilavın önemli bir yiyecek olması ve Azerbaycan Türkleri'nde pilavın farklı bir yere sahip olması sebebiyle ana yemekler kategorisinin altbaşlığı olarak Pilav Çeşitleri Ve Xuruşları şeklinde çalışmamızı gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 129 kelime tespit ettik. Ana Yemekler kategorisinde 82 kelime, Ana Yemekler kategorisinde altbaşlık olarak ele aldığımız Pilav Çeşitleri Ve Xuruşları kategorisinde 47 kelimeye rastlanmıştır.

abgüş: (is.) (fars.) (köhn). Bozbaş, piti (ADİL Cilt 1:29).

axsaqulaq: (is.) (məh) Yağ ve sarımsaklı yoğurttan hazırlanan bir yemek adı (ADİL Cilt 1:82).

aş: (is.) 1- Gıda, yemek, pişmiş (ADİL Cilt 1:149).

avırtmac: (is.) (məh.) Un ile yağdan pişirilen yemek (ADİL Cilt 1:167).

badımcandolması: (is.) Patlıcan dolması. Patlıcan, et, pirinç vb. ile yapılan dolma (ATS 1: 311).

balba: (is.) (məh.) Kuş üzümü, kişniş, kazayağı ve bunun gibi bitkilerden hazırlanan yemek, lapa (ADİL Cilt 1:213).

borş: (rus. борщ) Lahana, pancar ve başka yeşilliklerle pişirilen çorba; lahana çorbası (ADİL Cilt 1:335).

bozartma: (is.) 1. Yağlı etten pişirilen sulu kavurma; bozkavurma (ADİL Cilt 1:345).

çoban bozartması: – yarı çiğ pişirilmiş sulu kavurma (ADİL Cilt 1:345).

- bozbaş: (is.)** Et, nohut, patatesle pişirilen sulu yemek; piti (ADİL Cilt 1:345).
- bozqovurma: (is.)** *bk. bozartma* sözcüğünün 1. anlamı (ADİL Cilt 1:346).
- buğlama: (is.)** 2. Buğda pişirilen et; bozartma (ADİL Cilt 1:354).
- çobanbozartması: (is.)** Etten pişirilen bir çeşit bozartma (ADİL Cilt 1:489).
- dolma²: (is.)** Üzüm yaprağına veya lahana yaprağına sarılmış, dövülmüş et ve pirinçle hazırlanan yemek (ADİL Cilt 1:667).
- döymə: (is.)** 4. Buğday tanesinden pişirilen yemek (ADİL Cilt 1:693).
- döyməkabab: (is.)** Dövülmüş etten pişirilen kebab (ADİL Cilt 1:694).
- döyməqiymə: (is.)** Dövülmüş et, nohut ve kuru üzümle pişirilen yemek (ADİL Cilt 1:694).
- düşbərə: (is.)** İnce açılarak doğranmış küçük hamur parçalarının içine et koyulup kapatılarak suda pişirilen yemek (ADİL Cilt 1:722).
- əriştə: (is.) (fars.)** 1. İnce ince kesilip kurutulmuş hamur parçalarından oluşan ürün. 2. Bu hamur parçalarından pişirilen sulu yemek, çorba. Erişte çorbası (ADİL Cilt 2:127).
- ətsuyu: (is.)** 2. Bozbaş (ADİL Cilt 2:149).
- gürzə²: (is.)** İnce açılarak doğranmış hamur parçalarının içine dövülmüş et koyup kapatılarak pişirilen yemek (ADİL Cilt 2:315).
- güşbərə: bk. düşbərə.** (ADİL Cilt 2:315).
- hədik: (is.)** Mısır, buğday, nohut, fasulye, mercimek vs.den suda (bazen de et ve kavrulmuş soğanla) pişirilen yemek adı (ADİL Cilt 2:353).
- həlim²: (is.) (ər.)** İçinde pirinç vs. kaynatılması sonucunda elde edilen yoğun kıvamlı su. Həliminin gitmesi için süzölmüş pirincin üzerine ılık su eklemekle pirinci yıkarlar (ADİL Cilt 2:358).
- həlimaşı: (is.)** Tamamen çözümlenerek katı hale gelene kadar suda pişirilen et ve buğdaydan oluşan, genelde sabah erkenden yenen lapa (ADİL Cilt 2:358).
- horra: (is.)** Çeşitli ürünlerden oluşan lapa. Lapa, sıvı halindeki yemek (ADİL Cilt 2:397).
- xarço: (is.)** Koyun etinden pişirilen bozbaş benzeyen baharatlı yemek, çorba (ADİL Cilt 2:426).
- xaş: (is.)** Kellepaçadan hazırlanan, sarımsakla yenen yemek (ADİL Cilt 2:429).
- xəmiraşı: (is.)** Erişte ile pişirilen, hamurlu sıvı yemek (ADİL Cilt 2:445).
- xəşil: (is.)** Suda pişirilip yağ ve pekmezle yenen hamur yemeği (ADİL Cilt 2:450).
- xingal: (is.)** Kare biçiminde kesilmiş hamur parçalarından pişirilen yemek (ADİL Cilt 2:467).

xörək: (is.) Pişirilib yenen bir şey, yemek. Et xörəyi. Hamur xörəyi. Xörək hazırlamak. Pilav, aş (ADİL Cilt 2:482).

kabab: (is.) (ər.) Közün üstünde şışte yahut ateşin üzerinde tavada doğranmış etten, balıktan pişirilen yemek (ADİL Cilt 2:625).

kasamas: (is.) (fars.) Yoğurt (ADİL Cilt 2:646).

kələmdolması: (is.) Lahana yapraklarına sarılmış dövülmüş et vs.den hazırlanan yemek (ADİL Cilt 2:672).

kəlləpaça: (is.) (fars.) 2. Koyun veya keçinin kellesi ve ayaklarından pişirilen sulu yemek (ADİL Cilt 2:674).

kotlet: (fr.) Dövülmüş veya ezilmiş etten (bazen de balıktan) yuvarlak ya da uzun yassı biçiminde hazırlanan yemek. Et kotleti. Balık kotleti. Tavuk kotleti. Kotlet pişirmək. Sebze vs.den bunun gibi hazırlanan yemek. Patates kotleti. Pirinç kotleti (ADİL Cilt 2:742).

küftə: (is.) (fars.) 1. *bk. küftəbozbaş.* Küftə pişirmək. 2. Küftəbozbaş, xəmirəsi, sulu yeməklərə katmaq üçün dövülmüş etten yapılan toplar. Küftə yapmak (ADİL Cilt 2:773).

küftəbozbaş: (is.) Köfte, patates, nohut vs.den hazırlanan bozbaş türü. Küftəbozbaş pişirmək (ADİL Cilt 2:773).

kükü: (is.) Yeşillik ve yumurtayla (bazen de balıqla) hazırlanan yemek. (ADİL Cilt 2:774).

qaşıqası: (is.) Kaşıkla yenen sulu yemek (ADİL Cilt 3:71).

qaşıqxörəyi: bk. qaşıqası. (ADİL Cilt 3:71).

qatıqası: (is.) Buğdaydan yahut pirinç, yeşillik ve etten hazırlanaraq yoğurtla yenen sadə yemək; yoğurtaşı (ADİL Cilt 3:74).

qəlyə: (is.) Fasulye, bal kabağı, patlıcan vs.den yapılan yemek (ADİL Cilt 3:111).

qındı: (is.) (məh.) Sütte pişən sıvık un yemeği, horra (*bk. horra*) (ADİL Cilt 3:137).

qiyməbalıq: (is.) İçine yumurta, soğan vs.den hazırlanan kıyma koyulmuş balık (yemek) (ADİL Cilt 3:166).

qiyməçığırtma: (is.) Soğan, karabiber ve safran karıştırılarak kavrulmuş ve üzerine yumurta kırılmış kıymalı et yemeği (ADİL Cilt 3:166).

ləvəngi: (is.) İçi ceviz, turşu (lavaşana) vs. ile doldurulmuş balık veya kuşla hazırlanan yemek (ADİL Cilt 3:260).

ləzgixingalı: (is.) Et veya kavrulmuş soğanla pişirilen sulu xingal (*bk. xingal*) (ADİL Cilt 3:261).

löküd: (is.) Qovurğa ile süttten pişirilen yemek (ADİL Cilt 3:271).

lülə: (is.) 4. *bk. lüləkabab.* (ADİL Cilt 3:273).

lüləkabab: (is.) Dövülmüş etten pişirilen lüle biçimindeki kebab (ADİL Cilt 3:273).

mamar: (is.) Bağırsak kebabı. Azıcık pişirilen etin üzerine bağırsak geçirildikten sonra yavaş yavaş pişirilen kebab *bk. movar.* (ATS 2:2308).

müsəmma: (is.) (ər.) Koyun veya tavuk etinden albuxara (*bk. albuxara*), kuru üzüm, kuru kayısı ile pişirilen yemek (ADİL Cilt 3:431).

narqovurma(sı): (is.) İçine nar eklenmiş, narla hazırlanmış kavurma çeşidi (ADİL Cilt 3:459).

noxuddan: (is.) Nohut, su ve azıcık et karışımından oluşan sulu yemek; nohut çorbası (ADİL Cilt 3:498).

omaç: (is.) Su serpilmiş unun kırıntılarında pişirilen bulamaç kıvamında hamur yemeği (ADİL Cilt 3:522).

parçabozbaş: (is.) Et parçalarıyla patates, nohut vs.den yapılan bozbaş çeşidi (ADİL Cilt 3:575).

paştet: (alm.) Kıyma yapılarak ezme kıvamına getirilmiş et, balık vs.den oluşan yemek (ADİL Cilt 3:582)

piti: (is.) Her porsiyonu ayrı ayrı çömlleklerde pişirilen bozbaş (ADİL Cilt 3:607)

rulet: (fr.) 1. Kıyma yapılmış etten veya patatesten uzun ince biçimli iç koyularak hazırlanan yemek (ADİL Cilt 3:666).

saciçi: (is.) Sacın içinde pişirilen et kavurması (ADİL Cilt 4:8).

salat²: (rus.) Sebze, yumurta, bazen et vs. doğranarak üstüne zeytinyağı, xama vs. eklenmekle hazırlanan soğuk yemek (ADİL Cilt 4:27).

sıyıq: (is.) 2. Süt veya suyla pişirilen sulu yemek (lapa); qaşıqası, sıyıqası. Pirinç sıyığı. Darı sıyığı. Etlı sıyıq (ADİL Cilt 4:110).

sıyıqası: bk. qaşıqası. (ADİL Cilt 4:110).

soğanbozbaşı: (is.) Et yerine yağda kızartılmış soğanla pişirilen sulu yemek; bozbaş (ADİL Cilt 4:133).

soğança: (is.) Yağda kızartılmış soğan (ADİL Cilt 4:133).

sup: (rus.) Çorba (ADİL Cilt 4:161).

südaşı: (is.) Südlüsüyiq, südlüaş (ADİL Cilt 4:166).

südlüsüyiq: (is.) Sütle pirinçten hazırlanan sıvı yemek; südaşı (ADİL Cilt 4:166).

şilə¹: (is.) Katı pirinç çorbası (ADİL Cilt 4:224).

şirbirinc: (is.) (fars.) Südlüsüyiq (*bk. Südlüsüyiq*) (ADİL Cilt 4:226).

şişlik: (is.) 1. Şişlenerek ateşte pişirilen et parçalarından oluşan yemek; tikəkabab (Rusça “şaşlık” biçiminde kullanılır) (ADİL Cilt 4:231).

şorba: (is.) Et, tavuk (veya onlar olmadan), pirinç, kuru erik vs. ile hazırlanan sulu yemek (ADİL Cilt 4:236).

taskabab: (is.) Taskababıda pişirilen küçük köfte veya doğranmış et ve patatesten oluşan yemek (ADİL Cilt 4:272).

tavakababı: (is.) Farklı tavada pişirilen küçük köfte ve yumurtadan oluşan yemek (ADİL Cilt 4:272).

umacaşı: (is.) Umac ile pişirilen sıvı yemek; umac (ADİL Cilt 4:403).

vineqret: (is.) (fr.) 1. Patates, lahan, pancar, yumurta ve sirkeyle hazırlanan soğuk yemek (ADİL Cilt 4:486).

yarpaq dolması: (is.) Meynə (üzüm) yaprağına sarılarak pişirilen dolma (ADİL Cilt 4:545).

südlü yayma: (məh.) – Süt ve pirinçle pişirilen yemek; südlüsüyq (ADİL Cilt 4:563).

yemək: (is.) 1. İnsanın çeşitli zamanlarda yediği şey; taam (ADİL Cilt 4:576).

yoğurtaşı: (is.) Qatıqası (ADİL Cilt 4:604).

2.1.2.1.6.1. Pilav Çeşitleri Ve Xuruşları

Ana Yemekler bölümünün altbaşlığında Pilav Çeşitleri Ve Xuruşları olarak ele aldığımız bu bölümde genel olarak pilav ve xuruş kapsamına girebilecek sözcüklerinin sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Azerbaycan pilav çeşitleri ile ünlü olan bir memlektir. Bu coğrafyada hemen her tür sebze, baharatla pilav yapılmaktadır. Pilavın yanında yapılan ve birlikte yenen yemeğe ise “qara”, “aş qarası” veya “xuruş” denmektedir. Pirincin bu topraklarda tanınması ve pilav tarihi ile ilgili Əhməd Cabir Əhmədov şunları söylemektedir:

“Güney Kafkasya’da eski zamanlardan pirincin yalnız yurdumuzun subtropik bölgelerinde - Lenkeran-Astara ve Şeki-Zaqatala bölgelerinde becerilmesi pilavın Azerbaycan mutfağına daha erken tarihte girdiğinin temel kanıtıdır. Birçok seyyahlar meşhur Şirvan hanı Abdulla Han’ın sofrasında, kısmen mübalağa da olsa, iki yüzden fazla pilav xuruşu gördüklerini yazmışlardır (Əhmədov 2011:7).” Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 47 kelime tespit ettik.

aş: (is.) 2- Pilav, Sütlü aş, Çığırtmalı aş, Fasulyeli aş, Kıymalı aş. 3- Un, pirinç, tahıl vs.den pişirilen yulaf lapası, horra (ADİL Cilt 1:149).

aşbaşı: (is.) (məh) Aşın (Pilavın) üstüne koyulan et. (et, tavuk, kuş vs.) (ADİL Cilt 1:150)

aşdibi: (is.) Kazanın dibinde kalan qazmaq kırıntıları karışık pilav (ADİL Cilt 1:150).

ayranaşı: (is.) (məh.) *bk.* Ayrançilov (ADİL Cilt 1:183).

ayrançilov: (is.) (məh.) Ayranda pişirilən aş (ADİL Cilt 1:183).

cücəplov: (is.) Xuruşu (*bk.* xuruş) civcivdən olunan pilav (ADİL Cilt 1:430).

çilov: (is.) Fasulye, mercimek, erişte ve pirinçten pişirilmiş pilav (ADİL Cilt 1:484).

çobanaşı: (is.) Azərbaycan'ın çeşitli yerlərində fərqli biçimdə suda və ya sütte pişirilən pilav (ADİL Cilt 1:489).

daşma²: (is.) Pirincinin suyu süzülmeden pişirilən pilav; demye (ADİL Cilt 1:548).

dəmyə: 2. bk. daşma². (ADİL Cilt 1:583).

döşəmə²: (is.) Pilavın altına koyularak pişirilən et, kuru üzüm vs.den olunan qarışım (gara/xuruş) (ADİL Cilt 1:687).

döşəməplov: (is.) Garası döşəmə olan pilav (ADİL Cilt 1:688).

döymədöşmə: (is.) İçinə dövülmüş et qoyulmuş yəhut garası et kıyması olan pilav (ADİL Cilt 1:694).

əriştəçilov: (is.) Erişte hamurları kavrulduktan sonra pirinç ilə qarışdırılarak pişirilən yemək (ADİL Cilt 2:127).

əriştəplov: (is.) Erişte və pirinçlə pişirilən pilav (ADİL Cilt 2:127).

ətliçilov: (is.) Etlə pirinç qarışdırılarak pişirilən çilov (ADİL Cilt 2:148).

əvəlikçilov: (is.) Əvəlik katılmış pirinçlə pişirilən çilov. Əvəlikçilovu yoğurtla yerlər (ADİL Cilt 2:150).

əvəlikplov: (is.) Əvəlik eklenen pirinçlə pişirilən pilav (ADİL Cilt 2:150).

əzmə¹: (is.) 3. Karaciğər kıymasından hazırlanan bir yemək adı. Ezmeni pilava ekleyərək yerlər (ADİL Cilt 2:167).

fisincan: (is.) Küçük köftələr və dövülmüş ceviz lepesi, abqora (və ya nar suyu), yağlı soğan ilə pişirilən pilav xuruşu. Fisincan pişirmək. Pilavın garası fisincandır (ADİL Cilt 2:199).

fisincanplov: (is.) Xuruşu fisincan olan pilav (ADİL Cilt 2:199).

xuruş: (is.) (fars.) Pilavla yemək için ayrı pişirilip hazırlanan et, tavuk, kuru üzüm vs.den olunan yemək; qara (ADİL Cilt 2:488).

kababçilov: (is.) Xuruşu kebab olan çilov (ADİL Cilt 2:625).

qara³: (is.) Pilav üzərinə, yanına yapılan xuruş (ADİL Cilt 3:47).

qaysava: (is.) Kuru kayısıdan yapılan yemək; pilavın xuruşlarından (*bk.* xuruş) biri (ADİL Cilt 3:84).

qiyməqovurma: (is.) Kıyma yapılmış et, kestane vs.den pişirilən yemək; xuruş (*bk.* xuruş) (ADİL Cilt 3:166).

- qiyməplov: (is.)** Xuruşu kıyma olan pilav (ADİL Cilt 3:166).
- qiyməşabalıd: (is.)** Kıyma ve kestaneden hazırlanan yemek veya xuruş (*bk.* xuruş) (ADİL Cilt 3:166).
- qovurmaçilov: (is.)** Xuruşu kavurma ve kızarmış patlıcan olan çilov (*bk.* çilov) türü (ADİL Cilt 3:191).
- lobyaçilov: (is.)** Fasulye ile pişirilen pilav; fasulyeli çilov (ADİL Cilt 3:267).
- mərçiçilov: (is.)** Mercimekle pişirilen çilov (ADİL Cilt 3:343).
- mərçiplov: (is.)** Mercimekle pişirilen pilav türü (ADİL Cilt 3:344).
- paxlaplov: (is.)** Bakla ve pirinçle pişirilen pilav türü, baklalı pilav (ADİL Cilt 3:566).
- parçadöşəmə: (is.)** Xuruşu pirincin altında pişen et parçalarından oluşan pilav çeşidi (ADİL Cilt 3:575).
- plov: (is.)** Pişirilip süzölmüş pirinç ve çeşitli xuruşlardan oluşan birçok çeşidi olan meşhur Şark yemeği; aş (ADİL Cilt 3:611).
- səbzıqovurma: (is.)** Yeşillik ve etle pişirilen kavurma. Pilavı səbzıqovurma ile yemek (ADİL Cilt 4:68).
- südlüaş: bk. südlüplov.** (ADİL Cilt 4:166).
- südlüplov: (is.)** Sütle hazırlanan pilav; südlüaş (ADİL Cilt 4:166).
- şiləplov: (is.)** Sütlü aş, süt aş (ADİL Cilt 4:224).
- şirinçovurma: (is.)** Kuru üzüm, kayısı, erik kurusu vs. ile hazırlanan xuruş (*bk.* xuruş). Şirinçovurma pilavla yenir (ADİL Cilt 4:228).
- şüyüdplov: (is.)** Pirince dereotu eklenerek pişirilen pilav çeşidi (ADİL Cilt 4:249).
- toyuqplov: (is.)** Demlenirken bütün pişmiş tavuğu tencerenin altına koyarak pişirilen pilav çeşidi (ADİL Cilt 4:363).
- turşuqovurma: (is.)** Kızartılmış et, soğan, keşane ve albuxaradan oluşan pilav xuruşu (qarası) (ADİL Cilt 4:378).
- turşuqovurmalı:** Xuruşu (qarası) turşuqovurmadan oluşan (pilav) (ADİL Cilt 4:378).
- yarmaçilov: (is.)** Yarma ve pirinçle pişirilen çilov. Yarmaçilova yarmaaş da diyorlar (ADİL Cilt 4:544).
- zəfəranplov: (is.)** Safranlı pilav (ADİL Cilt 4:651).
- zoğalaşı: (is.)** Kızılıcık veya kızılıcık kurusu ile pişirilen pilav çeşidi (ADİL Cilt 4:684).

Göründüğü gibi pirince farklı tahıl ürünü veya bakliyat eklenerek yapılan pilav türü için “çilov” terimi kullanılmaktadır. Bazen de hem çilov hem de pilav terimi aynı içerikle yapılan yemekler için eşzamanlı kullanılmaktadır.

2.1.2.1.7.Hamur İşi Yiyecekler, Tatlılar

Hamur İşi Yiyecekler, Tatlılar olarak ele aldığımız bu bölümde pasta, börek ve çörek gibi hamur işi yiyeceklerden oluşan ve tatlı olarak yenilebilen yiyecekler olarak tespit ettiğimiz sözcüklerin sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 63 kelime tespit ettik.

alana: (is.) İçi şekerli cevizle doldurulmuş meyve kurusu (armut, kayısı, şeftali) (ADİL Cilt 1:93).

acılıçörək: Ekşi ekmek, ekşi mayalı ekmek (ATS 1:30).

badambura: bk. badamçörəyi. (ADİL Cilt 1:197).

badamçörəyi: (is.) İçine şeker karıştırılıp dövülmüş badem koyulan küçük tatlı çörek (ADİL Cilt 1:197).

bal¹: (is.) Arıların çiçek ve meyve sularından elde ettikleri katı tatlı madde (ADİL Cilt 1:211).

ballıbadı: (is.) Bal katılmış qoğal, tatlı çörek (ADİL Cilt 1:215).

bamiyə: (is.) (fars.) 3.Un, yağ, şeker vb. hazırlanan bamiyə şeklinde tatlı (ADİL Cilt 1:217).

bəyimçörəyi: (is.) Yumurta, yağ ve süt karıştırılmış buğday unundan pişirilmiş qoğal (ADİL Cilt 1:291).

biskvit: (is.) (fr.) Un, yumurta, şeker vs. karışımından hazırlanan tatlı. Vanilyalı biskvit (ADİL Cilt 1:322).

bişi: (is.) Yağlı tatlı hamurla pişirilen ince qoğal türü (ADİL Cilt 1:322).

blin: (is.) (rus.) Mayalı hamurdan kızartma usulüyle pişirilen ince kek (ADİL Cilt 1:328).

bublik: (rus.) Halka biçiminde qoğal, Rize simidi (ADİL Cilt 1:352).

bulka: (rus. булка) Beyaz buğday unundan hazırlanan kek, poğaç. Tatlı bulka. Çörekotulu bulka. Kremalı bulka. Kuru üzümlü bulka (ADİL Cilt 1:358).

bükmə: (is.) (məh.) 2. İçine şeker, ceviz, fındık veya badem kırıntıları karıştırılmış pirinç unu hamurundan hazırlanan tatlı (ADİL Cilt 1:369).

çudu: (is.) Milföy hamurundan etli veya cevizli poğaç (ADİL Cilt 1:500).

dəftərqazı: (is.) (məh.) Yağlı ve yumurtalı hamurdan tavada pişirilerek şeker ve sumakla yenen poğaç; pişi (ADİL Cilt 1:570).

əyirdək: (is.) Sütle yoğrularak yağda kızartılan yumuşak qoğal (ADİL Cilt 2:154).

fəsəli: (is.) Tavada veya tandırda arasına yağ sürülmüş milföy hamurundan pişirilen ekmek, qoğal (ADİL Cilt 2:187).

fətir: (is.) (ər.) Mayalı veya mayasız hamurdan bazen yağ, cızdaq vs. eklenerek tandırda veya sacda pişirilen ekmek (ADİL Cilt 2:188).

firni: (is.) Pirinç unu ve şekerden hazırlanan tatlı (ADİL Cilt 2:198).

halva: (is.) (ər.) Yağda kavrulmuş un ve pekmezden, bazen de baldan, şekerden pişirilen Şark tatlısı. Şekerle susam, ceviz, fındık vs.den hazırlanan tatlı türü. Susam halvası. Ceviz halvası (ADİL Cilt 2:327).

keks: (ing. cake, çoğul cakes) Yumurta, şeker eklenen, kuru üzümlü hamurdan pişirilen tatlı türü. Cevizli keks (ADİL Cilt 2:661).

kətə: (is.) Yeşillikli qutab (ADİL Cilt 2:697).

kətəməz: (is.) 2. Hamuruna süt, şeker, yumurta, yağ eklenerek pişirilen yuvarlak tatlı çörek (ADİL Cilt 2:698).

kökə: (is.) (dan.) Sade hamurdan pişirilen küçük çörek; qoğal (ADİL Cilt 2:748).

kökəcik: (is.) Küçük kökə (ADİL Cilt 2:748).

köppəcə: (is.) (məh.) Yumurtalı hamurdan yağda pişirilen ekmek (ADİL Cilt 2:758).

küncüd halvası: (is.) – Susamdan yapılan helva türü (ADİL Cilt 2:778).

qənnadı: (is.) Şekerden yapılan çeşitli tatlılar (ADİL Cilt 3:116).

qırmabadam: (is.) Badem, fındık veya ceviz tanelerinden hazırlanan helva türü (ADİL Cilt 3:143).

qoğal: (is.) Küçük, yağlı veya yağsız, sütlü, yuvarlak ekmek; çörek (ADİL Cilt 3:170).

qurabiyə: (is.) (ər.) Un, şeker, süt, badem vs.den hazırlanan yuvarlak yahut uzunca veya farklı şekillerde olan küçük, kırılğan çörek (ADİL Cilt 3:212).

qutab: (is.) İçine dövülmüş et ya da yeşillik veya bal kabağı vs. koyularak yağda kızartılan yarım daire biçiminde pişirilen hamur. Et qutabı. Yeşillik qutabı. Bal kabağı qutabı (ADİL Cilt 3:226).

quymaq: (is.) Yağda pişirilerek bal veya şekerle yenen hamur yemeği (ADİL Cilt 3:226).

lökü: (is.) (məh.) Pirinç unundan pişirilen hamur işi (ADİL Cilt 3:271).

marmelad: Meyve püresi, patka (bak. patka) ve şekerle hazırlanan tatlı türü. Elma marmelatı (ADİL Cilt 3:292).

nuqa: (is.) (fr.) Şeker ve cevizden hazırlanan tatlı türü; şeker ürünü (ADİL Cilt 3:504).

paxlava: (is.) 1. Açılmış hamur katları arasına çekilmiş badem (fındık, ceviz vs.) içi ile toz şeker koyulan ve eşkenar dörtgen biçiminde kesilerek pişirilen şark tatlısı (ADİL Cilt 3:566).

paltava: (is.) Pekmez, yağ ve unla yapılan helva türü (ADİL Cilt 3:569).

patka: (rus.) Tam şekerleşmeyen nişastadan oluşan tatlı, katı madde. Pancar patkası (ADİL Cilt 3:582).

peçenye: (rus. печение - pişmiş) Gevrek, genelde tatlı hamurdan pişirilen tatlı çeşidi (ADİL Cilt 3:585).

pirojki: (rus. “пирожок” söz. çoğul) (dan.) Küçük piroq (*bk.* piroq). Pirojki pişirmek. Etlı pirojki (ADİL Cilt 3:604).

pirojna: (rus. пирожное) Genelde tatlı iç (krema, badem vs.) doldurulmuş yağlı hamurdan pişirilen tatlı ürünü. Kremalı pirojna (ADİL Cilt 3:604).

piroq: (rus.) Herhangi bir şeyden yapılan içle doldurulan hamur işi (ADİL Cilt 3:604).

ponçik: (pol. paczek) İçine reçel veya başka tatlı koyulan hamur işi (ADİL Cilt 3:615).

pudinq: (is.) (ing.) Un veya pirinç unu, yumurta, süt, kuru üzüm ve baharatlardan hazırlanan İngiliz milli yemeği (ADİL Cilt 3:626).

rahətülhülqum: (is.) (ær.) Şeker ve nişasta karışımından (bazen de içine badem, fındık vs. koyularak) hazırlanan şark tatlısı (ADİL Cilt 3:635).

rulet: (fr.) 2. Kat kat hamurdan yuvarlak veya uzun ince biçiminde hazırlanan, içi olan tatlı çörek (ADİL Cilt 3:666).

səmni: (is.) 1. Nevruz bayramında tabaklarda filizlendirilen buğday. 2. Filizlenmiş buğday suyundan pişirilen bir tür helva (ADİL Cilt 4:81).

sucuq: (is.) 1. İçerisine fındık, ceviz, kestane vs. doldurulmuş sucuk biçimli tatlı türü. 2. *bk. tərək.* (ADİL Cilt 4:158).

şəkərbura: (is.) İçine toz şeker, ceviz, fındık veya badem içi karışık iç doldurulmuş, kenarları spiral gibi kapatılmış ve üzeri nakışlı tatlı çeşidi (ADİL Cilt 4:205).

şəkərçörəyi: (is.) Şeker, yağ, un vs.den pişirilen tatlı qoğal çeşidi (ADİL Cilt 4:205).

şirni: (is.) Küp şeker, şeker, meyveli şeker, nabat (*bk.* nabat) vs. tatlı şeyler; tatlı (ADİL Cilt 4:229).

şirniyyat: (is.) (fars.) Şekerli ürünlerden hazırlanan her çeşit tatlı, lezzetli şeyler, şeker ürünü (ADİL Cilt 4:230).

şokolad: (isp.) 1. Kakao çekirdeği ile şeker ve baharat karışımından hazırlanan madde veya toz. Bu maddeden yapılan şeker ve yassı dikdörtgen biçiminde tatlı türü (ADİL Cilt 4:235).

şorqoğalı: (is.) İçerisine un, yağ, baharat ile karışık hafif tuzlu iç koyulan qoğal çeşidi (ADİL Cilt 4:237).

tel²: (is.) (məh.) Pirinç unu ve şekerle pişirilen tel biçimli beyaz ve gevrek tatlı çeşidi (ADİL Cilt 4:276).

tərək: (is.) (fars.) Yağda kavrulmuş şeker ve undan hazırlanan helva çeşidi; sucuq (bk. sucuq 2. anlamda) (ADİL Cilt 4:321).

tort: (ital.) Yağ, toz şeker, yumurta karıştırılmış hamurla hazırlanan tatlı ürünü (ADİL Cilt 4:361).

vafli: (alm.) Üzerinde kareli biçimde nakışları olan hafif bisküvi çeşidi (bazen içine dondurma koyulması için koni biçiminde oluyor) (ADİL Cilt 4:456).

zefir: (yun. zerhyros) 2. Hafif meyve şekeri (tatlı çeşidi). Çikolatalı zefir (ADİL Cilt 4:648).

zilviyə: (is.) Un, bal ve yumurtayla hazırlanan tatlı çeşidi (ADİL Cilt 4:676).

zincilfərəc: (is.) İncir pekmezi ve unun karıştırılmasıyla pişirilen, kurutulduktan sonra yenen (genelde kışın) tatlı (ADİL Cilt 4:676).

2.1.2.1.8. Atıştırmalıklar

Atıştırmalıklar olarak ele aldığımız bu bölümde hazır, pratik şekilde yenilebilen atıştırmalık yiyecekler olarak tespit ettiğimiz sözcüklerin sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 24 kelime tespit ettik.

bayramyemişi: (is.) 1. Bayramlarda sofraya koyulan kuru meyveler vs. tatlılar (ADİL Cilt 1:251).

billə: (is.) (məh.) Çocuklara verilen her türlü şeker, meyve vs. tatlı şeyler (ADİL Cilt 1:305).

buterbrod: (is.) (alm.) Üzerine yağ vs. sürülmüş yahut peynir, salam vs. koyulmuş ekmek (ADİL Cilt 1:366).

çay-çörək: (top.) Çay, ekmek, yağ, peynir vs.den oluşan yemek (ADİL Cilt 1:454).

çərəz: (is.) Genelde yemekten sonra yenen meyve kurusu, kuruyemiş, tatlı (ADİL Cilt 1:469).

dondurma²: (is.) Dondurulmuş süt (kaymak), şeker, meyve suyu vs. karışımından hazırlanan tatlı; morojna. Sütlü dondurma. Çikolatalı dondurma (ADİL Cilt 1:671).

döyməc: (is.) (məh.) Taze meyvenin dövülmesiyle hazırlanan yemek. Doğranmış ekmek ve peyniri karıştırarak yağda kavurmakla hazırlanan yemek. Ufalanmış ekmekle ceviz içinden hazırlanan yemek (ADİL Cilt 1:694).

eskimo: (fr.) Çikolata kaplı dondurma (ADİL Cilt 2:33).

gəz²: (is.) Antep fıstığı, badem veya cevizden hazırlanan çabuk parçalanan tatlı türü (ADİL Cilt 2:240).

konfet: (ital. köken lat.) Genelde küçük levha, yassı hap, küçük baloncuk vs. biçiminde tatlı ürünü; şeker (ADİL Cilt 2:730).

qənd: (is.) (ər.) Şeker pancarı veya şeker kamışından alınan beyaz, kristal biçiminde tatlı gıda ürünü; şeker (ADİL Cilt 3:115).

qorut: *bk. qovut.* (ADİL Cilt 3:184).

qovurğa: (is.) Kavrulmuş buğday, pirinç, darı vs. taneleri (ADİL Cilt 3:190).

qovut: (is.) Kavrulmuş buğday, nohut vs. unundan hazırlanan ve bazen toz şeker vs. ile karıştırılarak yenen çerez (ADİL Cilt 3:192).

monpası: (fr.) Çeşitli renkli ve biçimli küçük, sert şeker (nabat) türü (ADİL Cilt 3:384).

morojna: (rus. мороженое) *bk. dondurma.* (ADİL Cilt 3:385).

nabat: (is.) (ər.) Meyve suyuyla şekerin karıştırılmasıyla hazırlanan şeffaf, kristal biçimli tatlı türü (ADİL Cilt 3:444).

noğul: (is.) İçine kişniş tohumu koyulmuş küçük, üzeri pürüklü, yuvarlak tatlı türü (ADİL Cilt 3:497).

plombir¹: (coğr. addan) Kaymağa meyve, şekerli su vs. karıştırılarak hazırlanan dondurma çeşidi (ADİL Cilt 3:611).

şəkər: (is.) (fars.) 1. Qənd (*bk. qənd*) (ADİL Cilt 4:205).

yağ-pendir: (is.) İçine yağ ve peynir koyulmuş lavaş, ekmek vs. (ADİL Cilt 4:503).

yaxı: (is.) 2. Yağ sürülmüş ekmek parçası; yaxmac (*bk. yaxmac*) (ADİL Cilt 4:506).

yaxma¹: 2. (is.) Üzerine yağ vs. sürülmüş ekmek parçası; yaxmac (ADİL Cilt 4:509).

yaxmac: (is.) Üzerine yağ, bal vs. sürülmüş ekmek parçası; yaxma (ADİL Cilt 4:509).

2.1.2.2.Hayvansal Yiyecekler

Hayvansal Yiyecekler olarak ele aldığımız bu bölümde hayvanlardan elde edilen sözcüklerin sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Et Ve Et Ürünleri, Balık Ve Balık Ürünleri, Süt Veya Süt Ürünlerinden Yapılan Yiyecekler ile Yumurta Ve Yumurtalı Ürünler olmak üzere dört altbaşlık şeklinde çalışmamızı gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 113 kelime tespit ettik.

2.1.2.2.1.Et Ve Et Ürünleri

Et Ve Et Ürünleri olarak ele aldığımız bu bölümde büyükbaş, küçükbaş, kanatlı hayvanlar, evcil-yırtıcı hayvanların yer aldığı ve bu hayvanlardan yapılan yiyecekler olarak tespit ettiğimiz sözcüklerin sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 40 kelime tespit ettik.

beçə: (is.) (fars.) 1. Yavru. 2. Piliç (ADİL Cilt 1:254).

bifşteks: (ing.) Sığır etinden hazırlanan kızartma (ADİL Cilt 1:299).

bildirçin: (is.) Kuşların tavuksular takımından olan, tahıllıklarda yaşayan, öten, eti yenen yırtıcı kuş (ADİL Cilt 1:303).

cızbız: (is.) Sakatat kavurması (ADİL Cilt 1:414).

cızdaq: (is.) Kuyruk eritildikten sonra kalan sert kısımları. Hamura cızdaq eklemek (ADİL Cilt 1:414).

çolpa: (is.) 1. Tavuk, kartal, sülün ve bazı başka kuşların bir veya iki yıllık horozu. 2. O horozun bütün olarak kızartılmışı (ADİL Cilt 1:494).

dana¹: (is.) Bir yaştan iki yaşa kadar inek yavrusu, dana eti (ADİL Cilt 1:531).

döymə: (is.) 5. Dövülmüş veya tokmakla ezilmiş et (ADİL Cilt 1:693).

evdovşanı: (is.) (zool.) Eti ve derisi için yetiştirilen tavşana benzeyen kemirgen hayvan (ADİL Cilt 2:45).

ət: (is.) 2. Kesilmiş hayvan bedeninin yemek için kullanılan kısmı. Koyun eti. Tavuk eti (ADİL Cilt 2:143).

ətsuyu: (is.) 1. Et kaynadıktan sonra ortaya çıkan yağlı ve besin açısından zengin su; bulyon (ADİL Cilt 2:149).

fərə: (is.) Genç tavuk (keklik) (ADİL Cilt 2:184).

hindxoruzu: (is.) Erkek hindi, hindinin horozu (ADİL Cilt 2:390).

hindtoyuğu: (is.) Dişi hindi, hindinin tavuğu (ADİL Cilt 2:390).

hinduşka: (is.) (rus.) Sülüngillerden etlik iri ev kuşu. Hinduşka eti (ADİL Cilt 2:390).

hisləmə: (is.) 1. Balığı, eti vs. saklamak için isleyerek kurutma (ADİL Cilt 2:392).

xoruz: (is.) 1. Tavuğun erkeği (ADİL Cilt 2:473).

içqovurması: (is.) Koyun sakatatından hazırlanmış kavurma (ADİL Cilt 2:500).

inək: (is.) 1. Süt veren iri evcil hayvan, öküzün dişisi (ADİL Cilt 2:550).

işgənə: (is.) (fars.) Yarı pişmiş yağlı etin, tavuğun suyu (ADİL Cilt 2:596).

keçi: (is.) Süt, yün, et veren boynuzlu evcil hayvan. Keçi eti. Keçi sütü. Keçi yavrusu (çəpiş) (ADİL Cilt 2:653).

kolbasa: (is.) (rus. köken türk) Özel olarak kıyılmış etten hazırlanarak bağırsak veya su geçirmeyen yapay, şeffaf kabuğa sarılmış gıda ürünü (ADİL Cilt 2:720).

qaxac: (is.) 1. Güneşte veya başka yöntemle kurutulmuş et (ADİL Cilt 3:17).

qaraqovurma: (is.) (aşp.) Yalnız etten oluşan kavurma türü (ADİL Cilt 3:50).

qaz¹: (is.) (zool.) Ördeğe benzeyen, ama ondan büyük, boğazı uzun, eti yenen su kuşu. Kaz eti (ADİL Cilt 3:85).

qiymə: (is.) 1. Çok küçük dövülmüş, doğranmış et. 2. Küçük dövülmüş etten hazırlanan yemek (ADİL Cilt 3:165).

qovurma: (is.) 2. Yağda kavrulmuş etten oluşan yemek. Bazı bileşik yemek adlarının bir kısmını oluşturur. Qovurma kebab. İç qovurması (ADİL Cilt 3:190).

qovurmabozbaş: (is.) Suyu fazla olan kavurma (ADİL Cilt 3:190).

qoyun¹: (is.) Et, yün ve süt veren sıkı, kıvrırcık tüylü evcil hayvan (ADİL Cilt 3:194).

quyruq yağı: – Koyun kuyruğunun eritilmesiyle oluşan yağ (ADİL Cilt 3:226).

quzu: (is.) 1. Koyunun yavrusu. Kuzu eti (ADİL Cilt 3:228).

miyantəng: (is.) (fars.) Etin butla kaburga arasındaki kısmı (ADİL Cilt 3:380).

ördək: (is.) (zool.) Eti yenen vahşi veya evcil boğazı uzun, büyük su kuşu (ADİL Cilt 3:553).

paça: (is.) (fars. paçə - küçük ayak) 2. Koyun, keçi ve dananın ayrı satılan dizden aşağı kısmı (ayak ve baldırları). Bunlardan hazırlanan yemek (ADİL Cilt 3:565).

pazaq: (is.) (məh.) 2. Yağsız et (ADİL Cilt 3:585).

sardelka: (ital.) Kısa, kalın sosis (ADİL Cilt 4:39).

sosiska: (rus.) Pişmiş halda yenen ince salam (ADİL Cilt 4:139).

soyutma: 2. (is.) Suda pişirilmiş et, tavuk (ADİL Cilt 4:143).

toyuq: (is.) 1. Yumurta, tüy ve et elde etmek için beslenen evcil kuş. Etlik tavuk. Tavuk kümesi. Bu kuşun eti. Tavuk pişirmek (ADİL Cilt 4:363).

yağ: (is.) 2. Etin içinde olan beyaz ve eriyen madde; hayvansal yağ. Sakatat yağı. Kuyruk yağı (ADİL Cilt 4:500).

2.1.2.2 Balık Ve Balık Ürünleri

Balık Ve Balık Ürünleri olarak ele aldığımız bu bölümde sadece Azerbaycan'da bulunan özel balık türlerinin ve ürünlerinin yanı sıra tespit edilen balık türlerinin de yer aldığı bir sınıflandırma gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 41 kelime tespit ettik.

ağbalıq: (is.) (zool.) Mersin balığı sınıfından olan çok büyük balık. Azerbaycan balıkçıları Hazar sularından somon (kızılbalık), kefal (akbalık), mersin balığı (nərə), sazan (çəki), koca ağız balığı ve levrek (suf) gibi değerli balıklar tutarlar (ADİL Cilt 1:56).

ağsol: (is.) (məh) Küçük nehir balığı türlerinden birinin adı (ADİL Cilt 1:72).

alabalıq: (is) (zool.) bk. qızılxallı. (ADİL Cilt 1:90).

altağız: (is.) (zool.) Sazangillerin (çəki) nehirlerin dibinde yaşayan bir türü (ADİL Cilt 1:108).

ay-balıq: (is.) (zool.) Tropik denizlerde yaşayan yuvarlak suratlı balık. Ay balığı en çok yumurtlayan balıktır (ADİL Cilt 1:177).

balıq¹: (is.) 1. Solungaç ile solunum yapan, sıcaklığı değişen, yüzgeçle hareket eden su hayvanı. Ringa balığı. Balık eti (ADİL Cilt 1:214).

bölgə¹: (is.) (zool.) Mersin balığının bir türü, beluga (mersin morinası) (ADİL Cilt 1:347).

çəkibalığı: (is.) (zool.) Bedeni kalın, kuyruk kısmı ince, uzun, pullu balık (ADİL Cilt 1:460).

çökə², çökəbalığı: (is.) (zool.) Mersin balıkları ailesinden olan kıymetli av balığı (ADİL Cilt 1:496).

çömçəbalığı: (is.) (zool.) Sazangiller familyasından genelde kurutulmuş yenen balık (ADİL Cilt 1:497).

dabanbalığı: (is.) (zool.) Sazangiller familyasından kırmızı yüzgeçli tatlısu balığı (ADİL Cilt 1:507).

enlibaş: (is.) (zool.) Sazangiller familyasına ait enli ve şişman başlı, tatlısu balığı (ADİL Cilt 2:28).

xanı, xanıbalığı: (is.) (zool.) Tatlısularda yaşayan siyah çizgili, kırmızımsı alt yüzgeçli balık (ADİL Cilt 2:423).

xəmsi: (is.) (zool.) Ringaya benzeyen deniz balığı (ADİL Cilt 2:446).

xəşəm: (is.) (zool.) Tatlısularda yaşayan, yenen balık türü (ADİL Cilt 2:450).

ilanbalığı: (is.) (zool.) Cephalaspidomorphi sınıfından yılan benzeyen ilkel omurgalı hayvan (ADİL Cilt 2:526).

incibalığı: (is.) (zool.) Sazangillerden pullu küçük balık (ADİL Cilt 2:547).

kambala: (zool.) Gözleri kafasının bir tarafında olan yassı balık (ADİL Cilt 2:634).

karp: (zool.) Üzerinde büyük, koyu altın renkli pulları olan tatlısu balığı (ADİL Cilt 2:642).

kefal: (yun.) (zool.) Kenarlarından basık, uzun vücudu olan deniz balığı (ADİL Cilt 2:660).

kərkə: (is.) (zool.) Tatlısularda yaşayan, diri yavru doğuran balık (ADİL Cilt 2:687).

kilkə²: (is.) (rus.) (zool.) Sardalyagiller familyasından küçük balık türü (ADİL Cilt 2:703).

külmə¹: (is.) (zool.) Sardalyagiller familyasından yenen balık (ADİL Cilt 2:778).

kürü: (is.) (zool.) 1. Balığın gıda ürünü olarak kullanılan tanecikli yumurtalarından ibaret madde. Kırmızı balık kürüsü (ADİL Cilt 2:784).

kütüm: (is.) (zool.) Sazangiller familyasından havuz balığı, ziyad balığı (ADİL Cilt 2:788).

qarasol: (is.) (zool.) Sazan balıklarının denizde ve tatlısuda yaşayan türlerinden biri (ADİL Cilt 3:54).

qılncbalığı: (is.) (zool.) Burnu kılıç gibi uzun ve keskin olan büyük balık türü (ADİL Cilt 3:135).

qızılbalıq: (is.) (zool.) Pembe renkli yumuşak eti olan, çok kıymetli büyük balık türü (ADİL Cilt 3:158).

naxa: bk. naqqa. (ADİL Cilt 3:449).

naqqa, naqqabalığı: (is.) (zool.) Tatlısuda yaşayan üstü pulsuz, bıyıkları olan, büyük, vahşi balık (ADİL Cilt 3:452).

nəɾə¹: (is.) (zool.) Değerli eti, havyarı olan, nehirlerde, denizlerde yaşayan kıkırdaklı balık (ADİL Cilt 3:479).

salaka: (is.) (rus.) Balık türü (ADİL Cilt 4:25).

sardina: (ital. Sardinya adasının adından) (zool.) Sardalyagiller familyasından küçük balık (ADİL Cilt 4:39).

sazan: (is.) (zool.) Genelde kamışlık veya durgun tatlısularda yaşayan, büyük pullara sahip balık türü (ADİL Cilt 4:53).

siyənək: (is.) Genelde tuzlanarak ve isleyip kurutularak yenen küçük deniz balığı (ADİL Cilt 4:130).

skumbriya: (is.) (yun.) Deniz balığı (ADİL Cilt 4:131).

suf, sufbalığı: (is.) (zool.) Levrekgiller familyasından kıymetli bir balık (ADİL Cilt 4:159).

şamayı: (is.) (fars.) Hazar denizi, Karadeniz, Azak denizleri havzalarında çok yaygın olan balık (ADİL Cilt 4:190).

şirbit: (is.) (zool.) Sazan balığının bir türü (ADİL Cilt 4:226).

şprot: (is.) Ringagiller familyasından küçük balık türü (ADİL Cilt 4:240).

zalom: (rus.) (zool.) Büyük ringa balığı (ADİL Cilt 4:640).

2.1.2.2.3.Süt Veya Süt Ürünlerinden Yapılan Yiyecekler

Süt Veya Süt Ürünlerinden Yapılan Yiyecekler olarak ele aldığımız bu bölümde ham maddesinin süt olduğu ve içerisinde süt bulunan yiyecek olarak tespit ettiğimiz sözcüklerin sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 25 kelime tespit ettik.

- ağarantı: (is.)** Sütten hazırlanan ürünler (kaymak, yoğurt, peynir vs.) (ADİL Cilt 1:55).
- ağartı: (is)** 1. *bk. ağarantı.* (ADİL Cilt 1:56).
- bulama: (is.)** Yumurta, süt ve şekerle yapılan yemek (ADİL Cilt 1:357).
- bulamaç: (is.)** Sütte pişirilen un lapası (ADİL Cilt 1:357).
- dələmə: (is.)** Peynirə dönüşmək üzere olan süt, peynir için mayalanmış süt (ADİL Cilt 1:574).
- doğrama: 2. (is.)** İçine ekmək doğranmış süt, yoğurt veya ayrandan hazırlanan sulu yemek. Yoğurt doğraması (ADİL Cilt 1:657).
- doğramac: (is.)** Küçük küçük doğranmış ekməkle yoğurttan, ayrandan hazırlanan ve çoğu zaman salatalık, yeşillik vs. eklenen soğuk yemek. Kişnişli doğramac. Doğramacı sofraya soğutarak getirirler (ADİL Cilt 1:657).
- dovğa: (is.)** Ayran, yeşillik ve pirinçten pişirilen sulu yemek. Etlı dovğa. Nohutlu dovğa (ADİL Cilt 1:677).
- xama: (is.)** Çiğ sütün yüzeyi, kaymağı, smetan (ADİL Cilt 2:420).
- kərə¹: (is.)** Yayıktan yeni çıkmış, eritilmemiş yağ; tuzsuz yağ (ADİL Cilt 2:685).
- kərəyağı: bk. kərə¹.** (ADİL Cilt 2:686).
- kəsmik: (is.)** Sütü ekşiterek suyu çıkarılıp hazırlanan süt ürünü (ADİL Cilt 2:696).
- kətəməz: (is.)** 1. Yeni doğum yapmış hayvanın ilk sütünəden pişirilen yemek (ADİL Cilt 2:698).
- krem: (fr.)** 1. Şekerle çirpılmış kaymak, süt, yağ, yumurta vs.den oluşun yoğun kıvama sahip madde (tatlı olarak yahut kurabiye, pasta vs. için kullanılır) (ADİL Cilt 2:767).
- qatıq: (is.)** 1. Sütü pişirip biraz soğuttuktan sonra içine maya ekleyerek üstünü sıkı kapatmakla hazırlanan süt ürünü; yoğurt. Kaymaklı yoğurt. Kaymaksız yoğurt (ADİL Cilt 3:74).
- qatıqdoğraması: (is.)** Doğrama(c) (ADİL Cilt 3:74).
- qaymaq (is.)** 1. Pişirilen veya bekletilen sütün ya da yoğurdun üstünde oluşun katılaşmış yağ (ADİL Cilt 3:82).
- qaymaq yağı** – Kaymaktan alınan yağ, en iyi tereyağı (ADİL Cilt 3:82).
- qurut (is.)** Yuvarlak biçimine getirilerek kurutulmuş tuzlu çökelek, yoğurt (ADİL Cilt 3:224).
- pendir (is.)** Maya eklenmiş sütünə özel olarak hazırlanan sert veya yarı sert kütlü biçiminde gıda ürünü (ADİL Cilt 3:586).
- smetan (rus. сметана) bk. xama.** (ADİL Cilt 4:132).

suluq (is.) (məh.) 2. Koyunun ilk sütünün hazırlanan, peynire benzeyen süt ürünü (ADİL Cilt 4:161).

süzmə² (is.) Suyu süzülerek katılaştırmış yoğurt (ADİL Cilt 4:179).

