

T.C.
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TEMEL İSLAM BİLİMLERİ ANABİLİM DALI
TEMEL İSLAM BİLİMLERİ PROGRAMI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

ARAPÇA'DAN TÜRKÇEYE GEÇEN YİYECEK
İSİMLERİ

Kübra ORAL

Danışman

Doç. Dr. Ferruh KAHRAMAN

2025

T.C.
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TEMEL İSLAM BİLİMLERİ ANABİLİM DALI
TEMEL İSLAM BİLİMLERİ PROGRAMI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

ARAPÇA'DAN TÜRKÇEYE GEÇEN YİYECEK
İSİMLERİ

Kübra ORAL

Danışman

Doç. Dr. Ferruh KAHRAMAN

İZMİR - 2025

YÜKSEK LİSANS
TEZ ONAY SAYFASI

Üniversite : Dokuz Eylül Üniversitesi
Enstitü : Sosyal Bilimler Enstitüsü
Adı ve Soyadı : KÜBRA ORAL
Öğrenci No : 2014802072
Tez Başlığı : Arapça'dan Türkçeye Geçen Yiyecek İsimleri

Savunma Tarihi : 07/02/2025
Danışmanı : Doç.Dr. Ferruh KAHRAMAN

JÜRİ ÜYELERİ

<u>Ünvanı, Adı, Soyadı</u>	<u>Üniversitesi</u>	<u>İmza</u>
Doç.Dr. Ferruh KAHRAMAN	- Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Muammer ERBAŞ	- Dokuz Eylül Üniversitesi
Doç. Dr. Eyyub AKŞİT	- İzmir Katip Çelebi Üniversitesi

KÜBRA ORAL tarafından hazırlanmış ve sunulmuş olan bu tez savunmada başarılı bulunarak oy birliği () / oy çokluğu () ile kabul edilmiştir.

Prof. Dr. Zehra Nilüfer KARACASULU
Müdür

YEMİN METNİ

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “Arapça’dan Türkçeye Geçen Yiyecek İsimleri” adlı çalışmanın, tarafımdan, akademik kurallara ve etik değerlere uygun olarak yazıldığını ve yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

Tarih

27.2.2025

Kübra ORAL

İmza



ÖZET
Yüksek Lisans Tezi
Arapça'dan Türkçeye Geçen Yiyecek İsimleri
Kübra ORAL

Dokuz Eylül Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Temel İslam Bilimleri Anabilim Dalı
Temel İslam Bilimleri Programı

Dünyada farklı ekonomik, sosyal, politik ve kültürel özelliklere sahip birçok toplum bulunmaktadır. Yemek ve mutfak kültürü toplumsal kimliği, yaşam tarzını, beslenme alışkanlıklarını ve özgünlüğü ortaya koyan önemli kültürel miraslardan biridir. Bugün dünyanın en ünlü mutfaklarından biri olarak kabul edilen Türk mutfağı, tarih boyunca farklı toplumlarla olan kültürel etkileşimler yoluyla pek çok farklı kültürden etkilenmiş, dolayısıyla kendi zengin mutfak kültürünü oluşturmuştur. Bu çalışmaya konu olan Arap mutfağı, Türklerin İslam'ı kabul etmesinden bu yana Türk mutfak kültürünü etkileyen başlıca mutfaklardan biridir. Türk mutfağı, İslamlaşma süreciyle birlikte yeni özellikler kazanmış ve Osmanlı Devleti döneminde bölgenin birçok mutfak kültürünün zenginliğini birleştirerek dünyanın en büyük mutfaklarından biri haline gelmiştir. Çin, Fars, Arap, Bizans, Avrupa ve Akdeniz mutfaklarının etkisiyle zenginleşen Türk mutfağının genel olarak dini duyarlılığa sahip olması bu etkileşim sürecinde Türk mutfağının kırmızı çizgisini de belirlemektedir. Böylece hiçbir mutfağın hakimiyetinde olmayan Türk mutfağı, İslam anlayışı çerçevesinde özgünlüğünü koruyarak daha da zenginleşmektedir. Her ne kadar iklimsel ve kültürel birçok etken olsa da bazı yiyeceklere, yeme biçimlerine ve ölçülerine getirilen İslami yasaklar, Türk mutfağına genel karakterini veren değişmez bir öz oluşturmuştur.

Anahtar Kelimeler: Türk Yemekleri, Arap Mutfağı, Dil, Kültür.

ABSTRACT

Master Thesis

Food Names Passed From Arabic To Turkish

Kübra ORAL

Dokuz Eylül University

Graduate School of Social Sciences

Department of Basic Islamic Sciences

Department of Basic Islamic Sciences Program

There are many different societies in the world with different economic, social, political and cultural characteristics. It is one of the important cultural heritages that reveal the social identity, lifestyle, nutritional characteristics and originality of food and culinary culture. Turkish cuisine, which is considered one of the most famous cuisines in the world today, has been influenced by many different cultures through cultural interactions with different societies throughout history, thus creating its own rich culinary culture. Arabic cuisine, which is the subject of this study, is one of the unique cuisines of Turkish culinary cultures since the Turks accepted Islam. Turkish cuisine gained new features with the Islamization process, and during the Ottoman Empire, the region became one of the greatest cuisines in the world by combining the richness of many culinary cultures. Turkish cuisine, which is enriched by Chinese, Persian, Arabic, Byzantine, European and Mediterranean cuisines, is generally religious and this interaction process determines the red line of Turkish cuisine. Thus, Turkish cuisine, which is not dominated by any other cuisine, becomes even richer while preserving the originality of the framework of Islamic understanding. Although there are many climatic and cultural factors, Islamic prohibitions on some foods, eating styles and sizes have created a continuous essence that gives Turkish cuisine its general character.

Keywords: Turkish Food, Arabic Cuisine, Language, Culture.

ARAPÇA'DAN TÜRKÇEYE GEÇEN YİYECEK İSİMLERİ

İÇİNDEKİLER

TEZ ONAY SAYFASI	ii
YEMİN METNİ	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
İÇİNDEKİLER	vi
TABLolar LİSTESİ	xi
ŞEKİL LİSTESİ	xii

GİRİŞ	1
-------	---

BİRİNCİ BÖLÜM DİL VE KÜLTÜR İLİŞKİSİ

1.1. DİL KAVRAMI	7
1.2. KÜLTÜR KAVRAMI	9
1.3. DİL VE KÜLTÜR İLİŞKİSİ	10
1.4. KÜLTÜRLER ARASI ETKİLEŞİMLER	11
1.5. MUTFAK KÜLTÜRÜ	13
1.6. ARAP MUTFAĞI VE TEMEL ÖZELLİKLERİ	14
1.7. GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE TÜRK-ARAP YEMEK KÜLTÜRÜ ETKİLEŞİMİ	16

İKİNCİ BÖLÜM

ARAPÇA'DAN TÜRKÇEYE GEÇEN YİYECEK VE İÇECEKLER

2.1. SEBZELER VE BAKLIYATLAR	17
2.1.1. Acur (عُجُور)	17
2.1.2. Bakla (الباقلاء)	18
2.1.3. Basal (البصل)	19
2.1.4. Encür (أنجر)	21
2.1.5. Firik/Ferik (فريك)	22
2.1.6. Ful (القول)	23
2.1.7. Hınta (الحنطة)	24
2.1.8. Hindiba (الهندبا)	26
2.1.9. Karnabit (القرنبيط)	27
2.1.10. Keme (الكمء)	27
2.1.11. Sinâ (سنًا)	28
2.1.12. Sum (الثلوم)	29
2.1.13. Şa'ir (الشعير)	30
2.1.14. Şehriye (شعيرية)	31
2.2. MEYVELER	32
2.2.1. Abdülleziz (الذيد عبد)	32
2.2.2. Ceviz (جوز)	32
2.2.3. Fustuk (الفسنق)	33
2.2.4. Hanzal (الحنظل)	34
2.2.5. Hünnap (العناب)	34
2.2.6. İneb (العنب)	35
2.2.7. Mişmiş (المشمش)	36
2.2.8. Muz (الموز)	37
2.2.9. Narenciye (النارنج)	38
2.2.10. Semere (التمر)	38
2.2.11. Sultâni (سلطاني)	39
2.2.12. Temr (التمر)	40
2.2.13. Tüffah (التفاح)	41

2.2.14. Zebib (الزبيب)	42
2.2.15. Zeytin/Zeytun (الزيتون)	42
2.3. TEMEL BESİNLER	43
2.3.1. Beyza-Beyze (البيضة)	43
2.3.2. Decac-Decace-Düçace (الدجاجة)	44
2.3.3. Desem (الدسم)	44
2.3.4. Hellim (الهلوم)	45
2.3.5. Hubz (الخبز)	46
2.3.6. Lahm (اللحم)	47
2.3.7. Semek (السَّمَك)	47
2.3.8. Serb (الثرب)	48
2.3.9. Zeyt (زَيْت)	48
2.3.10. Zübd (الزُّبْد)	49
2.4. BAHARATLAR VE SOSLAR	50
2.4.1. Bahar (البهار)	50
2.4.2. Fülful (الفلفل)	50
2.4.3. Hardal (الخردل)	51
2.4.4. Haşhaş (الْحَشْحَاش)	52
2.4.5. Mahlep (المحلب)	53
2.4.6. Milh (المِلْح)	54
2.4.7. Nane (النَّعْنَع)	55
2.4.8. Reyhan (الرَّيْحَان)	56
2.4.9. Safran (الرَّعْفَرَان)	57
2.4.10. Smab (الصَّنَاب)	58
2.4.11. Sumak (السُّمَاق)	58
2.4.12. Tahin (الطَّحْن)	59
2.4.13. Zencebil/Zencefil (الزَّنْجَبِيل)	60
2.5. YEMEKLER	62
2.5.1. Nukl (نُقْل)	62
2.5.2. Aside (العصيدة)	62
2.5.3. Herise (الهريسة)	63
2.5.4. Humus-Hummus (حمص)	64

2.5.5. Kebab-Kebap: كباب	65
2.5.6. Lahmacun (الْعَجِين)	66
2.5.7. Mıkla-Mukla	66
2.5.8. Musakka	67
2.5.9. Tirit: ثريد	68
2.6. TATLILAR	69
2.6.1. Akide (عقيدة)	69
2.6.2. Asel (عسل)	69
2.6.3. Aşure (عاشوراء)	70
2.6.4. Cezerye: جزر	71
2.6.5. Helva (الحلواء)	71
2.6.6. Kadayıf (الْقَطَائِف)	72
2.6.7. Kand (الْقَنْد)	73
2.6.8. Künefe: كنافه	74
2.6.9. Macun (المعجون-الْعَجِين)	74
2.6.10. Halib (الحليب)	75
2.6.11. Murabbâ-Mürabbâ-Murabbayat (الْمُرَبِّيَّات)	76
2.6.12. Sükker (السُّكَّر)	77
2.6.13. Sükker-i İneb (Üzüm Şekeri)	77
2.6.14. Şehd (الشَّهْد)	78
2.6.15. Terencebin-Terencübin (ترنجبين)	79
2.6.16. Zülbiye-Zülubiye (زلابيه)	79
2.7. İÇECEKLER VE SIVILAR	80
2.7.1. Hal (Sirke) – الخَل	80
2.7.2. Hamr (Şarap) - الخَمْر	81
2.7.3. Sabuh (صَبُوح)	82
2.7.4. Salep (سَحْلَب)	83
2.7.5. Sülaf (سُلَافَة)	83
2.7.6. Şarap (الشَّرَاب)	84
2.7.7. Şerbet (شَرْبَت)	84
2.7.8. Şurup (شُرْبَة)	85
2.7.9. Meşrubat (مشروبات)	86

