



## KORKUT ATA TÜRKİYAT ARAŞTIRMALARI DERGİSİ

*Uluslararası Dil, Edebiyat, Kültür, Tarih, Sanat ve Eğitim Araştırmaları Dergisi*

*The Journal of International Language, Literature, Culture, History, Art and Education Research*

Sayı/Issue 15 (Nisan/April 2024), s. 673-687.

Geliş Tarihi-Received: 04.04.2024

Kabul Tarihi-Accepted: 25.04.2024

Araştırma Makalesi-Research Article

ISSN: 2687-5675

DOI: 10.51531/korkutataturkiyat.1464848

## Sivas İli Ağızlarında Kullanılan Yiyecek Adları

### *Food Names Used in the Dialects of Sivas Province*

Ömer GÜVEN\*

#### Öz

Türkiye Türkçesi ağızları ile ilgili yapılacak önemli çalışmalardan biri söz varlığı çalışmalarıdır. Türkiye Türkçesi ağızları bünyesinde oldukça zengin bir söz varlığı barındırır. Çeşitli sebeplerle yok olma tehlikesiyle karşı kaşıya olan bu ağız verilerinin tespiti ve kayıt altına alınması oldukça önemlidir. Bu gerekçelerden hareketle Sivas ili ağızlarında kullanılan yiyecek adlarının belirlenmesine yönelik böyle bir çalışma gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmada Sivas ili ağızlarında kullanılan ancak standart Türkçede yer almayan yiyecek adları ele alınmıştır. Yiyecek adlarının tespitinde şöyle bir metot uygulanmıştır: Sivas ağızı ile ilgili yapılan tez çalışmaları başta olmak üzere akademik çalışmalar taranmış ve bu çalışmalarda yiyecek adları tespit edilmiştir. Tespit edilen bu yiyecek adları; *Adlandırmaların Dayandığı Temeller* ve *Adlandırmaların Yapısı* şeklinde iki ana başlık altında sınıflandırılmıştır. Daha sonra sınıflandırılan bu söz varlığı, kendi içinde de çeşitli alt başlıklara ayrılmıştır. Bu sınıflandırma çalışmalardan sonra tüm yiyecek adlarının listesi verilmiştir. Verilen yiyecek adlarının tanımlayıcı ve açıklayıcı bilgilerden sonra sözcüğün hangi kaynaktan alındığı kısaltmalarla gösterilmiştir. Ayrıca Derleme Sözlüğü ile karşılaştırma yapılmış ve Derleme Sözlüğü'nde bulunan yiyecek adlarına gönderme yapılmıştır. Çalışma ile Sivas ili ağızlarında kullanılan yiyecek adlarının bir arada görülmesi amaçlanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Türkiye Türkçesi ağızları, Sivas ağızı, yiyecek adları, beslenme kültürü.

#### Abstract

One of the important studies to be carried out on Turkey Turkish dialects is vocabulary studies. Turkey Turkish dialects contain a very rich vocabulary. It is very important to detect and record these dialect data, which are in danger of extinction for various reasons. Based on these reasons, such a study was carried out to determine the food names used in the dialects of Sivas province. In this study, food names that are used in the dialects of Sivas province but do not exist in standard Turkish are discussed. The following method was applied to identify food names: Academic studies, especially thesis studies on the Sivas dialect, were scanned and the food names in these studies were identified. These identified food names are; It is classified under two main headings: The Foundations on which Nomenclatures are based and the Structure of Nomenclatures. This vocabulary, which is classified, is divided into various subheadings later. After these classification studies, a list of all food names is given. After the descriptive and explanatory information about the given food names, the source from which the word was taken is shown with abbreviations. Additionally, a comparison was made with the Compilation Dictionary and references were made to the food names in the Compilation

\* Doç. Dr., Amasya Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, e-posta: omer.guven@amasya.edu.tr, ORCID: 0000-0002-9376-3538.

Dictionary. The aim of the study is to see the food names used in the dialects of Sivas province together.

**Keywords:** Turkey Turkish dialects, Sivas dialect, food names, nutrition culture.

## Giriş

“Sivas’ta 1200 dolayında yerleşim birimi bulunmaktadır. Bu açıdan yurdumuzun en büyük ilidir. Toprak büyüklüğü bakımından ise ikinci sırada gelen ilimiz, doğuyu batıya ve kuzeyi güneye bağlayan yolların kesiştiği bir noktadır. Bu yüzden, tarih boyunca kervanlara, ordulara ve büyük göçlere ev sahipliği yapmıştır. Ayrıca, beylikler döneminde iki kez devlet merkezi, Osmanlı döneminde de sancak merkezi olmuştur. Bütün bunları göz önünde bulundurunca, Sivas ili ağzlarının önemi, kendiliğinden ortaya çıkacaktır. Aynı zamanda, bu sahada farklı pek çok ağzın bulunacağı da kolaylıkla tahmin edilecektir” (Yücel, 2004, s. 3299).

Sivas ili ağzları Leylâ Karahan’ın hazırladığı *Anadolu Ağzlarının Sınıflandırılması* adlı eserde Batı Grubu ağzları içinde yer alır. Sivas ağzı, Batı Grubu ağzları içinde VI. Grup içine dâhil edilmiştir. Bu grupta; Havza, Lâdik (Samsun), Amasya, Tokat, Sivas (Şarkışla ve Gemerek hariç), Şebinkarahisar, Alucra (Giresun), Mesudiye (Ordu), Malatya merkez, Hekiman, Arapkir ağzları yer alır (Karahan, 2011, s. 167). Ayrıca Sivas’ın Şarkışla ve Gemerek ilçeleri ise VIII. Grup içinde bulunur (Karahan, 2011, s. 175).

Yeme içme alışkanlıklarının kazanılmasındaki en önemli etkenlerden biri yaşanan coğrafyadır. Çünkü, insanoğlu, öncelikle doğanın kendisine sunduğu besin maddelerini edinir. Çölde yaşayan bir topluluğun balık yeme alışkanlığının oluşması- özellikle eski topluluklar için- güç bir durumdur. Bunun yanında, bağlanılan inanç sistemleri, yerleşik olup olmama, etkileşimde bulunulan toplulukların alışkanlıkları da yeme içme alışkanlıklarını etkileyen önemli nedenlerdir (Çetin, 2005, s. 186).

Bu çalışmada Sivas ili ağzlarında kullanılan ancak standart Türkçede yer almayan yiyecek adları<sup>1</sup> ele alınmıştır. Sivas ili ağzları üzerine yapılan çalışmaların taranmasıyla elde edilen söz varlığı üzerinde ilk olarak çeşitli tasnif çalışmaları yapılmıştır. Daha sonra belirlenen yiyecek adlarının alfabetik listesi verilmiştir. Ayrıca Derleme Sözlüğü de taranarak yiyecek adları karşılaştırılmıştır.

## 1. Adlandırmaların Dayandığı Temeller

### 1.1. Yemeğin Ana Malzemesi Olan Bitkinin Adı Esas Alınarak Oluşturulan Adlandırmalar

çemiş (DMA, 297), bö:rülce (SKMS, 30), çiğdem aş (SGAS, 86), çiğdem mıhlısı (SGAS, 86), çiğdem pilavı (SGAS, 86), çiğdem sütlacı (SGAS, 86), dut soğuhluğu (HMKH, 51), elma gağı (DMA, gelinparmağı (MDD), madımağ (SAAKTS, 306), naneli çorba (ŞSV, 102), pancar aş (SZA, 284), pancar pilavı (SZA, 285), 298).