şor¹ (is.) Çürütülerek süzölmüş ayrandan hazırlanan süt ürünü (katı madde biçiminde sade peynir) (ADİL Cilt 4:235).

yoğurt (is.) Katık (ADİL Cilt 4:604).

2.1.2.2.4.Yumurta Ve Yumurtalı Ürünler

Yumurta Ve Yumurtalı Ürünler olarak ele aldığımız bu bölümde ana maddesinin yumurta olduğu ve içerisinde yumurta bulunan yiyecek olarak tespit ettiğimiz sözcüklerin sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 3 kelime tespit ettik.

qayğanaq: (is.) Karıştırılarak veya bütün halde yağda pişirilmiş yumurtadan oluşan yemek (ADİL Cilt 3:79).

omlet: (is.) (fr.) Su veya sütte çırpılmış yumurta yemeği; bir tür qayğanaq (*bk.* qayğanaq) (ADİL Cilt 3:522).

yumurta: (is.) 2. Kuşların, kaplumbağaların vs. yumurtlayan hayvanların kabukla örtölü hücre. Tavuk yumurtası. Ördek yumurtası (ADİL Cilt 4:625).

2.1.3.İçecekler İle İlgili Söz Varlığı

İçecekler İle İlgili Söz Varlığı olarak tespit edilen sözcüklerin sınıflandırmasını yaparken içecekleri, tedavi amaçlı kullanılabilir ve içecek yapımında kullanılabilir mutfak sözcükleri üzerinde yoğunlaştık. Bu bölümde de Bitkisel İçecekler ve Hayvansal İçecekler olmak üzere iki altbaşlık altında çalışmamızı gerçekleştirdik. İçecekler İle İlgili Söz Varlığı olarak yapmış olduğumuz çalışma sonucunda toplam 66 kelime tespit edilmiştir. Tespit edilen kelimelerden 2 tanesi Sebzelerden Yapılan İçecekler kategorisinde, 23 tanesi Meyvelerden Yapılan İçecekler kategorisinde, 10 tanesi Otlardan Yapılan İçecekler kategorisinde, 6 tanesi Tahıllardan Yapılan İçecekler kategorisinde, 12 tanesi Diğer İçecekler kategorisinde ve 13 tanesi Süt Ve Süt Ürünlerinden Yapılan İçecekler kategorisi altında ele alınmıştır.

2.1.3.1.Bitkisel İçecekler

Bitkisel İçecekler olarak ele aldığımız bu bölümde bitkilerden içecek olarak elde edilen sözcüklerin sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Sebzelerden Yapılan İçecekler, Otlardan Yapılan İçecekler, Meyvelerden Yapılan Yiyecekler, Tahıllardan Yapılan

İçecekler, Diğer İçecekler olmak üzere beş altbaşlık şeklinde çalışmamızı gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 53 kelime tespit ettik.

2.1.3.1.1. Sebzelere Yapılan İçecekler

Sebzelere Yapılan İçecekler olarak ele aldığımız bu bölümde sıvı olarak sebzelerden yapılmış içecekler olarak tespit edilen sözcüklerin sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 2 kelime tespit ettik.

günəbaxan yağı: (is.) – günəbaxan çekirdeğinden alınan yağ (ADİL Cilt 2:313).

yağ: (is.) 3. Bazı bitkilerin çekirdeğinden, çiçeğinden veya meyvelerinden çıkarılan madde, yağlı sıvı. Ayçiçek yağı. Pamuk yağı. Zeytin yağı. Çörekotu yağı (ADİL Cilt 4:500).

2.1.3.1.2. Meyvelere Yapılan İçecekler

Meyvelere Yapılan İçecekler olarak ele aldığımız bu bölümde ham maddesi meyve olan içecek olarak kullanılan meyvelere tespit ettiğimiz sözcüklerin sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 23 kelime tespit ettik.

abqora: (is.) (fars.) Qora suyu, olgunlaşmamış üzümün suyu (ADİL Cilt 1:30).

araq: (is.) (ər.) Meyveden vs.den yapılan alkollü içki. Dut araqı. Kızılıcak araqı. Araq içmek (ADİL Cilt 1:127).

çaxır: (is.) Şarap (ADİL Cilt 1:437).

əraq: 2. bk. araq. (ADİL Cilt 2:122).

əraq: 2. bk. araq. (ADİL Cilt 2:124).

ərik yağı: – Əriyin çekirdeğinden elde edilen yağ (ADİL Cilt 2:125).

xoşab: (is.) (fars.) Su ve şekerle pişirilmiş meyveli şerbet; komposto (ADİL Cilt 2:476).

kaqor: (coğr. addan) Kırmızı tatlı şarabı (ADİL Cilt 2:630).

kompot: (fr.) Suda şekerle pişirilmiş taze veya kuru meyveden oluşan sulu yemek; hoşab (ADİL Cilt 2:729).

konyak: (Fransanın güneyindeki konyak (cognac) kentinin adından) Çeşitli üzüm şaraplarının arıtılması ve uzun süre meşe fıçılarda tutulması yöntemiyle elde edilen ağır alkollü içki (ADİL Cilt 2:735).

qoraba: (is.) 1. Qora (bak. qora) suyu. 2. Üzüm ve çeşitli meyve sularından yapılan reçel (ADİL Cilt 3:181).

qorasuyu: (is.) Abqora, olgunlaşmamış üzümün ekşi suyu (ADİL Cilt 3:181).

limonad: (fr.) İçinde limon veya başka meyve suyu olan soğuk içecek (ADİL Cilt 3:265).

mey: (is.) (fars.) Şarap (ADİL Cilt 3:309).

mors: (rus.) Meyve ve gilmeyvə (*bk.* giləmeyvə) sularından hazırlanan soğuk içecek. Elma morsu. (ADİL Cilt 3:385).

muskat: (fr. muskat) 2. Bu üzümün yapıldığı şarap çeşidi (ADİL Cilt 3:398).

pəsab: (is.) (fars.) Düşük kaliteli sirke, şarap vs. (ADİL Cilt 3:598).

portveyn: (alm.) Koyu üzüm şarap çeşidi (ADİL Cilt 3:616).

sirkə¹: (is.) Ekşimiş üzümün hazırlanan koyu, ekşi su (ADİL Cilt 4:126).

şampan: (coğr. addan) Köpüklənən, gazlı üzüm şarabı. Azərbaycan şampan şarabı (ADİL Cilt 4:190).

şampanski: (rus. “шампанское”) (dan.) *bk.* şampan. (ADİL Cilt 4:190).

ərab: (is.) (ər.) Üzümün hazırlanan alkollü içki; çaxır (ADİL Cilt 4:211).

şirə¹: (is.) (fars.) 2. Meyve suyu (ADİL Cilt 4:226).

2.1.3.1.3.Otlardan Yapılan İçecekler

Otlardan Yapılan İçecekler olarak ele aldığımız bu bölümde şifa amacıyla kullanılan yahut içecek olarak kullanılan otlardan tespit ettiğimiz sözcüklerin sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 10 kelime tespit ettik.

boymadərən arağı: (is.) – Bu bitkiden alınan cevher, ilaç (ADİL Cilt 1:342).

çay¹: (is.) (çin.) 1. Kurutulmuş yapraklarından güzel kokulu içecek hazırlanan yaprak dökmeyen ağaç veya çalı. Çay çalısı. Çay tarlası. 2. Bu bitkinin güzel kokulu içecek hazırlamak için özel olarak kurutulmuş yaprakları. 3. O yapraklardan demlenerek hazırlanan güzel kokulu içecek. Tatlı çay. Demli çay. Çeşitli bitkilerden, baharatlardan demlenerek hazırlanan içecek yahut çayın yerine geçen herhangi bir karışım. Kekik çayı. Zencefil çayı. 4. Çay içme, çay sofrası (ADİL Cilt 1:453).

dışləmə çay: – Küçük kıtlama şeker veya tatlıyla içilen çay; acı çay (ADİL Cilt 1:649).

gənəgərçək: (is.) 2. Gənəgərçək bitkisinin çekirdeklerinden elde edilen yağ (bağırsak temizleme ilacı olarak kullanılır) (ADİL Cilt 2:235).

gənəgərçək yağı – *bk.* gənəgərçək 2. anlamında (ADİL Cilt 2:235).

kasni arağı: – Bu bitkinin çiçeklerinden alınan kocakarı ilacı olarak kullanılan öz (ADİL Cilt 2:647).

küncüd yağı: (is.) – Susamdan alınan bitkisel yağ (ADİL Cilt 2:778).

nanə cövhəri (arağı): – Nanceden alınan öz, esans (tıpta kullanılır) (ADİL Cilt 3:457).

salma², salma çay: – Şekerli çay (ADİL Cilt 4:30).

zəncəfil çayı: – Zencefil kökünden yapılan çay (ADİL Cilt 4:659).

2.1.3.1.4.Tahıllardan Yapılan İçecekler

Tahıllardan Yapılan İçecekler olarak ele aldığımız bu bölümde tahıllardan elde edilen içecek olarak tespit ettiğimiz sözcüklerin sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 6 kelime tespit ettik.

abco: (is.) (fars.) Arpa suyu, bira (ADİL Cilt 1:28).

arpasuyu: (is.) (dan.) Pivə (ADİL Cilt 1:139).

buzə: (is.) (fars.) Ekşimiş darı hamurundan hazırlanan içki, kvas (ADİL Cilt 1:367).

içki: (is.) İçilen alkollü sıvılar (ADİL Cilt 2:500).

kvas: (rus.) Ekmek, un vs.den hazırlanan ekşimsi içecek. Kvas yapımı. Ekmek kvası. Soğuk kvas (ADİL Cilt 2:790).

pivə: (is.) (rus. пиво) Arpa filizlerinden hazırlanan az alkollü köpüklü içki (ADİL Cilt 3:607).

2.1.3.1.5.Diğer İçecekler

Diğer İçecekler olarak tespit ettiğimiz bu bölümde herhangi bir kategoride yer almayan tedavi, şerbet ve alkol vs. içecekler olarak tespit ettiğimiz sözcüklerin sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 12 kelime tespit ettik.

badamlı² : (is.) Tedavi için içilen su (Nahçivanda bademli denilen yerin adındandır) (ADİL Cilt 1:198).

iskəncəbi: (is.) (fars.) Tatlı ile sirke karıştırılarak yapılan şerbet (ADİL Cilt 2:575).

kakao: (isp.) 2. Bu ağacın öğütülmüş çekirdeği. Bu çekirdek tozundan hazırlanan besinli, tatlı içecek (ADİL Cilt 2:630).

kokteyl: (ing. cocktail – horoz kuyruğu) Çeşitli alkollü içkilere baharat, meyve suyu, şeker vs. katılmış alkollü içki. Çeşitli kuru meyve sularında çözülmüş dondurma kıvamında soğuk içecek (ADİL Cilt 2:720).

qəhvə: (is.) (ər.) 1. Tropikal ülkelerde yetişen kahve ağacının yuvarlak, yoğun kokulu tanecikleri. Kavrulmuş kahve. Öğütülmüş kahve. 2. Bu taneciklerin tozundan yapılan içecek. Kahve içmek. Kahve pişirmek. Siyah kahve. Sütlü kahve (ADİL Cilt 3:104).

qəndab: (is.) (ər. qənd və fars. ab) Şerbet (ADİL Cilt 3:115).

likör: (fr. liqueur) Koyu, tatlı, güzel kokulu alkollü içki (ADİL Cilt 3:263).

ovşala: (is.) Su, şeker ve sirkeden (veya limon suyundan) hazırlanan soğuk içecek; şerbet (ADİL Cilt 3:537).

su: (is.) 1. Denizleri, gölleri, nehirleri, çeşmeleri oluşturan ve hidrojenle oksijenin bileşiminden oluşan şeffaf, renksiz sıvı. Tedavi amaçlı kullanılan maden suları. 4. Meyveden, sebzedden çıkarılan sıvı. Nar suyu. Havuç suyu. Elma suyu. Portakal suyu (ADİL Cilt 4:156).

şərbət: (is.) (ər.) Meyve sularına veya sade suya şeker eklenerek hazırlanan tatlı içecek. Şurup (ADİL Cilt 4:212).

şokolad: (isp.) 2. Bu maddenin tozundan sütle yapılan içecek (ADİL Cilt 4:235).

viski: (is.) (ing.) Ağır alkollü ingiliz içkisi (ADİL Cilt 4:487).

2.1.3.2. Hayvansal İçecekler

Hayvansal İçecekler olarak ele aldığımız bu bölümde hayvanlardan elde edilen içecek olarak kullanılan sözcüklerin sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Süt Ve Süt Ürünleri olmak üzere bir altbaşlık şeklinde çalışmamızı gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 13 kelime tespit ettik.

2.1.3.2.1. Süt Ve Süt Ürünlerinden Yapılan İçecekler

Süt Ve Süt Ürünlerinden Yapılan İçecekler olarak ele aldığımız bu bölümde ham maddesinin süt olduğu ve içerisinde süt bulunan içecek olarak tespit ettiğimiz sözcüklerin sınıflandırmasını gerçekleştirdik. Diğer İçecekler olmak üzere beş altbaşlık şeklinde çalışmamızı gerçekleştirdik. Bu bölümde yapmış olduğumuz inceleme neticesinde 13 kelime tespit ettik.

abduq: (is.) Su ile karıştırılmış yoğurt; atılama, ayran (ADİL Cilt 1:28).

atlama: (is.) Su katılarak sıvı hale getirilmiş yoğurt; ayran (ADİL Cilt 1:162).

ayran: (is.) Yağı alınarak su karıştırılmış yoğurt (ADİL Cilt 1:183).

bulama: (is.) 2. Yeni doğum yapan sağmal hayvanların ilk günlerde sağılan sütü (ADİL Cilt 1:357).

kefir: (is.) Yoğurda benzeyen, kıvamı süttten yoğun besince zengin içecek (ADİL Cilt 2:660).

kələkə: (is.) (məh.) Yeni doğum yapmış hayvanın ilk sütünün pişmiş versiyonu (ADİL Cilt 2:671).

koramaz: (is.) (məh.) Çiğ sütle yoğurt karıştırılmasıyla oluşan süt ürünü yahut serin içecek (ADİL Cilt 2:737).

kumis: bk. qımız. (ADİL Cilt 2:770).

qımız: (is.) 1. Ekşimiş at (bazen deve) sütünden hazırlanan bol besinli içecek (ADİL Cilt 3:136).

ovduq: (is.) (fars. abduq) Ayran (ADİL Cilt 3:535).

süd: (is.) 1. Yavrularını yedirip beslemek için kadınların ve memeli hayvanların memelerinden gelen beyaz, bol besinli sıvı (ADİL Cilt 4:165).

yağ: (is.) 1. Evcil hayvanların sütünden elde edilen, çabuk eriyen, yenen ve yemek yapımında kullanılan ürün. Tuzsuz yağ (tereyağı) (ADİL Cilt 4:500).

zərdab: (is.) (fars.) 1. Süt çürüdüğü, yoğurt fazla bekletildiği zaman ortaya çıkan sarı, kuru, ekşimsi sıvı, su (ADİL Cilt 4:665).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3.1.AZERBAJYCAN TÜRKÇE TÜRKİYE TÜRKÇESİ KARŞILAŞTIRMASI

Bu bölümde tezimizde yararlanmış olduğumuz Azerbaycan Dilinin İzahlı Lügati ve Azerbaycan Türkçesi Sözlüğü'nün taranması sonucu elde edilen ve sınıflandırması yapılan sözcüklerin alfabetik sıraya göre herhangi bir sınıflandırma yapılmadan Türkiye Türkçesi ile karşılaştırmalı söz varlığı ortaya konmaya çalışılmıştır. Türkiye Türkçesi ile karşılıkları verilen kelimelerde Türk Dil Kurumuna ait Türkçe Sözlükten faydalanılmıştır Derleme Sözlüklere ve Ağızlarla İlgili Sözlüklere bakılmamıştır.

Eski Türkçe'nin iki farklı dönemine ait Sir Gerard Clauson'un Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish adlı eseri ve Kaşgarlı Mahmut'un Divan-ı Lügat-it Türk adlı eserine de bakılarak Azerbaycan Türkçesi ile karşılıkları bulunan kelimelerin Türkiye Türkçesi ile anlamının verilmesinin sonrasında benzer anlama gelebilecek kelimeler eklenmeye çalışılmıştır. Türkçenin erken dönemlerine ait kitap ve sözlüklere değinilmemiştir.

AZERBAJYCAN TÜRKÇESİ	TÜRKİYE TÜRKÇESİ
ababəyi: Çok şirin, sulu, kokulu yaz armudu türü [ADİL I, 28]. Bir üzüm türü [ATS I, 14].	bey armudu: İri, kokulu ve tatlı bir armut türü [TDK I, 279].
abco: Arpa suyu, bira [ADİL I, 28]. Çimlendirilmiş arpa ve şerbetçiotunun mayalandırılması ile elde edilen içki. <i>bk. abi-co.</i> [ATS I, 15].	bira: <i>İt. Birra</i> Arpa ile şerbetçiotunu mayalandırarak yapılan bir içki [TDK I, 306].
abduq: Su ile karıştırılmış yoğurt; atılama, ayran [ADİL I, 28]. Ayran içine ekmek, soğan, salatalık ve bazı yeşilliklerin doğranmasıyla elde edilen yiyecek. <i>bk. atılama, atlama, ovduq, oydux</i> [ATS I, 16].	ayran: Süt veya yoğurt yayıkta çalkalanarak yağı alındıktan sonra kalan sulu bölüm [TDK I, 178].
abgərdən: Bakırdan, aliminyumdan vs. Yapılmış uzun saplı kepçe [ADİL I, 28]. Kepçe [ATS I, 16].	kepçe: <i>Far. kefçe.</i> Sulu yiyecekleri karıştırmaya dağıtmaya yarayan uzun saplı, yuvarlak ve derince kaşık [TDK II, 1274].

<p>abgüşt: Bozbaş, piti [ADİL I, 29]. abgüşt, -dü: Et, nohut, bazı sebze ve baharatların konmasıyla yapılan Azerbaycan'a has bir yemek [ATS I, 16].</p>	<p>Türkiye Türkçesi'nde abgüşt kelimesine ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>abxor: Su içmek için kap, kulplu su kabı [ADİL I, 29]. Tas, su. Su içilen pınarın başı, ırmağın kenarı [ATS I, 17].</p>	<p>bardak: Su ve benzeri şeyleri içmek için kullanılan, genellikle camdan yapılan kap [TDK I, 219]. kanata: (<i>kana'ta</i>) İt. <i>canetta</i> < Yun. Ağzı geniş tek kulplu su kabı [TDK II, 1185].</p>
<p>abqora: Qora suyu, olgunlaşmamış üzümün suyu [ADİL I, 30].</p>	<p>koruk: Henüz olgunlaşmamış ekşi üzüm [TDK II, 1366].</p>
<p>acıbaldırğan: Rutubetli yerlerde yetişen zehirli ot [ADİL I, 32]. İki çenekliler sınıfının, maydanozgiller ailesindedir. Su kenarlarında ve bataklıklarda yetişir. Kökleri kalın ve enine bölmeli, oldukça zehirli çok yıllık otsu bitkidir [ATS I, 26].</p>	<p>baldıran: Maydanozgillerden, nemli yerlerde yetişen zehirli bitkilerin ortak adı, ağu otu (<i>conium maculatum</i>) [TDK I, 208].</p>
<p>acıbiyan: Çok yıllık alkaloid bitkisi [ADİL I, 32]. Meyan, piyan, boyan. Meyana benzeyen, beyaz renkli salkım çiçekler açan, parlak ve gri renkli yaprakları bulunan çok yıllık bitki [ATS I, 26].</p>	<p>meyan: <i>bk.</i> meyan kökü [TDK II, 1551].</p>
<p>acıçiçek: Dağlık yerlerde, otlaklarda yetişen zehirli ot [ADİL I, 32]. Kantaron, jensiyan, centiyana. İki çenekliler sınıfının <i>dicotyledoneae</i> sınıfının <i>contortae=gentianales</i> takımındandır [ATS I, 26].</p>	<p>kantaron: Yun. <i>kentaureon</i>. Kızıl kantarongillerden, hekimlikte kullanılan, sarı çiçekli acı köklü küçük bir bitki [TDK II, 1190].</p>

<p>acixəmrə: Hamur mayası, maya [ADİL I, 32]. Hamur mayası, ekşi maya, ekşimiş hamur mayası [ATS I, 27].</p>	<p>ekşi maya: Bir önceki ekşi veya mayalı hamurdan alınıp bir süre fermente edildikten sonra yeni yapılmış bir hamuru mayalamak amacıyla kullanılan maya [TDK I, 687].</p>
<p>acıstiot: <i>bk.</i> bibər [ADİL I, 32]. Acıbiber. İki çenekliler <i>dicotyledoneae</i> sınıfının patlıcangiller <i>solanaceae</i> ailesindedir [ATS I, 27].</p>	<p>biber: Patlıcangillerden yurdumuzda çok yetişen bir bitki [TDK I, 288].</p>
<p>acıqarpız: Gövdesi yerde sürünen çok yıllık bitki [ADİL I, 33]. İki çenekliler <i>dicotyledoneae</i> sınıfının kabakgiller <i>cucurbitaceae</i> ailesindedir [ATS I, 28].</p>	<p>acı karpuz: <i>bk.</i> Ebucehil karpuzu [TDK I, 8]. it hıyarı: Acı elma, acı hıyar, ebucehil kapuzu [TDK II, 1122].</p>
<p>acıqıci: Tereye, yabani ıspanağa benzer yenilebilir bir bitki [ADİL I, 33]. İki çenekliler <i>dicotyledoneae</i> sınıfının <i>rhoeadales</i> takımının turpgiller <i>cruciferae</i> ailesindedir [ATS I, 29].</p>	<p>su teresi: Turpgillerden, su kenarlarında yetişen, tereye benzeyen, çok yıllık otsu bir bitki [TDK II, 2046].</p>
<p>acıqovuq: Karahindiba [ADİL I, 34]. İki çenekliler <i>dicotyledoneae</i> sınıfının, birleşikgiller <i>compositae</i> ailesindedir [ATS I, 29].</p>	<p>karahindiba: Birleşikgillerden uzun ve dişli yapraklı çiçekleri san ve kömeç biçiminde bir bitki [TDK II, 1205].</p>
<p>acılıca: Bazı türlerinden şifa elde edilen çok yıllık ot bitkisi [ADİL I, 34]. Bazı türlerinden ilaç yapılan bir bitki [ATS I, 30].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde acılıca kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>acılıçörək: Ekşi ekmek, ekşi mayalı ekmek [ATS I, 30].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde acılıçörək kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>acıtma: Hamur mayası, acı hamur. Hamura acıtma katmak [ADİL I, 34].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde acıtma kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>

Hamur mayası, ekşimiş, çörek [ATS I, 32].	
acıyoşan: Orman kenarlarında, otlu yamaçlarda yetişen şifa bitkisi [ADİL I, 35]. İki çenekliler <i>dicotyledoneae</i> sınıfının, birleşikgiller <i>compositae</i> ailesindedir [ATS I, 33].	yavşan otu: Sıracagillerden, mavi ve beyaz renkte çiçekler açan bir bitki (<i>artemisia</i>) [TDK II, 2413].
ağartı: <i>bk. ağarantı</i> Sütten hazırlanan ürünler (kaymak, yoğurt, peynir vs.) [ADİL I, 55]. Süt ve süt ürünleri [ATS I, 64].	ağartı: Süt, yoğurt, peynir, ayran gibi yiyecek ve içecekler [TDK I, 33]. Divan-ı Lügat-it Türk'te ses ve şekil açısından benzerlik gösteren <i>agartgu</i> “şerbet gibi buğdaydan yapılan şarap, içki” olarak bulunmaktadır [DLT III, 442].
ağbalıq: Mersin balığı sınıfından olan çok büyük balık [ADİL I, 56]. Uzun levrek olarak da bilinmektedir ve eski bilimsel adı <i>stizosteidon lucioperca</i> 'dır [ATS I, 65].	sudak: Levrekgillerden tatlı sularda yaşayan, eti beyaz ve lezzetli balık [TDK II, 2037].
ağsol: Küçük nehir balığı türlerinden birinin adı [ADİL I, 72].	Türkiye Türkçesinde ağsol kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
axsaqulaq: Yağ ve sarımsaklı yoğurttan hazırlanan bir yemek adı [ADİL I, 82]. Yağ ve sarımsaklı yoğurtla hazırlanan bir yemek [ATS I, 107].	Türkiye Türkçesinde axsaqsulaq kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
ala²: <i>bk. alağ</i> Tarlada, bostanda vs. yetişen ve üretilen bitkilerin büyümesine yardımcı olan yabancı bitki [ADİL I, 92]. Yeşillik, sebze [ATS I, 121].	Türkiye Türkçesinde alağ kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
alana: İçi şekerli cevizle doldurulmuş meyve kurusu (armut, kayısı, şeftali)	Türkiye Türkçesinde alana kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

[ADİL I, 93]. Şeftali, armut vb. ile hazırlanan çerez [ATS I, 130].	
albalı: <i>bk. gilənar</i> Koyu kırmızı renkli, tatlı, sulu kiraz meyvesi, kiraz [ADİL I, 94]. İki çenekliler dicotyledoneae sınıfının, gülgiller <i>rosaceae</i> ailesindedir [ATS I, 132].	kiraz: <i>Yun.kerasi</i> . Gülgillerden bir meyve ağacı [TDK II, 1327].
albuxara: <i>bk. gavalı</i> Kurutulmuş Buhara gavalısı [ADİL I, 94]. Buhara eriği, Kurutulmuş Buhara eriği [ATS I, 133].	erik: Gülgillerden beyaz çiçekli bir ağaç [TDK I, 719].
alça: Yabani ve aşı türleri olan çekirdekli ekşi ya da şirin yuvarlak bir meyve [ADİL I, 94]. Erik ağacı. İki çenekliler dicotyledoneae sınıfının, gülgiller <i>rosaceae</i> ailesindedir [ATS I, 133].	erik: Gülgillerden beyaz çiçekli bir ağaç [TDK I, 719].
alma: Farklı çeşitleri, farklı renkleri olan, yahut yuvarlak meyve [ADİL I, 104]. İki çenekliler dicotyledoneae sınıfının, gülgiller <i>rosaceae</i> ailesindedir [ATS I, 148].	elma: Gülgillerden, çiçekleri pembe veya beyaz açan bir ağaç [TDK I, 703]. EDPT’de <i>alma</i> “elma” ve <i>almıla</i> “elma” kelimelerine rastlamaktayız [EDPT, 146]. Divan-ı Lügat-it Türk’te <i>alma</i> “Oğuzca’da elma diğer Türkler <i>almıla</i> derler [DLT I, 130].
altağız: Sazangillerin (çəki) nehirlerin dibinde yaşayan bir türü [ADİL I, 108]. Karaburun.18 türü bulunan, uzunluğu 50 cm, ağırlığı 1-5 kg, Karadeniz, Hazar Denizi ve Baltık Denizi’ne dökülen ırmaklarda daha çok görülen bir balıktır [ATS I, 152].	Türkiye Türkçesinde altağız kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
amfora: Yağ ve şarap saklamak için kullanılan iki dikey kulplu yumurta şeklinde çömlek. Amfora çok eski zamanlarda resimlerle süslenirdi [ADİL I,	amfora: <i>bk. amfor</i> <i>Fr. amphore</i> İki kulplu, dibi sivri, dar boyunlu, karnı geniş testi [TDK I, 100].

112]. Eski Yunan ve Romalılarda karnı dar ve boynu uzun toprak testilere verilen ad [ATS I, 161].	
ananas: Asya, Afrika ve Avrupa'nın sıcak yerlerinde yetişen büyük, ince uzun, sert kabuklu, güzel kokulu, sulu meyve veren ağaç [ADİL I, 116]. Tek çenekliler <i>monocotyledonaea</i> sınıfının, ananasgiller <i>bromeliaceae</i> ailesindedir [ATS I, 170].	ananas: Ananasgillerden, sıcak ülkelerde yetişen bir ağaç [TDK I, 106].
andız: Kocakarı ilacı olarak kullanılan bitki [ADİL I, 118]. İki çenekliler <i>dicotyledoneae</i> sınıfının, birleşikgiller <i>compositae</i> ailesindedir [ATS I, 173].	andız: Yaprakları dikenli olan bir çeşit ardıç [TDK I, 106]. Divan-ı Lügat-it Türk'te <i>anğdüz</i> "andız otu" olarak karşımıza çıkmaktadır [DLT I, 115].
araq: <i>bk. əraq əraq</i> Meyveden vs.den yapılan alkollü içki [ADİL I, 127]. Meyveden elde edilen alkollü içki [ATS I, 197].	arak: Pirinç ve şeker kamışından elde edilen bir tür rakı [TDK I, 124].
arıot(u): İriyapraklı, lezzetli ot (alaq otu) [ADİL I, 136].	Türkiye Türkçesinde arıotu kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
armud: Alt tarafı yuvarlak, sap tarafı ise gittikçe incelen şirin meyve ve bu meyvenin ağacı [ADİL I, 138]. Armut ağacının suluca ve lezzetli meyvesi [ATS I, 216].	armut: Gülgillerden, çiçekleri beyaz, yurdumuzun her yerinde yetişen bir ağaç [TDK I, 135]. Divan-ı Lügat-it Türk'te <i>armut</i> "armut" (<i>pyrus communis</i>) olarak karşımıza çıkmaktadır [DLT I, 95].
arpa: Genellikle, baharda yetişen tahıl bitkisi [ADİL I, 138]. Bir çenekliler <i>nocotyledonaea</i> sınıfının, buğdaygiller <i>graminaceae</i> ailesindedir [ATS I, 217].	arpa: Buğdaygillerden taneleri ekmek ve bira yapımında kullanılan, hayvanlara yem olarak verilen, yurdumuzda çok yetiştirilen bir bitki [TDK I, 136]. EDPT'de <i>arpa</i> "arpa" olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 198]. Divan-ı Lügat-it Türk'te <i>arpa</i> "arpa (<i>hordeum vulgare</i>)"

	olarak karşımıza çıkmaktadır [DLT I, 123].
arpasuyu: Bira [ADİL I, 139]. Çimlendirilmiş arpa ve şerbetçi otunun mayalanması ile elde edilen hafif alkollü içki, bira [ATS I, 217].	arpa suyu: Bira [TDK I, 137].
aş: Gıda, yemek, pişmiş [ADİL I, 149]. Pilav. Sütlü pirinçli püre [ATS I, 238].	aş: Pişirilerek hazırlanan yemek [TDK I, 149]. EDPT’de <i>aş</i> “geniş anlamıyla yiyecek” kelimesi bulunmaktadır [EDPT, 253]. Divan-ı Lügat-it Türk’te <i>aş</i> “yemek” kelimesi bulunmaktadır [DLT I, 80].
aşbaşı: Aşın (pilavın) üstüne koyulan et (et, tavuk, kuş vs.) [ADİL I, 150]. Pilavın üstüne konulan süs [ATS I, 239].	Türkiye Türkçesinde aşbaşı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
aşdibi: Kazanın dibinde kalan kırıntıları karışık pilav [ADİL I, 150]. Pilav pişirildiği zaman tencerenin dibinde oluşan tabaka ve bununla karışık pilav [ATS I, 239].	Türkiye Türkçesinde aşdibi kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
atqulancarı: Gri renge yakın büyük kuşkonmaz (qulancar) [ADİL I, 162]. Kuşkonmaz. <i>bk.</i> asparagus, qulançar, quş üzümü, mərəçüyüd [ATS I, 255].	kuşkonmaz: Zambakgillerden, uç dalları yapraksız görünüşte, toprak altı kök saplarından çıkan taze sürgünleri yenen bir bitki [TDK II, 1422].
atlama: Su katılarak sıvı hale getirilmiş yoğurt; ayran [ADİL I, 162]. Ayran. <i>bk.</i> abduq, atılama, ovduq, oydux [ATS I, 255].	ayran: Süt veya yoğurt yayıkta çalkalanarak yağı alındıktan sonra kalan sulu bölüm [TDK I, 178].
avırtmac: Un ile yağdan pişirilen yemek [ADİL I, 174]. Un ve yağla yapılan bir yemek [ATS I, 265].	Türkiye Türkçesinde avırtmac kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

<p>ayaq³: Kadeh, fincan [ADİL I, 172]. İçki içmeye yarayan küçük bardak, cam [ATS I, 277].</p>	<p>kadeh: İçki içmeye yarar küçük bardak [TDK II, 1147]. EDPT’de <i>ayak</i> “özellikle içecek için kullanılan bardak, kadeh, tas” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 270]. Divan-ı Lügat-it Türk’te <i>ayak</i> “kap kacak” olarak karşımıza çıkmaktadır [DLT I, 84].</p>
<p>ay-balıq: Tropik denizlerde yaşayan yuvarlak suratlı balık [ADİL I, 177].</p>	<p>ay balığı: Ay balığıgillerden, 3 m boyunda, görünüşü balık başına benzeyen, kuyruk yüzgeci hilal biçiminde olan Akdeniz’de yaşayan bir balık türü [TDK I, 172].</p>
<p>ayıldöşəyi: Orman altlarında yetişen alaç otu; eğreltiotu [ADİL I, 179]. Eğreltiler <i>pteridophyta</i> şubesinin, eğrelti otları <i>filicineae</i> sınıfının, <i>eufilicaes</i> takımındandır [ATS I, 285].</p>	<p>eğrelti otu: Eğrelti otugillerden, kumlu yerlerde yetişen 150 cm kadar yükselebilen, tıpta bağırsak kurtlarını düşürmek için kullanılan çok yıllık otsu bir bitki [TDK I, 678].</p>
<p>ayıqulağı: Yaprak dökmeyen yarı çalı bitkisi [ADİL I, 179]. İki çenekliler <i>dicotyledoneae</i> sınıfının, fundagiller <i>ericaceae</i> ailesindedir [ATS I, 285].</p>	<p>ayı kulağı: Çuha çiçeğinin bir türü [TDK I, 174].</p>
<p>ayısoğanı: Çayırlarda yetişen soğanlı bitki [ADİL I, 181]. Geniş yapraklı sarımsak, <i>allium ursinum</i> [ATS I, 286].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde ayısoğanı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>ayran: Yağı alınarak su karıştırılmış yoğurt [ADİL I, 181]. Yağı alınmak üzere çalkalanan veya dövülen yoğurdun sulandırılmasıyla elde edilen içecek [ATS I, 289].</p>	<p>ayran: Süt veya yoğurt yayıkta çalkalanarak yağı alındıktan sonra kalan sulu bölüm [TDK I, 178]. EDPT’de <i>ayran</i> “ayran” anlamıyla karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 320]. Divan-ı Lügat-it Türk’te <i>ayran</i> “ayran” olarak karşımıza çıkmaktadır [DLT I, 120].</p>

<p>ayranaşı: <i>bk. ayrañilov</i> Ayıranda pişirilen aş [ADİL I, 183]. Yayık ayranı ile yapılan çorba türü bir yemek. Ayranlı pilav [ATS I, 289].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde ayranaşı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>ayrıq, ayrıqotu: Çok yıllık, tahıllar ailesine ait ot [ADİL I, 184]. Sürüngen gövdeli, çiçekleri sümbül şeklinde, 150 türü bulunan, ormanlık alanlarda ve ekili yerlerde biten, hayvan yemi olan çok yıllık bitki [ATS I, 290].</p>	<p>ayrık otu: Buğdaygillerden, kökü hekimlikte idrar söktürücü olarak kullanılan yabancı bir bitki [TDK I, 179]. EDPT’de <i>adlık</i> “ayrık otu” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 65]. Divan-ı Lügat-it Türk’te <i>ayrık bk. adhrık</i> ayrık otu (<i>agropyrum repens</i>). Yumuşak bir bitkidir. Türkler ona adhrık adını verirler [DLT I, 113].</p>
<p>badam: <i>bk. badəm</i> Sıcak ülkelerde yetişen sert kabuklu, tane şeklinde lezzetli bir meyve ve bu meyvenin ağacı [ADİL I, 197]. İki çenekliler <i>ardeidae</i> sınıfının, gülgiller <i>rosaceae</i> ailesindedir [ATS I, 309].</p>	<p>badem: Gülgillerden, yurdumuzun her yerinde yetişen ağaç [TDK I, 190].</p>
<p>badambura: <i>bk. badamçörəyi</i> İçine şeker karıştırılıp dövülmüş badem koyulan küçük tatlı çörek.- [ADİL I, 197]. İçine badem konan bir tür kuru pasta [ATS I, 309].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde badambura kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>badamcan: Dağlarda yetişen yabancı kayısı [ADİL I, 197]. Dağlarda biten yabancı kayısı [ATS I, 309].</p>	<p>zerdali: Kayısı ağacının Akdeniz ülkelerinde yetiştirilen küçük meyveli bir türü [TDK II, 2506].</p>
<p>badamlı²: Tedavi için içilen su [ADİL I, 198]. Nahçıvan’ın Badamlı adlı yerleşim yeri ve onun yakınlarında çıkan maden suyu [ATS I, 310].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde badamlı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>

badbudu: Kavrulmuş mısır taneleri [ATS I, 311].	kavurga: Buğday, mısır gibi tahılların kuru yemiş gibi yenilmek için ateşte kavrulması [TDK II, 1245].
badə: Şarap, içki. Şarap kadehi [ADİL I, 198]. Şarap içki, şarap kadehi [ATS I, 311].	bade: Şarap, içki [TDK I, 190].
badı: Kilden yapılmış, çanak, saksı kap [ATS I, 311].	Türkiye Türkçesinde badı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
badımcan: Koyu mor renkli sebze bitkisi. Patlıcan çizisi. Patlıcan dolması [ADİL I, 198]. Patlıcan. Patlıcangiller <i>solanaceae</i> ailesindedir [ATS I, 311].	patlıcan: Patlıcangillerden, kalın saplı, uzunca yapraklı otsu bitki [TDK II, 1778].
badımcandolması: Patlıcan dolması. Patlıcan, et, pirinç vb. ile yapılan dolma [ATS I, 311].	dolma: Bazı sebze, tavuk, kuzu gibi hayvanların içine pirinç ve başka şeyler doldurularak pişirilen yemek [TDK I, 620].
badya: İçine süt sağmak, ya da maya koymak için bakırdan, çanak-çömlek vs. ayrılan altıgen büyük kase [ADİL I, 198]. Geniş ağızlı bakır kap Süt kovanı, süt sağmak için kullanılan kova. [ATS I, 312].	badya: Yun. <i>batheia</i> Ağız geniş, yayvan büyükçe su kabı [TDK I, 191].
bağayarpağı: Genellikle arkların kenarlarında yetişen geniş yapraklı bir bitkidir, kocakarı ilacı olarak yaraları iyileştirmek için kullanılır [ADİL I, 199]. İki çenekliler <i>adrideae</i> sınıfının sinirotuğiller <i>plantaginaceae</i> ailesindedir [ATS I, 314].	sinir otu: Sinir otugillerden, çiçekleri tek bir sapın ucundan başak durumda, birçok yabani türü bulunan ve hekimlikte kullanılan bir bitki [TDK II, 1989].
bağçiyələyi: Bostanda yetiştirilen büyük çilek türü [ADİL I, 200]. Çilek. İki çenekliler <i>ardeidae</i> sınıfının, gülgiller ailesindedir [ATS I, 315].	çilek: Gülgillerden, sapları sürünge çiçekleri beyaz bir bitki (Arnavutköy çileği, dağ çileği, Ağaç çileği) [TDK I, 486].

bakal: Büyük kadeh, içki fincanı [ADİL I, 210]. Şarap, şampanya vb. içilen kadeh [ATS I, 326].	kadeh: İçki içmeye yarar küçük bardak [TDK II, 1147].
bal¹: Arıların çiçek ve meyve sularından elde ettikleri katı tatlı madde [ADİL I, 211]. Arıların çiçeklerde bulunan balözlerini toplayarak kursaklarında değişime uğrattıktan sonra yaptıkları petek gözlerine doldurdukları koyu kıvamlı tatlı [ATS I, 329].	bal: Özellikle bal arılarının bitki ve çiçeklerden topladıkları bal özünden yapıp, kovanlarındaki petek gözlerine doldurdukları rengi beyazdan esmere kadar değişen tatlı, koyu, sıvı madde. EDPT’de <i>bal</i> “bal” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 330]. Divan-ı Lügat-it Türk’te <i>bal</i> “Suvar, Kıpçak ve Oğuz lehçesinde bal diğer Türkler arı yağı şeklinde kullanır” [DLT III, 156].
balata, balatı: Maya, hamur, acıtma [ADİL I, 213]. Hamur mayası [ATS I, 332].	Türkiye Türkçesinde balata, balatı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
balba: <i>bk. balla əməköməci</i> Kuş üzümü, kişniş, kazayağı ve bunun gibi bitkilerden hazırlanan yemek, lapa [ADİL I, 213]. Ebe gümece [ATS I, 333].	ebegümece: Ebegümecegillerden, çiçekleri ilaç, yaprakları sebze olarak kullanılan, kendiliğinden yetişen çok yıllık ve mor çiçekli bitki [TDK I, 668].
balboranı: <i>bk. balqabaq</i> İnce uzun, ortası ince tatlı kabak [ADİL I, 213]. Balkabağı [ATS I, 333].	bal kabağı: İçi turuncu, iri ve tatlı bir kabak çeşidi [TDK I, 211].
baldırğan: İri yapraklı uzunboylu zehirli bir bitki [ADİL I, 214]. Şeytancersi, baldıgan. İki çenekliler <i>adreidae</i> sınıfının, şemşiyeliler <i>umbelliflorae</i> takımının, maydanozgiller <i>umbelliferae</i> ailesindedir [ATS I, 333].	baldıran: Maydanozgillerden, nemli yerlerde yetişen zehirli bitkilerin ortak adı, ağu otu (<i>conium maculatum</i>) [TDK I, 208].
baləng: Portakala, limona benzeyen ancak onlardan büyük olan ekşi, acı tadı olan, kokulu bir meyve [ADİL I, 214].	Türkiye Türkçesinde baləng kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

<p>balı: Kiraz. İki çenekliler <i>ardeidae</i> sınıfının, gülgiller <i>rosaceae</i> ailesindedir [ATS I, 334].</p>	<p>kiraz: <i>Yun.kerasi</i>. Gülgillerden bir meyve ağacı [TDK II, 1327].</p>
<p>balıq¹: Solungaç ile solunum yapan, sıcaklığı değişen, yüzgeçle hareket eden su hayvanı [ADİL I, 214]. Suda yaşayan, yumurtadan çoğalan ve solungaçlarıyla nefes alan omurgalı hayvanların ortak adı, semek, mahi [ATS I, 334].</p>	<p>balık: Omurgalılarından suda yaşayan solungaçla nefes alan ve yumurtadan üreyen hayvanların genel adı [TDK I, 209]. EDPT’de <i>balık</i> “balık” (<i>çuv. pula/pola</i>) olarak karşımıza çıkmaktadır. Divan-ı Lügat-it Türk’te <i>balık</i> “balık” olarak karşımıza çıkmaktadır [DLT I, 379].</p>
<p>balıqıçı: Pişirilen balığın karnına doldurulan ceviz, soğan ve kuru üzümünden oluşan içlik [ADİL I, 214].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde balıqıçı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>ballıbadı: Bal katılmış doğal, tatlı çörek [ADİL I, 215]. Ballı bisküvi. Balla ve şekerle yapılan bir tür bisküvi [ATS I, 337].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde ballıbadı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>balotu: Yakı otu, merakülü. İki çenekliler sınıfının küpeçiçeğigiller <i>oenotheraceae</i> ailesindedir Kökü kabız edici ve yumuşatıcı gargara olarak kullanılan otsu bitkidir. [ATS I, 338].</p>	<p>yakı otu: Küpeçiçeğigillerden, kırmızı veya pembe çiçekli, sulak yerlerde yetişen küçük bir süs bitkisi [TDK II, 2370].</p>
<p>bamiyə: Meyvesi koni şeklinde olan ve yemeği yapılan yıllık lifli bitki [ADİL I, 217]. Bamiya. İki çenekliler <i>ardeidae</i> sınıfının, ebegümeçigiller <i>malvaceae</i> ailesindedir [ATS I, 340].</p>	<p>bamiya: Ebegümeçigillerden bir bitki. Bu bitkinin hem taze hem kurutulmuş yenilen ürünü [TDK I, 214].</p>
<p>banan: <i>bk. muz</i> Meyve veya lif için yetiştirilen, çok büyük yaprakları olan tropik ağaç. [ADİL I 217] Muz. Tek çenekliler <i>monocotyledoneae</i> sınıfının</p>	<p>muz: Muzgillerden, sıcak bölgelerde yetişen, bir çenekli çok yıllık bir bitki [TDK II, 1599].</p>

muzgiller <i>mucsaceae</i> ailesindedir [ATS I, 341].	
bandaq: Saklamak için sapından sırayla uzun ipe bağlanmış meyveler ve bu meyvelerin bağlandığı ip [ADİL I, 218]. Üzüm vb. meyveleri asıp saklamak için çubuk veya iplikle hazırlanan askı [ATS I, 341].	askı⁶: Saklamak için tavana asılmış dizi veya hevenk (Üzüm askısı, ayva askısı) [TDK I, 145].
banka¹: Konserve edilmiş ürünler için yuvarlak teneke kap [ADİL I, 218]. Kavanoz. Silindir şeklinde cam veya pişmiş topraktan yapılmış kap [ATS I, 342].	kavanoz: <i>Yun. kaukos</i> Topraktan veya camdan, ağzı geniş, orta veya ufak boyda kap [TDK II, 1241].
bardaq: Su veya başka sıvılar koymak yahut içinde piti pişirmek için topraktan, çiniden vs. yapılmış, kulplu veya kulpsuz dar boyunlu kap, güğüm, testi [ADİL I, 220]. Testi. Su, şerbet vb. şeyleri içmek için kullanılan cam [ATS I, 346].	bardak: Su vb. şeyleri içmek için kullanılan, genellikle camdan yapılan kap [TDK I, 219]. EDPT’de <i>bart</i> “su içmek için kupa” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 358]. Divan-ı Lügat-it Türk’te <i>bart bk. yart</i> “pişmiş topraktan su kabı, Oğuz lehçesinde su içilen bardak” şeklindedir [DLT I, 341].
bardaqa: Fincan. Çay, kahve vb. sıcak şeyleri içmekte kullanılan kulplu, porselen veya camdan yapılmış küçük kap [ATS I, 346].	kupa: Genellikle genişliği derinliğinden çok olan, altın, gümüş, bronz ve kristalden yapılmış ayaklı kap [TDK II, 1407].
basbas: Yaş meyveleri ya yağlı taneleri sıkarak suyunu veya yağını çıkaran alet; çençere [ADİL I, 225]. Meyve sıkacağı, meyve presi [ATS I, 353].	blender: <i>İng. blender</i> Pişirmeden önce malzemeyi kesip karıştıran alet [TDK I, 318].
bat-bat: Bengilik otu, pis kokulu tadı acı olan ot bitkisi (kocakarı ilacı olarak geçer) [ADİL I, 245].	ban otu: Asya, Kuzey Afrika ve Avrupa’nın sıcak bölgelerinde yetişen zehirli ve otsu bir bitki (<i>hyoscyamus</i>) [TDK I, 216].

