



K.K.T.C

YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ

FEN – EDEBİYAT FAKÜLTESİ

TÜRK DİLİ ve EDEBİYATI BÖLÜMÜ

AHMET RASİM'in "ŞEHİR MEKTUPLARI(1-2)"

ADLI ESERİNİN İNCELENMESİ

"MEZUNİYET ÇALIŞMASI"

Danışman: Doç.Dr:Bülent YORULMAZ

Hazırlayan: Cevher CONKBAYIR

950455-4A

Haziran 1999

LEFKOŞA/K.K.T.C



I

ÖNSÖZ

Bu mezuniyet çalışması Yakın Doğu Üniversitesi Fen – Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı kapsamında yapılmıştır.

Bu çalışmada Ahmet Rasim'in hayatı, gazetecilik yönü, üslûbu ve eser verdiği edebi türlerle birlikte, Şehir Mektupları eserindeki kılık-kıyafet, aksesuarlara ait unsurlarla, yiyecek ve içeceklerle ilgili unsurların açıklamaları bulunmaktadır. Çıkarılan genel indeksi de çalışma sonunda yer almaktadır.

Bu mezuniyet çalışmasında beni yönlendiren, dört yıllık eğitim hayatım boyunca benden yardımlarını esirgemeyen değerli hocam Doç. Dr. Bülent Yorulmaz'a teşekkür ederim.

CEVHER CONKBAYIR

25 Mayıs 1999

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ I

İÇİNDEKİLER

1 Giriş II

1.1 Şehir Mektupları(1-2)

1.2 Yazarın Hayatı

1.3 Gazeteci Ahmet Rasim'in Doğuşu

1.4 Ahmet Rasim'in Üslûbu

1.5 Ahmet Rasim'in Eser Verdiği Edebi Türler

2 Açıklamalar III

2.1 Kılık Kıyafet ve Aksesuarlara Ait Unsurlar

2.2 Yiyecek – İçecekler ile İlgili Unsurlar

3 İndeks

4 Kaynakça

II

1 GİRİŞ

1.1 ŞEHİR MEKTUPLARI(1-2)

Mezuniyet çalışması olarak “Şehir Mektupları” eserinin seçilmesinin nedeni,Ahmet Rasim’in dönemindeki İstanbul hayatına ait maddi kültürün ayrıntılarıyla öğrenilmesi ve bu tarz bir çalışma hazırlarken dikkat edilmesi gereken noktaların neler olduğunun öğrenilmesini sağlayacak olmasındandı.

“Şehir Mektupları(1-2)” eserinde kılık-kıyafet,aksesuar ve içeceklerle ilgili unsurlar çıkartılırken,yazarın kendisinden önce yazı diline geçmemiş,bugün de sözlüklere girmemiş,işitilmemiş unsurlar ve mizahi unsurlarla karşılaşmıştır.Günümüzde unutulmuş olanlar ortaya çıkartılırken,bilinmeyenler de bulunabildiği ölçüde açıklanmıştır.

Şehir Mektupları'nın bütünü iki cilt (1-2,3-4) olarak sunulmuştur.Çoğunluğu 1897-1899 yılları arasında kaleme alınmış fikra-sohbet-deneme karışımı bu mektuplar Ahmet Rasim'e yazar kişiliğini kazandırmış,edebiyatımızda o zamana kadar rastlanmamış bir tarzın da ilk örneğini

oluşturmuştur,”Şehir Mektubu” başlığıyla yayımlanan bu yazılar Ahmet Rasim’in uzun yıllar “Şehir Mektupcusu” olarak anılmasına yol açmıştır.Ahmet Rasim bu yazılarıyla “Vilayet Mektupçuluğu” diye fahri bir görev yaratmış,yaşadığı kentin kamu vicdanını tek başına temsil etmiş,dile getirmiştir.

Şehir Mektupları’nda İstanbul’un geniş bir panoraması yer alır.Ahmet Rasim,kentteki hayatı hem gazeteci,hem de sıradan bir insan gözüyle günlük izlenimler halinde yazıya geçirmiştir.İstanbul gibi karmaşık bir imparatorluk başkentinde olup bitenler,içi dışı,girdisi çıktısı,bütün kozmopolitliği ve yerel-yerli özellikleri yazan dikkat süzgecinden geçmiştir.

Döneminin bir kent kütüğü sayılabilecek 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.Birçok yerde de Osmanlıca bir mizah unsuru olarak kullanılmıştır.Bu yüzden öylesine incelenmiştir ki dönemin niteliklerini taşımadıkça çoğu kezfarketmek bile güçtür.

Şehir Mektupları eski harflerle iki defa basılmıştır.1900'deki ilk basımda 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 (11. Mektupla 121 mektup aynıdır) ayıklanmış,ilk basımdaki 9. Mektup alınmamış,bir de numaralama yanlış yapılarak 40'dan 42'ye atlamıştır.İncelenen üçüncü yayımda ikinci basıma uyulmuştur.Numaralama yanlışları giderilmiş,iki basım karşılaştırılarak hayli çok olan dizi hataları düzeltilmeye çalışılmıştır.

Üçüncü yayımın en önemli özelliği metinlerin diline hiç müdahale edilmemiş olmasıdır.Böylelikle Ahmet Rasim'in bir eseri ilk defa kaleminden çıktığı biçimiyle okuyucuya sunulmuştur.

1.2 YAZARIN HAYATI

AHMET RASİM

(1864 – 1932)

İstanbul'da Fatih'in Sarıgözel mahallesinde doğmuştur. Babası Kıbrıslı Menteşoğullarından Bahaeddin Efendi, daha o doğmadan annesi Nevber hanım'ı terkettiği için çocukluğu annesinin yanında, gelenekli ama yoksul bir hayat içinde geçmiştir. Biraz mahalle mekteplerinde, biraz cami avlularında yaramazlıktan sonra, bir akraba himmetiyle özel öğrenim gördü. Sonra Darüşşafaka'ya yazıldı. Çok sevdiği bu okulu birincilikle bitirdi. Konaklarda işçilik ederek, dikiş dikerek velhasıl oğul uğrunda saçını süpürge ederek didinen annesi Nevber hanım, Ahmet Rasim'in en büyük sevgilisi ve hatıralarını şükran ve saygı hisleriyle dolduran kadındır. Oğlunu sade büyütmekle, okutmakla kalmamış, Türk ve Müslüman terbiyesinin büyük inceliğiyle, olgun bir insan olarak da yetiştirmiştir.

Rasim, Darüşşafaka'yı bitirdikten sonra (1883) bir iki yıl Posta ve Telgraf nezaretinde memurluk , birkaç yıl öğretmenlik ve ömrünün son günlerinde (1927-1932) İstanbul mebusluğu yapmışsa da, bunlar geçici görevlerdir. Esasta o tam elli yıl gazetecilik yapmıştır. Bu bakımdan Türk basınının en sürekli yazan büyük bir gazetecisidir. "Bâb-ı Âli Caddesi"ne âdeta karasevdası vardır.

Basın hayatına girişi,Ahmet Midhat Efendi'ye hayranlığı ve onun verdiği hevesle olmuştur.Üstadı gibi halk zevkini okşayan ve hizmet aşkıyla yazan kalemi,elli yıl sevilerek okunmuştur.İstibdat,Meşrutiyet ve Cumhuriyet devirlerinin hemen bütün gazetelerinde fıkrasohbet ve hikâyeleri çıkmıştır.

I. Dünya Harri'nde yaptığı Romanya seyahatleri bir yana (Bu gezinin ilgi çeken intibaları Romanya Mektupları'ndadır) Ahmet Rasim, İstanbul'dan ayrılmamıştır.Sevdiği ve her köşe bucağını tanıdığı İstanbul şehrinin bir çağını,hareketli ve çekici renk dolu tablolar halinde sunan bu değerli yazar,21 Eylül 1932'de Heybeliada'da vefat etmiş,ada mezarlığına gömülmüştür.

1.3 GAZETECİ AHMET RASİM'İN DOĞUŞU:

Ahmet Rasim, Posta ve Telgraf Nezareti Fen Kalemi'nde katipliğe atanır.Ancak o, memuriyete ve resmi hayata alışmaz; hayatını yazar olarak kazanmak arzusundadır. Ahmet Rasim Tecuman-ı Hakikat'e, ilk yazılarından sonra, fenni konularda kaleme aldığı bazı yazıları ve edebi tercümelerini gönderir.Bunlar yayınlanır.Böylece Ahmet Rasim basın âleminde tanınmaya başlar. 1884 yılında Ceride-i Havadis gazetesi'ne

tercüman olarak girer,kendisini yalnızca gazeteciliğe verir.Cedide-i Havadis`te çalışırken de fenni ve edebi yazılarını Tercuman-ı Hakikat`e göndermektedir.1885`te bu gazetenin yazı heyetine katılır ve profesyonel manada gazeteci olur.