### 1.2. Yemeğin Ana Malzemesi ve Türü Esas Alınarak Oluşturulan Adlandırmalar

ayranlı herle (SİYA, 563), bal helvası (SGAS, 53), çirli gabağ (SGAS, 87), çokelikli (YSV, 51), ekma:şı (HMKH, 53), erişde çorbası (SGAS, 115), erişde pilavı (SGAS, 115), yımırta erişdesi (SZA, 304), yoğurtlu aş (MDD).

<sup>1</sup> Konu ile ilgili yapılan çalışmalar için bk. Hülya Arslan Erol (2011); Engin Çetin (2005); Saadetin Yağmur Gömeç (2016); İlkur Karagöz (2006); Meliha Kekilli (2008); Muhammet Kemaloğlu (2011); Berker Keskin (2023); Safa Öcal (1985); Muharrem Özden (2017); Sevdâ Özen Eratalay (2019); Hasan Özer vd. (2018); Erol Öztürk (2008); Serpil Soydan (2021).

### 1.3. Yemeğin Ana Malzemesi ve Pişirme Usulü Esas Alınarak Oluşturulan Adlandırmalar

gatihlı çorba (YSV, 78), gatihlı aş (DMA, 298), gavurma hellesi (YSV, 78), gavurma herlesi (HMKH, 63), herle çorbası (SKMS, 82), kesme hamur çorbası (SZA, 274), mihla (SGAS, 188), patdes gavurması (SGAS, 203), soharac (SGAS, 217).

### 1.4. Yalnız Hazırlanış veya Pişirme Usulü Esas Alınarak Oluşturulan Adlandırmalar

ahıtma (SGAS, 33), bacadlı çorba (SKMS, 22), bāzlāma (DMA, 296), bazlambaç (SGAS, 57), bulamaç (HMKH, 36), burma (YSV, 43), çalhama/çalhalama (SGAS, 79), deri yourdu (ŞSV, 47), do:ramaç (SKMS, 53), dö:meç (SKMS, 53), düremeç (HMKH, 51), dürmeç (YSV, 63), ezme (DMA, 298), ğavurğa (SGAS, 128), ğayğana (SGAS, 128), kesme çorbası (SKMS, 89), sac ekmā (SZA, 287), sac ğatmeri (SZA, 287), saj kōmbesi (SZA, 288), südürme (YSV, 132), topullu herle (HMKH, 109).

### 1.5. Yemeğe Tadını Veren Malzeme Esas Alınarak Oluşturulan Adlandırmalar

eşgili küfte (SGAS, 116), eşkili (SGAS, 116), fıhrah (YSV, 70), sütlü ğabağ (SGAS, 221).

### 1.6. Yemeğin Kıvamı, Şekli veya Görüntüsü Esas Alınarak Oluşturulan Adlandırmalar

ağ pakla (SGAS, 31), çarpı ekme (SGAS, 81), duru çorba (ŞSV, 51), kül peyniri (SGAS, 179), yarım aş (GYA, 86).

### 1.7. Alıntı Adlandırmalar

**boranı** (< Farsça borani) (SGAS, 64), **bağsimet** (< Rumca peksimet ) (SYİA, 204), **beksimet** (< Rumca peksimet ) (HMKH, 34).

### 1.8. Hangi Temele Dayandığı Tespit Edilemeyen Adlandırmalar

avreş (SİYA, 561), bad (SGAS, 51), bozaş (SİYA, 572), cılbır (SİYA, 578), cılcır (SGAS, 72), ciğil/civil (SGAS, 75), cikko (SİYA, 579), cübre (HMKH, 40), cülcül (SİYA, 581), çemiş (DMA, 297), çerle (SGAS, 84), fetil (YSV, 70), gavut (YSV, 79), gelecoş (YSV, 80), gınniş (ŞSV, 71), giliğ (SZA, 260), göden (SGAS, 138), haşıl (SGAS, 149), hıngel (SZA, 269), hoşuz (SGAS, 155), irişgil (SGAS, 161), köremez (HMKH, 81), latdik (YSV, 109), lepe (STİAT, 250), loloz (SGAS, 182), loluğ (SKMS, 93), manca (STİAT, 251), maşıl (DS IV 2009: 3135), meşik (ŞSV, 100), pehli (STİAT, 248), pelver (HMKH, 90), pendir (ŞYA, 134), subra (SKMS, 112), şepit (YSV, 133), şiv (SGAS, 224), tırhıt (STİAT, 264), tiritli (YSV, 137), tohnik (STİAT, 265), tomas (SKMS, 121), uğut (ŞSV, 122).

## 2. Adlandırmaların Yapısı

### 2.1. Tek Kelimeden Oluşan Adlandırmalar

bar (ŞSV, 30), cılbır (SİYA, 578), cikko (SİYA, 579), cir/çir (SGAS, 76), cübre (HMKH, 40), cücük (ŞYA, 127), fetil (YSV, 70), firik (SGAS, 120), garaş (YSV, 75), gavut (YSV, 79), göden (SGAS, 138), hıngel (SZA, 269), hassek (SGAS, 149), hasuda (SAAKTS, 267), hoşuz (SGAS, 155), hōnkar (SGAS, 156), keş (SKMS, 89), latdik (YSV, 109), lepe (STİAT, 250), loloz (SGAS, 182), loluğ (SKMS, 93), manca (STİAT, 251), meşik (ŞSV, 100), pelver (HMKH, 90), pendir (ŞYA, 134), subra (SKMS, 112).

## 2.2. Kelime Türetme Yoluyla Oluşturulan Adlandırmalar

aħıtma (SGAS, 33), aşıık (SGAS, 45), bāzlāma (DMA, 296), bişı (SGAS, 62), burma (YSV, 43), çalıhama/çalıhalama (SGAS, 79), çalıhantı (SKMS, 39), çirli (SKMS, 43), çokelikli (YSV, 51), dayama (SKMS, 48), do:ramaç (SKMS, 53), düremeç (HMKH, 51), eşkili (SGAS, 116), gatıh (DMA, 298), ğavurğa (SGAS, 128), ğilikli (SGAS, 135), pehli (STİAT, 248), soğuhluh (HMKH, 100), tiritli (YSV, 137), unnamaç (SZA, 298), üzüleme (SKMS, 127), ya:lama (SKMS, 129), yağlaç (SGAS, 242).

