



K.K.T.C  
YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ  
FEN-EDEBİYAT FAKÜLTESİ  
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI BÖLÜMÜ

AHMET RASİM 'İN ŞEHİR MEKTUPLARI  
( 3-4 ) İSİMLİ ESERİNDEKİ KILIK-KIYAFET-  
AKSESUAR VE YİYECEK - İÇECEKLE İLGİLİ  
UNSURLARIN İNCELENMESİ

MEZUNİYET ÇALIŞMASI

Ebru TEZCAN  
4-A 950132

HAZİRAN 1999  
LEFKOŞA/K.K.T.C



K.K.T.C  
YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ  
FEN-EDEBİYAT FAKÜLTESİ  
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI BÖLÜMÜ

AHMET RASİM 'İN ŞEHİR MEKTUPLARI  
( 3-4 ) İSİMLİ ESERİNDEKİ KILIK-KIYAFET-  
AKSESUAR VE YİYECEK - İÇECEKLE İLGİLİ  
UNSURLARIN İNCELENMESİ

MEZUNİYET ÇALIŞMASI

Ebru TEZCAN  
4-A 950132

DANIŞMAN  
Doç.Dr.Bülent YORULMAZ

HAZİRAN 1999  
LEFKOŞA/K.K.T.C

# **ŞEHİR MEKTUPLARI**

## **(3-4)**

**AHMET RASİM**

**YAYINA HAZIRLAYAN**  
**NURİ AKBAYAR**

**3.BASIM  
1992**

**ARBA YAYINLARI**

## ÖNSÖZ

Bu mezuniyet çalışması Yakın Doğu Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Yeni Türk Edebiyatı kapsamı dahilinde yapılmıştır.

Bu çalışmada Ahmet Rasim'in 4 ciltlik eseri ŞEHİR MEKTUPLARI isimli eserinin 3.-4. ciltleri ele alınmıştır. Yapılan çalışma sonucu 3. ve 4. ciltlerindeki kılık-kıyafet-aksesuar ve yiyecek-içecekle ilgili unsurlar belirlenerek üzerinde ayrıntılı bir çalışma yapılmıştır.

## İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
ÖNSÖZ	I
İÇİNDEKİLER	II
1. GİRİŞ	1
2. YAZARIN HAYATI	3
3. GİYİM- KUŞAM -AKSESUAR	8
4. YİYECEK -İÇECEK	21
5. KİTAP İNDEKSİ	42
6 KAYNAKÇA	55

## GİRİŞ

“Şehir Mektupları” Ahmet Rasim'in şaheseri olarak kabul edilir. Bu mektuplar Ahmet Rasim'e yazar kişiliğini kazandırmış, edebiyatımızda o zamana kadar rastlanmamış bir tarzın da ilk örneğini oluşturmuştur. Çoğunluğu 1897- 1899 yılları arasında kaleme alınmış fıkra-sohbet-deneme karışımı bu mektuplarda yazar olağanüstü gözlem gücünüince bir mizahla yoğurarak İstanbul'un her yanını, her yönünü binbir çeşit insanını anlatır. “Şehir Mektupları” başlığıyla yayınlanan bu yazılar Ahmet Rasim'in uzun yıllar Şehir Mektupçusu olarak anılmasına yol açmıştır. Ahmet Rasim bu yazılarıyla Vilayet Mektupçuluğu'na karşı Şehir Mektupçuluğu diye fahri bir görev yaratmış, yaşadığı kentin kamu vicdanı tek başına temsil etmiş, dile getirmiştir.

Ahmet Rasim “Şehir Mektupları” adlı eserinde İstibdat ve Meşruiyet devri İstanbul'un günlük hayatına dair binbir teferraat verir. Bu eserde İstanbul'un mesireleri, hamamları, rihtımları, kıraathaneleri, matbaa ve gazete idarehaneleri, meyhaneleri, kahvehaneleri, tiyatroları, Beyoğlu, Galata, Eyüp, Bakırköy, Kadıköy, Moda, Fener, Şişli, gibi semtleri, vapurları, tramvayları, arabaları, ramazanları, bakkalları, sokak satıcıları, balıkları, bahçelerinde yetişen sebzeleri, mahallerinde dolaşan köpeklerine varıncaya kadar alayçı ve realist bir üslupla tasvir etmiştir. Şehir Mektupları yüzyıl öncesinin İstanbul'unu yakından tanımk isteyenler için çok yararlı bir kaynaktır.

Dönemin bir kent kütüğü sayılabilcek bu yazılar toplamında Ahmet Rasim'in kullandığı dil, anlattıkları kadar kendine hastır. Konuya göre çeşni değiştiren bu dilde İstanbul halk ağzıyla dönemin Osmanlıcası yanyana, zaman zaman da içiçedir. Bir çok yerde de Osmanlıca bir mizah unsuru olarak kullanılmıştır.

Şehir Mektupları eski harflerle iki defa basılmıştır. 1900'deki ilk basımında 276 mektup vardır. Ama her nedense 59 mektup ikişer defa yer almıştır. 1912-1913'de dört cilt olarak yapılan ikinci basımda bu tekrarlar biri dışında sıkılanmış, ilk basımdaki 9. mektup alınmamış, bir de numaralama yanlış yapılarak 40'tan 42'ye atlanmıştır. Bu mezuniyet çalışmasına kaynaklık eden Nuri Akbayar'ın yayına hazırlayıp Araba Yayıncılık tarafından basılan kitap, Şehir Mektupları'nın 3. Basımıdır(1192). Bu yayında metinler bakımından ilk basım temel alınmış, cilt ayrimında ikinci basıma uyulmuştur. Numaralama yanlışları giderilmiş, iki basım karşılaştırılarak hayli çok olan dizgi hataları düzeltilmeye çalışılmıştır. Bu yayının en önemli özelliği metinlerin diline hiç müdahale edilmemiş olmasıdır.

## AHMET RASİM

( 1862 – 1932 )

İstanbul'da, Fatih'in Sarıgüzel mahallesinde doğmuştur. Babası o doğmadan, ~~mesinden~~ ayrılmış gitmişti. Bu yüzden Rasim, o gelenekli ama yoksul Sarıgüzel ~~mahallesinde~~ zorluklar içinde büydü. Biraz mahalle mekteplerinde, biraz cami ~~çihil~~larında yaramazlıktan sonra, bir akraba himmetiyle özel öğrenim gördü. Sonra Darüşşafaka'ya yazıldı. Çok sevdiği bu okulu birincilikle bitirdi. Konaklarda ~~şenlik~~ ederek, dikiş dikerek velhasıl oğlu uğrunda saçını süpürge yaparak didinen ~~anne~~ Nevber Hanım, Ahmed Rasim'in en büyük sevgilisi ve hatırlarına şükran ve saygı hisleriyle dolduran kadındır. Oğlunu sade büyütmekle, okutmakla kalmamış, Türk ve Müslüman terbiyesinin büyük inceliğiyle, olgun bir insan olarak dile getirmiştir.

Rasim, Darüşşafaka'yı bitirdikten sonra (1883) bir iki yıl Posta ve Telgraf Nezareti'nde memurluk, birkaç yıl öğretmenlik ve ömrünün son günlerinde İstanbul mebusluğu yapmışsa da, bunlar geçici görevdir. Esasta o tam elli yıl ~~gazetecilik~~ yapmıştır. Bu bakımından Türk basınının en sürekli yazar büyük bir ~~gazeteci~~dir. BAB-I ALİ CADDESİ'ne adeta karasevdası vardır.

Basın hayatına girişi, Ahmed Midhat Efendi'ye hayranlığı ve onun verdiği hevesle olmuştu. Üstadı gibi halk zevkini okşayan ve hizmet okşayan ve hizmet ~~askıyla~~ yazan kalemi, elli yıl sevilerek okunmuştur. İstbdat, Meşrutiyet ve Cumhuriyet devirlerinin hemen bütün gazetelerinde fıkra, sohbet ve hikayeleri ~~çıkılmıştır~~.

**KİŞİLİĞİ:** Ahmed Rasim, yazıları kadar kişiliği ile de ün yapmış, zamanında geniş saygı ve ilgi toplamış yazıcılardandır. Bir yanı ile rinddir., öte yanı ile milletine faydalı olmaya çalışır. Sohbeti aranır, dürüstlüğü sevılır. İddasız ve gösterişsiz bir baba adamdır.