Ahmet Rasim Muallim Naci'nin Tercuman-ı Hakikat'ten ayrılmasından sonra bu gazetede faaliyetlerini daha da yoğunlaştırır.Zira Midhat Efendi, gazetesinden ayrılan Muallim Naci yerine Ahmet Rasim'i takdir eder tavrı takınmıştır.Muallim Naci ise Tercüman-ı Hakikat'ten ayrıldıktan sonra çıkardığı İmdatü'l Midat dergisine Ahmet Rasim'den yazı göndermesini isteyerek bu genç yazarı teşvik etmiştir.

1885-1886 yıllarında çıkan bütün basın organlarında tercüme ve teklif yazıları yayınlanır.Güneş, Şafak,Gülşen,Say,Sebat,Hamiyet gibi dergiler Ahmet Rasim'in kalem tecrubelerine yer verir. Ahmet Rasim, bazan ihtiyacını karşılaştırmak, bazan da geçimini sağlamak amacıyla öğretici kitaplar da hazırlar. Tarih,fen,dilbilgisi,matematik ve benzeri alanlarda hazırladığı bu kitaplar gazetelerde yayınladığı çeşitli konulardaki yazılarla birlikte düşünüldüğünde onun ansiklopedist tavırlı bir insan olduğu anlaşılır. 1888-1891 yılları arasında ,dergi imtiyazlarının kaldırılması sebebiyle daha çok öğretici kitap yazan Ahmet Rasim.1891'den itibaren az da olsa elde edilen basın hürriyeti sonucu yayın hayatına başlayan Servet-i Fünun dergisinde fen konularındaki

yazılarının yanında tefrika halinde romanlarını da çıkarma imkânı bulur.Servet-i Fünûn dergisinde Leyâl-i Izdırıp,Meşak-ı Hayat ve Afife adlı romanları tefrika edilir.Servet-ı Fünûn yanında Maarif,Mektup,Hazine-i Fünûn gibi dergide fenni ve edebi tercümelere yanında şiir,mensûr şiir,hikâye ve fıkra türlerinde telif yazıları da çıkar.1894'te İkdâm gazetesinin yazarları arasına katılır.

Servet-i Fünûn dergisi çevresinde Edebiyat-ı Cedide zevki ve anlayışına vücut veren yazarlar bir araya gelince Ahmet Rasim, bu edebiyat ve sanat anlayışının karşısında yer alan ve bu gaye ile Baba Tahir tarafından 23 Mayıs 1895'te çıkartılan haftalık Musavver Malûmat dergisinin önde gelen yazarı olur.Ahmet Rasim,bu dergide "Muhâkemât-ı Edebiyye" başlığı altında yayımladığı yazılarıyla Edebiyat-ı Cedide'nin sanat, dil ve edebiyat alanlarındaki zevk ve edebiyatanlayışını tenkit etmiş, Edebiyat-ı Cedide yazarlarıyla kalem kavgasına girişmiştir.Aynı derginin "Kısm-ı Nisâ"(Hanımlar kısmı)adı altında yayınlanan sayfalarında ve Hanımlara Mahsus Malûmat bölümünde, kendi adı ve Leylâ Feride takma adıyla yazı ve şarkılar yayınlayan Ahmet Rasim, Baba Tahir (Mehmet Tahir)'in çıkardığı gündelik Malûmat'ta "Şehir Mektupları"ni okuyucuların dikkatine sunmuştur.Buradaki yazılar gazeteci Ahmet Rasim'in dikkatini ve anlatma tarzını çok iyi biçimde ortaya koymaktadır.

İritika(1899) ile Fen ve Edeb(1899) dergilerinde dil,edebiyet

konularında ciddi ve mizahi yazılar ile roman,hikâye,mektup türünde kalem tecrübelerini yayınlamıştır.

Onun Resimli Gazete'de (1896),Mecmua-ı Ebüzziya'da (1897-1898) çeşitli konularda yazılar yayınladığı da bilinmektedir.

Malûmat kapatıldıktan sonra Sabah gazetesinde çalışan Şehir Mektupları sahibi, basın üzerindeki baskının son derece ağırlaştığı II.Meşrutiyet öncesi yıllarda; hem yazı hayatına devam etmesini ve hem de kendisini okutmasını bilen yazarlardandır.

Ahmet Rasim, II.Meşrutiyet ilanından sonra hem Sabah Gazetesi'nde yazılarını yayınlamaya devam eder; hem de Haftalık Şurâ-yı Ümmet, Donanma, Resimli Kitap ve Musavver Muhit gibi dergilere yazı verir. 1908'de Hüseyin Rahmi Gürpınar ile birlikte Boşboğaz adlı bir mizah gazetesi çıkarır. Ancak dördüncü sayıdan sonra bu gazeteden ayrılır.

Birinci Dünya Savaşı yıllarında Tasvir-i Efkâr; Mütareke döneminde Yeni Gün,Eski Gün,Zaman ve Vakit gazetelerinde çalışır.Cumhuriyet'in ilanından sonra Akşam ve Cumhuriyet gazetelerinde yazılarını yayınlamıştır.

II.Abdülhâmit döneminde Alman İmparatoru Wilhelm'in Suriye gezisine Malûmat Gazetesi muhabiri olarak iştirak etmiştir.

Ahmet Rasim'in yazılarıyla gerçekleştirdiği hizmetleri takdir eden Atatürk, onun İstanbul'dan milletvekili seçilmesini sağlar.(1927)

1.4 AHMET RASİM'İN ÜSLÛBU:

Ahmet Rasim,Mehmet Emin'in "Türkçe Şiirler" ile başlattığı harekete de iltifat etmez; dil ve edebiyatın imkânların'ı, Edebiyat-ı Cedide'ninkilerden farklı bir tarzda zorlama olarak değerlendirir.

Milli zevke uymak gerektiğini belirtmiş olan Ahmet Rasim,edebi zevkte ve dilde orta bir yol tutma taraftarıdır.

Ahmet Rasim, her türlü tasvirde bütünü gözler önünde canlandıracak teferruatı seçmede son derece ustadır.

Ahmet Rasim,çok sıfat kullanan bir yazardır.Bu sıfatlar zengin bir kültürün belirtisi olarak düşünülebilir.

Ahmet Rasim'in hemen bütün yazarlık gücünü üslûbuna borçlu olduğu söylenebilir.Zaman zaman yaşadığı, gözlediği bir kısmını günü gününe,kimisini sonradan hatırladığı bütün o çevrelerle, vakaları ve kişileri İstanbul dilinin en zengin kelime ve deyimleriyle anlatmak gücüne sahiptir.Sözlük hazinesi bitmez tükenmez gibidir. O kadar ki,kullandığı kelime ve deyimlerin bir kısmı, ondan önce yazı diline geçmemiş bugün hâlâ sözcüklere girmemiştir.Harekete, giyime, yemeğe dair işitilmemiş fiil,isim üslûptaki bütün başarısı, hiç yapmacığı ve özentisi olmayan sözleri tam ustalıkla tespit etmesinden doğuyor.Çoğuna bir muhavereyle başladığı ve bazısı sırf söyleşmeler üzerine kurulmuş

fıkra ve hâtıralarındaki tahkiye üslûbu da öylesine canlı ve kısadır.Dilde hiçbir sadelik akımına katılmaksızın, sırf Ahmed CevdetPaşa'dan ve Ahmed Midhat Efendi'den gelen bir alışkanlıkla Rasim, bu canlı Türkçeyi kullanmıştır.

Bu üslûp rahat, hafif ve şendir.Zarif, uyanık bir mizahı hemen bütün yazılarına yayılmıştır.Olayların, manzara ve kişilerin ilgi çeker yanlarını göstermekte ustadır.

1.5 AHMET RASİM'İN ESER VERDİĞİ EDEBİ TÜRLER:

Ahmet Rasim şiir,hikaye,roman,hatıra,makale,sohbet,gezi yazısı,tarih, okul kitapları ve farklı sahalarda öğretici eserler kaleme almıştır.Onun çalışma tarzı, bir ansiklopedistinkini düşündürür.Ancak hakim karakter gazeteciliğe aittir.

ŞİİRLERİ:

Eski biçimlerde yazılmış Gazeller ve şarkılardan ibarettir. Açık dilleri ve hafif âşikhane duygularıyla Nedim tarzında olan bu şiirler,

zamanında bestelenmiş ve çok sevilmişlerdir. Çoğu günümüze kadar gelen bu şarkıların bazılarını besteleyen de Ahmet Rasim'in kendisidir.

Ahmet Rasim'in Baba Yâver, kebabcı Zâde Nidâ vb. Takma adlarla yazdığı mizahlı manzumeleri de vardır. Bunları sohbetleri arasında serpiştirir. Zaten kendi bulduğu veya başkalarından aldığı veya çoğu komik, kimisi ciddi manzum parçalarını yazılarında kullanmak, onun bir özelliğidir.