2.7.10. Şehdâb (Bal Şerbeti)	86
2.7.11. Zemzem (زَمْزَم)	87
SONUÇ	89
KAYNAKÇA	90



TABLULAR LİSTESİ

Tablo 1: Vankulu Lugatı Yazar Hakkında	s. 2
Tablo 2: Lisânü'l-Arab Yazar Hakkında Bilgi	s. 3
Tablo 3: Kâmusü'l-Muhît Tercümesi Yazar Hakkında Bilgi	s. 4
Tablo 4: Misalli Büyük Türkçe Sözlük (3 Cilt) Yazar Hakkında Bilgi	s. 5
Tablo 5: Kùltürleri Etkileyen Faktörler	s. 12
Tablo 6: Acur Hakkında Bilgi	s. 17
Tablo 7: Bakla Hakkında Bilgi	s. 18
Tablo 8: Bamya: (باميا; بامية)	s. 19
Tablo 9: Basal Hakkında Bilgi	s. 20
Tablo 10: Encür (أنجر)	s. 21
Tablo 11: Fasulye: فاصوليا	s. 22
Tablo 12: Firik/Ferik (فريك)	s. 23
Tablo 13: Ful (الفول)	s. 24
Tablo 14: Hint (الحنطة)	s. 25
Tablo 15: Hindiba (الهندبا)	s. 26
Tablo 16: Karnabit	s. 27
Tablo 17: Keme (الكَمء)	s. 27
Tablo 18: Sinâ (سنًا)	s. 28
Tablo 19: Sum (الْتُم)	s. 29
Tablo 20: Şair (الشَّعير)	s. 30
Tablo 21: Şehriye (شعيرية)	s. 31
Tablo 22: Abdülleziz (الذيد عبد)	s. 32
Tablo 23: Ceviz (جوز)	s. 33
Tablo 24: Fustuk (الفتق)	s. 33
Tablo 25: Hanzal (الحنظل)	s. 34
Tablo 26: Hünnap (العناب)	s. 35
Tablo 27: İneb (العنب)	s. 35
Tablo 28: Mişmiş (المشمش)	s. 36
Tablo 29: Muz (الموز)	s. 37
Tablo 30: Narenciye (النارنج)	s. 38

Tablo 31: Semere (الثمر)	s. 39
Tablo 32: Sultâni (سلطاني)	s. 39
Tablo 33: Temr (التمر)	s. 40
Tablo 34: Tüffah (التفاح)	s. 41
Tablo 35: Zebib (الزبيب)	s. 42
Tablo 36: Zeytin/Zeytun (الزيتون)	s. 42
Tablo 37: Beyza-Beyze (البيضة)	s. 43
Tablo 38: Decac-Decace-Dücace (الدجاجة)	s. 44
Tablo 39: Desem (الدسم)	s. 45
Tablo 40: Hellim (الحلوم)	s. 45
Tablo 41: Hubz (الخبز)	s. 46
Tablo 42: Lahm (اللحم)	s. 47
Tablo 43: Semek (السمك)	s. 47
Tablo 44: Serb (التراب)	s. 48
Tablo 45: Zeyt (الزيت)	s. 49
Tablo 46: Zübd (الزبد)	s. 49
Tablo 47: Bahar (البهار)	s. 50
Tablo 48: Fülful (الفلفل)	s. 51
Tablo 49: Hardal (الخردل)	s. 51
Tablo 50: Haşhaş (الخشخاش)	s. 52
Tablo 51: Mahlep (المحلب)	s. 54
Tablo 52: Milh (الملح)	s. 54
Tablo 53: Nane (الننع)	s. 55
Tablo 54: Reyhan (الريحان)	s. 56
Tablo 55: Safran (الزعفران)	s. 57
Tablo 56: Sinab (الصناب)	s. 58
Tablo 57: Sumak (السماق)	s. 58
Tablo 58: Tahin (الطحن)	s. 60
Tablo 59: Zencebil/Zencefil (الزنجبيل)	s. 61
Tablo 60: Nukl (النقل)	s. 62
Tablo 61: Aside (العصيدة)	s. 63
Tablo 62: Herise (الهريسة)	s. 63

Tablo 63: Humus-Hummus (حمص)	s. 64
Tablo 64: Kebab-Kebap: كباب	s. 65
Tablo 65: Lahmacun (الْأَعِين)	s. 66
Tablo 66: Mikla-Mukla	s. 67
Tablo 67: Musakka	s. 67
Tablo 68: Tirit: تيريد	s. 68
Tablo 69: Akide (عقيدة)	s. 69
Tablo 70: Asel (عسل)	s. 69
Tablo 71: Asel (عسل)	s. 70
Tablo 72: Cezerye جزر	s. 71
Tablo 73: Helva (الحلواء)	s. 71
Tablo 74: Kadayıf (الْقَطَائِف)	s. 72
Tablo 75: Kand (الْقَنْد)	s. 73
Tablo 76: Künefe: كِنَافَة	s. 74
Tablo 77: Macun (المعجون-الْأَعِين)	s. 75
Tablo 78: Halib (الحليب)	s. 75
Tablo 79: Murabbâ-Mürabbâ-Murabbayat (الْمُرَبِّيَّات)	s. 76
Tablo 80: Sükker (السُّكَّر)	s. 77
Tablo 81: Sükker-i İneb (Üzüm Şekeri)	s. 78
Tablo 82: Şehd (الشَّهْد)	s. 78
Tablo 83: Terencebin-Terencübin (ترنجبين)	s. 79
Tablo 84: Zülbiye-Zülubiye (زلابية)	s. 80
Tablo 85: Hal (Sirke) – الخَل	s. 81
Tablo 86: Hamr (Şarap) - الخَمْر	s. 81
Tablo 87: Sabuh (صَبُوح)	s. 82
Tablo 88: Salep (سَحْلَب)	s. 83
Tablo 89: Sülaf (سُلَافَة)	s. 83
Tablo 90: Şarap (الشَّرَاب)	s. 84
Tablo 91: Şerbet (شَرْبَت)	s. 85
Tablo 92: Şurup (شُرْبَة)	s. 85
Tablo 93: Şehdâb (Bal Şerbeti)	s. 86
Tablo 94: Zemzem (زَمْزَم)	s. 87

ŞEKİL LİSTESİ

Şekil 1: Tespit Edilen Kelimeler Yüzdelik Dilimleri

s. 88



GİRİŞ

Araştırmanın konusu; Arapça'dan Türkçeye geçen yiyecek ve içecek isimleridir. Bu kelimelere geçmeden önce araştırmanın ilk bölümünde dil ve kültürün tanımı yapılmıştır.

Dil insanın başkalarıyla iletişim kurmasını, toplumun geçmişine ilişkin bilgi edinmesini sağlayan, doğuştan gelen bir iletişim sistemidir. Kültür ise, bir toplumun örf, adet, gelenek, sanat, müzik, edebiyat, yemek, sofrası gibi her türlü duygu düşünce ve yaşayış biçimini içine alan bir kavramdır.

Daha sonra dil ve kültür arasındaki ilişkiye değinilmiştir. Çünkü, dil ve kültür birbirini besleyen iki kavramdır. Dil bir ağaçsa kültür de ağacın köküdür. Kökü olmayan ağaç, bırakın meyve vermeyi, kurumaktan kurtulamaz, yok olup gider. Kökler ağacı canlı tuttuğu gibi kültür de dili canlı tutar.

Dil kültür için bir köprü vazifesi görür. Kültürün gelecek nesillere aktarılabilmesi için dile ihtiyaç vardır. Dil olmadan kültürün gelişimi, değişimi ve aktarımı düşünülemez. Bu sebeple dil ve kültürü ayrı ayrı düşünmek neredeyse imkansızdır.

Dil ve kültür kavramlarından sonra mutfak kültürü ve konumuzu bizzat ilgilendiren Arap mutfağına değinilmiştir. Arap mutfağı ve Türk mutfağı etkileşimi hakkında bilgi verildikten sonra araştırmanın asıl konusu olan kelimeler araştırılmış ve tespit edilmiştir.

Araştırmanın Amacı; Türk mutfağında kaç tane yiyecek, içecek ve yemek isminin Arapça olduğunun tespit edilmesidir.

Türk mutfağına etki eden Arapça yiyecek-içecek isimlerinin çalışılmadığı görülmüştür. Arapça'dan geçmiş isimlerin tespit edilerek dil çalışmalarına katkı sağlamak amacıyla bu konu çalışılmıştır.

Araştırmanın yöntemi olarak nitel yöntem kullanılmıştır. Bu kelimelerin tespit edilmesinde Van Kulu Lügatı, Lisânü'l-'Arab, Kāmûsü'l-muhîf Tercümesi ve Misalli Büyük Türkçe Sözlük eserleri başlıca kaynaklarımızı oluşturmaktadır. Çalışmayı yaparken öncelikle Misalli Büyük Türkçe Sözlük (3 cilt) yaklaşık 50 bin kelime taranarak Arapça olanlar belirlenmiş daha sonra bu kelimeler diğer Arapça lügatlerden sağlanması yapılarak delillendirilmiştir. Çalışmanın sonucunda elde edilen veri grafik

şeklinde paylaşılmıştır. Tespit edilen kelimeler aşağıda verilen kaynakların taranmasıyla elde edilmiş olup, paylaşılan grafik bu kaynaklarla sınırlandırılmıştır.

Vankulu Lugatı;

Vankulu Lugatı, Osmanlı İmparatorluğu'nda 1729 yılında Mütferrika Matbaası'nda basılan ilk eser olma özelliği taşır. Orijinal adı "Tâcü'l-Lüga ve Sıhâhü'l-Arabiyye" olan bu eser, İsmail bin Hammâd el-Cevherî tarafından kaleme alınmış bir Arapça sözlük olup, Osmanlı döneminin tanınmış âlimlerinden Vankulu Mehmed Efendi tarafından Türkçe'ye uyarlanmıştır. Eser, Osmanlı medreselerinde Arapça dil eğitimi için temel bir kaynak olarak uzun yıllar boyunca kullanılmıştır. Kelimelerin detaylı anlamları, dil bilgisi kuralları ve İslam kültüründeki bağlamlarıyla dönemin en kapsamlı eserlerinden biri olarak kabul edilmiştir.

Tablo 1: Vankulu Lugatı Yazar Hakkında

Başlık	Bilgi
Tam Adı	Vankulu Lugatı
Yazarı	Vankulu Mehmed Efendi (Çeviri: İsmail bin Hammâd el-Cevherî)
İlk Yayın Tarihi	1729 (Osmanlı'da ilk matbu eser)
Sayfa Sayısı	2 Cilt (Birinci Baskı)
Boyutları	Geleneksel Osmanlı baskı ölçülerinde
Yayınevi/Matbaa	Mütferrika Matbaası
Dil	Osmanlı Türkçesi – Arapça
Türü	Lügat/Sözlük

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Sonuç olarak, Vankulu Lugatı, yalnızca bir sözlük olmanın ötesine geçen, Osmanlı eğitim ve kültür hayatında derin etkiler bırakan, tarihte bir dönüm noktası olarak kabul edilen eşsiz bir eserdir. Bu lügat, Arapça'nın Osmanlı toplumunda öğrenilmesi ve anlaşılmasında kolaylaştırıcı bir rol üstlenmiş, aynı zamanda matbaanın yaygınlaşmasıyla birlikte Osmanlı kültürel mirasına önemli bir katkı sağlamıştır. Bugün hâlâ dil ve kültür tarihi araştırmaları için vazgeçilmez bir kaynak niteliğindedir.

Lisânü'l-Arab;

Lisânü'l-Arab, Arapçanın en kapsamlı ve önemli sözlüklerinden biri olarak kabul edilen, İbn Manzûr (ö. 1311) tarafından kaleme alınmış bir başyapıttır. Bu eser, Arap dilinin zengin kelime hazinesini, etimolojik kökenlerini ve tarihsel gelişimini

ortaya koymaktadır. 1290 yılında tamamlanan bu eser, dil bilimi alanında bir ansiklopedi niteliğindedir ve hem İslam dünyasında hem de dilbilim alanında uzun süre başvuru kaynağı olmuştur.

İbn Manzûr'un amacı, o döneme kadar yazılmış olan önemli lügat eserlerini bir araya getirerek eksiksiz bir Arapça sözlük oluşturmak olmuştur. Bu süreçte, El-Cevherî'nin "Sıhah", Ezherî'nin "Tehzîbü'l-Lüga", İbn Sîde'nin "El-Muhkem" ve diğer birçok önemli eserden faydalanmıştır. Böylece Lisânü'l-Arab, kelime sayısı, içerik derinliği ve dilsel zenginlik açısından eşsiz bir kaynak haline gelmiştir.

