



**ULUSLARARASI BEŞERİ VE SOSYAL
BİLİMLER İNCELEME DERGİSİ (UBSBİD)**
**INTERNATIONAL HUMANITES AND SOCIAL
SCIENCE REVIEW (IHSSR)**

Volume: 4 Issue: 2 Year: 2020

DÎVÂN-Ü LUGAT-İT-TÜRK’TE YİYECEK VE İÇECEKLER

Ayşegül DEMİRBULAK*

MAKALE BİLGİSİ

ÖZ

Makale Tarihiçesi:
Başvuru:19.10.2020

Revizyon : 28.11.2020

Kabul : 29.11.2020

Orcid Numarası: 0000-0002-2054-4609

Anahtar Kelimeler: Kaşgarlı Mahmud,
Dîvân-ü Lugat-it-Türk, Halk yiyecek
ve içecekleri

XI. yüzyılda Kaşgarlı Mahmud’un Türklerin dilini, lehçelerini, kültürlerini ve karakteristik özelliklerini Araçlara öğretmek amacıyla yazdığı Dîvân-ü Lugat-it-Türk, günümüze tek kopya yazmasıyla gelebilmiş eşsiz bir eserdir. Abbasi halifesine adanan ve sunulan Dîvân, sosyal bilimlerin çeşitli alanlarında olduğu gibi, halkbilimin araştırma konularından olan halk yemekleri ve içecekleri içinde kapsamlı bir kaynaktır.Prof. Dr. Fuat Bozkurt’un çeviri, uyarlama ve düzenlemesini yaptığı Dîvân-ü Lugat-it-Türk, bu çalışmanın ana kaynağıdır.

FOOD AND DRINK IN DĪWĀN LUGHĀT AL-TURK

ARTICLE INFO

ABSTRACT

Article History:
Received: 19.10.2020

Revised : 28.11.2020

Accepted :29.11.2020

Orcid Number: 0000-0002-2054-4609

Keywords: Mahmud Kashgari,
Dîwān Lughāt al-Turk, folkloric
food and drinks

Dîwān Lughāt al-Turk, which was written by Mahmud Kashgari in the eleventh century for the purpose of teaching Arabs Turkic language, dialects, cultures and characteristic features, is a unique work that has survived until today with a unicum manuscript. Being dedicated to the Abbasid Caliphate, Dîwān is a comprehensive source for folkloric food and drink, which is one of the research topics of folklore studies, as well as for a variety of research areas of social sciences. Dîwān Lughāt al-Turk, which has been translated, transcribed and edited by Professor Fuat Bozkurt is the primary source of this study.

* Dr. Öğr. Üyesi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Turizm Rehberliği

demirbulak@superonline.com

Compilation/ Derleme

Cite As/ Alıntı: DEMİRBULAK A. (2020), " Dîvân-Ü Lugat-İt-Türk’te Yiyecek ve İçecekler", Uluslararası Beşeri ve Sosyal Bilimler İnceleme Dergisi , 4 (2) .

Giriş

XI. yüzyıl şartlarında Araplara Türkçe'yi öğretmek ve Türk dilinin iddiasını göstermek fikrinin ortaya çıkması dahi, Dîvân-ü Lugat-it-Türk'e eşsiz bir kaynak tanımını kazandırmaktadır.

Kaşgarlı Mahmud eserinin hazırlık yıllarını günümüz araştırma yöntemleriyle ilk Arapça dil sözlüğü olan Halil ibn Ahmed el-Ferahidi'nin Kitabül Ayn'ını inceleyerek ve uzun bir zaman ve yoğun emek harcayarak geçirmiştir. "Onların yaşadığı şehirleri, bozkırları dolaştım ve Türk-Türkmen-Oğuz, Çiğil, Yağma, Kırgız lehçelerini ve ağızlarını öğrendim." der Dîvânı'nda. Türk bozkırlarında gezi yaptığını, birçok Türk lehçesini, gelenek ve göreneklerini yerinde öğrendiğini; Tarım, İli, Çu ve Sırderya ırmakları yöresindeki Türk kentlerini doğrudan gördüğünü, türlü şehir ve boy halkının ağız ayrımlarını, sözcük konusundaki kimi ayrılıklarını bildiğini anlatır.