ROMAN VE HİKÂYELERİ:

Daha çok acemi yazarlık çağlarının verimi olan ve çoğu pek romantik, pek vai aşkları duygulu-realist bir dekor içinde anlatan roman ve hikayeleri zamanlarında çok olmuştur ve birkaç kere basılmış olmakla birlikte, Ahmet Rasim'in kudretini göstermekten uzak eserlerdir. Bunlardan birkaçı: İlk Sevgili(1890), Güzel Eleni(1890), Afife(büyük hikaye,1892), Hamamcı Ülfet(1922) vb.dir. Bunlar arasında Hamamcı Ülfet'in bir devrin gizliliklerini, bir insanın derinliğini ele alması ile kuvvetli bir eser olduğu görülmektedir.

HATIRALARI:

Hâtıra kitaplarının başlıcaları: Darüşşafaka ve gazeteciliğe başlama günlerini anlatan Gecelerim(1927), ilkokul çağını ele alan Falaka(1927).İstanbul'un eski sefahat âlemlerini anlatan Fuş-ı Atik(1922),Sultan Hamid devri Bâbîâli'sini tanıtan Muharir Şair Edip(1924) vb.dir.

TARİHLE İLGİLİ ESERLERİ:

Resimli ve Haritalı Osmanlı Tarihi, siyasi olayları kronolojik olarak anlatmaktadır(4 cilt,1910). 1916'da yayınlanan iki Hâtırat Üç Şahsiyet eserinde Said ve Kâmil Paşa, Abdülhamid devriyle ilgili olmak üzere yayımladıkları hatıralarını ele alarak hem Abdülhâmid'in meşhur iki vezirinin ve hem de padişahın şahsiyetine ait bazı özellikleri dikkatlere sunuyor.İstibdattan Hâkimiyet-i Milliyeye(1923)eserinin birinci cildinde Osmanlı İmparatorluğu'nda yenilik hareketlerinin tarihini, siyasi hadiseler arkasındaki fikri potansiyele yer vererek anlatmayı hedef almıştır. II.ciltte Kırım Savaşı'ndan başlanmış, Abdülaziz'in tahttan

indirilmesine ve Birinci Meşrutiyet'in ilanına kadar geçen süre içinde cereyan eden olaylar anlatılmıştır.

MONOGRAFİ:

“Matbuat tarihine medhal” olmak üzere “İlk Büyük Muharrierlerimizden Şinasi” adlı monografiyi yazmıştır. 1927’de yayımlanan bu eserden sonra Namık Kemâl, Ziya Paşa, Ahmed Midhat Efendi ve Ebüzziya Tevfik gibi yazarlar hakkında monografi yazmaya nihayetli olan Ahmet Rasim, Tanzimat dönemi gazeteciliği hakkında bildiklerini değerlendirmek arzusundadır. Ama bu tasavvurunu da gerçekleştirememiştir.

SEYAHAT YAZILARI:

Fıkra ve sohbetleri kadar çekici olan seyahat yazısını Romanya Mektupları’nda toplamıştır.

Ahmet Rasim’in müstakil kitap hâlide yayımlanan seyahat yazıları yalnızca “Romanya Mektupları” adlı eseridir. Birinci Dünya Savaşı

sırasında Romanya cephesinde gazeteci olarak bulunan Ahmet Rasim;intibalarını ve müşahadelerini bu yazılarda ifade etmiştir.

FIKRA VE MAKALELERİ:

Makalât Musâhabât(1907), Menâkıb-ı İslam(1907), Tarih ve Muharrir(1910),Şehir Mektupları(Dört cilt 1910-1911), Ciddi û Mizâh(1918), Eşkâl-i Zaman(1918), Gülüp Ağladıklarım(1926), Muharrir Bu Ya(1927)adlı eserlerinde toplamıştır.

Fıkra, makale ve hâtıralarında elli yıllık İstanbul hayatının nice cazip olayları, insan ve manzara tasvirleri bulunmaktadır: Kenar semtler,çarşı pazarlar, gazete idarehaneleri,mahalle mektepleri,mesireler, Şahzadebaşı eğlenceleri,tiyatroları,ramazan görünüşleri,kapalıçarşı, büyük mağazalar,arabacı durakları,trenler,şirket-i hayriye vapurları,kebabçılar,meyhaneler,kahvehaneler,yalılar,tekkeler,küberâ konakları...Velhasılbutün canlılığı ses ve renkleriyle bugün kaybolan bir İstanbul,onun eserlerindedir.

Bütün ayrıntılarıyla gösterilen bu çevreler cansız ve insansız değildir.

Garipler, aydınlar, külhanbeyler, züppeler, ecnebler...Devrin meşhur simaları: aktörler, kantocular, yazarlar, besteciler, çalgıcılar,

cüceler, kahveciler....Kadın pesindeki genç mirasyediler, akıllı düzgünlü
“Fuş-ı atık” kokankları,şalvarlı ve geraceli muhabbet tellalları,bahçeci
kadınlar,yankesiciler,paşalar,gazete sahiplerinden müvezziine kadar
bütün Bâbı âli tipleri, kabadayılar,sarıklı değnekli mektep
hocaları,mubassırlar....Kısacası her sınıftan,her cinsten,her soy ve
tabakadan olan bu kişiler konuşma şiveleri,argolar,kılık kıyafet, âdet ve
davranışlarıyla öfkeleri,kavgaları, nezaketleri,Ahmet Rasim’in
yazılarında kaynaşır dururlar.

III AÇIKLAMALAR

2.1 KILIK - KIYAFET VE AKSESUARLARA AİT UNSURLAR:

-A-

Aba: Yünden dövülerek yapılan kalın ve kaba kumaş.Eskiden cüppe,hırka,potur,çakşır,kalçın ve terlik yapımında kullanılırdı.

Alafranga

Alafranga Tekke

Alafranga Terlik

Altın

Altın Düğme

Altınsuyundan yapılmış kelebek aksesuarı

Anber

Astar

Aşçı Bonetası

Atlas: Yüzü ipek,tersi pamuk,parlak,kıymetli bir cins ipekli dokuma.

Ayakkabı

Az Kalıpsız

-B-

Basma: Basma'dan yapılmış giyecek.

Baston

Başlık

Baş Örtüsü

Bilezik

Bismark Pantolon: Bismarck isimli bir Alman diplomattan ismini alan pantolon.

Bluz

Bombeli Ceket

Boncuk

Bonata

Boneta

Boyunbağı

Boyunbağı İğnesi

Boyunbağı Tutamağı

Buton: Düğme.

Bürümcük

-C-

Ceket

Canfas: İnce, parlak, üzerinde desen bulunmayan ama açıkli koyulu iki renkli gibi görünen tok ipekli kumaş.

Car: Kadınların boydan boya örtündükleri
çarşaf.

Ceket

Ceketli Cübbe

Cep

Cübbe

Cüzdan

-Ç-

Çanta

Çarık

Çarşaf

Çengel

Çiçek

Çift Düğmeli Yelek

Çift gözlük

Çizikli Pantolon

Çizme

Çorap

-D-

Damalı Kasketa

Dâmen

Dantel

Dar Pantolon

Dekolte

Destâr

Dibâ: Renkli dokuma,motiflerle süslü lüks bir çeşit ipek kumaş,canfes kumaş.

Dik Yaka

Dik Düğmeli Yaka

Diz Örtüsü

Don

Düğme

Düğmeli Ceket

-E-

Elbise

Elbise Kollu Ceket

Eldiven

Eldivenlik

Elmas

Elmas Taş

Enteri

Etek

-F-

Fanila

Feliks For Yakalılık

Ferace: Eski genellikle kadınların sokağa çıkarken giydikleri mantoya benzer elbise.

Fes

Fes İbiği

Firkete Başlığı

Firûze

Fistan: Halk dili, kadınların giydiği elbise.

Fistan

Fistolu Mendil

Fiyanga Kravat

Fular

-G-

Galoş Kundura

Ganet

Genet

Gömlek

Gözlük

Gümüş Bilezik

Güvezimsi Ferace: Mora çakan kırmızı ferace.

-H-

Ham İpekten Mamul Bir Gömlek

Hâre: Sof gibi ipekten yapılmış bir tür kumaş.Hara da denirdi.

Harir: İpek.

Haydari: Eskiden genellikle dervişlerin giydiği kolsuz,açık yakalı aba,hırka.

Hırka

Hotoz: Eskiden kadınların süs olarak başlarına taktıkları renkli başlık.

-İ-

İç Kuşak

İpek

İpekli Çorap

İpekli Mendil

İpek Yelek

İskarpin

İşleme

-J-

Jile: Yelek.

Jüpon: Çoğunlukla iç çamaşırı kumaşından yapılan ve eteklik altına giyilen iç eteklik.