## 2.3. Belirtisiz İsim Tamlaması Yapısındaki Adlandırmalar

ağartu aş (HMKH, 25), arab Āaşı (SİYA, 557), bal helvası (SGAS, 53), corcor pekmezi (HMKH, 40), çakır pilavı (DS II 2009: 1045), çiĝdem aş (SGAS, 86), çiĝdem mihlası (SGAS, 86), çiĝdem pilavı (SGAS, 86), çiĝdem sütlacı (SGAS, 86), deri yourdu (ŞSV, 47), diş hedi (SGAS, 100), dut soğuhluğu (HMKH, 51), elma ğahı (DMA, 298), erişde çorbası (SGAS, 115), erişde pilavı (SGAS, 115), et badı (SKMS, 60), ğarın yahnisi (SGAS, 126), ğavurma hellesi (YSV, 78), ğavurma herlesi (HMKH, 63), ğavut datlısı (YSV, 79), ğazma tahırdısı (STİAT, 236), ğuymaħ yağlaşı (SAAKTS, 258), herle çorbası (SKMS, 82), kesme çorbası (SKMS, 89), kül peyniri (SGAS, 179), pancar aş (SZA, 284), pancar pilavı (SZA, 285), patdes ğavurması (SGAS, 203), sac eĝmā (SZA, 287), sac ğatmeri (SZA, 287), saj kōmbesi (SZA, 288), sümündür aş (SGAS, 220), tavğa çorbası (SGAS, 227), un aş (ŞSV, 123), yımırta erişdesi (SZA, 304), yuħa ekme (SKMS, 134).

## 2.4. Sıfat Tamlaması Yapısındaki Adlandırmalar

açık ekmek (DS I 2009: 59), aĝ pakla (SGAS, 31), analı ğızlı kōfde (SİYA, 556), ayranlı herle (SİYA, 563), bacaħlı çorba (SKMS, 22), çarpı ekme (SGAS, 81), çirli ğabaħ (SGAS, 87), dıdıllı kōfte (SKMS, 50), duru çorba (ŞSV, 51), eşgili kōfte (SGAS, 116), gatıhlı çorba (YSV, 78), gatıhlı aş (DMA, 298), iĝdiş yoĝurt (SGAS, 159), kesme hamur çorbası (SZA, 274), mırıh kōfte (SKMS, 98), naneli çorba (ŞSV, 102), parnaħ üzüm (SKMS, 103), sütlü ğabaħ (SGAS, 221), topullu herle (HMKH, 109), yoĝurtlu aş (MDD).

## 2.5. Birleşik Kelime Yapısındaki Adlandırmalar

bozaş (SİYA, 572), bulamaç (<bulama + aş) (HMKH, 36), do:ramaç: (<doĝrama + aş) (SKMS, 53), dö:meç: (<döĝme + aş) (SKMS, 53), ekma:şı (<ekmek + aş) (HMKH, 53), soharaç (<soĝan+aş) (SGAS, 217), yağlaç/yaĝlaş (<yaĝlı+aş) (SGAS, 242).

## Sonuç

Türkiye Türkçesi ağızları ile ilgili yapılması gereken önemli çalışmalardan biri söz varlığının tespiti ve kayıt altına alınmasıdır. Türkiye Türkçesi ağızlarında Türk dilinin saklı kalmış birçok hazinesi yer almaktadır. Standart dile göre arkaik verileri daha çok muhafaza eden ağızlar üzerinde söz varlığı çalışmalarının tespiti ve kayıt altına alınması bu alanda vakit kaybetmeden yapılması gereken çalışmaların başında yer almaktadır. Ayrıca ağızlarla ilgili tematik çalışmaların da yaygınlaştırılması yine bu alanda yapılması gereken diĝer bir önemli çalışmadır.

Bu çalışmada Sivas ili ağızlarında kullanılan yiyecek adları ele alınmıştır. Sivas ili ağızları üzerine yapılmış akademik çalışmalar taranmış ve bu çalışmalarda yer alan yiyecek adları tespit edilmiştir. Tespit edilen bu söz varlığı çeşitli açılardan sınıflandırılmıştır. *Adlandırmaların Dayandığı Temeller ve Adlandırmaların Yapısı* şeklinde iki ana başlık altında sınıflandırılan söz varlığı, bu başlıkların altında çeşitli alt başlıklara

ayrılarak incelenmiştir. Bu inceleme bölümünün ardından *Sözlük* başlığı altında tespit edilen yiyecek adları alfabetik olarak verilmiştir. Alınan yiyecek adının yanında kısaltmalarla sözcüğün hangi kaynaktan alındığı gösterilmiştir. Daha sonra Derleme Sözlüğü ile karşılaştırma yapılmış ve Derleme Sözlüğü'nde olan söz varlığına gönderme yapılmıştır. Bu göre Sivas ili ağızlarında yer alan 128 yiyecek adının Derleme Sözlüğü'nde bulunduğu görülmüştür. Sivas ili ağızlarında kullanılıp Derleme Sözlüğü'nde yer almayan 94 yiyecek adı tespit edilmiştir. Çalışmada Derleme Sözlüğü'nde olan ve olmayan toplam 222 yiyecek adı yer almaktadır.

### Sözlük

**açık ekmek:** 1. Pide, ince tandır ekmeği; 2. Yufka ekmeği. (DS I 2009: 59)

**ağ pakla:** Kuru fasulye. (SGAS, 31) (*krş.* DS I 2009: 108)

**ağartu aşı:** Ayranla yapılan bir çorba. (HMKH, 25)

**ağuz/avız/avuz/ayuz:** Yeni doğurmuş bir hayvandan ilk günlerde sağılan, koyu yapışkan süt, ağız. (SGAS, 32) (*krş.* DS I, 115)

**ahıtma:** Ağaç üzerinde veya tepside pişirilen çörek, ekmek. (SGAS, 33) (*krş.* DS I 2009: 131)

**alma gağı:** Elma kurusu. (*krş.* elma gağı) (SAAKTS, 62)

**analı gızlı kófde:** Bulgurun köfteler haline getirilerek yapıldığı yemek. (SİYA, 556)

**anuğ:** 1. Yemeklere konulan bir çeşit kokulu ot; 2. Yemeğe sonradan dökülen kızdırılmış yağ ve soğan. (SAAKTS, 65) (*krş.* DS I 2009: 268)

**arab aşı:** Tavukla yapılan bir çeşit çorba. (SİYA, 557) (*krş.* DS I 2009: 291)

**armut gağı:** Kurutulularak yenen armut, armut kurusu. (SAAKTS, 68) (*krş.* DS I 2009: 329)

**aşlık:** Buğday, mısır gibi tahıl, bunlardan yapılan çorbalık bulgur. (SGAS, 45) (*krş.* DS I 2009: 360)

**avcar:** Buğday, mısır gibi tahıl, bunlardan yapılan çorbalık bulgur gibi yemeklikler, bakliyat. (*krş.* aşlık) (SGAS, 46) (*krş.* DS I 2009: 378)

**avreş:** Yoğurt, ayran, kaymak ile karıştırılmış çökelek. (SİYA, 561)

**ayranlı herle:** Un ve ayrandan yapılan çorba. (SİYA, 563)

**bacağlı çorba:** Hamurun uzun ve ince kesilmesiyle yapılan ve mercimekle beraber pişirilen yemek. (SKMS, 22) (*krş.* DS I 2009: 457)

**bad:** 1. Genellikle kadın günlerinde yenen, ana malzemesi mercimek ve bulgur olan, hafif sulu bir tür soğuk yemek (YSV, 36); 2. Soğan, ceviz, tuz, bulgur, kırmızı biber, domates, maydanoz karıştırılarak yapılan, asma yaprağına sarılıp çiğ yenilen dolma. (SGAS, 51) (*krş.* DS I 2009: 459)