Bağdat'a gelip Dîvânı'nı yazmaya koyulduğunda tüm bunları öğrenmiş, saptamış, yaşı da ilerlemiştir. Arapça'yı eksiksiz yazabilir durumdadır. (Bozkurt, 2020, s.11)

Kaşgarlı Mahmud eserini; verdiği örneklerin çeşitliliği -yaşanmış/yaşanan olaylar, kişiler, meseller, derlemeler, yiyecekler, gelenekler vb.- vesilesiyle Türkçe-Arapça ilk sözlük ve dil kitabı olmanın ötesine taşımıştır.

Sözü edilen bu özellikleri ile de tarihçilerin, dilbilimcilerin, Türkologların, halkbilimcilerin, etnologların, antropologların çalışmalarına ilham vermiştir ve kaynak teşkil etmiştir. Sosyal bilimlerin hemen her alanında çalışmalara konu olmuştur.

Çalışmamız Dîvân-ü Lugat-it-Türk'te tanıtılan Türk yiyecek ve içeceklerini tespit etmektir.

Kaşgarlı Mahmud ve Dîvân-ü Lugat-it-Türk

Tam adı Mahmud ibni Hüseyin ibni Muhammed et Kaşgarî'dir. Bazı alimler adından yola çıkarak "Karahanlılar Hanedanlığı'nın büyük kağanı Muhammed'in torunu olması gerekir." demektedir. (Anal, Almaz, 2003, s.210) 1057-1058 tarihinde sarayda gerçekleşen olayda öldürülen Hüseyin'in oğludur. Doğduğu tarih kesin olarak bilinmemekle birlikte kimi varsayımlara göre 1008-1105 yılları arasında yaşamış doksan yedi yaşında ölmüştür. Kendisi doğum yeri olarak Kaşgar'ı işaret etse de aslen Barsgan doğumlu olduğunu ve Kaşgar'ı tanınmış bir yer olduğu için seçtiğini iddia eden G.G. Musabaev gibi tarihçiler de vardır.

Kaşgarlı Mahmud bir bilim ve kültür merkezi olan Kaşgar'da medrese öğrenimini gördükten sonra Bağdat'a yerleşmiştir. Dîvânı'nı, ileri yaşlarında olduğunu söylediği 1072-1074 yıllarında tamamlamıştır.

Türk illeri arasında yaptığı gezilerde -o zaman Türklerin oturduğu Çin Seddi çevresinden başlayarak Hazar Denizi ve Kafkas Dağlarına uzanan bütün topraklar, Tarım Havzası ile Çu ve Sırderya etrafındaki bütün Türk illerini kapsar bu geziler- yöre Türklerinin dillerini, gelenek ve göreneklerini inceleme fırsatı bulmuştur. (Hassan, 2000, s.321) Eserinde de "Türk, Türkmen, Oğuz, Çiğil, Yağma, Kırgız boylarının dillerini, koşuk ve uyaklarını belleyerek faydalandım, öyle ki; ben de onlardan her boyun dili en iyi yolda yerleşti." Diyerek bu gezilerden kazandıklarını anlatır.