Tablo 2: Lisânü'l-Arab Yazar Hakkında Bilgi

Başlık	Bilgi
Kitap Adı	Lisânü'l-Arab
Yazar	İbn Manzûr
Tamamlanma Tarihi	22 Zilhicce 689 (26 Aralık 1290)
Dil	Arapça
Türü	Lügat/Sözlük
Bölümleri	20 Cilt
Ana Kaynaklar	El-Cevherî'nin "Sıhah", Ezherî'nin "Tehzîbü'l-Lüga", İbn Sîde'nin "El-Muhkem" ve diğer Arapça eserler

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

İbn Manzûr, 1232 yılında Tunus'ta doğmuş ve İslam medeniyetinin en parlak âlimlerinden biri olmuştur. Arap dili ve edebiyatı, fıkıh, hadis, tarih ve diğer İslamî alınan örneklerle eserine hem dini hem de edebi bir boyut kazandırmıştır.

İbn Manzûr'un bu dev eseri, Arapçanın bütün kelime zenginliğini ve dil mantığını öğrenmek isteyenler için bir hazine niteliğindedir. Kendisi 1311 yılında vefat etmiştir, ancak Lisânü'l-Arab, onun ilim dünyasındaki yerini ölümsüz kılmıştır.

Kâmusü'l-Muhît Tercümesi (6 Cilt);

Kâmusü'l-Muhît Tercümesi, Arapçanın zengin kelime hazinesini ve dil yapısını detaylı bir şekilde ele alan, Mütercim Âsım Efendi tarafından tercüme edilen kapsamlı bir eserdir. Orijinali, "El-Kâmûsü'l-Muhît" adıyla Fîruzâbâdî tarafından kaleme alınmış olan bu eser, Osmanlı dönemi Türkçesine kazandırılmış ve o dönemde medreselerde Arapça öğretimi için temel kaynaklardan biri olmuştur.

Bu altı ciltlik eser, Arapçanın kelime zenginliğini, etimolojik yapısını ve kullanım alanlarını derinlemesine incelemektedir. Mütercim Âsım Efendi, çeviri sürecinde yalnızca birebir tercüme yapmakla kalmamış, aynı zamanda kelimeleri Osmanlı toplumunun anlayacağı şekilde sadeleştirmiş ve ek açıklamalarla zenginleştirmiştir. Bu yönüyle eser, hem ilmî hem de kültürel bir miras niteliğindedir.

Tablo 3: Kâmusü'l-Muhît Tercümesi Yazar Hakkında Bilgi

Başlık	Bilgi
Tam Adı	Kâmusü'l-Muhît Tercümesi
Orijinal Yazar	Fîruzâbâdî
Mütercim	Mütercim Âsım Efendi
Yayımlanma Tarihi	İlk Tercüme: 19. Yüzyıl
Sayfa Sayısı	6 Cilt (Toplam 4500+ Sayfa)
Boyutları	17 x 24 cm
Yayınevi	Osmanlı Matbaaları
Dil	Osmanlı Türkçesi – Arapça
Türü	Lügat/Sözlük

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Bu eşsiz eseri Osmanlı Türkçesine kazandıran Mütercim Âsım Efendi, 18. yüzyıl Osmanlı âlimlerinden biridir. Âsım Efendi, Arapça ve Farsça dillerindeki üstün bilgisi ve tercüme çalışmalarıyla Osmanlı ilim hayatına büyük katkılar sağlamıştır. Özellikle "Kâmusü'l-Muhît Tercümesi", onun en önemli çalışmasıdır. Âsım Efendi, tercüme sürecinde orijinal metni yalnızca Türkçeye çevirmekle kalmamış, aynı zamanda eklediği notlarla eseri daha anlaşılır hâle getirmiştir.

Mütercim Âsım Efendi'nin bu çalışması, Osmanlı'nın Arapça öğretimindeki eksiklikleri gidermiş ve medreselerde okutulan temel eserlerden biri olmuştur. Âsım Efendi'nin kelimelerin anlamlarını açıklarken yaptığı detaylı yorumlar, eserin Osmanlı toplumunda dil öğrenimi açısından vazgeçilmez bir kaynak haline gelmesini sağlamıştır.

Misalli Büyük Türkçe Sözlük (3 Cilt);

Misalli Büyük Türkçe Sözlük (3 Cilt), Türkçenin zengin kelime hazinesini, anlam derinliklerini ve tarihî süreçteki gelişimini detaylı bir şekilde ele alan bir başyapıttır. Kubbealtı Yayınları tarafından yayımlanan bu eser, kelimelerin kökenlerini (etimoloji), anlamlarını ve kullanım alanlarını tarihî ve edebî örneklerle destekleyerek Türkçe araştırmalarına ışık tutmaktadır. Toplamda 3683 sayfadan oluşan bu üç ciltlik sözlük, ilk olarak 2005 yılında yayımlanmış ve günümüze kadar çeşitli baskılar yapmıştır. Eserin geniş hacmi ve derin içeriği, onu hem akademisyenler hem de dil meraklıları için vazgeçilmez bir kaynak hâline getirmiştir.

Tablo 4: Misalli Büyük Türkçe Sözlük (3 Cilt) Yazar Hakkında Bilgi

Başlık	Bilgi
Kitap Adı	Misalli Büyük Türkçe Sözlük (3 Cilt)
Yazar	İlhan Ayverdi
ISBN	978-975-6444-18-4
Sayfa Sayısı	3683
Boyut	16.5 cm x 23.5 cm
Yayınevi	Kubbealtı Yayınları
Yayımlanma Tarihi	İlk Baskı: 2005 5. Baskı: 2023
Baskı Sayısı	5. Baskı

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Misalli Büyük Türkçe Sözlük, adından da anlaşılacağı gibi kelimelerin kullanımına dair "misal"lerle, yani örnek cümlelerle desteklenen bir sözlüktür. Bu örnekler sayesinde kelimelerin bağlam içerisinde anlamlarının daha iyi anlaşılması sağlanmıştır. Ayrıca, kelimelerin Türkçeye geçiş süreci, hangi dillerden türediği ve tarihî kullanımları detaylı bir şekilde açıklanmıştır. Bu özellikleriyle sözlük, Türkçe'nin sadece günümüzdeki durumunu değil, aynı zamanda tarihsel süreçteki gelişimini de yansıtan bir ayna işlevi görmektedir.

Eserin yazarı İlhan Ayverdi, Türkçenin korunması ve doğru bir şekilde anlaşılması için ömrünü bu çalışmalara adanmış önemli bir isimdir. 1926 yılında Manisa'da doğan Ayverdi, Türkçe'nin sadeleştirilmesi, doğru kullanımı ve yabancı etkilerden korunması gerektiğine inanarak bu alanda birçok eser vermiştir. 1970'lerde,

İstanbul'da kurulan Kubbealtı Akademisi Kùltür ve Sanat Vakfı bünyesinde çalışmalarını yoğunlaştırmış, vakfın dil çalışmalarına öncülük etmiştir.

İlhan Ayverdi'nin en büyük hedefi, Türkçe'nin tarihî ve kültürel birikimini koruyarak gelecek nesillere aktarmak olmuştur. Bu doğrultuda hazırladığı Misalli Büyük Türkçe Sözlük, onun en büyük eseri olarak kabul edilmektedir. Ayverdi, bu eserle yalnızca bir sözlük hazırlamamış, aynı zamanda Türkçenin tarihî kökenlerini bilimsel bir temelde koruma altına almıştır. Kendisi, 2009 yılında aramızdan ayrılmıştır; ancak eserleri ve Türk diline kazandırdıklarıyla hâlâ yaşamaktadır.



BİRİNCİ BÖLÜM

DİL VE KÜLTÜR İLİŞKİSİ

1.1. DİL KAVRAMI

İnsanoğlu doğduktan sonra dünyayı anlamak için sürekli maruz kaldığı dili kullanmaya başlar ve algı da bu doğrultuda gelişir. Kişinin doğumundan itibaren maruz kaldığı bu dile ana dili denir. Bu nedenle ana dil, dil öğrenmenin ayrılmaz bir parçası ve çevremizi algılama biçimimizdir. Ana dil, kişinin doğumdan sonra veya dil öğreniminin kritik bir döneminde karşılaştığı ve maruz kaldığı dildir. Ana dil aynı zamanda insanın büyüdüğü toplumdan edindiğı ve o topluma ilişkin kendilik algısını oluşturan bağıdır. Dilleri ana dilleri üzerinden öğreten öğretmenler dil bilgisi kurallarını, zor kelimelerin anlamlarını ve olumlu bir dil öğrenme ortamını hazırlar ve açıklar. Bir dereceye kadar aklımızdaki şeyleri sadece anadilimizde düşünürüz. Dolayısıyla insanlar ana dillerinin şekillendirdiğı kültürel unsurlara göre dünyaya anlam verir ve çevreleriyle iletişim kurarlar (Sağlam, 2023: 12).

Ana dil çocuğun sosyal, kültürel ve kişisel kimliğidir. Alışkanlıklar, davranışlar, değerler ve inançlar anadilde şekillenir. Başka bir deyişle, zayıf bir anadil, tüm düşünme ve ifade etme yollarımızda zayıflık anlamına gelir. Ana dilin bir diğer önemli özelliğı de iletişimsel ve doğal bir süreç olmasıdır. Ana dil herhangi bir eğitime gerek kalmadan kendiliğinden maruz kalma yoluyla öğrenilir. Bireyler çevreleriyle iletişim kurar ve kendilerini ana dilleri aracılığıyla ifade ederler. Dolayısıyla hedef dil öğreniminde ana dilin rolü, olumlu bir sınıf ortamı oluşturmak, bilinmeyen unsurları açıklamak ve hedef dilin anlaşılmasını kolaylaştırmaktır.

Dil, insanların kendilerini ve çevrelerini ifade etmelerini, fikir geliştirmelerini, görülen ve algılanan olaylar hakkında bilgi aktarmalarını, farklı kültürel birikimleri aktarmalarını, başkalarıyla iletişim kurmalarını, isteklerini, umutlarını, üzüntülerini, sevinçlerini, düşüncelerini ve duygularını ifade etmelerini, diğer insanların fikirlerini anlamalarını ve etkilemelerini sağlar. Dil, insan yaşamının merkezinde yer alan, insanın kendisini, evreni ve sosyal çevreyi anlamasını, başkalarıyla iletişim kurmasını, toplumun geçmişine ve diğer canlılara ilişkin bilgi edinmesini sağlayan, doğuştan gelen, biyolojik temelli ve nedensiz göstergelerden oluşan sesli bir iletişim sistemidir.

Dil, evrenin algılanan ve yansıtılan sözel ve işitsel göstergesidir. Evren sonsuz ve dinamiktir. İnsanoğlu evreni bilinçle algılar ve evreni dille yansıtır. İnsan dilinin gücü evreni algılama ve yansıtma yeteneğinde yatmaktadır. Bu açıdan dil, evreni aydınlatan ışıktır (Hamarat, 209: 7-8).

Kültürel unsurların dil alanında yetiştirilmesi ve bireylerin kullanımına sunulması kültürel zenginleşme açısından önemlidir. Kültürel unsurların toplumda değer kazanabilmesi için dilde sergilenmesi gerekmektedir. Kültür, dil aracılığıyla kaydedilir, korunur, gelecek nesillere dil aracılığıyla aktarılır ve dil aracılığıyla sürdürülür. Kültür dilin kalıbında şekillenir ve dilin kabı içinde gelecek kuşaklara aktarılır.

Dil bir ağaçsa kültür de ağacın köküdür. Kökü olmayan ağaç, bırakın meyve vermeyi, kurumaktan kurtulamaz, yok olup gider. Kökler ağacı canlı tuttuğu gibi kültür de dili canlı tutar. Kültür sağlam, görkemli bir bina gibidir. Dilin yapısı ve dayanıklılığı binanın omurgasını oluşturur. Her kelime, binanın şeklini şekillendiren bir tuğla gibidir, özenle seçilmiş ve cümle cümle uygun biçimde örülmüştür. Ortaya çıkan kültürel mimari artık nesilden nesile aktarılabilecek içerik ve yapıya sahiptir. Dil ve kültürün bir bütünü oluşturan ayrılmaz iki parça olduğu görülmektedir. Dilin zenginliği bir bakıma kültürün zenginliğidir. Dil ne kadar etkili ve işlevsel olursa, üretilen ürünlerle kültürün zenginliğini o kadar etkili bir şekilde ortaya koyabilir (Göçer, 57).