Bengotu. İki çenekliler <i>ardeidae</i> sınıfının, patlıcangiller <i>solcanaceae</i> ailesindedir [ATS I, 376].	
bayramyemişi: Bayramlarda sofraya koyulan kuru meyveler vs. tatlılar (Nevruz bayramında) [ADİL I, 251]. Bayramda sofraya dizilen kuru meyve ve çerez vb. [ATS I, 384].	Türkiye Türkçesinde bayramyemişi kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
beçə: Yavru. Piliç. [ADİL I, 254] Tavuğun küçüğü, erginleşmemiş tavuk veya horoz, yavru horoz [ATS I, 387].	piliç: Tavuğun küçüğü, erginleşmemiş tavuk veya horoz [TDK II, 1803].
bədrənc: Kokulu, esansa sahip bitki (Melisa). [ADİL I, 267] Oğulotu, kovanotu, acemotu, limonotu, melisa. <i>bk.</i> ballımanə, limonotu [ATS I, 409].	melisa: Oğul otu [TDK II, 1529].
bəkməz: Bazı tatlı meyvelerin suyundan elde edilen öz; tortu [ADİL I, 271].	pekmez: Genellikle üzüm, dut gibi meyvelerin kaynatılarak koyulaştırılmış suyu [TDK II, 1785]. EDPT’de <i>bekmes</i> “meyve suyu şurubu” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 327]. Divan-ı Lügat-it Türk’te <i>bekmes</i> <i>bk.</i> <i>pekmes</i> “Oğuzca pekmez” anlamındadır” [DLT I, 459].
bərnı: İçinde piti pişirmek vs. için kullanılan toprak kap [ADİL I, 286]. Çömlek, kavanoz [ATS I, 432].	çömlek: Toprak tencere. [TDK I, 502]
bəsti: Küçük sürahi, testi [ADİL I, 288]. Kap, su güğümü, su testisi [ATS I, 435].	testi: Kulplu, geniş gövdeli, dar boğazlı, emzikli veya emsiksiz olabilen toprak kap [TDK II, 2206].
bəyimçörəyi: Yumurta, yağ ve süt karıştırılmış buğday unundan pişirilmiş hamur işi [ADİL I, 291]. Süt, yumurta ve yağla yoğrulmuş hamurdan yapılmış ekmek [ATS I, 439].	Türkiye Türkçesinde bəyimçörəyi kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

<p>bıçaq: Kesmek için alet [ADİL I, 293]. Bıçak. Hançerden küçük kesici alet [ATS I, 442].</p>	<p>bıçak: Bir sap ve çelik bölümden oluşan kesici araç [TDK I, 284]. EDPT’de <i>biçek</i> bk. <i>bıçak</i> “bıçak” olarak kullanılmaktadır [EDPT, 293]. Divan-ı Lügat-it Türk’te <i>biçek</i> “bıçak” şeklindedir [DLT I, 384].</p>
<p>bibər: Tadı acı ince uzun sebze bitkisi, acı biber [ADİL I, 295]. İki çenekliler <i>ardeidae</i> sınıfının, patlıcangiller <i>solcanaceae</i> ailesindedir [ATS I, 445].</p>	<p>biber: Patlıcangillerden, yurdumuzda çok yetişen bir bitki (<i>capsicum annuum</i>) [TDK I, 288].</p>
<p>biçək: Nohut [ADİL I, 296]. Bakla. Bakla bitkisinin yeşil veya kuru tanesi [ATS I, 446].</p>	<p>bakla: <i>Ar. bakila</i> Baklagillerden, yurdumuzun her yerinde yetiştirilen, taneleri badıç içinde bulunan bir bitki (<i>vicia faba</i>) [TDK I, 205].</p>
<p>bifşteks: Sığır etinden hazırlanan kızartma [ADİL I, 299]. Biftek. Izgara beya tavada pişirilen sığırın sırt eti [ATS I, 450].</p>	<p>biftek: <i>Fr. bifteck</i> < <i>İng. beefsteak</i> Izgara veya tavada pişirilen dana eti dilimi [TDK I, 290].</p>
<p>bildirçin: Kuşların tavuksular takımından olan, tahıllıklarda yaşayan, öten, eti yenen yırtıcı kuş [ADİL I, 303]. Omurgalı hayvanlar <i>vertebrata</i> dalının, kuşlar <i>aves</i> sınıfının, tavuksular <i>galliformes</i> takımının sülüngiller <i>phasianidae</i> ailesindedir [ATS I, 457].</p>	<p>bıldırçın: Tavukgillerden, boz renkli, benekli, yurdumuzda en çok güzün, eti için avlanan göçebe kuş (<i>coturnix</i>) [TDK I, 286]. EDPT’de <i>budursın</i> “bıldırçın” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 309]. Divan-ı Lügat-it Türk’te <i>budursın</i> “bıldırçın (<i>coturnix</i>)” şeklindedir [DLT I, 513].</p>
<p>billə: Çocuklara verilen her türlü şeker, meyve vs. tatlı şeyler [ADİL I, 305].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde billə kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>birəotu: İlaç yapılan bir bitki [ADİL I, 316]. Pire otu, pirekapan, nezle otu. İki çenekliler <i>ardeidae</i> sınıfının, bileşikgiller <i>compositae</i> ailesindedir [ATS I, 476].</p>	<p>pire otu: Yaklaşık 20-25 cm boyunda yükseklikte, parçalı yapraklı, otsu bir bitki (<i>tanacetum coccineum</i>) [TDK II, 1805].</p>

birinc: Pirinç. Buğdaygillerden, 25 kadar türü bulunur (<i>oryza sativa</i>) [ATS I, 478].	pirinç: <i>fars. birinc</i> Buğdaygillerden, kökleri bol su içinde yetişen bir bitki [TDK II, 1805].
biskvit: Un, yumurta, şeker vs. karışımından hazırlanan tatlı [ADİL I, 322]. Uzun süre değişmeden kalabilen, gevrek kuru pasta türü [ATS I, 483].	bisküvi: <i>fr. biscuit</i> Un, süt, şeker ve tuzla yapılan, ince gevrek kuru pasta türü [TDK I, 313].
bişi: Yağlı tatlı hamurla pişirilen ince hamur işi türü [ADİL I, 322]. Ekmek. Tereyağlı, yumurtalı ekmek [ATS I, 484].	pişi: Mayalı hamurdan yapılan, yağda kızartılarak pişirilen bir tür yiyecek. [TDK II, 1807] EDPT’de <i>bişi/bişme</i> “yumurta ve tereyağında pişirilen hamur” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 379].
biyan: Kökünden boya ve kocakarı ilacı hazırlanan, tatlı kökü olan bir bitki [ADİL I, 326]. Meyan, piyan, boyan. İki çenekliler <i>ardeidae</i> sınıfının, baklagiller <i>leguminosae</i> ailesinin, <i>papillionaceae</i> alt ailesindedir [ATS I, 489].	meyan: <i>bk. meyan kökü.</i> [TDK II, 1551] EDPT’de <i>buda</i> “meyankökü” şeklinde karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 299].
bizotu¹: Tavşanmemesi, dikenli mersin, ölmez dikenli. Tek çenekliler <i>monocotyledoneae</i> sınıfının, zambakgiller <i>liliaceae</i> ailesindedir (<i>ruscus aculeatus</i>) [ATS I, 491].	tavşanmemesi: 30-100 cm yükseklikte, kışın yapraklarını dökmeyen bir ağaççık, yaban mersini (<i>ruscus aculeatus</i>) [TDK II, 2156].
blin: Mayalı hamurdan kızartma usulüyle pişirilen ince kek [ADİL I, 328].	Türkiye Türkçesinde blin kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
boranı¹: Kabak türü [ADİL I, 334]. Balkabağı. <i>bk. balboranı, balqabaq.</i> [ATS I, 501] boranı²: Sebzenin yumurta ile kızartılmasıyla yapılan bir yemek [ATS I, 501].	kabak: Kabakgillerden, birçok türleri olan bir bitki (<i>cucurbita</i>) [TDK II, 1138].
borş: Lahana, pancar ve başka yeşilliklerle pişirilen çorba [ADİL I, 335]. Borş çorbası. Lahana, pazı ve bazı yeşil	Türkiye Türkçesinde borş kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

sebzelere pişirilen lahana çorbası [ATS I, 501].	
boşqab: İçine yemek vs. koymak için çiniden, topraktan, metalden vs.den yapılmış kap; tabak [ADİL I, 338].	tabak: Yiyecek koymaya yarar, az derin ve yayvan kap [TDK II, 2106].
boyaqotu: Kökboya, kızılboya, kızılkök, boyacı kökü. İki çenekliler <i>ardeidae</i> ailesindedir (<i>rubia tinctorum</i>) [ATS I, 506].	kök boyası: Kök boyasıgillerden, 1-2 m uzunluğunda, çalı görünüşünde, gövdesi sert dikenli, çok yıllık bir bitki, kızıl boya, kızıl kök (<i>flubia tinctorum</i>) [TDK II, 1376].
bo yana: Kocakarı ilacı olarak ve mutfakta kullanılan kokulu bitki. [ADİL I, 340] Anason. İki çenekliler <i>adreidae</i> sınıfının, maydanozgiller <i>umbelliferae</i> ailesindedir (<i>anisum vulgare gaertn;</i> <i>pimpinella anisum</i>) [ATS I, 508].	anason: <i>Yun. anison</i> Maydanozgillerden, kokulu tohumu hamur işlerinde ve rakı yapımında kullanılan, yurdumuzda ekimi yapılan bitki. (<i>pimpinella anisum</i>) [TDK I, 107].
boygərdənə: Yenilen bir bitki türü [ADİL I, 341].	Türkiye Türkçesinde boygərdənə kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
boymadərən: <i>bk. boymadərən arağı</i> Yığın halinde sarı çiçeği ve hoş kokusu olan çok yıllık bir bitki [ADİL I, 342]. Civanperçemi, binyaprakotu. <i>bk. ağyovşan, boy (III), cavanpərçimi, qadaqaytaran</i> [ATS I, 510].	civanperçemi: Birleşikgillerden, birçok türleri olan kır bitkisi, kandil çiçeği. (<i>achillea millefolium</i>) [TDK I, 412]. EDPT’de <i>boy</i> “çemen otu” olarak kelimeye rastlanmıştır. [EDPT, 384] Divan-ı Lügat-it Türk’te <i>boy</i> “yenen çemenotu (<i>trigonella foenum graecum</i>)” şeklindedir [DLT III, 141].
bozartma: <i>bk. bozqovurma</i> Yağlı etten pişirilen sulu kavurma [ADİL I, 345]. Haşlama, yağlı etle pişirilen haşlama [ATS I, 514].	haşlama: Haşlamak işi. Haşlanarak pişirilen [TDK I, 955].
bozbaş: Et, nohut, patatesle pişirilen sulu yemek; piti [ADİL I, 345]. Azerbaycan	Türkiye Türkçesinde bozbaş kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

mutfağına has, et, nohut, patates, baharat vb. ile pişirilen yemek [ATS I, 514].	
bozlamac: Saçta pişirilen kalın yufka [ADİL I, 346]. Pide. Saç üzerinde pişirilen, yuvarlak, yassı ekmek. <i>bk. pazlamac</i> [ATS I, 516].	bazlama: Saçda pişirilmiş yuvarlak pide [TDK I, 251].
bölgə¹: Mersin balığının bir türü, beluga (mersin morinası) [ADİL I, 347]. Mersin morinası. <i>bk. ağbalıq (I), beluqa, qejvi, mırmırı</i> [ATS I, 517].	mersin morinası: Mersin balığıgillerden, Karadeniz, Hazar Denizi ve bu denizlere dökülen ırmaklarda yaşayan, yumurtasından havyar yapılan bir balık (<i>huso huso</i>) [TDK II, 1541].
böyürtkən: Duta benzeyen meyvesi olan yabani çalı bitkisi [ADİL I, 351]. Ahududu, ağaç çileği. Kapalıtohumluların <i>angiospermae</i> , iki çenekliler <i>ardeidae</i> sınıfının, rosales takımının, gülgiller <i>rosaceae</i> ailesindedir [ATS I, 522].	bögürtlen: Gülgillerden bahçe çitlerinde, yol kenarlarında kendiliğinden yetişen dikenli ve çok yıllık bir çalı, diken dutu (<i>rubus caesus</i>) [TDK I, 343].
bulik: Halka biçiminde çoğal, Rize simidi. [ADİL I, 352] Simit. Halka şeklinde bir çeşit susamlı vb. çörek [ATS I, 527].	simit: Halka biçiminde genellikle üzerine susam konmuş çörek [TDK II, 1985].
buđlama²: Buğuda pişirilen et. [ADİL I, 354] Buğulama, buharla pişirilen et yemeği [ATS I, 531].	buğulama: Buğulamak işi. Buğuda pişmiş yemek [TDK I, 351]. EDPT’de bula <i>bk. bulat</i> “buharda pişirmek” şeklinde karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 333]. Divan-ı Lügat-it Türk’te <i>bulat bk. bulad</i> “tencere buharında pişirmek” şeklindedir [DLT II, 310].
bulama: Yeni doğum yapan sağmal hayvanların ilk günlerde sağılan sütü [ADİL I 357]. Koyun veya ineğin ilk sütünden pişirilen yemek [ATS I, 535].	Türkiye Türkçesinde bulama kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

<p>bulamac: Sütte pişirilen un lapası [ADİL I, 357]. Sulu, cıvık hamurla yapılan bir yemek [ATS I, 535].</p>	<p>bulamaç: Sulu, cıvık hamur [TDK I, 351]. EDPT’de <i>bulgama bk. bulamaç/bulamak</i> “unla yapılan bir tür yulaf ezmesi” şeklinde karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 338]. Divan-ı Lügat-it Türk’te <i>bulgama</i> “yağı ve şekeri olmayan bulamaç” şeklindedir [DLT I, 491].</p>
<p>bulka: Beyaz buğday unundan hazırlanan kek, poğaça [ADİL I, 358]. Fıncala. Özel, has undan ince ve uzun şekilde yapılmış ekmek [ATS I, 537].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde bulka kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>bulud²: Büyük tabak, uzun ince ya da yuvarlak, sığ büyükçe tabak [ADİL I, 358]. Tabak. Kayık şeklinde büyük tabak, yemek tabağı [ATS I, 537].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde bulud kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>buterbrod: Üzerine yağ vs. sürülmüş yahut peynir, salam vs. koyulmuş ekmek [ADİL I, 366]. Sandviç. Arasına sucuk, peynir vb. konarak üzerine yağ vb. sürülmüş küçük ekmek [ATS I, 549].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde buterbrod kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>buzə: Ekşimiş darı hamurundan hazırlanan içki, kvas [ADİL I, 367]. Boza. Darı, arpa mısır vb. tahılların hamurunun ekşitilmesi ile elde edilen koyu kıvamda bir içecek [ATS I, 553].</p>	<p>boza: Arpa, darı, buğday gibi tahılların hamurunun ekşitilmesiyle yapılan koyuca tatlı veya mayhoş içecek [TDK I, 340].</p>
<p>bükmə: İçine şeker, ceviz, fındık veya badem kırıntıları karıştırılmış pirinç unu hamurundan hazırlanan tatlı. [ADİL I, 369] İçine şeker, ceviz, fındık veya badem ezilerek pirinç unuyla birlikte yapılan tatlı [ATS I, 555].</p>	<p>sıkma: Bayat ekmeğin su ile ıslatılıp sıkılmasıyla elde edilen malzemeyi un, tuz ve suyla yoğurup hamur haline getirdikten sonra pişirilmesi ve arasına kavrulmuş soğan peynir konularak yapılan bir yemek [TDK II, 1966].</p>

<p>bürüncək²: Tahıllar grubuna ait bir yıllık ot bitkisi [ADİL I, 373]. Yıllanyastığıgiller ve muzgiller gibi bazı bitki ailelerinde çiçeklerin üzerini saran bir örtü şeklinde olan ekseriyeti renkli olan çiçek taç yaprağı, yen, spat, spatha velum [ATS I, 560].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde bürüncək kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>cad: Darı unundan pişirilen ekmek [ADİL I, 377]. Darı ekmeği [ATS I, 565].</p>	<p>mısır ekmeği: Mısır unu, tuz ve suyun karışımı yoluyla yapılan hamurun bir kap içinde pişirilmesiyle hazırlanan ekmek [TDK II, 1557].</p>
<p>cam¹: Vakti zamanında bakırdan, günümüzde ise çeşitli materyallerden yapılan bardak, kadeh, kase. [ADİL I, 381] Bardak. Eskiden bakırdan, şimdi ise değişik metallere yapılan maşrapa, kase, cam [ATS I, 570].</p>	<p>cam: Kadeh, içki [TDK I, 377].</p>
<p>cem: Meyvelerden hazırlanan katı, yoğun reçel [ADİL I, 396]. Meyvelerden hazırlanan katı reçel [ATS I, 588].</p>	<p>reçel: Meyveleri şekerle kaynatılarak hazırlanan tatlı [TDK II, 1849].</p>
<p>cəfəri: Kışnişe benzeyen yenilebilir bostan bitkisi [ADİL I, 398]. Maydanoz. <i>bk. bağdacus, petruşka</i> [ATS I, 592].</p>	<p>maydanoz: Maydanozgillerden 50-80 cm yükseklikte ufak yeşil yapraklı güzel kokulu iki yıllık otsu bir biki (<i>Petroselinum crispum</i>) [TDK II, 1518].</p>
<p>cəfərotu: Tereye benzer yenilebilir bostan bitkisi [ADİL I, 398]. Dalak otu. İki çenekliler <i>dicotyledoneae</i> sınıfının, ballıbabagiller <i>labiatae</i> ailesindedir [ATS I, 592].</p>	<p>dalak otu: Ballıbabagillerden Akdeniz çevresinde kuru yerlerde yetiştirilen, yüz kadar türü bulunan, güçlendirici, uyarıcı ve yara sağaltıcı olarak kullanılan otsu veya odunsu bir bitki [TDK I, 517].</p>
<p>cəvərən: Küçük sepet [ADİL I, 408]. Sepetçik. Küçük sepet [ATS I, 604].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde cəvərən kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>cızbız: Sakatat kavurması [ADİL I, 414]. Koyunun kuyruğu, iç yağların, ciğer,</p>	<p>cızbız: Izgarada pişirilmiş et [TDK I, 405].</p>

böbrek, yürek, bağırsak, soğan ve domatesle yapılan kavurma [ATS I, 615].	
cızdaq: Kuyruk eritildikten sonra kalan sert kısımları [ADİL I, 414]. Kakırdak. Kuyruk yağının eritildikten sonra kalan gevrek posası, kıkırdak. <i>bk. cızdix², cızdıq</i> [ATS I, 615].	Türkiye Türkçesinde cızdaq kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
cirə¹: Küçük beyaz çiçekleri olan bir yıllık bitki, kimyon (tohumları baharat olarak kullanılır) [ADİL I, 414]. Kimyon, çemen. İki çenekliler <i>dicotyledoneae</i> sınıfının, şemsiyeliler <i>umbelliflorae</i> takımının maydanozgiller <i>umbelliferae</i> ailesindedir [ATS I, 627].	kimyon: Maydanozgillerden, 50 cm kadar yükseklikte, beyaz veya pembe çiçekli, bir yıllık ıtırılı ve otsu bir bitki (<i>cuminum cyminum</i>) [TDK II, 1325].
cincilim: Rutubetli yerlerde biten, yatay gövdeli, küçük güllü, yenilebilir ot bitkisi [ADİL I, 422]. Serçedili, camotu, fare kulağı, yıldızotu. İki çenekliler <i>dicotyledoneae</i> sınıfının, <i>centrospermae</i> takımının karanfilgiller <i>caryophyllaaceae</i> ailesindedir [ATS I, 625].	Türkiye Türkçesinde cincilim kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
cökə: Çıkıntılı yaprakları ve bol özlü, güzel kokulu çiçekleri olan ağaç, ıhlamur [ADİL I, 428]. Ihlamur. İki çenekliler <i>dicotyledoneae</i> sınıfının, ıhlamurgiller <i>tiliaceae</i> ailesindedir [ATS I, 633].	ıhlamur: Ihlamurgillerden kerestesi beğenilen büyük bir gölge ağacı (<i>tilia</i>) [TDK II, 1017].
cövüz: Ceviz [ADİL I, 429]. Ceviz. İki çenekliler <i>dicotyledoneae</i> sınıfının, hurmagiller <i>palmae</i> ailesindedir [ATS I, 634].	ceviz: Cevizgillerin örnek bitkisi olan uzun ömürlü, gövdesi kalın, kerestesi değerli yurdumuzda çok yetişen ağaç (<i>juglans regia</i>) [TDK I, 400].
cövüzqıran: Ceviz kırmak için kullanılan alet [ADİL I, 429]. Ceviz kıran, göknar	Türkiye Türkçesinde cövüzqıran kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

kargası. Ceviz kırmaya yarayan alet [ATS I, 634].	
cüçəplov: Xuruşu (<i>bk.</i> xuruş) civcivden oluşan pilav [ADİL I, 430]. Tavuklu pilav [ATS I, 638].	perdeli pilav: Tavuk eti, badem içi, pirinç, kuş üzümü, un ve yumurta kullanarak hazırlanan pilav türü [TDK II, 1791].
cürdək: Kilden, topraktan, camdan vs. malzemeden yapılan boğazı dar su kabı [ADİL I, 432]. Testicik. Kıl, cam vb. yapılan küçük testi [ATS I, 640].	Türkiye Türkçesinde cürdək kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
çaxır: Şarap [ADİL I, 437]. Üzüm veya başka meyve sularının mayalandırılması sonucunda elde edilen ve sarhoşluk veren içki, mey. <i>bk.</i> düxtəri-rəz, xəmr, mey, mül, şərab [ATS I, 649].	şarap: Üzüm veya başka meyve sularını türlü yöntemlerle mayalandırarak elde edilen alkollü içki [TDK II, 2075]. EDPT’de <i>çağır</i> “fermente edilmemiş üzüm suyu, gerçek anlamı şarap ya da likör” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 409]. Divan-ı Lügat-it Türk’te <i>çağır</i> “şarap” olarak karşımıza çıkmaktadır [DLT I, 363].
çapacaq: Et doğramak için kullanılan kesici alet; et baltası, satır [ADİL I, 444]. Satır. Et kesmeye, kemik kırmaya yarayan ağır ve enli bir tür bıçak [ATS I, 659].	satır: Et kesmeye, kemik kırmaya yarayan ağır ve enli bir tür bıçak [TDK II, 1917].
çaşır: Maydanogillerden bir ot bitkisi [ADİL I, 450]. Şeytan otu. İki çenekliler <i>canidae</i> sınıfının, maydanogiller <i>umbelliferae</i> ailesindedir [ATS I, 666].	şeytan otu: Maydanogiller familyasından nemli yerlerde yetişen mavi çiçekli çok yıllık bir bitki (<i>seabiosa ukranica</i>) [TDK II, 2090].
çatal: Yemek aleti [ADİL I, 451]. Yemek yerken kullanılan üç veya dört dişli alet [ATS I, 667].	çatal: Yemek yerken kullanılan iki, üç veya dört uzun dişli çoğunlukla metal araç [TDK I, 442].
çay: Kurutulmuş yapraklarından güzel kokulu içecek hazırlanan yaprak dökmeyen ağaç veya çalı [ADİL I 453].	çay: Çaygillerden bir ağaççık. (<i>thea chinensis</i>). Yaprakların haşlanması ile

Özel surette kurutulan bu yapraklardan kaynamış suya atarak demlenip hazırlanan kokulu içecek [ATS I, 671].	elde edilen güzel kokulu ve sarımtırak kırmızı renkli içecek [TDK I, 447].
çay-çörək: Çay, ekmek, yağ, peynir vs.den oluşan yemek [ADİL I 454]. Çay sofrası. Çay, ekmek, yağ, peynir vb. ibaret sofrası [ATS I, 671].	Türkiye Türkçesinde çay-çörək kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
çaydan: <i>bk. çayqabı</i> Kuru çay saklamak için kap, kutu [ADİL I 454]. Çaylık, demlik [ATS I, 672].	çaydanlık: İçinde çay pişirilen kap [TDK I, 448].
çaynik: Çay demlemek veya su kaynatmak için tutacağı ve borusu olan kap, çaydanlık [ADİL I 455]. Demlik. Çay demlemek için kullanılan kap [ATS I, 674].	çaydanlık: İçinde çay pişirilen kap [TDK I, 448].
çaysüzən: Dem için olan çaydanlıktan dem koyarken çay yapraklarının bardağa düşmemesi için çaydanlık borusunun ağzına takılan veya bardağın ağzına koyulan ağ [ADİL I 455]. Süzgeç [ATS I, 674].	süzgeç: Sıvıları süzmeye yarayan araç [TDK II, 2063].
çakıbalığı: Bedeni kalın, kuyruk kısmı ince, uzun, pullu balık [ADİL I 460]. Sazan. <i>bk. çaki</i> ¹ [ATS I, 681].	sazan: Sazangillerden Avrupa, Asya ve Amerika'nın tatlı sularında yaşayan, eti beğenilen kılçıklı bir balık (<i>cyprinus carpio</i>) [TDK II, 1925].
çəltik: Kabuğu çıkarılmamış pirinç [ADİL I 465]. Kabuğu ayıklanmamış pirinç [ATS I, 685].	çeltik: Kabuğu ayıklanmamış pirinç [TDK I, 458].
çəngəl: Yenen bir şeyin parçalarını almak için birkaç uzun dişi olan alet [ADİL I, 466]. Çatal. İki veya daha fazla ucu olan ve yemek yemede kullanılan alet [ATS I, 690].	çengel: Bir yere takılmaya, geçirilmeye yarayan eğri ve ucu sivri demir [TDK I, 460].

çəngəl-bıçaq: Çengel ve bıçaklardan oluşan yemek aletleri takımı [ADİL I, 466]. Çatal bıçak. Çatal bıçaktan oluşan yemek takımı [ATS I, 689].	Türkiye Türkçesinde çəngəl-bıçaq kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
çərəz: Genelde yemekten sonra yenen meyve kurusu, kuruyemiş, tatlı [ADİL I, 469]. Genelde yemekten sonra yenen kuru yemiş, tatlı vb. <i>bk. şəbrərə</i> [ATS I, 694].	çerez: Yemek dışında yenilen yaş veya kuruyemiş gibi şeyler [TDK I, 462].
çətənə: Sapından ip, çekirdeğinden yağ hazırlanılan bir yıllık ot bitkisi. [ADİL I, 471] Kendir, çedene. <i>bk. çədənə, çətənotu, şadana</i> [ATS I, 696].	çetene: Kendir tohumu [TDK I, 464].
çığırtma: Kızartılmış domates, patlıcan veya et parçalarından oluşan yemek (bazen yumurta da eklenir) [ADİL I, 473]. Yumurtalı kızartma. Kızarmış domates, patlıcan veya parça etle pişirilen ve bazen içine yumurta kırılan bir yemek [ATS I, 699].	Türkiye Türkçesinde çığırtma kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
çınqilotu: Ormanlarda, dağlarda, çayırlarda ve çok rutubetli çakıl taşı olan yerlerde yetişen çok yıllık ot bitkisi [ADİL I, 478]. Karanfilotu, mübarek otu, meryem otu [ATS I, 704].	mübarek otu: Birleşikgillerden, sarı çiçekli, bir yıllık ve otsu bir bitki (<i>cnicus benedictus</i>) [TDK II, 1600].
çilov: Fasulye, mercimek, erişte ve pirinçten pişirilmiş pilav [ADİL I, 484]. Pilav. Fasulye, mercimek, erişte ve pirinçle pişirilen pilav [ATS I, 713].	pilav: Genellikle pirinçten veya bulgurdan yapılan bir yemek [TDK II, 1803].
çiriş¹: Zambakgiller familyasına ait yabancı süs ve sebze bitkisi [ADİL I 486]. Kirişotu [ATS I, 717].	çiriş otu: Zambakgillerden, beyaz çiçekli bir bitki (<i>asphodelus</i>) [TDK I, 489].
çiyələk: Beyaz çiçekleri, pembe, kırmızı renkli güzel kokulu meyvesi olan çok	çilek: Gülgillerden, sapları sürüngen çiçekleri beyaz bir bitki (Arnavutköy

<p>yıllık ot bitkisi ve bu bitkinin meyvesi. [ADİL I 488] Çilek. İki çenekliler <i>canidae</i> sınıfının, gülgiller rosaceae ailesindedir [ATS I, 720].</p>	<p>çileği, dağ çileği, Ağaç çileği) [TDK I, 486].</p>
<p>çobanaşı: Azerbaycan'ın çeşitli yerlerinde farklı biçimde suda veya sütte pişirilen pılav [ADİL I 489]. Azerbaycan'ın çeşitli yerlerinde çeşitli şekilde su veya sütle pişirilen yemek [ATS I, 723].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde çobanaşı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>çobanbozartması: Eten pişirilen bir çeşit haşlama [ADİL I 489]. Haşlama. Etle pişirilen haşlama yemeği [ATS I, 723].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde çobanbozartması kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>çobanəppəyi: Yabani yetişen kekiğe benzer yenilebilir ot bitkisi. [ADİL I 489] Yabani kekik. [ATS I, 723]</p>	<p>kekik: Ballıbabagillerden, karşılıklı küçük yapraklı, beyaz, pembe, kırmızı başak durumunda çiçekleri olan ve çiçeği baharat gibi kullanılan, odunsu saplı kokulu bir bitki [TDK II, 1262].</p>
<p>çobanyastığı:Papatyagiller familyasından küçük sarı çiçekler açan bir yıllık ot bitkisi [ADİL I 490]. Öküzgözü, köpekpatyası, itpatyası [ATS I, 724].</p>	<p>öküzgözü: Birleşikgillerden, sarı renkte papatyayı andırır bir çiçek ve onun bitkisi, sığır gözü, mastı çiçeği, arnika (<i>arnica montana</i>) [TDK II, 1723].</p>
<p>çolpa: Tavuk, kartal, sülün ve bazı başka kuşların bir veya iki yıllık horozu [ADİL I 494]. Tavuk, kartal, sülün, yabani tavuk vb. kuşların bir veya iki yıllık horozu. Böyle bir horozun parçalanmadan kızartılmış eti [ATS I, 732].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde çolpa kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>çovdar: Unundan siyah ekmek pişirilen tahıl bitkisi [ADİL I, 495]. Çavdar [ATS I, 734].</p>	<p>çavdar: Buğdaygillerden, unlu tane veren bir bitki [TDK I, 447].</p>

çödükotu: Yaprakları yemeğe katılan, taşlık bölgelerde yetişen yabancı ot bitkisi [ADİL I, 495]. Çördükotu, zü(l)faotu [ATS I, 735].	şifa otu: Demet halinde çiçek açan ve küçük bir saray patına benzeyen otsu bir bitki (<i>erigeron</i>) [TDK II, 2094].
çökə², çökəbalığı: Mersin balıkları ailesinden olan kıymetli av balığı. [ADİL I, 496] Çığa balığı, çuka (<i>acipenser ruthenus</i>) [ATS I, 736].	çuka: Akdeniz, Marmara ve Karadeniz’de yaşayan tekirlerin irisi [TDK I, 506].
çölbuğdası: Yabancı yetişen buğday türü [ADİL I, 497]. Yabancı buğday [ATS I, 737].	Türkiye Türkçesinde çölbuğdası kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
çölkeşnişi: Yabancı yetişen kişniş türü [ADİL I, 497]. Kişniş otu, kişniş (<i>coriandrum sativum</i>) [ATS I, 738].	kişniş: Maydanozgillerden, yaprakları maydonuzu andıran 20-60 cm yükseklikte tüysüz bir yıllık ve otsu bitki (<i>coriandrum sativum</i>) [TDK II, 1332].
çölqatırquyruğu: Zemberek otu, tarla atkuyruğu (<i>equisetum arvense</i>) [ATS I, 738].	atkuyruğu: Atkuyruğugillerden, kök sapı ömürlü olan, daha çok nemli yerlerde yetişen ve ilaç olarak kullanılan bir bitki (<i>equisetum arvense</i>) [TDK I, 159].
çölnanəsi: Yabancı yetişen nane [ADİL I, 497]. Yarpuz (<i>mentha pulegium</i>) [ATS I, 739].	yarpuz: Ballıbabagillerden, çiçekleri birbirinden ayrı halka durumunda, nane türünden kısa saplı, az veya çok tüylü, güzel kokulu bir bitki [TDK II, 2402].
çöltərəsi: İlkbaharın başında yetişen, yemeğe koyulan ot bitkisi [ADİL I, 497]. Horuzcuk otu. <i>bk. çölispanağı</i> [ATS I, 740].	horozcuk otu: Turpgillerden, eskiden kuduzun ilacı sanılan, ıtrlı bir dağ bitkisi, yaban teresi (<i>lepidium campestre</i>) [TDK II, 1004].
çölturşəngi: Yabancı yetişen turşəng [ADİL I, 497]. Çoban değneği [ATS I, 740].	çobandeğneği: Kara buğdaygillerden, beyaz veya pembe çiçekli, yürek biçimi yapraklı, otsu bir kır bitkisi (<i>polygonum aviculare</i>) [TDK I, 494].

çölyovşanı: Genelde kuru yamaçlarda yetişen yovşan [ADİL I, 497]. Pelin [ATS I, 740].	yavşan otu: Sıracagillerden, mavi ve beyaz renkte çiçekler açan bir bitki (<i>artemisia</i>) [TDK II, 2413].
çölzəfəranı: safran, mahmur çiçeği. (<i>crocus sativus</i>) [ATS I, 740]	safran: Süsengillerden, baharda çiçek açan, 2-30 cm boyunda, soğanlı bir kültür bitkisi. [TDK II, 1882]
çömçə: Uzun saplı kaşık; abgərdən [ADİL I, 497]. Kepçe. Ağaçtan yapılan kepçe [ATS I, 741].	kepçe: <i>Far. kefçe.</i> Sulu yiyecekleri karıştırmaya dağıtmaya yarayan uzun uzun saplı, yuvarlak ve derince kaşık [TDK II, 1274]. EDPT’de <i>çömçe</i> “kepçe” anlamında kullanılmaktadır [EDPT, 422]. Divan-ı Lügat-it Türk’te <i>çömçe</i> “kepçe” olarak karşımıza çıkmaktadır [DLT I, 417].
çömçəbalığı: Sazangiller familyasından genelde kurutulmuş yenen balık [ADİL I, 497]. Kızılğöz. Omurgalı hayvanlar <i>vertebrata</i> dalının, <i>pisces</i> sınıfının, kemikli balıklar <i>teleostei</i> takımının, sazangiller <i>cyprinidae</i> ailesindedir [ATS I, 741].	Türkiye Türkçesinde çömçəbalığı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
çörək: Undan yapılan gıda ürünü [ADİL I, 498]. Ekmek. Çeşitli tahıl unundan yapılmış hamurun fırında, sacda veya tandırda pişirilmesiyle yapılan yiyecek [ATS I, 743].	çörek: Az yağlı, bazen şekerli ve yumurtalı, gevrekçe bir hamur işi [TDK I, 503]. EDPT’de <i>çörek</i> “yuvarlak bir somun ekmek” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 429]. Divan-ı Lügat-it Türk’te <i>çörek</i> “yuvarlak ekmek” şeklindedir [DLT I, 388].
çörəkqabı: Ekmek koymak için kap [ADİL I, 499]. Ekmek sepeti [ATS I, 744].	Türkiye Türkçesinde çörəkqabı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
çudu: Milföy hamurundan etli veya cevizli poğaç [ADİL, I 500].	Türkiye Türkçesinde çudu kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

<p>çuğundur: Kırmızı veya beyaz renkli büyükçe yuvarlakları ve büyük yaprakları olan bostan bitkisi, pancar [ADİL, I 500]. Pancar [ATS I, 747].</p>	<p>pancar: Ispanakgillerden, vitamince zengin bir bitki (<i>beta vulgaris</i>) [TDK II, 1758].</p>
<p>çuğundurotu: Üzeri tüyle kaplı bir, iki veya çok yıllık ot bitkisi [ADİL I, 500]. Kuduz otu, deli otu. İki çenekliler canidae sınıfının, turpgiller curciferae ailesindedir [ATS I, 748].</p>	<p>deli otu: bk. kuduz otu. Turpgillerden, bahçelere süs olarak dikilen bir bitki. (<i>alyssum</i>) [TDK I, 547].</p>
<p>dabanbalığı: Sazangiller familyasından kırmızı yüzgeçli tatlısu balığı [ADİL I, 507]. Havuz balığı. Omurgalı hayvanlar <i>vertebrata</i> dalının, kemikli balıklar <i>teleostei</i> takımının, sazangiller <i>cyprinidae</i> ailesindedir [ATS I, 754].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde dabanbalığı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>dağ armudu: Karaçalı, çalidikeni, sincan diken, karadiken, isa diken. Hünnapgillerden, kurak yerlerde yetişen, çiçekleri altın sarısı renginde ve dikenlidir [ATS I, 759].</p>	<p>dağ armudu: Yabani armut, ahlat [TDK I, 501].</p>
<p>dağkeşnişi: Dağlık yerlerde biten, kişniş benzer bir yıllık bitki (sebze olarak kullanılır) [ADİL I, 515]. Kişniş otu (<i>coriandrum sativum</i>) [ATS I, 763].</p>	<p>kişniş: Maydanozgillerden, yaprakları maydonuzu andıran 20-60 cm yükseklikte tüsüz bir yıllık ve otsu bitki (<i>coriandrum sativum</i>) [TDK II, 1332].</p>
<p>dağnanə(si): Genelde dağlarda biten güzel kokulu çok yıllık ot bitkisi [ADİL I, 515]. Anık. Ballıbabagiller <i>labiatae</i> ailesindedir [ATS I, 765].</p>	<p>dağ nanesi: Yüksekliği, 20-50 cm arasında olan, sık beyaz tüylü, kuvvetli nane kokulu, çok yıllık ve otsu bir bitki (<i>cyclotrichium niveum</i>) [TDK I, 514].</p>
<p>dağtərxunu: Kocakarı ilacı olarak kullanılan ot ve yarı çalı bitkisi [ADİL I, 516]. Marsıvanotu, solucan otu. İki çenekliler <i>dicotyledoneae</i> sınıfının,</p>	<p>tarhun: Birleşikgillerden, hekimlikte kullanılan, ıtırılı bir bitki [TDK II, 2139].</p>

birleşikgiller <i>compositae</i> ailesindedir (<i>tanacetum</i>) [ATS I, 766].	
dağturpu: Uzun ince yapraklı iki yıllık ot bitkisi [ADİL I, 516].	yaban turpu: Turpgillerden, kökü ve yaprakları baharlı, beyaz çiçek açan bir bitki, acırga (<i>raphanis raphanistrum</i>) [TDK II, 2360].
daqqa: Tahıl vb. dağılan şeyleri ölçmek için demirden yapılmış yuvarlak kap [ADİL I, 519]. Ölçek, varil [ATS I, 769].	ölçek: Tahıl ölçmeye yarar kap, kile [TDK II, 1723].
damotu: Dallı budaklı ve üzeri tüylerle kaplı olan, kocakarı ilacı olarak kullanılan çok yıllık ot bitkisi [ADİL I, 530]. Aslankuyruğu. İki çenekliler <i>dicotyledoneae</i> sınıfının, ballıbabagiller <i>labiatae</i> ailesindedir (<i>onurus</i>) [ATS I, 780].	aslankuyruğu: Ballıbabagillerden, eskiden hekimlikte terletici olarak kullanılan bir bitki, yer pırasası (<i>leonurus</i>) [TDK I, 146].
dana¹: Bir yaştan iki yaşa kadar inek yavrusu [ADİL I, 531]. Dana. Bir yaşından iki yaşına kadar olan inek yavrusu [ATS I, 781].	dana: İneğin sütten kesilmesinden bir yaşına kadar olan erkek yavrusu [TDK I, 525].
danaayağı: Rutubetli ormanlarda biten büyük yapraklı, çok yıllık ot [ADİL I, 531]. Danaayağı. Tek çenekliler <i>monocotyledoneae</i> sınıfının, yılanıyastığıgiller <i>araceae</i> ailesindedir [ATS I, 781].	danaayağı: Yılanıyastığıgillerden yaprakları lekeli bir tür bitki (<i>arum</i>) [TDK I, 526].
danagavali: İri, yuvarlak, kırmızı gavalı (<i>bk. gavalı</i>) türü [ADİL I, 531]. İri, kırmızı, yuvarlak erik türü [ATS I, 782].	mürdüm eriği: Reçeli ve hoşafı yapılan bir cins küçük ve kara erik [TDK II, 1610].
danaloby: Büyük taneli fasulye türü [ADİL I, 531]. İri taneli bir fasulye [ATS I, 782].	Türkiye Türkçesinde danaloby kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

<p>daraba: Tahıl koymak için büyük tahta kutu [ADİL I, 535]. Ağaçtan yapılan kap [ATS I, 786].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde daraba kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>darçın: Tarçın ağacının kabuğundan hazırlanan güzel kokulu ve yoğun, koyu tadı olan kuru toz halinde baharat [ADİL I, 538]. Tarçın. Tarçın ağacından yapılan güzel kokulu bir baharat [ATS I, 788].</p>	<p>tarçın: Defnegillerden bir ağaç. (<i>cinnamomum</i>) [TDK II, 2138].</p>
<p>darı: Yuvarlak tohumları olan bir yıllık tahıl bitkisi ve bu bitkinin tanesi [ADİL I, 539]. Darı. Tek çenekliler <i>monocotyledoneae</i> sınıfının, buğdaygiller <i>gramineae</i> ailesindedir [ATS I, 789].</p>	<p>darı: Buğdaygillerden, tohumları gereğinde buğday yerine besin olarak kullanılan, kuraklığa dayanıklı bir bitki, akdarı (<i>panicum</i>) [TDK I, 530]. Divan-ı Lügat-it Türk'te tarıg "Türklerin çoğunda buğday (<i>triticum</i>) bilhassa Oğuzlarda ise darı" şeklindedir [DLT I, 373].</p>
<p>daşarmudu: Yuvarlak biçimli ve çok dayanıklı armut türü [ADİL I, 545]. Güz armudu. İki çenekliler <i>dicotyledoneae</i> sınıfının, gülgiller <i>rosaceae</i> ailesindedir (<i>pyrus</i>) [ATS I, 796].</p>	<p>armut: Gülgillerden, çiçekleri beyaz, yurdumuzun her yerinde yetişen bir ağaç [TDK I, 135].</p>
<p>daşbadam: Sert kabuklu badem türü [ADİL I, 545]. Taş bademi. İki çenekliler <i>dicotyledoneae</i> sınıfının, gülgiller <i>rosaceae</i> ailesindedir (<i>prunus amygdalus</i>) [ATS I, 796].</p>	<p>taş bademi: Kabuğu çok sert bir tür badem [TDK II, 2147].</p>
<p>daşduz: Kristal halindeki tuz [ADİL I, 545]. Kaya tuzu [ATS I, 798].</p>	<p>kaya tuzu: Doğada billur durumda bulunan tuz [TDK II, 1246]. EDPT'de yar tuz "kaya tuzu" olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 317].</p>
<p>daşgovunu: Yuvarlak yahut düz biçimli kavun türü [ADİL I, 547]. Van kavunu, kokulu kavun, cep kavunu. İki çenekliler</p>	<p>kavun: Kabakgillerden, sürüngen gövdeli, iri meyveli bir bitki (<i>cucum</i>). [TDK II, 1244].</p>

<i>dicotyledoneae</i> sınıfının, kabakgiller <i>cucurbitaceae</i> ailesindedir [ATS I, 800].	
daşma²: <i>bk. dəmyə</i> Pirincinin suyu süzülmeden pişirilen pilav; demye [ADİL I, 548]. Pilav türü. Suyu süzülmeden pişirilen pilav [ATS I, 801].	Türkiye Türkçesinde daşma² kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
dazi: Ot ve kol bitkilerini barındıran bitki türü; sarı kantarongiller [ADİL I, 556]. Binbirdelikotu, dağgülü, kılıçotu, koyunkıran, kuzukıran, parmakotu, sarı kantaron, yara otu. <i>bk. boyçiçəyi, boyotu, çobansüzgəci, qaxot, qaxotu, qoyunkıran</i> [ATS I, 808].	boy otu: Baklagillerden, çiçekleri mavi, sarı veya beyaz renkli, kurutulan tohumları çemen yapımında kullanılan bir bitki (<i>trigonella faenum-graecum</i>) [TDK I, 338].
dəbbə²: Ağaçtan, kemikten vs.den yapılmış kap [ADİL I, 566]. Kap. Ağaçtan, kemikten vb. yapılmış bir nevi bakraç, debbe [ATS I, 825].	debbe: Kulplu ve ağzı kapaklı bakırdan su kabı, güğüm [TDK I, 536].
dəfnə: Yaprakları gıda ve konserve sanayisinde kullanılan yaprak dökmeyen ağaç veya çalı [ADİL I, 570]. Defne (<i>laurus</i>) [ATS I, 828].	defne: Defnegillerden, yaprakları güzel kokulu ve yaz kış yeşil olan bir ağaç (<i>laurus nobilis</i>) [TDK I, 537].
dəftərqazı: Yağlı ve yumurtalı hamurdan tavada pişirilerek şeker ve sumakla yenen poğaç; pişi [ADİL I, 570]. Yağlı ve yumurtalı hamurdan tavada pişirilen, üzerine şeker ve sumak ekerek yenen bir hamur işi [ATS I, 829].	Türkiye Türkçesinde dəftərqazı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
dələmə: Peynirə dönüşmək üzere olan sütün, peynir için mayalanmış sütün [ADİL I, 574]. Yeni uyumuş ve süzülmemiş peynir [ATS I, 833].	teleme: Bir tür tuzsuz ve yumuşak peynir [TDK II, 2178].

dələncik: Oklava [ADİL I, 575]. Oklava. <i>bk. oxlov</i> [ATS I, 833].	oklava: Hamur açmakta kullanılan silindir biçiminde uzunca değnek [TDK II, 1673].
dəliböyürtkən: Ahududuya benzeyen koyu kırmızı meyvesi olan çalı ve onun meyvesi [ADİL I, 575]. Böğürtlen, dikendudu (<i>rubus</i>) [ATS I, 834].	bөгürtlen: Gülgillerden bahçe çitlerinde, yol kenarlarında kendiliğinden yetişen dikenli ve çok yıllık bir çalı, diken dutu (<i>rubus caesus</i>) [TDK I, 343].
dəmkeş: <i>bk. dəmlik</i> Üzerine çaydanlık koymak için semaverin ateş çıkan kısmının üst kısmına geçirilen ve yanlardan delikleri olan parça [ADİL I, 582]. İçinde çay demlenen kap. <i>bk. badkeş</i> [ATS I, 841].	demlik: Çayın demlendiği kap [TDK I, 552].
dənab: <i>bk. dinab</i> Yemek pişirmek için sıcak su [ADİL I, 584]. Kaynar su. Yemek yapmak için kaynatılan su [ATS I, 843].	Türkiye Türkçesinde dənab kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
dəngənə: Kaseye benzeyen küçük toprak kap [ADİL I, 585]. Saksı, pişmiş topraktan yapılan yapılan, küçük saksı kap [ATS I, 844].	Türkiye Türkçesinde dəngənə kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
dənizsoğanı: Büyükçe yaprakları olan çok yıllık soğan şekilli ot bitkisi (kocakarı ilacında kullanılır) [ADİL I, 587]. Ada soğanı, unsal, yaban soğanı. Zambakgiller <i>liliaceae</i> ailesindedir [ATS I, 847].	ada soğanı: Zambakgillerden, soğanından ilaç olarak yararlanılan birtakım maddeler elde edilen çok yıllık bir bitki (<i>urginea maritima</i>) [TDK I, 23].
dəsgirə: Kargı veya ince çubuktan örülmüş küçük sepet [ADİL I, 601]. Sepetçik. Kamış veya ince ince çubuklardan örülmüş küçük sepet [ATS I, 861].	sepet: Saz, kamış veya ince dallardan örülerek yapılan, genellikle sapı olan yiyecek ve eşya taşımak için kullanılan kap [TDK II, 1941].
dəsti¹: Küçük, borusuz bardak [ADİL I, 605]. Testi. Kulplu, geniş gövdeli, dar	testi: Kulplu, geniş gövdeli, dar boğazlı, emzikli veya emziksiz olabilen kap [TDK II, 2206].

boğazlı, emzikli veya emziksiz olabilen küçük toprak kap [ATS I, 864].	
dävətabanı: Çok dallı, sürünen köke benzer gövdeli çok yıllık ot bitkisi; öksürük otu [ADİL I, 606]. Aslanpençesi, devetabanı, farfarotu, öksürük otu [ATS I, 866].	devetabanı: Birleşikgillerden, geniş yapraklı bir süs bitkisi (<i>phlodontron</i>) [TDK I, 572].
dävətikanı: En çok kurak bölgelerde ve çöllerde yetişen, develerin yediği dikenli ot bitkisi; deve dikenini [ADİL I, 606]. Deve dikenini. Baklagiller <i>leguminosae</i> ailesindedir [ATS I, 868].	deve dikenini: Birleşikgillerden, yol ve tarla kenarlarında yetişen, 30-100 cm yükseklikte 1-2 yıllık ve otsu bir bitki (<i>silyum marianum</i>) [TDK I, 571].
dibək: Taş veya ağaçtan büyük havan [ADİL I, 618]. Havan, döveç. Taş veya ağaçtan yapılan büyük havan [ATS I, 882].	dibek: Taştan veya ağaçtan yapılmış büyük havan [TDK I, 580].
dilqanadan: <i>bk. ətgətirən, qatıqotu</i> Bazı türlerinin içinde renk ve ilaç maddeleri olan bir yıllık ve çok yıllık ot bitkisi [ADİL I, 634]. Yoğurt otu. İki çenekliler <i>dicotyledoneae</i> sınıfının, kökboyasığiller <i>rubiaceae</i> ailesindedir [ATS I, 899].	yoğurt otu: Kök boyasığillerden, çiçekli dal uçlarında sütü kestirmekte kullanılan bir maya bulunan bir yıllık veya çok yıllık otsu bitki (<i>galium</i>) [TDK II, 2456].
dişçöpü: <i>bk. dişqurdalayan</i> Dişlerin arasını temizlemek için çubuk vs. [ADİL I, 648]. Aksar, aksarotu, kürdan. Çok yıllıktır ve yumruları yenen otsu bir bitkidir. (<i>bunium</i>) Diş aralarına sıkışan şeyleri temizlemede kullanılan küçük çöp diş karıştıracağı [ATS I, 918].	kürdan: Dişleri temizlemek için kullanılan küçük araç [TDK II, 1440].
dişqozu: İnce kabuklu, küçük ceviz [ADİL I, 649]. Kabuğu ince, küçük ceviz [ATS I, 919].	Türkiye Türkçesinde dişqozu kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

dişlömə çay: Küçük kıtlama şeker veya tatlıyla içilen çay, acı çay [ADİL I, 649].	kıtlama: Şekeri ağızda dişle küçük küçük ısırarak çay içmek için kullanılır [TDK II, 1309].
dizmarı: Taneleri ve çekirdekleri büyük üzüm türü [ADİL I, 654]. Taneleri büyük bir üzüm çeşidi [ATS I, 926].	Türkiye Türkçesinde dizmarı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
doğrama: İçine ekmek doğranmış süt, yoğurt veya ayrandan hazırlanan sulu yemek [ADİL I, 657]. Doğrama, bulamaç [ATS I, 929].	bulamaç: Sulu, cıvık hamur [TDK I, 353].
doğramac: Küçük küçük doğranmış ekmekle yoğurttan, ayrandan hazırlanan ve çoğu zaman salatalık, yeşillik vs. eklenen soğuk yemek [ADİL I, 657]. Bulamaç. Ekmek doğranmış süt, yoğurt veya ayranla hazırlanan yemek [ATS I, 929].	bulamaç: Sulu, cıvık hamur [TDK I, 353].
dolma²: Üzüm yaprağına veya lahana yaprağına sarılmış, dövülmüş et ve pirinçle hazırlanan yemek [ADİL I, 667]. Sarma, dolma. Üzüm yaprağı ve lahana ile pişirilen sarma [ATS I, 938].	dolma: Bazı sebze ve tavuk, kuzu gibi hayvanların içine pirinç veya başka şeyler doldurularak pişirilen yemek [TDK I, 620].
dombalan: <i>bk. donbalan, yerdombalanı</i> Yerin altında yetişen, patatese benzeyen mantar türü; yerdombalanı [ADİL I, 670]. Yer mantarı. Keme olarak da bilinen, <i>ascomycetes</i> sınıfının, <i>tuberales</i> takımının, <i>tuberaceae</i> ailesindedir (<i>tuber melanosporum</i> , <i>tuber brumale</i> , <i>tuber aestivum</i> , <i>tuber manatum</i>) [ATS I, 940].	domalan: Askılı mantarlardan, toprak içinde yumru biçiminde yetişen, yenilebilen bir bitki, yer mantarı, keme [TDK I, 622].
dondurma²: <i>bk. morojna</i> Dondurulmuş süt (kaymak), şeker, meyve suyu vs. karışımından hazırlanan tatlı; morojna	dondurma: Şekerli sütün ve meyve sularının dondurulmasıyla hazırlanan soğuk yiyecek [TDK I, 624].