-K-

Kabarık Büzme

Kadife

Kadife Cepken

Kakma Baston

Kalıp

Kalıplı

Kalıp Kıyafet

Kamçık Baston

Keçe Kùlah

Kemer

Kemer tokası

Kese

Keten

Keten Gòmlek

Kılaptanlı Örtü:

Pirinç,bakır,kalay gibi madenlerden çekilerek gümüş ve altın yaldız vurulmuş,saç kadar ince madeni ipeklerden yapılmış örtü.

Kılık Kıyafet

Kına

Kısa Pantolon

Kıyafet

Kol Demiri

Kolye

Kordela

Kordon

Korse

Kostüm

Köstek

Kravat

- Krep:** ‘‘Krep ipliği’’ denilen çok bükümlü iplikle dokunan ve kendine has kıvrımlı bir görünüşü olan kumaş.
- Kuka Tesbih:** Hindistan cevizi ağacı kökünden yapılmış olan tesbih.
- Kukuleta**
- Kumaş**
- Kundura**
- Kudela**
- Kuşak**
- Kuşaklı Kolun**
- Kürk**
- Kürklü Ceket**
- Kürklü Pantolon**
- Kürklü Yaka**

-L-

- Lastik**
- Lâta:** Yakası ve kolları setre biçiminde uzun ulema cüppesi.
- Lostrin İskarpin**
- Lostrin Potin**

-M-

- Madalyon**
- Madra Kolluk**

Makferlan: Omuz K kısmı bele kadar pelerinli,kolsuz palto.

Makfelanlı Pardesü

Manto

Maske

Maşa

Matariye: Yağmurluk.

Meç

Mendil

Merbut Saat: Bağlanmış saat.

Mercanofun Priyol Saati: Mercanofun priyol marka saat.

Mintan: Yakası düz,dışa giyilen gömlek.

-N-

Nakş

Nalın

Nazarboncuğu

Nial: Ayakkabılar.

-O-

Oluklu Pantolon: Üzerinde uzun çizgileri ve yolları bulunan,yollu pantolon.

Omut

-Ö-

Örtü: Baş örtüsü.

-P-

Paça

Paçası Bol Pantolon

Palto

Pantolon

Pantolonun Paçası

Pantuflla

Papuç

Para Çantası

Padesü

Pardesü Eteği

Peçe

Pehlivan Yaka Elbise

Peluş:

Yün,pamuk,ipek,keçi kılı veya kuğu tüyünden yapılan,bir yüzü çok uzun tüylü kadifeye benzer kumaş.

Peluzi Sırma

Peruka

Peştemal

Pırlanta

Pırlanta İğne

Pırlanta İşlemeli Yüzük

Pike Yelek

Potin

Potur:

Kırmalı, buruşuk(potlu) olduğundan bu adla anılırdı. Ön tarafı pantolona benzer, şalvar gibikırmalı olan arkası körük biçimindedir ve dizlerin hizasına kadar sarkar. Dizlapaklarından aşağısı baldıra yapışacak şekilde dardır.

Pudra

Püskül

Püsküllü Kalıpsız Fes

Püsküllü İri Dublen

-R-

Rastık

Redingot:

Kruvaze, bele oturan, bol ve geniş etekli yırtmaçlı uzun erkek ceketi.

Rangamiz Şapka

Ridây-ı mükevkeb:

Yıldızlı örtü, hırka.

Ruba:

Eski elbise, giyecek.

Rugani Yarım Potin

-S-

Saat

Saç Boyası

Salta:

Eski yakasız ve iliksiz kollu cepken biçiminde bir çeşit kısa ceket.

Saplı Şemsiye

Sarık

Saten

Serpme Ben

Setre Pantolon:

Setre:

Eski düz yakalı ve önü ilikli çuhadan yapılmış ceket.

Sıfır Fes

Sıfır Numara Kalıp Fes

Sırma:

Altın suyu ile yaldızlanmış veya yaldızsız ince gümüş tel.

Sırmalı Mendil

Silindir Şapka

Sürme

Süs

-Ş-

Şal

Şalvar

Şam Kumaşı

Şanjan Kravat: Yanar döner kravat.

Şapka

Şapka Tüyü

Şemsiye

Şifoni Kıyafet

-T-

Tablalı Kalıp

Tabla: Fes, tepesi geniş fes.

Taç

Takma Gümüş Kordon

Takma Yakalı, Püskül Boyunbağı

Tebdil-i kıyafet: Tanınmayacak bir kılık.

Tek Gözlük

Ten Fanilas

Terlik

Tesbih

Tiftik Palto

Tire Çorap

Tokalı İngiliz Kemer

Triko Don

Tulumbacı Yemenisi

Tuvalet

Tül

Tülbent

-U-

Uçkur:

Şalvar veya iç donunu bele tutturmak için giyeceklerin beline geçirilen ince kuşak.(2 m boyunda ve bir karış eninde bezden yapılır;üzeri sırma ile işlenirdi;eskiden erkekler bunu çakşıra,uçlarının işlenmesi görülecek şekilde takardı.)

-Y-

Yaka

Yanar Döner Çarşaf

Yanar Döner Jile

Yanar Döner Şalvar

Yaşmak:

Bazı devir ve yerlerde kadınların yalnız gözlerini açıkta bırakarak başlarına örtüleri ince beyaz örtü.

Yazma:

Bir çeşit baş örtüsü,yemeni.

Yeldirme:

Bazı yerlerde kadınların baş örtüsü ile birlikte giydikleri,mantoya benzer,fakat ondan ince ve hafif üstlük.

Yelek

Yelpaze

Yemeni

Yen

Yün Kuşak

Yüzük

-Z-

Zafer Fesleri

Zihli Pantolon

Zincir

2.2 YIYECEK - İÇECEK İLE İLGİLİ UNSURLAR:

-A-

Ab-ı beka: Hayat suyu,ölümsüzlük suyu,gençlik

suyu,dirilik suyu manasına gelir.

Ab-ı hayat

Ağdalı Kadayıf

Ağzıaşağı

Altıparmak:

Palamut balığı ailesinin Sivri'den ayrı bir cinsdir.

Arak-ı mahşer:

Mahşer rakısı.

Armut

Arpa

Aş

Ayrıkotu Kökü:

Ayrıkotu: Buğdaygillerden yabani bitki.

Ayşekadın

Ayvagöbeği

-B-

Bâde: Şarap,içki.

Badem Şekeri

Bahar

Baharât

Bakla İçi

Baklava

Bal

Balçık İnciri

Balık

Balıkyacağı: Morina balığının taze karaciğerinden çıkarılan yağ.Bol miktarda A ve D vitamini içerdiğinden büyüme ve kemik gelişimi yetersizliklerine karşı kullanılır.

Bal Kabağı

Barbunya
Barbunya Tavası
Beyaz Et
Beyin Tavası
Beyaz peynir
Bıldırcın
Biber
Biftek
Bira
Bisküvi
Böbrek

Börek
Börek İçi
Börülce
Brezilya Kahvesi
Bulgur
Bumbar
Bursa Kestanesi
But
Büyükdere Kebabı

-C-

Cacık
Caneriği
Ceviz
Ciğer
Ciğer Püryanı
Cild-i hindi: Hindi derisi.

-Ç-

Çağla Bademi

Çalı Fasulyeleri:

Tohumu beyaz,badıcı yeşil,körpesi kılçıksız,makbul ve lezzetlidir.

Çay

Çay-ı şirin-güvâr:

Tatlı,hazmı kolay olan çay.

Çerez

Çırçır Suyu:

İstanbul içme sularından biri.

Çığ Bal

Çikolata

Çilek

Çinekop:

Lüfer.Gövdesi hafifpullu,eti beyaz ve lezzetli balık.İstavritgillerden.10-15 cm'ye kadar olan lüferlere çinekop denir.

Çoban Kebabı

Çorba

Çorba-yı şikem:

İşkembe çorbası.

Çörek

Çurçur:

Küçük,eti tatsız,lapina familyasından deniz balığı.

-D-

Dağ Kebabı

Del Bastı Kirazı:

Taneleri iri bir cins kiraz.

Davar Mazağı:

Mazak balığının bir türü.



Demirhindi Şerbeti: Demir hindi ağacının keçiboynuzu badıcını andıran meyvesinden yapılan şerbet.

Dereotu

Dilberdudağı: Bir tür hamur tatlısı.

Diş Bademi

Dişli Kaya: Kaya balığının bir türü.

Dolma

Dolma-ı Yaprak

Domates

Domates Dolması

Dondurma

Donos: Bir balık türü.

Döjene: Bir Çeşit türlü yemeği.

Dragonya: Trakonya balığı.

Dut

Dut Kuruşu

Düz Rakı: Üzüm cibresinden çıkarılan rakı.

-E-

Ejder-i Musaggar: Dragonya(trakonya) balığı.