Arap dilbilimcilerin dil olaylarını tartışırken kullandıkları temel kavramlardan biri de el-luga kavramıdır. Arapçada dil olaylarını tanımlamak için el-luga ve el-lisan kavramları kullanılmaktadır. Ancak her iki kavram da Türkçeye çevrilmiş olsa da farklı anlamlar taşımaktadır. Mesela Farabi bu iki kavramı farklı anlamlarda kullanır. El-Luga kavramı daha ziyade insanların genel anlamda iletişim kurduğu sese dayalı konuşma sistemini ifade etmektedir. Bunu anlıyoruz çünkü Arap dilbilimciler dili tanımlarken bu kavramı kullanmışlardır. El-lisan bu olayı gerçekleştiren organ olduğu için dilsel anlamda kullanılmaktadır. Çünkü dil kelimesinin temel anlamı ağızdaki tat alma organıdır. Söz edimlerini ve iletişim sistemlerini anlatmak için kullanılması, bu olguların ağızdaki tat organı ile olan ilişkisinden ve bu organın konuşmadaki konumundan kaynaklanmaktadır (Demir, 2008: 19-20).

1.2. KÜLTÜR KAVRAMI

UNESCO tarafından düzenlenmiş olan Dünya Kültür Politikaları Konferansı Sonuç Bildirisinde belirtilen kültür kavramının en geniş tanımına göre, bir toplumsal grubu veya bir toplumu tanımlayan, belirgin zihinsel, duygusal, maddi ve manevi özelliklerinin birlikteliğinden oluşan bir bütün ve sadece edebiyat ve bilimi değil, aynı zamanda insanın temel haklarını, yaşam biçimlerini, geleneklerini, değer yargılarını ve inançlarını da kapsayan bir olgudur. Burada temel olarak iki ögeye değinilmiştir. Bunlardan ilki insanın kendi kültüründen miras kalanlara yenilerini de ekleyerek kültürünü zenginleştirmesidir. İkincisi ise insanın dünyaya geldiği ve yetiştiği kültür ortamı etkisinde olduğu kadar evrensel kültür ortamının da etkisinin olmasıdır (Oğuz, 2011: 128).

Kültür, sözlük anlamıyla bir toplumun örf, adet, gelenek, sanat, yaşayış, etik ve her türlü duygu düşünce bütünüdür. Kültür kelimesinin birden fazla tanımı yapılacağı gibi en geniş anlamı olarak bireyler bütünüdür. Kültürün yaşama şekli olarak aktarılmaktadır (Fındıkçı, 1998: 41).

Türkiye’de kültürü ilk ve sistemli olarak tanımlayan Ziya Gökalp’a göre kültür, toplumun bütününe ait din, sanat, gelenekler ve görenekler olarak tanımlanmış sonrasında ise kültürün yerli ve milli olduğu aktarılmıştır (Erdem ve Dikici, 2009: 39).

Kültür, sonradan öğrenme ile edinilen, diğer bir ifade ile bireyin genlerinden yani doğuştan değil, sosyal çevreden edinilmeyle oluşmaktadır (Duran, 2011: 21).

Bütün toplulukların kendilerine özel ve benzersiz olan kültürleri bulunmaktadır. Toplumda ortak olarak paylaşılan tutumlar ve değerler, toplumun ihtiyaçlarına yönelik oluşmaktadır. Kültür; gelenek ve göreneklerin genel toplamı, sürdürülebilir hal ve davranışların tamamı olarak aktarılmıştır.

Kültür bir toplumun manevi ve maddi olan bütün değerleridir: Bir toplumun tüm sanatsal çalışmalarının, inanışlarının, örflerinin, adetlerinin ve davranışlarının, tamamı o topluluğun kültürünü yansıtmaktadır. Bunlara manevi kültür adı verilmektedir.

1.3. DİL VE KÜLTÜR İLİŞKİSİ

Dil hayatın her alanında ve aşamasında karşımıza çıkmaktadır. Dil günlük hayatta, ekonomik yaşamda, sanatta, teknolojiye, hukukta ve gelenek ve göreneklerde mevcut varlığını korumaktadır. Dil, Herder tarafından bilim için bir araç olarak tanımlanmaktadır. Kültürel eylemler üzerinde etkili olan dil, kültürün şekillenmesinde oldukça büyük öneme sahiptir. Humbolt'a göre ise sürekli bir devingen yapıya sahip olan dil, kültürel faaliyetleri de etkilemektedir. Dilin kültürel eylemlerin oluşmasında etkileri bulunmaktadır. Kültür ile dil arasında bulunan bu etkiler aralarındaki bağlantıyı güçlendirmektedir. Kültür ile dil adeta birbirlerinin birer yansımasıdır. Ait olduğu toplumun ve kültürün düşünce tarzı üzerinde dilin ciddi etkileri vardır. Kısaca herhangi birinde olan gelişmeler kısa zaman içerisinde diğerlerine de aktarılmaktadır. Kültür ile dil birbirlerine paralel olarak hareket etmektedir. Kültürde olan üstünlük dilde de üstünlüğü getirirken, dilde olan üstünlükte aynı şekilde kültürde üstünlüğü getirmektedir. İlerleme ve gerilemeler eş zamanla her ikisinde de gerçekleşmektedir.

Dil bir ülkenin içinden akan bir nehir gibidir. Bir yandan o kasabaya hayat verirken, diğer yandan bölgedeki dereleri besleyerek tüm insanlığın ortak ürünü olan medeniyet okyanusuna ulaşır ve katkıda bulunur. Akan su, aktığı bölgeye hayat verdiği gibi, o bölgenin kaynaklarını besleyerek akar ve çoğalır. Dil ve kültürü ayrı ayrı düşünmek neredeyse imkansızdır. Dil olmadan kültür temelsiz bir bina gibidir. Kültürsüz insanların dili, kaynağı kurumaya yüz tutmuş bir nehir gibidir. Dile değer vermeyen bir toplum kültürünü kaybettiği gibi, kültürü olmayan bir toplum da dili yaşatma seçeneğini kaybeder (Göçer, 53).

Dil kültürün taşıyıcısıdır; kültür de dilin önemli bir uygulama alanıdır ve dilin niteliğini ortaya koymasına zemin hazırlar. Dil, toplumsal bilişin, ilgilerin ve kültürel değerlerin belirli bir ürünü temel alınarak üretilir. Konuşma konularının tamamı kültürün dil aracılığıyla sosyal hayata yansımasıdır. Kültür, su, hayatımızın kaynağıdır; dil, suyu tüm evlere dağıtan bir ağ gibidir. Bir bakıma dilin kültürel iletişimdeki rolü, internetin yaşamın kaynağını sağlamadaki ulaştırma rolü gibidir. Kültür ve dil, anne ve bebeği gibidir. Bir annenin bebeğini besleyip büyüttüğü gibi kültür de dilin gelişip canlılık kazanmasının temelidir. Nasıl ki bir anne, çocuklarının yetişkin olarak belli bir ölçüde hayatlarını sürdürmelerine özen gösterir ve destek

verirse, dil de kültürün canlılığını koruyan ve onu gelecek nesillere sağlam bir şekilde aktaran önemli bir köprüdür.

Bir milletin dili ve psikolojik yapısı kültür ve medeniyetin ürünü olarak görülmektedir. Aslında "kültür" ve "medeniyet" kavramları oldukça tartışmalı olsa da yaygın inanişaya göre kültürü üç bölümde değerlendirmek mümkündür. "Bunlardan biri 'kurumların ve ritüellerin yarattığı sosyal kültür'. İkincisi 'eserler ve becerilerden oluşan maddi kültür'. Üçüncüsü manevi kültürdür. Psikolojik kültür fikir ve rutinlerin ürünlerinden oluşmaktadır. Taylor Alman Geleneğini takip etmektedir. Medeniyetle özdeşleştirdiği kültürü şu şekilde tanımlamaktadır: "Kültür veya medeniyet, insanın toplumda edindiği bilgi, inanç, sanat, ahlak, hukuk, gelenek ve diğer tüm beceri ve alışkanlıkları kapsayan karmaşık bir bütündür." Bu nedenle Taylor, kültürü teknoloji, dil, mitoloji ve inançların bir birleşimi olarak görmektedir. Amerikalı antropologlar kültürü biraz farklı bir yaklaşımla incelemektedir (Gündüzöz, 2005: 218).

Kültür bir etkileşim ve birikim sürecidir. Harcanan zaman ve yaşanan olaylarda anlam bularak oluşur ve aktarıldığında değer kazanır. Kültürün yayılmasında en etkili unsur hiç şüphesiz dildir. Dil, kültürün özünün korunmasını sağlar ve kültürel değerlerin gelecek nesillere aktarılmasının bir aracıdır. Bu anlamda dil ve kültür birbirini tamamlayan ve ayrı düşünülemez iki temel parçadır.

1.4. KÜLTÜRLER ARASI ETKİLEŞİMLER

Farklı oluşumlar içerisinde bulunan farklı insanları içeren karmaşık bir süreç olan kültürel etkileşim iki veya daha fazla birey arasındaki etkileşimli süreci ifade etmektedir. Kültürel etkileşim; cinsiyete, mesleğe, yaşa, dine bağlılığa, aile ya da örgütsel üyeliğe göre değişkenlikler göstermektedir.

Tablo 5: Kùltürleri Etkileyen Faktörler

Ahlak	Dil	Eğitim	Kozmoloji
Görgü	Hukuk	Ortak Çalışma	Oyunlar
Aile	Ceza Kanunları	Ticaret	Folklor
Bayramlar ve Kutlamalar	Miras Kanunları	Temizlik Eğitimi	Sanat
Cenaze Töreni	Kamu Organizasyonu	Yemek	Ziyaret
Dini Yasaklar	Takvim	Keşif	Yemek Vakti
İbadetler	İş Bölümü	Yaş Derecesi	Rakamlar
Rüya Tabirleri	Statü Farkları	Spor	Maddi Mücevherler
Batıl İnançlar	Nüfus Politikaları	Dans	Müzik

Kaynak: Eke, 2024: 41.

Kùltürlerarası karşılaşmalar bireylerin kendi inançlarını ve varsayımlarını ortaya çıkarmasına yardımcı olmakla birlikte farklı düşünce ve varlık biçimlerini kabul etmeleri için yol göstermektedir. Ayrıca bireylerin bu karşılaşmaları onların etnik merkezietçilikten uzaklaşarak daha hoşgörülü bir dünya görüşüne sahip olmasına yardımcı olmaktadır.

Günümüzde ülkeler ve halklar arasındaki alışverişler arasında eğitim, iş dünyası, siyaset vb. yer almaktadır. Bu durum, kültürel çeşitliliğin ortaya çıktığı çok kültürlü bir ortam yaratmaktadır. Çokkültürlülük, çok etnik grubun oluşturduğu bir kültürel çeşitliliğin yaygınlığı için aynı ülkelerde bir arada yaşamakta olan kültürel farklılıklara saygı ve hoşgörüyü vurgulayan bir politika olarak tanımlanmaktadır. Bu politika veya doktrin, aynı ülkelerde bir arada yaşayan farklı kùltürlerin değerini bilir ve tüm sahiplerinin bu görüş ve değerleri özgürce hak etme hakkına saygı duymasını vurgular (Kınay, 2024: 16).

Çokkültürlülük, farklı ırk, milliyet, din ve kültürden insanların aynı topraklarda bir arada yaşamasıdır. Çok kültürlülük, bir toplumun farklı kültürlere açık olması ve toplumun farklı şeyleri deneyimlemelerine olanak sağlaması olarak tanımlanabilir. Çok kültürlülük, birden fazla farklı etnik grubun uyum içinde bir arada yaşama çabalarını ifade eder (Eke, 2024: 18).

Kültürün kültürler arası etkileşimi de beraberinde getirdiği görülmektedir. Bu sebeple kültürlerarası etkileşimler ve ilgili kavramların araştırılması gerekmektedir. Kültürlerarasılık, bu konuda değinilmesi gereken kavramlardandır. Kültürlerarasılık, farklı kültürlerden insanların bir arada yaşaması, karşılıklı etkileşimde bulunmaları ve birbirlerinin kültürlerini anlama, saygı duyma ve işbirliği yapma süreçleridir. Kültürlerarasılık, kültürel çeşitliliği kabul etmeye ve hoşgörü ile karşılıklı anlayışı teşvik etmeye odaklanmaktadır (Özkurt, 2024: 10-11).