**baksimet:** Peksimet, pişirildikten sonra dilimler halinde kesilmiş ve kurutulmuş uzun süre bayatlamayan ekmek. (*krş.* beksimet) (SİYA, 204)

**bal helvası:** Bir tür tatlı. (SGAS, 53)

**bant:** Kısır yapıp yenilen yemek; sarma. (SAAKTS, 83)

**bar:** Meyve. (ŞSV, 30) (*krş.* DS I 2009: 523)

**basdılı/basdık/bastık/kesme/pastık:** Pestil, kaynatılmış ve ince yufka biçiminde kurutulmuş meyve ezmesi. (SGAS, 55) (krş. DS I 2009: 546)

**baT II:** Özellikle yeşil mercimeğin kaynatıldıktan sonra yağda kavrulmuş soğan ve salça eklenmesi ve belli bir süre kaynatılmasından sonra domates, salatalık, yeşillik vb. sebzelerin eklenmesiyle yapılan çorba. (SAAKTS, 87) (krş. DS I 2009: 568)

**bāzlāma:** Yufkaya benzeyen ince sac ekmeği. (DMA, 296) (krş. DS I 2009: 587)

**bazlambaç:** Mısır, arpa, darı ve buğday unlarından yapılan mayalı, mayasız, yağlı, yağsız, şekerli, şekerli, ince ve kalın pişirilen sac ekmeği. (SGAS, 57) (krş. DS I 2009: 589)

**beksimet:** Kuru ekmek. (krş. başsimet) (HMKH, 34)

**bişgel:** Çabuk pişen yiyecek veya iyi pişmiş yemek. (YSV, 41) (krş. DS I 2009: 705)

**bişi:** Çörek, bayramlarda yapılan yağlı, tatlı ekmek, sac ekmeği. (SGAS, 62) (krş. DS I 2009: 705)

**boranı:** Pestikan ve kabak ile pişirilen bir yemek. (SGAS, 64) (krş. DS I 2009: 739)

**bozaş:** Bulgur, yarma, madımak vb. ile yapılan çorba. (SİYA, 572) (krş. DS I 2009: 750)

**bö:rölce:** Yeşil fasulye. (SKMS, 30) (krş. DS I 2009: 765)

**buğlama:** Buharda pişen yemek. (SAAKTS, 102) (krş. DS I 2009: 780)

**bulamaç:** Ayranla buğdaydan yapılan bir çorba. (HMKH, 36) (krş. DS I 2009: 786)

**bur (böreği):** Kıvrım şeklinde bir tür börek. (SAAKTS, 103)

**burma (böreği):** Kıvrım şeklinde bir tür börek. (SAAKTS, 104) (krş. DS I 2009: 800)

**burma:** Simit, halka, yuvarlak ekmek. (YSV, 43) (krş. DS I 2009: 800)

**cılbır:** 1. Et, ıspanak ve yumurtadan yapılan yemek; 2. Soğan, domates ve et suyu ile yapılan sulu yemek. (SİYA, 578) (krş. DS II 2009: 908)

**cılkır:** Et, ıspanak ve yumurtadan yapılan yemek. (SGAS, 72) (krş. DS II 2009: 912)

**ciğil/civil:** Kızılcağa benzer bir çeşit yemek. (SGAS, 75) (krş. DS II 2009: 963)

**cikko:** Bir çeşit hamur yemeği. (SİYA, 579)

**corcor pekmezi:** Duttan yapılan sulu pekmez. (HMKH, 40) (krş. DS II 2009: 1001)

**cübre:** Üzüm posası. (HMKH, 40) (krş. DS II 2009: 1021)

**cücük:** 1. Hamur işi bir yemek (ŞYA, 127); 2. Kuskus da denilen küçük yuvarlak parçalardan oluşan hamur. (ŞSV, 38) (krş. DS II 2009: 1024)

**cülcül:** Bir çeşit yemek (Kus kus). (SİYA, 581)

**çakır pilavı:** Pirinç, bulgur karışık pilav. (krş. DS II 2009: 1045)

**çalhama/çalhalama:** Yayık ayranı. (SGAS, 79) (krş. DS II 2009: 1053)

**çalhantı:** Sulandırılmış yoğurt, ayran. (SKMS, 39) (krş. DS II 2009: 1053)

**çarpı ekme:** Tandır yüzeyine çarpılarak yapıştırılan ve pişirilen ince ekmek. (SGAS, 81)

**çemiş:** Dut kurusu. (DMA, 297) (krş. DS II 2009: 1129)

**çerle:** Yemek. (SGAS, 84)

**çiğ:** Biriktirilip, bekletilerek ekşitilen süt. (krş. çiy) (SAAKTS, 147) (krş. DS II 2009: 1206)

- çıyındırılı:** 1. Et yemeği; 2. Bir tür et. (SAAKTS, 151)
- çiğdem aşı:** Çiğdemden yapılan bir çeşit yemek. (SGAS, 86)
- çiğdem mihlası:** Yumurta ve çiğdemden yapılan bir çeşit yemek. (SGAS, 86)
- çiğdem pilavı:** Çiğdemden yapılan pilav. (SGAS, 86)
- çiğdem sütlacı:** İçine çiğdem konulan sütlac. (SGAS, 86)
- çir:** İçi açılmadan kurutulmuş kayısı. (SGAS, 76) (*krş.* DS II 2009: 1234)
- çirim:** Meyve kurusu. (STİAT, 225)
- çirli ğabaı:** Erik kurusu ve kabakla yapılan yemek adı. (SGAS, 87)
- çirli:** Et ve meyve kurusu ile yapılmış bir çeşit yemek. (SKMS, 43) (*krş.* DS II 2009: 1236)
- çiy:** Ekşitilip çökelek yapılan süt. (*krş.* çığ) (ŞSV, 42) (*krş.* DS II 2009: 1249)
- çokelikli:** Arasına çökelek, maydanoz ve yeşil soğan konulup saç üzerinde pişirilen bir bazlama türü. (YSV, 51)
- dayama:** Süt, yumurta, yağ ve unla yapılıp tandırda pişirilen çörek. (SKMS, 48) (*krş.* DS II 2009: 1385)
- deri yourdu:** Süzme yoğurt. (ŞSV, 47)
- dıbiş köfte:** Izgara köftesi. (SKMS, 50)
- dıdıllı köfte:** Su ve bulgurla yoğrularak yapılan köfte. (SKMS, 50)
- diş hedi:** Dişi yeni çıkan bebeklerin bu diş çıkarma olayını kutlamak için yapılıp dağıtılan, haşlanmış buğday ve çerezden yapılan bir yemek. (SGAS, 100) (*krş.* DS II 2009: 1523)
- do:ramaç:** Ekmeği süt, yoğurt, ayran içine doğrayarak yapılan yiyecek, papara. (SKMS, 53) (*krş.* DS II 2009: 1537)
- dolu fasulyası:** İrice fasulye. (SAAKTS, 183)
- dö:meç:** Ceviz, dut kurusu, fındık, pestil, şekeri birlikte döverek yapılan yiyecek. (SKMS, 53) (*krş.* DS II 2009: 1571)
- duru çorba:** İçinde malzemesi az olup suyu fazla olan çorba. (ŞSV, 51)
- dut soğuhluğu:** Dutla yapılan bir çeşit komposto. (HMKH, 51)
- dutmaç:** İnce ince kesilen hamurdan yapılmış çorba. (SGAS, 105) (*krş.* DS II 2009: 1612)
- düğülcek/düğülcek/düğür/düğürcek/düğürcek/düğürücü/düğürücü:** Elendikten sonra geriye kalan en ince bulgur. (SGAS, 106) (*krş.* DS II 2009: 1624)
- düğü çorbası:** İnce bulgurdan yapılan çorba. (SAAKTS, 193)
- düğü pilavı:** İnce bulgurdan yapılan pilav. (SAAKTS, 193)
- düremeç:** Ekmeğin içine bir şey konarak yapılan dürüm. (*krş.* düremeç) (HMKH, 51) (*krş.* DS II 2009: 1634)
- dürmeç** Ekmeğin içine peynir, çökelek vb. konularak silindir biçiminde sarılmış şekli, dürüm. (*krş.* düremeç) (YSV, 63) (*krş.* DS II 2009: 1634)
- ekma:şı:** Kurumuş ekmekle yapılan bir yemek. (HMKH, 53)
- elma ğaı:** Elma Kurusu. (*krş.* alma ğaı) (DMA, 298)
- erişde çorbası:** Erişteden yapılan bir çorba. (SGAS, 115)