[ADİL I 671]. Dondurma, Süt, şeker, meyve suyu vb. karışımını karın içinde döndürülerek yahut özel makinelerde döndürülerek hazırlanan yemek [ATS I, 942].	
dopu: Ağzı ve dibi dar, gövdesi ise geniş küçük küp biçiminde toprak kap [ADİL I 675]. Küp. Ağzı dar, dip tarafı sivri, karın kısmı geniş küp [ATS I, 945].	küp: Su, pekmez, yağ gibi sıvıları veya un, buğday gibi tahılları saklanaya yarayan geniş karınlı dibi dar toprak kap [TDK II, 1439].
doşab: Üzüm, dut, incir ve başka meyvelerin suyunun kaynatılmasıyla elde edilen yoğun tatlı madde; pekmez [ADİL I 677]. Pekmez. Üzüm, dut, incir ve diğer meyvelerin özsuynunun kaynatılması neticesinde oluşan biraz katı olan tatlı madde [ATS I, 947].	pekmez: Genellikle üzüm, dut gibi meyvelerin kaynatılarak koyulaştırılmış suyu [TDK II, 1785].
dovğa: <i>bk. xəlsə</i> Ayran, yeşillik ve pirinçten pişirilen sulu yemek [ADİL I 677]. Yoğurt aşısı. Ayran, bazı yeşil sebzeler ve pirinçle pişirilen Azerbaycan'a has bir yemek [ATS I, 948].	Türkiye Türkçesinde dovğa kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
dovşanılması: Dağlarda kendi kendine yetişen bir ağaç ve onun elma gibi küçük ve acı meyvesi; dağ muşmulası [ADİL I 678].	muşmula: Gülgillerden, 2-3 metre yükseklikte dikenli küçük bir ağaççık (<i>mespilus germanica</i>) [TDK II, 1595].
döngəl: <i>bk. muşmula</i> Yabani muşmula. [ADİL I 681] Muşmula, döngel, beşbıyık (<i>mespilus germanica</i>) [ATS I, 952].	döngel: Muşmula [TDK I, 633].
döşəmə²: Pilavın altına koyularak pişirilen et, kuru üzüm vs.den oluşan karışım (gara/xuruş) Pilavın döşəməsi. [ADİL I, 687]. Altlık. Pilavın altına	Türkiye Türkçesinde döşəmə² kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

konarak pişirilen et, kuru üzüm, hurma vb. [ATS I, 960].	
döşəməplov: Garası döşeme olan pilav [ADİL I, 688]. Altı pilav. Altına kuru üzüm, hurma, et vb. konarak pişirilen pilav [ATS I, 961].	Türkiye Türkçesinde döşəməplov kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
döymə: Kuru meyve tozu. Buğday tanesinden pişirilen yemek [ADİL I, 693]. Kurutulmuş meyveden yapılan meyve tozu. Bulgurla pişirilen bir yemek [ATS I, 966].	dövme: Dövülerek kabuğu çıkarılmış buğday veya bundan yapılan yemek [TDK I, 637].
döyməc: <i>bk. döyməcə</i> Taze meyvenin dövülmesiyle hazırlanan yemek. Doğranmış ekmeğ ve peyniri karıştırarak yağda kavurmakla hazırlanan yemek [ADİL I, 694]. Taze meyvenin dövülmesiyle hazırlanan yemek. Doğranmış peynir ve ekmeği karıştırarak yağla kızartarak hazırlanan yemek [ATS I, 966].	Türkiye Türkçesinde döyməc kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
döymədöşəmə: İçine dövülmüş et koyulmuş yahut garası et kıyması olan pilav [ADİL I, 694]. Etlili pilav. İçine dövülmüş et konan ve ayrıca kızartılan eti üzerine koyarak servisi yapılan pilav [ATS I, 966].	Türkiye Türkçesinde döymədöşəmə kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
döyməkabab: Dövülmüş etten pişirilen kebab [ADİL I, 694]. Dövülmüş etle yapılan bir kebab türü [ATS I, 966].	Türkiye Türkçesinde döyməkabab kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
döyməqiymə: Dövülmüş et, nohut ve kuru üzümle pişirilen yemek [ADİL I, 694]. Dövülmüş et, çekirdeksiz kuru	Türkiye Türkçesinde döyməqiymə kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

üzüm, nohut ile pişirilen yemek [ATS I, 966].	
duz: <i>bk. nәмәk</i> Yemeği tatlandırmak için eklenen keskin tatlı, beyaz kristallik madde [ADİL I, 711]. Yemeğe tat vermek için kullanılan kokusuz, beyaz renkli, suda eriyen kekremsi yakıcı tadı olan kristal bir madde, sodyum klorür [ATS I, 980].	tuz: Kokusuz, suda eriyen, yiyecekleri korumada ve tatlandırmada kullanılan billursu madde [TDK II, 2261]. EDPT’de <i>tuz</i> “tuz” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 571]. Divan-ı Lügat-it Türk’te <i>tuz</i> “tuz” şeklindedir [DLT III, 123].
duzqabı: İçine tuz koymak için küçük kap; nәмәkdan [ADİL I, 712]. Tuzluk [ATS I, 981].	tuzluk: Tuz konan kap [TDK II, 2262].
düşbәрә: <i>bk. girs, gürzә², güşbәрә</i> İnce açılarak doğranmış küçük hamur parçalarının içine et koyulup kapatılarak suda pişirilen yemek [ADİL I, 722]. Manti [ATS I, 991].	manti: İçine kıyma konularak küçük bohçalar biçiminde dürülmüş hamur parçalarıyla hazırlanan yemek [TDK II, 1504].
düyәlәk: Daha olgunlaşmamış küçük karpuz veya kavun [ADİL I, 730]. Kelek. Henüz olgunlaşmamış karpuz veya kavun [ATS I, 995].	kelek: Olgunlaşmamış ham kavun [TDK II, 1264].
düyü: Sıcak iklimde, sulu yerlerde (bostanlarda) yetiştirilen beyaz renkli tahıl bitkisi (kabuklu haline çeltik denir) [ADİL I, 732]. Pirinç. Tek çenekliler <i>monocotyledoneae</i> sınıfının, buğdaygiller <i>gramineae</i> ailesindedir [ATS I, 996].	pirinç: Buğdaygillerden, kökleri bol su içinde yetişen bir bitki (<i>oryza sativa</i>) [TDK II, 1805].
enlibaş: Sazangiller familyasına ait enli ve şişman başlı, tatlısu balığı [ADİL II, 28]. Tatlısu kefali (<i>leuciscus cephalus orientalis</i>) [ATS I, 1037].	tatlı su kefali: Sazangillerden, uzunluğu 80 cm eti kılöklü bir balık (<i>leuciscus cephalus</i>) [TDK II, 2153].
eskimo: Çikolata kaplı dondurma [ADİL II, 33]. Üstü çikolatalı dondurma [ATS I, 1049].	Türkiye Türkçesinde eskimo kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

<p>eşşəkxiyarı: Kapalıtohumluların <i>angiospermae</i>, iki çenekliler <i>dicotyledoneae</i> sınıfının, kabakgiller <i>cucurbitaceae</i> ailesindedir (<i>ecballium elaterium</i>) [ATS I, 1054].</p>	<p>eşək hıyarı: Kabakgillerden yabancı tırmanıcı, otsu bir bitki (<i>ecballium elaterium</i>) [TDK I, 734].</p>
<p>evdovşanı: Eti ve derisi için yetiştirilen tavşana benzeyen kemirgen hayvan [ADİL II,45]. Evcil tavşan [ATS I, 1060].</p>	<p>tavşan: Tavşangillerden, uzunluğu 70 cm, eti yenen, hızlı koşan, postundan yararlanılan bir memeli türü (<i>lepus europeus</i>) [TDK II, 2156]. EDPT’de tavişgan “tavşan” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 447]. Divan-ı Lügat-it Türk’te tavişgan “tavşan (<i>lepus europeus</i>)” şeklindedir [DLT I, 512].</p>
<p>eymə: <i>bk. əyməc, əyməç</i> İçinde yoğurt, ayran vs. saklamak için koyun veya keçi derisinden yapılan torba [ADİL II, 49]. Tulum. İçinde yoğurt, ayran vb. saklamak için koyun veya keçi derisinden yapılan torba [ATS I, 1065].</p>	<p>tulum: Bazı yiyecekler ve içecekler için koruyucu kap olarak kullanılan, önü yarılmadan bütün olarak kullanılan hayvan derisi [TDK II, 2251].</p>
<p>əbəköməçi <i>bk. əməköməçi.</i> Uzun gövdeli, sümbül gibi iri, parlak renkli çiçekleri olan çok yıllık bitki [ADİL II, 54].</p>	<p>ebegümeci: Ebegümecigillerden, çiçekleri ilaç, yaprakları sebze olarak kullanılan, kendiliğinden yetişen çok yıllık ve mor çiçekli bitki (<i>malva sylvestris</i>) [TDK I, 668].</p>
<p>ədsə: Mercimek tanesi [ADİL II, 62]. Mercimek [ATS I, 1077].</p>	<p>mercimek: Baklagillerden, beyaz çiçekli bir tarım bitkisi [TDK II, 1537].</p>
<p>ədva: <i>bk. ədvəcat, ədviyyə ədviyyat</i> Özel tat, güzel koku, bazen de renk vermek amacıyla yemeğe ve tatlıya eklenen tarçın, hil, zerdeçal, karanfil vs. bitkilerin genel adı; baharat [ADİL II, 63]. Baharat [ATS I, 1077].</p>	<p>baharat: Tarçın, karanfil, zencefil, karabiber gibi maddelerin toplu adı [TDK I, 199].</p>

<p>əkmək²: Ekmek. [ADİL II, 78] Elmek. Buğday, arpa, çavdar, darı vb. tahılların unundan yapılan hamurun ateşte veya fırında vb. pişmiş parçası [ATS I, 1089].</p>	<p>ekmek: Çeşitli tahıl unundan yapılmış, fırında, saçta veya tandırda pişirilmesiyle yapılan yiyecek [TDK I, 682]. EDPT’de epmek “ekmek” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 12]. Divan-ı Lügat-it Türk’te epmek bk. etmek “Yağma, Toxsı, bazı Oğuz ve Kıpçak Lehçelerinde ekmek” şeklindedir [DLT I, 101].</p>
<p>əldəyirmanı: <i>bk. əldaşı.</i> Un öğütmek, tahıl ufalamak için əl ile hareket ettirilen küçük değirmen [ADİL II, 99]. El değirmeni [ATS I, 1105].</p>	<p>el değirmeni: El gücüyle çalıştırılan ve kahve, baharat gibi şeyleri öğütmeye yarayan bir tür küçük değirmen. [TDK I, 695]. EDPT’de tegirmen “dönen bir değirmen” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 486]. Divan-ı Lügat-it Türk’te tegirmen “değirmen” şeklindedir [DLT III, 267].</p>
<p>ələk: Unun kepeğini ve diğer kırıntılarını temizlemek için çerçeveye geçirilen sıkı ağdan oluşan alet [ADİL II, 100]. Elek. İpek veya kıldan dokunmuş unu kepeğinden, içindeki yabancı maddeleri temizlemede kullanılan alet [ATS I, 1106].</p>	<p>elek: Taneli veya un gibi toz durumunda olan ieyleri yabancı maddelerden ayılamak veya incesini kabasmdan ayırmak için kullanılan tahta bir kasnak ve tek tarafa gerilmiş gözenekli tel. kıl, bez vb ile yapılan araç [TDK I, 696]. EDPT’de elgek “elek” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 143]. Divan-ı Lügat-it Türk’te elge “elemek” [DLT I, 284] ve tağ “Argu lehçesinde elek” şeklindedir [DLT III, 355].</p>
<p>əncir: İçinde haşhaş gibi küçük çekirdekleri olan etli, tatlı, yumuşak kabuklu, yuvarlak meyve [ADİL II, 117]. İncir. İki çenekliler <i>dicotyledoneae</i> sınıfının, dutgiller <i>moraceae</i> ailesindedir [ATS I, 1124].</p>	<p>incir: Dutgillerden, asıl yurdu Akdeniz kıyıları olan yaprakları geniş dilimli bir ağaç (<i>ficus carica</i>) [TDK II, 1083].</p>

<p>əppək: Ekmek [ADİL II, 122]. Ekmek, konuşma veya çocuk dilinde ekmek [ATS I, 1130].</p>	<p>ekmek: Çeşitli tahıl unundan yapılmış, fırında, saçta veya tandırda pişirilmesiyle yapılan yiyecek [TDK I, 682]. EDPT’de epmek “ekmek” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 12]. Divan-ı Lügat-it Türk’te epmek bk. etmek “Yağma, Toxsı, bazı Oğuz ve Kıpçak Lehçelerinde ekmek” şeklindedir [DLT I, 101].</p>
<p>ərik: Sarı, etli, tatlı, bir çekirdekli meyve ve bu meyvenin ağacı; kayısı [ADİL II, 125]. Kayısı ağacı, zerdali ağacı. İki çenekliler <i>dicotyledoneae</i> sınıfının, gülgiller <i>rosaceae</i> ailesinin <i>prunoideae</i> alt ailesindedir [ATS I, 1135].</p>	<p>erik: Gülgillerden, beyaz çiçekli ağaç (<i>orunus domestica</i>) [TDK I, 720]. EDPT’de sarıg erük “kayısı” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 222]. Divan-ı Lügat-it Türk’te sarıg erük “erük şeftali, kayısı, siyah erik türünün genel adı. kayısıya sarıg erük (<i>prunus armeniaca</i>)” şeklindedir [DLT I, 69].</p>
<p>əriştə: İnce ince kesilip kurutulmuş hamur parçalarından oluşan ürün [ADİL II, 127]. Erişte, hamurdan kesilen ev makarnası [ATS I, 1136].</p>	<p>erişte: Kesilip kurutulmuş hamur, ev makarnası [TDK I, 719].</p>
<p>əriştəçilov: Erişte hamurları kavrulduktan sonra pirinç ile karıştırılarak pişirilen yemek [ADİL II, 127]. Erişteli pilav. Erişteler kavrulduktan sonra pirinç ile karıştırılarak pişirilen pilav [ATS I, 1136].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde əriştəçilov kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>əriştəplov: Erişte ve pirinçle pişirilen pilav [ADİL II, 127]. Eriştenin kavrulmasıyla pişirilen erişte pilavı [ATS I, 1136].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde əriştəplov kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>əsbəgülü, əsbəçiçəyi: Tarlalarda, bozkırlarda biten mor renkli bir çiçek [ADİL II, 133]. Hezaren (<i>delphinium</i>) [ATS I, 1142].</p>	<p>hezaren: Bambu. Bambu saplarından yapılmış [TDK I, 985].</p>

<p>əsgəri²: Üzüm türlerinden birinin adı [ADİL II, 136]. Askeri. Üzüm çeşitlerinden birinin adı [ATS I, 1143].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde əsgəri² kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>ət: Kesilmiş hayvan bedeninin yemek için kullanılan kısmı [ADİL II, 143]. Kesilmiş hayvan vücudunun yemekte kullanılan kısmı [ATS I, 1150].</p>	<p>et: Kasaplık hayvanlardan sağlanan kaslardan oluşmuş besin maddesi [TDK I, 738]. EDPT’de et “et” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 33]. Divan-ı Lügat-it Türk’te et “et” şeklindedir [DLT I, 35].</p>
<p>ətdoğrayan: <i>bk. ətdöyən atçəkən</i> Et dövmek, doğramak için küçük alet; kıyma çekme makinesi [ADİL II, 145]. Kıyma makinesi, satır [ATS I, 1152].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde ətdoğrayan kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>ətliçilov: Etle pirinç karıştırılarak pişirilen çilov [ADİL II, 148]. Etle pirinçle pişirilen bir yemek [ATS I, 1155].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde ətliçilov kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>ətmək: <i>bk. ətməklik</i> Ekmek [ADİL II, 148]. Ekmek [ATS I, 1156].</p>	<p>ekmek: Çeşitli tahıl unundan yapılmış, fırında, saçta veya tandırda pişirilmesiyle yapılan yiyecek [TDK I, 682]. EDPT’de epmek “ekmek” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 12]. Divan-ı Lügat-it Türk’te epmek <i>bk. etmek</i> “Yağma, Toxsı, bazı Oğuz ve Kıpçak Lehçelerinde ekmek” şeklindedir [DLT I, 101].</p>
<p>ətsuyu: Et kaynadıktan sonra ortaya çıkan yağlı ve besin açısından zengin su; bulyon. Bozbaş [ADİL II, 149]. Eti haşladıktan sonra oluşan gıdalı su, et suyu, bulyon. Bozbaş adlı bir yemek. (Azerbaycan kültürüne has bir yemektir et, nohut, patates, domates vb. ile pişirilir) [ATS I, 1156].</p>	<p>et suyu: İçinde et kaynatılmış su [TDK I, 742].</p>

<p>əvəlik: <i>bk. atqulağı</i> Kocakarı ilacı olarak kullanılan, bunun yanı sıra kurutulmuş yaprakları pılava eklenen, geniş yapraklı, bir yıllık ot bitkisi [ADİL II, 150]. Büyük kuzukulağı, çimen labada, efelek [ATS I, 1157].</p>	<p>efelek: Labada [TDK I, 673].</p>
<p>əvəlikçilov: Əvəlik katılmış pirinçle pişirilen çilov [ADİL II, 150]. Efelekle ve pirinçle pişirilen sütlü bir yemek [ATS I, 1158].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde əvəlikçilov kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>əvəlikplov: Əvəlik eklenen pirinçle pişirilen pılav [ADİL II, 150]. Efelek bitkisi ile pişirilen pılav [ATS I, 1158].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde əvəlikplov kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>əyirdək: Sütle yoğrularak yağda kızartılan yumuşak qoğal [ADİL II, 154]. Sütle yoğrulan hamuru yumurta büyüklüğünde kesip, yağda kızartarak yapılan bir çeşit börek [ATS I, 1162].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde əyirdək kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>əzgil: Ceviz büyüklüğünde, etli, çekirdekli, sarı renkli, başı ibikli meyve ve onun ağacı; muşmula [ADİL II, 162]. Muşmula, döngel, beşbıyık (<i>mespilus germanica</i>) [ATS I, 1169].</p>	<p>muşmula: Gülgillerden, 2-3 metre yükseklikte dikenli küçük bir ağaççık (<i>mespilus germanica</i>) [TDK II, 1595].</p>
<p>əzmə¹: Ezilmiş sebze yahut meyve hamuru; püre [ADİL II, 167]. Ezilmiş meyve veya sebze hamuru, püre. Karaciğer kıymasından yapılan bir yemek adı [ATS I, 1172].</p>	<p>ezme: Sebze veya yemiş ezerek yapılan yiyecek [TDK I, 753].</p>
<p>əzvay: Kalın, etli ve çizgisel yaprakları olan, kocakarı ilacı olarak kullanılan çok yıllık ot bitkisi; aloe [ADİL II, 168]. Sarısabır, öd ağacı [ATS I, 1173].</p>	<p>sarısabır: Zambakgillerden sıcak bölgelerde yetişen. yaprakları oldukça 3 yüksek bir sapın tepesinde rozet biçiminde</p>

	toplanmış bulunan bir tür süs bitkisi [TDK II, 1913].
feyxoa: Mersin familyasından çalı bitkisi [ADİL II, 178]. Kaymakağacı [ATS I, 1190].	Türkiye Türkçesinde feyxoa kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
fərrə: Genç tavuk [ADİL II, 184]. Ferik. Tavuk vb. hayvanların civcivlikten çıkmış yavruları, piliç [ATS I, 1196].	Türkiye Türkçesinde fərrə kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
fəsəli: Tavada veya tandırda arasına yağ sürülmüş milföy hamurundan pişirilen ekmek, qoğal [ADİL II, 187]. Azerbaycan'a has açılmış hamurun içine ceviz, zencefil ve şekerin konarak rulo haline getirildikten sonra küçük küçük kesilerek tavada kızartılmasından hazırlanan yiyecek [ATS I, 1200].	Türkiye Türkçesinde fəsəli kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
fətir: Mayalı veya mayasız hamurdan bazen yağ, cızdaq vs. eklenerek tandırda veya sacda pişirilen ekmek [ADİL II, 187]. Mayalanmış veya mayalanmamış hamurdan bazen yağ, kuyruk, soğan, nar şerbeti vb. karıştırılarak tandır veya saç üzerinde yapılan ekmek [ATS I, 1200].	Türkiye Türkçesinde fətir kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
fındıq: Sert kabuk içerisinde iki çenekli tanesi olan, ceviz benzeyen, ancak ondan küçük meyve; o meyvenin yabani veya ekilen çalısı [ADİL II, 188]. Fındık (<i>corylus</i>) [ATS I, 1202].	fındık: Kayıngillerden, kuzey yarım kürenin ılık yerlerinde ve yurdumuzun daha çok Doğu Karadeniz bölgesinde yetişen bir ağaççık (<i>corylus avellana</i>) [TDK I, 778].
fındıqsındıran: <i>bk. fındıqqıran</i> Fındık, ceviz, badem türü meyvelerin kabuğunu kırmak için kullanılan alet; sıkacak [ADİL II, 189]. Fındık, ceviz, badem gibi kabuklu	fındıkkıran: Fındık ve buna benzer kabuklu yemişlerin kabuğunu kırmaya yarayan araç [TDK I, 779].

meyvelerin kabuğunu kırmak için kullanılan alet [ATS I, 1202].	
fincan: Çay, kahve, su vs. içmek amacıyla küçük, yuvarlak, genelde kulplu, saksı veya çini kap [ADİL II, 197]. Fincan [ATS I, 1214].	fincan: Çay, kahve gibi genellikle sıcak şeyler içmekte kullanılan küçük kap [TDK I, 789].
firəngüzümü: Dikenli orman meyveli çalı [ADİL II, 198]. Kırmızı frenk üzümü (<i>ribes rubrum</i>) [ATS I, 1216].	frenk üzümü: Taşkırangillerden bir çalı (<i>fibes nigrum</i>) [TDK I, 803].
firni: Pirinç unu ve şekerden hazırlanan tatlı. [ADİL II, 198] Muhallebi. Pirinç unu ve süt karışımından yapılan bir yemek [ATS I, 1216].	muhallebi: Süte şeker ve pirinç unu katılarak yapılan bir tatlı [TDK II, 1585].
fisincan: Küçük köfteler ve dövülmüş ceviz lepesi, abqora (veya nar suyu), yağlı soğan ile pişirilen pilav xuruşu. [ADİL II, 199] Küçük köfte ve ezilmiş ceviz içiyle hazırlanan pilav malzemesi [ATS I, 1217].	Türkiye Türkçesinde fisincan kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
fisincanplov: Xuruşu fisincan olan pilav. [ADİL II, 199] Üstüne konan malzemesi küçük köfte ve ezilmiş ceviz içi olan pilav [ATS I, 1217].	Türkiye Türkçesinde fisincanplov kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
gavalı: Çekirdekli, yuvarlak yahut uzun ince sarı veya mor renkli meyve; kırmızı erik [ADİL II, 213]. Erik ağacı (<i>prunus domestica</i> , <i>prunus communis huds</i>) [ATS I, 1246].	erik: Gülgillerden beyaz çiçekli bir ağaç [TDK I, 719].
gecəvər: Çok yıllık, köksü ilaç bitkisi [ADİL II, 215]. Azakeğeri, eyerotu, akorus (<i>acorus</i>) [ATS I, 1249].	Türkiye Türkçesinde gecəvər kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır. Eski

<p>gəlinbardağı: Şerbet içilen kap, şerbet kabı [ADİL II, 230]. Kuzey Azerbaycan'ın Guba bölgesinde nişan ve düğün törenlerinde kız evinde konuklara şerbet vermek için kullanılan testi, kova vb. araçlara verilen ad [ATS I, 1265].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde gəlinbardağı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>gəlinbarmağı: İri, uzun ince taneli üzüm türü [ADİL II, 230]. Taneleri iri ve uzun üzüm çeşidi [ATS I, 1266].</p>	<p>gəlinparmağı: Uzun taneli bir üzüm türü [TDK I, 833].</p>
<p>gəlinboğan: Geç olgunlaşan sert armut türü [ADİL II, 230]. Geç olgunlaşan, sert meyveli, buruk tatlı bir armut çeşidi [ATS I, 1266].</p>	<p>gəlinboğan: Bir ahlat türü [TDK I, 832].</p>
<p>gənəgərçək: <i>bk. gərçək</i> Gənəgərçək bitkisinin çekirdeklerinden elde edilen yağ (bağırsak temizleme ilacı olarak kullanılır) [ADİL II, 235]. Hint yağı ağacı, kene otu, haru, harva [ATS I, 1274].</p>	<p>hint yağı ağacı: İki çeneklilerden, tropik bölgelerde 8-10 m yüksekliğe ulaşabilen çok yıllık tohumları zehirli yağ elde edilen bir bitki (<i>ricinus communa</i>) [TDK I, 997].</p>
<p>gərmək²:Kavundan önce olgunlaşan bir tür [ADİL II, 238]. Erken yetişen bir kavun türü [ATS I, 1278].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde gərmək² kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>gəz²: Antep fıstığı, badem veya cevizden hazırlanan çabuk parçalanan tatlı türü [ADİL II, 240]. Fıstık, badem veya cevizle hazırlanan karamel veya balla hazırlanmış şekerleme [ATS I, 1281].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde gəz² kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>gicitkən: <i>bk. banə, gəzənə, gicitkan</i> Gövde ve yapraklarında dalayan tüyleri olan ot bitkisi [ADİL II, 244]. Isırgan otu (<i>urtica</i>) [ATS I, 1284].</p>	<p>ısırgan: Isırgangillerden, her tarafı sert tüylerle kaplı, tüyleri kırılınca karınca asidi denilen çok kaşıntıverici madde çıkaran ot (<i>urtica</i>) [TDK I, 1021].</p>
<p>gilas: Beyaz, sarı, kırmızı ve siyah türleri olan çekirdekli, tatlı meyve ve bu meyvenin ağacı [ADİL II, 245]. Kiraz</p>	<p>kiraz: <i>Yun. kerasi.</i> Gülgillerden bir meyve ağacı [TDK II, 1327].</p>

ağacı (<i>prunus avium</i> , <i>ceraus avium monech</i>) [ATS I, 1286].	
gillə: Tandırda elma veya armut kurutmak için kullanılan, derin olmayan kil çömlek [ADİL II, 247]. Kil tepsi. Tandırda elma veya armut dilimlerini kurutmak için kullanılan kilden vb. yapılan fazla derin olmayan kap [ATS I, 1288].	Türkiye Türkçesinde gillə kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
göbələk: Klorofili olmayan, genelde sporlar aracılığıyla üreyen ilkel bitki; mantar [ADİL II, 257]. Mantar [ATS I, 1300].	kuzugöbeği: Sulak çayırlarda yetişen, şapkası kalın ve etli yenir bir mantar çeşidi (<i>agaricus campestris</i>) [TDK II, 1429].
göy³: <i>bk. göyərtil¹ göy-göyərtil</i> Yenen ve yemekte kullanılan otlar; göy, səbzəvat [ADİL II, 272]. Yeşillik ağaçlar, otlar, bitkiler [ATS I, 1314].	Türkiye Türkçesinde göy³ kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
göyəm: Yabani ve aşı türleri ve mavi renkli, mayhoş, ağzı buran meyvesi olan çalı ağaç [ADİL II, 272]. Çakal eriği, kükümağacı, çalı dikenini, yabani erik ağacı (<i>prunus spinosa</i>) [ATS I, 1316].	çakal eriği: Çok ekşi, sert, iri çekirdekli bir erik türü (<i>prunus spinosa</i>) [TDK I, 423].
gülxətmi: Əməköməci familyasından ensizyapraklı, iri, güzel çiçekleri olan ot (kocakarı ilacı olarak kullanılır) [ADİL II, 305]. Gülhatmi (<i>althea rosea cav.</i>) [ATS I, 1343].	gülhatmi: Ebe gümecigillerden, yaprakları geniş ve yuvarlak, çiçekleri büyük ve türlü renklerde olan, çok yıllık otsu bitki (<i>althea rosea</i>) [TDK I, 903].
günəbaxan: Çekirdeğinden yağ alınan uzun gövdeli, büyük, sarı çiçekli bir yıllık bitki; ayçiçeği [ADİL II, 313]. Ayçiçeği, günebakan, gün çiçeği (<i>helianthus annuus</i>) [ATS I, 1351].	günebakan: Ayçiçeği [TDK I, 910].
güvəc: Kilden yapılan (bazen içinde yemek pişirilen) boğazı dar olan kap	güveç: İçinde yemek pişirilen toprak kap [TDK I, 915].

[ADİL II, 315]. Güveç. Yemek pişirmek için kullanılan killi topraktan yapılan dar boğazlı kap [ATS I, 1355].	
halva: Yağda kavrulmuş un ve pekmezden, bazen de baldan, şekerden pişirilen Şark tatlısı [ADİL II, 327]. Helva. Un, yağ, şeker veya pekmezden yapılan bir çeşit tatlı [ATS I, 1367].	helva: Şeker, yağ, un veya irmikle yapılan tatlı [TDK I, 977].
heyva: Sarı renkli, mayhoş, üzeri tüyle kaplı, küçük çekirdekli meyve [ADİL II, 348]. Ayva (<i>cydonia vulgaris mill</i>) bk. beh III [ATS I, 1396].	ayva: Gülgillerden, çiçekleri iri ve pembe, yapraklarının altı tüylü, orta yüksekliğe ağaç (<i>cydonia vulgaris</i>) [TDK I, 181]. EDPT’de ayva bk. ayva “ayva” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 268]. Divan-ı Lügat-it Türk’te awya “ayva (<i>cydonia oblonga</i>)” şeklindedir [DLT I, 114].
hədik: Mısır, buğday, nohut, fasulye, mercimek vs.den suda (bazen de et ve kavrulmuş soğanla) pişirilen yemek adı [ADİL II, 353]. Hedik. Mısır buğday nohut, fasulye, mercimek vb. ile suda bazen et ve kavrulmuş soğanla pişirilen bir yemek [ATS I, 1400].	hedik: Kaynatılmış buğday, bulgur, mısır vb, şeyler [TDK I, 975].
həftəbecər: Lahana, biber, domates, salatalık, küçük balkabağı vs.den oluşan karışık turşu [ADİL II, 354]. Bir haftada yenecek duruma gelen, tuza bırakılmış lahana, biber, domates, salatalık vb. oluşan turşu [ATS I, 1401].	Türkiye Türkçesinde həftəbecər kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
həlim²: İçinde pirinç vs. kaynatılması sonucunda elde edilen yoğun kıvamlı su [ADİL II, 358]. Helme. Kaynatılan pirinç, bazı bitki kökleri, buğday, fasulye vb. gibi	helme: Fasulye, pirinç, buğday gibi taneler kaynatıldığında, nişastanın çökmesiyle oluşan koyu sıvı [TDK I, 977].

nişastalı şeylerin bıraktığı kıvam [ATS I, 1405].	
həlimaşı: Tamamen çözülerek katı hale gelene kadar suda pişirilen et ve buğdaydan oluşan, genelde sabah erkenden yenen lapa [ADİL II, 358]. Tamamen pişip dağılacak, kıvam haline gelecek kadar suda pişirilen et ve buğdaydan ibaret yemek [ATS I, 1405].	Türkiye Türkçesinde həlimaşı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
həvəng, həvəngdəstə: Çeşitli sert ürünleri döverek toz haline getirmek için bronz, toprak, demir vs.den yapılmış kap ve tutacaktan oluşan alet [ADİL II, 378]. Havan [ATS I, 1425].	havan: İçinde bir şey dövüp ufalamaya yarayan, tahta, taş, maden ve plastikten yapılan kap [TDK I, 961].
hil: Zencefil familyasından tropik bitki ve bu bitkinin baharat olarak kullanılan tohumu. Hil, içinde esans barındıran çok yıllık ot bitkisidir [ADİL II, 388]. Kakule, kardamon (<i>eletteria cardamomum white et maton</i>) [ATS I, 1439].	kakule: Zencefilgillerden, sıcak iklimlerde yetişen ıtırılı bir bitki (<i>eletteria cardamomum</i>) [TDK II, 1162].
hindxoruzu: Erkek hindi, hindinin horozu [ADİL II, 390]. Gurk, Baba hindi [ATS I, 1441].	hint horozu: İспенç horozu [TDK I, 997].
hindtoyuğu: Dişi hindi, hindinin tavuğu [ADİL II, 390]. Hindi. <i>bk. həştərxan, hindışqa, hinduşka, iskəndər quşu, qu kəklik</i> [ATS I, 1441].	hint tavuğu: Brahma ırkından gelen bir tür tavuk [TDK I, 997].
hinduşka: Sülüngillerden etlik iri ev kuşu [ADİL II, 390]. Hindi (<i>agriocharis osetella</i>) [ATS I, 1441].	hindi: Tavukgillerden, XV. yüzyılda evcilleştirilerek Amerika'dan bütün dünyaya yayılan kümes hayvanlarının en büyüğü [TDK I, 996].
hisləmə: Balığı, eti vs. saklamak için isleyerek kurutma [ADİL II, 392].	isleme: İşlemek işi [TDK I, 1101].

hisl�m�k: İsllemek. T�ts�lemek [ATS I, 1447].	
horra: Çeşitli ürünlerden oluşan lapa [ADİL II, 397].	Türkiye Türkçesinde horra kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
xama: Çiğ sütün yüzeyi, kaymağı, smetan [ADİL II, 420]. Kaymak <i>bk. smetan</i> [ATS I, 1480].	kaymak: Sütün yüzünde zar durumunda toplanan, açık sarı renkli, koyu yağlı katman [TDK II, 1250].
xanı, xanıbalığı: Tatlısularda yaşayan siyah çizgili, kırmızımsı alt yüzgeçli balık [ADİL II, 423]. Tatlı su levreği (<i>perca fluviatilis</i>) [ATS I, 1484].	tatlı su levreği: Akarsularda, göllerde yaşayan, iki sırt yüzgeçli, beyaz etli bir balık [TDK II, 2153].
xaro: Koyun etinden pişirilen bozbaşa benzeyen baharatlı yemek, orba. [ADİL II, 426] Koyun etiyle pişirilen baharatlı, sulu bir yemek [ATS I, 1488].	Türkiye Türkçesinde xaro kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
xardal: Yemeğe keskin tat vermek amacıyla bu bitkinin �g�t�lm�ş çekirdeklerinden hazırlanan sıvı [ADİL II, 426]. Hardal <i>bk. xren</i> [ATS I, 1488].	hardal: Turpgillerden 100-150 cm yükseklikte, sarı iekli, deriyi yakıcı nitelikte olan ve tohumu hekimlikte kullanılan, tadı acı ve bir yıllık bitki (<i>brassica nigra</i>) [TDK I, 946].
xartut: Büyük karadut [ADİL II, 428]. Karadut (<i>morus nigra</i>) [ATS I, 1490].	karadut: Siyah renkte olan dut [TDK II, 1205].
xaş: Kellepaadan hazırlanan, sarımsakla yenen yemek [ADİL II, 429]. Paa. Koyun, keçi ve sığırın ayak kısımları ve bunlardan yapılan yemek [ATS I, 1491].	paça: Kasaplık hayvanların ayaklarından yapılan orba [TDK II, 1751].
xaşxaş: İçerisinde süt özü olan, büyük iekli ve içi küçük tohumlarla dolu konik meyve veren bitki [ADİL II, 430]. Haşhaş (<i>papaver somniferum</i>) <i>bk. xaşhaşg�l�.</i> [ATS I, 1492].	haşhaş: Gelincikgillerden, kapsüllerinde afyon, tohumlarından yağ çıkarılan bir yıllık ve otsu bir kültür bitkisi (<i>papaver somniferum</i>) [TDK I, 954].

<p>xatını: Büyük taneli, bol sulu üzüm türü [ADİL II, 431]. İri taneli üzüm çeşidi <i>bk. xatınbarmağı</i> [ATS I, 1493].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde xatını kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>xəmir: Unun az su veya başka bir sıvı ile yoğrulmasıyla oluşan yapışkan kütle [ADİL II, 445]. Hamur [ATS I, 1503].</p>	<p>hamur: Unun su veya başka sıvılarla yoğrulmuş durumu [TDK I, 939].</p>
<p>xəmirəşi: Erişte ile pişirilen, hamurlu sıvı yemek [ADİL II, 445]. Erişte. Erişte ile pişirilen, hamurlu sulu yemek, erişte çorbası. İnce kıyılmış fasulye, erişte ve kıyma ile pişirilen sulu yemek [ATS I, 1504].</p>	<p>erişte: Kesilip kurutulmuş hamur, ev makarnası [TDK I, 719].</p>
<p>xəmrə: Maya, ferment [ADİL II, 446]. Maya. Hamur mayası [ATS I, 1504].</p>	<p>maya: Bazı besinlerin yapımında mayalanmayı sağlamak için kullanılan madde [TDK II, 1517].</p>
<p>xəmsi: Ringaya benzeyen deniz balığı [ADİL II, 446]. Hamsi (<i>engraulis encrasicolus</i>) [ATS I, 1504].</p>	<p>hamsi: Hamsigillerden, Akdeniz, Karadeniz ve Batı Avrupa kıyılarında avlanan, 10-12 cm boyunda, ince uzun balık (<i>engraulis encrasicolus</i>) [TDK I, 938].</p>
<p>xəşəm: Tatlısularda yaşayan, yenen balık türü [ADİL II, 450]. Omurgalı hayvanlar <i>vertebrata</i> dalının, balıklar <i>pisces</i> sınıfının, kemikli balıklar <i>teleostei</i> takımından bir tatlı su balığı (<i>aspius aspius taeniatus</i>) [ATS I, 1510].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde xəşəm kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>xəşil: Suda pişirilip yağ ve pekmeze yenen hamur yemeği [ADİL II, 450]. Haşıl. Un, yağ ve pekmeze yapılan hamur yemeği [ATS I, 1510].</p>	<p>haşıl: Dokumacılıkta kullanılan unlu veya çirişli sıvı [TDK I, 954].</p>
<p>xırnık: Subtropikal ve ılıman iklimli coğrafyalarda biten, portakala benzeyen, büyük çekirdekli, etli, tatlı meyve.</p>	<p>trabzon hurması: Abanozgillerden, 15 m kadar yükselebilen büyük bir ağaç (<i>diospyrus kaki</i>) [TDK II, 2245].</p>

(konuşma dilinde çoğu zaman buna yanlışlıkla “hurma” da denir) [ADİL II, 462]. Trabzon hurması, Japon hurması. (<i>diospyrus lotus</i>) bk. xurma [ATS I, 1522].	
xingal: Kare biçiminde kesilmiş hamur parçalarından pişirilen yemek [ADİL II, 467]. Manti. Dörtgen şekilde kesilen yufkaların suda haşlandıktan sonra üzerine kavrulmuş soğan, kurut ayrıntı veya sarımsaklı yoğurdun dökülmesinden sonra yenen bir hamur işi [ATS I, 1527].	manti: İçine kıyma konularak küçük bohçalar biçiminde dürülmüş hamur parçalarıyla hazırlanan yemek [TDK II, 1504].
xiyar: Kabakgiller familyasından olan ince uzun, yeşil, çekirdekli bostan meyvesi [ADİL II, 469]. Salatalık (<i>cucumis sativus</i>) [ATS I, 1530].	hiyar: Kabakgillerden, uzun iri meyveli, sürüngen, bir yıllık otsu bitki (<i>cucumis sativus</i>) [TDK I, 990].
xonça: Tatlı, meyve vs. yiyecek veya başka hediyeler koyulan süslü tepsi, büyük kap vs. [ADİL II, 471]. Honça. Ayna tahtası. Genellikle nişan ve düğün törenlerinde kullanılan süslenmiş tepsi [ATS I, 1534].	Türkiye Türkçesinde xonça kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
xoruz: Tavuğun erkeği [ADİL II, 473]. Horoz. Tavuğun erkeği [ATS I, 1537].	horoz: Tavukgillerden, tavuğun erkeği olan kümes hayvanı [TDK I, 1003].
xoruzgülü: Koyu kahverengi, kalın ve kısa köksü gövdesi olan, büyük salkımlı, sarı çiçekli, çok yıllık bitki [ADİL II, 474]. Kanavcıotu, avcıotu, keklik gözü, şeytan gözü bk. qandamlası [ATS I, 1537].	avcıotu: Düğün çiçeğigillerden, kokusuz, parlak zehirli bir bitki [TDK I, 165].
xoşab: Su ve şekerle pişirilmiş meyveli şerbet; komposto [ADİL II, 476]. Hoşaf. Kurutulmuş veya taze meyvelerin	hoşaf: Şeker şurubunda, bütün veya dilimler durumunda kaynatılmış meyve, komposto [TDK I, 1005].

kaynatılıp içine şeker katılmasıyla elde edilen meyve, komposto [ATS I, 1540].	
xörək: Pişirilip yenen bir şey, yemek [ADİL II, 482]. Yemek. Pişirilip yenen şey, yiyecek. Pilav [ATS I, 1546].	Türkiye Türkçesinde xörək kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
xuruş: Pilavla yemek için ayrı pişirilip hazırlanan et, tavuk, kuru üzüm vs.den oluşan yemek [ADİL II, 488]. Pilav çeşnisi [ATS I, 1553].	Türkiye Türkçesinde xuruş kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
xuşgəbar: Kuru meyve [ADİL II, 500]. Kuru meyve, kurutulmuş meyve [ATS I, 1553].	kuru meyve: Yaş meyvenin kurutulmuşu [TDK I, 1418].
içki: İçilen alkollü sıvılar [ADİL II, 500]. İçki. İspirtolu, alkollü içecek, sarhoş eden içecek [ATS I, 1568].	içki: İçinde alkol bulunan içecek [TDK I, 1041]. EDPT’de içgü “içecek” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 24]. Divan-ı Lügat-it Türk’te içkü “içilen şeyler” şeklindedir [DLT I, 128].
içqovurması: Koyun sakatatından hazırlanmış kavurma [ADİL II, 500]. İç kavurması. Cızbız, bağırsak, böbrek, ciğer vb. yapılan kızartma [ATS I, 1566].	Türkiye Türkçesinde içqovurması kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
ilanbalığı: <i>Cyclostomata</i> sınıfından yılana benzeyen ilkel omurgalı hayvan [ADİL II, 526]. Hazar taşemeni (<i>caspiomyzon wagneri kessler. marmahi.</i>) [ATS I, 1593].	yılan balığı: Yılan balığıgillerden, yılana benzeyen kaygan derili, ince uzun ve eti beğenilen bir balık [TDK II, 2247].
incibalığı: Sazangillerden pullu küçük balık [ADİL II, 547].	inci balığı: Sazangillerden, pullarından inci yapılan küçük balık (<i>alburbus alburnus</i>) [TDK I, 1082].
inciçiçəyi: Küçük beyaz çiçekleri olan güzel kokulu, çok yıllık bitki [ADİL II, 547]. İnci çiçeği, mayısçanı, mayısçiçeği	inci çiçeği: Zambakgillerden, temren biçimindeki yaprakları arasında ince bir sap üzerinde küçük çan biçiminde beyaz

<i>(convallaria majalis)</i> bk. incigülü [ATS I, 1615].	çiçekler açan süs bitkisi, müge (<i>convallaria</i>) [TDK I, 1082].
inək: Süt veren iri evcil hayvan, öküzün dişisi [ADİL II, 550]. İnek. Dişi sığır [ATS I, 1618].	inek: Dişi sığır [TDK I, 1085].
inek noxudu: Börülce (<i>vigna savi, vigna siensis.</i>) [ATS I, 1619].	börülce: Fasulyeye benzer bir bitki (<i>vigna sinensis</i>) [TDK I, 346].
inəkəmcəyi: Büyük, ince uzun, kırmızımtırak taneleri olan üzüm türü [ADİL II, 550]. İri ve uzun taneleri olan kırmızımsı renkte olan bir üzüm türü [ATS I, 1619].	Türkiye Türkçesinde inəkəmcəyi kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
inəkotu: Kocakarı ilacı olarak kullanılan çok yıllık bitki [ADİL II, 550]. Semizotu, semiz (<i>portulaca</i>) bk. inekçiçəyi [ATS I, 1619].	semiz otu: Semiz otugillerden, etli ve mayhoş yaprakları sebze olarak yenilen otsu bir bitki (<i>portulaca oleracea</i>) [TDK II, 1938].
innab: Açık sarı çiçekleri olan, kuraklığa dayanıklı ağaç ve bu ağacın kırmızı kabuklu, sert çekirdekli, küçük, tatlı meyvesi [ADİL II, 554]. Hünnap. (<i>zizyphus mill=rhamnus zizyphus</i>) bk. inab, kövrəkmurdarça [ATS I, 1625].	hünnap: Hünnapgillerden, örnek bitkisi, yenilen meyvesi için özellikle Batı ve Güney Anadolu'da yetiştirilen dikenli bir ağaç (<i>zizyphus jujuba</i>) [TDK I, 1014].
İrfidə: Açılmış hamur toplarını tandıra koymak için alet [ADİL II, 569]. Rapata. Yufka haline getirilmiş hamuru tandıra yapıştırmak için kullanılan araç [ATS I, 1640].	Türkiye Türkçesinde irfidə kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
ishalotu: bk. əzvay Parklarda, bahçelerde, bağlarda, evlerimizin pencerelerinde aloe bitkisine sık sık rastlıyoruz [ADİL II, 574]. Sarısabır, öd ağacı [ATS I, 1646].	sarısabır: Zambakgillerden, sıcak bölgelerde yetişen, yaprakları oldukça yüksek bir sapın tepesinde rozet biçiminde toplanmış bulunan bir süs bitkisi (aloe vera) [TDK II, 1913].