Ekmek

Ekşi

Ekşi Karadut

Ekşili Yahni

Elma

Enginar

Enginar Dolması

Erik

Erkek Parmağı

Et

Etlı Bamyı

Etlı Yıyecekler

-F-

Falyanos:

Yunus balıgının iri bir türü.

Fasulye

Fasulye Piyazı

Fıçı Konyağı

Fındık

Fındık suyu

Fileto:

Sıgırlardan,bel omurlarının iki yanında dikensi çıkıntılar boyunca yer alan yumuşak kaslardan ibaret et parçası.

Fileto Pane

Fileto:

Kasaplık hayvanların sırt kısmındaki et.

Pane:

Ekmek ya da peksemet ununa bulanarak kızartılmış yemek.

Francala

Fransız Konyağı

-G-

Gato

Gazoz

Gelemenk: Bir çeşit peynir.

Gelincik: Bir balık türü.

Gıda

Gıda-yı Hazım

Gözleme

Gravyer: (İsviçre Gravyer kenti adından)Koyu sarı renkte,delikli,yağlı bir çeşit peynir.

Gülsuyu

Güvâr: Hazmı kolay olan yemek.

Güveç

-H-

Hamur

Hamur İşi

Harç

Hardallı Salça

Haşlanmış Hindiba Salatası:

Hindiba: Bileşikler familyasından,yapraklarından haşlanarak salata yapılan,kökü kahveye karıştırılabilen bir bitki(kikhorion).

Havuç

Havyar

Helva

Hıyar

Hindi

Hindi Bastısı

Hindistan Cevizi

Horosbina: Bir balık türü.

Horozibiği

Horoz Şekeri

Hurma

Hurma Kayası: Kaya balığının bir türü.

Hurma Tatlısı

-I-

Ihlamur

Ispanak

-İ-

İçecek

İç Pilav

İğde

İlaç

İlarya: Platerina balığının küçük cinsi.

İmambayıldı

İnek

İngiliz Kınakması:

Kınakına: Sıcak ülkelerde yetişen ve kabuğundan kinin çıkarılan bitkiden yapılan içecek.

İrmik Helvası

İskorpit: Eti yenebilen, çirkin görünümlü, sıcak ve ılık denizlerde yaşayan balık.

İspari:	İzmaritgillerden kemikli balık.İskarpoz.
İspendik:	İspendek.Levrek balığına verilen ad.
İspirto	
İspirtosuz Kınakına	
İstakoz	
İstavrit:	Sıcak ve ılıman denizlerde yaşayan Uskumrugillerden bir balık.
İstrongilos:	İzmarit balığına benzer kemikli balık.
İşkembe Çorbası	
İzmarit:	Kemikli küçük balık.
İzmir Köftesi	

-K-

Kabak	
Kağıt Helvası	
Kahpe Gümüş:	Bir balık türü.
Kahve	
Kalkan:	Eti çok makbul olan Kalkan balıkları Mart-Temmuz arası oldukça lezzetlidir. Tavası,terbiyelisi ve salçalısı yapılır.Haziran-Ağustos arasında yavru kalkanlar yenilebilir.
Kancar:	Bir balık türü.
Kan Portokalı	
Kantaron:	Hekimlikte kullanılan iştah açıcı ve yara iyileştirici olarak kullandıkları bitki.
Kanyalı:	Bir balık türü.
Kaplumbağa	
Kaplumbağa Çorbası	
Kar	

Karadut

Karagöz: İzmiritgillerden bir balık türü.

Karanfil

Kar Helvası: Temiz kar üzerine pekmez dökülerek yapılan bir çeşit helva.

Karlı Şurup

Karnabahar Koçanı: Karnabahar sebzesine yaprakların çıktığı gövde.

Karpuz

Kaşar

Katâif

Kaya: Derelerde yaşayan kemikli,küçük,lezzetli balıklardır.Genellikle kızartılarak yenir.Türkiye sularında pek çok türü vardır.Dişli kaya,hurma kayası gibi.

Kayısı Hoşafı

Kaymak

Kaymaklı Tulumba Tatlısı

Kaymak Macunu

Kavun

Kavurma

Kaz

Kaz Filetosu

Kebap

Kebap Kestane

Keçi Kebabı

Kefal: Kefal,yağsız,beyaz,ince etli;hazmı kolaydır,levrek gibi hazırlanır.Yumurtasından konserve yapılır.

Kefal pilakisi

Kekik

Kelle

Kereviz

Kestane

Kestane Palamudu: Palamut balığının küçük bir cinsi.

Kıkırdak Poğçası: İçine kıkırdak koyarak yapılan bir cins çörek.

Kılıç

Kılıç Kebabı

Kıraça: İstavritin küçüğü.

Kırlangıç: Etibeyaz ve makbüldür. Kırlangıç çorba, haşlama ve piyaz yahnisi yapılır.

Kıvırcık

Kıyma

Kızartma

Kikla: Bir çeşit balık.

Kiraz

Kocayemiş Kompostosu: Kocayemiş, beyaz veya pembe çiçekli, çileğe benzer kırmızı meyveli küçük ağacın meyvesi. Sindirimi kolaylaştırıcı niteliği taşır. Avrupa'da şarap ve likör yapımında kullanılır.

Kafana: Lüferin 30 cm'den uzun cinsine verilen ad.

Kokulu İşkembe Çorbası

Koliderya: Bir balık Türü.

Kolyoz: Uskumrugillerden kemikli balık.

Konyak

Koruk Lüferi: Halk dili.Ağustaos ayında avlanan
turfanda lüfer.

Koyun

Koz Helvası

Köfte

Kömürcü Kayası: Kaya balığının bir türü.

Kuru İncir

Kuru Kaymaklı Dondurma

Kuru Kaymak: Suyu uçurulmuş kaymak,kaymağın
güneş veya küllenmiş ateşte
kurutulmuş şekli.

Kuru Nane

Kuru Üzüm

Kuş

Kutu İnciri

Kuzu

Kuzu Başı

Kuzu Ciğeri

Kuzu Fırında

Kuzu Kafası

Kuzu Sögüşü

Külbastı

Küraso:

Kürasso: Portokal kabuğundan yapılan bir likör.

-L-

Labada Ezmesi:

Labada,kablumbağagillerden,su kıyılarında,sulak yerlerde kendiliğinden biten,yaprakları sebze gibi pişirilip yenen bitki.Labadanın kavurması,salatası ve gelincik hindiba ve ebegümeceyle karışık olarak etli yemeği yapılır.

Lahana

Lakerda:

Palamut,torik,sivri veya zindandelen balıklarından yapılan salamura.

Lapina:

Kayalık kıyılarda,sığ sularda yaşayan kemikli balık.

Larbunya:

Bir balık türü.

Leblebi

Levrek:

Levrek balığının eti beyaz,lezzetli ve besleyicidir.Hazmı kolay olan levreğin lavası,haşlaması,pilakisi yapılır.

Limon:

Limonata

Lohusa Şerbeti:

Lohusa şerbetiyle yapılan ve loğusa ziyaretine gelenlere ikram edilen şerbet.

Lokma

Lüfer:

İstavritgillerden,eti beyaz ve lezzetli balık.

-M-

Maa Hardalya Hindistan Turşusu: Hardalla birlikte Hindistan turşusu.

Makarna

Mandalina

Mantar

Mantarlı Pilav

Marul

Maydanoz

Mayonez

Mazak: Kılıçbalığıgillerden balık türü.

Mercan

Meşrubat

Meyve

Meze

Mezyid: Bir çeşit balık.

Mısır

Midye Dolması

Minekop

Muhallebi

Müşhil

-N-

Nane

Nar

Nemek: Tuz.

Nohut

Nûşin Karpuz: Tatlı karpuz.

Patlıcan İnanç Böyüğü

Patlıcan Kızılca

-O-

Omlet

Orkinos:

Tonbalığı

Orman Kebabı

Ormanlı Pazar Böyüğü

Ormanlı Tel Kebabı

-Ö-

Öküz

Ördek

Ördek Dolması

Ördek Rakısı

Pilav

Pilic

Pilic Kebabı

Pilic Kebabı

Pilic Pilav

-P-

Paça

Paça Böreği

Palamut

Palamut Tava

Pâlûze

Pancar

Pancar Turşusu

Papaz Yahnisi

Pastırma

Patates

Patlıcan

Patlıcan Beğendi

Patlıcan Dolması

Patlıcan İmam Bayıldı

Patlıcan Kebabı

Patlıcan Musakka

Patlıcan Oturtması

Patlıcan Silkmesi

Pekmezle Pişmiş Balkabağı

Pekmezli Tel Kadayıf

Pervaze: Kır yemeği.

Peynir

Pırasa

Pide

Pilav

Piliç

Piliç ekşilisi

Piliç Kızartması

Piliçli Pilav

Piliç Soğuğu

Piliç Suyunda Çorba

Pirinç

Pirzola

Pisi: 30 cm uzunluğunda

yassı, derisi pütürlü ve yalnız
sağ tarafı renkli (kurşuni
veya kahverengi) bir balıktır.