1.5. MUTFAK KÜLTÜRÜ

Mutfak kültürü, yiyecek ve içecek türlerini, yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, saklanması, servis edilmesi ve tüketilme şekillerini içerir. Bir toplumun beslenme kültürü yaşam tarzıyla ayrıntılı olarak gözden geçirildiğinde, yaşam boyunca uğradıkları değişikliklerin beslenmesinde de değişikliklere neden olduğu gözlemlenmektedir. Bu, onun ülkesindeki yemek kültürünün benzersiz olmasını sağlar.

Yöresel yemek kültürü, kültür varlığının kollarından biridir. Yöresel yemek kültürü, "belirli bir yöreye ait, o yörenin kültürel izlerini kapsayan, yöreye özgü ürün ve geleneklerle birleşen, yöresel pişirme teknikleri kullanılarak yapılan yemek ve içeceklerin toplamıdır.

Türkiye'nin mutfak kültürü Selçukludan Osmanlı'ya ve oradan Türkiye'ye kadar uzanmaktadır. Bu kültür tarihsel süreçte birçok değişim ve gelişime uğramıştır. Türk mutfak kültürü Orta Asya'dan et ve fermantasyon tekniklerini, Akdeniz ortamlarından

sebze ve meyveleri, Güney Asya'dan baharatları öğrenip işlemişlerdir. Bu nedenle, çok eskilere dayanan ve çok uzaklara yayılan Türk mutfak kültürü, dünyanın en büyük mutfaklarından biridir. Türkler eski çağlardan beri göçebe bir toplumdur. Türkler genel olarak hayvancılıkla uğraşmakta ve daha çok hayvansal gıdalar tüketmektedir (Kaya, 2023: 45).

Orta Asya'dan Anadolu'ya gelen Türkler, yol boyunca karşılaştıkları ülkelerin mutfaklarıyla etkileşime girmiştir. Anadolu'yu evi olarak kabul eden halk artık bir mutfak düzenine kavuşmuştur. Anadolu'nun zengin coğrafyası içinde sabit bir düzen ve kendilerine uygun ürünlerle de mutfaklarını zenginleştirmişlerdir. Mutfak kültürünün bir diğer faktörü ise dini inançtır. Türklerin İslam'ı kabul etmesiyle birlikte mutfak tarihinde önemli değişiklikler meydana gelmiştir. İslamiyet'in kabul edilmesiyle yasaklanan yiyecek ve içecekler artık mutfakta kullanılmamaktadır.

1.6. ARAP MUTFAĞI VE TEMEL ÖZELLİKLERİ

Arap ülkelerinde genellikle tipik bir çöl beslenmesi anlayışı hakimdir. Arap ülkelerinin büyük bir kısmının çöllerden meydana gelmesine rağmen, geniş verimli alanlara da sahip olduğunu belirtmekte fayda vardır. Öte yandan uzun süreli baharat yolları gibi dünya ticaret yolları üzerinde yer alan bu bölgede mutfak konusunda da önemli gelişmeler mevcuttur. Buna rağmen geçmişte ve bugün de İran ve Türk mutfağı gibi eksiksiz bir Arap mutfağı mevcut değildir. Mısır medeniyetinin kadim mutfağını bir kenara bırakırsak bunun tek istisnası son yıllardaki Lübnan mutfağıdır. Küçük bir ülke olmasına rağmen Lübnan, nüfus çeşitliliğinden ve tarihi geçmişinden iyi bir şekilde yararlanmış; enfes ve özgün bir mutfak kültürü ortaya çıkarmışlardır (Közleme, 2012: 21-22).

Süt ürünleri, İslam öncesi Arapların basit ve monoton beslenmesinin en önemli unsuruydu. Süt ürünleri ve hurmanın Arapların temel besin kaynakları olduğu eski şiiirlerden görülmektedir. Yaygın olarak kullanılan deve sütü yanı sıra keçi sütü ve koyun sütü de kullanılmaktadır. Bazı bölgelerdeki sınırlardaki tek yiyecek hurma olabilir. Hurma enerji veren, kolayca taşınabilen ve her zaman bulunabilen sembolik bir besindir. İslamiyet öncesi bayramların ana menüsü olan hurma, İslamiyet'ten sonra daha da önem kazanmış ve özellikle orucu açmada kutsal bir nitelik kazanmıştır.

Günümüzde de hurma hem bölgedeki yerleşimcilerin hem de İslam aleminin sofralarının ayrılmaz bir parçası olmaya devam etmektedir (Közleme, 2012: 21-22).

Yerel Arap ülkeleri deyince akla Suriye, Lübnan, Ürdün ve Mısır mutfağı gelmektedir. Bu mutfaklardan Suriye ve özellikle Halep, Arap mutfağının başkenti sayılmaktadır. Bu bölgenin yanı sıra Kuzey Afrika (Mağrip), Arapların hakim olduğu Fas ve Tunus mutfağının da aralarında yer aldığı zengin bir Arap mutfağına sahiptir (Karaca ve Karacaoğlu, 2016: 568).

Arap Yarımadası'nın iklimi ve iklim koşulları, önceleri bölgede güçlü bir mutfak kültürüne imkan vermedi ancak Arap toplumlarının geniş bir coğrafyaya yayılması ve farklı kültürlerle etkileşime girmesiyle Arap yemek kültürü zenginleşmiştir. Tarihin gidişat şemasına bakıldığında Arap mutfağının başlangıçta Lübnan, Suriye, Filistin ve Ürdün gibi göçebe Bedevi kültürlerinden etkilendiği görülmektedir. Arap mutfağı, 19. yüzyıl İran'ın işgalinden sonra onların zengin yemek pişirme işleminden etkilenmiştir. 19. yüzyılda Kahire, Tunus, Fas veya Sevilla gibi şehirler Arap mutfak kültürünün önemli merkezleri haline gelmiştir.

Arap mutfağında baharatlar, tatlandırıcılar ve renklendiriciler, yiyeceklerin sunumunu ve tadını güzelleştirmek için yaygın olarak kullanılmıştır. Nane, sumak, safran, kekik, sarımsak, tarçın ve kimyon yemeklerinde en çok kullanılanlardır. Tatlandırıcı olarak nar, sumak, üzüm ve limon suyu, demirhindi, çörek otu, karabiber, karanfil, kırmızı biber, yenibahar, kişniş, mahlep, maydanoz, rezene, safran ve zencefil kullanılmaktadır. Arap mutfak kültürü, özellikle Türkiye'nin güneydoğu bölgesinin mutfağında güçlü bir etkiye sahiptir. Acı biber gibi baharatların aşırı kullanımı bu etkinin bir örneğidir. Aynı zamanda nar pekmezi, üzüm suyu ve narenciye sularının özellikle bu bölgede ekşilik sağlamak ve tatlandırmak amacıyla salata, meze ve yemeklerde yaygın olarak kullanılması da bu etkileşimin göstergesidir (Karaca ve Karacaoğlu, 2016: 569).

1.7. GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE TÜRK-ARAP YEMEK KÜLTÜRÜ ETKİLEŞİMİ

Arap uygarlığının medeniyet tarihi sahnesine çıkışı M.Ö. 2000 yıllarına kadar uzanmaktadır. Arap toplumları, İpek Yolu veya Baharat Yolu üzerinde yer almaları nedeniyle gerek dini gerek kültürel açıdan diğer toplumlardan etkilenmişlerdir. Türkler ile Araplar arasındaki ilk tarih çatışması, İslam'ın doğuşundan yaklaşık 300 yıl sonra, Arap ordularının Türkistan'ı fethetmesiyle ortaya çıkmıştır. Daha sonra Türkler ve Araplar aynı bölgede birlikte yaşamaya başlamışlardır. Türklerle Araplar arasında yakın kültürel bağlantılar edebiyat, müzik, yemek, mimari, sanat gibi alanlarda da kendini göstermiştir.

Kültürel değişim ve gelişimin toplumsal yaşamda yarattığı değişimler doğal ve kaçınılmaz olarak yemek kültürünün özellikleridir. Türkiye derin bir kültürel mirasa, yüze yakın medeniyete ve çok çeşitli yemek çeşitlerine sahiptir. Bu arada İran ve Arap mutfağına ait olup, İslamiyet'in kabulünden etkilenerek Türk mutfağına dahil edilen pek çok yemek çeşidi ve baharatlar mevcuttur. Osmanlı mutfağındaki pek çok yemek ve malzemenin adının Arapça ve Farsça olması da bunu göstermektedir.

Fiziki coğrafya ile beşeri coğrafyanın yemek kültürü üzerinde yakın bir etkiye sahip olduğu görülmektedir. Tarihsel sürece ilişkin Hatay, Adana ve Mersin illeri Doğu (İran uygarlığı), Batı (Roma uygarlığı), Kuzey (Türk uygarlığı) ve Güney (Arap uygarlığı) kadim uygarlıklarının geçiş ve kesişme noktalarıdır. Dünya çapında medeniyetin var olduğu bölgede Arap, Batı ve Doğu kültürleri birleşerek zengin bir yemek kültürü ve çeşitliliği oluşturmuştur.

İKİNCİ BÖLÜM

ARAPÇA'DAN TÜRKÇEYE GEÇEN YİYECEK VE İÇECEKLER

2.1. SEBZELER VE BAKLIYATLAR

2.1.1. Acur (عُجُور)

Acur, Türkçe'de kullanılan, kökeni Arapça olan ve Yunanca'ya dayanan bir kelimedir. Genelde büyük boyutlu, kabuğu beyaza yakın, yeşil çizgili bir hıyar çeşidini ifade eder. (Nisanyan Sözlük, 2025).

Tablo 6: Acur Hakkında Bilgi

Kelime	Acur (عُجُور)
Yazılışı	Arapça: عُجُور Türkçe: Acur
Tanım	Büyükçe, kabuğu beyaza yakın yeşil çizgili bir hıyar çeşididir.
Halk Arasındaki Adı	Bazı bölgelerde "yeşil kavun" olarak da bilinmektedir.
Köken	Yunanca kökenlidir. Türkçeye, Arapçadan geçmiş olsa da, klasik Arapça sözlüklerde yer almamaktadır.

Kaynak: Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Halk arasında bazı bölgelerde "yeşil kavun" olarak da bilinmektedir. Bu isimlendirme, meyvenin görünüşüyle alakalıdır; hıyardan farklı olarak daha iri ve uzun bir yapıya sahiptir. Özellikle Anadolu mutfağında ve tarımında oldukça bilinen bir sebzedir. Etimolojik olarak, kelime Türkçe'ye Arapça üzerinden geçmiş olsa da klasik Arapça sözlüklerde kelimeye rastlanmamaktadır. *Lisânü'l-'Arab* gibi kaynaklarda bu kelimenin Arapça'daki karşılığı bulunmamış, ancak Türkçe'nin günlük kullanımına yerleşmiştir. Bu durum, Acur kelimesinin coğrafi etkileşimler sonucu şekillenmiş bir ifade olduğunu düşündürmektedir.

Acur, mutfak kültürümüzde kendine özel bir yer edinmiştir. İster taze olarak tüketilsin, ister turşusu yapılsın, bu sebze yaz aylarının vazgeçilmezlerinden biri

olmuştur. Halk arasında, serinletici bir sebze olarak bilinmesi nedeniyle, sıcak havalarda özellikle tercih edilmektedir.

Arapça yazımı عَجُور olan bu kelime, yalnızca Türkçe ve Arapça kültüründe değil, aynı zamanda Akdeniz bölgesinde farklı dillerde de farklı isimlerle anılmaktadır. Bunun temel sebebi, sebzenin çeşitli coğrafyalarda benzer şekillerde yetiştirilmesi ve tüketilmesidir.

2.1.2. Bakla (الباقلاء)

Bakla (الباقلاء), Türk mutfağında sıkça kullanılan, tarihî ve kültürel bir geçmişe sahip bir sebzedir. Bu kelime, Arapça kökenlidir ve sözlüklerde genellikle "Ful" ismiyle geçmektedir.