Kaşgarlı Mahmud'un hangi Türk boyundan olduğu kesinlik kazanmamıştır. Kimi araştırmacılar Türkçe olarak adlandırılan Tohsılardan ya da Tohsıllarla ortak bir lehçe konuşan Yağma Türklerinden geldiği görüşündedirler. Yağmalar, Karluklarla birlikte Karahanlı Türk Devleti'ni kuran iki Türk boyundan biridir. Bu yönüyle soylu bir ailedendir ve kendisi de Dîvân'ında bunu vurgular. (Bozkurt, 2020, s.10) Kaşgarlı Mahmud'un Türk dili, bütün kelime, lehçe ve edebiyatı üzerinden Türkçe'nin ilk sözlük ve gramer kitabını yazacak kadar derin ve geniş bilgisi vardır. Arap dilinde yazılmış bu tür kitapların sistem ve yönlemlerini de bilmektedir. Arapçası da Türkçesi kadar kuvvetlidir. İslâmı benimsemiş, Abbasi yönetiminde yaşamayı tercih etmiş (Abbasi yönetiminin askeri gücünde Türklerin yeri, ağırlığı ve önemi malumdur.) ise de Türk olduğunu hiç unutmamış, Türklük bilincini kaybetmemiştir. Hem Araplara Türkçe öğretmek hem de Arapça'nın Türkçe'den üstünlüğü konusundaki yaygın inanışa tepki duyarak, Türkçe'nin en az Arapça kadar zengin bir dil olduğunu kanıtlamak için Dîvân-ü Lugat-it-Türk isimli eserini hazırlamıştır. Buna belirli bir resmiyet ve saygı kazandırmak için de kitabını Abbasi Halifesi El-Muktedi'ye sunmuştur. Yaklaşık olarak yedi bin beş yüz Türkçe madde başı kelime içeren sözlükte kelimeler Arap dilbilgisinin kelime kalıplarına göre sıralanmış, tanımlar Arapça olarak yapılmış, çeşitli Türk boylarının halk edebiyatlarında derlenen savlar, koşuklar, sagular tanımları pekiştirmek amacıyla kullanılmıştır. (Çotuksöken, 1993-1994,s.40) Eser Arap diliyle yazılmıştır.

Dîvân, az sayıda tarihi kayıtlar ihtiva etmekle birlikte, Selçukluların kültür ve müesseseleri ile devrin etnografyası bakımından birinci derece bir kaynaktır.(Turan, 2003,s.37) Dîvân-ü Lugat-it-Türk, genel çizgisiyle döneminin Türk dili ve hayatını anlatan eşsiz bir kaynaktır. Kelime anlamı ile de eşsizdir çünkü günümüze tek yazma olarak kalmıştır. Kaşgarlı'nın daha önce yazdığı Kitabu Cevahiru-n nahvfi lugat-it-Türk ("Türk Dilinin Sentaksı - Cümle Yapısı Bilgileri" diye çevrilebilir.) isimli eseri günümüze ulaşamamıştır. (Kayadibi, 2008, s.2)

On dört bin kitabını Millet Kütüphanesi'ne bağışlayan Ali Emiri Efendi'nin eserin (Divan-ü Lugat-it-Türk) değerini anlayarak Sahaf Burhan Efendi'den satın aldığı kitap, 1266 yılı 1 Temmuz'unda Muhammed ibni Ebubekir İbni Ebu-l Feth es Savi'nin örneklediği yazmadır.

Dîvân-ü Lugat-it-Türk, Türkçe'nin ilk sözlük ve dilbilgisi kitabıdır. İçeriği bakımından devrin dili, edebiyatı, tarihi, coğrafyası, sosyolojisi, gelenekleri hakkında zengin bir milli kültür hazinesidir. Dili Arapça bir kitap olmakla beraber, içinde o devir için çok sayıda Türkçe kelime ile Türk Halk Edebiyatından ve halk dilinden alınmış çok sayıda şiir örnekleri, deyimler ve atasözleri bulundurmaktadır.

Yiyecekler

alma:	Elma
adriq-ayrıq:	Ayrı otu
aşlıq:	Buğday
awruzi:	Karışık yiyecek. Örn. buğday ve arpa ununun karıştırılarak pişirilmesi.
basar:	Dağ sarımsağı

bekmes: Pekmez

bezenç: Dalları ve yaprakları kıvı, genellikle meyve bahçelerinde yetişen ve ilaç olarak yenen bir bitki.

biblí: Karabibere benzeyen, uzun taneli bir baharat. Bitmül.