<p>iskəncəbi: Tatlı ile sirke karıştırılarak yapılan şerbet [ADİL II, 575]. Sirkeli şerbet. Tatlı ile sirkenin karıştırılmasıyla hazırlanan şerbet [ATS I, 1647].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde iskəncəbi kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>ispanaq: Kısa, yenilebilir yaprakları olan bir yıllık sebze [ADİL II, 578]. Ispanak (<i>spinacia</i>) [ATS I, 1650].</p>	<p>ispanak: Ispanakgillerden, yapraklarından sebze olarak yararlanılan bitki (<i>spinacia oleracea</i>) [TDK I, 1024].</p>
<p>istəkan: Bardak [ADİL II, 581]. Bardak. Çay bardağı [ATS I, 1652].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde istəkan kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>istiöt: Tropikal bitki ve onun tadı keskin yakıcı taneler biçiminde olan meyvesi. Biber. Bu bitkilerin çekirdeklerinden toz halinde hazırlanan baharat [ADİL II, 587].</p>	<p>karabiber: Karabibergillerden, örnek bitkisi olan, zeytinsi meyvelerin, taneleri yuvarlak, yaprakları kalp biçiminde tırmancı bit bitki (<i>piper nigrum</i>) [TDK II, 1204]. ısıöt: bk. isot [TDK I, 1021]. EDPT’de <i>isig</i> “sıcak, ısı” <i>isti ot</i> “biber” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 246]. Divan-ı Lügat-it Türk’te <i>isig</i> “sıcak” olarak karşımıza çıkmaktadır [DLT I, 72].</p>
<p>istiötqabı: İçine karabiber koyulan kap [ADİL II, 587]. Biberlik. İçine karabiber konan kap, biber kabı, biber kutusu [ATS I, 1658].</p>	<p>biberlik: Biber konulan küçük kap [TDK I, 288].</p>
<p>işgənə: Yarı pişmiş yağlı etin, tavuğun suyu [ADİL II, 596]. Tirit, kuyruk. Az pişmiş, yağlı etin, tavuğun suyu. Koyun kuyruğunun küçük parçalar halinde haşlanmış şekli [ATS I, 1663].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde işgənə kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>itburnu: Gül familyasından dikenli çalı bitkisi ve onun kırmızı meyvesi; kuşburnu [ADİL II, 608]. Gül burnu, itburnu, köpek gülü, kuşburnu, yaban gülü, yabani gül.</p>	<p>itburnu: Yaban gülünün meyvesi [TDK I, 1122].</p>

<i>(rosa canina)</i> bk. h�m�rsin quşburnu [ATS I, 1673].	
iyd�: Sıcak coğrafyalarda yetişen, güzel kokulu çiçekleri olan ağaç ve bu ağacın kabuğu sert, eti beyaz, un gibi olan meyvesi [ADİL II, 615]. İğde (<i>elaeagnus</i>) [ATS I, 1680].	ığde: İğdegillerden, �rnek bitkisi olan bir ağaç (<i>elaeagnus</i>) [TDK I, 1050]. EDPT’de yığde ‘‘ığde ağacı’’ olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 911]. Divan-ı L�gat-it Türk’te yigde: bk. yikte ‘‘ığde (<i>elaeagnus</i>)’’ şeklindedir [DLT I, 31].
ıyn�burnu: Tatlı, kırmızı, sivri uçlu çekirdeği olan gavalı türü [ADİL II, 617]. Erik türü. Tatlı kırmızı renkli sivri uçlu çekirdeği olan erik �eşidi [ATS I, 1682].	erik: Gülgillerden beyaz çiçekli bir ağaç [TDK I, 719].
jele: Meyve sularından hazırlanan yoğun kıvama sahip tatlı [ADİL II, 623]. Pelte. Bir helme jeloz veya jelatin tarafından katılaştırılmış preperat [ATS I, 1691].	jöle: Meyve suyunun şekerle kaynatılmasıyla istenilen yoğunlukta elde edilmiş şekerleme [TDK I, 1135].
jens�n: Uzak Doğuda yetişen ve kökü kocakarı ilacı olarak kullanılan ot bitkisi [ADİL II, 623]. Ginseng, panaks, kuvvetk�k� (<i>panax</i>) [ATS I, 1691].	ginseng: Uzak doğu ülkelerinde yetişen geleneksel tedavilerde kullanılan kazık köklü bir bitki (<i>panax ginseng</i>) [TDK I, 854].
kabab: K�z�n üstünde şişte yahut ateşin üzerinde tavada doğranmış etten, balıktan pişirilen yemek [ADİL II, 625]. Kebap [ATS I, 1695].	kebab: Doğrudan doğruya ateşte veya kap içinde susuz olarak pişirilmiş et [TDK II, 1258].
kabab�ilov: Xuruşu kebab olan �ilov [ADİL II, 625]. Kebaplı pilav [ATS I, 1695].	Türkiye Türkçesinde kabab�ilov kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
kağızbadam: İnce kabuklu badem türü [ADİL II, 629]. İnce kabuklu bir badem �eşidi [ATS I, 1699].	badem: Gülgillerden, yurdumuzun her yerinde yetişen ağaç [TDK I, 190].
kahı: Yeşil beyazımsı yaprakları ve kökü çiğ halde yenen, lahanaya benzeyen bir	marul: Birleşikgillerden, geniş ve uzun olan yeşil yaprakları taze olarak

yıllık sebze [ADİL II, 629]. Marul, bahçe marulu, salata (<i>lactuca sativa</i>) [ATS I, 1700].	yenilebilen bir bitki (<i>lactuca sativa</i>) [TDK II, 1509].
kakao: Çekirdeğinden çikolata hazırlanan tropikal bitki. Bu ağacın öğütülmüş çekirdeği [ADİL II, 630]. Kakao ağacı, Hint bademi (<i>theobroma cacao</i>) [ATS I, 1701].	kakao: İki çeneklilerden, amerika'nın sıcak bölgelerinde yetişen bir ağaç, Hint bademi (<i>theobroma cacao</i>) [TDK II, 1160].
kaqor: Kırmızı tatlı şarabı [ADİL II, 630]. Kagor. Kırmızı renkli tatlı şarap [ATS I, 1701].	Türkiye Türkçesinde kaqor kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
kalvil: Sarımtırak elma türü. Kalvil elması [ADİL II, 632]. Sarı renkli bir elma türü [ATS I, 1706]	Türkiye Türkçesinde kalvil kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
kambala: Gözleri kafasının bir tarafında olan yassı balık. [ADİL II, 634] Kalkan balığı, yaldızlı pisi balığı (<i>rhombus maximus</i>) [ATS I, 1707].	kalkan: Yan yüzergillerden, büyük yassı, derisi düğme veya çivi denilen birtakım sivri kemiklerle örtülü, beyaz etli balık [TDK II, 1171].
karp: Üzerinde büyük, koyu altın renkli pulları olan tatlısu balığı [ADİL II, 642]. Sazan (<i>cyprinus carpio</i>) [ATS I, 1720].	sazan: Sazangillerden, Avrupa, Asya ve Amerika'nın tatlı sularında yaşayan, eti beğenilen kılçıklı bir balık (<i>cyprinus carpio</i>) [TDK II, 1925].
kartof: <i>bk. kartoşka</i> Yuvarlak kısmı toprağın altında yetişen, bol nişastalı bitki. [ADİL II, 643] Patates (<i>solanum tuberosum</i>) [ATS I, 1722].	patates: Patlıcangillerden yapraklan ve sürgünleri acı bir bitki (<i>solanum tubercsum</i>) [TDK II, 1776].
kartofdoğrayan: Patates doğrayan makine vs. [ADİL II, 643]. Doğrama makinesi. Patates vb. [ATS I, 1722].	Türkiye Türkçesinde kartofdoğrayan kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
kartofsoyan: Patatesin kabuğunu soymak amacıyla kullanılan özel alet [ADİL II,	Türkiye Türkçesinde kartofsoyan kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

644]. Soyma makinesi. <i>bk.</i> kaftoftəmizləyən [ATS I, 1722].	
kasa: Çini, billur, toprak veya metalden yapılmış ağız kısmı geniş olan kap [ADİL II, 645]. Kase. Çini, kristal, saksı ve metalden yapılmış kap [ATS I, 1724].	kase: Cam, çini ve topraktan vb. yapılmış derince çanak [TDK II, 1229].
kasacıq: Küçük kase [ADİL II, 646]. Kasecik [ATS I, 1724].	kasecik: Küçük kase [TDK II, 1229].
kasamas: Yoğurt [ADİL II, 646]. Yoğurt <i>bk. qatıq</i> [ATS I, 1725].	Türkiye Türkçesinde kasamas kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
kakiselsni: Kocakarı ilacı olarak kullanılan ince yapraklı, mavi çiçekli bitki [ADİL II, 647]. Hindiba. <i>bk. cırtdaquş, kasnı</i> [ATS I, 1726].	hindiba: Birleşikgillerden, yaprakları haşlanarak salata gibi yenilebilen birkaç yıllık otsu bitki güneşik (<i>cichorium endivia</i>) [TDK I, 996].
keçi: Süt, yün, et veren boynuzlu evcil hayvan [ADİL II, 653]. Keçi (<i>capra hircus</i>) <i>bk. büz</i> [ATS I, 1735].	keçi: Geviş getirenlerden, eti, sütü, derisi ve kılı için yetiştirilen memeli evcil hayvan (<i>capra hircus</i>) [TDK II, 1259]. EDPT’de keçi <i>bk. eçkü</i> “keçi” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 824]. Divan-ı Lügat-it Türk’te keçi <i>bk. eçkü</i> “Oğuzcada keçi” şeklindedir [DLT III, 219].
keçiyemişi: Yaban mersini, çalı çileği, çoban üzümü (<i>vaccinium myrtillus</i>) [ATS I, 1735].	keçi yemişi: Yaban mersini [TDK II, 1259].
keçibuynuzu: Keçi boynuzu (<i>ceratonia siliqua</i>) [ATS I, 1735].	keçibuynuzu: Baklagillerden kerestesi marangozlukta, kabukları tabaklıkta kullanılan ağaç. Bu ağacın şekerli yemişi, harnup [TDK II, 1259].
keçiqulağı: Çiçekleri kocakarı ilacı yapımında kullanılan ot [ADİL II, 653]. Sığır kuyruğu, deve dili, buruncaotu (<i>verbascum</i>) [ATS I, 1736].	sığirkuyruğu: Sıracagillerden, ülkemizde yabancı olarak birçok türü yetişen, tüylü yapraklı, sarı çiçekli bir kır bitkisi (<i>verbascum</i>) [TDK II, 1962].

kefal: Kenarlarından basık, uzun vücudu olan deniz balığı [ADİL II, 660]. Kefal (<i>mugil chelo</i>) [ATS I, 1740].	kefal: Kefalgillerden, orta büyüklükte, çok pullu, küt başlı, gümüş renkte, beyaz etli bir balık (<i>mugil cephalus</i>) [TDK II, 1260].
kefir: Yoğurda benzeyen, kıvamı süttten yoğun besince zengin içecek [ADİL II, 660]. Yoğurda benzeyen süttten katı olan ve Kuzey Kafkasya Türklerinin yaygın olarak yapıp yedikleri gıdalı ekşi bir içecek [ATS I, 1741].	kefir: Özel bir maya mantarıyla keçi veya inek süttünün mayalanmasıyla hazırlanan ekşi içecek [TDK II, 1261].
keks: Yumurta, şeker eklenen, kuru üzümlü hamurdan pişirilen tatlı türü [ADİL II, 661]. Kek [ATS I, 1742]	kek: Yumura, un ve şekerden, genellikle içine çekirdeksiz kuru üzüm veya kakao konularak yapılan fırında pişirilen tatlı çörek [TDK II, 1262].
keşniş: Yenen, yemeğe eklenen güzel kokulu yeşillik türü [ADİL II, 662]. Kişniş otu (<i>coriandrum sativum</i>) [ATS I, 1745].	kişniş: Maydanozgillerden yaprakları maydanozu andıran, 20-60 cm yükseklikte, tüsüz, bir yıllık otsu bir bitki [TDK II, 1332].
kəfgir: Yemeğin kefini almak, pilav koymak vs. için kullanılan delikli alet, büyük kaşık [ADİL II, 667]. Kevgir, sarkaç <i>bk. kökür</i> [ATS I, 1751].	kevgir: Uzun saplı, yayvan ve delikli kepçe [TDK II, 1285].
kəklıkotu: <i>bk. kəkotu</i> Kırmızı, mor renkli küçük çiçekleri olan, gövdesi yerde sürünen çok yıllık bitki [ADİL II, 669]. Kekik (<i>thymus</i>) [ATS I, 1753].	kekik: Ballıbabagillerden, karşılıklı küçük yapraklı, beyaz, pembe, kırmızı başak durumunda çiçekleri olan kokulu bir bitki [TDK II, 1262].
kələkə: Yeni doğum yapmış hayvanın ilk süttünün pişmiş versiyonu [ADİL II, 671]. Yeni doğuran hayvanların ilk süttü. <i>bk. kələkəy, kətməz, qovaq</i> [ATS I, 1756].	ağız²: Yeni doğurmuş memelilerin ilk süttü [TDK I, 42].
kələm: Yaprakları yemekte kullanılan bostan bitkisi [ADİL II, 672]. Lahana	kelem: Lahana [TDK II, 1264].

<i>(brassica oleraceae var, capitata)</i> [ATS I, 1757].	
kələmdolması: Lahana yapraklarına sarılmış dövülmüş et vs.den hazırlanan yemek [ADİL II, 672]. Lahana sarması [ATS I, 1757].	dolma: Bazı sebze, tavuk, kuzu gibi hayvanların içine pirinç ve başka şeyler doldurularak pişirilen yemek. [TDK I, 620]
kəlləpaça: Koyun veya keçinin kellesi ve ayaklarından pişirilen sulu yemek [ADİL II, 674]. Kelle paça. Paça yemeği [ATS I, 1760].	paça: Kasaplık hayvanların ayaklarından yapılan çorba [TDK II, 1751].
kərə¹: <i>bk. kərəyağı</i> Yayıktan yeni çıkmış, eritilmemiş yağ; tuzsuz yağ [ADİL II, 685]. Tereyağı [ATS I, 1772].	tereyağı: Sütten çıkarılan taze yağ [TDK II, 2197].
kərəviz: Maydanozgiller familyasından 1-2 yıllık ot bitkisi [ADİL II, 686]. Kereviz (<i>apium graveolens</i>) [ATS I, 1774].	kereviz: Maydanozgillerden, kökleri ve yaprakları sebze olarak kullanılan kokulu bir bitki [TDK II, 1276].
kərkə: Tatlısularda yaşayan, diri yavru doğuran balık [ADİL II, 687]. Acı balık (<i>rhodeus sericeus amarus</i>) [ATS I, 1774].	acı balık: Sazangillerden, Avrupa ve ülkemiz göllerinde yaşayan 8-10 cm uzunluğunda bir balık, gördek [TDK I, 8].
kəsmə³: Düşük kaliteli küçük pirinç [ADİL II, 694]. Kırık. Düşük kaliteli küçük taneli pirinç [ATS I, 1781].	Türkiye Türkçesinde kəsmə³ kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
kəsmik: Sütü ekşiterek suyu çıkarılıp hazırlanan süt ürünü [ADİL II, 696]. Sütü ekşiterek içindeki suyu çıkarmak suretiyle yapılan yiyecek [ATS I, 1783].	kesik: Çiğ süttten yapılan yağsız peynir, çökelek, ekşimik [TDK II, 1279]. EDPT’de kez ² “çökelti” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 756]. Divan-ı Lügat-it Türk’te kez: <i>bk. kız</i> “süt, un vb. şeylerin tencerenin dibine yapıştığı kısım” şeklindedir [DLT I, 327].
kəstanə: Kestane [ADİL II, 696]. Kestane [ATS I, 1784].	kestane: Kayıngillerden, ılıman iklimlerde yetişen, 25-30 m kadar

	boylanabilen bir orman ağacı. Bu ağacın yenilebilen meyvesi [TDK II, 1283].
kətə: Yeşillikli qutab. [ADİL II, 697] Börek. Yeşillik ve etle pişirilen bir çeşit börek [ATS I, 1785].	kete: Yağlı, mayalı veya mayasız hamurdan yapılan, küldə pişirilen çörek [TDK II, 1284].
kətəməz: Yeni doğum yapmış hayvanın ilk sütünden pişirilen yemek. [ADİL II, 698] Yoğurt ve sütün karışımı, bu karışımdan elde edilen yemek. <i>bk. kələkəğiz, qovux</i> [ATS I, 1786].	Türkiye Türkçesinde kətəməz kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
kəvər: İnce, uzun yapraklı, yenen ve yemekte kullanılan acımsı yeşillik [ADİL II, 698]. Pırasa (<i>allium porrum</i>) [ATS I, 1787].	pırasa: Zambakgillerden, sapından yararlanılan, çok yıllık bir kış bitkisi [TDK II, 1799].
kilkə²: Sardalyagiller familyasından küçük balık türü [ADİL II, 703]. Çaçə balığı (<i>clupea sprattus</i>) [ATS I, 1793].	çaçə balığı: Hamsigillerden küçük bir balık (<i>clupea sprattus</i>) [TDK I, 420].
kisel: Meyve suyuna nişasta vs. karıştırılarak hazırlanan yoğun kıvamlı yemek türü [ADİL II, 712]. Meyve suyuna nişasta, süt vb. karıştırılarak hazırlanan peltəmsi bir yemek [ATS I, 1805].	Türkiye Türkçesinde kisel kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
kisə: Un, buğday, pirinç vb. dökülüp saçılan şeyleri koymak veya bir yerden başka yere taşımak amacıyla kullanılan kap, torba [ADİL II, 712]. Çuval, kese [ATS I, 1805].	kese: Cepte taşınan içine para, tütün gibi şeyler konulan, kumaştan veya örgüden küçük torba [TDK II, 1277].
kışmiş: Kuru üzüm [ADİL II, 715]. Kuru üzüm [ATS I, 1808].	kuru üzüm: Haşlanıp ardından güneşte kurutulmak suretiyle hazırlanan iri veya küçük taneli üzüm [TDK II, 1419].

kişmiş: Erken olgunlaşan, küçük taneli, tatlı üzüm türü [ADİL II, 715]. Yeni olgunlaşmış, küçük taneli, tatlı üzüm çeşidi, çekirdeksiz üzüm [ATS I, 1808].	kişmiş: Küçük taneli bir tür çekirdeksiz siyah üzüm [TDK II, 1332].
kivi: Kabuğu tüylü, içi yeşil, ekşimtrak meyve [ADİL II, 717].	kivi²: Kahverengi tüylü kabuğu soyularak yenen yeşil renkli sulu c vitamini bakımından zengin meyve [TDK II, 1333].
kokos: Hint cevizi [ADİL II, 720].	hindistan cevizi: Palmiyegillerden, tropikal bölgelerde yetişen bir tür ağaç (<i>cocos nucifera</i>) [TDK I, 996].
kokteyl: Çeşitli alkollü içkilere baharat, meyve suyu, şeker vs. katılmış alkollü içki [ADİL II, 720]. Çeşitli içkilerin karıştırılmasıyla elde edilen karma içki [ATS I, 1816].	kokteyl: Türlü içkiler karıştırılarak yapılan içki [TDK II, 1340].
kolbasa: Özel olarak kıyılmış etten hazırlanarak bağırsak veya su geçirmeyen yapay, şeffaf kabuğa sarılmış gıda ürünü [ADİL II, 720]. Sucuk. Koyun veya kuzu bağırsağı içine baharatlı kıyma konulup kurutulmuş elde edilen yiyecek [ATS I, 1817].	sucuk: Şişirilip kurutulmuş bağırsak içine baharatlı et kıyması doldurularak yapılan bir tür yiyecek [TDK II, 2036].
kompot: Suda şekerle pişirilmiş taze veya kuru meyveden oluşan sulu yemek [ADİL II, 729]. Komposto [ATS I, 1826].	komposto: Hoşaf [TDK II, 1350].
konfet: Genelde küçük levha, yassı hap, küçük baloncuk vs. biçiminde tatlı ürünü; şeker [ADİL II, 730]. Şeker <i>bk.</i> kanfet [ATS I, 1828].	Türkiye Türkçesinde konfet kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
konserv: Özel işlem (tuzlama, pişirme, mikropsuzlaştırma) yöntemiyle hazırlanıp sıkı bağlanmış kavanozlara doldurulan	konserve: Isı ile sterilize edilerek uzun zaman saklanabilecek biçimde kurutulan yiyecek [TDK II, 1354].

yiyecekler [ADİL II, 731]. Konserve [ATS I, 1830].	
konservaçan: Konserve kaplarını açmak amacıyla kullanılan alet [ADİL II, 731]. Açacak [ATS I, 1830].	Türkiye Türkçesinde konservaçan kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
konyak: Çeşitli üzüm şaraplarının arıtılması ve uzun süre meşe fiçılarda tutulması yöntemiyle elde edilen ağır alkollü içki [ADİL II, 735]. Damıtılmış şaraptan elde edilen ve ispiroto derecesi yüksek olan içki [ATS I, 1836].	konyak: İspirto derecesi yüksek, özel kokulu, sarımtırak renkte bir tür içkinin adı [TDK II, 1359].
koramaz: Çiğ sütle yoğurt karıştırılmasıyla oluşan süt ürünü yahut serin içecek [ADİL II, 737]. Koramaz <i>bk.</i> kərəməz [ATS I, 1839].	Türkiye Türkçesinde koramaz kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
kotlet: Dövülmüş veya ezilmiş etten (bazen de balıktan) yuvarlak ya da uzun yassı biçiminde hazırlanan yemek [ADİL II, 742]. Köfte [ATS I, 1846].	köfte: Genellikle kıyılmış etten, bazen de tavuk, balık veya patatesten yapılan, türlü biçimlerde pişirilen yemek [TDK II, 1375].
kök¹: Sarı, sarı kırmızı, siyah renkli kökü meyveli bitkilerden birinin adı; yerkökü (havuç) [ADİL II, 747]. Havuç. <i>bk.</i> havuç, keşir, yerkökü [ATS I, 1851].	yeregeçen: Havuç [TDK II, 2437].
kökə: Sade hamurdan pişirilen küçük çörek [ADİL II, 748]. Pide, puf böreği [ATS I, 1852].	puf böreği: Mayalı hamurdan elde edilen yufkanın arasına peynir veya kıyma konularak yapılan ve tavada kızartılan bir çeşit börek [TDK II, 1830].
kökəcik: Küçük kökə [ADİL II, 748]. Pidecik. Küçük pide [ATS I, 1852].	Türkiye Türkçesinde kökəcik kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
kömbə: <i>bk.</i> qalac Büyük, yuvarlak kalın ekmek [ADİL II, 752]. Somun. İri, yuvarlak, kabarık ekmek. <i>bk.</i> küləvə [ATS I, 1855].	kömbe: Un, tuz ve yağ ile yoğrulan hamurun kızgın küle gömülmesi yoluyla elde edilen ekmek [TDK II, 1378]. EDPT’de kömeç (gömmeç) “küllerde

	pişmiş ekmek” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 72]. Divan-ı Lügat-it Türk’te kömeç “küle gömülen yuvarlak ekmek” şeklindedir [DLT I, 360].
köppəcə: Yumurtalı hamurdan yağda pişirilen ekmek [ADİL II, 758]. Pişi. <i>bk.</i> köppe [ATS I, 1861].	pişi: Mayalı hamurdan yapılan, yağda kızartılarak pişirilen bir tür yiyecek [TDK II, 1807].
krem: Şekerle çırpılmış kaymak, süt, yağ, yumurta vs.den oluşan yoğun kıvama sahip madde [ADİL II, 767]. Krema [ATS I, 1870].	krema: Bir çeşit yumurtalı süt tatlısı [TDK II, 1392].
krujka: <i>bk.</i> parç [ADİL II, 768]. Maşrapa. Şop, büyük bira bardağı [ATS I, 1874].	maşrapa: Metal, toprak vb. den yapılmış, ağzı açık kulplu, bardağa benzeyen, küçük kap [TDK II, 1514].
kudu: <i>bk.</i> qabaq ¹ [ADİL II, 769]. Kabak, balkabağı. <i>bk.</i> kadu, kədi, kədo, qabaq ¹ [ATS I, 1876].	kabak: Kabakgillerden, birçok türleri olan bir bitki (<i>cucurbita</i>) [TDK II, 1138].
kumis: <i>bk.</i> qımız [ADİL II, 770]. Kımız. At sütünde yapılan içki [ATS I, 1878].	kımız: Kısırak sütünün mayalanmasıyla yapılan, az alkollü, ekşi, eskş bir Türk içkisi [TDK II, 1292]. EDPT’de kımız “fermente edilmiş kısırak sütü, kımız” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 629]. Divan-ı Lügat-it Türk’te kımız “kımız” şeklindedir [DLT I, 365].
kura: Sarı renkli yabani yenilebilir bitki [ADİL II, 770]. Ahududu. <i>bk.</i> bəğələ, moruq [ATS I, 1879].	ahududu: Gülgillerden, dikenli bir bitki (<i>rubus ideaus</i>) [TDK I, 50].
kuzə: <i>bk.</i> səhəng bardaq Boğazı dar, aşağı kısmı geniş, kulplu toprak su kabı [ADİL II, 771]. Testi. <i>bk.</i> səbu [ATS I, 1882].	testi: Kulplu, geniş gövdeli, dar boğazlı, emzikli veya emsiksiz olabilen toprak kap [TDK II, 2206]. EDPT’de küzeç “testi” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 757]. Divan-ı Lügat-it Türk’te közeç <i>bk.</i>

	ködheç közüç “bardak, testi, toprak kap” şeklindedir [DLT I, 360].
küftə: Köfte pişirmek [ADİL II, 773]. Köfte. Patates, nohut vb. ile hazırlanan Azerbaycan’a has bir yemek [ATS I, 1884].	köfte: Genellikle kıyılmış etten, bazen de tavuk, balık veya patatesten yapılan, türlü biçimlerde pişirilen yemek [TDK II, 1375].
küftəbozbaş: Köfte, patates, nohut vs.den hazırlanan bozbaş türü [ADİL II, 773]. Et, patates, nohut vb. ile hazırlanan Azerbaycan’a has bir yemek [ATS I, 1884].	Türkiye Türkçesinde küftəbozbaş kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
kükü: Yeşillik ve yumurtayla (bazen de balıkla) hazırlanan yemek [ADİL II, 774]. Yeşillik ve yumurta ile (bazen balıkla) yağda kızartılarak hazırlanan bir yemek [ATS I, 1884].	Türkiye Türkçesinde kükü kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
külçə²: Yasta helva ile dağıtılan ekmek [ADİL II, 775]. Yas merasiminde helva ile birlikte paylanan ekmek [ATS I, 1885].	Türkiye Türkçesinde külçə² kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
külmə¹: Sardalyagiller familyasından yenen balık [ADİL II, 778]. Omurgalı hayvanlar <i>vertebrata</i> dalının, balıklar <i>pisces</i> sınıfının, kemikli balıklar <i>telestoi</i> takımının, sazangiller <i>cyprinidae</i> ailesindedir (<i>rutilus</i>) [ATS I, 1889].	Türkiye Türkçesinde külmə¹ kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
küncüd: Çekirdeğinden yağ alınan beyaz renkli çiçekleri olan bir yıllık bitki [ADİL II, 778]. Susam (<i>sesamum indicum</i>) [ATS I, 1890].	susam: Susamgillerden, sıcak bölgelerde yetişen küçük bir bitki (<i>sesamum indicum</i>) [TDK II, 2044].
kündə¹: Sonradan açmak, yassılamak amacıyla yuvarlak hale getirilen hamur parçası [ADİL II, 779]. Topak, yumru.	topak: Yufka açmak için avuç içinde yuvarlak bir biçim verilen hamur parçası [TDK II, 2233].

Sonradan yayılmak üzere yuvarlak hale getirilmiş hamur parçası [ATS I, 1891].	
kündəaçan: Hamur toplarını (kündə) açmak için alet [ADİL II, 779]. Merdane [ATS I, 1891].	merdane²: Türlü işlerde kullanılan, silindir biçiminde araç, oklava [TDK II, 1537].
küpə¹: Su, yağ vs. koyulan, farklı boyutları olan toprak kap. Yağı küplere doldurmak [ADİL II, 780]. Çömlek [ATS I, 1892].	küp: Su, pekmez, yağ gibi sıvıları veya un, buğday gibi tahılları saklamaya yarayan toprak kap [TDK II, 1439]. EDPT’de küp “toprak kavanoz veya sürahi” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 687]. Divan-ı Lügat-it Türk’te küp “küp” şeklindedir [DLT III, 119].
kürü: Balığın gıda ürünü olarak kullanılan tanecikli yumurtalarından ibaret madde. Küçük küçük doğranmış sebze, yeşillik vs.den oluşan yemek [ADİL II, 784]. Balık yumurtası, havyar [ATS I, 1898].	havyar: Tuzla hazırlanmış yarı ezme durumunda, genellikle mersin balığı yumurtası [TDK I, 963].
kütüm: Sazangiller familyasından havuz balığı, ziyad balığı [ADİL II, 788]. Hazar Denizi’nin Güney sahillerinde yaşayan balık türü. (<i>rutilus frisii kutum</i>) bk. ziyad [ATS I, 1903].	Türkiye Türkçesinde kütüm kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
kvas: Ekmek, un vs.den hazırlanan ekşimsi içecek [ADİL II, 790]. Ekmek, un vb. hazırlanan ekşi içki [ATS I, 1905].	Türkiye Türkçesinde kvas kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
qab: İçine bir şeyler koymak veya içerisinde bir şey saklamak amacıyla kullanılan ev aleti [ADİL III, 5]. Kap [ATS II, 1907].	kap: İçi gaz, sıvı ve katı herhangi bir maddeyi alabilen oyuk nesne [TDK II, 1192]. EDPT’de kab “kap, tas, çuval” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 578]. Divan-ı Lügat-it Türk’te kap “kap, tulum” şeklindedir [DLT III, 146].

<p>qab-qacaq: İçerisinde yemek hazırlamak, yahut içine yiyecekler koymak için kapların geneli [ADİL III, 11]. Kap kacak bk. qab-qazan. [ATS II, 1907].</p>	<p>kap kacak: Tencere, tava, sahan gibi mutfak eşyası [TDK II, 1198]. EDPT’de kab kaçak “tencereler ve tavalar” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 590]. Divan-ı Lügat-it Türk’te kaçā “kap” bk. kā kaçā “kap kacak” şeklindedir [DLT III, 238].</p>
<p>qab-qaşiq: Sofra için gerekli kap, kaşık vs. seti [ADİL III, 12]. Sofrada kullanılan şeyler, kaplar, kaşıklar, bıçaklar vb. [ATS II, 1907].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde qab-qaşiq kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>qab-qazan: İçinde yemek pişirilen veya içine yemek koyulan mutfak araç gereci [ADİL III, 12]. Kap kacak. bk. qab-qacaq [ATS II, 1907].</p>	<p>kap kacak: Tencere, tava, sahan gibi mutfak eşyası [TDK II, 1198].</p>
<p>qabaq¹: Karpuz, kavun ve salatalık cinsinden, yerde sürünen büyük yaprakları olan bir bitkinin uzun ince veya yuvarlak, sarımtırak veya yeşil meyvesi; bal kabağı [ADİL III, 5]. Kabak, bal kabağı [ATS II, 1908].</p>	<p>kabak: Kabakgillerden, birçok türleri olan bir bitki (<i>cucurbita</i>) [TDK II, 1138]. EDPT’de kabak “su kabağı, sakız kabağı vb.” anlamlarda kullanılmaktadır [EDPT, 582]. Divan-ı Lügat-it Türk’te kabak “kabak (<i>cucurbita</i>) taze iken yenilen kabaktır” olarak karşımıza çıkmaktadır [DLT I, 382].</p>
<p>qablama²: Kulpsuz veya kulplu kapağı olan küçük tencere [ADİL III, 12] Tencere. [ATS II, 1915].</p>	<p>tencere: İçinde yemek pişirilen, kapaklı genellikle metal kap [TDK II, 2188].</p>
<p>qax: Kurutulmuş meyve [ADİL III, 17]. Kuru, kak. Kurutulmuş meyve, kurutulmuş et. bk. qaq [ATS II, 1924].</p>	<p>kak: Elma, armut gibi meyvelerin kurutulmuşu [TDK II, 1160]. EDPT’de kak “genel anlamı kurutulmuş bir şeydir, çoğu zaman kuru olduğu ve bölündüğü anlamına gelir ve kurutulmuş bölünmüş erik olarak da kullanılmaktadır” [EDPT, 608]. Divan-ı Lügat-it Türk’te kak “şeftali</p>

	kakı, yarması” olarak karşımıza çıkmaktadır [DLT III, 155].
qaxac: Güneşte veya başka yöntemle kurutulmuş et [ADİL III, 17]. Güneşte veya başka yollarla kurutulmuş et [ATS II, 1924].	Türkiye Türkçesinde qaxac kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
qalac: Kömbə (ekmek) [ADİL III, 19]. Yuvarlak ekmek, yuvarlak somun [ATS II, 1927].	kömbe: Un, tuz ve yağ ile yoğrulan hamurun kızgın küle gömülmesi yoluyla elde edilen ekmek [TDK II, 1378].
qanqal: <i>bk. qalağan</i> Yaprığı dikenli, özü yenen yabancı bitki [ADİL III, 36]. Köygöçerten, deve dikenini, deve kengeli. <i>bk. atqaytaran, qalağan, xamepause</i> [ATS II, 1951].	deve dikenini: Birleşikgillerden, yol ve tarla kenarlarında yetişen, 30-100 cm yükseklikte 1-2 yıllık ve otsu bir bitki (<i>silyum marianum</i>) [TDK I, 571].
qanqurudan: Kanı durdurmak için kocakarı ilacı olarak kullanılan bir bitki [ADİL III, 37]. Kankurutan, büyüotu, merhamor, kan durdurucu (<i>circaea</i>) [ATS II, 1952].	kan kurutan: Adam otu [TDK II, 1188].
qantəpər: Kocakarı ilacı olarak kullanılan beyaz çiçekli dağ bitkisi [ADİL III, 39]. Pelemir (<i>cephalaria schard</i>) [ATS II, 1955].	belemir: <i>bk. pelemir</i> Orta Anadolu’da tarlalarda yetişen, çiçekleri mavimsi renkte bir yıllık bitki, peygamber çiçeği, mavi kantaron (<i>cephalaria syriaca</i>) [TDK I, 260].
qapaq: Herhangi bir şeyin (kabın vs.) üstünü örtmek için kullanılan kısım [ADİL III, 40]. Kapak [ATS II, 1957].	kapak: Her türlü kabın üstünü örtmeye veya bir deliği kapamaya yarayan nesne [TDK II, 1192]. EDPT’de kapğak “kapak” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 584]. Divan-ı Lügat-it Türk’te kapgak “kapak, sadağın kapağı” şeklindedir [DLT I, 471].

qara³: Pilav üzerine, yanına yapılan xuruş [ADİL III, 47]. Çeşni. Tavada kızartılarak pilavın üzerine konan süs, çeşni tarzındaki şeyler. <i>bk. mütəncəm</i> [ATS II, 1963].	çeşni: Yiyecek, içecek için tat, tadımlık [TDK I, 464].
qarabaşaq: Çekirdeğinden tahıl ürünü, un hazırlanan tarla bitkisi [ADİL III, 47]. Karabuğday. <i>bk. qreçiya</i> [ATS II, 1966].	karabuğday: Karabuğdaygillerden, tohumları için yetiştirilen bir yıllık bitki (<i>fagopyrum</i>) [TDK II, 1204].
qaraçörəkotu: Susamgiller familyasından siyah ve güzel kokulu çekirdeği ekmeğin üzerine serpilene bir bitki [ADİL III, 48]. Çörekotu (<i>nigella</i>) [ATS II, 1970].	çörek otu: Düğünçiçeğigillerden bir bitki ve bunun çöreklerle çeşni katmak için ekilen, susam irilğindeki siyah tohumu (<i>nigella damascena</i>) [TDK I, 504].
qaragilə: Salkımlı siyah veya kırmızı, ekşi meyvesi olan çalı bitkisi ve bu bitkinin meyvesi [ADİL III, 48]. Yaban mersini, çay üzümü, keçi yemişi. <i>bk. mərcangilə</i> [ATS II, 1972].	keçi yemişi: Yaban mersini [TDK II, 1259].
qarağat: Küçük üzüm gibi salkımlı, mayhoş, siyah ve kırmızı meyvesi olan çalı bitkisi ve onun meyvesi [ADİL III, 49]. Frenk üzümü (<i>ribes nigrum</i>) [ATS II, 1973].	frenk üzümü: Taşkırangillerden bir çalı (<i>fibes nigrum</i>) [TDK I, 803].
qarahəllə: Kocakarı ilacı olarak kullanılan bitki ve onun tohumu [ADİL III, 49]. Bağırsakların daha iyi çalışması veya ishal etmek için kullanılan bir bitki ve tohumu [ATS II, 1974].	Türkiye Türkçesinde qarahəllə kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
qaraqovurma: Yalnız etten oluşan kavurma türü [ADİL III, 50]. Kavurma [ATS II, 1977].	kavurma: Tencerede pişirilip kendi yağında kızartıldıktan sonra dondurulup saklanan et [TDK II, 1245].
qarasol: Sazan balıklarının denizde ve tatlısuda yaşayan türlerinden biri [ADİL	karabalık: Tatlı su kayası [TDK II, 1203].

III, 54]. Karabalık (<i>vimba vimba</i>) [ATS II, 1983].	
qarğaayağı: Ovalarda yetişen yenilebilir bir bitki [ADİL III, 57]. Kargaayağı (<i>coronopus rupp gaertn</i>) [ATS II, 1989].	Türkiye Türkçesinde qarğaayağı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
qarğıdalı: Nohuta benzeyen yenen taneleri olan, uzun ince gövdesi iki üç kat ince ve uzun yapraklarla örtülmüş bostan bitkisi [ADİL III, 58]. Mısır, Türk buğdayı, kokoroz. (<i>zea mays</i>) bk. məkə, məkəbuğdası, peyğəmbəri [ATS II, 1990].	kokoroz: Mısır [TDK II, 1340]. mısır: Buğdaygillerden, gövdesi kalın, yaprakları büyük, boyu yaklaşık 2 m olabilen erkek çiçekleri tepesinde salkım durumunda, dişi çiçekleri yaprakla gövde arasında koçan biçiminde olan bir kültür bitkisi (<i>zea mays</i>) [TDK II, 1557].
qarnir: Et ve balık yemeklerinin yanında verilen pişmiş hamur, sebze ürünleri (makarna, patates, bezelye vs.) [ADİL III, 65]. Garnitür [ATS II, 2000].	garnitür: Et ve balık gibi asıl yemeğin yanına süslemek ve tamamlamak için eklenen sebze, patates gibi yiyecekler [TDK I, 815].
qarpız: Kabakgiller familyasından iri, yuvarlak, içi çoğu zaman kırmızı ve çok sulu olan tatlı bostan meyvesi [ADİL III, 66]. Karpuz [ATS II, 2001].	karpuz: Kabakgillerden, sürüngen gövdeli bir bitki (<i>citrillus vulgaris</i>) [TDK II, 1223].
qaşiq: Sulu, katı veya tanecikli yemeği kaptan alıp yemek için ağaç veya metal alet [ADİL III, 71]. Kaşık [ATS II, 2009].	kaşık: Sulu veya bazı ufak taneli yiyecekleri ağza götürmeye yarayan, saplı softa aracı [TDK II, 1233]. EDPT’de kaşuk “kaşık” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 671]. Divan-ı Lügat-it Türk’te kaşuk: bk. kaşık “kaşık” şeklindedir [DLT I, 383].
qaşıqası: bk. qaşıqxörəyi Kaşıkla yenen sulu yemek [ADİL III, 71]. Bulgur ve pirinçle pişirilen sulu bir yemek. bk. qaşıqxörəyi sıyıqası [ATS II, 2009].	Türkiye Türkçesinde qaşıqası kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
qatıq: Sütü pişirip biraz soğuttuktan sonra içine maya ekleyerek üstünü sıkı	katık: Ekmekle karın doyurmak gerektiğinde, ekmeğe katılan peynir,

<p>kapatmakla hazırlanan süt ürünü; yoğurt [ADİL III, 74]. Yoğurt, katık <i>bk. kasamas</i> [ATS II, 2016].</p>	<p>zeytin ve helva gibi yiyecek [TDK II, 1236]. EDPT’de katık/katuk ‘‘eşni İçine sirke ve yoğurt konulan tutma’’ olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 598]. Divan-ı Lgat-it Türk’te katık bk. katut ‘‘Sirke yoğurt gibi tutma yemeğine katılan şey’’ şeklindedir [DLT I, 382].</p>
<p>qatıqası: Buğdaydan yahut pirinç, yeşillik ve etten hazırlanarak yoğurtla yenen sade yemek; yoğurtaşı [ADİL III, 74]. Yoğurt orbası [ATS II, 2016].</p>	<p>yoğurt orbası: Yoğurt ve yağ karışımı yapılan orba [TDK II, 2456].</p>
<p>qatıqdoğraması: Doğrama(c) [ADİL III, 74]. Yoğurdun içine ekmek doğrayarak hazırlanan yemek [ATS II, 2016].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde qatıqdoğraması kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>qatıqquymağı: Kocakarı ilacı: hamuru yağda kavurduktan sonra üzerine biraz yoğurt veya ayran ekleyerek yaranın, ıbanın üzerine koyulan, karışım; sürülen ilaç [ADİL III, 74]. Halk tababetinde yara, çıban vb. zerine konması şeklinde hazırlanan yakı, ilaç, em [ATS II, 2016].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde qatıqquymağı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>qatırquyuğu: Bazı türlerinden ilaç hazırlanan çok yıllık bataklık bitkisi [ADİL III, 75]. At kuyruğu (<i>equisetum</i>) [ATS II, 2018].</p>	<p>atkuyruğu: Atkuyruğugillerden, kök sapı ömürlü olan, daha çok nemli yerlerde yetişen ve ilaç olarak kullanılan bitki (<i>equisetum arvense</i>) [TDK I, 159].</p>
<p>qayęanaq: Karıştırlarak veya bütün halde yağda pişirilmiş yumurtadan oluşan yemek [ADİL III, 79]. Kaygana. ırpılmış yumurtanın yağda kızartılması yemeği, omlet [ATS II, 2024].</p>	<p>kaygana: Omlet [TDK II, 1247].</p>

<p>qaymaq: Pişirilen veya bekletilen sütün ya da yoğurdun üstünde oluşan katılaşmış yağ [ADİL III, 82]. Kaymak [ATS II, 2029].</p>	<p>kaymak: Sütün yüzünde zar durumunda toplanan açık sarı renkli, koyu yağlı katman [TDK II, 1250]. EDPT’de kaňak “sütteki kaymak, süt kaymağı” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 636]. Divan-ı Lügat-it Türk’te <i>kıyak</i>: <i>bk. kayak</i> “Argu ve Bulgar dillerinde kaymak” şeklindedir [DLT I, 383].</p>
<p>qaysava: Kuru kayısıdan yapılan yemek; pilavın xuruşlarından biri [ADİL III, 84]. Yağda pişirilen (kızartılan) kayısı yemeğı <i>bk. qaysava</i> [ATS II, 2031].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde qaysava kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>qaysı: Güneyde yetişen aynı adla anılan ağacın sarı, etli, çekirdekli, tatlı meyvesi [ADİL III, 85]. Kayısı ağacı, zerdali ağacı <i>bk. Ürik, qeysi, meşmeşi</i> [ATS II, 2031].</p>	<p>kayısı: Gülgillerden bir ağaç. (<i>prunus armenica</i>) Bu ağacın açık turuncu renkte, eti sulu, güzel kokulu, tek ve sert çekirdekli tatlı meyvesi [TDK II, 1249].</p>
<p>qaz¹: Ördeğı benzeyen, ama ondan büyük, boğazı uzun, eti yenen su kuşu [ADİL III, 85]. Kaz [ATS II, 2033].</p>	<p>kaz: Perde ayaklılardan, uzun, beyaz veya gri boyunlu, suda ve karada yaşayan, uçan, yabani veya evcil kuş (<i>anser</i>) [TDK II, 1254]. EDPT’de kaz “kaz” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 679]. Divan-ı Lügat-it Türk’te kaz “kaz” şeklindedir [DLT III, 383].</p>
<p>qazan: İçinde yemek yapmak, su kaynatmak vs. amacıyla kullanılan büyük, yuvarlak metal kap [ADİL III, 86]. Kazan [ATS II, 2034].</p>	<p>kazan: Çok miktarda yemek pişirmeye veya bir şey kaynatmaya yarar büyük, derin veya kulplu kap [TDK II, 1254].</p>
<p>qazança: Küçük kazan, hafif tencere [ADİL III, 87]. Tencere, küçük kazan [ATS II, 2034].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde qazança kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>qazayağı: Genellikle sıcak memleketlerde yetişen ve azıcık kereviz kokusu olan yenen bir bitki türü [ADİL</p>	<p>kazayağı: Ispanakgillerden, yaprakları kaz ayağına benzer bitki (<i>chenopodium</i>) [TDK II, 1256].</p>

III, 88]. <i>Falkarya (falcaria host)</i> [ATS II, 2035].	
qədh: Şarap, su vs. içmek için kap; piyale, kase. Şarap kadehi [ADİL III, 99]. İçki içilen kap, cam, piyale, kase <i>bk. rumka</i> [ATS II, 2053].	kadeh: İçki içmeye yarar küçük bardak [TDK II, 1147].
qədhçik: Küçük kadeh, ince kadeh [ADİL III, 99]. Kadehçik, küçük kadeh [ATS II, 2053].	Türkiye Türkçesinde qədhçik kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
qəhvə: Tropikal ülkelerde yetişen kahve ağacının yuvarlak, yoğun kokulu tanecikleri [ADİL III, 104]. Kahve [ATS II, 2057].	kahve: Sıcak iklimlerde yetişen, kök boyasıgillerden bir ağaç (<i>coffea arabica</i>) [TDK II, 1159].
qəhvəaltı: Öğle yemeğinden birkaç saat önce yenen yemek veya içilen kahve, çay vs. [ADİL III, 104]. Kahvaltı [ATS II, 2057].	kahvaltı: Genellikle sabahları ve ikindi üstü yenilebilen hafif yemek [TDK II, 1159].
qəhvədan: İçinde kahve demlemek için olan kap [ADİL III, 104]. Cezve [ATS II, 2057].	cezve: Kahve pişirmeye yarayan, saplı, silindire benzer küçük kap [TDK I, 402].
qəlyanaltı: Sabah yemeği; kahvaltı [ADİL III, 101]. Kahvaltı [ATS II, 2064].	kahvaltı: Genellikle sabahları ve ikindi üstü yenilebilen hafif yemek [TDK II, 1159].
qəlyə: Fasulye, bal kabağı, patlıcan vs.den yapılan yemek [ADİL III, 111]. Fasulye, kabak, kara patlıcan vb. ile pişirilen yemek [ATS II, 2064].	kalya: Sadeyağ ile pişirilen bir çeşit kabak veya patlıcan yemeği [TDK II, 1177].
qənd: Şeker pancarı veya şeker kamışından alınan beyaz, kristal biçiminde tatlı gıda ürünü; şeker [ADİL III, 115]. Şeker [ATS II, 2067].	şeker: Şeker kamışı, şeker pancarı, patates, havuç, mısır, buğday gibi birçok bitkilerin sap ve köklerinin öz suyundan veya nişastasından çıkarılan maddelerin genel adı [TDK II, 2082].

<p>qəndab: Şerbet [ADİL III, 115]. Şurup. Şeker nisbeti yüksek içki, şerbet [ATS II, 2067].</p>	<p>şerbet: Meyve suyu ve şekerli su karıştırılarak yapılan içecek [TDK II, 2086].</p>
<p>qənddoğrayan: <i>bk.</i> qənddişləyən qəndqıran qəndxırdalayan qəndsındıran Kıtlama şeker doğramak için kerpeten [ADİL III, 115]. Kerpeten. Şeker kırmak için kullanılan pens [ATS II, 2068].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde qənddoğrayan kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>qəndqabı: <i>bk.</i> qənddan Kıtlama ya da küp şeker koymak için kap [ADİL III, 115]. Şekerlik. Şeker kabı [ATS II, 2068].</p>	<p>şekerlik: Şeker kabı [TDK II, 2083].</p>
<p>qənnadi: Şekerden yapılan çeşitli tatlılar [ADİL III, 116]. Pasta, şekerleme <i>bk.</i> qannadı, qənnatı [ATS II, 2069].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde qənnadi kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>qıf: Sıvıları kaba aktarmak veya süzmek amacıyla kullanılan alt kısmında dar borucuğu olan koni biçimindeki araç [ADİL III, 132]. Huni [ATS II, 2082].</p>	<p>huni: Bir sıvıyı ağız dar bir kaba aktarmak için kullanılan koni biçimindeki araç [TDK I, 1009].</p>
<p>qıjı: Rutubetli yerlerde yetişen uzun ve girintili çıkıntılı yaprakları olan bir bitki [ADİL III, 133]. Su teresi, circir [ATS II, 2085].</p>	<p>su teresi: Turpgillerden, su kenarlarında yetişen, tereye benzeyen çok yıllık ve otsu bir bitki (<i>nasturium officinale</i>) [TDK II, 2046].</p>
<p>qılınçalığı: Burnu kılıç gibi uzun ve keskin olan büyük balık türü. [ADİL III, 135] Kılıç balığı. (<i>xiphias gladius</i>) [ATS II, 2089]</p>	<p>kılıç balığı: Kılıç balığıgillerden, burnunda kılıç biçiminde uzantısı bulunan, kılçıksız, eti beyaz ve lezzetli, iri bir balık. (<i>xiphias gladius</i>) [TDK II, 1290]</p>
<p>qılincotu: Kocakarı ilacı yapımında kullanılan bir bitki [ADİL III, 135]. Kladyum. Sert yapraklı bataklıklarda yetişen bir bitki türüdür [ATS II, 2091].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde qılincotu kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>

<p>qımız: Ekşimiş at (bazen deve) sütünden hazırlanan bol besinli içecek [ADİL III, 136]. Kıımız. Ekşimiş kıırak sütünden yapılan içki [ATS II, 2093].</p>	<p>kımız: Kıırak sütünün mayalanmasıyla yapılan, az alkollü, ekşi, eski bir Türk içkisi [TDK II, 1292]. EDPT’de kıımız “fermente edilmiş kıırak sütü, kıımız” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 629]. Divan-ı Lügat-it Türk’te kıımız “kıımız” şeklindedir [DLT I, 365].</p>
<p>qındı: <i>bk. horra</i> Sütte pişen sıvık un yemeği [ADİL III, 137]. Sütü çorba. Sütü pişirilen unlu yemek, çorba [ATS II, 2094].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde qındı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>qıra: Tandırdan Ekmeği Koparmak İçin Çengelli Alet [ADİL III, 137]. Çatal. <i>bk. ərşin, əsdəmi</i> [ATS II, 2096].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde qıra kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>qırmabadam: Badem, fındık veya ceviz tanelerinden hazırlanan helva türü [ADİL III, 143]. Badem, fındık veya ceviz içinden yapılan bir helva [ATS II, 2104].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde qırmabadam kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>qıtıgotu: İçinde esans olan kökü büyük bitki [ADİL III, 151]. Bayır turpu, kara turp, deniz turpu, Moskof turpu [ATS II, 2115].</p>	<p>bayır turpu: İri bir turp türü (<i>cochlearia armenica</i>) [TDK I, 248].</p>
<p>qızılbalıq: Pembe renkli yumuşak eti olan, çok kıymetli büyük balık türü [ADİL III, 158]. Avrupa alabalığı. <i>bk. qızılala, qızılخالı</i> [ATS II, 2125].</p>	<p>alabalık: Alabalıkgillerden, soğuk ve duru sularda yaşayan, eti turuncu ve lezzetli bir tatlı su balığı [TDK I, 70].</p>
<p>qızılpancər: Yazın yetişen, yenen bir bitki türü [ADİL III, 159].</p>	<p>pancar: Ispanakgillerden, vitamince zengin bir bitki (<i>beta vulgaris</i>) [TDK II, 1758].</p>
<p>qıymə: Çok küçük dövülmüş, doğranmış et [ADİL III, 165]. Kıyılmış et [ATS II, 2136].</p>	<p>kıyma: Kıyılmış et [TDK II, 1315]. EDPT’de kıyma <i>bk. kıdma</i> “eğimli olarak kesilmiş. Küçük doğranmış et parçaları”</p>

	olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 629].
qiyməbalıq: İçine yumurta, soğan vs.den hazırlanan kıyma koyulmuş balık (yemek) [ADİL III, 166]. İçine yumurta, soğan vb. doldurularak kıyma konmuş balık yemeği [ATS II, 2136].	Türkiye Türkçesinde qiyməbalıq kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
qiyməçığirtma: Soğan, karabiber ve safran karıştırılarak kavrulmuş ve üzerine yumurta kırılmış kıymalı et yemeği [ADİL III, 166]. Soğan, biber ve safrab ilave edilerek kızartılmış ve üzerine yumurta kırılarak pişirilmiş kıymalı yemek, kıymalı yumurta [ATS II, 2136].	kıymalı yumurta: İçine kavrulmuş kıyma konularak hazırlanan yumurtalı yemek [TDK II, 1315].
qiyməkeş: Eti ince ince doğramak için keskin alet, büyük ve ağır bıçak [ADİL III, 166] .Satır [ATS II, 2136].	satır: Et kesmeye, kemik kırmaya yarayan ağır ve enli bir tür bıçak [TDK II, 1917].
qiyməqovurma: Kıyma yapılmış et, kestane vs.den pişirilen yemek [ADİL III, 166]. Kıymalı kavurma [ATS II, 2136].	Türkiye Türkçesinde qiyməqovurma kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
qiyməplov: Xuruşu kıyma olan pilav [ADİL III, 166]. Kıymalı pilav [ATS II, 2136].	Türkiye Türkçesinde qiyməplov kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
qiyməşabalıd: Kıyma ve kestaneden hazırlanan yemek veya xuruş [ADİL III, 166]. Kıymalı kestane [ATS II, 2137].	Türkiye Türkçesinde qiyməşabalıd kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
qoğal: Küçük, yağlı veya yağsız, sütlü, yuvarlak ekmek; çörek [ADİL III, 170]. Küçük yağlı veya yağsız, sütlü gevrek ekmek [ATS II, 2144].	çörek: Az yağlı, bazen şekerli ve yumurtalı, gevrekçe bir hamur işi [TDK I, 503].
qora: <i>bk. qoraba</i> Olgunlaşmamış üzüm [ADİL III, 181]. Koruk. Olmamış üzüm.	koruk: Henüz olgunlaşmamış ekşi üzüm [TDK II, 1366].