Tablo 7: Bakla Hakkında Bilgi

Kelime	Bakla (الباقلاء)
Arapça Yazılışı	الباقلاء
Lisânü'l-Arab	Kabuklu, siyah, iri fasulyeye verilen isimdir. (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 11, s. 62</i>)
Van Kulu Lügati	Tarama yapılmış, ancak bu kelimeye rastlanmamıştır. (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 1778</i>)
Kâmusü'l-Muhîr	İsmi "Ful" olan ve beden sıhhatine faydalı bir sebze olarak bahsedilir. (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 4355</i>)
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Fasulyeye benzeyen iri taneli, bazen kabuklu, bazen kabuksuz tüketilen bir sebzedir. Bakla ezmesi yemeğiyle ünlüdür. (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 267</i>)
Bakliye	Baklayı da içine alan bir bitki familyasıdır. Fasulye, mercimek, keçiboynuzu, soya, akasya gibi taneli sebzeleri kapsar. (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 268</i>)
Bakliyat	Bakliye kelimesinin çoğuludur. Günümüzde nohut, bezelye, fasulye, mercimek vb. taneli yiyecekler için kullanılan genel isimdir. (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 268</i>)

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Bakla, hem tarihî kaynaklarda hem de modern sözlüklerde geniş bir şekilde işlenmiş bir kelimedir. Dilbilimsel olarak, bu kelime yalnızca sebze anlamını taşımamakta, aynı zamanda baklagillerin tümünü kapsayan daha geniş bir

terminolojinin temelini oluşturmaktadır. Sağlık ve mutfak kültüründeki önemi ise yüzyıllardır devam etmektedir.

Tablo 8: Bamyâ: (بامِيَا; بامِيَة)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Tarama yapılmış fakat kelimeye rastlanmamıştır.
Lisânü'l-Arab	Lügat içinde kelimeye rastlanmamıştır.
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Tarama yapılmış fakat kelime bulunamamıştır.
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Ebegümeçigillerden ılık ve sıcak bölgelerde yetişen bitki, bu bitkinin yaşken veya kurutularak yenilen meyvesi. Etli bamyâ yemeği. (Ayverdi,2005, Cilt 1, s.276)

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Bamyâ kelimesi çalışma boyunca kullanılan lügatlarda tarama neticesinde bulunamadığı için farklı kaynaklara başvurulmuştur.

Bamyâ: بامِيَا; بامِيَة (Düzgün, 2020, s.347)

Bamyâ: بامِيَا; بامِيَة

بجد، أليست هذه أفضل باميا أكلتها على الاطلاق؟ Gerçekten söylesene bu yediğin en güzel bamyâ değil de ne? (Almaany, 04.02.2025)

2.1.3. Basal (البصل)

Basal (البصل), Arapça kökenli bir kelimedir ve doğrudan soğan anlamına gelir. Kelime, klasik sözlüklerde ve lügatlarda oldukça yaygın bir şekilde tanımlanmıştır.

Tablo 9: Basal Hakkında Bilgi

Kelime	Basal (البصل)
Arapça Yazılışı	البصل
Van Kulu Lügati	"Bilinir ki soğan" şeklinde tarif edilmiştir (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 1778</i>).
Lisânü'l-Arab	Basal, bilinen bir bitkidir ve şekli beyaz bir yumurtaya benzer(<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 11, s. 56</i>)
Kâmusü'l-Muhît	Herkes tarafından bilinen bir bitki olan soğan (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 4351</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Soğan manasına gelir (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 284</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Örneğin, Lisânü'l-Arab'da soğan, beyaz bir yumurtaya benzeyen şekliyle tarif edilmiştir (*İbn Manzûr, 1414/1993*). Bu tanım, soğanın fiziki görünüşüne yapılan açık bir referanstır.

Van Kulu Lügati'nde ise oldukça kısa ve sade bir şekilde "Bilinir ki soğandır" şeklinde tanımlanmıştır (*Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 1778*). Bu da kelimenin kullanımının oldukça yaygın ve herkes tarafından bilinir olduğunu vurgular.

Kâmusü'l-Muhît Tercümesi'nde, soğanın anlamı doğrudan aktarılmış ve herkes tarafından bilindiği ifade edilmiştir (*Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 4351*). Bu, kelimenin sadece günlük hayatta değil, yazılı kültürde de değişmeyen bir anlamla kullanıldığını gösterir.

Misalli Büyük Türkçe Sözlük'te ise, Basal kelimesinin modern Türkçe'deki karşılığının soğan olduğu belirtilmiştir (*Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 284*). Bu bilgi, kelimenin Arapça'dan Türkçe'ye geçtiğini ve anlamını koruduğunu göstermektedir.

Basal (البصل), Arapça kökenli bir kelime olarak soğan anlamına gelir ve dilimizde bu şekilde kullanılmaktadır. Hem klasik hem modern sözlüklerde açıkça tanımlanmış olması, kelimenin tarihsel sürekliliğini göstermektedir. Ayrıca, Lisânü'l-Arab gibi kaynaklardaki şekil betimlemesi (beyaz bir yumurtaya benzeme) ve Türkçe karşılığı (soğan) arasındaki uyum, bu kelimenin anlamını daha da pekiştirmektedir.

2.1.4. Encür (أنجر)

Encür (أنجر) Misalli Büyük Türkçe Sözlük'e göre ısırgan otu anlamına gelmektedir. Bu kelime, sözlükte Arapça kökenli olarak tanımlanmış olmasına rağmen, diğer klasik Arapça kaynaklarda aynı anlamda bir kullanımına rastlanmamıştır. Bu durum, kelimenin kökeniyle ilgili tartışmalı bir durumun olduğunu göstermektedir.

Tablo 10: Encür (أنجر)

Kelime	Encür (أنجر)
Arapça Yazılışı	(أنجر)
Tanım	Isırgan otuna verilen isimdir (Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 853).
Köken	Misalli Büyük Türkçe Sözlük'te Arapça kökenli olduğu belirtilmiştir (Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 853). Ancak, diğer kaynaklarda kelimenin Arapça olduğuna dair bir delil bulunamamıştır.

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Kökenine dair net bir Arapça kaynağın bulunamaması, kelimenin bölgesel kullanımlarla değişmiş ya da farklı bir bağlamda Arapçadan türetilmiş olabileceğini düşündürmektedir. Misalli Büyük Türkçe Sözlük'te, Encür'ün Türkçe kullanımının özellikle ısırgan otu anlamında yaygın olduğunu belirten bilgiler mevcuttur (Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 853).

Encür, anlamı itibariyle Türkçe'de yaygın bir şekilde ısırgan otu olarak kullanılan bir kelimedir. Kökenine dair tartışmalar olsa da, Misalli Büyük Türkçe Sözlük'te Arapça kökenli olduğu belirtilmiştir. Ancak, Arapça sözlüklerde bu kelimenin aynı anlamda kullanılmadığı görülmektedir. Bu durum, kelimenin Türkçe'deki anlamının zamanla yerel bir kullanıma dönüşmüş olabileceğini göstermektedir.

Fasulye: فاصوليا

Fasulye kelimesi, Arapçadan gelmiş olup, yaygın olarak kullanılan ve çok sevilen bir sebze türünü tanımlar.

Fasulye, özellikle Akdeniz Bölgesi ve Orta Doğu'da yaygın bir şekilde yetiştirilen ve tüketilen bir baklagil olarak bilinir. Türk mutfağında ise zeytinyağlı fasulye, kuru fasulye gibi yemekler önemli bir yer tutar.

Tablo 11: Fasulye: فاصوليا

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Tarama yapılmış fakat kelimeye rastlanmamıştır.
Lisânü'l-Arab	Kelime bulunamamıştır.
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Tarama yapılmış fakat kelime bulunamamıştır.
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	İki çenekliler sınıfının baklagiller familyasından, sırık fasulye,çalı fasulye, ayşe kadın, barbunya gibi çeşitleri olan bitki. (Ayverdi,2005, Cilt 1, s.924)

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Fasulye kelimesi çalışma boyunca kullanılan lügatlerde tarama neticesinde bulunamadığı için farklı kaynaklara başvurulmuştur.

Fasulye: فاصوليا (Düzgün, 2020, s.98)

Fasulye: فاصوليا , باوند من الفاصولياء , طلبت 50 (Almaany, 04.02.2025)

2.1.5. Firik/Ferik (فريك)

Firik/Ferik (فريك), hem yemek kültüründe hem de dilde geniş bir yer bulmuş bir kelimedir. Kelimenin kökeni Arapça'dır ve temel anlamı ovma, ovularak yemeye hazır hale getirme eyleminden gelmektedir.

Tablo 12: Firik/Ferik (فريك)

Kelime	Firik/Ferik (فريك)
Arapça Yazılışı	فريك
Van Kulu Lügati	Ferk, bir şeyi ovmak anlamına gelir. Ovularak ufalanan nesneye ferk denir (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 1745</i>).
Lisânü'l-Arab	Ovalanarak yemeye hazır hale getirilen buğday. Tereyağı veya başka bir yağ ile yemeği yapılır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 10, s. 473</i>).
Kâmusü'l-Muhît	Ovalanarak yemeye hazır hale getirilen buğday; Anadolu'da pilavı yapılan bir buğday çeşidi (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 4278</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Tam olgunlaşmamış, yeşil renkli buğdaydır. Ateşten geçirilerek yemek yapılır. Halk arasında "ferik" olarak bilinir (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 939</i>).
Yemekler ve Diğer Kullanımlar	- Ferik aşı: Yağ ve sütle bağlanarak yapılan bir yemek (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 4278</i>). - Ferik elması: Lezzetli, gevrek bir elma çeşididir (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 940</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Firik/Ferik, tarih boyunca hem dilde hem mutfak kültüründe iz bırakmış bir terimdir. Kelime, tam olgunlaşmamış buğdayı tanımlamak için kullanılmış; buğdayın pişirme yöntemleriyle ilgili bilgilerde de yer bulmuştur. Anadolu yemek kültüründeki önemi, ferik aşısı gibi tariflerle günümüze kadar gelmiştir. Aynı zamanda, kelimenin günlük hayatta "gevrek elma" gibi farklı bir nesneyi tanımlamak için de kullanıldığı görülmektedir.

2.1.6. Ful (الفول)

Ful (الفول), Arapça kökenli bir kelime olup, hem klasik hem de modern sözlüklerde farklı anlamlar taşıyan bir tahıl çeşidi olarak karşımıza çıkar.

Tablo 13: Ful (القول)

Kelime	Ful (القول)
Arapça Yazılışı	القول
Van Kulu Lügati	Hububat kısmından bir bakla çeşididir. Bazı kaynaklara göre nohut olarak da tanımlanır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 1928</i>).
Lisânü'l-Arab	Ful, nohut gibi bir tahıl çeşididir. Şam halkı, bakla anlamında kullanır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 11, s. 62</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Ful, nohut benzeri bir taneli bakliyatır. Şam ehli ise bunun bir bakla çeşidi olduğunu belirtir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 4701</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Ful, Mısır bölgesinde yetişen, küçük taneleri olan bir bakla çeşididir (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 981</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Lisânü'l-Arab ve Kâmusü'l-Muhît Tercümesi gibi klasik kaynaklar, kelimenin anlamında bölgesel farklılıklar olduğunu belirtmiştir. Örneğin, Şam halkı ful kelimesini genellikle bakla anlamında kullanırken, diğer bölgelerde bu kelime daha çok nohut benzeri bir tahıl anlamında tercih edilmiştir (*İbn Manzûr, 1414/1993; Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 4701*).

Ful, tarihsel ve coğrafi bağlamlarda farklı şekillerde tanımlanmış bir tahıl çeşididir. Hem nohut hem de bakla ile ilişkilendirilmiş, özellikle Mısır ve Şam bölgesi gibi farklı coğrafyalarda farklı anlamlar kazanmıştır. Kelimenin Türkçe'ye geçişinde de bakla ile olan ilişkisi dikkat çekmektedir. Bu durum, kelimenin sadece bir gıda malzemesini değil, aynı zamanda bölgeler arası farklı tüketim alışkanlıklarını da yansıttığını göstermektedir.

2.1.7. Hınta (الحنطة)

Hınta (الحنطة), Arapça kökenli bir kelime olup, buğday anlamına gelir. Bu kelime, hem klasik Arapça sözlüklerde hem de Osmanlı dönemi sözlüklerinde temel bir tahıl ürünü olarak tanımlanmıştır.