- erişde pilavı:** Erişteden yapılan bir pilav. (SGAS, 115)
- erişdi:** Hamurun ince ince kesilmesi ile elde edilen bir çeşit ev makarnası. Divriği' de ince erişte ve yoğun erişte olmak üzere iki çeşit erişte yapılır. (DMA, 298)
- eşbabiye:** Tatlı kayısı kurusu. (YSV, 67) (krş. DS III 2009: 1788)
- eşgili küfte:** Bilye büyüklüğünde hazırlanan bulgur toplarına çeşitli bakliyat, et ve sumak ekşisi konularak pişirilen yöresel yemek. (SGAS, 116) (krş. DS III 2009: 1794)
- eşkili:** Ekşi hamurdan yapılan ekmek, bazlama. (SGAS, 116) (krş. DS III 2009: 1794)
- et badı:** Çiğ et ve ince bulgurla yapılan bir tür yemek. (SKMS, 60)
- ezme:** Kuşburnu ve erikten yapılan salçalar. (DMA, 298) (krş. DS III 2009: 1830)
- fetil:** Yufkadan biraz kalın olarak yapılan saç ekmeği. (YSV, 70) (krş. DS III 2009: 1848)
- fetir:** 1. Tandırda pişirilirken kalan ekmek kırıntıları; 2. Bazlama, saç ekmeği. (SAAKTS, 210) (krş. DS III 2009: 1848)
- fıhrah:** Çok ekşimiş, bozulmuş yoğurt ya da süt. (YSV, 70)
- firik:** Buğday ve nohut gibi bitkilerin olgunlaşma vaktinde pişirilmesi sureti ile yapılan bir tür kavurğa, çerez. (SGAS, 120) (krş. DS III 2009: 1869)
- gabah datlısu:** Kabak tatlısı. (SAAKTS, 213)
- gabık/gabuğ/gaysı gurusu/kıtmıç:** Kayısı kurusu. (SGAS, 122)
- gah/gak/kak:** Elma, armut kurusu. (SGAS, 122) (krş. DS III 2009: 1894)
- garaharman:** Ekin başaklarını yakarak yapılan kavurğa. (YSV, 74) (krş. DS IV 2009: 2645)
- garaş:** Karamuk meyveleri, şeker, su ve nişasta ile yapılan pelte, kara aş. (YSV, 75)
- ğarın yahnisi:** Bir tür yemek. (SGAS, 126)
- ğarmaç/karmaç:** Bulgur, zeytinyağı, maydanoz ve ekşi ile pişirilip, asma yaprağı ile yenen pilav. (SGAS, 127)
- gatih:** 1. Yayık ayranı; 2. Ekmeğin yanında yenen yiyecekler. (YSV, 78); 3. Yoğurt. (DMA, 298) (krş. DS III 2009: 1935)
- gatihli çorba:** Yoğurtlu bulgur ya da yarmadan yapılan çorba, ayran çorbası. (YSV, 78)
- gatihli aş:** Yoğurt çorbası. (DMA, 298)
- ğavurğa:** Kavrulmuş buğday yemişi. (SGAS, 128)
- gavurma hellesi:** Unu yağda kavurup, tuz ve su ilavesiyle yapılan bir tür çorba. (krş. gavurma herlesi) (YSV, 78)
- gavurma herlesi:** Unun kavrulmasıyla yapılan bir tür çorba. (krş. gavurma hellesi) (HMKH, 63)
- gavut datlısı:** Arpa ve buğdayın karıştırılıp kavrulduktan sonra bal ya da pekmeze karıştırılmasıyla yapılan bir tür tatlı. (YSV, 79)
- gavut:** 1. Kavrulmuş buğday unu. (YSV, 79); 2. Unu kavurup içine pekmez veya şeker katılarak yapılan yiyecek. (ŞSV, 67) (krş. DS III 2009: 1935)
- gayğana:** Bir çeşit omet. (SGAS, 128) (krş. DS III 2009: 1944)



**gazma tahırdısı:** Cenaze defnedildiği gün, cenaze sahibinin evinde pişirilen ve cenazeye iştirak edenlere ikram edilen etli pilav. (STİAT, 236)

**gelecoş:** Soğan, kıyma ve ayrandan yapılan bir çeşit yemek. (YSV, 80) (krş. DS IV 2009: 2727)

**gınnış:** Hamur ve tavukla yapılan içine sarımsak katılan bir yemek, gınnış. (ŞSV, 71)

**giliğ:** Gilik, mayalanmış hamurdan yapılan sac ekmeği. (SZA, 260) (krş. DS III 2009: 2077)

**gilikli:** Sacda pişirilen küçük ekme, simit şeklinde çörek. (SGAS, 135) (krş. DS III 2009: 2078)

**goğut:** Öğütülmüş dut kurusundan yapılan helva. (SGAS, 136) (krş. DS III 2009: 2095)

**göbelek:** Yenen bir çeşit mantar. (ŞSV, 74) (krş. DS III 2009: 2115)

**göden:** Bir çeşit çocuk maması. (SGAS, 138) (krş. DS III 2009: 2125)

**gulgübür:** Yarmayla pişirilen bir çeşit pilav. (YSV, 81)

**ğurdizi:** Kurdizi, un kavurmasının hamurun içine konularak pişirilmesiyle oluşan bir tatlı çeşidi. (krş. kurdizi) (SZA, 264)

**guymağ yağlaş:** Mısır unundan yağ yakılarak yapılan yemek. (SAAKTS, 258)

**guymak:** Tereyağı, un ve tuzla yapılan sulu yemek. (SGAS, 143) (krş. DS III 2009: 2204)

**hadik:** Hedik; haşlanmış buğday, bulgur, mısır nohut vb. şeyler; kaynatılan bulgurun üzerine ceviz, şeker, üzüm karıştırılarak eğlencelik yemiş (Özellikle çocuğun ilk dişi çıktığı zaman yapılıp komşulara dağıtılır. Buna diş bulguru ya da diş hediği denir. (DMA, 299) (krş. DS III 2009: 2250)