Pisi Çevirmesi: Pisi balığından yapılan bir
çeşit yemek.

Poçita: Bir balık türü.

Polenerya: Bir balık türü.

Portokal

Portakalata

Portakalis Şurubu

Puro

-R-

Rafadan

Rakı

Ravend-i Hindi:

Revand: Kaba gövdeli,büyük,yapraklı,çok yıllık
otsu bitki.Karabuğdaygillerden.

Razaki: İri,uzun taneli ve kalın kabuklu üzüm cinsi.

Reçel

-S-

Sade Kahve

Sahlep

Sakız

Salata

Salça

Samsa: Baklava yufkasıyla yapılan
tatlı.

Sap Soğan

Saraos: Bir balık türü.

Sardalya: Ringaya benzeyen ve büyük
ölçüde tüketilen kemikli
balık.

Sarı Havyar

Sarıkanat:

15-20 cm'ye kadar olan lüfer balığı.

Sarıyer Güveçleri

Sarma

Sarmısak

Sebze

Sebzevât

Semizotu Bastı

Sidikli İlarya:

İlarya balığının bir türü.

Sigara

Simit

Soğan

Sögüş

Sögüş Tavuk

Su

Su Böreği

Sucuk

Sucuklu Yumurta

Suda Pişmiş Kestane

Su Kabağı:

Sebze olarak yetiştirilen bir kabak çeşidi.

Sükker

Süngü Kebabı

Süt

Sütlaç

Şalgam

Şam Fıstığı

Şampanya

Şarap

Şeftali

Şeker

Şerbet

Şire:

Şıra.Henüz mayalanmamış üzüm suyu.

Şiş Kebabı

Şürbiyat

10/10

10/10

-T-

Tabldot:

Belli saatlerde verilen belli bir fiyata yenilen yemek.

Tahin Helvası

Tarator

Tarhana Çorbası

Tas Kebabı

Tatlı

Tatlı Limon

Tatlılı Yahni

Tavuk

Tavuk Göğsü

Tavuk Suyuna Nohutlu Pilav

Tavşan

Tekir:

Barbunya'ya benzeyen balık.

Tel Kadayıf

Terbiyeli Paça

Tereyağlı Pilav

Torik: Palamut gibi tuzlaması ve lakerdası yapılır.Kılçiksız,boyu bir metreye yaklaşan pulsuz balık.

Trakonya: Yandan basık ince uzun gövdeli pullu balık.

Turfanda

Turp

Turşu

Tuyûr: Kuş.

Tuz

Türlü

Tütün

-U-

Un

Un Çorbası

Uskumru

Uskumru Dolması

-Ü-

Üveyik: Yamur kuşları takımının kumrugiller familyasından,korularda yaşayan,eti için avlanan,güvercin büyüklüğünde bir kuş.

Üzüm

-V-

Vişne

Vişneli Dondurma

-Y-

Yaban Ördeği

Yağ

Yahni

Yassı Kadayıf:

Sıvı yağ,yassı

kadayıf,yumurta,şerbet,hindistan

cevizi,ceviz.

Yemek

Yemiş

Yoğurt

Yoğurtlu Kebap

Yufka

Yumurta

Yumurtalı Tavuk

Yunan Konyacı

-Z-

Zargana:

Denizde yaşayan,uzun bedenli,balıklara özgü yeşil kemikli,uzun bir gaga ile son bulan uzun kafalı,koni biçiminde dişli balıklardır.

Zencefil

Zerdali

Zeytin Yağı

Zeytinyağlı Çınar Dolması

İNDEKS

Aba,	160
Ab-ı beka,	59
Ab-ı hayat,	278
Ağdalı Kadayıf,	288
Ağzıaşağı,	87
Alafranga Çarık,	15
Alafranga Tekke,	12
Alafranga Terlik,	111
Altın,	122
Altın Düğme,	209
Altın Suyundan Yumuşamış Kelebek Aksesuarı,	209
Altıparmak,	116
Anahtar Düğmeli Ceket,	198
Anber,	171
Arak-ı mahşer,	189
Armut,	42,131,198,281
Arpa,	76
Astar,	100,105
Aş,	247
Aşçı Bonetası,	149

Atlas,	190
Ayrikotu Kökü,	213
Ayakkabı,	24,64,186
Ayşekadın,	42
Ayva Göbeği,	149
Az Kalıpsız Fes,	189
Bâde,	214,297
Badem Şekeri,	198
Bahar,	69
Baharât,	268
Bakla İçi,	150
Bakalava,	88,127,219,262,292
Bal, <small>balı Çekir</small>	193,215,240
Balçık İnciri,	198
Balık, 35,42,83,84,117,118,123,130,132,141,166,204,229	
Balık Yağı,	49
Bal Kabağı,	70,78,103,282,283,284
Barbunya,	42,151,235
Barbunya Tavası,	42,145
Basma,	100,139
Baston,	81,85,98,111,122,123,126,132,145,189,271
Başlık,	137,138

Baş Örtüsü,	247
Beyaz Et,	117
Beyin Tavası,	35
Beyaz Peynir,	42,151
Bıldırcın,	110,111,112,115
Biber,	69,283
Biftek,	42
Bilezik,	199
Bira,	141,149,165,199
Bisküvi,	149
Bismark Pantolon,	32
Bluz,	218
Bombeli Ceket,	15,35
Boncuk,	65,188
Bonata,	111
Boneta,	111
Boyunbağı,	32,46,122,137,148,223
Boyunbağı İğnesi,	171,173
Boyunbağı Tutamağı,	209
Böbrek,	177
Börek,	159
Börülce,	149

Brezilya Kahvesi,	272
Bulgur,	84
Bumbar,	292
Bursa Kestanesi,	189
But,	179
Buton,	188
Bürüncük,	63
Büyükdere Kebabı,	42
Cacık,	212
Caket,	12,234
Caneriği,	277
Canfes,	190
Car,	81
Ceket,	19,20,63,92,98,111,145,149,198,236
Ceketli Cübbe,	271
Cep,	15,53,92,100,111,112,123,129,200,231,271
Cep Saati,	11
Ceviz,	74,84,113,198,225,292
Ciğer,	172,177,187,202,205
Ciğer Püryanı,	87
Cild-i hindi,	62
Cübbe,	98

Cüzdan,	49,148
Çağla Bademi,	218
Çalı Fasülyeleri,	42
Çanta,	98,111,192,193
Çarık,	111
Çarşaf,	20,33,82
Çavar Ekmeği,	149
Çay,	36,58,193,261,262,292,294,295,296
Çay-ı şirin-güvâr,	262
Çengel,	177
Çerez,	141
Çırçır Suyu,	248
Çiçek,	33,39,40,44,68,82,92,94,101
Çifte Düğmeli Yelek,	272
Çift Gözlük,	18
Çiğ Bal,	8,10
Çikolata,	111,276
Çilek	216,225,281
Çinekop,	115,116
Çizikli Pantolon,	236
Çizme,	72

Çoban Kebabı,	35
Çorap,	12,15,20,33,47,67,92,100,149,260,273
Çorba,	35,42,88,124,141,200
Çorba-yı şikem,	62
Çörek,	266
Çurçur,	117
Dağ Kebabı,	42
Dal Bastı Kirazı,	10
Damalı Kasketa,	15
Dâmen,	29,171,175,192
Dantel,	33,46,188,247
Dar Pantolon,	12
Davar Mazağı,	195
Dekolte,	82
Dereotu,	172
Destâr,	65,219
Dibâ,	248
Dik Yaka,	189
Dik Bükme Yaka,	67
Dilberdudağı,	35
Diş Bademi,	198
Dişli Kaya,	116

Dize Kadar Çorap,	15
Diz Örtüsü,	175
Dolma,	20,208,243
Dolma-i yaprak,	62
Domates,	142,143
Domates Dolması,	42
Don,	12,175,188
Dondurma,	30,216
Donos,	116
Döjene,	12
Dragonya,	130
Dut,	259,260
Dut Kurusu,	150
Düğme,	198,236
Düğmeli Ceket,	15
Düz Rakı,	165,166
Ejder-i musaggar,	130
Ekmek,	75,109,110,111,149
Ekşi,	266
Ekşi Karadut,	33
Ekşili Yahni,	219
Elbise,	19,151

Elbise Kollu Ceket,	46
Eldiven,	32,81,150,156
Eldivenlik,	111,247
Elma,	63,138,151,198,208
Elmas,	87
Elmas Taş,	63
Enginar,	142,149,159,281
Enginar Dolması,	262
Entari,	34
Erik,	161
Erkekparmağı,	87
Et,	42,68,83,109,123,166
Etek,	69,111,250
Etli Bamyas,	42
Etli Yiyecekler,	35
Falyanos,	132
Fanila,	92
Fasulye,	42,142,149,281
Fasulye Piyaz,	1,212,222,292
Feliks For Yakalık,	85
Ferace,	34,100,187
Fes,	19,31,50,51,65,81,85,86,98,111,122,156