Tablo 14: Hinta (الحنطة)

Kelime	Hinta (الحنطة)
Arapça Yazılışı	الحنطة
Van Kulu Lügati	Gendüm (yani buğday) anlamına gelir. Bu şekilde zikredilmiştir (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 1232</i>).
Lisânü'l-Arab	Hinta kelimesi doğrudan buğday anlamına gelir (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 7, s. 278</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Hinta, buğdaydır. Ayrıca, köpek ısırığında buğdayın çiğnenerek yaraya konmasının faydalı olduğu söylenmiştir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 4, s. 3098</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Buğday demektir. İzzet Molla'nın beyitinde bu kelime mecaz anlamda da kullanılmıştır (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1258</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Kâmusü'l-Muhît Tercümesi'nde, kelimenin buğday anlamının yanı sıra, köpek ısırıkları gibi yaralanmalarda çiğnenmiş buğdayın iyileştirici özelliği olduğuna dair halk bilgisi aktarılmıştır. Bu durum, buğdayın sadece bir gıda maddesi değil, aynı zamanda geleneksel tıpta da kullanılan bir ürün olduğunu göstermektedir (*Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 4, s. 3098*).

Misalli Büyük Türkçe Sözlük ise buğday anlamını tekrar ederken, kelimenin edebî bir bağlamda kullanımına dikkat çekmiştir. İzzet Molla'nın beyitinde, buğdayın uzun süre sağlam kalma özelliğine mecazî bir vurgu yapılmıştır (*Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1258*).

Hinta, hem günlük dilde hem de edebiyatta sıkça kullanılan bir kelime olup, anlamı genellikle buğdayla ilişkilidir. Klasik kaynaklarda, kelimenin sadece gıda ürünü olarak değil, aynı zamanda geleneksel tedavi yöntemlerinde de kullanıldığı belirtilmiştir. Ayrıca, edebî eserlerde mecazî anlamda da yer alarak kelimenin dil zenginliğine katkıda bulunduğu görülmektedir.

Arapçada beslenme alışkanlıkları ve sosyal statü arasındaki ilişki, dilsel kullanımlara da yansımıştır. Bu bağlamda buğday (الحنطة/el-hinta) ve ondan türeyen kelimeler, özellikle sosyal sınıf göstergesi olarak önem taşımaktadır. الحنطة/el-hinta kelimesinden türeyen الحنطي/el-hintiyyu terimi, “buğday yiyen kimse” anlamına gelmekte ve genellikle refah düzeyi yüksek, cömert kişileri nitelemek için kullanılmaktadır. Bu anlam ilişkisi, aşağıdaki beyitte açıkça görülmektedir:

والحنطي الحنطي يم نح بالعظيمة والرغائب

Buğday yiyen kimse, büyük ve değerli şeyleri bahşeder.

Bu beyitte, buğday tüketimi ile cömertlik arasında doğrudan bir bağlantı kurulmuştur. (İbn Manzûr, 1414/1993. Cilt: 4, S. 248)

2.1.8. Hindiba (الهندبا)

Hindiba (الهندبا), Arapça kökenli bir kelime olup, çok yaygın olarak bilinen bir bitki türünü ifade eder. Bu otun farklı türleri farklı isimlerle anılmıştır. Örneğin, Farsça'da kasni, Türkçe'de ise acı marul veya güneyik olarak adlandırılır. Sağlık yararları sebebiyle hem klasik tıp hem de geleneksel şifa yöntemlerinde önemli bir yer tutmuştur.

Tablo 15: Hindiba (الهندبا)

Kelime	Hindiba (الهندبا)
Arapça Yazılışı	الهندبا
Tanım	Tanınmış, yaygın olarak bilinen bir ot türüdür. Farsça'da kasni , Türkçe'de acı marul veya güneyik olarak bilinir.
Van Kulu Lügati	Doğada kendiliğinden yetişen, mavi renkli çiçekleri olan bir ot türü olarak tanımlanır. Bazı türlerine kasni denir. Sağlık yararları için yaygın kullanılmıştır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 256</i>).
Lisânü'l-Arab	Serbest yetişen, taze ve yeşil bir sebze olarak bilinir (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 1, s. 782</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Güneyik bitkisi olarak bilinir. Mide ve karaciğere faydalıdır. Akrep sokmalarına karşı kökünden yapılan macun kullanılır (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 1, s. 721</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Kumsal yerlerde doğal olarak yetişir. Yaprakları çiğ tüketilebilir. Bir türünün kökü, kahvelere aroma katmak için toz haline getirilir (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 1274</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Kâmusü'l-Muhît Tercümesi (Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020): Güneyik adıyla bilinir ve mide, karaciğer için faydalıdır. Ayrıca kökünden yapılan bir macun, akrep sokmalarına karşı kullanılır. Ancak, yanlış hazırlama ve dozajın zarar verebileceği belirtilmiştir. Bu durum, bitkinin dikkatli kullanımını vurgulamaktadır.

2.1.9. Karnabit (القرنبيط)

Karnabit, modern Türkçe’de karnabahar anlamına gelen bir kelimedir. Misalli Büyük Türkçe Sözlük’te yer alan bilgiye göre, kelime Yunanca kökenlidir ve önce Arapça’ya, ardından Türkçe’ye geçmiştir (Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1586).

Tablo 16: Karnabit

Kelime	Karnabit
Tanım	Karnabahar anlamına gelir. Aslen Yunanca bir kelime olup Arapça’ya, oradan da Türkçe’ye geçmiştir (Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1586).
Arapça Kaynaklarda Durumu	Arapça lugatlarda bulunamamıştır, çünkü doğrudan Yunanca kökenlidir.

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

(النبات) : Turpgiller (فنبيط، بقلة زراعية من الفصيلة الصليبية، لها رأس كبير أبيض، تطبخ وتؤكل) Turpgiller familyasından, iri beyaz başlı bir bitkidir. Pişirilerek yenilir. (ontology, 12.9.2024)

2.1.10. Keme (الكَمء)

Keme, genellikle gün ışığı görmeyen, karanlık yerlerde yetişen ve "yer mantarı" olarak bilinen bir bitkidir. Vankulu Lügati’ne göre keme, doğrudan mantar türleri arasında sayılmıştır ve karanlık ortamlarda yetiştiği belirtilmiştir. Lisânü’l-Arab’da keme, toprağın yüzeyini çatlatıp çıkan bir bitki olarak tanımlanmış ve çöl iklimlerinde sıkça rastlandığı vurgulanmıştır.

Tablo 17: Keme (الكَمء)

Kelime	Keme (الكَمء)
Arapça Yazılışı	الكَمء
Tanım	Gün ışığı görmeyen karanlık yerlerde biten mantar türü olarak tanımlanır.
Van Kulu Lügati	Yer mantarıdır; gün ışığı görmeden karanlık yerlerde yetişir. Vankulu Lügati’nde bu şekilde geçer. (Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 79)

Lisânü'l-Arab	Yer mantarı anlamına gelir. Toprağın altından çatlayarak çıkan bir türdür. Çöl ikliminde yetişir ve mantar türleri arasında özel bir yeri vardır. (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 1, s. 148</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Mantar şeklinde bir tür bitkidir. Yer elması da onun bir türüdür. (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 1, s. 225</i>)
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Patatese benzer bir mantar türü olduğu belirtilmiştir. Ayrıca yer elması ile ilişkilendirilir. (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1639</i>)

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Mütercim Âsım Efendi, kemenin mantar biçiminde bir bitki olduğunu, yer elmasının da bir tür keme olarak değerlendirildiğini ifade etmiştir. Misalli Büyük Türkçe Sözlük'te ise kemenin, patatese benzeyen bir mantar türü olduğu belirtilmiştir. Günümüzde yer mantarı olarak bilinen keme, mantar ailesi içinde önemli bir yere sahiptir.

2.1.11. Sinâ (سنًا)

Sinâ, genellikle tıbbi amaçlarla kullanılan, şifalı etkileri olan bir bitkidir. Ayverdi'nin aktardığı bilgilere göre, bu bitki müshil etkisi göstermekte ve balgam ile safrayı söktürmektedir. Mekke'ye özgü türü "Sinâ-i Mekki" olarak bilinir ve Türkçeye "sinameki" adıyla geçmiştir. Sinâ-i kazib, sinâyaya benzeyen, ancak şifalı etkileri olmayan bir ot türü olarak tanımlanır.

Tablo 18: Sinâ (سنًا)

Kelime	Sinâ (سنًا)
Arapça Yazılışı	سنًا
Tanım	Tıbbi ve şifalı bir bitki türüdür. Balgam ve safrayı söktürme, müshil etkisi sağlama gibi özellikleri vardır.
Sinâ-i Kazib	Sinâ bitkisine benzeyen, fakat müshil etkisi olmayan bir ot çeşididir. (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 3, s. 2801</i>)
Sinâ-i Mekki	Mekke bölgesine özgü sinameki bitkisidir. Türkçeye "sinameki" adıyla geçmiştir. (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 3, s. 2801</i>)
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Sinameki bitkisi, Arapça kökenlidir. Ancak kamuslarda bu bitkinin tanımına ulaşamamıştır.

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Misalli Büyük Türkçe Sözlük'te, sinamekinin Arapça kökenli bir kelime olduğu belirtilmiş; ancak kaynak olarak kullanılan kamuslarda bu bitkiye dair bir açıklamaya ulaşılamadığı ifade edilmiştir.

2.1.12. Sum (سُم)

Sum (سُم), Arapça kökenli bir kelime olup, sarımsak anlamına gelir. Van Kulu Lügati'nde bu kelime doğrudan "sarımsak" olarak tanımlanmış ve "sir" kelimesiyle ilişkilendirilmiştir (*Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 2013*).

Tablo 19: Sum (سُم)

Kelime	Sum (سُم)
Arapça Yazılışı	سُم
Tanım	Sarımsak anlamına gelir; sir manasında kullanılır.
Van Kulu Lügati	Sarımsak, "sir" anlamına gelir. Bu şekilde tanımlanmıştır. (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 2013</i>)
Lisânü'l-Arab	Sarımsak, Arap bölgelerinde yaygın olarak yetişir. Bahçelerde yetişen (kültür) ve yabani çeşitleri vardır. (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 12, s. 82</i>).
Kâmusü'l-Muhîr Tercümesi	Sarımsak iki çeşittir: "Bostani" (bahçe sarımsağı) ve "berri" (yaban sarımsağı). Bahçe sarımsağı tercih edilen çeşittir. (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 4889</i>)
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Sarımsak anlamında kullanılır. Mihri'nin beyitinde, Türk mutfağının vazgeçilmez bir unsuru olarak bahsedilmiştir. (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2858</i>)

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Kâmusü'l-Muhîr Tercümesi, sarımsağın yalnızca bir gıda ürünü değil, aynı zamanda tıpta kullanılan önemli bir şifalı bitki olduğunu detaylandırır. Sarımsağın şifalı etkileri, sindirim sistemini desteklemesinden tutun da gut hastalığına, yılan sokmalarına ve cinsel gücü artırıcı özelliklerine kadar geniş bir yelpazeye yayılmıştır.

Misalli Büyük Türkçe Sözlük, sarımsağın Türk mutfağındaki önemine dikkat çeker ve Mihri'nin beyitinde, keşli tarhana gibi yemeklerin ana unsuru olarak anılmasından bahseder.

Sum, Arapça kökenli bir kelime olarak, hem klasik kaynaklarda hem de Türk edebiyatında yer almıştır. Özellikle şifalı etkileri ve yemek kültüründeki yeri, bu bitkinin dil ve toplum üzerindeki etkisini açıkça göstermektedir.

Arap dilinde bitki adlarının mecazi kullanımları, dilin anlam zenginliğini ve metaforik yapısını göstermesi bakımından önemlidir. Bu bağlamda, sarımsak anlamındaki “ثوم/sûm” kelimesinin semantik gelişimi dikkat çekicidir.

“ثوم/sûm” kelimesinin tekil formu olan “ثومة/sûme”, fiziksel benzerlikten hareketle kılıcın kabzası için de kullanılır. Bu kelimedenden türeyen أم ثومة (ümmü sûme) terkibi, aşağıdaki beyitte “kılıç” anlamında metaforik bir kullanım sergilemektedir:

فلو أن عندي أم ثومة لم يكن علي لمستن الرياح طريق

Şayet yanı başımda ümmü sûme/kılıç olsaydı, aşağılanmaz ve hor görülmezdim.