**hacı halla:** Kaysı. (DMA, 299)

**hambal:** Bir çeşit hamur işi yemek. (ŞSV, 83) (krş. DS III 2009: 2265)

**hangel:** Bir çeşit börek. (krş. DS III 2009: 2272)

**hassek:** Olgunlaşmadan yere düşen ham meyve. (SGAS, 149) (krş. DS III 2009: 2300)

**hasuda:** Mısır unu, tereyağı ve şeker karıştırılarak yapılan yemek; tatlı. (krş. hasüde) (SAAKTS, 267) (krş. DS III 2009: 2300)

**hasüde:** Pekmez ve nişasta ile yapılan muhallebi. (krş. hasude) (SGAS, 149) (krş. DS III 2009: 2300)

**haşıl:** Bulgur, un ve yoğurttan yapılan bir çeşit yemek. (SGAS, 149) (krş. DS III 2009: 2302)

**haşlak:** Yarı pişmiş ekme. (SGAS, 150) (krş. DS III 2009: 2304)

**hediğ:** Haşlanmış buğday, bulgur, mısır, nohut vb. şeyler. (SZA, 268) (krş. DS III 2009: 2327)

**helle:** Yağda kavrulmuş un çorbası; bulamaç. (DMA, 299) (krş. DS III 2009: 2335)

**herise:** Hindi veya tavuğun gendime ile pişirilerek hazırlanan yemek. (SGAS, 152) (krş. DS III 2009: 2345)

**herle çorbası:** Unun kavruarak yapıldığı bir çeşit çorba. (SKMS, 82) (krş. DS III 2009: 2347)

**herle:** Kavrulmuş undan yapılmış çorba. (YSV, 95) (krş. DS III 2009: 2347)

**hingel:** 1. Hamurun kare şeklinde kesildikten sonra, içine genellikle patates konularak haşlanıp yoğurtlanarak yenilen bir tür yemek (YSV, 97); 2. İçine kıyma ya da pişirilmiş patates konarak yapılan bir çeşit börek, tatar böreği. (SYİA, 208) (krş. DS III 2009: 2387)

**hoğuz:** Ham meyve, olgunlaşmadan kuruyarak yere düşen meyve. (SGAS, 155) (krş. DS III 2009: 2394)

**hönkar:** Kabuğu yağlı olup yıkanmadan yenen Gürün'e has meşhur bir elmadır. (SGAS, 156)

**iç:** İç yemeği; ince bulgur, su, yeşil soğan, maydanoz ve domatesle yapılan soğuk yemek. (DMA, 299)

**iğdiş yoğurt:** Kaymağı alınmış, yağsız süttten yapılan yoğurt. (SGAS, 159) (krş. DS IV 2009: 2510)

**incas/incaz:** Kabuğu soyulmuş erik kurusu. (SGAS, 160) (krş. DS IV 2009: 2538)

**irişgil:** Sucuk. (SGAS, 161) (krş. DS IV 2009: 2552)

**isirin/siron:** Yufkaların dürülüp dilimlenerek tepsiye dizildikten sonra üzerine yoğurt ve yakılmış yağ dökülerek yapılan mantı benzeri yemek. (SAAKTS, 284) (krş. DS IV 2009: 2556)

**kaçamak:** Un, tereyağı ve pekmezden yapılan bir çeşit tatlı. (SGAS, 164) (krş. DS IV 2009: 2587)

**kahırdak/ğahırdak/kakırdak:** Eritilmiş iç yağı veya kuyruk yağından kalan posa. (SGAS, 164) (krş. DS IV 2009: 2598)

**kapçık/kapçuk:** Meyve kurusu. (SGAS, 166) (krş. DS IV 2009: 2632)

**kelecoş:** Peskütan ile yapılan bir yemek. (HMKH, 79) (krş. DS IV 2009: 2727)

**kelleşeker:** Kesme şeker. (SKMS, 88)

**kesme çorbası:** Mercimekli ve hamurlu çorba. (SKMS, 89) (krş. DS IV 2009: 2768)

**kesme hamur çorbası:** İnce şeritler hâlinde kırılmış hamurdan yapılan çorba. (SZA, 274)

**kesme:** Dut sırasından yapılan bir çeşit kalın pestil. (DMA, 299) (krş. DS IV 2009: 2767)

**keş:** Kurutulmuş tuzlu yoğurt. (SKMS, 89) (krş. DS IV 2009: 2770)

**kete:** Yağlı, mayalı veya mayasız hamurdan yapıp küldde pişirilen çörek. (SGAS, 171) (krş. DS IV 2009: 2774)

**kombe/kömbe:** İçine patates veya peynir konan bir nevi börek. (SGAS, 175) (krş. DS IV 2009: 2915)

**köftelet/içli küfte:** Bulgurdan yapılmış bir köftenin içi oyularak içine kavrulmuş kıyma konulmasıyla yapılan ve tekrar yuvarlanan, haşlanıp pişirilen bir tür köfte. (SGAS, 176)