Ahmet Rasim yazıcılık gücünü İstanbul şehrine ve bu şehrin halkını iyi tanıyor gözlemesine borçludur. Alafrangalığa da, allameliğe de, özenmiştir. Hayatında olduğu gibi frenkperestlikten tiskinmiş, yabancı edebiyatların taklidine yanaşmamış, yanaşanları da tenkidlerine hedef yapmıştır.<sup>1</sup> Dünya Harbi günlerinde çıkan "Ey Türk Uyan" Başlıklı makale serisinde halka sunulmuş ince teselliler, öğretler vardır.

**FİKİRLERİ:** Ahmed Rasim uzun yıllar, her konu ve her türde çalakalem yaşamış bir gazetecidir. Günlerin gelişine ve olayların akışına uyarak yazılarında, fikirden ziyade tavsiyeler veya sadece tasvirler, resimler ve üslup berraklığından başka tasası bulunmadığı söylenmelidir. Olayları ve manzalarını tesbit etmekten hoşlanır. FALAKA, GECELERİM, FUHŞ-I ATİK gibi kitaplardan yazılar sosyologlara fikir malzemesi doludur.

**TÜRLER:** Edebi eserleri, en çok, Hikaye, Roman, Tarih, Şiir, Seyahat, Fıkra, Hatıra ve Makale türlerinde toplanabilir. Tarih türünde en güzel eseri Resimli ve Haritalı Osmanlı Tarihi ( 4 cilt, 1910 ) dir. Matbuat Tarihine Methal : İkinci Büyük Muharrirlerden Şinası adlı eseri de konusundan büyük değer taşımaktadır.

Roman ve Hikayeleri:  
İLK SEVGİ ( 1890 )  
GÜZEL ELENİ ( 1890 )  
AFİFE ( 1892 )  
HAMAMCI ÜLFET ( 1922 )

Şiirleri: Eski biçimlerde yazılmış Gazeller ve Şarkılardan ibarettir. Açık ve hafif aşıkane duygularıyla Nedim tarzında olan bu şiirler, zamanında bestelenmiş ve çok sevilmişlerdir. Coğu günümüze kadar gelen bu şarkıların bazılarını besteleyen de kendisidir.

Hatıra Kitaplarından Bazıları:  
GECELERİM  
FALAKA  
FUHŞ-I ATİK  
MUHARRİR ŞAIR EDİP

Fıkra ve Makalelerini:  
MAKALAT VE MUSAHABAT  
MENAKIB-İ İSLAM  
TARİH VE MUHARRİR  
ŞEHİR MEKTUPLARI  
CİDD U MİZAH  
EŞKAL-İ ZAMAN  
GÜLÜP AĞLADIKLARIM  
MUHARRİR BU YA

**ÜSLUP:** Bütün yazarlık gücünü üslubuna borçludur. Zaman zaman gözlediği bir kısmını günü gününe, kimisini sonradan hatırladığı bütün olayları, vakaları ve kişileri İstanbul dilinin en zengin kelime ve deyimleriyle anlatmak gücüne sahiptir. Üsluptaki bütün başarısı, hiç yapmacığı ve özentisi olmayan sözleri tam ustalıkla tespit etmesinden doğuyor. Yazları günümüzde dahi canlılığı dolayısıyla o kadar çok seviliyor ki, eserleri yeniden yeniden basılıyor. Ayrıca Rasim üzerinde, Muzaffer Gökmən'in iki cildlik "İstanbul'u Yaşayan ve Yaşatan Adam Ahmed Rasim" gibi değerli incelemeler de devam etmektedir.

#### ESERLERİ: 1- Hatıraları:

- GECELERİM (1894)
- ÖMR-İ EDEBİ (1899)
- FUHUŞ-I ATİK (1922)
- MUHARRİR ŞAIR EDİB (1924)
- FALAKA (1927)

#### 2- Hikaye ve Kısa Romanları:

- İLK SEVGİ (1890)
- BİR SEFİLENİN EVRAK-I METRUKESİ (1891)
- ENDİŞE-İ HAYAT (1891)
- GÜZEL ELENİ (1891)
- LEYAL-I IZTIRAB (1891)
- MEHALİK-İ HAYAT (1891)
- MEŞAKK-I HAYAT (1891)
- TECARİB-İ HAYAT (1891)
- MEYL-İ DİL (1891)
- AFİFE (1892)
- MEKTEP ARKADAŞIM (1894)
- TECRÜBESİZ AŞK (1894)
- BİÇARE GENÇ (1894)
- GAM-I HİCRAN (1894)
- SEVDA-İ SERMEDİ (1895)
- ASKER OĞLU (1897)
- NAKAM (1897)
- ÜLFET (1899)
- İKİ GÜZEL GÜNAHKARDA BEDİA (1922)
- İKİ GÜZEL GÜNAHKAR (1922)
- İKİ GÜNAHSIZ SEVDA (1923)

**3- Fikralar ve Makaleler:**

KÜLLİYAT-I SA'Y Ü TAHİR (1907)  
MENAKİB-I İSLAM (1907)  
ŞEHİR MEKTUPLARI (1910-1911)  
TARİH VE MUHARRİR (1910)  
CİDD Ü MİZAH (1918)  
EŞKAL-İ ZAMAN (1918)  
GÜLÜP AĞLADIKLARIM (1926)  
MUHARRİR BU YA (1927)

**4- Masureleri:**

O ÇEHRE (1893)  
KİTABE-İ GAM (1897-1898)

**5-Tarihle İlgili Kitaplar:**

ARAPLARIN TERAKKIYAT-I MEDENİYESİ (1887)  
ESKİ ROMALILAR (1887-1889)  
TARİH-İ MUHTASIR-I BEŞER (1887)  
RESİMLİ VE HARİTALI OSMANLI TARİHİ (1910-1912)  
İSTİBDATİN HAKİMİYET-İ MİLLİYEYE (1924)  
İKİ HATIRAT ÜÇ ŞAHSİYET (1916)

**6-Seyahat Yazıları:**

ROMANYA MEKTUPLARI (1916)

**7-Monografya:**

MATBUAT TARİHİNÉ MEDHAL (1927)

8- Diğer Eserleri:

BEDAYİ-İ KEŞFİYAT (1885)  
ELEKTRİKİYYET-İ SAKİNE (1885)  
ELEKTRİK (1887)  
TEŞEKKÜL-İ CİHAN HAKKINDA FİKR-İ İCMALİ (1887)  
CÜMEL-İ HİKEMİYE-İ OSMANIYE 1886)  
GARAİB-İ ADAT-I AKVAM (1887)  
HAZİNE-İ MEKATİP (1889)  
ÖMR-İ EDEBİ (1897-1900)  
HANIM (1910)

## **GİYİM-KUŞAM-AKSESUAR**

### **3. CILT**

(A)

**ABA:** Yünden dövülerek yapılan ve kaba kumaş ve bu kumaştan dikilmiş hırka yahut cübbe.

**ABA PANTOLON**

**APOLET:** Subay üniformalarının omuz kısmına takılan, yünden, ipektten yahut yapılmış saçaklı veya saçaksız kumaş parçası.

**ASKER PÜSKÜLÜ**

**ASKILI ÇORAP**

**ASKILI DON**

**ASKILI PANTOLON**

(B)

**BAĞLAMA POTİN**

**BASMA:** Üzerinde basım yoluyla meydana getirilmiş renkli desenler bulunan pamuklu dokuma.

**BASTON**

**BİLEZİK**

**BONCUK KESE**

**BOYUNBAĞI:** Boyun etrafına sarıldıktan sonra ön kısmında bağlanan ince uzun kumaş parçası.

**BURSA ÇORABI**

**CAR:** Kadınların boydan boyaya örtündükleri çarşaf.

**CEKET**

**CEPKEN:** Çuhadan yapılmış ve gömlek üstüne giyilen uzun kollu giyecek.

**CÜBBE:** Yenleri geniş, uzun ve bol bedenli düğmesiz elbise.

**ÇANTA**

**ÇARIK:** Kenarları kıvrılıp iki ucu dikilerek yapılan ham deriden köylü pabucu.

**ÇARIK TULUM**

**ÇARŞAF:** Eskiden kadınların giydiği uzun sokak kıyafeti.

**ÇEDİK PABUÇ:** Çedikle birlikte giyilen pabuç. Çedik, sarı sahtiyeden yapılan kısa ve bol konçlu bir ayakkabıdır. Üstüne aynı renkte başka bir pabuç geçirildiğinden her ikisine birden çedik pabuç denir.