157,166,195,218,233,236,262,272,295

Fes İbiği,	149
Fıçı Konyağı,	227
Fındık,	198,225
Fındık Suyu,	248
Fileto,	42
Fileto Pane,	35
Firkete Başlığı,	209
Firûze,	271
Fistan,	148,199
Fisto,	94
Fistolu Mendil,	218
Fiyanga Kravat,	236
Francala,	109,144
Fransız Konyağı,	226
Fular,	85
Galoş Kundra,	189
Ganet,	188,236
Gato,	125
Gazoz,	292
Gelemenk,	42,151
Gelincik,	116

Genet,	218
Gıda,	88
Gıda-yı hazm,	262
Gömlek,	47,63,111,122,156,187,236,262
Gözleme,	84
Gözlük,	12,13,18,25,34,41,48,60,61,67,68 81,98,99,111,146,157,159,173,191 195,222,256,262
Gravyer,	42,151
Gülsuyu,	177
Gümüş Bilezik,	209
Güvâr,	261
Güveç,	67,69
Gülvezimsi Ferace,	33
Ham İplikten Mamul Bir Gömlek,	15
Hamur,	110,166,224
Hamur İşi,	35
Harç,	289
Hardallı Salça,	117
Hâre,	106,272
Harir,	247
Haşlanmış Hindiba Salatası,	149

Havuç,	83
Havyar,	229
Haydari,	271
Helva,	20,56,62
Hırka,	173,271
Hıyar,	240
Hindi,	111
Hindi Bastısı,	87
Hindistan Cevizi,	201
Horosbina,	117
Horozibiği,	87
Horoz Şekeri,	100
Hotoz,	127,187
Hurma,	198,200
Hurma Kayası,	116
Hurma Tatlı,	124
Ihlamur Suyu,	226
Ispanak,	138
İçecek,	151,165
İ Kuşak,	279
İ Pilav,	88
İğde,	225

İlaç,	15,36,49,150
İlarya,	116
İmambayıldı,	208,243
İnek,	75
İngiliz Kınakınası,	49
İpek,	15,33,81,85,86,92,188,195
İpekli Çorap,	86
İpekli Mendil,	126,137
İpekli Yelek,	67
İrmik Helvası,	292
İskarpin,	12,32,33,47,86,188,213,218,237,247,273
İskorpit,	116
İspari,	117
İspendik,	116
İspirto,	177
İspirtosuz Kınakına,	61
İstakoz,	295
İstavrit,	116
İstrongilos,	116,117
İşkembe Çorbası,	50,145,200
İşleme,	33
İzmarit,	116,130

İzmir Köftesi,	42
Jile,	188
Jüpon,	33,46
Kabak,	39,63,135
Kabarık Büzme,	247
Kadife,	188
Kadife Cepken,	198
Kâğıt Helvası,	161
Kahpe Gümüş,	116
Kahve,	11,25,40,58,63,70,83,84,101,111,125,142,157,162, 165,177,197,201,211,214,219,264,272,276
Kakma Baston,	209
Kalıp,	30,31,85,174,193,195
Kalıplı Fes,	92
Kalıp Kıyafet,	252
Kalkan,	116
Kamçık Baston,	82
Kancor,	116
Kan Portakalı,	200
Kantaron,	87
Kanyalı,	117
Kaplumbağa,	188

Kaplumbağa Çorbası,	87
Kar, <i>Kebap</i> ,	33,37,156,157,162,183
Karadut,	187,216
Karagöz, <i>şim</i> ,	117
Karanfil,	201
Kar Helvası,	37,288
Karlı Şurup,	239
Karnabahar Koçanlı,	149
Karpuz,	12,42,45,123,225
Kaşar,	42,151
Katâif, <i>şim</i> ,	282
Kaya, <i>şim</i> ,	116
Kayısı Hoşafı,	292
Kaymak, <i>şim</i> ,	172,187,215
Kaymaklı Tulumba Tatlısı,	35
Kaymak Macunu,	100
Kavun,	42,70,225
Kavurma,	178
Kaz, <i>şim</i> ,	111
Kaz Filetosu,	87
Kebap,	62,145,147,110,172,174,209,245
Kebap Kestane,	154

Keçe Klah,	53,111
Keçi Kebabı,	35
Kefal,	116
Kefal Pilakisi,	42
Keklik,	141,165,166,186
Kelle,	295
Kemer,	12,111
Kemer Tokası,	150
Kereviz,	142
Kese,	19,100,147,148,200,274
Kestane,	76,118,138,198,225
Kestane Palamudu,	116
Keten,	12,15
Keten Gömlek,	12
Kıkırdak Poğaçası,	101
Kılaptanlı Örtü,	247
Kılıç,	116,117,151
Kılıç Kebabı,	35
Kılık Kıyafet,	240
Kına,	175
Kıraça,	116
Kırlangıç,	116

Kısa Pantolon,	15,189
Kıvrık,	143
Kıyafet,	15,27,28,51,72,77,98,122,173,183,256,271
Kıyma,	62
Kızartma,	35,208
Kikla,	117
Kiraz,	8,136,149,175,212,216,225,281
Kocayemiş Kompostosu,	88
Kofana,	116
Kokulu İşkembe Çorbası,	35
Kol Demiri,	39
Koliderya,	116
Kolye,	175
Kolyoz,	116
Konyak,	30,124,165,226,227
Kordela,	106
Kordon,	67,85,122,145,150,209
Korse,	46,128,247,272
Koruk Lüferi,	115,116
Kostüm,	37,174
Koyun,	107,179
Koz Helvası,	139

Köfte,	289
Kömürcü Kayası,	117
Köstek,	171
Kravat,	81,85,92,111,174,189,272
Krep,	100
Kukla Tesbih,	48
Kukuleta,	135,137,138,159,160
Kumaş,	12,98,100,111,175
Kundura,	20,96,97,151,156,260
Kurdela,	149,199
Kuru İncir,	198
Kuru Kaymaklı Dondurma,	10,67
Kuru Nane,	150
Kuru Üzüm,	225
Kuş,	89,100,112,113,150,180
Kuşak,	15,20,85,252
Kuşaklı Kolun,	198
Kutu İnciri,	181
Kuzu,	43,94,172,220
Kuzu Başı,	35,42
Kuzu Ciğer,	42
Kuzu Fırında,	35,42

Kuzu Söğüşü,	172
Külbastı,	177,179
Küraso,	165
Kürk,	153,156
Kürklü Ceket,	271
Kürklü Palto,	295
Kürklü Yaka,	35,158
Labada Ezmesi,	87
Lahana,	83,138,142,149
Lakerda,	116
Lapina,	117
Larbunya,	116
Lastik,	92,149,157,262
Lâta,	98
Leblebi,	63
Levrek,	116,165
Limon	84,117,192
Limonata,	201,276,292
Lohusa Şerbeti,	187
Lostrin İskarpın,	189
Lostrin Potin,	81,86
Lüfer,	115,117,118,119,129,130,131

Maa Hardalya Hindistan Turşusu,	266
Madalyon,	199
Madra Kolluk,	149
Makarna,	292
Makferlan,	189
Makferlanlı Pardesü,	271
Mandalina,	80,92,93,155,292
Mantar,	293
Mantarlı Pilav,	35
Manto,	247
Marul,	212
Maske,	145
Maşa,	171,175
Matariye,	137
Maydanoz,	116,117,131
Mayonez,	165,172,188
Mazak,	194
Meç,	146
Mendil,	53,56,61,68,85,86,87,92,100,135
Merbut Saat,	122
Mercan,	117
Mercanofun Priyol Saati,	209

Meşrubat,	295
Meyve,	35,225,255
Meze,	151,152,161,174
Mezyid,	116
Mısır,	119
Midye Dolması,	145,262
Minekop,	117
Mintan,	20,198
Muhallebi,	138,216,262
Müşhil,	202
Nakş,	192
Nalın,	150,186
Nane,	150
Nar,	90,198,208
Nazarboncuğu,	188
Nemek,	291
Nial,	20
Nohut,	149,159
Nûşin Karpuz,	56
Oluklu Pantolon,	189
Omlet,	35
Omut,	247

Orkinos,	116
Orman Kebabı,	35,42
Öküz,	230
Ördek,	111
Ördek Dolması,	87
Ördek Rakısı,	35
Örtü,	44,218,247,257
Paça,	102
Paça Böreği,	123
Paçası Bol Pantolon,	198
Palamut,	116,118,131,132,151,181
Palamut Tava,	117,212
Palto,	32,85,92,98,100,137,148
Pâlûze,	170
Pancar,	92,238
Pancar Turşusu,	238
Pantolon,	15,26,27,47,67,81,85,92,111 122,123,149,175
Pantolon Paçası,	272
Pantuflla,	138
Papaz Yahnisi,	118
Papuç,	64,92,212,217,231,232,233,237