Ham üzüm <i>bk.</i> qoraq, qoruq [ATS II, 2157].	
qorabaşı: Üzüm olgunlaştıktan sonra yeniden ikinci kez olgunlaşmaya başlayan üzüm [ADİL III, 181]. Üzümlerin olgunlaşıp savulmasından sonra olgunlaşmaya başlayan üzüm [ATS II, 2157].	Türkiye Türkçesinde qorabaşı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
qorasuyu: Abqora, olgunlaşmamış üzümün ekşi suyu [ADİL III, 181]. Koruk suyu. Ham üzümün suyu [ATS II, 2157].	koruk suyu: Koruğun ezilmesiyle elde edilen sıvı [TDK II, 1366].
qovun: Kabakgiller familyasından uzun ince yahut yuvarlak biçiminde olan, tatlı ve güzel kokulu bostan meyvesi [ADİL III, 190]. Kavun. (cucumis melo) <i>bk.</i> qohun [ATS II, 2169].	kavun: Kabakgillerden, sürüngen gövdeli, iri meyveli bir bitki (<i>cucum</i>). [TDK II, 1244]. EDPT’de kagun “kavun” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 611]. Divan-ı Lügat-it Türk’te kagun “kavun (cucum)” şeklindedir [DLT I, 410].
qovurğa: Kavrulmuş buğday, pirinç, darı vs. taneleri. [ADİL III, 190] Kavrulmuş buğday, pirinç, mısır, darı vb. taneleri <i>bk.</i> qorğa, qovurqa, qovurmac [ATS II, 2169].	kavurğa: Buğday, mısır gibi tahılların kuru yemiş gibi yenilmek için ateşte kavrulması [TDK II, 1245]. EDPT’de kavurmaç <i>bk.</i> kağur- kağ- “buğday kavurmak” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 587]. Divan-ı Lügat-it Türk’te kavurmaç <i>bk.</i> kogurmaç “kavrulmuş buğday” şeklindedir [DLT I, 493].
qovurma: Yağda kavrulmuş etten oluşan yemek [ADİL III, 190]. Kavurma <i>bk.</i> qovurtma [ATS II, 2170].	kavurma: Tencerede pişirilip kendi yağında kızartıldıktan sonra dondurulup saklanan et [TDK II, 1245].
qovurmabozbaş: Suyu fazla olan kavurma [ADİL III, 190]. Azerbaycan’a has olan ve kavurma ile pişirilen bozbaş yemeği [ATS II, 2170].	Türkiye Türkçesinde qovurmabozbaş kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

<p>qovurmaçilov: Xuruşu kavurma ve kızarmış patlıcan olan çilov türü [ADİL III, 191]. Üzerine kızartılmış patlıcan ve kavurma konan pilav yemeği [ATS II, 2170].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde qovurmaçilov kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>qovut: <i>bk. qorut</i> Kavrulmuş buğday, nohut vs. unundan hazırlanan ve bazen toz şeker vs. ile karıştırılarak yenen çerez [ADİL III, 192]. Kavrulmuş buğday, nohut vb. çekilmesiyle hazırlanan un, bu unun şeker tozu karıştırılması veya şerbetle sulandırılmasıyla hazırlanan çerez [ATS II, 2171].</p>	<p>kavut: Kavrulmuş ve dövülmüş tahıl ununa şeker veya tatlı yemiş katılarak yapılan yiyecek [TDK II, 1245]. EDPT’de kağut: <i>bk. kavut</i> “kavrulmuş buğday unu öğütülür bu undan yapılmış bir yulaf ezmesi” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 610]. kavut <i>bk. kağut</i> “Darı unu, yağ ve şekerle karıştırılıp yenen loğusa yemeği” şeklindedir [DLT III, 163].</p>
<p>qoyun¹: Et, yün ve süt veren sıkı, kıvrıkcık tüylü evcil hayvan [ADİL III, 194]. Koyun [ATS II, 2173].</p>	<p>koyun: Geviş getirenlerden, eti, sütü, yapağısı ve derisi için yetiştirilen evcil hayvan (<i>ovis aries</i>) [TDK II, 1373]. EDPT’de koñ: <i>bk. koy</i> “koyun” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 631]. Divan-ı Lügat-it Türk’te köy-koy: <i>bk. kōn</i> “koyun” şeklindedir [DLT I, 31].</p>
<p>qoz: Sert kabuklu, çift çenekli bir meyve [ADİL III, 194]. Ceviz, ceviz ağacı. (<i>juglans regia</i>) <i>bk. cınqır</i> [ATS II, 2174].</p>	<p>koz: Ceviz [TDK II, 1373].</p>
<p>qrafin: Su, içecek ve başka sıvıları koymak için cam yahut billurdan yapılan dar, boğazı uzun kap; sürahi [ADİL III, 194]. Sürahi [ATS II, 2179].</p>	<p>sürahi: İçecek koymaya yarar cam veya billur [TDK II, 2053].</p>
<p>qulançar: Pişirilerek yenen tomurcuklu yabancı bitki [ADİL III, 206]. Kuşkonmaz <i>bk. asparaqus, atgulancarı, quşüzümü, mərəçüyüd</i> [ATS II, 2191].</p>	<p>kuşkonmaz: Zambakgillerden, uç dalları yapraksı görünüşte, toprak altı kök saplarından çıkan taze sürgünleri yenen bir bitki [TDK II, 1422].</p>

quluncan: Kocakarı ilacı yapımında kullanılan, tarçına benzeyen bir bitki kökü [ADİL III, 209]. Havlıcan [ATS II, 2193].	havlıcan: Zencefilgillerden, aynı adla anılan kök sapları baharat olarak kullanılan ıtırılı bir bitki (<i>galanga officinalis</i>) [TDK I, 962].
qurabiyə: Un, şeker, süt, badem vs.den hazırlanan yuvarlak yahut uzunca veya farklı şekillerde olan küçük, kırılğan çörek [ADİL III, 212]. Kurabiye [ATS II, 2199].	kurabiye: Un, yağ veya badem, fıstık gibi şeylerle yapılan, şekerli küçük çörek [TDK II, 1407].
qurut: Yuvarlak biçimine getirilerek kurutulmuş tuzlu çökelek, yoğurt [ADİL III, 224]. Ekşimiş süt veya yayık ayranını bez torbalarda süzdükten sonra kalan tortuyu güneşte kurutarak hazırlanan yiyecek <i>bk. qurud</i> [ATS II, 2214].	kurut: Kurutulmuş süt ürünü [TDK II, 1419]. EDPT’de kurut “kurutulmuş bir tür sert peynir” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 648]. Divan-ı Lügat-it Türk’te kurut “keş, yağsız kuru peynir, lor peyniri, çökelek” şeklindedir [DLT I, 357].
quşalusu: Albuxaraya benzeyen bir meyve [ADİL III, 224].	Türkiye Türkçesinde quşalusu kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
quşarmudu: <i>bk. üvəz</i> Küçük, yabani armut türü [ADİL III, 224]. Üvez ağacı (<i>sorbus</i>) [ATS II, 2215].	üvez: Gülgillerden bir ağaç. (<i>pirus sorbus</i>) Bu ağacın muşmulaya benzer yemişi [TDK II, 2321].
quşəppəyi: Otlaklarda, bozkırlarda, çay kenarlarında yetişen uzun saplı, beyaz, küçük çiçekleri olan, yenen bir yıllık ot [ADİL III, 225]. Çoban çantası [ATS II, 2216].	çobançantası: Turpgillerden yemişleri torbayı andıran bir yaban bitkisi (<i>capsella bursa pastoris</i>) [TDK I, 494].
quşüzümü: <i>bk. mərcanı</i> Salkım salkım yetişen, kırmızı taneli çalı bitkisi. [ADİL III, 226] İt üzümü, köpek üzümü, tilki üzümü [ATS II, 2218].	kuş üzümü: Siyah, çok ufak taneli çekirdeksiz bir üzüm çeşidi [TDK II, 1424].
qutab: İçine dövülmüş et ya da yeşillik veya bal kabağı vs. koyularak yağda kızartılan yarım daire biçiminde pişirilen hamur [ADİL III, 226]. İçine dövülmüş et,	Türkiye Türkçesinde qutab kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

yeşillik, kabak vb. konarak yağda kızartılan hamur işi [ATS II, 2218].	
quymaq: Yağda pişirilerek bal veya şekerle yenen hamur yemeği [ADİL III, 226]. Un ve yağla pişirilerek bal veya şekerle yenen bulamaç, hamur işi [ATS II, 2220].	kuymak: Mısır ununun erimiş tereyağıyla kavrulması, su ilave edilmesi, bir miktar peynir katılması ve bir süre kaynatılmasıyla elde edilen yiyecek [TDK II, 1426]. EDPT’de kuyma bk. kudma “tereyağlı pişmiş hamur, ayrıca tatlı bir pankek” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 677]. Divan-ı Lügat-it Türk’te kuyma “üzerine şeker dökülerek yenen bir çeşit yağlı ekmek” şeklindedir [DLT III, 173].
quyruq yağı: Koyun kuyruğunun eritilmesiyle oluşan yağ [ADİL III, 226].	kuyruk yağı: Koyun kuyruğunun eritilmesiyle elde edilen yağ [TDK II, 1428].
quzu: Koyunun yavrusu. Kuzu eti. Kuzu derisi [ADİL III, 228]. Kuzu [ATS II, 2224].	kuzu: Koyun yavrusu. [TDK II, 1428] EDPT’de kuzı “kuzu” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 681]. Divan-ı Lügat-it Türk’te kuzı “kuzu” şeklindedir [DLT, I, 7].
quzuqulağı: Tadı ekşi ve uzun ince yaprakları olan, yenen sebze [ADİL III, 229]. Kuzu kulağı (<i>rumex acetos</i>) [ATS II, 2225].	kuzukulağı: Kara buğdaygillerden, sulak yerlerde yetişen, iki evcikli ve kırmızımtırak bir bitki, yaprakları salata olarak kullanılır (<i>rumex acetosa</i>) [TDK II, 1429].
lavaş: İnce açılmış hamurdan pişirilen ekmek türü: yufka, yayma [ADİL III, 243]. Lavaş, ince ekmek, yufka ekmek [ATS II, 2246].	lavaş: Mayalı hamurdan tandırda pişirilerek yapılan ve yapıldığı yere göre büyüklüğü değişen ince ekmek türü [TDK II, 1457].
lavaşana: bk. lavaş lavaşa ¹ Suyu çıkarılmış ekşi meyveden hazırlanan, yemeğe eklenen turşu türü [ADİL III,	Türkiye Türkçesinde lavaşana kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

244]. Pestil. Erik, kayısı vb. meyvelerin kaynatılıp katı kıvamının sinilere vb. yayılması ve kurutulması sonucu elde edilen ezme [ATS II, 2246].	
ləbləbi: Çerez olarak yenen kavrulmuş kabuksuz nohut [ADİL III, 250]. Leblebi [ATS II, 2256].	leblebi: Dış kabuğu çıkarıldıktan sonra fırında kavrulup eğlencelik olarak yenen nohut [TDK II, 1458].
ləpə²: Ceviz, fındık, badem gibi kabuklu meyvelerin, aynı zamanda baklalı bitkilerin içi [ADİL III, 257]. Lapa [ATS II, 2264].	lapa: Nişastalı tanelerin, su ile kaynatılarak bulamaç kıvamına getirilmiş durumu [TDK II, 1453].
ləvəngi: İçi ceviz, turşu (lavaşana) vs. ile doldurulmuş balık veya kuşla hazırlanan yemek [ADİL III, 260]. İçi, kıyılmış ceviz, soğan, erik pestili, turşu ve çeşitli baharatlarla doldurulan balık veya tavuk, hindinin vb. pişirilmesiyle hazırlanan yemek [ATS II, 2266].	Türkiye Türkçesinde ləvəngi kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
ləzgxingalı: Et veya kavrulmuş soğanla pişirilen sulu xingal [ADİL III, 261]. Lezgi mantısı. Et veya kavrulmuş soğanla pişirilen bir tür mantı [ATS II, 2267].	Türkiye Türkçesinde ləzgxingalı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
likör: Koyu, tatlı, güzel kokulu alkollü içki [ADİL III, 263]. Likör. Meyve tadında alkollü içki [ATS II, 2270].	likör: Meyve, alkol, esans karışımıyla yapılan şekerli içki [TDK II, 1465].
limon: <i>bk. lumu</i> Subtropikal yerlerde yetişen, yaprak dökmeyen turunçgillerden bir ağaç ve bu ağacın yumurtaya benzeyen ekşimtırak, sarı meyvesi [ADİL III, 265]. Limon. <i>bk. limu, lumu</i> [ATS II, 2273].	limon: Turunçgillerden, kışın yapraklarını dökmeyen beyaz çiçekli ağaç. Bu ağacın sarı renkli, kabuğu kokulu, suyu ekşi meyvesi [TDK II, 1465].
limonad: İçinde limon veya başka meyve suyu olan soğuk içecek [ADİL III, 265].	limonata: Şu, şeker ve limon suyundan yapılan şerbet [TDK II, 1466].

Limonata. Su, şeker ve limon suyundan yapılan serinletici şerbet [ATS II, 2273].	
lobya: Baklagiller familyasından bir yıllık bostan bitkisi [ADİL III, 267]. Fasulye. (<i>phaseolus</i>) <i>bk. lobu</i> [ATS II, 2278].	fasulye: Fasulyegillerden, barbunya, çalı, Ayşe kadın, horoz gibi türleri bulunan bitki (<i>phaseolus vulgaris</i>) [TDK I, 764].
lobyaçilov: Fasulye ile pişirilen pilav; fasulyeli çilov [ADİL III, 267]. Fasulyeli pilav [ATS II, 2278].	Türkiye Türkçesinde lobyaçilov kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
lökü: Pirinç unundan pişirilen hamur işi [ADİL III, 271]. Bazlama. Pirinç unuyla yapılan sütlü, yuvarlak pide [ATS II, 2284].	bazlama: Saçda pişirilmiş yuvarlak pide [TDK I, 251].
löküd: Qovurğa ile süttten pişirilen yemek [ADİL III, 271]. Yarı pişkin pirinç [ATS II, 2285].	Türkiye Türkçesinde löküd kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
lülökabab: <i>bk. lülö</i> Dövülmüş etten pişirilen lüle biçimindeki kebab [ADİL III, 273]. Dövülmüş veya kıyılmış etle yapılan şiş kebabı [ATS II, 2287].	Türkiye Türkçesinde lülökabab kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
lülöyin: Bakır, toprak, plastik vs.den yapılan özel biçimli, borulu ve kulplu su kabı [ADİL III, 273]. İbrik. <i>bk. hüleyin, lüleyin</i> [ATS II, 2287].	ibrik: Su ve sulu şeyler koymaya yarayan kulplu, emzikli kap [TDK I, 1033].
makaron: Su ve yumurtayla yoğrulmuş buğday unu hamurunun kurutulmasından hazırlanan gıda ürünü [ADİL III, 281]. Makarna [ATS II, 2299].	makarna: İrmik veya una yumurta karıştırılarak hazırlanmış türlü biçimlerde kuru hamur ve bu hamurdan yapılan yemek [TDK II, 1490].
malax: İncir türü [ADİL III, 284]. Bir incir türü [ATS II, 2305].	Türkiye Türkçesinde malax kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
mamar: Bağırsak kebabı. Azıcık pişirilen etin üzerine bağırsak geçirildikten sonra yavaş yavaş pişirilen kebab. <i>bk. movar</i> [ATS II, 2308].	bumbar: Büyükbaş ve küçükbaş hayvanların kalı bağırsağı. Bu bağırsağa ciğer, kıyma, pirinç veya bulgur doldurularak yapılan kebab [TDK I, 357].

manqo: Sarı yeşil renkli, güzel kokulu, tatlı meyvesi olan tropikal ağaç ve bu ağacın meyvesi [ADİL III, 289]. Mango, Hint kiraz ağacı (<i>mangifera</i>) [ATS II, 2313].	mango: Hint kirazı [TDK II, 1501].
maralfındığı: Azerbaycan'da yetişen fındık türlerinden biri [ADİL III, 291].	Türkiye Türkçesinde maralfındığı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
marqarin: Hayvansal yağ, bitkisel yağ ve bazı başka maddelerin karışımından hazırlanan yağ [ADİL III, 292]. Margarin [ATS II, 2319].	margarin: İç yağlarında bulunan, margarik asidin gliserik asitle birleştirilmesiyle yapay olarak elde edilen bitki yağı [TDK II, 1507].
marmelad: <i>bk. patka</i> Meyve püresi, patka ve şekerle hazırlanan tatlı türü [ADİL III, 292]. Marmelat. Fazlaca kaynatılmış şekerli koyu kıvamlı meyve ezmesi [ATS II, 2320].	marmelat: Şeker karıştırılarak pişirilmiş meyve ezmesi [TDK II, 1508].
masqura: Küçük kase [ADİL III, 294]. Fazla derin olmayan kulpsuz kap [ATS II, 2322].	Türkiye Türkçesinde masqura kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
maş: Fasulye [ADİL III, 294]. Kudüs bezelyesi, mungo fasulyesi <i>bk. atlılobya</i> [ATS II, 2323].	maş: Bir çeşit börülce. (<i>phaseolus aureus</i>) [TDK II, 1513]
maya¹: Bazı gıda ürünlerinde ekşime yapan madde [ADİL III, 298]. Bazı besinlerin yapımında mayalanmayı sağlamak için kullanılan madde, ferment. <i>bk. acra</i> [ATS II, 2327].	maya: Bazı besinlerin yapımında mayalanmayı sağlamak için kullanılan madde, ferment [TDK II, 1517].
mentol: Keskin nane kokusu veren şeffaf kristal madde [ADİL III, 305]. Mentol [ATS II, 2328].	mentol: Nane kokusu [TDK II, 1534].
meşmeşi: Kayısı [ADİL III, 307]. Kayısı, kayısı kurusu. <i>bk. ərrik, qaysı, qeysi</i> [ATS II, 2342].	kayısı: Gülgillerden bir ağaç. (<i>prunus armenica</i>) Bu ağacın açık turuncu renkte,

	eti sulu, güzel kokulu, tek ve sert çekirdekli tatlı meyvesi [TDK II, 1249].
mey: Şarap [ADİL III, 309]. Mey. <i>bk.</i> çaxır, dühtəriz, xəmr, mül, şərab [ATS II, 2347].	mey: Şarap [TDK II, 1551].
meyrulu: Salkımı normal tozlanmamış, küçük, çekirdeksiz üzüm tanesi ve salkımı [ADİL III, 312]. Salkım. Salkımı normal tozlanmamış, Çekirdeksiz üzüm salkımı ve üzüm taneleri [ATS II, 2349].	Türkiye Türkçesinde meyrulu kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
meyvə: Bazı ağaçların, çalılıkların yenen, sulu ürünü [ADİL III, 312]. Meyve [ATS II, 2349].	meyve: Bitkilerde çiçeğin döllenmesinden sonra yumurtalığın gelişmesiyle oluşan tohumları taşıyan organ, yemiş [TDK II, 1553].
məcməyi: Bakır veya başka metalden yapılan yuvarlak, yassı, büyük kap, iri tepsisi [ADİL III, 315]. Bakır veya başka metallere yapılmış büyük sini. <i>bk.</i> podnos [ATS II, 2354].	sini: Üzerinde yemek de yenilebilen yuvarlak bakır veya pirinçten büyük tepsisi [TDK II, 1988].
məğzibadam: Badem içi, badem tanesi [ADİL III, 320]. Badem içi [ATS II, 2360].	badem içi: Bademin dış kabuğu alındıktan sonra kalan içi [TDK I, 191].
məkə, məkəbuğdası: Mısır [ADİL III, 329]. Mısır, Türk buğdayı, kokoroz. <i>bk.</i> qarğıdalı, peyğəmbəri [ATS II, 2368].	mısır: Buğdaygillerden, gövdesi kalın, yaprakları büyük, boyu yaklaşık 2 m olabilen erkek çiçekleri tepesinde salkım durumunda, dişi çiçekleri yaprakla gövde arasında koçan biçiminde olan bir kültür bitkisi (<i>zea mays</i>) [TDK II, 1557].
mərci: <i>bk.</i> mərcimək Bu bitkinin yemekte kullanılan tohumu [ADİL III, 343]. Mercimek [ATS II, 2360].	mercimek: Baklagillerden beyaz çiçekli tarım bitkisi. (<i>lens culinaris</i>) Bu bitkinin besin değeri yüksek ufak yeşil veya kahverenkli yuvarlak veya yassıca tohumu [TDK II, 1537].

mərçiçilov: Mercimekle pişirilen çilov [ADİL III, 343]. Mercimekle pişirilen pilav. <i>bk. merciplov</i> [ATS II, 2387].	Türkiye Türkçesinde mərçiçilov kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
mərmərik: Yabani vişne [ADİL III, 348].	Türkiye Türkçesinde mərmərik kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
mərovca: Yaprakları küme gibi olan, yenilebilir yabani ot [ADİL III, 348]. Saparna, özdikeyi. <i>bk. mərəvcə</i> [ATS II, 2391].	saparna: Eskiden kökü hekimlikte kullanılmış olan, zambakgillerden yeşilimsi çiçekli ve tırmanıcı çok yıllık bir bitki (<i>smilax</i>) [TDK II, 1907].
mərzə: Güzel kokulu bir sebze [ADİL III, 349]. Mercanköşk [ATS II, 2392].	mercanköşk: Ballı babagillerden, küçük yapraklı, güzel kokulu bir saksı bitkisi (<i>origanum majorana</i>) [TDK II, 1536].
mətbəx: Yemek pişirmek için ocağı, gazı vs. araç gereçleri olan yer, oda [ADİL III, 357]. Mutfak [ATS II, 2400].	mutfak: Yemek pişirilen yer [TDK II, 1596].
məzə: Genelde iştah açmak için ana yemekten önce veya onunla birlikte yahut içki içilirken yenen çeşitli hafif yemekler; çerez [ADİL III, 360]. Meze [ATS II, 2403].	meze: İçki içilirken yenilen yiyecek [TDK II, 1555].
mixək: Aynı adlı ağacın kurumuş goncalarından hazırlanan güzel kokulu, yoğun tadı olan, kuru toz biçimli baharat [ADİL III, 365]. Karanfılağacı [ATS II, 2411].	karanfil: Mersingillerden Molük adalarında, Filipinler'de ve Hindistan'da yetişen bir tür ağaç. Bu ağacın karanfil yağı elde edilen ve baharat olarak kullanılan tomurcuğu [TDK II, 1209].
miyanpur: Armut, erik, şeftali gibi meyveler henüz olgunlaşmadan alınır, çekirdeği çıkarıldıktan sonra içine şeker, ceviz ve kakulenin karışımının doldurularak kurutulmasından hazırlanan çerez [ATS II, 2432].	Türkiye Türkçesinde miyanpur kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
monpası: Çeşitli renkli ve biçimli küçük, sert şeker türü [ADİL III, 384]. Çeşitli	Türkiye Türkçesinde monpası kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

renkte ve şekilde olan akide şekeri [ATS II, 2440].	
mors: Meyve sularından hazırlanan soğuk içecek [ADİL III, 385]. Hoşaf [ATS II, 2442].	hoşaf: Şeker şurubunda, bütün veya dilimler durumunda kaynatılmış meyve, komposto [TDK I, 1005].
moruq: Giləmeyvəli çalı bitkisi ve onun güzel kokulu, tatlı, beyaz veya kırmızı meyvesi [ADİL III, 385]. Ahududu [ATS II, 2442].	ahududu: Gülgillerden, dikenli bir bitki (<i>rubus ideaus</i>) [TDK I, 50].
motal: Peynir, çökelek vs. saklamak için özel olarak hazırlanan koyun veya keçi derisi [ADİL III, 385]. Tulum [ATS II, 2442].	tulum: Bazı yiyecekler ve içecekler için koruyucu kap olarak kullanılan, önu yarılmadan bütün olarak kullanılan hayvan derisi [TDK II, 2251].
motmotu: Mayhoş meyvesi olan çalı bitkisi ve bu bitkinin meyvesi [ADİL III, 386]. Bektaşi üzümü (<i>ribes grossularia</i>) [ATS II, 2443].	bektaşi üzümü: Taşkırangillerden bir çalı. (<i>ribes grossularia</i>) Bu çalının mayhoş nohut büyüklüğünde ak ve kara yemişi [TDK I, 258].
mövüc: Kurutulmuş üzüm. [ADİL III, 393] Kuru üzüm. <i>bk. mäviz</i> [ATS II, 2450].	kuru üzüm: Haşlanıp ardından güneşte kurutulmak suretiyle hazırlanan iri veya küçük taneli üzüm [TDK II, 1419].
mövücü: Genelde mövüc yapmak için kullanılan iri taneli üzüm türü [ADİL III, 393]. Daha çok kurutmada kullanılan iri taneli üzüm çeşidi [ATS II, 2450].	Türkiye Türkçesinde mövücü kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
muskat: Güzel kokulu üzüm türü [ADİL III, 398]. Güzel kokulu bir üzüm türü [ATS II, 2456].	misket: Güzel kokulu meyveleri nitelendirmek için kullanılır. Misket üzümü [TDK II, 1570].
muştut: Yabani dut [ADİL III, 399]. Yabani karadut [ATS II, 2457].	karadut: Siyah renkte olan dut [TDK II, 1205].
mürəbbə: Şeker şerbetinde pişirilmiş meyve [ADİL III, 425]. Reçel [ATS II, 2483].	reçel: Meyveleri şekerle kaynatarak hazırlanan tatlı [TDK II, 1849].

müsəmma: Koyun veya tavuk etinden kuru üzüm, kuru kayısı ile pişirilen yemek [ADİL III, 431]. Müsemma [ATS II, 2490].	Türkiye Türkçesinde müsəmma kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
nabat: Meyve suyuyla şekerin karıştırılmasıyla hazırlanan şeffaf, kristal biçimli tatlı türü [ADİL III, 444]. Meyve şekeri [ATS II, 2511].	levüloz: Balda ve birçok meyvede bulunan bir tür şeker, meyve şekeri, früktoz [TDK II, 1462].
nahar: Öğle yemeği [ADİL III, 449]. Öğle yemeği [ATS II, 2515].	öğle yemeği: Öğle saatlerinde yenen yemek [TDK II, 1719].
naqqa, naqqabalığı: <i>bk. naxa</i> Tatlısuda yaşayan üstü pulsuz, bıyıkları olan, büyük, vahşi balık [ADİL III, 452]. Yayın balığı [ATS II, 2519].	yayın balığı: Yayın balığıgillerden, başı büyük, ağzı geniş, derisi pulsuz, iri bir tatlı su balığı (<i>silurus glanis</i>) [TDK II, 2416].
nanə: Yenen çok yıllık güzel kokulu yeşillik türü [ADİL III, 457]. Nane [ATS II, 2524].	nane: Ballı babagillerden, yaprakları sapsız çiçekleri beyaz menekşe renginde otsu bir kültür bitkisi (<i>mentha piperita</i>) [TDK II, 1631].
nar¹: İçinde şeffaf perde ile kaplanmış çok sayıda ekşi, mayhoş veya tatlı taneleri olan sert kabuklu, yuvarlak meyve [ADİL III, 457]. Nar [ATS II, 2525].	nar: Nargillerden, yaprakları karşılıklı, çiçekleri büyük koyu kırmızı renkte küçük bir ağaç (<i>punica granatum</i>) [TDK II, 1631].
nararmudu: Meyvesi tane tane olan sulu, güz armudu türü [ADİL III, 458]. Bir cins güz armudu [ATS II, 2526].	Türkiye Türkçesinde nararmudu kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
nardan, nardança: Nardan yapılan reçel [ADİL III, 458]. Nar reçeli [ATS II, 2526].	Türkiye Türkçesinde nardan, nardança kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
narınc: <i>bk. nariş, turunc, türünc</i> Güzel kokulu, acımsı turunçgillerden bir meyve ve bu meyvenin yaprak dökmeyen ağacı [ADİL III, 458]. Turunç ağacı [ATS II, 2527].	narenc: Turunç [TDK II, 1632].

<p>naringi: <i>bk. mandarin</i>¹ Portakala benzeyen, güzel kokulu turunçgillerden bir meyve ve bu meyvenin yaprak dökmeyen ağacı; mandalina [ADİL III, 459]. Mandarin ağacı [ATS II, 2527].</p>	<p>mandalina: Turunçgillerden, portakala benzeyen bir ağaç. (<i>citrus nobilis</i>) Bu ağacın tatlı kokulu lezzetli meyvesi [TDK II, 1499].</p>
<p>narqovurma(sı): İçine nar eklenmiş, narla hazırlanmış kavurma çeşidi [ADİL III, 459]. Narlı kızartma <i>bk. narqovurma</i> [ATS II, 2528].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde narqovurma(sı) kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>narşerab: Nar suyundan hazırlanan sos [ADİL III, 459]. Nar ekşisi [ATS II, 2528].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde narşerab kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>nehrə: Yağ çıkarmak için içinde yoğurt çalkalanan topraktan veya ağaçtan yapılmış uzun ince kap [ADİL III, 468]. Yayık [ATS II, 2539].</p>	<p>yayık: Tereyağı çıkarmak için sütün içinde dövüldüğü veya çalkalandığı kap [TDK II, 2415].</p>
<p>nəlbəki: Bardak, fincan altına koyulan çeşitli boyutlardaki çini veya cam kap [ADİL III, 477]. Çay tabağı [ATS II, 2556].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde nəlbəki kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>nəməkdən: Tuzluk [ADİL III, 478]. Tuzluk [ATS II, 2557].</p>	<p>tuzluk: Tuz konan kap [TDK II, 2262].</p>
<p>nəməkov: Bozulmaması için yağ, peynir vs. koymak için hazırlanan tuzlu su [ADİL III, 478]. Salamura <i>bk. nəməko</i> [ATS II, 2557].</p>	<p>salamura: Peynir, et, balık, turşu, asma yaprağı gibi yiyeceklerin, bozulmaması için içinde tutuldukları tuzlu su [TDK II, 1894].</p>
<p>nəre¹: Değerli eti, havyarı olan, nehirlerde, denizlerde yaşayan kıkırdaklı balık [ADİL III, 479]. Mersin balığı (<i>acipenser stellatus</i>) <i>bk. uzunburun, uzunburunbalıq</i> [ATS II, 2559].</p>	<p>mersin balığı: Mersin balığıgillerden, ılık denizlerde, göllerde yaşayan, tatlı sularda yumurtlayan, yumurtalarından havyar yapılan balık (<i>acipenser sturio</i>) [TDK II, 1541].</p>
<p>nimçə: Tabak [ADİL III, 490]. Tabak, tepsi [ATS II, 2572].</p>	<p>tabak: Yiyecek koymaya yarar, az derin ve yayvan kap [TDK II, 2106].</p>

<p>noğul: İçine kişniş tohumu koyulmuş küçük, üzeri pürtüklü, yuvarlak tatlı türü [ADİL III, 497]. İçine kişniş tohumu konmuş yuvarlak üstü pütürlü şeker [ATS II, 2580].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde noğul kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>noxud: Baklagiller familyasından yuvarlak taneli bir yıllık bostan bitkisi [ADİL III, 498]. Nohut [ATS II, 2581].</p>	<p>nohut: Baklagillerden, birleşik telek yapraklı, çiçekleri sarımtırak renkte, meyvesi baklamsı, bol nişastalı bitki (<i>cicer arietinum</i>) [TDK II, 1659].</p>
<p>noxuddan: Nohut, su ve azıcık et karışımından oluşan sulu yemek; nohut çorbası [ADİL III, 498]. Nohut yemeği [ATS II, 2581].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde noxuddan kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>novruzgülü: İlkbaharda açılan sarı çiçekli, güzel kokulu çiçek [ADİL III, 500]. Kardelen, kışçanı, sütçiçeği [ATS II, 2585].</p>	<p>kardelen: Nergisgillerden, baharda çok erken çiçek açan ve eczacılıkta kullanılan soğanlı bir bitki [TDK II, 1214].</p>
<p>nuqa: Şeker ve cevizden hazırlanan tatlı türü; şeker ürünü [ADİL III, 504].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde nuqa kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>ocaq: Yemek pişirmek, su yahut evi ısıtmak için bir tarafı açık taştan, tuğladan örülmüş küçük yapıt [ADİL III, 510]. Ocak [ATS II, 2597].</p>	<p>ocak: Ateş yakmaya yarayan, pişirme, ısıtma, ısınma gibi amaçlarla kullanılan yer [TDK II, 1668]. EDPT’de oçok/oçak: (ocok) “ocak, şömine” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 22]. Divan-ı Lügat-it Türk’te oçak bk. oçuk, köçürme oçuk “ocak” şeklindedir [DLT I, 64].</p>
<p>oxlov: Hamur açmak için kullanılan ortası kalın, uçlara doğru incelen tahta sopadan oluşan alet [ADİL III, 517]. Oklava [ATS II, 2608].</p>	<p>oklava: Hamur açmakta kullanılan silindirik biçiminde uzunca değnek [TDK II, 1673].</p>
<p>omac: Su serpilmiş unun kırıntılarından pişirilen bulamaç kıvamında hamur yemeği [ADİL III, 522]. Ovulmuş hamurla</p>	<p>Türkiye Türkçesinde omac kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>

yapılan sulu yemek ve bu yemek için üzerine su serpilerek undan hazırlanan hamur kırıntıları <i>bk. umac</i> [ATS II, 2616].	
omlet: <i>bk. qayğanaq</i> Su veya sütte çırpılmış yumurta yemeği [ADİL III, 522]. Omlet [ATS II, 2617].	omlet: Çırpılmış yumurta, yumurta, peynir, kıyma, mantar vb. katılarak tavada pişirilen yemek [TDK II, 1684].
ovduq: Ayran [ADİL III, 535]. Ayran. <i>bk. abduq, atılama, atlama, oydux</i> [ATS II, 2640].	ayran: Süt veya yoğurt yayıkta çalkalanarak yağı alındıktan sonra kalan sulu bölüm [TDK I, 178].
ovmafətir: Fazla yoğrulmuş sert hamurdan pişirilen ve keserken, yerken kolay ufalanan, gevrek yufka [ADİL III, 536]. Gevrek çörek [ATS II, 2642].	Türkiye Türkçesinde ovmafətir kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
ovşala: Su, şeker ve sirkeden (veya limon suyundan) hazırlanan soğuk içecek; şerbet [ADİL III, 537]. Şerbet [ATS II, 2643].	Türkiye Türkçesinde ovşala kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
öküzgözü: Sarı çiçekleri kocakarı ilacı olarak kullanılan ot bitkisi [ADİL III, 546]. Öküzgözü, sığırgözü, inekgözü [ATS II, 2654].	öküzgözü: Birleşikgillerden, sarı renkte papatyayı andırır bir çiçek ve onun bitkisi, sığır gözü, mastı çiçeği, arnika (<i>arnica montana</i>) [TDK II, 1723].
ördək: Eti yenen vahşi veya evcil boğazı uzun, büyük su kuşu [ADİL III, 553]. Ördek [ATS II, 2662].	ördek: Perde ayaklılardan, evcil ve yabani türleri bulunan su kuşu (<i>anas</i>) [TDK II, 1735]. EDPT’de ördek “ördek” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 205]. Divan-ı Lügat-it Türk’te ördek “ördek” şeklindedir [DLT I, 103].
öskürəkotu: Killi topraklarda, rutubetli derelerde, uçurum kenarlarında ve sahillerde yetişen çok yıllık ot bitkisi [ADİL III, 555]. Öksürük otu, kelotu, devetabanı [ATS II, 2665].	öksürük otu: Gövdesi pullarla kaplı, sarı çiçekli, ekin tarlaları için zararlı çok yıllık otsu bir bitki (<i>tussilago farfara</i>) [TDK II, 1722].

paça: Koyun, keçi ve dananın ayrı satılan dizden aşağı kısmı. Bunlardan hazırlanan yemek [ADİL III, 565]. Paça [ATS II, 2681].	paça: Kasaplık hayvanların kesilmiş ayağı. Bu hayvanların ayaklarından yapılan çorba [TDK II, 1751].
paxla: İçinde iri taneleri olan bostan bitkisi [ADİL III, 566]. Bakla [ATS II, 2682].	bakla: Baklagillerden, yurdumuzun her yerinde yetiştirilen, taneleri badıç biçiminde bulunan bitki [TDK I, 205].
paxlaplov: Bakla ve pirinçle pişirilen pilav türü, baklalı pilav [ADİL III, 566]. Baklalı pilav [ATS II, 2683].	Türkiye Türkçesinde paxlaplov kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
paxlava: Açılmış hamur katları arasına çekilmiş badem (findık, ceviz vs.) içi ile toz şeker koyulan ve eşkenar dörtgen biçiminde kesilerek pişirilen Şark tatlısı [ADİL III, 566]. Baklava [ATS II, 2683].	baklava: Çok ince yufkadan yapılarak arasına kaymak, fıstık, ceviz, badem gibi şeyler konan tatlı [TDK I, 205].
paltava: Pekmez, yağ ve unla yapılan helva türü [ADİL III, 569]. Helva türü [ATS II, 2688].	Türkiye Türkçesinde paltava kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
parç: Tek tutacaklı, kulplu su kabı [ADİL III, 575]. Maşrapa. Kulplu su kabı [ATS II, 2698].	maşrapa: Metal, toprak vb. den yapılmış, ağzı açık kulplu, bardağa benzeyen, küçük kap [TDK II, 1514].
parçabozbaş: Et parçalarıyla patates, nohut vs.den yapılan bozbaş çeşidi [ADİL III, 575]. Parça et, patates, nohut vb. ile pişirilen ve Azerbaycan'a has bir yemek [ATS II, 2698].	Türkiye Türkçesinde parçabozbaş kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
parçadöşmə: Xuruşu pirincin altında pişen et parçalarından oluşan pilav çeşidi [ADİL III, 575]. Pirincin altına et, üzüm, erik, kayısı, kestane vb. koyarak pişirilen pilav [ATS II, 2698].	Türkiye Türkçesinde parçadöşmə kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
paştet: Kıyma yapılarak ezme kıvamına getirilmiş et, balık vs.den oluşan yemek	Türkiye Türkçesinde paştet kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

[ADİL III, 582]. Ovularak macun haline getirilmiş et, balık vb. ibaret yemek [ATS II, 2707].	
patisson: Beyaz bal kabağı türlerinden biri [ADİL III, 582]. Patisson. Bir kabak türü [ATS II, 2707].	Türkiye Türkçesinde patisson kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
patka: Tam şekerleşmeyen nişastadan oluşan tatlı, katı madde [ADİL III, 582]. Melas. Tamamen şeker haline gelmemiş nişastadan oluşan katı tatlı madde [ATS II, 2707].	melas: Şeker üretiminde, billurlaşan şeker alındıktan sonra kalan şekerli posa [TDK II, 1528].
pazaq: Yağsız et [ADİL III, 585]. Sertleşmiş arık et, yağsız et [ATS II, 2711].	Türkiye Türkçesinde pazaq kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
pazi: Pancar [ADİL III, 585]. Pancar <i>bk. çuğundur</i> [ATS II, 2711].	pancar: Ispanakgillerden, vitamince zengin bir bitki (<i>beta vulgaris</i>) [TDK II, 1758].
peç: Binaları ısıtmak, üzerinde yemek pişirmek vs. amacıyla tuğladan, metalden yapılmış alet [ADİL III, 585]. Soba [ATS II, 2711].	peç: Rus mimarisinde odaları ısıtmak için yapılan fırın tarzı ocak [TDK II, 1782].
peçenye: Gevrek, genelde tatlı hamurdan pişirilen tatlı çeşidi [ADİL III, 585]. Kurabiye gibi bir pasta türü [ATS II, 2712].	Türkiye Türkçesinde peçenye kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
pencar: <i>bk. tərə</i> Çeşitli yenilebilir yabani otların (əməköməci, gicitkən, cincilim vs.) genel adı [ADİL III, 586]. Horozibiği, solmaz çiçek [ATS II, 2714].	horoz ibiği: Horoz ibiğigillerden, kırmızı çiçekleri horoz ibiğini andıran bir süs bitkisi (<i>amaranthus</i>) [TDK I, 1004].
pendir: Maya eklenmiş süttten özel olarak hazırlanan sert veya yarı sert kütlü biçiminde gıda ürünü [ADİL III, 586]. Peynir [ATS II, 2714].	peynir: Peynir mayası ile karıştırılarak süttten yapılan ve birçok türü olan besin [TDK II, 1798].

<p>pərpərang, pərpətöyün: Yumuşak, etli yaprakları ve ince çiçekleri olan, yatay, pişirilerek yenen yabani ot bitkisi [ADİL III, 597]. Semizotu. <i>bk.</i> pərpəran, mərzəncüş, mərzənguş, pərpətikan [ATS II, 2731].</p>	<p>semiz otu: Semiz otugillerden, etli ve mayhoş yaprakları sebze olarak yenilen otsu bir bitki (<i>portulaca oleracea</i>) [TDK II, 1938].</p>
<p>pəsab: Düşük kaliteli sirke, şarap vs. [ADİL III, 598].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde pəsab kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>pəşəng: Üzüm salkımı [ADİL III, 599]. Salkım, üzüm salkımı [ATS II, 2734].</p>	<p>salkım: Üzüm gibi, birçoğu bir sap üzerinde bir arada bulunan yemiş [TDK II, 1897]. EDPT’de büşinçek “üzüm salkımı” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 383]. Divan-ı Lügat-it Türk’te büşinçek “kençek lehçesinde üzüm salkımı” şeklindedir [DLT I, 507].</p>
<p>pilətə: Üstünde yemek pişirmek veya evi ısıtmak için beyaz petrolle yanan fitilli alet [ADİL III, 602]. Ocak [ATS II, 2740].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde pilətə kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>pirojna: Genelde tatlı iç (krema, badem vs.) doldurulmuş yağlı hamurdan pişirilen tatlı ürünü [ADİL III, 604]. Pasta [ATS II, 2744].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde pirojna kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>piroq: <i>bk.</i> pirojki Herhangi bir şeyden yapılan içle doldurulan hamur işi [ADİL III, 604]. Herhangi bir şey içine doldurulmuş hamur işi, tepsi böreği [ATS II, 2745].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde piroq kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>piskəndə: Kabuğu soyularak kurutulmuş incir [ADİL III, 605]. Kabuğu soyularak kurutulan incir [ATS II, 2745].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde piskəndə kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>

<p>pişikotu: Kökünden ilaç hazırlanan ot [ADİL III, 606]. Kedi otu (<i>valeriana</i>) [ATS II, 2749].</p>	<p>kedi otu: İki çeneklilerden, kçk sapı hekimlikte kullanılan bir bitki (<i>valeriana</i>) [TDK II, 1260].</p>
<p>piti: Her porsiyonu ayrı ayrı çömlerle pişirilen bozbaş [ADİL III, 607]. Herkes için ayrı ayrı küçük maşrapalarda, güveçlerde et, nohut, patates, baharat vb. ile pişirilen Azerbaycan'a has bir yemek <i>bk. asmalı</i> [ATS II, 2750].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde piti kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>pivə: Arpa filizlerinden hazırlanan az alkollü köpüklü içki [ADİL III, 607]. Bira [ATS II, 2751].</p>	<p>bira: <i>İt. Birra</i> Arpa ile şerbetçiotunu mayalandırarak yapılan bir içki [TDK I, 306].</p>
<p>piyalə: Ağız geniş, dibi dar olan küçük içki kabı; kadeh. [ADİL III, 607] Piyale. Ağız kısmı geniş, dip kısmı dar küçük içki kabı, kadeh [ATS II, 2752].</p>	<p>piyale: Şarap bardağı, içki kadehi [TDK II, 1809].</p>
<p>plombir¹: Kaymağa meyve, şekerli su vs. karıştırılarak hazırlanan dondurma çeşidi [ADİL III, 611]. Kaymak içine meyve, şıra vb. katılarak hazırlana dondurma [ATS II, 2759].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde plombir¹ kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>plov: Pişirilip süzölmüş pirinç ve çeşitli xuruşlardan oluşan birçok çeşidi olan meşhur Şark yemeği; aş [ADİL III, 611]. Pilav. Genelde pirinçten yapılan yemek [ATS II, 2759].</p>	<p>pilav: Genellikle pirinçten veya bulgurdan yapılan bir yemek [TDK II, 1803].</p>
<p>podnos: <i>bk. sini</i> İçine kap kakak koymak, sofraya yemek getirmek vs. amacıyla kullanılan metal ve diğer materyallerden yapılmış tepsi, sini [ADİL III, 611]. Tepsi <i>bk. məcməyi</i> [ATS II, 2761].</p>	<p>sini: Üzerinde yemek de yenilebilen yuvarlak bakır veya pirinçten büyük tepsi [TDK II, 1988].</p>

<p>pomidor: Patlıcangiller ailesinden bostan bitkisi [ADİL III, 615]. Domates (<i>solanum lycopersicum mill</i>) [ATS II, 2768].</p>	<p>domates: Patlıcangillerden, yaprakları tüylü, çiçekleri salkım durumunda, vitamince zengin, kırmızı ürünü için yetiştirilen bitki [TDK I, 622].</p>
<p>ponçik: İçine reçel veya başka tatlı koyulan hamur işi [ADİL III, 615]. Puf böreği [ATS II, 2768].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde ponçik kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>portağal: Güneyde biten, turunçgillerden yaprak dökmeyen ağaç [ADİL III, 615]. Portakal (<i>citrus sinensis</i>) <i>bk. apelsin</i> [ATS II, 2770].</p>	<p>portakal: Turunçgillerden, Akdeniz ülkelerinde yetişen bir ağaç. Bu ağacın kırmızıya çalan sarı güzel kokulu meyvesi [TDK II, 1818].</p>
<p>portveyn: Koyu üzüm şarap çeşidi [ADİL III, 616]. Kırmızı şarap. Siyah üzümünden yapılan şarap [ATS II, 2771].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde portveyn kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>povidlo: Şeker veya patkada pişirilmiş ezilmiş meyve ürünü; reçel [ADİL III, 617]. Marmelat. Meyve ezmesi [ATS II, 2773].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde povidlo kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>probka: Ağız yuvarlak cam vs. kapların ağızını, aparat ve makinelerin deliklerini kapatmak amacıyla kullanılan lastik vs.den yapılan tıkaç [ADİL III, 622]. Tıkaç, kapak [ATS II, 2780].</p>	<p>tıkaç: Herhangi bir şeyin delik veya ağızını tıkamaya yarayan nesne [TDK II, 2214].</p>
<p>puding: Un veya pirinç unu, yumurta, süt, kuru üzüm ve baharatlardan hazırlanan İngiliz milli yemeği [ADİL III, 626]. Puding [ATS II, 2789].</p>	<p>puding: Meyve, bisküvi vb. ile yapılan bir İngiliz tatlısı [TDK II, 1830].</p>
<p>püre: Ezilmiş yeşillik, sebze ve meyveden pişirilen yemek veya yemeğin üzerine eklenen sos [ADİL III, 629]. Püre [ATS II, 2794].</p>	<p>püre: Sebze veya eti ezerek veya süzgeçten geçirerek elde edilen ezme [TDK II, 1834].</p>

<p>püstə: Bu ağacın sert ve parlak kabuklu içi olan yeşilimsi meyvesi [ADİL III, 630]. Antep fıstığı (<i>pistica vera</i>) <i>bk. fistiğ</i> [ATS II, 2796].</p>	<p>antep fıstığı: Antep fıstığıgillerin örnek bitkisi, yanlış olarak Şam fıstığı da denilen bir ağaç. Bu ağacın ince sert kabuklu yağlı yemişi (<i>pistacia vera</i>) [TDK I, 116].</p>
<p>rahətülhülqum: Şeker ve nişasta karışımından (bazen de içine badem, fındık vs. koyularak) hazırlanan Şark tatlısı [ADİL III, 635]. Lokum [ATS II, 2805].</p>	<p>lokum: Şekerli nişastayı pişirip hafif ağdalaştırarak yapılan, küçük küp veya dikdörtgen biçiminde kesilen şekerleme [TDK II, 1471].</p>
<p>razyana: Esans elde edilen ot bitkisi; Bu bitkinin baharat olarak kullanılan tatlı, güzel kokulu tohumu [ADİL III, 638]. Rezene [ATS II, 2809].</p>	<p>rezene: Maydanozgillerden, sarı çiçekli, yaprakları iplik biçiminde, yemeklerde, içkilerde ve hekimlikte kullanılan otsu bir bitki (<i>foeniculum vulgare</i>) [TDK II, 1860].</p>
<p>reyhan: Güzel kokulu, dekoratif, bazı türleri yenen, bir yıllık kültür bitkisi [ADİL III, 644]. Reyhan, fesleğen, peslan (<i>ocimum basilicum</i>) [ATS II, 2820].</p>	<p>reyhan: Fesleğen [TDK II, 1860].</p>
<p>rəfətə: Ekmeği tandıra yapıştırmak için kullanılan alet [ADİL III, 646]. Ekmek pişirirken hamuru tandırın duvarına yapıştırmak için yapılmış araç <i>bk. rufudə</i> [ATS II, 2823].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde rəfətə kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>riçal: Pekmezde pişirilen üzüm, incir, dut vb. meyvelerin reçeli [ADİL III, 656]. Murabba. Katı reçel [ATS II, 2835].</p>	<p>reçel: Meyveleri şekerle kaynatarak hazırlanan tatlı [TDK II, 1849].</p>
<p>rişbaba: Uzun ince, büyük taneleri olan üzüm türü [ADİL III, 657]. Uzun iri taneleri olan bir üzüm türü [ATS II, 2836].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde rişbaba kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>rozmarin: Hafif güzel kokusu olan, ekşimsi kış elma türü [ADİL III, 661]. Mayhoş bir elma türü [ATS II, 2841].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde rozmarin kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>

<p>rulet: Kıyma yapılmış etten veya patatesten uzun ince biçimli iç koyularak hazırlanan yemek [ADİL III, 666].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde rulet kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>sac: Üzerinde lavaş, yufka, bozlamac, qutab vs. pişirmek için kullanılan ortası kabarık, yuvarlak, dökme demir veya demir levha [ADİL IV, 7]. Üzerinde ekmek, bazlama vb. pişirilen saçtan yapılmış ortası çukur alet [ATS II, 2855].</p>	<p>sac: Yassı demir çelik ürünü. Bu nesneden yapılmış dışbükey pişirme aracı [TDK II, 1877]. EDPT’de saç (sac) “kızartma tavası” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 794]. Divan-ı Lügat-it Türk’te sâç “tava, Kızartma kabı, sac” şeklindedir [DLT I, 147].</p>
<p>sacayaq, sacayağı: Açık havada yemek vs. pişirmek amacıyla üstüne tencere koyulan üçayaklı demir çenber [ADİL IV, 8]. Üzerine tencere, tava vb. koyaya yarayan üçayaklı çember veya üçgen biçiminde demir destek [ATS II, 2855].</p>	<p>sacayağı: Üzerine tencere, tava gibi şeyler koymaya yarayan, ateş üzerine oturtulan, üç ayaklı çember veya üçgen biçiminde demir destek [TDK II, 1877]. EDPT’de saç adakı “tripot, sacayağı” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 794].</p>
<p>saciçi: Sacın içinde pişirilen et kavurması [ADİL IV, 8]. Saç kavurması [ATS II, 2855].</p>	<p>sac kavurması: Orta yağlı ve fındık büyüklüğünde doğranmış koyun etinin ağır ateşte pişirilmesi ve sonra soğan, domates, yeşil biber, dereotu eklenmesiyle hazırlanan yemek türü [TDK II, 1878].</p>
<p>saxsı: Kilden hazırlanan çanak çömlek ürünü [ADİL IV, 20]. Saksı, çini <i>bk. fayans</i> [ATS II, 2867].</p>	<p>saksı: Pişmiş topraktan yapılan, içine toprak konularak çiçek yetiştirmekte yararlanılan kap [TDK II, 1893]. EDPT’de sasık “toprak çanak, çömlek” [EDPT, 856] ve kester “toprak çanak, çömlek” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 749]. Divan-ı Lügat-it Türk’te sasık “uç şehri ve etrafındakilerin lehçesinde saksı” [DLT I, 382] ve kester “uç lehçesinde saksı” şeklindedir [DLT I, 457].</p>

salaka: Balık türü [ADİL IV, 25]. Ringa balığı (<i>clupea harengus</i>) [ATS II, 2872].	ringa: Kemikli balıklardan, ılık denizlerde büyük sürüler halinde dolaşan ve tütsü ile kurutulmuşu sıkça tüketilen bir balık (<i>clupea harengus</i>) [TDK II, 1862].
salat²: Sebze, yumurta, bazen et vs. doğranarak üstüne zeytinyağı, xama vs. eklenmekle hazırlanan soğuk yemek [ADİL IV, 27]. Salata [ATS II, 2873].	salata: Genellikle bazı çiğ ot ve sebzelerle yapılan, yağ, limon gibi maddeler konulan yemeklerle birlikte yenen yiyecek [TDK II, 1895].
salfet: Yemekten sonra ağız ve eli silmek için kumaştan yapılmış dikdörtgen mendil [ADİL IV, 27]. Peçete [ATS II, 2874].	peçete: Yemek yerken sofraya örtüsünü veya giysiyi korumak, ağız kurulamak için kullanılan küçük kağıt veya kumaş parçası [TDK II, 1783].
salkım: Üzüm tanelerinin bir daldaki kümesi [ADİL IV, 28]. Salkım [ATS II, 2874].	salkım: Üzüm gibi, birçoğu bir sap üzerinde bir arada bulunan yemiş [TDK II, 1897].
salma²: Şekerli çay [ADİL IV, 30]. Tatlı çay, şekerli çay [ATS II, 2877].	Türkiye Türkçesinde salma² kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
samovar: İçi kömürle doldurulan, odunlu olan, çay için su kaynatılan metal cihaz [ADİL IV, 32]. Semaver [ATS II, 2880].	semaver: Özellikle çay demlemekte kullanılan bakır, pirinç gibi metallere yapılmış musluklu kap [TDK II, 1937].
sapılca: <i>bk. saplıca</i> İçinde et vs. kızartmak amacıyla kullanılan uzun tutacaklı bakır vs. metalden yapılmış kap [ADİL IV, 36]. İçinde et. vb. kızartmak için kullanılan bakır vb. yapılmış kap [ATS II, 2885].	saplı: Uzunca sapı olan kap [TDK II, 1908].
sardelka: Kısa, kalın sosis [ADİL IV, 39]. Sosis [ATS II, 2889].	sosis: Kıyılmış baharat katılmış etle tütstüleme ve pişirme gibi işlemlerden sonra yapılan bir tür sucuk [TDK II, 2014].