**DANTEL A:** Elbise, çamaşır, örtü gibi eşyalara süs olarak dikilen ve çeşitli ipliklerle değişik biçimlerde örülən seyrek dokuma.

**DESTAR:** Sarık

**DEVE TÜYÜ PARDESÜ**

**DON**

**DÜĞME**

D  
ELBİSE

ELDİVEN

ELMAS

ENLİ YAKA

ENTARI: Çamaşır üzerine giyilen ve genellikle tek parçadan ibaret kadın giyeceği.

E  
FANILA: Pamuk ipliği veya yünden örülülmüş iç gömleği.

FERACE: Bir pelerinle süslenmiş, uzun, geniş kollu, zarafeti olmayan ve omuzlardan ayaklara kadar büyük manto gibi inen bir çeşit cübbe.

FES

FİSTAN

FRENK GÖMLEK: Yakalı, genellikle uzun kollu erkek gömleğine halk arasında verilen ad.

FUTA: İpekli peştemal.

(G)  
GOCUK: İçi genellikle koyun postuyla kaplı kaput.

GÖMLEK

GÖZLÜK

**HARİRİ GÖMLEK:** İpek gömlek

**HARMANİ:** Bütün bedeni saran, kosuz ve kimi zaman kukuletalı bir tür üstlük; pelerin.

**HIRKA:** Özellikle kadınların elbise üzerine giydikleri yünden örülülmüş veya kalın kumaştan dikilmiş, önden açık kollu giyecek. Eskiden erkeklerin cübbeyi altın ve gecelik elbiselerinin üzerine giydikleri, dize kadar veya daha kalın kumaştan veya içi pamukla kalınlaştırılarak hazırlanmış giyecek.

**HOTOZ:** Eskiden kadınların süs olarak başlarına taktikleri renkli başlık. Kahküller ve perçemler dışında bütün saç, içinde toplayan bir cins başlıktır. Daha çok şehirli, özellikle İstanbullu kadınlar ev içinde giyordu.

**İĞNE:** Saça ve elbise üzerine kapça gibi takılan altın ve mücevherli kadın süs eşyası.

**İPEK**

**İPEKLİ:** İpekle yapılmış veya içinde ipek bulunan ince kumaş.

**İPEKLİ ÇARŞAF**

**İSKARPİN ÇORAP**

**JİLE:** Yelek

**KALPAK:** Kesik koni biçiminde, alıtıksız, deri, kürk veya kumaştan yapılmış başlık.

**KAVUK:** Pamuktan yapılan ve etrafına sarık dolanan erkek başlığı.

**KEÇE:** Yapağı veya keçi kılının dürüldüp kuvvetlice basılması veya dövülmesiyle elde edilen, kepenek, çarık, külah ve döşeme örtüsü gibi şeylerin yapımında kullanılan dokunmamış kalın kumaş.

**KEÇE KÜLAH:** Erkeklerin giydiği keçeden yapılmış ucu sivri başlık.

**KEMER**

**KORDON:** Saat, madolyon gibi şeyleri takmaya veya asmaya yarayan ince zincir veya şerit.

**KRAVAT**

**KUNDURA:** Ayağı örten ve dış etkilerden koruyan nesne.

**KURDELA**

**KUŞAK**

**KÜLAH**

**KÜPE**

**KÜRK**

**LASTİK LAPÇIN:** Lapçın, tabanı meşinden yapılmış mest.

**LASTİK:** Bazı ayakkabı veya terliklerin üzerine giyilen kavçuk ayakkabı.

**(M) MAŞALLAH:** Çocukları kötü bakışlardan koruması amacıyla takılan ve üzerinde “maşallah” yazısı bulunan nazarlık.

**MENDİL**

**MİNTAN:** Yakasız, uzun kollu erkek gömleği. Gömlek üzerine giyilen kollu yelek.

**MÜCEVHERAT**

**(N) NALIN:** Hamam gibi zemini ıslak yerlerde giyilen, üstü tasmalı ve yüksekçe tahta ayakkabı.

**NECEF:** Ender rastlanan bir kuvars çeşidi.

**NÜSHA:** Muska, tıslım.

**(P) PALTO:**

**PAMUKLU:** Yalnız pamuk ipliğiyle veya bu ipliğe daha başka bitkisel iplikler karıştırılarak dokunmuş kumaş.

**PANTOLON**

**PANTUFLA:** Keçe terlik.

**PARDESÜ:**

**PAŞMAK:** Eskiden kullanılan bir tür ayakkabı. Önceleri yalnız deriden yapılan ve sandala benzeyen bir ayakkabı türüne bu ad verilirdi. Sonradan her türlü ayakkabı için kullanılır oldu. Üstü açık ve ön kısmı parmakları bütünüyle örtecek biçimde olan başmakların tabanı kalın köseleden yapılır, arkası sert olduğu I için yemeni gibi basılarak kullanılmazdı. Kadınlar da kimi ufak tefek değişikliklerle kendileri için yapılmış başmaklar giyerlerdi.

## PIRLANTA

## POTİN

**POTUR:** Diz kapağına kadar geniş olarak inen ve alt kısmı dar bir çeşit pantolon.

**PUL:** Bir kumaşın üzerine söz olarak dikilen küçük, yuvarlak, ince ve delikli maden, jelatin, sedef parçası.

**PÜSKÜL:** Bir ucundan bazı şeylere süs olarak takılan saçak biçimindeki iplik demeti.

## (R)

**ROZET:**

**RUBA:** Elbise, giyecek.

## RUGANLI İSKARPI

## (S)

**SALTA:** Yakasız ve iliksiz kollu cepken biçiminde bir çeşit kısa ceket.

**SERPUŞ:** Osmanlılarda 2. Mahmut devrine kadar giyilen takke ve kavuklara verilen ad.

**SETRE:** Düz yakalı ve önü ilikli, çuhadan yapılmış ceket.

## SİVRİKOZ FES

## **ŞAL:**

**ŞALVAR:** Genellikle bol ağılı, bele bir uçkurla bağlanan geniş üst donu.

## **ŞAPKA**

**ŞAYAK:** Kaba bir şekilde dokunmuş, dimi çeşidinden dayanıklı yünlü kumaş.

## **ŞEMSİYE**

(T)

**TAKKE:** İnce kumaştan ve çoğunlukla yarım küre biçiminde yapılan başlık.

## **TERLİK**

## **TESBİH**

## **TRABLUS KUŞAK**

(Y)

## **YALDIZLI YÜZÜK**

**YANARDÖNER:** Kıprıdadıkça türlü renklerde parlayan (kumaş, deri gibi) şanjon.

**YAŞMAK:** Biri, basın etrafına sarılarak alnı kaşlara kadar örten, arkada saçların üstünde, ensede düğümlenen ve sırttan bele kadar iki parça halinde düşen, öteki, yüzün alt kısmını tamamiyle kapatan ve birincisiyle tek parça teşkil edecek şekilde birleşen iki büyük beyaz örtü.

**YAZMA:** Kumaş üzerine hazır kalıplarla desenler basma, bu yolla meydana getirilmiş başörtüsü.

**YELDIRME:** Eskiden kadınlar tarafından kırlarda gezinirken başörtüsüyle birlikte giyilerek çarşaf yerine kullanılan, ince kumaştan yapılmış hafif giyecek.

YELEK

YELPAZE

YÜN ÇORAP

YÜZÜK

4

ZİNCİR

ZİYNET: Süs

## **IV. CILT**

(A)

ALTIN KORDON

(B)

BONETA ( BONE-BONNET): Düz veya kıvrımlı, her çeşit yumuşak kumaş gibi maddeden yapılan başlık.

(C)

CAMADAN : Eskiden giyilen kollu veya kolsuz, göğüste çaprazlanan bir nevi yelek olup çok defa, mavi ve beyaz renkle çuha, dimi ve kadifeden yapılmıştı. Çapraz kanadların üzeri iki sıra düğme, kenarları da harç ve kaytanla süslenir; bilhassa yazılı olarak aynı cins kumaştan yapılmış şalvar üzerine giyilirdi.

CANFES: İnce, parlak, üzerinde desen bulumayan, ama açıklı koyulu iki renkli görünen tok ipekli kumaş.