bösgeç: Çörek

bugday: Buğday

buhsi: Bir yemek adı. Buğday pişirilir, içine badem taneleri atılarak bir kavanoza konur ve üzerine telbine (kepek, bal ve süttten yapılan bir bulamaç) dökülür. Mayalanmaya bırakılır. Bu yemeğin hem katı kısmı yenir hem de suyu içilir.

buldunı: İçine kuru ya da yaş üzün konan tatlı.

bulgama: Yağsız ve tatsız bulamaç (yulaf lapası).

burçaq: Bezelye, fasulye, bakla gibi hububatın tanesi, tohumu.

bustulı: Dağ ıspanağı

büken: Karpuz

bütüğe: Patlıcan

çagmur-çamgur: Şalgam

çahşaq: Kurutulmuş kayısı ve üzüm

çıbıgan: Hünnap şekerlemesi

çiwgin aş: Doyurucu ve besleyici bir yemek.

çörek: Çörek

çubulmaq: Kurutulmuş elma

çuqmin: Çömleğin içinde buharla pişirilen, küçük yuvarlak ekme. Bu, en besleyici ve en faydalı ekme çeşididir.

çüçünek-huçünek: Tatlı, güzel kokulu, üzeri çizgili kavun.

dava: İlgin ağacının meyvesi

egir: Havlıcan. Kökleri karın ağrısını geçirmek için kullanılan bir bitki.

erük: Şeftali, kayısı, erik gibi meyveleri anlatmak için kullanılan bir sözcük. Sıfatlar aracılığı ile birbirlerinden ayrılırlar. Örn. Tülüg erük: şeftali (tüylü), sarıg erük: kayısı, qara erük: erik (siyah).

etmek: Ekme

et: Et

ışgun: Ravendiye, ışkın. Karabuğdaygillerden, süs bitkisi ve sebze olarak yetiştirilen, yaprak ve saplarından reçel yapılan, tedavi edici olarak da kullanılan bir bitki.

igdük: Süt ve kesilmiş süt karışımından yapılan, peynire benzer bir yiyecek.

inliç: Kebapla yenen, sarımsağa benzer bir bitki.

kewgin aş: Doyurucu, besleyici olmayan bir yemek.

köwşek et: Yumuşak et

köwşek etmek: İyi mayalanmış hamurdan yapılan ekme.

köwürgen: Dağ soğanı

közmen: Közde pişirilen ekmek

küç: Susam

künlük yem: Günlük ekmek

kürşek: Darı taneleri suda

litu: Şehriyeler su, buz ya da kar gibi şeylerle soğutulur; bunun içine çeşniler konur; serinletici bir yiyecek olarak yenir.

limken: Sarı erik

murç: Kara biber

oglı: Yabani havuç. Kaşgar kenti yakınlarında yetişen, beyaz ve tatlı bir havuç.

qabaq: Tazeyken yenen bir sebze, kabak.

gâgün: Kavun

gagurgân: Yağla yoğrulan ve tandırda pişirilen bir ekmek çeşidi.

gagurmâç: Kavrulmuş buğday/qawurmaç

gâgut: Darıdan yapılan bir yemeğin adı. Darı önce kaynatılır, daha sonra kurutulur ve öğütülür. Son olarak yağ ve şekerle karıştırılır. Bu, yeni doğum yapmış kadınlara verilen yemeklerden biridir.

qâq: Kurutulmuş erik ya da erik benzeri meyveler.

qâq et: Kurutulmuş et

qât: Dikenli bir ağacın meyvesi

awılgu qâtı: Awılgu ağacının meyvesi

sınçgan qâtı: Akasya ağacının meyvesi. Meyve sıkılır, suyu yoğurtla karıştırılır, daha sonra bu karışım tutmâca dökülür.

qatıq: Tutmâç yemeğine katılan lezzet verici herhangi bir madde. Örn. Sirke ya da yoğurt.

qatma, yuvga: Yağda pişirilen katlanmış ekmek, yufka.

gavut: Darı unu, yağ ve şekerle karıştırılır ve yenir. Yeni doğum yapmış kadınlara verilir.