<p>sardina: Sardalyagiller familyasından küçük balık [ADİL IV, 39]. Sardalya (<i>sardina pilchardus</i>) bk. sardinka, ivasi [ATS II, 2889].</p>	<p>sardalye: Hamsigillerden, konservesi ve tuzlaması yapılan gümüş renginde küçük bir balık [TDK II, 1910].</p>
<p>sarıbuğda: Büyük, sarı taneli buğday türü [ADİL IV, 40]. İri sarı taneli buğday türü [ATS II, 2890].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde sarıbuğda kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>sarıgilö: Yuvarlak, tatlı taneleri olan üzüm türü [ADİL IV, 40]. Yuvarlak sarı taneleri olan üzüm türü [ATS II, 2891].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde sarıgilö kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>sarıkök: Köklerinde esans olan tropikal bitki. Bu bitkinin baharat olarak kullanılan kökü; zerdeçal [ADİL IV, 40]. Zerdeçal [ATS II, 2891].</p>	<p>zerdeçal: Zencefilgillerden, kök saplarından safranı andıran, çiçekleri sarı renkte çok yıllık bir bitki [TDK II, 2506].</p>
<p>sarımsaq: Soğan cinsinden keskin kokusu ve tadı olan sebze [ADİL IV, 42]. Sarımsak (<i>allium sativum</i>) [ATS II, 2892].</p>	<p>sarımsak: Zambakgillerden, yapraklarında, saplarında ve toprak altındaki soğan biçimli sürgünlerinde kokulu yağ bulunan bir kültür bitkisi (<i>allium sativum</i>) [TDK II, 1913]. EDPT’de sarımsak bk. sarmusak “sarımsak” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 853]. Divan-ı Lügat-it Türk’te samursak: bk. sarmusak “sarımsak” şeklindedir [DLT I, 527].</p>
<p>satıl: Su, süt vs. koymak için armut şeklinde, ağız kısmı geniş, büyük bakır kap [ADİL IV, 45]. Su ve çeşitli sıvıları taşımaya ve kuyudan su çıkarmaya yarayan maden, ahşap veya plastikten yapılmış kulplu su kabı [ATS II, 2898].</p>	<p>bakraç: Çoğunlukla bakırdan yapılan küçük kova [TDK I, 206].</p>
<p>sazan: Genelde kamışlık veya durgun tatlısularında yaşayan, büyük pullara sahip</p>	<p>sazan: Sazangillerden Avrupa, Asya ve Amerika’nın tatlı sularında yaşayan, eti</p>

balık türü [ADİL IV, 53]. Sazan (<i>cyprinus carpio</i>) [ATS II, 2905].	beğenilen kılçıklı bir balık (<i>cyprinus carpio</i>) [TDK II, 1925].
səbət: İçine meyve, yeşillik vs. toplamak için kargıdan, kamıştan vs.den örülen uzun zembil [ADİL IV, 67]. Sepet [ATS II, 2923].	sepet: Saz, kamış veya ince dallardan örülerek yapılan, genellikle sapı olan yiyecek ve eşya taşımak için kullanılan kap [TDK II, 1941].
səbətçik: Küçük sepet [ADİL IV, 67]. Sepetçik. Küçük sepet [ATS II, 2923].	Türkiye Türkçesi'nde səbətçik kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
səbzə: <i>bk. səbzi</i> Kaliteli kuru üzüm çeşidi. Yeşillik [ADİL IV, 68]. Yiyecek olarak kullanılan ve genellikle pişirilerek yenen yeşil bitkiler veya bunların taneleri. Kaliteli bir kuru üzüm türü [ATS II, 2925].	sebze: Genellikle pişirilerek yenen bitkiler veya bunların taneleri, göveri, zerzevat [TDK II, 1927].
səbzəvat: <i>bk. göy-göyərtili</i> Çeşitli yeşillikler [ADİL IV, 68]. Çeşitli sebzeler, zerzevat, sebze <i>bk. səbziyyat, səbzəvat</i> [ATS II, 2925].	sebzevat: Sebzeler, zerzevat [TDK II, 1927].
səbziqovurma: Yeşillik ve etle pişirilen kavurma [ADİL IV, 68]. Sebze ve etle yapılan kavurma [ATS II, 2925].	Türkiye Türkçesinde səbziqovurma kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
səhəng: Su taşımak amacıyla bakırdan veya kilden yapılmış kulplu, hazneli, boğazı dar kap; güğüm [ADİL IV, 73]. Testi <i>bk. sənək</i> [ATS II, 2931].	testi: Kulplu, geniş gövdeli, dar boğazlı, emzikli veya emsiksiz olabilen toprak kap [TDK II, 2206]. EDPT'de senek "Anadolu'da yaygın olarak kullanılan ahşaptan yapılmış su kabı" olarak kullanılmaktadır [EDPT, 838]. Divan-ı Lügat-it Türk'te sengek "su içilen testi ve küp" olarak karşımıza çıkmaktadır [DLT III, 367].

<p>səhləb: İçerisinde yapışkan madde ve nişasta olan kökümsü gövdeye sahip, subtropikal bitki ve bu bitkinin kökümsü meyvesi [ADİL IV, 74]. Salepotu, salep (<i>orchis</i>) [ATS II, 2933].</p>	<p>salep: Salepgillerin örnek bitkisi. (<i>orchis</i>) Bu bitkinin köklerinden dövülerek hazırlanan beyaz toz [TDK II, 1896].</p>
<p>sələ: Küp vs. kapların ağzını kapatmak için köylerde kullanılan kesilmiş hayvan karnının temizlenmiş bir kısmı [ADİL IV, 79]. Sele [ATS II, 2939].</p>	<p>sele: Yayvan sepet [TDK II, 1935].</p>
<p>səməni: Filizlenmiş buğday suyundan pişirilen bir tür helva [ADİL IV, 81]. Ergenekon (Nevruz) Bayramında kaplarda yeşertilen buğday [ATS II, 2941].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde səməni kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>sənaməki: Yaprakları ve meyvesi ishal için kocakarı ilacı yapımında kullanılan bitki [ADİL IV, 83]. Sinameki (<i>cassia</i>) <i>bk.</i> səna, sənai-məki [ATS II, 2913].</p>	<p>sinameki: Baklagillerden, sıcak bölgelerde yetişen birçok türü bulunan bitki (<i>cassia</i>) [TDK II, 1986].</p>
<p>səngək: Uzun, yassı ekmek çeşidi [ADİL IV, 85]. Çakıl taşları üzerinde pişirilen uzun ve kalınca lavaş [ATS II, 2946].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde səngək kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>sərnice: Bakırdan, kilden vs.den yapılmış ağız kısmı geniş olan, bir veya iki kulplu kap [ADİL IV, 92]. Süt kovası [ATS II, 2954].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde sərnice kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>sığırquyuğu: Kök kısmının yanlarında yer yer yaprakları olan iki yıllık ot bitkisi [ADİL IV, 102]. Sığırquyuğu, deve dili, buruncaotu. <i>bk.</i> keçiqulağı [ATS II, 2968].</p>	<p>sığırquyuğu: Sıracagillerden, ülkemizde yabancı olarak birçok türü yetişen, tüylü yapraklı, sarı çiçekli bir kır bitkisi (<i>verbascum</i>) [TDK II, 1962].</p>
<p>sıyıq: Süt veya suyla pişirilen sulu yemek [ADİL IV, 110]. Sütle veya suyla pişirilen</p>	<p>Türkiye Türkçesinde sıyıq kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>

lakin sütü ve suyu bol yemek, lapa, bulamaç <i>bk. suyuq</i> [ATS II, 2975].	
sini: Bakır, bronz vs.den yapılmış büyük, yuvarlak, sığ kap [ADİL IV, 122]. Bakır veya pirinçten yapılan yuvarlak büyük tepsi [ATS II, 2995].	sini: Üzerinde yemek de yenilebilen yuvarlak bakır veya pirinçten büyük tepsi [TDK II, 1988].
sirkə¹: Ekşimiş üzümünden hazırlanan koyu, ekşi su [ADİL IV, 126]. Sirke. Ekşimiş üzüm suyu [ATS II, 3001].	sirke: Salatalara, yemeklere ekşilik vermek için kullanılan ekşimiş üzüm suyu [TDK II, 1992]. EDPT’de <i>sirke</i> “sirke” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 850]. Divan-ı Lügat-it Türk’te <i>sirke</i> “sirke” şeklindedir [DLT I, 430].
siyənək: Genelde tuzlanarak ve isleyip kurutulmuş yenen küçük deniz balığı [ADİL IV, 130]. Ringa (<i>clupea harengus</i>) [ATS II, 3008].	ringa: Kemikli balıklardan, ılık denizlerde büyük sürüler halinde dolaşan ve tütsü ile kurutulmuşu sıkça tüketilen bir balık (<i>clupea harengus</i>) [TDK II, 1862].
skumbriya: Deniz balığı [ADİL IV, 131]. Uskumru (<i>scomber scomber</i>) [ATS II, 3012].	uskumru: Uskumrugillerden, sıcak ve ılık denizlerde sürü halinde yaşayan çizgili bir deniz balığı (<i>scomber scombrus</i>) [TDK II, 2285].
soba: Evi ısıtmak, üzerinde yemek yapmak için taştan örülmüş veya metalden yapılmış alet; peç [ADİL IV, 132]. Soba [ATS II, 3013].	soba: Bir yeri ısıtmak için içinde kömür, odun veya gaz yakılarak kullanılan araç [TDK II, 1998].
soda: Tıpta ve aşçılıkta kullanılan beyaz toz halinde sodyum bikarbonat [ADİL IV, 132]. Soda [ATS II, 3013].	soda: Billurlaşmış sodyum karbonatın piyasadaki adı [TDK II, 1999].
soğan: Bostan bitkisi ve bu bitkinin boruya benzer yenen yaprakları ve kat kat kabuklardan oluşan kökü [ADİL IV, 133]. Soğan (<i>allium cepa</i>) <i>bk. piyaz</i> [ATS II, 3013].	soğan: Zambakgillerden, yemeklere tat vermek için yumrusu ve yeşil yaprakları kullanılan ıtırılı bitki (<i>allium cepa</i>) [TDK II, 2000]. EDPT’de soğan (soğon) “soğan” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 812]. Divan-ı Lügat-it Türk’te

	sogan: bk. sogun sovan “soğan” şeklindedir [DLT I, 409].
soğanbozbaşı: Et yerine yağda kızartılmış soğanla pişirilen sulu yemek; bozbaş [ADİL IV, 133]. Et yerine kızarmış soğanla yapılan bozbaş [ATS II, 3014].	Türkiye Türkçesinde soğanbozbaşı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
soğança: Yağda kızartılmış soğan [ADİL IV, 133]. Kızarmış soğan [ATS II, 3014].	Türkiye Türkçesinde soğança kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
sosiska: Pişmiş halde yenen ince sosis [ADİL IV, 139]. Sucuğa benzeyen, haşlanarak yenilen bağırsak dolması [ATS II, 3024].	Türkiye Türkçesinde sosiska kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
sous: Yemek sosu [ADİL IV, 140]. Bazı yemeklerin üzerine dökülen domates, baharat gibi şeylerle yapılan terbiye, Avrupa usslü salça [ATS II, 3025].	sos: Bazı yemeklerin üzerine dökülen, domates baharat gibi şeylerle yapılan terbiye [TDK II, 2014].
soya: Baklagiller familyasından bir yıllık bitki [ADİL IV, 141]. Soya fasulyesi [ATS II, 3026].	soya: Japonca (Mançu dilinden) fasulyeye benzer bir bitki [TDK II, 2016].
soyutma: Suda pişirilmiş et, tavuk [ADİL IV, 143]. Haşlama. Suda haşlanan tavuk veya et, haşlama et yemeği [ATS II, 3029].	Türkiye Türkçesinde soyutma kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
stol: Masa. Sofra [ADİL IV, 155]. Masa [ATS II, 3049].	masa: Bir destek üzerine oturtulmuş bir tabladan oluşan mobilya [TDK II, 1510].
su: Denizleri, gölleri, nehirleri, çeşmeleri oluşturan ve hidrojenle oksijenin bileşiminden oluşan şeffaf, renksiz sıvı [ADİL IV, 156]. Su <i>bk. ma</i> [ATS II, 3051].	su: Hidrojenle oksijenden oluşan, oda sıcaklığında sıvı halde bulunan renksiz, kokusuz, tatsız madde [TDK II, 2033]. EDPT’de suv “su” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 783]. Divan-ı Lügat-

	it Türk'te suw-sūw "su" şeklindedir [DLT I, 20].
sucuq: bk. tərək İçerisine fındık, ceviz, kestane vs. doldurulmuş sucuk biçimli tatlı türü [ADİL IV, 158]. Sucuk [ATS II, 3057].	sucuk: Şişirilip kurutulmuş bağırsak içime baharlı et kıyması doldurularak yapılan bir tür yiyecek [TDK II, 2036].
suf, sufbalığı: Levrekgiller familyasından kıymetli bir balık. [ADİL IV, 159] Levrek. [ATS II, 3059]	levrek: Levrekgillerden, eti beyaz üzeri pullu iri bir balık. (<i>labrax labrax</i>) [TDK II, 1462]
suxarı: Kurutulmuş ekmek parçası. Kuru kurabiye türü [ADİL IV, 159]. Peksimet. Fırında gevretilerek dayanıklı hale getirilmiş kuru ekmek, galeta [ATS II, 3061].	Türkiye Türkçesinde suxarı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
suluq: Koyunun ilk sütünden hazırlanan, peynire benzeyen süt ürünü [ADİL IV, 161]. Koyunun ağız sütünden yapılan peynire benzer yiyecek [ATS II, 3066].	Türkiye Türkçesinde suluq kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
sumaq: Yapraklarından aşı, boya ve ilaç maddeleri elde edilen ağaç veya çalı. Bu ağacın yemekle yenen, kurutulup dövülmüş koyu kırmızı meyvesi [ADİL IV, 161]. Sumak, somak [ATS II, 3066].	sumak: Antep fıstığıgillerden, sıcak bölgelerde yetişen, kabuğu hekimlikte, yaprakları dericilikte kullanılan ağaç. Bu ağacın ekşilik vermek için yemeklere katılan meyvesi [TDK II, 2041].
sup: Çorba [ADİL IV, 161]. Çorba [ATS II, 3067].	çorba: Sebzeyle veya etle hazırlanan sıcak, sulu içecek [TDK I, 500].
süd: Yavrularını yedirip beslemek için kadınların ve memeli hayvanların memelerinden gelen beyaz, bol besinli sıvı [ADİL IV, 165]. Süt [ATS II, 3077].	süt: Kadınların ve memeli dişi hayvanların yavrularını beslemek için memelerinden gelen besin değeri yüksek sıvı [TDK II, 2060]. EDPT'de süt "süt" olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 798]. Divan-ı Lügat-it Türk'te süt "süt" şeklindedir [DLT III, 120].

südqabı, süddan: Süt koymak için kap [ADİL IV, 166]. Süt kabı [ATS II, 3077].	sütlük: Süt koymaya yarayan kap [TDK II, 2061].
südqabı, süddan: Süt koymak için kap [ADİL IV, 166]. Süt kabı [ATS II, 3077].	sütlük: Süt koymaya yarayan kap [TDK II, 2061].
südlüsüyq: <i>bk. südlüaş, südlüplöv, südaşı, şirbirinc</i> Sütle pirinçten hazırlanan sıvı yemek [ADİL IV, 166]. Sütlaç [ATS II, 3077].	sütlaç: Süt, şeker ve pirinçten yapılan bir tür tatlı [TDK II, 2061].
süfrə: Yemek masasının üzerine yahut yere örtülen özel kumaştan dikilmiş örtü [ADİL IV, 166]. Sofra [ATS II, 3079].	sofra: Masa, sini gibi şeylerin yemek yemek üzerine hazırlanmış durumu [TDK II, 1999].
sürahi: Su veya şarap koymak için boğazı uzun cam kap [ADİL IV, 171]. Sürahi. Uzun boyunlu karınlı cam veya billur su kabı [ATS II, 3089].	sürahi: İçecek koymaya yarar cam veya billur [TDK II, 2053].
sürtgəc: Sebze ve başka şeyleri küçük parçalara ayırmak, meyvenin suyunu çıkarmak için keskin dişleri olan metal vs.den yapılan alet [ADİL IV, 174]. Rende <i>bk. sürtgən</i> [ATS II, 3092].	rende: Üzerinde küçük delik ve kesici çıkıntıları bulunan peynir, soğan, havuç vb. ufak parçalara ayırmak için kullanılan mutfak aleti [TDK II, 1854].
sütlükən: Zehirli, beyaz, süte benzeyen özünden kocakarı ilacı yapımında vs.de kullanılan ot [ADİL IV, 177]. Sütleğen, saçkıranotu <i>bk. südləyən</i> [ATS II, 3096].	sütleğen: Sütleğengillerden, yaprak, sap ve köklerinde süt görünüşlü, kekre ve yakıcı öz su bulunan hekimlikte ve sanayide kullanılan çok yıllık bitki [TDK II, 2061]. EDPT’de süt ötrüm “sütleğen (euphorbia)” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 66]. Divan-ı Lügat-it Türk’te süt ötrüm “sütleğen, mercimeğe benzer ishal veren ot (şubrum, euphorbia)” şeklindedir [DLT I, 107].
süzgəc: Bir şeyi süzmek için elek vs. alet [ADİL IV, 178]. Süzgeç <i>bk. süzgü, süzlük</i> [ATS II, 3099].	süzgeç: Sıvıları süzmeye yarayan araç [TDK II, 2063].

<p>süzme²: Suyu süzülerek katılaşıp yoğurt [ADİL IV, 179]. Süzölmüş, süzme yoğurt [ATS II, 3099].</p>	<p>süzme: Süzölmüş olan, süzölerek elde edilen yoğurt [TDK II, 2063]. EDPT’de süzme “kesilmiş, peynir ya da yağsız süt” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 864]. Divan-ı Lügat-it Türk’te süzme “keş (yağsız kurutulmuş peynir, ayran süzmesi)” şeklindedir [DLT I, 433].</p>
<p>şabalıd: Ceviz, fındık türünden kabuklu meyve ve bu meyvenin ağacı [ADİL IV, 180]. Kestane (<i>castanae mill</i>) [ATS II, 3101].</p>	<p>kestane: Kayıngillerden, ılıman iklimlerde yetişen kerestesi doğramacılıkta kullanılan bir orman ağacı. Bu ağacın yenilebilen meyvesi [TDK II, 1283].</p>
<p>şafıran: Sarı kırmızı mayhoş elma türü [ADİL IV, 181]. Safran. Sarı kırmızı renkte mayhoş bir elma türü [ATS II, 3103].</p>	<p>şafıran: Süsengillerden bir kültür bitkisi. Bu bitkinin kurutulmasıyla elde edilen bazı yiyecek ve içeceklere tat, koku ve sarı renk vermekte kullanılan toz [TDK II, 1882].</p>
<p>şaftalı: Kabuğı tüylü, sarı kırmızı renkli, büyük çekirdekli, bol sulu meyve [ADİL IV, 181]. Şeftaliağacı [ATS II, 3103].</p>	<p>şeftali: Gülgillerden, ılıman bölgelerde yetişen pembe renkli bir ağaç. Bu ağacın tatlı ve sulu meyvesi [TDK II, 2081].</p>
<p>şahıtırö: Ovalarda, tahıl tarlalarında biten ve kocakarı ilacı yapımında kullanılan bitki ve onun çiçeğı [ADİL IV, 184]. Şahıtere otu (<i>fumaria</i>) [ATS II, 3105].</p>	<p>şahıtere: Şahıteregillerden, tarla ve yol kenarlarında yetişen hekimlikte kullanılan çok yıllık otsu bir bitki (<i>fumaria officinalis</i>) [TDK II, 2067].</p>
<p>şahıtut: Aşılanmış dut ağacı ve onun meyvesi [ADİL IV, 184]. Dut ağacı (aşılı) (<i>morus</i>) [ATS II, 3106].</p>	<p>dut: Dutgillerden, kuzey yarım kürede genellikle ılıman bölgelerde yetişen ağaç. Bu ağacın ak, kara ve pembe renkte olan meyvesi [TDK I, 646].</p>
<p>şalgam: Yemeğe eklenen veya hayvan yemi olarak kullanılan kökü yuvarlak veya uzun bostan bitkisi [ADİL IV, 189]. Şalgam [ATS II, 3112].</p>	<p>şalgam: Turpgillerden yumru köklü bir bitki (<i>brassica rapa</i>) [TDK II, 2070].</p>

şamama: Yoğun kokulu ve tatlı, pek yenmeyen küçük kavun türü [ADİL IV, 190]. Şamama. Kavun türü <i>bk. dəstənbu</i> . [ATS II, 3114].	şamama: Güzel kokulu bir tür küçük kavun [TDK II, 2070].
şampan: <i>bk. şampanski</i> Köpüklenen, gazlı üzüm şarabı. Azerbaycan şampan şarabı [ADİL IV, 190]. Şampanya [ATS II, 3115].	şampanya: Açık renk, tatlı ve köpüklü şarap [TDK II, 2072].
şanı: Çok tatlı, sulu, güzel kokulu üzüm türü [ADİL IV, 191]. Çok tatlı, kokulu, sulu bir üzüm türü [ATS II, 3116].	Türkiye Türkçesinde şanı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
şəkərmudu: Sarı renkli, çok tatlı armut türü [ADİL IV, 205]. Sarı renkli, çok tatlı bir armut türü. <i>bk. şəkəri</i> [ATS II, 3133].	Türkiye Türkçesinde şəkərmudu kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
şəkərbura: İçine toz şeker, ceviz, fındık veya badem içi karışık iç doldurulmuş, kenarları spiral gibi kapatılmış ve üzeri nakışlı tatlı çeşidi [ADİL IV, 205]. İçine şekerle karışık badem, ceviz içi, fındık kıyması doldurularak kenarları süslü hamur işi tatlı [ATS II, 3133].	Türkiye Türkçesinde şəkərbura kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
şəkərçörəyi: Şeker, yağ, un vs.den pişirilen tatlı qoğal çeşidi [ADİL IV, 205]. Şeker, yağ, un vb. yapılan kurabiye [ATS II, 3133].	Türkiye Türkçesinde şəkərçörəyi kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
şərab: Üzümünden hazırlanan alkollü içki; çaxır [ADİL IV, 211]. Şarap <i>bk. çaxır, düxtəri-rəz, xəmr, mey müil</i> [ATS II, 3140].	şarap: Üzüm veya başka meyve sularını türlü yöntemlerle mayalandırarak elde edilen alkollü içki [TDK II, 2075].
şərbət: Meyve sularına veya sade suya şeker eklenerek hazırlanan tatlı içecek [ADİL IV, 212]. Şerbet <i>bk. şəkərab</i> [ATS II, 3141].	şerbet: Meyve suyu ile şekerli su karıştırılarak yapılan içecek [TDK II, 2086].

şərbəti: Şerbet kabı [ADİL IV, 213]. Şerbet kabı [ATS II, 3141].	Türkiye Türkçesinde şərbəti kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
şibid: Kocakarı ilacı olarak kullanılan maydanozgiller familyasından güzel kokulu bitki [ADİL IV, 220].	dereotu: Maydanozgillerden, ince yapraklı bazı yemeklere kullanılan güzel kokulu bitki [TDK I, 562]. EDPT’de sibüt “kişniş” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 785]. Divan-ı Lügat-it Türk’te sipüt “kaşgarca karabiber ve kimyon gibi yemeğe katılan ot” şeklindedir [DLT I, 356].
şilə¹: Katı pirinç çorbası [ADİL IV, 224]. Katı pirinç çorbası [ATS II, 3152].	Türkiye Türkçesinde şilə¹ kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
şiləplov: Sütlü aş, süt aşı [ADİL IV, 224]. Sütlü pilav [ATS II, 3153].	sütlaç: Süt, şeker ve pirinçten yapılan bir tür tatlı [TDK II, 2061].
şilgir: Kiraza benzeyen yenilebilir, yabani meyvesi olan çalı bitkisi [ADİL IV, 224].	Türkiye Türkçesinde şilgir kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
şirbit: Sazan balığının bir türü [ADİL IV, 226]. Bıyıklı balık (<i>barbus barbus</i>) [ATS II, 3156].	bıyıklı balık: Sazangillerden, büyüklerinin boyu 2 m yi bulan eti sevilen bir balık [TDK I, 287].
şirə¹: Meyve suyu [ADİL IV, 226]. Meyve özü [ATS II, 3156].	şıra: Bazı meyve ve sebzelerin özlerine verilen ad [TDK II, 2092].
şirinçovurma: Kuru üzüm, kayısı, erik kurusu vs. ile hazırlanan xuruş [ADİL IV, 228]. Çekirdeksiz üzüm, kayısı, erik kurusu vb. ile hazırlanan ve pilavın üzerine konan çeşni [ATS II, 3158].	Türkiye Türkçesinde şirinçovurma kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
şirni: <i>bk. nabat</i> Küp şeker, şeker, meyveli şeker, vs. tatlı şeyler; tatlı [ADİL IV, 229]. Şeker, tatlı olan şey [ATS II, 3160].	Türkiye Türkçesinde şirni kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
şirniyyat: Şekerli ürünlerden hazırlanan her çeşit tatlı, lezzetli şeyler, şeker ürünü [ADİL IV, 230]. Her türlü tatlı şeyler [ATS II, 3161].	Türkiye Türkçesinde şirni kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

şişlik: Şişlenerek ateşte pişirilen et parçalarından oluşan yemek [ADİL IV, 231]. Şişe takılarak ateşte pişirilen kuşbaşı etten ibaret yemek [ATS II, 3163].	şaşlık: Baharatlı sirkeye yatırılmış koyun etinden hazırlanmış et [TDK II, 2078].
şivərən: Tohumu yanma hissini azaltan kocakarı ilacı olarak kullanılan ot [ADİL IV, 234]. Çalgıcı otu, bülbül otu, süpürge otu, yabani hardal <i>bk. şüvərən, dekuran</i> [ATS II, 3165].	çalgıcı otu: Turpgillerden, kurak yerlerde yetişen bir bitki cinsi (<i>sisymbrium</i>) [TDK I, 427].
şokolad: Kakao çekirdeği ile şeker ve baharat karışımından hazırlanan madde veya toz [ADİL IV, 235]. Çikolata [ATS II, 3167].	çikolata: Kakaodan yapılan ve bazen içine şeker, süt, fıstık, fındık katılan yiyecek [TDK I, 486].
şomu: Ispanak [ADİL IV, 235]. Ispanak [ATS II, 3167].	ıspanak: Ispanakgillerden, yapraklarından sebze olarak yararlanılan bitki (<i>spinacia oleracea</i>) [TDK I, 1024].
şor¹: Çürütülerek süzölmüş ayrandan hazırlanan süt ürünü [ADİL IV, 235]. Çökelek. Yağsız ayran ve sütüm süzölmesiyle elde edilen yiyecek [ATS II, 3168].	lor: Bir tür taze, yumuşak ve tuzsuz beyaz peynir [TDK II, 1472].
şoraba: Tuzlu suya (tuza) koyulan sebze [ADİL IV, 236]. Tuzlu suya yatırılan sebze [ATS II, 3168].	Türkiye Türkçesinde şoraba kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
şorba: Et, tavuk (veya onlar olmadan), pirinç, kuru erik vs. ile hazırlanan sulu yemek [ADİL IV, 236]. Et, tavuk (veya bunlar kullanılmadan) pirinç, turşu vb. yapılan sulu yemek [ATS II, 3169].	Türkiye Türkçesinde şorba kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
şorçoğalı: İçerisine un, yağ, baharat ile karışık hafif tuzlu iç koyulan çoğal çeşidi [ADİL IV, 237]. İçinde un, yağ ve	Türkiye Türkçesinde şorçoğalı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

baharatla karışık tuzlu iç konan kurabiye [ATS II, 3169].	
şoryarpaq: Ekşi yoncaya benzeyen ekşi bitki [ADİL IV, 237].	Türkiye Türkçesinde şoryarpaq kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
şprot: Ringagiller familyasından küçük balık türü [ADİL IV, 240]. Çaçı balığı [ATS II, 3174].	çaça balığı: Hamsigillerden küçük bir balık (<i>clupea sprattus</i>) [TDK I, 420].
ştopor: Burgulu şişe açacağı [ADİL IV, 240].	tirbuşon: Genellikle mantardan yapılan tıparları çekmeye yarayan burgu [TDK II, 2225].
şüvərən: Çayırılarda biten, sarı taç yaprakları olan, boynuz biçiminde meyveleri kocakarı ilacı olarak kullanılan iki yıllık bitki [ADİL IV, 249]. Çalgıcı otu, bülbül otu, yabancı hardal [ATS II, 3185].	çalgıcı otu: Turpgillerden, kurak yerlerde yetişen bir bitki cinsi (<i>sisymbrium</i>) [TDK I, 427].
şüyüd: Maydanozgiller familyasından yenen, güzel kokulu bostan bitkisi [ADİL IV, 249]. Dereotu <i>bk.</i> çüyüt [ATS II, 3186].	dereotu: Maydanozgillerden, ince yapraklı bazı yemeklere kullanılan güzel kokulu bitki [TDK I, 562]. EDPT’de sibüt “kişniş” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 785]. Divan-ı Lügat-it Türk’te sipüt “kaşgarca karabiber ve kimyon gibi yemeğe katılan ot” şeklindedir [DLT I, 356].
şüyüdplov: Pirince dereotu eklenerek pişirilen pilav çeşidi [ADİL IV, 249]. Dereotlu pilav [ATS II, 3186].	Türkiye Türkçesinde şüyüdplov kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
taam: <i>bk.</i> təam Yemek, pişmiş [ADİL IV, 250]. Yiyecek, pişirilen yemek [ATS II, 3187].	yemek: Yenmek için pişirilip hazırlanmış yiyecek, aş [TDK II, 2428].
tabaq: Pirinç, buğday vs. ayıklamak veya bir şeyler koymak ya da başka amaçlar için kalın tahtadan oyulmuş ağaçtan	tabak: Yiyecek koymaya yarar, az derin ve yayvan kap [TDK II, 2106].

yapılan sığ, yuvarlak ya da uzun kap [ADİL IV, 250]. Bir şeyler koymak için kullanılan ağaçtan yapılan derin olmayan kap [ATS II, 3187].	
tabaqça: Küçük tabak [ADİL IV, 251]. Normalden küçük olan tepsi [ATS II, 3187].	Türkiye Türkçesinde tabaqça kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
taxıl: Tanelerinden un veya lapa hazırlanan bitkilerin (arpa, buğday, çavdar vs.) genel adı [ADİL IV, 254]. Buğday, arpa, mısır, yulaf, çavdar, pirinç gibi ürünlerin genel adı, hububat [ATS II, 3192].	tahıl: Buğday, arpa, mısır, yulaf, çavdar, pirinç gibi ürünlerin genel adı, hububat [TDK II, 2113].
taqanok: Yemek yapmak, su ısıtmak vs. amacıyla masanın üstüne koyulan iki gözlü ocak [ADİL IV, 256]. Gaz ocağı [ATS II, 3197].	Türkiye Türkçesinde taqanok kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
tas¹: Geniş, yuvarlak, sığ metal kap; teşt, leğen [ADİL IV, 271]. Tas [ATS II, 3214].	tas: Genellikle içine sulu şeyler konan metal vb. den yapılmış kap [TDK II, 2143].
taskabab: Taskababıda pişirilen küçük köfte veya doğranmış et ve patatesten oluşan yemek [ADİL IV, 272]. Tas kebabı pişirmek için kullanılan özel bakır tencere [ATS II, 3215].	tas kebabı: Yağsız kuşbaşı etlerin üzerine tas kapatılıp pirinç, soğan, patates vb. malzeme ile hazırlanan bir tür yemek [TDK II, 2145].
tava¹: İçinde et vs. kızartmak için kenarları yassı, yuvarlak metal kap [ADİL IV, 272]. Tava, saç, derin güveç. <i>bk.</i> tavadaşı [ATS II, 3216].	tava: Yağ kızdırmak, yiyecek kızartmak gibi işlere yarayan, uzun saplı yayvan kap [TDK II, 2154].
tavakababı: Farklı tavada pişirilen küçük köfte ve yumurtadan oluşan yemek [ADİL	Türkiye Türkçesinde tavakababı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

IV, 272]. Tavada pişirilen küçük köfte ve yumurtadan oluşan yemek [ATS II, 3216].	
tayqulp: Bir kulpu olan küçük tencere, tava, su kabı vs. [ADİL IV, 275]. Büyük su bardağı. Yemek karıştırmaya veya dağıtmaya yarayan büyük kaşık [ATS II, 3220].	tencere: İçinde yemek pişirilen, kapaklı genellikle metal kap [TDK II, 2188].
tel²: Pirinç unu ve şekerle pişirilen tel biçimli beyaz ve gevrek tatlı çeşidi [ADİL IV, 276]. Pirinç unu ve şekerden imal edilen tatlı çeşidi, tel kadayıf [ATS II, 3223].	tel kadayıf: İnce tel biçiminde, özel kalıplardan dökülerek sıcak sac üzerinde kurutulan hamur ve bu hamurdan yapılan tatlı [TDK II, 2180].
termos: İçindeki sıcak veya soğuk bir şeyi olduğu gibi saklayan özel kap [ADİL IV, 279]. Termos [ATS II, 3230].	termos: Yalıtım malzemesi ile kaplı metal bir kılıf için yerleştirilen aralannda hava boşluğu bulunan içine konan sıvının sıcaklığını koruyan kap [TDK II, 2200].
teşt: <i>bk. tæst</i> Büyük bakır tas [ADİL IV, 279]. İri bakır tas, iri bakır leğen [ATS II, 3231].	tas: Genellikle içine sulu şeyler konan metal vb. den yapılmış kap [TDK II, 2143].
tæknæ: Genelde hamur yoğurmak amacıyla kullanılan derin, büyük, ahşap mutfak aleti [ADİL IV, 299]. Aslında hamur yoğurmak amacıyla için kullanılan derin, iri, tahta tabak [ATS II, 3259].	tekne: Türlü işlerde kullanılmak için çoğu ağaçtan veya taştan yapılan uzun geniş kap. [TDK II, 2174]
tændir: Ekmek yapmak (yapıştırarak pişirmek) için kilden yapılan koni biçimli, üzeri açık, yere koyularak kenarları kaldırım gibi dikilen veya yere gömülen büyük küre [ADİL IV, 311]. Tandır [ATS II, 3274].	tandır: Yere çukur kazılarak yapılan bir tür fırın [TDK II, 2130].
tænæk: Üzüm ağacı, asma üzüm [ADİL IV, 312]. <i>bk. meynæ, ræz, tak</i> [ATS II, 3274].	üzüm salkımı: Üzüm tanelerinin dizi dizi bulunduğu salkım [TDK II, 2324].

<p>təpitmə¹: <i>bk. xingal</i> Kocakarı ilacı olarak vücudun kırık, çıkık, ezilmiş yerine koyulan yağlı, sıcak hamur parçası [ADİL IV, 317]. Ketən tohumu vb. bitkilerin kaynatılmasıyla elde edilen, sıcak olarak tülbent içinde vücuda dıştan uygulanan ilaç. Manti için baklava şeklinde kurutulmuş hamur [ATS II, 3281].</p>	<p>manti: İçine kıyma konularak küçük bohçalar biçiminde dürülmüş hamur parçalarıyla hazırlanan yemek [TDK II, 1504].</p>
<p>tərək: <i>bk. sucuq</i> Yağda kavrulmuş şeker ve undan hazırlanan helva çeşidi [ADİL IV, 321]. Unun yağda kızartılmasından sonra şıra veya pekmezle birlikte rayihalı şeylerin ilave edilmesiyle hazırlanan tatlı türü [ATS II, 3285].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde tərək kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>tərəvəz: Soğuk ve sıcak yemekte kullanılan bostan bitkileri (salatalık, havuç, pancar, domates, patlıcan vs.) [ADİL IV, 321]. Bostan bitkileri, sebzeler [ATS II, 3285].</p>	<p>sebze: Genellikle pişirilerek yenen bitkiler veya bunların taneleri, göveri, zerzevat [TDK II, 1927].</p>
<p>tərxun: İnce, uzun yaprakları yemekte kullanılan çok yıllık yeşillik [ADİL IV, 322]. Tarhun [ATS II, 3287].</p>	<p>tarhun: Birleşikgillerden, hekimlikte kullanılan, ıtırli bir bitki [TDK II, 2139].</p>
<p>tıxac: Cam vs. gibi boğazlı kapların ağzını veya çeşitli araç gerecin deliklerini kapatmak için kullanılan yuvarlak mantar veya başka bir şey; probka [ADİL IV, 336]. Tıkaç [ATS II, 3308].</p>	<p>tıkaç: Herhangi bir şeyin delik veya ağzını tıkamaya yarayan nesne [TDK II, 2214].</p>
<p>tıxacıxardan: Cam şişenin tıcacını çıkarmak için spiral biçimli oku ve tutacağı olan alet; probkaaçan [ADİL IV, 337]. Tirbuşon [ATS II, 3308].</p>	<p>tirbuşon: Genellikle mantardan yapılan tıpaları çekmeye yarayan burgu [TDK II, 2225].</p>

tomat: Domates salçası [ADİL IV, 352]. Domates salçası [ATS II, 3333].	domates salçası: Yemeklere tat ve lezzet vermek için domatesten yapılan salça [TDK I, 622].
torba: Küçük kese [ADİL IV, 358]. Genelde pamuk ve kıldan dokunmuş türlü boy ve şekillerde olan, ağzı büzülüp bağlanabilen araç [ATS II, 3340].	torba: Genellikle, pamuk, kıl ve plastik gibi iplikten dokunmuş, türlü boy ve biçimde, ağzı büzülüp bağlanabilen araç [TDK II, 2240].
torbacıq: Küçük torba; kesecik [ADİL IV, 358]. Küçük torba [ATS II, 3341].	Türkiye Türkçesinde torbacıq kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
tort: Yağ, toz şeker, yumurta karıştırılmış hamurla hazırlanan tatlı ürünü [ADİL IV, 361]. Pasta, yaş pasta [ATS II, 3344].	tart: Kalıpta pişen bir tür meyveli pasta [TDK II, 2141].
toyuq: Yumurta, tüy ve et elde etmek için beslenen evcil kuş [ADİL IV, 363]. Tavuk [ATS II, 3351].	tavuk: Sülüngillerden, eti ve yumurtası için üretilen kümes hayvanı [TDK II, 2157]. EDPT’de takuk bk. takığu “evcil kümes hayvanı” şeklinde kullanılmaktadır [EDPT, 582]. Divan-ı Lügat-it Türk’te takuk bk. takagu tışi takagu “horoz ve tavuk için kullanılan genel addır” [DLT I, 447].
toyuqplov: Demlenirken bütün pişmiş tavuğu tencerenin altına koyarak pişirilen pilav çeşidi [ADİL IV, 363]. Tavuklu pilav [ATS II, 3352].	Türkiye Türkçesinde toyuqplov kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
tum: Tohum, çekirdek [ADİL IV, 375]. Tohum. <i>bk.</i> tumla [ATS II, 3370].	tohum: Bitkilerde döllenme sonunda yumurtacıktan oluşan ve yeni bir bitki oluşmasını sağlayan tane [TDK II, 2228].
turp: Kalın kökü olan bir yıllık bostan bitkisi, sebze çeşidi [ADİL IV, 377]. Turp (<i>rapha</i>) <i>bk.</i> turpca [ATS II, 3375].	turp: Turpgillerden, yaprakları tüylü, çiçekleri beyaz, sarı, mor renkli bir bitki [TDK II, 2254]. EDPT’de turma “turp” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 549]. Divan-ı Lügat-it Türk’te turma “turp

	(raphanus sativus)” şeklindedir [DLT I, 431].
turşang: Ekşi tadı, uzun yaprakları olan, yenen yeşillik [ADİL IV, 377]. Ekşiüçgül, kuzukulağı (<i>oxalis</i>) [ATS II, 3375].	kuzukulağı: Kara buğdaygillerden, sulak yerlerde yetişen, iki evcikli ve kırmızımtırak bir bitki, yaprakları salata olarak kullanılır (<i>rumex acetosa</i>) [TDK II, 1429].
turşu: <i>bk. lavaşana albuxara</i> İçi doğranmış sarımsak, biber, yeşillik vs. ile doldurulup sirkeye koyulan patlıcan, biber, olgunlaşmamış domates [ADİL IV, 377]. Turşu [ATS II, 3376].	turşu: Tuzlu suda veya sirkede bırakılarak özel bir kıvama getirilmiş sebze veya meyve [TDK II, 2254].
turşubadımcan: İçi doğranmış sarımsak, biber, yeşillik vs. ile doldurulup sirkeye koyulan patlıcan [ADİL IV, 378]. Patlıcan turşusu [ATS II, 3375].	Türkiye Türkçesinde turşubadımcan kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
turşuqovurma: <i>bk. turşuqovurmalı</i> Kızartılmış et, soğan, kestane ve albuxaradan oluşan pilav xuruşu [ADİL IV, 378]. Kızartılmış et, soğan, kestane ve kurutulmuş kara erikten pilavın üzerine konan çeşni, yemek [ATS II, 3376].	Türkiye Türkçesinde turşuqovurma kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
tut: Beyaz, siyah türleri olan küçük, sulu meyve ve onun ağacı [ADİL IV, 379]. Dut ağacı (<i>morus</i>) [ATS II, 3378] .	dut: Dutgillerden, kuzey yarım kürenin genellikle ılıman bölgelerinde yetişen, yapraklarıyla ipek böceği beslenen ağaç. Bu ağacın ak, kara, pembe renkte meyvesi [TDK I, 646].
umac: <i>bk. umacaşı</i> Ufalanmış undan yapılan sıvı yemek ve bu yemek için üzerine su serpilerek hazırlanan hamur kırıntıları [ADİL IV, 403]. Ovmaç <i>bk. omac</i> [ATS II, 3406].	Türkiye Türkçesinde umac kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

<p>un: Tahıl bitkileri tanelerinin toz haline getirilen ürünü [ADİL IV, 403]. Un. Öğütülerek toz haline getirilmiş tahıl [ATS II, 3407].</p>	<p>un: Öğütülerek toz durumuna getirilmiş tahıl ve başka besin maddeleri [TDK II, 2283]. EDPT’de un “un” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 166]. Divan-ı Lügat-it Türk’te ün “un” şeklindedir [DLT I, 49].</p>
<p>urva: Hamur topları yaparken veya hamur açarken ele yapışmaması amacıyla üzerine serpilerek azıcık un [ADİL IV, 405]. Hamurun ele yapışmaması için üzerine serpilerek azıcık un [ATS II, 3412].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde urva kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>üzərlık: Adı aynı olan bitkinin kuru gövdesi, yaprakları veya tohumu [ADİL IV, 449]. Üzerlik (<i>peganum harmala</i>) bk. isfənd [ATS II, 3464].</p>	<p>üzerlik: Sedef otugillerden, çiçekleri beyaz renkte, tohumları acı olan, halk hekimliğinde tedavi ettiğine inanılan bir bitki [TDK II, 2323]. EDPT’de yüzerlik “üzerlik bitkisi (<i>peganum harmala</i>)” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 988]. Divan-ı Lügat-it Türk’te yüzerlik bk. ilrük, eldrük, yıdıg ot “Kaşgar dilinde üzerlik otu, uç ve barsgan dilinde eldrük, Oğuzcada yüzerlik (<i>peganum harmala</i>)” şeklindedir [DLT I, 12].</p>
<p>üzüm: Beyaz, siyah ve ela renkli taneleri olan salkımlı meyve [ADİL IV, 454]. Asma, üzüm asması (<i>vitis vinifera</i>) bk. əngur, inəb. [ATS II, 3470].</p>	<p>üzüm: Asmanın taze veya kuru olarak yenilen ve salkım durumunda bulunan meyvesi [TDK II, 2324]. EDPT’de üzüm “üzüm” olarak [EDPT, 288] masıç üzüm “siyah üzüm” ve şeklinde karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 772]. Divan-ı Lügat-it Türk’te üzüm “üzüm (<i>vitis vinifera</i>)” [DLT I, 75] ve meşiç üzüm “koyu siyah üzüm” şeklindedir [DLT I, 360].</p>
<p>vafli: Üzerinde kareli biçimde nakışları olan hafif bisküvi çeşidi [ADİL IV, 456]. Üzerinde arı peteğine benzeyen geometrik</p>	<p>Türkiye Türkçesinde vafli kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>

şekiller olan hafif bisküvi, dondurma külahı [ATS II, 3474].	
vanil: Tek çenekliler sınıfının salepgiller familyasından baharat bitkisi [ADİL IV, 463]. Vanilya [ATS II, 3482].	vanilya: Salepgillerden, çiçekleri beyaz, kokulu, tırmanıcı küçük bir bitki [TDK II, 2330].
vermişel: Fabrikada hazırlanan yuvarlak erişte çeşidi [ADİL IV, 472]. Tel şehriye [ATS II, 3493].	tel şehriye: İnce tel biçiminde, hamurun kurutulup kesilmesiyle elde edilen ve genellikle çorbası yapılan bir yiyecek türü [TDK II, 2182].
vineqret: Patates, lahana, pancar, yumurta ve sirkeyle hazırlanan soğuk yemek [ADİL IV, 486]. Havuç, salatalık, yeşillik, haşlanmış patates, haşlanmış fasulye, bitki yağı, haşlanmış pancarla yapılan salata [ATS II, 3510].	Türkiye Türkçesinde vineqret kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
viski: Ağır alkollü ingiliz içkisi [ADİL IV, 487]. Viski [ATS II, 3512].	viski: Tahıllar malt yapılarak şekerlendirildikten ve gereği kadar mayalandıktan sonra damıtılarak elde edilen alkollü içki [TDK II, 2349].
vişne: Vişne. Vişne reçeli [ADİL IV, 488]. Vişne <i>bk. gilonar</i> [ATS II, 3512].	vişne: Gülgillerden, dalları kırmızımtırak, çiçekleri beyaz renkte, kiraza benzer bir ağaç [TDK II, 2349].
yağ: Evcil hayvanların sütünden elde edilen, çabuk eriyen, yenen ve yemek yapımında kullanılan ürün [ADİL IV, 500]. Yağ. Bitkilerden ve hayvan ürünlerinden elde edilen katı veya sıvı yiyecek maddesi [ATS II, 3528].	yağ: Birleşiminde stearik, oleik, palmitik asitlerle gliserin bulunan ve bunların oranlarına göre kıvamları değişen bitkisel veya hayvansal madde [TDK II, 2361]. EDPT’de yağ “yağ, katı yağ, sıvı yağ” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 895]. Divan-ı Lügat-it Türk’te yağ “Oğuzlarda iç yağı” şeklindedir [DLT I, 182].