(D)

DİZ ÇORABI

DİZLİK

(E)

FASONE: Çözgünün veya atkinin kumaş yüzeyi üzerinde kendiliklerinden herhangi bir desen meydana getirdiği her tip kumaş.

(G)

GALOŞ: Tahta tabanlı deri ayakkabı.

GALOŞ POTİN

GECELİK

GÜDERİ: Yağla sepilenerek hazırlanmış her çeşit deri.

(İ)

İÇ FANILA

İÇ GÖMLEK: Vücutun üst kısmına giyilen iç çamaşırı. Kadınların elbise altına giydikleri ince kumaştan yapılmış iç çamaşırı.

İPEK BAĞ

İPEKLİ MENDİL

(K)

KAYTAN: Pamuk veya ipekten yapılmış sicim.

KESE

KETEN MENDİL

KOLLUK: Elbisenin aşınma ve kirlenmesini önlemek için kolun bilekten dirseğe olan kısmına geçirilen, uçları lastikle boğulmuş kumaş parçası.

KORSE

KÖSTEK: Saat, kılıç, anahtar gibi şeylere süs için takılan, gümüş, altın veya taklit zincir, kordon.

(Q) KOSTÜM: Ceket ve pantolon meydana gelen erkek takım elbisesi.  
Genellikle sokakta giyilmek üzere dikilmiş kadın elbiseleri.

(L) LOSTRİN

LOSTRİN POTİN

(Ö) ÖNLÜK

ÖRME KUŞAK

(P) PABUÇ: Ayakkabı. Mestle giyilen, genellikle ökçesiz ayakkabı.

PATİSKA DON

PORTMONE: Bozuk para căzdanı.

(R) REDİNGOT: Arkası yırtmaçlı uzun erkek ceketi.

## **ŞANJON ÇORAP**

**ŞEMS-SİPER:** Güneşten korınmak üzere başa giyilen en çok beyaz bezden yapılan başlık. Şapka siperi.

## **ŞİPİTİK TERLİK**

**(T) TUVALET:** Kadınların gece toplantılarında giydikleri gösterişli elbise.

**(U) UÇKUR:** Şalvar veya donunu bele tutturmak için bu giyeceklerin beline geçirilen ince kuşak.

**(Y) YAKALIK:** Erkek gömleklerinin üzerine takılan yaka.

## **YAN MENDİLİ**

**YEMENİ:** Bir tür hafif ve kaba ayakkabı.

## **YİYECEK-İÇECEK**

### **3.CİLT**

(A)

**AFYON:** Gelincikgillerden haşhaş denilen kültür bitkisinin henüz iyice ermemiş olan meyvalarından elde edilen koyu kahverengi, baygınlıklu, acı bir madde.

**AHUDUDU ŞERBETİ**

**AKÇAARMUDU:** Yerli bir armut çeşidi. Meyvası orta irilikte, olgunlaştığı zaman kabuğu kehribar sarısı renkte, kendine has hoş kokulu bir yaz meyvası.

**ALAANGLE ET**

**ANDRİYA SALATA**

**ARNAVUD ELMASI**

**ASMAKABAĞI**

**AYŞEKADIN FASULYE**

**AYVA**

(B)

**BADEM ŞEKERİ**

**BAKLA**

**BAKLAVA**

**BAL**

**BALIK**

**BALIK YUMURTASI:** Tuzlanarak yassı sosis biçimine sokulan kefal yumurtası.

**BALKABAĞI**

**BALLIBABA TATLISI**

**BAMYA**

**BARBUNYA TAVA**

**BEKAÇA:** Çulluk

**BEYİN TAVA:** Sirkeli suda haşlanan beyin dilimlenerek una ve çırplılmış yumurtaya bulandıktan sonra kızartmasıyla yapılan bir yemek.

**BİRA**

**BOMANTİ BİRASI**

**BUĞU KEBABI:** Kuşbaşı doğranan koyun etinin arpaçık soğanıyla susuz olarak, buğu ile pişirilmesiyle yapılan yemek çeşidi.

(C)

**CEVİZ İÇİ**

**CEVİZ REÇELİ**

**CİN**

(Ç)

**ÇAMURÇUN:** Göl ve bataklıklarda bulunan küçük bir ördek cinsi.

**ÇAY**

**ÇEREZ**

**ÇIKRIKÇİN:** Bir ördek türü.

**ÇİLEK**

## **ÇİN ÖRDEĞİ**

**ÇIROZ:** Yumurtasını atarak zayıflamış uskumru balığı ve bunun yenmek için kurutulmuşu.

**ÇOBANALDATAN:** Bir kuş türü.

## **ÇORBA**

**ÇÖREKOTU**

**ÇULLUK**

**ÇURÇUK:** Küçük, parlak renkli bir balık.

## **(D)**

**DİLPEYNİRİ**

**DOLMA**

**DOMATES OTURTMASI**

**DUT**

**DUY:** Bir kuş türü.

## **(E)**

**EKMEK**

**EKŞİ**

**ELMA**

**ELMABAŞ:** Tepeli dalgıç kuşu.

**ELMA KURUSU**

**ENFİYE:** Çürütlülmüş tütünden yapılan ve buruna çekilen keyif verici toz.

**ENGİNAR**

İNAR BASTI

GİNAR OTURTMASI

SUCUĞU

ME PATATES SALATASI: Haşlanarak püre haline getirilmiş patates, yumurta sarısı, soğan, dereotu, zeytinyağı ve limonla yapılan bir salata.

INDIK

RANCALAS: Has undan yapılan ince uzun ekemek. Francala, içinde kepeği olmayan düşük randımanlı, has undan yapılır. Beyaz renkte, hoş kokulu ve yumuşaktır; kabuğunun altında sünger gibi bir görünüşü vardır.

FRENKÜZÜMÜ ŞERBETİ

GAZOZ

GÜLLAÇ

HARRUP

HAVUÇ

HAVYAR



**HAVYAR EZMESİ:** 100 gr havyara sütle ısıtılmış iki dilim ekmek içi katılırlar. Hafif ateş üzerinde çatalla ezerek karıştırılır. Süzgeçten geçirilip içine 2 kaşık sıcak su ilave edilir. Telle karıştırılmaya devam ederek içine  $\frac{3}{4}$  bardak zeytinyağı ve  $\frac{1}{2}$  çay kaşığı kırmızı biber katılırlar. Üzeri maydonozlo süslenir.

**HIYAR TURŞUSU**

**HİNDİ DOLMASI**

**HOROZBİNADAN:** Kaygan kemikli balık.

**HOROZ ŞEKERİ:** Çocuklar için yapılan horoz şeklinde şeker.

**HOŞAF:** Çok şekerli suda pişen, içine miş, gülsuyu ve ağaçkavunu suyu konan, kuru üzüm, elma, erik, vişne ve daha başka meyvelerle yapılan bir çeşit tatlı.

**HURMA**

**(I)**

**ISITILMIŞ KIRMIZI TURP**

**(İ)**

**İĞDE:** Sarı erdişi çiçekli ağaççık, nemli kumsallarda daha çok kalkerli yerlerde yetişir; meyvesi sarı veya kırmızımsı renkte, zeytin şeklindedir.

**İLARYA:** Platerina balığının küçük cinsi.

**İNCİR**

**İNCİR REÇELİ**

**İSTİRİDYE**

## **İŞKEMBE ÇORBASI**

(K)

**KABAK BASTI:** Sakız kabağı ile yapılan bir çeşit sıcak yemek.

**KABAK DOLMASI**

**KAÇIKÇIN:** Bir tür ördek

**KADIN ÖRDEĞİ**

**KAĞIT HELVA**

**KAHVE**

**KALKAN BALIĞI MEZESİ**

**KARACA**

**KARADUT**

**KARATAVUK**

**KAVRULMUŞ FINDIK**

**KAVURMA:** Pişirildikten sonra kendi yağı ile kavrulan et. Kavurmanın hazırlanışında yağlıca koyun veya besili sığır eti kullanılır. Kuşbaşı et yeterince su ile ateşe konur. Suyunu çekip iyice piştikten sonra kendi yağında kavrulur. Uzun süre saklanacak olan kavurmaya biraz da yağ katmak gereklidir.