qonaq: Çavdar

qôr: Yoğurt mayası. Bu, kabın dibinde kalan yoğurt ya da mayalanmış kımız artığıdır. Bu artığın üzerine taze süt eklenir ve böylece yoğurt katılaştır ya da kımız mayalanır.

qurut: Yağı alınmış süttten ya da ayrandan yapılan kuru peynir, çökelek (Qarluk lehçesinde sugut).

qusıq: Fındık

quyma: Bir tür yağlı ekmek. Hamuru kadayıf hamuru gibi inceltir, tencerede kaynamakta olan yağa atılır ve böylece ince somunlar oluşur. Yağdan çıkartılan somunların üzerine şeker serpilir ve yenir.

sâg yâg: Tereyağı

samdüy: Sıcak ile soğuk arasında bir sıcaklığa sahip olan her tür yemek.

saqız: Giysiye bulaşan herhangi yapışkan bir madde; örneğin hurma pekmezi ya da benzerleri.

sargıç: Akhindiba

sengeç/sezgeç: Fındık büyüklüğünde, tatlı, kırmızı-beyaz renkte bir elma türü.

sıbut: Kışniş tanesi

- sımsımrak: Baş etinden yapılan güveçte pişirilen baharatlı, ekşi yoğurt soslu yemek.
- sıgun otı: Kökü erken şeklinde olan ve iktidarsızlık için kullanılan bir ot. Bu otun dişisi ve erkeği olur; erkeği erkekler için, dişisi kadınlar içindir.
- sınçu: Pideden büyük, somundan küçük bir ekmeğin çeşidi.
- söglünçü: Ateşte pişirilmiş (ızgara) et, kebab.
- sögüş: Ateşte pişirmeye uygun oğlak ya da kuzu
- sugut: Baharat, pirinç ve etin bağıracağıyla doldurulmasıyla yapılan sucuk. Pişirilir ve yenir.
- suma: Filizdeki buğday tanesi kurutulur ve öğütülür; daha sonra bundan bulamaç ya da ekmeğin gibi yiyecekler yapılır. Bira mayası yapımında kullanılan filiz halindeki arpaya da suma denir.
- sunu: Kişniş tohumu
- suvıq yogrut: Cıvık yoğurt
- süzme: Çökelek
- şekirtük: Şamfıstığı
- şuglu: Tilki üzümü
- şungla: Argu ülkesinde yetişen bir bitki; kökü çıkarılır ve yenir.
- tagna: Bir tür kası. Bunun şifa veriri olan nektarı yoğurtla karıştırılır, tutmâcın suyuna katılır.
- tamâta: Pişerken suyunu muhafaza etmesi için yağlı tavukların ya da etin üzerine yayılan, kadayıf hamuru kıvamında ince bir hamur.
- tana: Kişniş tanesi, tohumu (Uç ve Argu lehçesi)
- tagâgu: Kümes hayvanlarına verilen genel ad. Aralarındaki ayrımı belirtmek için horoza "erkek tagâgu", tavuğa "tişi tagâgu" denir.
- tarıg: Bütün tahıllara verilen genel bir ad.
- tavılgüç: Hünnap
- türmek:Dürüm, dürülmüş ekmeğin.
- töp: Arpa unuyla karıştırılıp yoğrularak hamur haline getirilen ve keçeden yapılmış bir beze sarılarak mayalanması için sıcak bir yere bırakılan haşlanmış buğday yemeği.
- udıtma:Yumuşak, taze peynir.
- usbarı: Külde pişirilen ekmeğin yağın içine ufalanması ve bu karışımın üzerine şeker dökülmesiyle yapılan bir yemek.
- üdü: Darı
- yâg üguri: Susam (Oğuz lehçesi)
- üjme: Dut
- üzlügmün: Yağlı çorba
- yabçân: Pelinotu
- yagâq: Ceviz yalaçı
- yaqrı: İç yağı
- yarma yuvga: Bir tür katlanmış ekmeğin (katmer).

yarmaş:Kötü öğütülmüş, kalın taneli un.

yarpuz:Fesleğen

yaş et: Taze et

yava: Suyu tutmâca renk vermekte kullanılan bir bitki. İlaç olarak da kullanılır.

yawgân aş: Etsiz (yavan) yemek

yawışgu: Alıç ya da muşmula

yayım: Keten tohumu

yazluq et: Sonbaharda çeşitli baharatlarla kurutulan ve yazın yemek için saklanan et,pastırma.

yılgûn: Ilgın

yımirtga yâş: İspanak ya da karnabahar gibi kökü olmayan herhangi bir yaş, yumuşak sebze.