**köremez:** Keçi sütünün soğutulmuşu. (HMKH, 81) (krş. DS IV 2009: 2965)

**kurdizi:** Şerbetli baklava benzeri hamur tatlısı. (krş. gurdizi) (ŞSV, 95)

**kuskus:** Makarna. (SAAKTS, 300)

**kül peyniri:** Ufalanmış peynir. (SGAS, 179)

**latdik:** Kuşburnu meyvesini ezip yumuşattıktan sonra yapılan topak. (YSV, 109) (krş. DS IV 2009: 3068)

- lepe:** Bezelyeye benzer küçük nohut. (STİAT, 250) (krş. DS IV 2009: 3074)
- loloz:** İçine kıyma, ıspanak vb. konularak yapılan, uzun ve ince, kenarı kapatılmış pide. (SGAS, 182) (krş. DS IV 2009: 3086)
- loluh:** Gözleme. (SKMS, 93)
- madımağ:** Madımak, ilk baharda kırlarda yetişen, ıspanak gibi pişirilip yenilen bitki. (SAAKTS, 306) (krş. DS IV 2009: 3102)
- manca:** Umumiyetle herhangi bir yemek (az kullanılır). (STİAT, 251)
- maşıl:** Kavrulmuş unu suda pişirerek yapılan bir çeşit yemek. (DS IV 2009: 3135)
- meşik:** Süzdürülerek kurutulan yoğurdun ufak parçaları. (ŞSV, 100)
- mıhla:** 1. İnce doğranarak kavrulmuş lahana üzerine yumurta kırarak ve tereyağı dökülerek yapılan yemek; 2. Çökelekli yumurta, omlet (SAAKTS, 314); 3. Madımak kavurması. (SGAS, 188) (krş. DS IV 2009: 3181)
- mıhlama:** Çökelekli yumurta, omlet. (SAAKTS, 314) (krş. DS IV 2009: 3181)
- mırıh köfte:** İçinde et olmayan, su ve bulgurla yapılan köfte, cimri köftesi. (SKMS, 98)
- mırk:** Katılaşmış, tutmuş yiyecek. (SGAS, 188)
- naneli çorba:** Yarmanın pişirilmesiyle yapılan yemek. (ŞSV, 102)
- oğmaç:** Ekmek, yağ ve pekmez karıştırılarak yapılan yemek. (SGAS, 195) (krş. DS V 2009: 3270)
- omaç:** Ovalanan yufkaya pekmez ve tereyağı ilave edilerek yenilen yemek, bir nevi tatlı. (SGAS, 196) (krş. DS V 2009: 3270)
- pağaç:** 1. Tuzsuz ve mayasız hamurdan yapılıp kızgın külde pişirilen çörek, poğaç; 2. Yağlı hamur pişirilip doğrandıktan sonra üstüne sarmısaklı yoğurt ve yağ dökülerek yapılan bir çeşit yemek. (krş. DS V 2009: 3380)
- pağlava:** Baklava. (SAAKTS, 328)
- pancar aşı:** Buğday, madımak, yumurta, un, ayran konularak pişirilen bir yemek türü. (SZA, 284)
- pancar pilavı:** Madımdan yapılan ve içinde et, bulgur, süt vb. maddeler bulunan bir çeşit yemek. (SZA, 285)
- papara:** Bayatlamış ekmeklerin doğranarak üzerine salçalı biberli sos dökülerek yapılan yemek. (SAAKTS, 330)
- parnağ üzüm:** Küçük ve kuru kahverengi üzüm, besni üzüm. (SKMS, 103)
- patdes gavurması:** Haşlanıp ezilen patateslerin soğan vb. ile kavrulması ile yapılan bir tür yemek. (SGAS, 203)
- pehli:** Kızartma. (STİAT, 248) (krş. DS V 2009: 3422)
- pelver:** Salça. (HMKH, 90) (krş. DS V 2009: 3427)
- pendir:** Peynir. (ŞYA, 134) (krş. DS V 2009: 3428)
- peşkütan:** Pestkütan, tuzlu ayranın kaynatılıp süzdürülmesiyle elde edilen çökelek. (SZA, 286) (krş. DS V 2009: 3436)
- pite:** Börek. (SAAKTS, 338)

**sac eĖmā:** Sac ekmeği. (SZA, 287)

**sac ġatmeri:** Sac katmeri. (SZA, 287)

**saj kōmbesi:** Sac kōmbesi, sac üzerinde pişirilen mayasız ekmek. (SZA, 288)

**semene:** Çimlendirilerek kurutulmuş ve öğütölmüş buğday unundan yapılan bir çeşit tatlı. (YSV, 127) (krş. DS V 2009: 3581)

**sıhmaç:** İçine peynir koyulan sıcak köy ekmeğinin avuç içinde sıkılmasıyla yapılan dürüm. (HMKH, 99)

**soğuhluh:** Komposto. (HMKH, 100) (krş. DS V 2009: 3657)

**soharaç:** Bazı çorba ve yemek üzerlerine konmak için hazırlanıp kavrulmuş soğan. (SGAS, 217) (krş. DS V 2009: 3658)

**subra:** Küçük ve kare şeklinde kesilen hamurun yoğurtlanmasıyla yapılan, soğuk çorba. (SKMS, 112)

**sümündür aşı:** Sümündürüden yapılan yemek. (SGAS, 220)

**sündürme:** 1. Lahana ve bulgurla yapılan bir yemek (SYİA, 212); 2. Yağda pişirilmiş çökelek. (YSV, 132) (krş. DS V 2009: 3715)

**sütlü ġabaĖ:** Süt ve kabak ile pişirilen yemek. (SGAS, 221)

**şıştımaşı:** Evde bulunan sebze vb. şeylerden karıştırlarak aceleyle yapılan yemek. (SGAS, 223) (krş. DS V 2009: 3754)

**şepit:** İnce açılmış hamurun sacda pişirilmesiyle yapılan bir tür ekmek. (YSV, 133) (krş. DS V 2009: 3763)

**şiv:** Dut ve üzüm posası. (SGAS, 224) (krş. DS V 2009: 3790)

**tavga çorbasi:** Ayran ve yarma ile yapılan çorba. (SGAS, 227) (krş. DS V 2009: 3848)

**tırhıt:** Bulgurdan yapılmış çorba. (STİAT, 264) (krş. DS V 2009: 3921)

**tirit:** Yahni, etli yemek. (SAAKTS, 380)

**tiritli:** Ana malzemesi patates olan bir yemek. (YSV, 137)

**toğnik:** Bulgur unu ile pekmezden yapılmış helva. (STİAT, 265)

**tomas:** Yağ oranı yüksek yoğurttan yapılan bir çeşit tulum peyniri. (SKMS, 121) (krş. DS V 2009: 3956)

**topağ/topak/topalağ/topalak:** Tandırda pişirilen, kalın ve küçük ekmek. (SGAS, 232) (krş. DS V 2009: 3964)

**topullu herle:** Kavrulmuş undan yapılan çorba. (HMKH, 109)

**torĖatma:** Hayvanın ilk doğumundan sağılan süütün pişirilmesiyle yapılan tatlı. (SAAKTS, 383)

**tutmaç:** Küçük, dört köşe kesilerek kurutulmuş hamur ve mercimekle pişirilen bir çeşit yoğurtlu çorba. (SKMS, 122) (krş. DS V 2009: 4002)

**tütünaltı:** Sabahleyin yenilen hafif yemek, kahvaltı. (SKMS, 123) (krş. DS V 2009: 4018)

**uğut:** Katı pekmez ile buğdayın pişirilmesi ile oluşan tatlı. (ŞSV, 122) (krş. DS VI 2009: 4032)

**umaş aşı:** Hamur topağı olmuş unu, yakılmış yağ ve pul biberle karıştırarak yapılan çorba. (SAAKTS, 387) (*krş.* DS VI 2009: 4038)

**un aşı:** 1. Un, tereyağı ve pekmezden yapılan bir çeşit tatlı. (SGAS, 235); 2. Yeşil mercimek ve kısa erişte ile pişirilen yemek. (ŞSV, 123)

**unnamaÇ:** İçine yumurta konularak yapılan bir çeşit ekme. (SZA, 298)

**üzümleme:** Kuşbaşı et ve üzümle yapılan bir yemek. (SKMS, 127) (*krş.* DS VI 2009: 4088)

**velibağ:** Velibak, velibağ, yufka içine haşlanmış patates konularak yeniden açılıp yağda kızartılan bir çeşit börek. (SYİA, 213)

**ya:lama:** Sacda pişirilen bir tür ekme, katmer. (SKMS, 129) (*krş.* DS VI 2009: 4123)

**yağlaç/yağlaş:** Un ve su karıştırılarak pişirilip üstüne yağ dökülerek yenilen bulamaç. (SGAS, 242) (*krş.* DS VI 2009: 4123)

**yarım aşı:** Soğuk çorba. (GYA, 86)

**yumurta erişdesi:** Yumurta eriştesi, yumurta konularak yapılmış erişte cinsi. (SZA, 304)

**yoğurtlu aş:** Yumurta ile kavrulmuş madımağın üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yenen yemek. (MDD)