**KAVURMALI PİLAV**

**KAYISI HOŞAFI**

**KAYISI PESTİLİ**

**KAYISI REÇELİ**

**KAYMAK:** Sütü hafif ateşte çalkalayarak veya belli bir soğuklukla bırakarak elde edilen koyu ve yağlı öz.

**KEÇİBOYNUZU:** Bir çeşit siyah incir. Sert kabuklu, ballı ve çok lezzetli bir meyve.

**KEFAL:** Büyük başlı, gümüş renginde, orta büyüklükte, üzeri pullu, eti beyaz ve lezzetli balık.

## KEREVİZ

## KESTANE

**KEŞKÜL-İ FUKARA:** Sütten yapılan bir çeşit tatlı. Keşkül, süt, dövülmüş badem, şeker, pirinç unu ve patates unu ile yapılır. Pişirme tekniği muhallebi gibidir. Kaynama sona ererken sütün içine histancevizî tozu dökülür.

**KILKUYRUK:** Karışık beyaz, gri ve siyah tüylü, ince uzun gövdeli, uzun sivri kuyruklu ördek.

## KIZARMIŞ BALKAN KAŞARI

## KIZARMIŞ EKMEK

## KIZILCIK ŞURUBU

## KİRAZ

## KURABİYE

## KURU KÖFTE

## KURU MEHLEYELİ BAMYA

KURU ÜZÜM

KUZU CİĞERİ

KUZU DOLMASI

KOZ HELVASI: Altı üstü ince kağıt helva ile kaplanmış sakız kıvamında içi cevizli helva.

(L)

LAHANA

LEVREK: Beyaz etli, üzeri pullu büyük balık.

LİMONATA

(M)

MAKARNA

MANDALINA

MARUL

MARUL SALATASI

MAYONEZ

MEDİNE HURMASI

MESİNA LİMONU

MİDYE

MİLAN TEREYAĞI

MUHALLEBİ

**MİDYE PLAKİSİ:** Haşlanmış midye, zeytinyağı, soğan, havuç, sarı patates, kereviz, sarımsak, domates, maydonoz, toz şeker, tuz ve midyelerin haşlandığı sudan yapılan bir yemek.

( N )

NAR

NEMSE BÖREĞİ

NOHUTLU PİLAV

( O )

OMLET

( Ö )

ÖRDEK

( P )

PANCAR

PASTIRMA

PATLICAN

PIRASA

PİDE

PİLAV

PİYAZ

POĞAÇA

**PORTAKAL**

**PORTAKALATA**

**PORTAKAL ŞERBETİ**

**PUF BÖREĞİ:** Mayalı hamurdan yapılan bir cins börek. Kıyma veya peynirle yapılır.

**(R)**

**RAFADAN**

**RAKİ**

**REÇEL**

**ROM:** Şeker kamışından şeker yapılırken ortaya çıkan özsü, melas ve artıkların mayalandırılarak kurutulmasıyla elde edilen içki.

**(S)**

**SADE KAHVE**

**SAKIZLI MUHALLEBİ:** İçine dövülmüş halde ya da küçük bir torba içinde sakız konarak yapılmış muhallebi.

**SALATALIK**

**SALVATOR BİRASI**

**SARDALYA**

**SARIMSAK**

**SEKERMEKE**

**SELE ZEYTİNİ:** Sepetin içinde tuzlanarak bekletilen olgun zeytin.

**SİGARA**

**SİMİT**

**SOĞAN**

**SÖĞÜŞ:** Haşlandıktan sonra sudan çıkarılarak soğuk yenilen et. Üzerine yağ ve limon konulmadan sadece doğranarak sofraya getirilen (domates, hıyar).

**SU**

**SU BÖREĞİ**

**SÜT**

**SÜTLABI:** Beyaz tüylü, gri testere gagalı, küçük bedenli ördek.

**SÜTLÜ ÇAY**

**(S)**

**ŞAM BAKLAVASI**

**ŞAMFISTİĞİ**

**ŞARAP**

**ŞEKER**

**ŞERBET**

**ŞİŞKEBABI**

**ŞURUP:** Şekerle kaynatılarak hazırlanan meyva özsuyu.

**(T)**

**TAHİN HELVASI**

**TRATOR :** Ceviz, ekmek içi ve sarımsağın zeytinyağı ve sirke ile yoğrulmasından meydana gelen bir çeşit salça.

TARHANA ÇORBASI

TATARBÖREĞİ: Bir mantı çeşidi.

TATLI

TATLI LİMON

TAYGAN ŞEHİRİYE ÇORBASI

TELKADAYIF

TEREYAĞI

TİRİL YE ZEYTİNİ

TORBA YOĞURDU: Kaymağı alındıktan sonra bez torbada suyu süzdürülen yoğurt.

TURŞU

TURUNÇ

TUZLU

TÜRBE ERİĞİ: Fes kırmızısı renginde, iri, yuvarlak ve etli erik çeşidi.

TÜTÜN

(U)

URYANI ERİĞİ HOŞAFI

(Ü)

ÜNYAP REÇELİ

ÜZÜM

ÜZÜM HOŞAFI

(V)

VİŞNE

VİŞNE REÇELİ

VOTKA

(Y)

YABANKAZI

YAFA KARPUZU

YALIÇAPKINI: Akarsu boylarında yaşayan ve balıkla beslenen küçük kuş.

YANDI KEBAP

YAPRAK DOLMASI

YEMİŞ

YEŞİLBAŞ

YOĞURT

YOĞURTLU KEBAP

YUMURTA

(Z)

ZERDE: Bir çeşit şekerli pirinç peltesi.

ZEYTİNYAĞI

## **IV. CİLT**

**(A)**

**ABDÜRREZZAK KEBABI**

**ALTI PARMAK.** İri bir cins palamut balığı.

**AYVA HOŞAFI**

**AKİDE ŞEKERİ**

**(B)**

**BADEM**

**BALIK ÇORBASI:** Beyaz etli balıklardan yapılan çorba. Balık koku verici sebzeler, soğan ve sarımsakla birlikte haşlanır. Süzülen suyuna balık etleri, domates, çok az safran, beyaz arap, defne yaprağı, bir çorba kaşığı rakı karıştırılarak pişirilir.

**BALIKYAĞI:** Marina balığının taze karaciğerinden çıkarılan yağ. Bol miktarda A ve D vitamini içerdiginden büyümeye ve kemik gelişmesi yetersizliklerine karşı kullanılır.

**BASTI:** Kıyma karıştırılarak yapılmış bazı sebze yemeklerine verilen ad. (Patlıcan bastısı, kabak bastısı). Külbasti yemeğinin kısa adı.

**BILDIRCİN KEBABI**

**BİFTEK SOTE**

**BİTTER :** Bir çeşit acı bira.

**BONBON**

**BÖREK**

**BULAMA:** Üzüm şurasından yapılmış koyu pekmez.

**BULGUR PİLAVI**

**BUT KIZARTMASI**

(C)

CEVİZ

CİĞER KEBABI: Dilimlenerek una bulanan ciğerlerin sıvı yağda kızartılmasıyla yapılan bir çeşit yemek.

(D)

DALAK DOLMASI

DANA HAŞLAMASI

DANA KAPAMA

DOMATES MEZESİ

DOMATES PESTİLİ

DUT KURUSU

(E)

EKMEK KADAYIFI

ERDEK RAKISI

ET SUYU

(F)

FASULYE PİYAZI

FERTİK RAKISI

FINDIK KEBABI

FİSTIK

FİLETO: Sığırlarda, bel omurgalarının iki yanında, dikensi çıktıtılar boyunca yer alan yumuşak kaslardan ibaret et parçası.

GÖZLEME: Kızgın yağıda kızartıldıktan sonra üzerine toz şeker ekilerek sıcak veya soğuk olarak yenilen hamur yemeği.

GÜMÜŞ: Kemikli balık.

GÜVEÇ: Toprak tencerede kuşbaşı doğranmış et, domates ve soğanla pişirilen bir yemek.

HAMUR

HANIM BÖREĞİ

HARDAL

HAŞLANMIŞ FASULYE

HELVA

IHLAMUR

İSPANAK HAŞLAMASI

İMAMBAYILDI

İSTAVRİT: Sıcak ve ılıman denizlerde yaşayan kemikli balık.