Yenirken yüksek ses çıkarılan şeylere ve ayrıca hıyara da “yımirtga” denir.

yüliklig süzük: İlikli kemik

yörgemeç: Çevresine ince bir bağırsak dolanarak yuvarlatılan işkembe. Bu daha sonra kızartılarak ya da haşlanarak yenir.

yumurtga: Tavukların ya da başka kuşların yumurtası.

yunguq: Çöğenotu (Üşnan – kökü sabun gibi kullanılan bir bitki).

yuvga: Katmerli yufka

zaranza: Yalancı safran bitkisi

zargunçmûd: Bir tür fesleğen

İçecekler

ayrân: Ayran

agartgu: Öğütülmüş buğdaydan yapılan biraya benzer içki

begni: Buğday, darı, arpa gibi tahıllardan yapılan içki. Boza

bör: Şarap

buhsum: Darıdan yapılan içki (darı birası)

çagır: Şarap

cıwşan çağır: Ekşi sıra (ya da herhangi bir meyve suyu)

îprük: Taze süt ve yoğurt karışımından yapılan bir içecek (ekşi bir şey yediği için kabız olan kişiye müshil olarak verilir)

mandu: Üzüm şırası ve şarapla yapılan sirke.

ohag: Kurutulmuş kayısılarından yapılan meyve suyu.

qımız: Kıımız. Kısırak sütü tohumunda bekletilerek mayalanır, sonra içilir

qumlâq: Şerbetçiotu. Kıpçak ülkesinde yetişen, sarmaşığa benzeyen bir bitki.Kıpçaklar bunu balla karıştırarak bir içki hazırlarlar.

suvsuş: İçindeki alkol etkisi kaybolduktan sonra kalan bira üzerine su katılan ayran

süçig: Şarap

süt: Süt

tim: Ağzına kadar şarapla dolu olan şarap tulumu

to: Telbine (kepek ununun süt ve balla karıştırılmasıyla yapılan bir bulamaç) gibi pişirilen bir una verilen ad. Bu, haşlanmış buğdayın üzerine dökülür ve mayalanmaya bırakılır, daha sonra içilir.

ugut: Bira yapımında kullanılan bir maya. Çeşitli otlar arpa unuyla karıştırılır, karışım hamur gibi yoğrulur ve fındık büyüklüğünde kesilerek kurumaya bırakılır. Ortaya çıkan maya, arpayla birlikte haşlanmış buğday karışımının üzerine, bir batman buğdaya bir ölçü (fındık büyüklüğü) maya konacak biçimde ufalanarak serpilir. Buğday daha sonra temiz bir şeyle sarılır ve üç gün mayalanmaya bırakılır. Bu sürenin ardından bir küp içine iyice süzülür. Bu buğday şarabıdır.

SONUÇ

Kaşgarlı Mahmud, halifeye adadığı ve sunduğu Dîvânı'na Türklere ve Türkçe'ye yaptığı övgülerle başlar. Türklerin üstünlüklerini, doğruluklarını, güçlerini, koruyuculuklarını ve güvenilirliklerini vurgular. Türk dilinin önemi ve etkinliği üzerinde durarak, bir imamdan ve güvenilir bir kaynaktan duyduklarını; "Türklerin dilini öğrenin, çünkü onların egemenliği uzun sürecektir." şeklinde aktarır. (Bozkurt, 2020, s.23) Kaşgarlı'nın ulusu ile övündüğü, onu yüksek değerlerde gördüğü, Türklerin özel niteliklerini okuyucularına tanımak istediği bellidir. (Mutluay, 1969, s.33)