**yuha ekme:** İnce açılmış hamurdan yapılan sac ekmeği. (SKMS, 134)

**zuval:** Kızılıcak. (HMKH, 120) (*krş.* DS VI 2009: 4403)

## Kısaltmalar

### Taranan Eserler

SZA	: Sivas İli Zara İlçesi Ağzı
DMA	: Divriği Merkez İlçe Ağzı
SGAS	: Sivas İli Gürün İlçesi Merkez Köyleri Ağzı Sözlüğü
HMKH	: Hafik İlçe Merkezinin Kelime Hazinesi
SKMS	: Sivas İli Kangal İlçe Merkezi Sözlüğü
SYİA	: Sivas İli Yıldızeli İlçesi Ağzı
ŞYA	: Şarkışla ve Yöresi Ağzıları
ŞSV	: Şarkışla'nın Söz Varlığı
YSV	: Yıldızeli'nin Söz Varlığı
GYA	: Gemerek ve Yöresi Ağzıları
STİAT	: Sivas ve Tokat İlleri Ağzılarından Toplamamalar
SIYA	: Sivas İli ve Yöresi Ağzıları
SAAKTS	: Sivas Akıncılar Ağzı Karşılaştırmalı ve Tanıklı Sözlüğü
MDD	: Metin Dışı Derleme

## Çeviri Yazı İşaretleri

### Ünlüler

á	: Yarı kalın, düz, geniş (a-e arası) ünlü.
ā/a:	: Normalden uzun a ünlüsü.
ó	: Yarı kalın, yuvarlak, geniş (o-ö arası) ünlü.
ú	: Yarı kalın, yuvarlak, dar (u-ü arası) ünlü.

### Ünsüzler

ğ	: Patlayıcı, tonlu, arka damak ünsüzü
---	---------------------------------------

- h : Sızıcı, tonsuz, art damak ünsüzü  
 k : Patlayıcı, tonsuz, art damak k ünsüzü  
 K : Patlayıcı, yarı tonlu, art damak (k-ğ arası) ünsüzü  
 k : Yarı kalın ünlülerle hece kuran orta damak k'si

### Kaynakça

- Arslan Erol, H. (2011). Yapı ve Anlam Bakımından Türkçede Yemek Adları. VII. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri (e-kitap), [Erişim Tarihi: 14.02.2011].
- Caferoğlu, A. (1994). *Sivas ve Tokat İlleri Ağızlarından Toplamamalar*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Çetin, E. (2005). Divanü Lügati't-Türk'teki Yiyecek İçecek Adları ve Bu Adların Türkiye Türkçesindeki Görünümleri. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(2), 185-200.
- Darıcı, T. A. (2013). *Şarkışla'nın Söz Varlığı*. Yüksek Lisans Tezi. Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi.
- Demir, N. & Şen, Ü. (2006). *Sivas İli ve Yöresi Ağızları, Etnik Yapı-Dil İncelemesi-Metinler-Sözlük*. Ankara: Gazi Kitabevi.
- Gömeç, S. Y. (2016). Kök Türk Yazıtları ve Divanü Lûgat-it-Türk'te Yiyecek ve İçecekler. *Türkiyat Mecmuası*, 26(2), 187-195.
- Güven, Ö. (2014). *Sivas İli Zara İlçesi Ağzı*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Güven, Ö. (2022). *Sivas İli Zara İlçesi Ağzı*. İstanbul: Kriter Yayınları.
- İçer, E. (2010). *Sivas İli Yıldızeli İlçesi Ağzı (İnceleme-Metinler-Sözlük)*. Yüksek Lisans Tezi. Edirne: Trakya Üniversitesi.
- Karagöz, İ. (2006). Samsun ve İlçelerinde Yemek Adları. *Geçmişten Geleceğe Samsun 1 Kitap*, (ed. Cevdet Yılmaz), Samsun Büyükşehir Belediyesi Yayınları, 663-670.
- Karahan, L. (2011). *Anadolu Ağızlarının Sınıflandırılması*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Kekilli, M. (2008). *Türkiye Türkçesi Ağızlarında Yemek İsimleri (İnceleme-Sözlük)*. Yüksek Lisans Tezi. Elâzığ: Fırat Üniversitesi.
- Kemaloğlu, M. (2011). Terekeme-Karapapak Türkleri ve Yemek Kültürü (Muş-Bulanık Çevresinde). *EÜSBED*, [IV]2, 415-438.
- Keskin, B. (2023). Eski Uygurca Kayıt ve Listelerde Yiyecek ve İçecek Adları. *Korkut Ata Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 10, 807-822.
- Öcal, S. (1985). Eski Türklerde Yiyecekler. *Türk Dünyası Araştırmaları Fındıkoğlu Armağanı*, 35, 161-213.
- Ökruca, L. (2011). *Sivas İli Kangal İlçe Merkezi Sözlüğü*. Yüksek Lisans Tezi. Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi.
- Özden, M. (2017). Trakya Ağızlarında Kullanılan Yemek Adları. *International Journal of Social Science*, 59(1), 113-118.

- Özen Eratalay, S. (2019). Batı Anadolu Yörüklerinde Yemek ve Mutfak Terimleri I: Yemek Adları ve Mutfak Gereçleri. *Vankulu Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3, 11-34.
- Özer, H. - vd. (2018). Zonguldak'ın Yöresel Yemek İsimleri Üzerine Bir İnceleme. *Turkish Studies*, 13(12), 341-361.
- Öztürk, E. (2008). Bolu Ağzında Yemek Kültürüyle İlgili Kelimeler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2(17), 128-132.
- Öztürk, Z. (2014). *Sivas İli Gürün İlçesi Merkez Köyleri Ağzı Sözlüğü*. Yüksek Lisans Tezi. Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi.
- Soydan, S. (2021). Tarama Sözlüğünde Bazı Yiyecek ve İçecek Adları Üzerine Değerlendirme. *Uluslararası Dil Edebiyat ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 14-30.
- Tanyıldız, E. (2014). *Hafik İlçe Merkezinin Kelime Hazinesi*. Yüksek Lisans Tezi. Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi.
- Taş, P. (2006). *Şarkışla ve Yöresi Ağzıları*. Yüksek Lisans Tezi. Kayseri: Erciyes Üniversitesi.
- Taşkıran, H. İ. (2021). *Sivas Akıncılar Ağzı Karşılaştırmalı ve Tanıklı Sözlüğü*. Sivas: Kitapyurdu Doğrudan Yayıncılık (KDY).
- Taşkıran, H. İ. (2021). *Sivas Akıncılar Ağzı Karşılaştırmalı ve Tanıklı Sözlüğü*. Yüksek Lisans Tezi. Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi.
- Tokatlı, S. S. (1991). *Gemerek ve Yöresi Ağzı*. Yüksek Lisans Tezi. Kayseri: Erciyes Üniversitesi.
- Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü I-II-III-IV-V-VI*, (2009). (Birleştirilmiş tıpkıbasım), Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Yelok, V. S. (1999). *Divriği Merkez İlçe (Sivas) Ağzı*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi.
- Yılmaz, K. (2011). *Yıldızeli'nin Söz Varlığı*. Yüksek Lisans Tezi. Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi.
- Yılmaz, K. (2021). *Yıldızeli'nin Söz Varlığı*. İstanbul: Akademik Kitaplar.
- Yücel, B. (2004). Sivas İli Ağzlarında I-(yor) Şimdiki Zaman Eki. *V. Uluslararası Türk Dil Kurultayı*, C. 2, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 3299-3309.