**İZMARİT:** Beyaz etli bir balık.

(K)

**KADINBUDU:** Kıyma ve piriçle yapılan bir çeşit köfte.

**KAPAMA:** Üzeri taze soğan ve marulla örtülmerek pişirilen et yemeği.

**KARAGÖZ:** Orta boyda, oval, basık gövdeli, iri kısa kafalı, parlak renkli veya gümüşsü gri, yer yer benekli, kuyruk, süzgeci çatallı bir balık.

**KARPUZ**

**KAVUN**

**KAYISI EZMESİ:** Kayısılar dörde ayrılır. Sonra kaseye bir sıra kayısı, bir sıra şeker koyarak istif edilerek 12 saat bekletilir. Sonra, bir kuşaneye koyup orta ateşe oturtulur. Baedmleri de dörde ayrılip içine atılır.

**KAZANDİBİ:** Dibi tutturularak hafifçe kızartılan muhallebi.

**KEBAP**

**KEREVİZ YAPRAĞI**

**KEŞKEK:** İyice dövülmüş et ve bğdayla yapılan bir çeşit yemek.

**KILIÇ BALİĞİ:** Yüz kemiklerinin bir kısmı ile üst çene kemiği öne doğru uzayarak kılıç gibi uzun ve sıvri bir şiş meydana getiren kemikli balık.

**KIRLANGIÇ:** Bütün denizlerde yaygın kemikli balık.

**KIZARTMA:** Kızgın yağıda veya ateşte tutularak pişirilmiş yemek.

**KONYAK**

**KOYUN BAŞI**

(L)

LAKERDA: Palamut, torik, sivri veya zindandelen balıklarından yapılan salamura.

LEBLEBİ

LOKMA. Bir çeşit hamur tatlısı.

LÜFER: Gövdesi hafif pullu, eti beyaz ve lezzetli bir balık.

(M)

MAKARNA FIRINI

MAYA

MERCİMEK

MEŞRUBAT

MEZE

MERCAN: Sıcak ve ılıman denizlerde yaşayan kemikli balık.

(N)

NANE

NOHUTLU İŞKEMBE ÇORBASI

NAZLI AŞ: Kırık ve beyaz pirinç su ile kuvvetli ateşte helmeleninceye kadar kaynatılır, sonra şeker eklenir, saydam oluncaya kadar pişirilir.

D)

## OMLET TERSO

ORDÖVR: Çorbadan sonra veya birinci yemekten önce sofraya konan soğuk yiyeceklerle verilen ad.

P)

PAÇA: Koyun, keçi ve sığırın ayaklarından yapılaan yemek.

PALAMUT: Kılçıksız, esmer etli, pulsuz balık.

## PATLICAN DOLMASI

## PEKMEZLİ MUHALLEBİ

## PERİŞAN KEBABI

PESTİL: İnce yufka biçiminde kurutulmuş meyve ezmesi.

## PEYNİR

## PIRİNÇ

PİSİ: Bir balık türü.

S)

SALAMURA: İçinde et, balık, sebze gibi yiyecekleri saklamak için hazırlanan yiyecek.

## SALEP

## SALON SIGARASI

## SARIMSAKLI YAHNİ

## SELANİK ŞARABI

## SİRKE

SUCUK

## SUDA PIŞMIŞ MISIR

SUSAM

SÜTLAÇ

**SÜLÜN:** Tavukgillerden, uzun kuyruklu kuş.

**SÜTLÜ:** Süt karıştırılarak yapılmış, içinde süt bulunan.

S)

SAMPANYA

**ŞARTROZ:** Bir tür içki.

**SATOBRIYAN:** Sığır filetosundan kesilmiş kalın biftek.

SEFTALİ

(T)

TASKEBABİ

**TAVUKGÖGSÜ:** Tavuğun göğüs etlerinin iyice didiklenip ezilmesi ve sütle karıştırılmasıyla yapılan bir çeşit muhallebi.

TAVUK KEBABI

TERBEYELİ PAÇA

## TEREYAGLI ÇORBA

**TESTİ KEBABI:** Et, soğan, domates, yağ ve az su, testiye atılarak ağızı hamurla örtüldükten sonra hafif odun ateşi üstüne otutmak ya da kızdırılmış küllü ateşe gömmek suretiyle yapılan bir çeşit kebab.

**TORİK:** Kılıçsız, boyu bir metreye yaklaşan pulsuz balık.

**TÜTSÜ:** Ağır yanın kokulu odun dumanına tutulmuş et ve balık.

**TUZ**

**(U)**

**USKUMRU:** Siyah etli bir balık.

**USKUMRU DOLMASI:** İçi zeytinyağı, soğan, çekilmiş ceviz içi, çam fistığı, siyah üzüm, tarçın, yenibahar, dereotu, maydonoz, karabiber ve tuzla hazırlanmış içle doldurulan uskumruların sırasıyla un, çırplılmış yumurta ve galeta tozuna baturıldıktan sonra kızartılmasıyla yapılan bir yemek.

**USKUMRU MEZESİ**

**(V)**

**VİŞNE HOŞAFI**

**(Y)**

**YUMURTALI PEYNİR**

**(Z)**

**ZERDE PİLAVI**

**ZEYTİN**

## **KİTAP İNDEKSİ**

**(A)**

- ABA: 101  
ABA PANTOLON: 40  
ABDÜRREZZAK KEBABI: 159  
AFYON: 6  
AHUDUDU ŞERBETİ: 48  
AKÇAARMUDU: 127  
AKİDE ŞEKERİ: 261  
ALAANGLE ET: 36  
ALTIN KORDON: 159  
ALTI PARMAK: 222  
ANDRİYA SALATA: 90  
APOLET: 15  
ARNAVUD ELMASI: 33  
ASKER PÜSKÜLÜ: 15  
ASKILI ÇORAP: 103  
ASKILI DON: 15  
ASKILI PANTOLON: 11  
ASMAKABAĞI: 127 – 210  
AYŞEKADIN FASULYE: 100  
AYVA: 33 – 127  
AYVA HOŞAFI: 255

**( B )**

- BADEM: 214  
BADEM ŞEKERİ: 56  
BAĞLAMA POTİN: 16  
BAKLA: 33-51  
BAKLAVA: 23-24-25-26-165-183-255  
BAL: 19-230-232  
BALIK: 17  
BALIK ÇORBASI: 255  
BALIKYAĞI: 256  
BALIK YUMURTASI: 48  
BALKABAĞI: 101-127

BALLIBABA TATLISI:33  
BAMYA: 100-173  
BARBUNYA TAVA: 38  
BASMA: 39 – 145  
BASTI: 185  
BASTON: 38-39-52-103-128-144-149-159-163-169-186-258-260  
BEKAÇA: 41  
BEYİN TAVA: 70  
BILDİRCİN KEBABI: 215  
BİFTEK: 255  
BİFTEK SOTE: 198  
BİLEZİK: 39  
BİRA: 59-89-106-163-168-20  
BİTTER: 180  
BOMANTİ BİRASI: 145-174  
BONBON: 160  
BONCUK KESE: 58  
BONETA: 154  
BOYUNBAĞI: 59-61-73-153-171-180-214-225  
BÖREK: 165  
BUĞU KEBABI: 123  
BULAMA: 252  
BULGUR PİLAVI: 261  
BURSA ÇORABI:40  
BUT KIZARTMASI: 255  
BUZ: 168

## (C)

CAMADAN: 201  
CANFES: 242  
CAR: 15  
CEKET: 38-40-61-82-86-102-103-132-153-186-210-213-214-225-246-257  
CEPKEN: 40  
CEVİZ: 210-229-230  
CEVİZ İÇİ: 9  
CEVİZ REÇELİ: 48  
CİĞER KEBABI: 159  
CİN: 106-160-205  
CÜBBE: 49

## (Ç)

ÇAMURÇUN: 41  
ÇANTA: 52-159-242-247  
ÇARIK: 40  
ÇARIK TULUM: 40  
ÇARŞAF: 15-38-89-115-138  
ÇAY: 10-11-55-255  
ÇEDİK PABUÇ: 49  
ÇEREZ: 48  
ÇIKRIKÇİN: 42  
ÇİLEK: 134  
ÇİN ÖRDEĞİ: 42  
ÇIROZ: 135-139  
ÇOBANALDATAN: 41  
ÇORAP: 16-38-54-156-213-214-215-223  
ÇORBA: 53-59-107-235-258  
ÇÖREKOTU: 15  
ÇULLUK: 41  
ÇURÇUR: 135