Para Çantası,	171
Pardesü,	175,272
Pardesü Eteği,	175
Pastırma,	75,145
Patates,	149
Patlıcan,	114,142,144,208,243,293
Patlıcan Beğendi,	42
Patlıcan Dolması,	42,262
Patlıcan İmam Bayıldı,	42
Patlıcan Kebabı,	42
Patlıcan Musakka,	42
Patlıcan Oturtması,	42
Patlıcan Silkmesi,	42
Peçe,	129,230
Pehlivan Yaka Elbise,	35
Pekmezle Pişmiş Balkabağı,	282
Pekmezli Tel Kadayıf,	87
Peluş,	82
Peluzi Sırma,	188
Peruka,	128
Pervaze,	248
Peştemal,	177,280

Peynir,	149,151
Pırasa,	83,142,149
Pırlanta,	188
Pırlanta İğne,	187
Pırlanta İşlemeli Yüzük,	188
Pide,	144
Pike Yelek,	236
Pilav,	125
Piliç,	111,166
Piliç Ekşilisi,	42
Piliç Kızartması,	42
Piliç Pilav,	42
Piliç Soğuğu,	42
Piliç Suyuna Çorba,	42
Pirinç,	192
Pirzola,	42
Pişi,	116
Pişi Çevirmesi,	117
Poçita,	116
Polenerya,	116
Portakal,	42,93,151,155,192,193,198,292
Portakalata,	202,282

Portakalis Şurubu,	36,49
Potin,	85,92,122,173,174,216,234,236
Pudra,	175,199
Puro,	149
Püskül,	51,137,138,195,198,218,236
Püsküllü Kalıpsız Fes,	20
Püsküllü İri Dublen,	272
Rafadan,	191
Rakı,	152,161,199,228,229,241,242
Rastık,	175,187
Ravend-i hindi,	192
Razaki,	198
Reçel,	101,266
Redingot,	26,122
Rengamiz Şapka,	50
Ridây-ı mükevkeb,	9
Ruba,	101,122,134,173,185,234
Rugani Yarım Potin,	33
Saat,	8,26,29,44,66,95,99,126,133,142,151,152,156,164 166,167,181,185,196,198,199,227,229,231,233,235 236,241,245,262,271,279,280,286
Saç Boyası,	187

Sade Kahve,	151,166
Sahlep,	118,149
Sakız,	1 50
Salata,	35,117,138,142,272,292
Salça,	76,172,208
Salta,	53,271
Samsa,	126
Saplı Şemsiye,	188
Sap Soğan,	172
Saraos,	117
Sardalya,	45,149
Sarı Havyar,	149
Sarık,	80
Sarıkanat,	116
Sarıyer Güveçleri,	69
Sarma,	35
Sarmısak,	179,244
Saten,	111
Sebze,	35,42,70,109,243,262,274
Sebzevât,	281
Semizotu Bastı,	35
Serpme Ben,	81

Setre Pantolon,	189
Sıfır Fes,	198
Sıfır Numara Kalıp Fes,	272
Sırma,	33,95,198
Sırmalı Mendil,	101
Sidikli İlarya,	116
Sigara,	12,57,59,60,61,68,92,122,141,170,200,201,241
Sarı Fırın,	259,267,276
Silindir Şapka,	26
Simit,	53,93
Soğan,	138,149
Söğüş,	50
Söğüş Tavuk,	200
Su,	12,13,37,40,47,51,69,70,78,96,100,134,142,180,209 215,231,244,246,249,252,257,261,273,274,278
Su Böreği,	262
Sucuk,	75
Sucuklu Yumurta,	87
Suda Pişmiş Kestane,	154
Su Kabağı,	70,103
Sükket,	58,170,288
Söngü Kebabı,	35

Sürme,	175,187
Süs,	137
Süt,	89,111,118,215,278
Sütlaç,	35,216
Şal,	90,137,156
Şalgam,	142
Şalvar,	90,156
Şam Fıstığı,	216
Şam Kumaşı,	156
Şampanya,	36
Şanjan Kravat,	189
Şapka,	32,33,67,108,111,149,108,159,166
ŞapkaTüyü,	33
Şarap,	42,166,240
Şeftali,	42,45,255
Şeker,	25,33,98,100,126,145,209,215,227,240,274
Tavuk,	294,295
Şemsiye,	12,23,30,71,77,85,87,97,98,104,111,135,136
Teyze,	137,138,149,15,158,159,218,221,234,236,247
Şifon Kiyafet,	271,281
Şerbet,	162,272
Şifon Kiyafet,	279

Şire,	48
Şiş Kebabı,	35,42,123
Şürbiyat,	35
Tablalı Kalıp,	122
Tabldot,	145
Taç,	188
Tahin Helvası,	139
Takma Gümüş Kordon,	156
Takma Yakalı,Püskül Boyunbağı,	15
Tarator,	292
Tarhana Çorbası,	123
Tas Kebabı,	42,125
Tatlı,	35,284,294
Tatlı Limon,	198
Tatlılı Yahni,	179
Tavuk,	101,111,165,283
Tavuk Göğsü,	62,97
Tavuk Suyuna Nohutlu Pilav,	124
Tavşan,	111
Tebdil-i kıyafet,	12
Tek Gözlük,	18
Tekir,	116,151

Tel Kadayıf,	138
Ten Fanılası,	47
Terbiyeli Paça,	292
Tereyağlı Pilav,	42
Terlik,	12,124,138,149
Tesbih,	51,64,150,271
Tiftik Palto,	161
Tire Çorap,	198
Tokalı İngiliz Kemeri,	33
Torik,	116,117
Trakonya,	116
Triko Don,	92
Tulumbacı Yemenisi,	53
Turfanda,	266
Turp,	149,228
Turşu,	64,84,147,292
Tuvalet,	20,271,272
Tuyûr,	10
Tuz,	45,69,100,133,283
Tül,	33,172
Tülbent,	87,177,249
Türlü,	42,243

Tütün,	37,98,151,177,199,200,205,266,268
Uçkur,	61
Un,	20
Un Çorbası,	266
Uskumru,	117,132
Uskumru Dolması,	262,266
Üveyik,	111
Üzüm,	43,63,123
Vişne,	8,33,46,188,204,281
Vişneli Dondurma,	10
Yaban Ördeği,	165
Yağ,	76,172,244,245,266
Yahni,	187
Yaka,	19,46,52,181,151,272
Yanar Döner Çarşaf,	129
Yanar Döner Jile,	189
Yanar Döner Şalvar,	129
Yassı Kadayıf,	124
Yaşmak,	20,33,187
Yazma,	156,191
Yeldirme,	20,33,44
Yelek,	15,19,20,32,46,92,122,200,272

Yelpaze,	31,67,68,69,244
Yemek,	19,30,41,76,185,241,278
Yemiş,	20,42,43,225
Yen,	33
Yoğurt,	146,201,244
Yoğurtlu Kebap,	149
Yufka,	65
Yulaf,	76
Yumurta,	62,63,66,150,172,283,284,285,291
Yumurtalı Tavuk,	174
Yunan Konyağı,	226
Yuvarlak Dügme,	236
Yün Kuşak,	48
Yüzük,	63,67,188,198,209,210,290
Zafer Fesleri,	193
Zargana,	117
Zencefil,	193
Zeytin Yağı,	117,244
Zeytinyağlı Çınar Dolması,	35
Zihli Pantolon,	198
Zincir,	15,111,189,293

KAYNAKÇA

1. Büyük Larousse, Sözlük ve Ansiklopedisi, Milliyet Yayınları, İstanbul 1992
2. Demiray, Kemal. Temel Türkçe Sözlük, 2.Baskı, İnkilâp Kitabevi, İstanbul 1990
3. Devellioğlu, Ferit. Osmalca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat, 13. Baskı, Aydın Kitabevi Yayınları, Ankara 1996
4. Kabaklı, Ahmet. Türk Edebiyatı, C.III, İstanbul Türk Edebiyatı Vakfı Yayınları, 1994
5. Meydan Larousse, Büyük Lûgat ve Ansiklopedi Yayınları, 1992
6. Rasim, Ahmet. Şehir Mektupları, Hazırlayan:Nuri Akbayar, 3. Baskı, C.I-II, Arba Yayınları:51, İstanbul 1992
7. Türk ve Dünya Ünlüleri Ansiklopedisi, C.I, Anadolu Yayıncılık, İstanbul 1983
8. Yeğen, Ekrem Muhittin. Alaturka ve Alafranga Yemek Öğretimi, 8. Baskı, İnkilâp ve Aka Kitabevleri, İstanbul 1967