XI. yüzyılda Selçukluların batıya yaptığı göçler ve fütuhat ile Oğuz egemenliği Azerbaycan-Irak bölgelerine ve devrin kültür merkezlerinden olan Bağdat'a kadar uzanmıştır. Yeni dini kabul eden ve dini, gösterdikleri başarılı devlet yönetimi ve askeri güçle yayan Türklerin dilleri, kültür ve düzenleri, Kaşgarlı Mahmud'un Dîvânı ile somut bir belge halinde sunulmuştur.

Söz konusu belgede çalışmamızda tespit edilen yüz on yedi yiyecek ve on sekiz içecek bulunmaktadır. Bazıları sebze ve/veya meyve, bazıları baharat, bazıları da Kaşgarlı tarafından verilen tarifleriyle birlikte yemek adlarıdır. Aralarından pek çoğu günümüz Türkiye'sinde ve Türki ülkelerde -yörelere arasında isim ve yapışıl usulleri/şekilleri değişmekle birlikte- bilinip yapılmakta ve tüketilmektedir. Türk dünyasında yemeğin önemli bir yer tuttuğu bilinmektedir. (Eröz, 1977, s.161) Doğumlar, sünnetler, toylar, düğünler, bayramlar, dayanışma/imece toplantıları, el birliği ile hazırlanan yemeklerle kutlanır. Acılar da yine topluca hazırlanan yemeklerle paylaşılarak azalır.

Dîvân-ü Lugat-it-Türk, halkbilimin araştırma konularından biri olan halk yemeklerinin; tıpkı halk edebiyatı, gelenekleri, inançları, kısacası maddi manevi ve karma nitelikli olan bütün değerleri gibi yüzyıllara dayanan geçmişinin günümüzde de yaşadığına şahit olunan eşsiz bir kaynağıdır.

KAYNAKÇA

Anat, H. Yakup, Almaz, Ahmet, Karahanlılar Tarihi, Oku Yayınları, sf.210, İstanbul, 2003.

Banarlı, Nihat Sami, Resimli Türk Edebiyatı Tarihi I, M.E.B. Devlet Kitapları, Milli Eğitim Basımevi, sf.253, İstanbul, 2000.

Bozkurt, Fuat, Dîvân-ü Lugat-it-Türk, Salon Klasikler Dizisi, Salon Yayınları, 3. Baskı, İstanbul, 2000.

Çotuksöken, Yusuf, "Anadolu Dışında Gelişen Türk Edebiyatı", Thema Larousse, C.6, Sanat ve Kültür: Türk-İslâm, sf.40, İstanbul, 1993-1994.

Eröz, Mehmet, Türk Kültürü Araştırmaları, Kutluğ Yayınları, sf.161, İstanbul, 1977.

Evliyaoğlu, Sait, Baykurt, Şerif, Türk Halkbilimi, Ofset Reprodüksiyon Matbaacılık, 2. Baskı, sf.55, Ankara, 1988.

Hassan, Ümit, "Karahanlılar ve Dîvân-ü Lugat-it-Türk", Türkiye Tarihi I, Osmanlı Devletine Kadar Türkler, Cem Yayınevi, İstanbul, 2000.

Kaya, Muharrem, Dîvân-ü Lugat-it-Türk Paneli Bildirileri, İl Halk Kütüphanesi, İstanbul, 1999.

Kayadibi, Fahri, "Kaşgarlı Mahmud ve Dîvân-ü Lugat-it-Türk'te Eğitim ile İlgili Kavramlar", dergiparg.org.tr

Mutluay, Rauf, 100 Soruda Türk Edebiyatı, Gerçek Yayınevi, I. Baskı, sf.33, İstanbul 1969.

Turan, Osman, Selçuklular Tarihi ve Türk-İslam Medeniyeti, Ötüken Yayınları, VIII. Basım, sf.37, İstanbul, 2003.