## (D)

DALAK DOLMASI: 261  
DANA HAŞLAMASI: 255  
DANA KAPAMA: 183  
DANTELA: 15  
DESTAR: 49  
DEVE TÜYÜ PARDESÜ: 11-289  
DİLPEYNİRİ: 134  
DİZ ÇORABI: 154  
DİZLİK: 143  
DOLMA: 47-235  
DOMATES MEZESİ: 238  
DOMATES OTURTMASI: 48  
DOMATES PESTİLİ: 223  
DON: 100-102-154-234-151  
DUT: 19-151  
DUT KURUSU: 261  
DUY: 42  
DÜĞME: 11-87-90-102-149-216

## ( E )

EKMEK: 60-88-153  
EKMEK KADAYIFI: 183  
EKŞİ: 11-251  
ELBİSE: 62-67  
ELDİVEN: 39-154-179-214-215  
ELMA: 32-214-241-242-261  
ELMABAŞ: 41  
ELMA KURUSU: 127  
ELMAS: 118-147-262  
ENFİYE: 11  
ENGİNAR: 51-138  
ENGİNAR BASTI: 47  
ENGİNAR OTURTMASI: 100  
ENLİ YAKA: 40  
ENTARI: 15-31-51-135-138-151-156-202-234  
ERDEK RAKISI: 168  
ET: 106-185-239  
ET SUYU: 176  
EV SUCUĞU: 48  
EZME PATATES SALATASI: 48

## ( F )

FANILA: 54-90-91-102-218  
FASONE: 153  
FASULYE PİYAZI: 255  
FERACE: 15-38-85  
FERTİK RAKISI: 168  
FES: 10-13-14-15-16-44-51-52-59-61-62-74-77-82-86-100-102-103-114-  
120-132-133-146-154-163-169-172  
FINDIK: 33  
FINDIK KEBABI: 159-210  
FISTIK: 250  
FILETO: 255  
FİSTAN: 92-159-160-165  
FRANCALAS: 38  
FRENK GÖMLEK: 103-257  
FRENKÜZÜMÜ ŞERBETİ: 48  
FUTA: 12

## ( G )

GALOŞ: 138-261  
GALOŞ POTİN: 15-260  
GAZOZ: 59  
GECELİK: 154  
GOCUK: 55  
GÖMLEK: 52-57-102-110-153-180-213-214-223-260  
GÖZLEME: 185  
GÖZLÜK: 39-70-153-159-164  
GÜDERİ: 257  
GÜLLAÇ: 25-188-255  
GÜMÜŞ BALIĞI: 159  
GÜVEÇ: 176-198

## ( H )

HANIM GÖBEĞİ: 255  
HARDAL: 224  
HARİRİ GÖMLEK: 90  
HARMANİ: 16  
HARRUP: 39  
HAŞLANMIŞ FASULYE: 179  
HAVUÇ: 101  
HAVYAR: 134-238-259  
HAVYAR EZMESİ: 48  
HELVA: 215  
HIRKA: 11-15-238  
HIYAR TURŞUSU: 101  
HİNDİ DOLMASI: 48-187-255  
HOROZBİNADAN: 135  
HOROZ ŞEKERİ: 35  
HOŞAF: 25-138  
HOTOZ: 106-107-108-109  
HURMA: 15-238

## ( I )

IHLAMUR: 188  
ISITILMIŞ KIRMIZI TURP: 134  
ISPANAK HAŞLAMASI: 238

## (İ)

İÇ FANİLÀ: 257  
İÇ GÖMLEK: 218  
İĞDE: 35  
İĞNE: 39-107  
İLARYA: 135  
İMAMBAYILDI: 188  
İNÇİ: 118  
İNÇİR: 70-185-210  
İNÇİR REÇELİ: 48  
İPEK: 14-91  
İPEK BAĞ: 258  
İPEKLİ: 38  
İPEKLİ ÇARŞAF: 39  
İPEKLİ MENDİL: 201  
İŞKARPİN: 103-134-179-196-213  
İSTAVRİT: 159  
İSTİRİDYE: 139  
İŞLEMELİ ÇORAP: 13  
İZMARİT: 159

## (J)

JAPON: 133  
JİLE: 40-160

## (K)

KABAK BASTI: 100  
KABAK DOLMASI: 48  
KAÇIKÇIN: 42  
KADINBUDU: 261  
KADIN ÖRDEĞİ: 41  
KAĞIT HELVA: 117-122  
KAHVE: 14- 87-115-116-145-177  
KALKAN BALIĞI MEZESİ: 134  
KALPAK: 40  
KAPAMA: 235  
KARACA: 42  
KARADUT: 117  
KARAGÖZ: 159  
KARATAVUK: 42  
KARPUZ: 161-185-193-226  
KAVRULMUŞ FINDIK: 33  
KAVUK: 74

KAVUN: 226  
KAVURMA: 119-120  
KAVURMALI PİLAV: 49  
KAYISI: 185  
KAYISI EZMESİ: 21  
KAYISI HOŞAFI: 33-48  
KAYISI PESTİLİ: 11  
KAYISI REÇELİ: 48  
KAYMAK: 25-117  
KAYTON: 154  
KAZANDIBİ: 188  
KEBAP: 171-261  
KEÇE KÜLAH: 90-101  
KEÇİBOYNUZU: 127  
KEFAL: 135  
KEMER: 101  
KEREVİZ: 7  
KEREVİZ YAPRAĞI: 224  
KESE: 224-231-242  
KESTANE: 33-124-230  
KEŞKEK: 261  
KEŞKÜL-İ FUKARA: 48-253  
KETEN MENDİL: 257  
KILIÇ BALİĞİ: 159  
KILKUYRUK: 41  
KIRLANGIÇ: 159  
KIZARMIŞ BALKAN KAŞARI: 48  
KIZARMIŞ EKMEK: 48  
KIZARTMA: 185  
KIZILCIK ŞURUBU: 73  
KİRAZ: 124-127-214  
KOLLUK: 153  
KONYAK: 198  
KORDON: 103-159-257  
KORSE: 159  
KOSTÜM: 213  
KOYUN BAŞI: 261  
KOZ HELVASI: 33  
KÖSTEK: 154  
KRAVAT: 102-213-214-257  
KUNDURA: 15-28-195  
KURABIYE: 117-152-232  
KURDELA: 39  
KURU KÖFTE: 107

KURU MEHLEYELİ BAMYA: 48  
KURU ÜZÜM: 33-210  
KUŞAK: 39  
KUZU CİĞERİ: 116  
KUZU DOLMASI: 120-134-187  
KÜLAH: 9-74-117  
KÜPE: 13  
KÜRK: 38-54-55-218

## ( L )

LAHANA: 7-100  
LAKERDA: 222  
LASTİK: 16-33-52-242  
LASTİK LAPÇIN: 11  
LEBLEBİ: 249-251  
LEVREK: 135  
LİMONATA: 33-48  
LOKMA: 230  
LOSTRİN: 258  
LOSTRİN POTİN: 257  
LÜFER: 242

## ( M )

MAKARNA: 5-177-185  
MAKARNA FIRINI: 176  
MANDALİNA: 33  
MARUL: 129-133  
MARUL SALATASI: 129-261  
MAŞALLAH: 10-255  
MAYA: 224  
MAYONEZ: 98  
MEDİNE HURMASI: 33  
MENDİL: 31-38-83-86-90-91-93-103-120-143-169-183-251-223-230-257-  
260  
MERCAN: 159  
MERCİMEK: 221  
MESİNA LİMONU: 68  
MEŞRUBAT: 185  
MEZE: 258  
MİDYE: 135

MİDYE PLAKİSİ: 117  
MİLАН TEREYAĞI: 48  
MİNTAN: 11-12-90  
MUHALLEBİ: 107  
MÜCEVHARAT: 144

( N )

NALIN: 15-238  
NANE: 224  
NAR: 33-230-231  
NAZLI AŞ: 183-261  
NECEF: 44  
NEMSE BÖREĞİ: 48  
NOHUTLU İŞKEMBE ÇORBASI: 261  
NOHUTLU PİLAV: 26-54-255  
NÜSHA: 15

( O )

OMLET: 47  
OMLET TERSO: 198  
ORDÖVR: 213

( Ö )

ÖNLÜK: 153  
ÖRDEK: 42  
ÖRME KUŞAK: 235

( P )