<p>yağdan: <i>bk. yağqabı</i> Yağ koyulan veya içine sıvı yağ aktarılan kap [ADİL IV, 500]. Yağ konan kap [ATS II, 3529].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde yağdan kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>yağlıxəmir: Kocakarı ilacı olarak yaranın üzerine yahut ağrıyan bölgeye koymak amacıyla yağla yoğrulmuş, yağ eklenmiş hamur [ADİL IV, 502]. Halk tababetinde yaranın üzerinde veya ağrıyan yere koymak için yağ karıştırılmış hamur [ATS II, 3532].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde yağlıxəmir kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>yağlıtərə: Bir tür yenilen tere [ADİL IV, 503]. Kazayağı <i>bk. tərə</i> [ATS II, 3532].</p>	<p>kazayağı: Ispanakgillerden, yaprakları kaz ayağına benzer bitki (<i>chenopodium</i>) [TDK II, 1256].</p>
<p>yağölçən: Sütün yağlılık düzeyini ölçmek için kullanılan alet [ADİL IV, 503]. Sütün yağlılık derecesini ölçen cihaz [ATS II, 3533].</p>	<p>yağölçer: Sütteki yağlı madde miktarını ölçmeye yarayan alet [TDK II, 2366].</p>
<p>yağ-pəndir: İçine yağ ve peynir koyulmuş lavaş, ekmek vs. [ADİL IV, 503].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde yağ-pəndir kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>yağyığan: <i>bk. yağtutan</i> Sütün üzerindeki yağı almak amacıyla kullanılan alet [ADİL IV, 503]. Sütün üzerinde biriken yağı toplamak için kullanılan cihaz [ATS II, 3533].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde yağyığan kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>yaxı: <i>bk. yaxma, yaxmac</i> Yağ sürülmüş ekmek parçası [ADİL IV, 506]. Yakı <i>bk. yaxac</i> [ATS II, 3535].</p>	<p>yakı: Bazı hastalıkları tedavi etmek amacıyla bir bez üstüne yayılıp vücudun bazı yerlerine konulan, koyuca lapa veya özel biçimde yapılmış eczalı parça. Türkiye Türkçesinde kelime Azerbaycan Türkçesinde olduğu gibi aynı anlamda kullanılmamaktadır [TDK II, 2368].</p>

<p>yarma¹: Taş değirmende dövülmüş tahıl taneleri [ADİL IV, 544]. Dibekte dövülmüş buğday taneleri, bulgur [ATS II, 3581].</p>	<p>yarma: İri, gelişigüel kırılmış (tahıl) [TDK II, 2401]. EDPT’de yarma “kabuğu çıkarılmış tane, kırılmış tahıl” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 969]. Divan-ı Lügat-it Türk’te yarmaş “iri dövülmüş bulgur” şeklindedir [DLT III, 40].</p>
<p>yarmaçilov: Yarma ve pirinçle pişirilen çilov [ADİL IV, 544]. Bulgur pilavı [ATS II, 3581].</p>	<p>bulgurlu pilav: Bulgurla pişirilen pilav [TDK I, 355].</p>
<p>yarpaq dolması: Meynə (üzüm) yaprağına sarılarak pişirilen dolma [ADİL IV, 545]. Yaprak sarması [ATS II, 3583].</p>	<p>yaprak sarması: Yaprak dolması [TDK II, 2392].</p>
<p>yarpız: Genelde su kenarlarında biten beyaz ve kırmızı çiçekleri olan yoğun kokulu bitki; yabani nane [ADİL IV, 546]. Yarpuz (<i>mentha pulegium</i>) bk. pürnə [ATS II, 3584].</p>	<p>yarpuz: Ballıbabagillerden, çiçekleri birbirinden ayrı halka durumunda, nane türünden kısa saplı, az veya çok tüylü, güzel kokulu bir bitki [TDK II, 2402]. EDPT’de yarpuz “yabani kekik” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 957]. Divan-ı Lügat-it Türk’te yarpuz “yarpuz, kır nanesi (menta pulegium)” şeklindedir [DLT III, 39].</p>
<p>yayma: Mayasız hamurdan pişirilen ince ekmek [ADİL IV, 563]. Sütle pirinçten pişirilen pilav [ATS II, 3603].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde yayma kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>yelapardı: Sac üzerinde pişirilen ince, yağlı yufka [ADİL IV, 573]. Saç üzerinde pişirilen ince ve yağlı yufka ekmek [ATS II, 3614].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde yelapardı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>yelcövüzü: Kocakarı ilacı yapımında, parfüm üretiminde yahut baharat olarak kullanılan bitki meyvesi [ADİL IV, 573]. Tababette, parfümeride ve baharat olarak</p>	<p>Türkiye Türkçesinde yelcövüzü kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>

kullanılan bir bitki meyvesi [ATS II, 3614].	
yelpənək: <i>bk. yerpənək</i> Salatalık [ADİL IV, 575]. Salatalık (<i>cucumis sativus</i>) [ATS II, 3617].	salatalık: Hıyar [TDK II, 1895].
yemək: İnsanın çeşitli zamanlarda yediği şey; taam [ADİL IV, 576]. Yemek [ATS II, 3619].	yemek: Yenmek için pişirilip hazırlanmış yiyecek, aş [TDK II, 2428].
yemiş: Tatlı bostan meyvesi. Her tür kuru meyve. Genel anlamda meyveler [ADİL IV, 577]. Kavun, yemiş (<i>cucumis</i>) [ATS II, 3620].	yemiş: Bitkilerde, döllenme sonunda çiçeği meyve yapraklarından oluşan ve tohumu taşıyan organ, meyve [TDK II, 2430]. EDPT’de yemiş “meyve” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 938]. Divan-ı Lügat-it Türk’te yemiş, yîmiş, yimiş “meyve” şeklindedir [DLT, III, 12].
yemişan: Kırmızımtırak siyah meyvesi olan çalı bitkisi ve onun meyvesi. [ADİL IV, 577] Alıç, akdiken, yemişen. (<i>crataegus</i>) <i>bk. yemişək.</i> [ATS II, 3620]	alıç: Gülgillerden, kırlarda yetişen yabani bir ağaç. [TDK I, 81] EDPT’de yemişen “kırmızı renkli yabani bir meyve, kiraz” olarak karşımıza çıkmaktadır. [EDPT, 939] Divan-ı Lügat-it Türk’te yemişen “kıpçak ülkesinde yetişen kır yemişi” şeklindedir. [DLT III, 37]
yermalması: Patatese benzeyen, yenilebilir kökü olan sebze [ADİL IV, 585]. Patates (<i>solanum tuberosum</i>) [ATS II, 3627].	patates: Patlıcangillerden, yaprakları ve sürgünleri acı bir bitki (<i>solanum tuberosum</i>) [TDK II, 1776].
yerənciri: <i>bk. yelənciri, varəncir, badəncir</i> Vaktinden önce olgunlaşan incir [ADİL IV, 586]. Turfanda incir. Zamanından önce olgunlaşan incir [ATS II, 3629].	Türkiye Türkçesinde yerənciri kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
yerfındığı: <i>bk. yerfısdığı</i> Fındık gibi meyveleri olan çalı bitkisi ve onun meyvesi; <i>araxis</i> [ADİL IV, 586].	yer fıstığı: Baklagillerden çiçekleri döllendikten sonra toprağa gömülerek

Amerikan fıstığı, yer fıstığı <i>bk. araxis, yer badamı, yerfıstığı</i> [ATS II, 3629].	meyve veren bir tarım bitkisi [TDK II, 2438].
yerkökü: Sarı kırmızı renkli, ucuna doğru uzun ince yemeli kökü olan sebze ve bu bitkinin meyvesi [ADİL IV, 587]. Havuç (<i>daucus carota</i>) <i>bk. havuc, keşir, kök.</i> [ATS II, 3629].	havuç: Maydanozgillerden, koni biçimindeki etki kökü için yetiştirilen bir kültür bitkisi [TDK I, 963].
yoğurt: Katık [ADİL IV, 604]. Yoğurt [ATS II, 3649].	yoğurt: Maya katılarak koyulaştırılmış beyaz, kıvamlı süt ürünü [TDK II, 2456]. EDPT’de yoğrut “pıhtılaşmış kesilmiş süt, yoğurt” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 905]. Divan-ı Lügat-it Türk’te yoğurt “mayalanmış süt, yoğurt” şeklindedir [DLT I, 208].
yoğurtaş: <i>bk. qatıqası</i> [ADİL IV, 604]. Yoğurt aşısı, yoğurt çorbası [ATS II, 3649].	yoğurt çorbası: Yoğurt ve yağ karışımı yapılan çorba [TDK II, 2456].
yovşan: Papatyagiller familyasından keskin kokulu ot ve yarı çalı bitkisi [ADİL IV, 616]. Pelin <i>bk. çölyovşanı, yavaşan, yavşan</i> [ATS II, 3664].	yavşan otu: Sıracagillerden, mavi ve beyaz renkte çiçekler açan bir bitki (<i>artemisia</i>) [TDK II, 2413]. EDPT’de yabçan/yavçan/yavşan “pelin, yavşan otu” (<i>artemisia</i>) olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 872]. Divan-ı Lügat-it Türk’te yawçan/yabçan “yavşan otu” (<i>artemisia</i>) olarak karşımıza çıkmaktadır [DLT III, 37].
yuxa: İnce açılmış (mayasız) hamurdan sacda pişirilen ekmek türü; yufka [ADİL IV, 619]. Yufka [ATS II, 3666].	yufka: Oklava ile açılan ince, yuvarlak hamur yaprağı [TDK II, 2468]. EDPT’de yuga <i>bk. yuvka</i> “ince” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 874]. Divan-ı Lügat-it Türk’te yupka <i>bk. yufka, yuwga</i> “yufka” şeklindedir [DLT III, 34].

<p>yulaf: At yemi olarak kullanılan, bunun yanı sıra tanelerinden yarma (bk. yarma) hazırlanan tahıl bitkisi [ADİL IV, 621]. Yulaf (<i>avena</i>) bk. yulab, vələmir [ATS II, 3669].</p>	<p>yulaf: Buğdaygillerden, en çok hayvan yemi için yetiştirilen otsu bitki [TDK II, 2469].</p>
<p>yumurta: Kuşların, kaplumbağaların vs. yumurtlayan hayvanların kabukla örtülü hücresi [ADİL IV, 625]. Yumurta [ATS II, 3674].</p>	<p>yumurta: Bir dişinin vücudunda oluşan, yumurtlama ve döllenmeden sonra aynı türden bir canlı oluşturan hücre [TDK II, 2471]. EDPT’de yumurtğa “yumurta” olarak karşımıza çıkmaktadır [EDPT, 938]. Divan-ı Lügat-it Türk’te yumurtga “tavuk ve diğer kuşların yumurtası” şeklindedir [DLT III, 433].</p>
<p>zalom: Büyük ringa balığı [ADİL IV, 640].</p>	<p>Türkiye Türkçesi’nde zalom kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>zefir: Hafif meyve şekeri. [ADİL IV, 648] Pestil. Yufka şeklinde kurutulmuş meyve ezmesi [ATS II, 3699].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde zefir kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>zeytun: Zeytingiller familyasından bitki türü. Meyvesinden gıda sanayisinde ve mühendislikte kullanılan yağ elde edilir [ADİL IV, 649]. Zeytin [ATS II, 3700].</p>	<p>zeytin: Zeytingillerden, Akdeniz ülkelerinde yetişen, dalları dikensiz, küçük gümüş renginde, uzun ömürlü ağaç (<i>olea europea</i>) [TDK II, 2508].</p>
<p>zəfəran: Çiçekleri gıda sanayisinde kullanılan çok yıllık soğan köklü güney bitkisi [ADİL IV, 651]. Safran [ATS II, 3702].</p>	<p>safran: Süsengillerden, baharda çiçek açan, 2-30 cm boyunda, soğanlı bir kültür bitkisi [TDK II, 1882].</p>
<p>zəfəranplov: Safranlı pilav [ADİL IV, 651]. Safranlı pilav [ATS II, 3703].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde zəfəranplov kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>zəncəfil: Köklerinde esans olan tropikal bitki [ADİL IV, 659]. Zencefil (<i>zingiber officinale</i>) bk. ağəmbər [ATS II, 3710].</p>	<p>zencefil: Zencefigillerden, Hindistan ve Malezya’da yetişen çok yüksek ve otsu bir bitki [TDK II, 2505].</p>

<p>zəncirotu: Kırılınca içinden süt gibi sıvı akan kısa gövdeli, uzun saplı ot bitkisi [ADİL IV, 661]. Kara hindiba <i>bk. acıqovuq</i> [ATS II, 3711].</p>	<p>karahindiba: Birleşikgillerden uzun ve dişli yapraklı çiçekleri san ve kömeç biçiminde bir bitki [TDK II, 1205].</p>
<p>zərdab: Süt çürüdüğü, yoğurt fazla bekletildiği zaman ortaya çıkan sarı, kuru, ekşimsi sıvı, su [ADİL IV, 665]. Çürümüş süt, yoğurt ve peynirin bıraktığı su [ATS II, 3716].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde zərdab kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>zərdalı: Sarı kayısı [ADİL IV, 665]. Zerdali. Bir kayısı çeşidi [ATS II, 3717].</p>	<p>zerdali: Kayısı ağacının Akdeniz ülkerinde yetiştirilen küçük meyveli bir türü [TDK II, 2506].</p>
<p>zərdə: Havuç [ADİL IV, 665]. Havuç [ATS II, 3717].</p>	<p>havuç: Maydanogillerden, koni biçimindeki etki kökü için yetiştirilen bir kültür bitkisi [TDK I, 963].</p>
<p>zəyəmək: Çekirdeğinden ve tanelerinden yağ alınan bəzir adındaki bitki; keten [ADİL IV, 670]. Keten <i>bk. kətan, üskül</i> [ATS II, 3720]</p>	<p>keten: Ketengillerden, çiçekleri mavi renkte ve lifleri dokumacılıkta kullanılan bir bitki (<i>Linum usitatissimum</i>) [TDK II, 1284].</p>
<p>zılx: Pancar [ADİL IV, 671]. Pancar (<i>beta vulgaris</i>) [ATS II, 3722].</p>	<p>pancar: Ispanakgillerden, vitamince zengin bir bitki (<i>beta vulgaris</i>) [TDK II, 1758].</p>
<p>zilviyə: Un, bal ve yumurtayla hazırlanan tatlı çeşidi [ADİL IV, 676]. Un, bal ve yumurta ile yapılan bir tatlı [ATS II, 3728].</p>	<p>Türkiye Türkçesinde zilviyə kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>
<p>zincilfərac: İncir pekmezi ve unun karıştırılmasıyla pişirilen, kurutulduktan sonra yenen tatlı [ADİL IV, 676]. İncir pekmezi ve unun karıştırılarak pişirilmesi</p>	<p>Türkiye Türkçesinde zincilfərac kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.</p>

ile hazırlanan, kurutulmuş genelde kışın yenen tatlı [ATS II, 3728].	
zirə: Maydanozgiller familyasından iki veya çok yıllık ot cinsi ve bu bitkinin baharat olarak hamura vs.e katılan güzel kokulu çekirdeği [ADİL IV, 679]. Frenk kimyonu (<i>carum carvi</i>) [ATS II, 3731].	Türkiye Türkçesinde zirə kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.
zirinc: bk. zərinc , zirış(k) Yapraklarının bir kısmı ters çevrilmiş, çiçeği açık sarı renkli, meyvesi ekşimtirak olan çalı bitkisi. [ADİL IV, 680] Kadıntuzluğu, sarıçalı, amberparis, dikenüzümü [ATS II, 3731].	kadıntuzluğu: bk. sarı çalı [TDK II, 1149].
zoğal: Yenen, kırmızı meyvesi olan sert gövdeli ağaç (çalı). Zoğal (kızılcık) [ADİL IV, 684]. Kızılcık (<i>fructus corni=cornus</i>) [ATS II, 3735].	kızılcık: Kızılcıkgillerden bir ağaç. Bu ağacın güzün olgunlaşan, kırmızı, tek çekirdekli, reçeli ve şerbeti yapılan, buruk bir tadı olan yemişi [TDK II, 1318].
zoğalaşı: Kızılcık veya kızılcık kuru ile pişirilen pilav çeşidi [ADİL IV, 684]. Kızılcıklı pilav [ATS II, 3735].	Türkiye Türkçesinde zoğalaşı kelimesi ile ilgili bir tespit yapılamamıştır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

DEĞERLENDİRME VE SONUÇ

Her toplum bulunmuş olduğu ortam dâhilinde yorumlanmalıdır. Etkileşim içerisinde bulunan toplumlar zamanla etkileşimde bulunduğu toplumların da etkisiyle dilsel anlamda gelişim ve değişim göstermektedir. Tezimiz Azerbaycan Türkçesindeki mutfak terimlerinin tespiti, sınıflandırması ve Türkiye Türkçesi ile karşılaştırılması esasına dayanmaktadır. Tezimizde yer alan mutfak terimlerinin tespitini gerçekleştirirken Azerbaycan Dilinin İzahlı Lügati ve Azerbaycan Türkçesi sözlüklerinden faydalandık. Azerbaycan Türkçesi mutfak terimlerinin kullanım alanına, türüne ve mahiyetine göre de tespit edilen sözcüklerin sınıflandırma işlemini gerçekleştirdik. Tezimizin Türkiye Türkçesi ile karşılaştırma bölümünde Türk Dil Kurumuna ait Türkçe Sözlük yardımıyla belirlediğimiz kelimeler tablo şeklinde Azerbaycan Türkçesinde tespit etmiş olduğumuz karşılıklarıyla alfabetik olarak verilmiştir.

Tezimizin giriş bölümünde insanın beslenmesi, yiyecek maddelerinin üretimi, saklanması, taşınması, kullanımı, mutfak kelimesi, Türkçenin tarihi dönemlerinden itibaren mutfak terimi yerine kullanılmış olan aşlık kelimesi ve Türklerin mutfak kültürü ile ilgili genel bilgiler verilmiştir.

Araştırmada kullanılan yöntem ve teknik kısmında kelimelerin taranması ve kullanılan yöntem ve teknikler ile yararlanılan kaynaklara dair bilgiler verilmiştir.

Azerbaycan Türkleri başlığı altında ele alınan kısımda Azerbaycan hakkında coğrafi bilgiler, yaşam koşulları, jeopolitik olarak Azerbaycan üzerinde yaşamış topluluklar ve Azerbaycan bağımsızlık dönemi hakkında genel bilgiler yer almaktadır. Azerbaycan Türkçesi başlığı altında ele alınan kısımda Azerbaycan Türkçesinin başlıca ses özellikleri Prof.Dr. Ahmet BURAN ve Prof.Dr. Ercan ALKAYA tarafından hazırlanmış olan Çağdaş Yazı Dilleri I isimli kitaptan özetlenmiştir. Sonrasında günümüzdeki kullanılan Azerbaycan Türkçesi alfabesinin Latin alfabesi ve Kiril alfabesi transkripsiyonlu karşılıkları tablo şeklinde verilmiştir.

Birinci bölümde kavram sözlüğü, söz varlığı, tematik söz varlığı ve söz kelimesinin kavram alanı üzerinde durulmuştur. Bu bölümün devamında sözlük, kavram sözlüğü, kullanım alanlarına göre adlar ve tematik söz varlığı kavramları açıklanmaya çalışılmıştır.

İkinci bölüm tezimizin esasını teşkil etmektedir. Bu bölümde mutfak terimlerinin tematik olarak sınıflandırılması üzerine durulmuştur. En başta bahsettiğimiz üzere

etkileşim içerisinde bulunan toplumlar zamanla etkileşimde bulunduğu toplumların da etkisiyle dilsel anlamda gelişim ve değişim göstermektedir. Azerbaycan Türklerinin bulunmuş olduğu coğrafya gereği Rusça, Arapça ve Farsça gibi dillerden Azerbaycan Türkçesine girmiş olan bazı kelimeler olduğunu görmekteyiz. Türklerin misafirperverliği ve çevresindeki toplumlar ile ilişkileri ister istemez söz varlıklarını Azerbaycan Türkçesi de mutfak kültürü başta olmak üzere çevresindeki etkileşim içerisinde olduğu topluluklardan yeni kelimeler alıntılanmıştır.

Azerbaycan mutfak kültürü mutfak eşyaları ile ilgili söz varlığı, yiyecekler ile ilgili söz varlığı ve içecekler ile ilgili söz varlığı olarak 3 ana başlık olarak ele alınmıştır.

Mutfak eşyaları ile ilgili söz varlığı kapsamında tespit edilen kelimeleri;

- Yiyecekler İçin Kullanılan Mutfak Eşyaları,
- İçecekler İçin Kullanılan Mutfak Eşyaları,
- Depolama-Saklama Amacıyla Kullanılan Mutfak Eşyaları

olarak anabasıklar halinde sınıflandırılmaya çalışılmıştır.

Yiyecekler ile ilgili söz varlığı kapsamında tespit edilen kelimeler;

- Bitkisel Yiyecekler
- Hayvansal Yiyecekler

olmak üzere 2 ana başlığa ayrılarak sınıflandırılmıştır.

Yiyecekler ile ilgili söz varlığı bölümünün birinci ana başlığı olan bitkisel yiyecekler 8 altbaşlık altında sınıflandırılarak alınmıştır.

- Sebzeler
- Meyveler (Meyveler kategorisi kendi içerisinde Kuru Yemişler, ve Meyvelerden Yapılan Ürünler (reçeller, pekmezler) olarak 2 altbaşlık şeklinde incelenmiştir.)
- Otlar,
- Tahıl Ve Tahıl Ürünleri
- Baharatlar-Soslar Ve Garnitürler
- Ana Yemekler (Ana Yemekler kategorisi kendi içerisinde Pilav Çeşitleri Ve Huruşları olarak 1 altbaşlık şeklinde incelenmiştir.)
- Hamur İşi Yiyecekler, Tatlılar
- Atıştırmaklıklar

Yiyecekler ile ilgili söz varlığı bölümünün ikinci ana başlığı olan hayvansal yiyecekler 4 altbaşlık olarak;

- Et Ve Et Ürünleri,
- Balık Ve Balık Ürünleri
- Süt Veya Süt Ürünlerinden Yapılan Yiyecekler
- Yumurta Ve Yumurtalı Ürünler

şeklinde altbaşlıklar halinde sınıflandırılmaya çalışılmıştır.

İçecekler ile ilgili söz varlığı kapsamında tespit edilen kelimeler;

- Bitkisel İçecekler
- Hayvansal İçecekler

olmak üzere olmak üzere 2 ana başlığa ayrılarak sınıflandırılmıştır.

İçecekler ile ilgili söz varlığı bölümünün birinci ana başlığı olan bitkisel içecekler 5 altbaşlık olarak ele alınmıştır.

- Sebzelerden Yapılan İçecekler
- Otlardan Yapılan İçecekler
- Meyvelerden Yapılan İçecekler
- Tahıllardan Yapılan İçecekler
- Diğer İçecekler

İçecekler ile ilgili söz varlığı bölümünün ikinci ana başlığı olan hayvansal içecekler 1 altbaşlık olarak ele alınmıştır.

- Süt Ve Süt Ürünlerinden Yapılan İçecekler

Mutfak eşyaları söz varlığına dahil olan “yiyecekler için kullanılan mutfak eşyaları” başlığı altında 112 kelime, “içecekler için kullanılan mutfak eşyaları” başlığı altında 41 kelime ve “depolama-saklama amacıyla kullanılan mutfak eşyaları” başlığı altında 24 kelime tespit edilmiştir. Toplamda mutfak eşyaları söz varlığı ile ilgili 177 kelime incelemesi yapılmıştır.

Yiyecekler ile ilgili söz varlığının birinci ana başlığı bitkisel yiyecekler olarak bölümünün “sebzeler” kategorisinde 49 kelime, “meyveler” kategorisinde 109 kelime, “kuru yemişler” kategorisinde 33 kelime, “meyvelerden yapılan ürünler (reçeller, pekmezler)” kategorisinde 9 kelime, “otlar” kategorisinde 136 kelime, “tahıl ve tahıl ürünleri” kategorisinde 46 kelime, “baharatlar, soslar, garnitürler” kategorisinde 47 kelime, “ana yemekler” kategorisinde 82 kelime, “pilav çeşitleri ve xuruşları” kategorisinde 47 kelime, “hamur işi yiyecekler, tatlılar” kategorisinde 63 kelime, “atıştırma malikar” kategorisinde 24 kelime tespit edilmiştir. Bitkisel yiyecekler kategorisinde toplam 645 kelime bulunmaktadır.

Yiyecekler ile ilgili söz varlığının ikinci ana başlığı hayvansal yiyecekler bölümünün “et ve et ürünleri” kategorisinde 40 kelime, “balık ve balık ürünleri” kategorisinde 41 kelime, “süt veya süt ürünlerinden yapılan yiyecekler” kategorisinde 25 kelime, “yumurta ve yumurtalı ürünler” kategorisinde 3 kelime tespit edilmiştir. Hayvansal yiyecekler başlığı altında toplam 109 kelime tespit edilmiştir. Yiyecekler ile ilgili söz varlığı başlığı altında ise toplam 754 kelime incelemesi yapılmıştır.

İçecekler ile ilgili söz varlığına dahil olan bitkisel içecekler bölümünde “sebzelerden yapılan içecekler” kategorisinde 2 kelime, “meyvelerden yapılan içecekler” kategorisinde 23 kelime, “otlardan yapılan içecekler” kategorisinde 10 kelime, “tahıllardan yapılan içecekler” kategorisinde 6 kelime, “diğer içecekler” kategorisinde 12 kelime tespit edilmiştir. Bitkisel içecekler olarak toplam 53 kelime bulunmaktadır.

İçecekler ile ilgili söz varlığının ikinci ana başlığı hayvansal içecekler bölümünde “süt ve süt ürünlerinden yapılan içecekler” kategorisinde 13 kelime tespit edilmiştir. İçecekler ile ilgili bölümde toplam 66 kelime incelemesi yapılmıştır.

Azerbaycan Türkçesi mutfak kültürü tematik söz varlığı kapsamında 21 altbaşlık ve 7 ana başlık altında toplamda 997 kelime incelenmiştir. İncelenen kelimeler tablo olarak verilmiş ve çalışmaya istatistik olarak dağılımı gösteren grafikler de dahil edilmiştir.

Tablo 2. Azerbaycan mutfak kültürü üzerine tematik söz varlığı istatistikleri

AZERBAYCAN MUFTAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE TEMATİK SÖZ VARLIĞI		
MUTFAK EŞYALARI İLE İLGİLİ SÖZ VARLIĞI		
Yiyecekler İçin Kullanılan Mutfak Eşyaları	112	%11,233
İçecekler İçin Kullanılan Mutfak Eşyaları	41	%4,112
Depolama-Saklama Amacıyla Kullanılan Mutfak Eşyaları	24	%2,407
YİYECEKLER İLE İLGİLİ SÖZ VARLIĞI		
Sebzeler	49	%4,914
Meyveler	109	%10,932
Kuru Yemişler	33	%3,309
Meyvelerden Oluşan Ürünler (reçeller, pekmezler)	9	%0,902
Otlar	136	%13,64
Tahıllar	46	%4,613
Baharatlar-Soslar Ve Garnitürler	47	%4,714
Ana Yemekler	82	%8,224
Pilav Çeşitleri Ve Xuruşları	47	%4,714
Hamur İşi Yiyecekler, Tathlar	63	%6,318

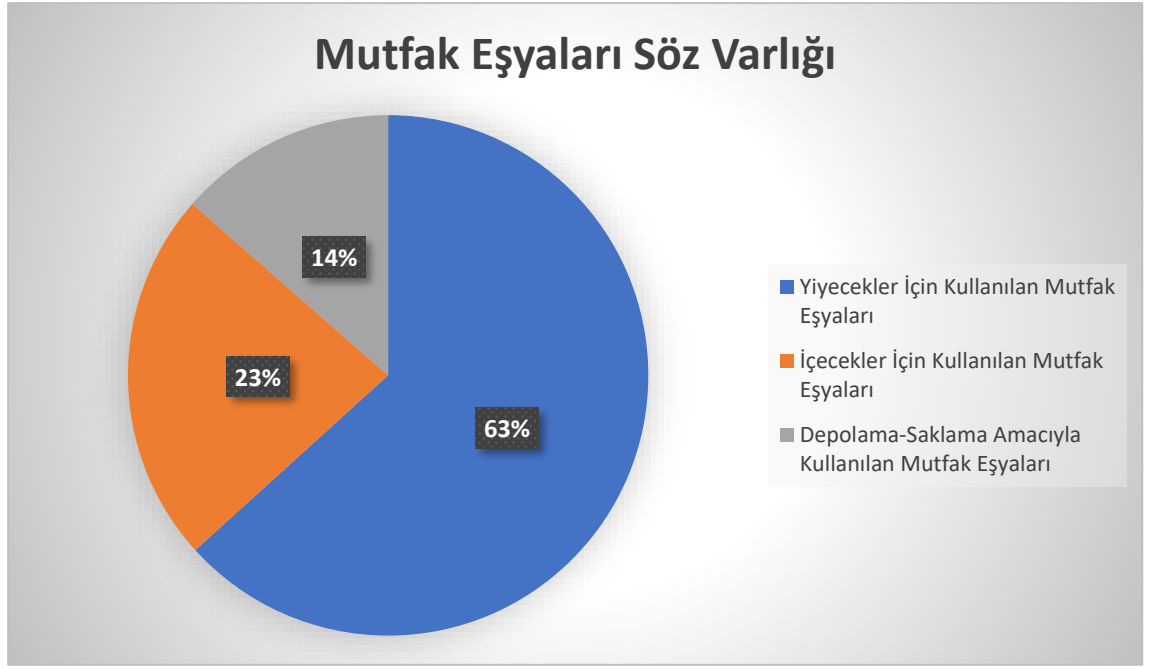
Atıstırmalıklar	24	%2,407
Et ve Et Ürünleri	40	%4,012
Balık Ve Balık Ürünleri	41	%4,112
Süt Veya Süt Ürünlerinden Yapılan Yiyecekler	25	%2,507
Yumurta Ve Yumurtalı Ürünler	3	%0,3
İÇEÇEKLER İLE İLGİLİ SÖZ VARLIĞI		
Sebzelerden Yapılan Bitkisel İçecekler	2	%0,2
Meyvelerden Yapılan Bitkisel İçecekler	23	%1,003
Otlardan Yapılan Bitkisel İçecekler	10	%2,306
Tahıllardan Yapılan İçecekler	6	%0,601
Diğer İçecekler	12	%1,203
Süt Ve Süt Ürünleri	13	%1,303
TOPLAM	997	%100

Üçüncü bölümde ikinci bölümde tespit etmiş olduğumuz Azerbaycan Türkçesi mutfak kültürü tematik söz varlığı olarak sınıflandırılan kelimelerin, Türk Dil Kurumuna ait güncel Türkçe Sözlük'ten yararlanılarak alfabetik olarak Türkçe karşılıkları verilmiştir. Ayrıca bu bölümde Sir Gerard Clauson'un, An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish adlı eseri ve Kaşgarlı Mahmut'un Divan-ı Lügat-it Türk adlı eseri bu kelimeler için taranarak Azerbaycan Türkçesi ile örtüşen şekilleri ele alınmıştır. Bu iki eserde Azerbaycan Türkçesi ile örtüşen 88 kelime alfabetik olarak aşağıdaki şekildedir;

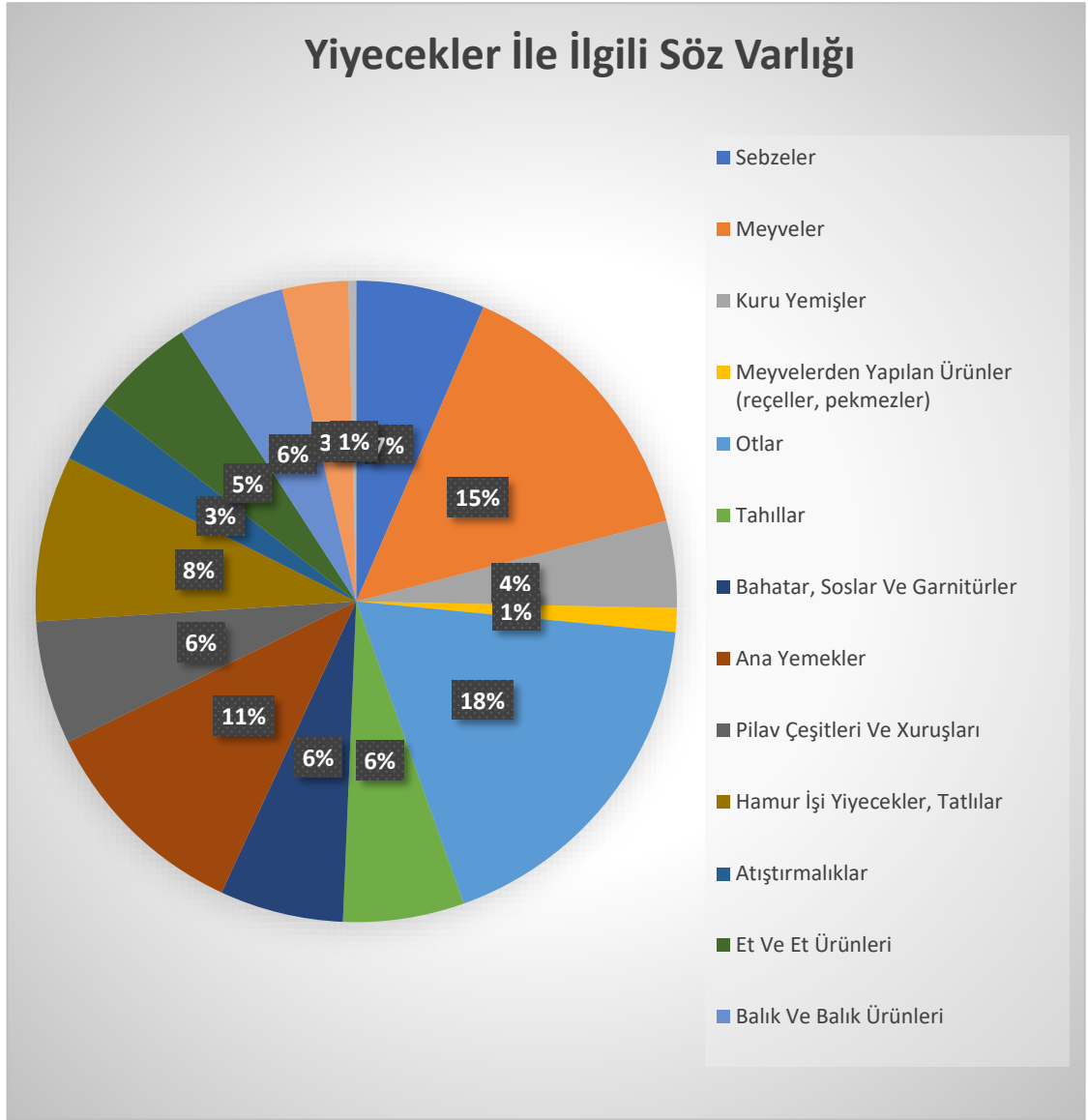
ağartı “ <i>agartgu</i> ”	duz “ <i>tuz</i> ”
alma “ <i>almıla/alma</i> ”	evdovşanı “ <i>tavışğan/tavışgan</i> ”
andız “ <i>anğduz</i> ”	əkmək, əppək, ətmək “ <i>epmek/etmek</i> ”
armud, “ <i>armut</i> ”	əldəyirmanı “ <i>tegirmen</i> ”
arpa “ <i>arpa</i> ”	ələk “ <i>elgek/elge</i> ”
aş “ <i>aş</i> ”	ərik “ <i>sarıg erük</i> ”
ayaq “ <i>ayak</i> ”	ət “ <i>et</i> ”
ayran “ <i>ayran</i> ”	heyva “ <i>avya/ayva</i> ”
ayrıq, ayrıqotu “ <i>ayrık/adrık/adhrık</i> ”	içki “ <i>içgü/içkü</i> ”
bal “ <i>bal</i> ”	iydə “ <i>yığde/yigde/yikte</i> ”
balık “ <i>balık</i> ”	istiot “ <i>isig/ıstı ot</i> ”
bardağ “ <i>bart/yart</i> ”	keçi “ <i>keçi/eçkü</i> ”

bəkməz “ <i>bekmes/pekmes</i> ”	kəsmik “ <i>kez/kiz</i> ”
bıçaq “ <i>biçek</i> ”	kömbə “ <i>kömeç/gömməç</i> ”
bildirçin “ <i>budursun</i> ”	kumıs, qımız, kımız “ <i>kımız</i> ”
bişi “ <i>bişi/bişme</i> ”	kuzə “ <i>küzeç/közeç/ködheç/közüç</i> ”
biyan “ <i>buda</i> ”	küpə ¹ “ <i>küp</i> ”
boymadərən, boy “ <i>boy</i> ”	qab “ <i>kab/kap</i> ”
buğlama “ <i>bula/bulat/bulad</i> ”	qab-qacaq “ <i>kab kaçak/kab kacak</i> ”
bulamac “ <i>bulgama/bulamaç/bulamak</i> ”	qabaq ¹ “ <i>kabak</i> ”
çaxır “ <i>çağır</i> ”	qax “ <i>kak</i> ”
çömçə “ <i>çömçe</i> ”	qapaq “ <i>kapğak/kapgak</i> ”
çörək “ <i>çörek</i> ”	qaşiq “ <i>kaşuk/kaşık</i> ”
darı “ <i>tarıg</i> ”	qatıq “ <i>katık/katuk/katuf</i> ”
daşduz “ <i>yar tuz</i> ”	qaymaq “ <i>kañak/kıyak/kayak</i> ”
qaz ¹ “ <i>kaz</i> ”	su “ <i>suv/suw</i> ”
qiyme “ <i>kıyma/kıdma</i> ”	süd “ <i>süt</i> ”
qovun “ <i>kagun</i> ”	sütlükən, südləyən “ <i>süt ötrüm</i> ”
qovurğa “ <i>kavurmaç/kawurmaç/kogurmaç</i> ”	süzme “ <i>süzme</i> ”
qovut, qorut “ <i>kağut/kavut/kagut</i> ”	şibid, şüyüt, çüyüt “ <i>sibüt/sipüt</i> ”
qoyun “ <i>koñ/koy</i> ”	toyuq “ <i>takuk/takiğu/takagu</i> ”
qurut “ <i>kurut</i> ”	turp “ <i>turma</i> ”
quymaq “ <i>kuyma/kudma</i> ”	un “ <i>un</i> ”
quzu “ <i>kuzı</i> ”	üzerlik “ <i>yüzerlik/ilrük/eldrük</i> ”
ocaq “ <i>oçok/oçak/ocok/oçuk</i> ”	üzüm “ <i>üzüm</i> ”
ördek “ <i>ördek</i> ”	yağ “ <i>yağ</i> ”
pəşəng “ <i>büşinçek</i> ”	yarma “ <i>yarma</i> ”
sac “ <i>saç/sac</i> ”	yarpız “ <i>yarpuz</i> ”
sacayak, sacayağı “ <i>saç adakı</i> ”	yemiş “ <i>yemiş/yimiş</i> ”
saxsı “ <i>sasık</i> ”	yemişən “ <i>yemşen/yəmşen</i> ”
sarımsaq “ <i>sarumsak/sarmusak/samursak</i> ”	yoğurt “ <i>yuğrut/yoğurt</i> ”
səhəng, senek “ <i>senek</i> ”	yovşan, “ <i>yabçan/yavçan/yavşan</i> ”
sirke “ <i>sirke</i> ”	yuxa “ <i>yuğa/yuvka/yupka/yufka/yuwga</i> ”
soğan “ <i>soğun/soğon/soğan/sogun/sovan</i> ”	yumurta “ <i>yumurtğa/yumurtga</i> ”

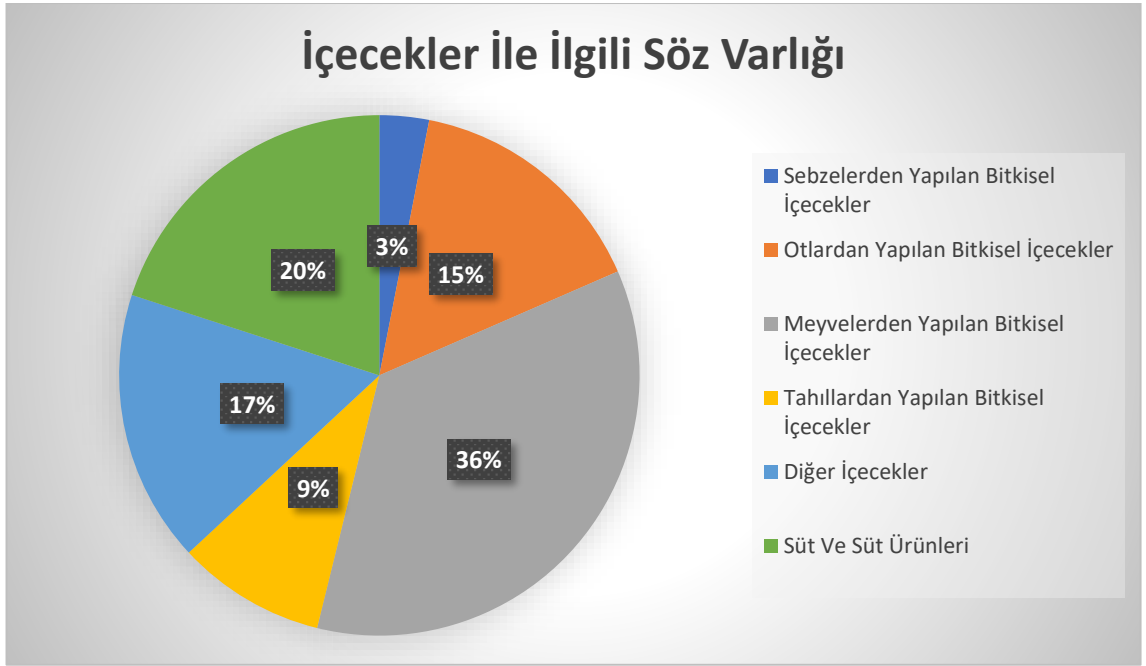
Sonuç olarak Azerbaycan Türkçesi mutfak kültürü söz varlığı içerisinde incelenen her bir kelime kültürel değerlerimizi, dilimizin asırlar içerisindeki değişimini ve gelişimini gözler önüne sermektedir. Bu çalışmanın ortaya koyduğu veriler Azerbaycan Türklerinin mutfak kültürü açısından oldukça zengin olduğunu, yemek ve içecek olarak pek çok çeşit bulunduğunu göstermektedir. Bu veriler gerek mutfak kültürü ile ilgili çalışmalara gerekse Çağdaş Türk Lehçeleri alanındaki karşılaştırmalı çalışmalara katkı sağlayacak niteliktedir.



Grafik 1.Mutfak eşyaları ile ilgili söz varlığı başlığı altında 177 kelime incelemesi



Grafik 2. Yiyecekler ile ilgili söz varlığı başlığı altında 754 kelime incelemesi



Grafik 3. İçecekler ile ilgili söz varlığı başlığı altında 66 kelime incelemesi

KAYNAKLAR

- Axundov, A. (2006). *Azərbaycan Dilinin İzahlı Lüğəti*, Cilt I, II, III, IV Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası Nəsimi adına Dilçilik İnstitutu, Bakı.
- Akalın, M. (1998). *Tarihi Türk Şiveleri*, Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları, Ankara.
- Akarşlan, Z. (2019). “Azerbaycan’da Kültürel Uyanış Ve Basın”, *Avrasya İncelemeleri Dergisi*, VIII/1, s.2.
- Akın, C. (2021). “Sözlük Tipolojileri Ve Tasnifleri Üzerine Bir Değerlendirme”, *Belleten*, 73, s.218.
- Aksan, D. (1996). *Türkçenin Sözvarlığı*, Engin Yayınları, Ankara.
- Aksoy, C. (2020). *Besse'nin Türkçe-Fransızca-Macarca Grameri ve Sözlüğü*, (Yüksek Lisans Tezi), Kırklareli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kırklareli.
- Akyürek, S. (2017). “Yeni Bir Mutfak Akımı: Yaşayan Mutfaklar”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/2, s. 106.
- Altaylı, S. (2018). *Azerbaycan Türkçesi Sözlüğü*, Cilt I, II, III, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Arat, R.R., Temir, A. (1976). *Türk Şivelerinin Tasnifi*, Türk Dünyası El Kitabı, Ankara.
- Atalay B. (1985). *Divanü Lügat-it-Türk Tercümesi*, Cilt I, II, III, IV, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Baldane, O. (2017). “Türkler Nasıl Yemek Tarifi Verir?”, *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 17/2, s.266.
- Banguoğlu, T. (1959). *Türk Grameri*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Beşirli, H. (2010). “Yemek, Kültür ve Kimlik”, *Milli Folklor Dergisi*, 87, s.159-160.
- Buran, A., Alkaya, E. (2006). *Çağdaş Türk Lehçeleri*, Ankara.
- Buran A., Alkaya E. (2018). *Çağdaş Türk Yazı Dilleri I*, Anadolu Üniversitesi Yayını, Eskişehir.
- Clauson, S. G. (1969). “A lexicostatistical Approach of the Altaic Theory”, *Central Asiatic Journal*, 13, s.1
- Clauson, S. G. (1972). *An Etymological Dictionary of Pre-ThirteenthCentury Turkish*, Clarendon Press, Oxford.
- Comrie, B. (1981). *The Languages of Soviet Union*, Cambridge Languages Surveys, Cambridge.
- Demirci, M. (1997). *Yeni Japonca Türkçe Kanji*, Japon Kültür ve Enformasyon Merkezi Yayıncılık, İstanbul.

- Demirel, E. (2017) “Orta Türkçe Sözlüklerinde Zetasizm/Rotasizm”, *Dil Araştırmaları*, 21, s.144
- Ercilasun, A. B. (2007). *Türk Lehçeleri Grameri*, Akçağ Yayınları, Ankara.
- Erdal, M. (2004). *A Grammar of Old Turkic*, Brill Leiden, Boston.
- Ergin, M. (2005). *Orhun Abideleri*, Boğaziçi Yayınları, 35.Baskı, İstanbul.
- Əhmədov Ə. C. (2011). *Azərbaycan Mətbəx Ensiklopediyası*, Azər nəşr, Bakı.
- Göl, H. (2106). “Geçmişten Günümüze Azerbaycan” *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5/1, s.153-170.
- Gül, F., Soysal, B. (2009). “Dil ve Düşünce İlişkisi Üzerine”, *SBArD*, 13, s.65-76
- Güneş M., Şahin E. Koltuk T. ve Sağlamçubukçu A. (2015). *Osmanlı Belgelerinde Azerbaycan*, Seçil Ofset, İstanbul.
- Güneş N. (2022). *Hakaslarda Mutfak Kültürü: Tematik Söz Varlığı İncelemesi* (Yüksek Lisans Tezi), Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul.
- Kahraman, M. (2016). “Sözlük Bilim Kuram, İlke ve Yöntemler Üzerine”, *İnsan Ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 5/8, s.3389.
- Karaağaç, G. (2010). *Türkçenin Ses Bilgisi*, Kesit Yayınları, İstanbul.
- Karahan, L. (2004). *Türkçede Söz Dizimi*, Akçağ Yayınları, Ankara.
- Kocapınar, P. (2014). “Kavram Sözlükleriyle İlgili Terminoloji Üzerine”, *Turkish Studies*, 9/9, s.745.
- Koçoğlu, V. (2006). “An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth Century Turkish (EDPT)’in Söz Dizini” *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, VI/1, s.111-149.
- Korkmaz, Z. (1992). *Gramer Terimleri Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Kuun, C. G. (1880). *Codex Cumanicus*, Academie Hung, Bodapestini Editio Scient.
- Nadelyayev, V. M., Nasilov, D. M. Tenişev, E. R. Şçerbak, A.M. (1969). *Drevnetyurkskiy Slovar*, Izdatel’stvo Nauko, Leningrad
- Naskali-Gürsoy, E. (1997). *Türk Dünyası Gramer Terimleri Kılavuzu*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Parlatır İ., Gözaydın, N. Zülfikar, H. Tezcan Aksu, B. Türkmen, S. Yılmaz Y. (1998). *Türkçe Sözlük*, Türk Dil Kurumu, Ankara.
- Paşayeva, M. (2015). “Azerbaycan Türklerinin Etnik Tarihine Kısa Bir Bakış” *Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu*, s.2505-2515.
- Roux, J. P. (2011), *Türklerin ve Moğolların Eski Dini* (çev. Aykut Kazancıgil), Kabalıcı Yayınları (İkinci Basım), İstanbul

- Serebrennikov, B. A., Gadjeva, N. Z. (2011). *Türk Yazı Dillerinin Karşılaştırmalı Tarihi Grameri*, (çev. Tefik Hacıyev, Mustafa Öner), Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Starostin, S., Dybo A. Mudrak O. (2003). *An Etymological Dictionary of the Altaic Languages*, Brill, Leiden-Boston.
- Şenata, N. (2024). "Atebetü'l Hakayık'ın Tematik Söz Varlığı: Adlar", *Söylem*, 9/1, s.446.
- Şiraliyev, Ş., İslamov, M. İ. (1999). *Azerbaycan Diyalektoloji Sözlüğü*, Cilt I, II, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Tekin, T. (2003) *Orhon Yazıtları*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara,
- Uçan, H. (2015). *Dilbilim, Göstergebilim ve Edebiyat Bilimi*, İz Bilimi Yayınları, İstanbul.
- User, H. Ş. (2007). *Başlangıcından Günümüze Türk Yazı Sistemleri*, Akçağ Yayınları, Ankara.
- Ünal, O. (2016). *Klasik Moğolca Söz Varlığında Türkçe Kökenli Kelimeler Ve Türkçe-Moğolca Ses Denklikleri*, (Doktora Tezi), Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul.
- Yılmaz. F. M. (2006) *Anlambilimsel Bağlamıyla Divânü Lûgati't-Türk'te Mutfak Kültürü* (Yüksek Lisans Tezi), Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Samsun.