PABUÇ: 254  
PAÇA: 176-185  
PALAMUT: 178-185  
PALTO: 28-38-61-100-163-171-242-246-257  
PAMUKLU: 55  
PANCAR: 138  
PANTOLON: 15-16-52-64-82-102-103-154-160-165-171-179-213-214-  
215-225-246-257-261  
PANTUFLA: 145  
PARDESÜ: 122  
PASTIRMA: 48-227-252-261  
PAŞMAK: 85  
PATİŞKA DON: 259  
PATLICAN: 17-100  
PATLICAN DOLMASI: 186-187

PEKMEZLİ MUHALLEBİ: 261  
PERİŞAN KEBABI: 159-261  
PESTİL: 261  
PEYNİR: 176-252  
PIRASA: 7-127  
PIRLANTA: 118  
PİDE: 38  
PİLAV: 48-106  
PİRİNÇ: 236  
PİSİ: 156  
PİYAZ: 38-116-207-223-258-259-260-262  
POĞAÇA: 31-177-261  
PORTAKAL: 33-88  
PORTAKALATA: 33-48  
PORTAKAL ŞERBETİ: 48  
PORTMONE: 179  
POTİN: 38-64-102-103-152-216  
POTUR: 38-234  
PUF BÖREĞİ: 85-108  
PUL: 12  
PÜSKÜL: 9-13-14-15-16-44-90-103-133

## ( R )

RAFADAN: 134  
RAKİ: 44-82-114-160-209  
REÇEL: 48-50-107  
REDİNGOT: 179  
ROM: 101-205  
ROZET: 132-153  
RUBA: 5-14-15-30-31-71-82-84-87-128-129-153-170-229  
RUGANLI İSKARPİN: 13

## ( S )

SADE KAHVE: 48  
SAKIZLI MUHALLEBİ: 48  
SALAMURA: 190-209  
SALATALIK: 127  
SALEP: 252  
SALTA: 38-57  
SALON SİGARASI: 257  
SALVATOR BİRASI: 75  
SARDALYA: 48  
SARIMSAK: 15-224

SARIMSAKLI YAHNİ: 261  
SEKERMEKE: 41  
SELANİK ŞARABI: 176  
SELE ZEYTİNİ: 48  
SERPUŞ: 74  
SETRE: 15-179-260  
SİGARA: 14-48-53-57-111-169-178-263  
SİMİT: 15-33-38-261  
SİRKE: 224  
SİVRİKOZ FES: 12  
SOĞAN: 107  
SÖĞÜŞ: 5-185  
SU: 134-148-230-238-250-252-259  
SU BÖREĞİ: 102-255  
SUCUK: 227- 261  
SUDA PİŞMİŞ MISİR: 261  
SUSAM: 242  
SÜLÜN: 160  
SÜT. 8-134-173-252  
SÜTLABİ: 41  
SÜTLAŞ: 183-261  
SÜTLÜ: 252  
SÜTLÜ ÇAY: 34

## (Ş)

ŞAL: 49- 156  
ŞALVAR: 38-49-253-229  
ŞAM BAKLAVASI: 48  
ŞAMFISTİĞİ: 33-86  
ŞAMPANYA: 205  
ŞANJON ÇORAP: 258  
ŞAPKA: 28-74-108-140-146-160-210  
ŞARAP: 106-117-159-171-205  
ŞARTROZ: 205  
ŞATOBRİYAN: 188  
ŞAYAK: 40  
ŞEFTALİ: 185  
ŞEKER: 33-232-236  
ŞEMS-SİPER: 159  
ŞEMSİYE: 15-28-54-138-144-179-213-21-242  
ŞERBET: 48-139  
ŞİPİTİK TERLİK: 234  
ŞİŞKEBABİ: 54  
ŞURUP: 50

## ( T )

TAHİN HELVASI: 148-252-261  
TAKKE: 138-154-234  
TARATOR: 138  
TARHANA ÇORBASI: 54  
TARLA KUŞU: 42  
TASKEBABİ: 159  
TATAR BÖREĞİ: 55  
TATLI: 11-185-251  
TATLI LİMON: 33-117  
TAVUKGÖĞSÜ: 183  
TAVUK KEBABI: 215  
TAYGAN ŞEHİRİYE ÇORBASI: 47  
TELKADAYIF: 54  
TERBİYELİ PAÇA: 225  
TEREYAĞI: 134-258  
TEREYAĞLI ÇORBA: 259  
TERLİK: 31  
TESBİH: 13-49-51  
TESTİ KEBABI: 255  
TİRLİYE ZEYTİNİ: 48  
TORBA YOĞURDU: 59  
TORİK: 222  
TRABLUS KUŞAK: 40-219  
TURŞU: 138-209-223-224  
TURUNÇ: 127  
TUVALET: 213  
TUZ: 168-224  
TUZLU: 11  
TÜRKBEERİĞİ: 127  
TÜTSÜ: 182  
TÜTÜN: 29-56-110-257

## ( U )

UÇKUR: 232  
URYANI ERİĞİ HOŞAFI: 48  
USKUMRU: 159-178-258-259  
USKUMRU DOLMASI: 187  
USKUMRU MEZESİ: 262

## ( Ü )

- ÜNNAP REÇELİ: 48  
ÜZÜM: 33-100-134-195-214-226  
ÜZÜM HOŞAFI: 5-48

## ( V )

- VIŞNE: 124-188  
VIŞNE HOŞAFI: 153-176  
VIŞNE REÇELİ: 48  
VOTKA: 106

## ( Y )

- YABAN KAZI: 42  
YAFA KARPUZU: 127  
YAKALIK: 153-214  
YALDIZLI YÜZÜK: 63  
YALIÇAPKINI: 42  
YANARDÖNER: 85  
YANDI KEBAP: 38  
YAN MENDİLİ: 213-214  
YAPRAK DOLMASI: 5-48  
YAPRAK SİGARA: 110  
YAŞMAK: 108-122  
YAZMA: 57  
YELDIRME: 15-38  
YELEK: 11-102-103-179-180-213-214-215-225  
YELPAZE: 132  
YEMENİ: 159-234  
YEMİŞ: 68  
YEŞİLBAŞ: 41  
YOĞURT: 70-117  
YOĞURTLU KEBAP: 47  
YUMURTA: 6-47-96-98  
YUMURTALI PEYNİR: 176  
YÜN ÇORAP: 55  
YÜZÜK: 38-44-56-260

## ( Z )

- ZERDE: 26  
ZERDE PİLAVI: 261  
ZEYTİN: 252  
ZEYTINYAĞI: 138  
ZİNCİR: 102-243  
ZİYNET: 86

## KAYNAKÇA

ik Ansiklopedi. Milliyet Yayınları, İstanbul, 1990.

ik Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi. Milliyet, İstanbul, 1986.

ik Türk Klasikleri, Tarih – Antoloji – Ansiklopedi. Ötüken – Sögüt Yayınları, bul.

ellioğlu, Ferit. Osmanlıca – Türkçe Ansiklopedik Lugat. 14. Baskı, Aydın evi Yayınları, Ankara, 1997

ando De Amicis. İstanbul ( 1874 ). Çeviren Prof. Dr. Beyhun Akyavaş. Türk n Kurumu Basımevi, Ankara, 1993

aklı, Ahmet. Türk Edebiyatı Cilt 1. Türk Edebiyatı Vakfı Yayınları. İstanbul,

an, Mehmet. Türk Edebiyatı Üzerine Araştırmalar 2 – 2. Baskı, Dergah nları, İstanbul, 1994.

can Büyük Sözlük ve Genel Kültür Ansiklopedisi. Karacan Yayınları.

dan Larousse Büyük Lugat ve Ansiklopedi. Meydan Yyaynevi, İstanbul.

anus 20, Yüzyıl Ansiklopedik Türkçe Sözlük. Paris Yyaynevi, İstanbul, 1971.

m, Ahmet. Şehir Mektupları 1-2-3.Baskı, Arba Yayınları, İstanbul, 1992.

Ansiklopedisi. 2. Baskı. Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 1970.

en, Ekrem Muhittin. Alaturka-Alafranga Yemek Öğretimi ve Sofra Düzeni- a Görgüsü. 21.Baskı, İnkilap Kitapevi, İstanbul.

-----, Alaturka-Alafranga Tatlı-Pasta Öğretimi ve Soğuk ekler-Mezeler-Salatalar. 17.Baskı, İnkilap Kitapevi, İstanbıul.