Beyitte أم ثومة (ümmü sûme) ifadesinin kılıç anlamında kullanılması, Arap dilinde bitki adlarından türeyen metaforların silah terminolojisinde de yer bulabildiğini göstermektedir. Bu kullanım aynı zamanda, şairin silahın koruyucu ve caydırıcı gücüne atıfta bulunarak onur kavramıyla ilişkilendirdiği sosyal bir durumu tasvir etmektedir. (İbn Manzur, cilt: 3, sayfa 56)

2.1.13. Şa'ir (الشَّعِير)

Şair kelimesi, Arapça kökenli bir kelime olup, arpa anlamına gelir.

Tablo 20: Şa'ir (الشَّعِير)

Kelime	Şa'ir (الشَّعِير)
Arapça Yazılışı	الشَّعِير
Tanım	Hububat çeşitlerinden bir tahıl türü olan arpaya verilen isimdir.
Van Kulu Lügati	Arpa, hububat cinsinden bir tahıl olarak tanımlanmıştır. (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 798</i>)
Lisânü'l-Arab	Arpa, tanınmış bir tahıldır. (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 4, s. 415</i>)
Kâmusü'l-Muhîr Tercümesi	Hububat türlerinden biri olan arpaya denir. (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 2, s. 2062</i>)
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Şa'ir kelimesi, arpa anlamında kullanılır. (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2901</i>)

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Misalli Büyük Türkçe Sözlük, şa'ir kelimesinin Türkçe'de arpa anlamında kullanıldığını belirtirken, Şa'ir Eşref'in beyitinde arpa kılığına atıf yapıldığını aktarır:

“Sayesinde yine şol rütbe ki feyz ü bereket / Bulamaz oldu ahâli yiyecek nân-ı şaîr.” (Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2901).

2.1.14. Şehriye (شَعِيرِيَّة)

Şehriye kelimesi, Arapça "شَعِير" (şâ'ir) kelimesinden türetilmiş olup, arpa veya buğdaydan yapılan ince erişteleri ifade eder. Misalli Büyük Türkçe Sözlük, şehriyenin makarna hamurundan yapıldığını ve farklı kesim şekilleriyle (tel şehriye, yıldız şehriye, arpa şehriye) yemeklerde kullanıldığını belirtmiştir (Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2928).

Tablo 21: Şehriye (شَعِيرِيَّة)

Kelime	Şehriye (شَعِيرِيَّة)
Arapça Yazılışı	شَعِيرِيَّة
Tanım	İnce erişteleri ifade eden, arpa veya buğdaydan yapılan yiyecek türü.
Köken	Arapça "شَعِير" (şâ'ir) kelimesinden türemiştir. Bu kelime "arpa" anlamına gelir. "Şehriye" ise bu kökten türetilmiş ve erişte türü yiyecekleri ifade eder.
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Şehriye, makarna hamurundan yapılan ve farklı şekillerde kesilen bir tür eriştelerdir. Tel şehriye, yıldız şehriye ve arpa şehriye gibi çeşitleri bulunmaktadır (Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2928).
Diğer Kaynaklar	Yapılan çalışmada Kâmusü'l-Muhîr, Van Kulu Lügati ve Lisânü'l-Arab'da "şehriye" kelimesine rastlanmamıştır.

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Ancak, yapılan çalışmalarda Kâmusü'l-Muhîr, Van Kulu Lügati ve Lisânü'l-Arab'da "şehriye" kelimesine rastlanmadığı belirtilmiştir. Bu durum, kelimenin türemiş bir isim olarak daha sonraki dönemlerde yaygınlaştığını göstermektedir.

2.2. MEYVELER

2.2.1. Abdülleziz (الذيد عبد)

Abdülleziz (الذيد عبد), Arapça kökenli olduğu belirtilen bir kelime olup, sıcak bölgelerde yetişen bir bitkinin taneli ve tatlı meyvesini tanımlamak için kullanılmıştır. Kelime, habbu'l-leziz (حَبُّ اللَّذِيذِ) ifadesinden türemiştir. Arapça'da "habbu" tane, "leziz" ise tatlı anlamına gelir. Bu meyve, dut kurusuna benzeyen şekliyle tanımlanmıştır ve genellikle Afrika ile Akdeniz bölgelerinde yetişir.

Tablo 22: Abdülleziz (الذيد عبد)

Kelime	Abdülleziz (الذيد عبد)
Arapça Yazılışı	الذيد عبد
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Hemen hemen tüm sıcak bölgelerde, özellikle Afrika ve Akdeniz'de yetişen bir bitkinin tatlı ve taneli meyvesine verilen isimdir. Şekil olarak dut kurusuna benzer. (Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 5).
Köken	Arapça "حَبُّ اللَّذِيذِ" (habbu'l-leziz) ifadesinden türemiştir. "Habbu" tane, "leziz" ise tatlı anlamına gelir.

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Abdülleziz, Türkçe'de sıcak bölgelerde yetişen tatlı taneli bir meyveyi tanımlamak için kullanılan bir kelimedir. Her ne kadar Arapça kökenli olduğu belirtilse de, klasik Arapça kaynaklarda bu kelimeye rastlanmaması, kelimenin halk arasında kullanılan bir tabirden türediğini düşündürmektedir.

2.2.2. Ceviz (جوز)

Ceviz, Arapça kökenli bir kelime olup, Türkçe'de koz olarak da bilinir.

Tablo 23: Ceviz (جوز)

Kelime	Ceviz (جوز)
Arapça Yazılışı	جوز
Tanım	Cevizgiller familyasından bir ağacın meyvesi olan, yenilebilir, besleyici ve lezzetli bir yemiş.
Van Kulu Lügati	Semer-i maruf (bilinen meyve) olarak bahsedilmiştir. Ayrıca kelimenin Farsça kökenli olduğu belirtilmiştir (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 969</i>).
Lisânü'l-Arab	Bu kelimenin bahsi geçmemiştir.
Kâmusü'l-Muhîr Tercümesi	Koz olarak bilinen ceviz, Farsça'da "gevz-i" adıyla tanımlanır (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 3, s. 2459</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Ceviz, uzun ömürlü ve kalın gövdeli bir ağaçtan elde edilen, sert kabuklu, iç kısmı besleyici, yağlı ve lezzetli olan bir meyvedir (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 481</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Misalli Büyük Türkçe Sözlük, cevizin özelliklerini detaylandırır: uzun ömürlü, soğuk havalarda yaprağını döken, kalın gövdeli bir ağaçtan elde edilen, sert kabuklu, iç kısmı ise yenilebilir, besleyici, yağlı ve lezzetli bir meyve olarak tarif edilir (*Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 481*). Lisânü'l-Arab'da cevizle ilgili herhangi bir kayıt bulunmamaktadır.

2.2.3. Fustuk (الفستق)

Fıstık kelimesi, Arapça kökenli gibi görünse de, Farsça'dan Arapçalaştırılmış bir kelime olarak tanımlanır.

Tablo 24: Fustuk (الفستق)

Kelime	Fustuk (الفستق)
Arapça Yazılışı	الفستق
Tanım	Fıstıkgiller ailesinden, tanınmış bir ağacın yenilebilir, çeşitli türlerdeki yemişi.
Van Kulu Lügati	Zikredilmemiştir.
Lisânü'l-Arab	Fıstık, Farsça kökenli bir kelime olup, sonradan Arapçalaşmıştır. Tanınmış bir ağacın meyvesidir (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 10, s. 308</i>).
Kâmusü'l-Muhîr Tercümesi	Şam fıstığı olarak bilinir. Fındığın karındaşı denilir. Ciğere, mide ağrısına ve ağız kokusuna iyi gelir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 4139</i>).

Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Antep fıstığı, yer fıstığı, çam fıstığı gibi çeşitleri olan, yemiş türleriyle tanımlanır. Bu ağaç türlerinin fıstık adıyla anılan farklı cinsleri vardır (Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 956).
------------------------------------	---

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

2.2.4. Hanzal (الحنظل)

Hanzal, modern Türkçe’de Ebu Cehil karpuzu ya da acı hıyar olarak bilinen bir bitkidir.

Tablo 25: Hanzal (الحنظل)

Kelime	Hanzal (الحنظل)
Arapça Yazılışı	الحنظل
Tanım	Ebu Cehil karpuzu veya acı hıyar adı verilen bitkidir.
Van Kulu Lügati	Bu kelimeye rastlanmamıştır.
Lisânü'l-Arab	Hanzal, acı bir bitki olarak tanımlanmıştır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 11, s. 183</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Hanzal, Ebu Cehil karpuzudur. Sarı türü en değerli kabul edilir. Balgamı temizler, akrep ve yılan sokmalarında faydalıdır. Kök, yaprak ve çekirdekleri hastalık tedavisinde kullanılır (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 4440</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Acı hıyar veya Ebu Cehil karpuzu olarak bilinir (Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1175).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Kâmusü'l-Muhît Tercümesi ise hanzalın en değerli türünün sarı olan çeşidi olduğunu, bu bitkinin balgam temizleyici ve akrep ile yılan sokmalarına karşı etkili bir tedavi yöntemi olarak kullanıldığını belirtmiştir. Kök, yaprak, tohum ve hatta bitkinin buharının ayrı ayrı tıbbi etkileri olduğu ifade edilmiştir (*Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 4440*).

2.2.5. Hünnap (العناب)

Hünnap, Arapça kökenli bir kelime olup, tatlı ve çekirdekli bir meyve olarak tanımlanır.

Tablo 26: Hünnap (العناب)

Kelime	Hünnap (العناب)
Arapça Yazılışı	العناب
Tanım	Tatlı, çekirdekli, zeytin büyüklüğünde bir meyve; taze veya kuru olarak tüketilebilir.
Van Kulu Lügati	Maruf (bilinen) bir meyvenin ismidir (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 203</i>).
Lisânü'l-Arab	Tatlı, çekirdekli ve edviyeler arasında yer alan malum bir meyve olarak tanımlanmıştır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 1, s. 445</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Herkes tarafından bilinen ve maruf bir meyve olduğu belirtilmiştir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 1, s. 569</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Cehrigiller familyasından, dikenli yapraklara sahip bir ağaç türünün meyvesidir. Zeytin büyüklüğünde, önce yeşil sonra kırmızıya dönen, tatlı ve çekirdekli bir meyvedir (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1312</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Misalli Büyük Türkçe Sözlük, hünnapı Cehrigiller familyasına ait bir bitki olarak tanımlamış ve bitkinin dikenli yapraklara sahip olduğunu belirtmiştir. Ayrıca yumuşatıcı, balgam söktürücü ve hafif müshil etkileri olduğu ifade edilmiştir (*Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1312*).

2.2.6. İneb (العنب)

İneb, modern Türkçe'de üzüm anlamına gelen Arapça bir kelimedir. Lisânü'l-Arab, üzümün hem tekil (üzüm tanesi) hem de çoğul (üzümler) anlamında kullanılabileceğini ifade eder.

Tablo 27: İneb (العنب)

Kelime	İneb (العنب)
Arapça Yazılışı	العنب
Tanım	Üzüm olarak bilinen meyvedir. Tekil olarak üzüm tanesi, çoğul olarak üzümler anlamında kullanılır.
Van Kulu Lügati	Üzüm olarak bilinen meyvedir (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 203</i>).
Lisânü'l-Arab	Bilinen bir meyve olan üzüm; tekil formu üzüm tanesi, çoğul hali üzümler şeklinde tanımlanmıştır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 1, s. 445</i>).

Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Yaş üzümüne denir. Farsçada "engür" olarak bilinir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 1, s. 569</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	İneb, doğrudan üzüm anlamına gelir (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1409</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

العنب kelimesi, yaygın çoğul formu 'أعناب'ın yanı sıra العنباء şeklinde alternatif bir çoğul yapıya da sahiptir. Bu farklı çoğul kullanım, aşağıdaki beyitlerde karşımıza çıkmaktadır:

تطعمن أحيانا وحيناً تسقين العنباء المتقى والتين كأنها من ثمر البساتين
لا عيب إلا أنهن يلهين عن لذة الدنيا وعن بعض الدين

Bazen yersiniz bazen de seçkin üzümlerin ve incir şarabını içersiniz. Sanki onlar bahçelerin meyvesi gibi.

Tek kusurları, dünya lezzetlerinden ve dinin bir kısmından alıkoymalarıdır.

Bu beyitlerde العنباء formunun kullanımı, şairin üzümün sarhoş edici özelliğine yönelik eleştirel bir yaklaşımı yansıtmaktadır. Beyitlerde üzüm ve incirin bahçe meyveleri arasındaki seçkin konumu vurgulanırken, bunların dini ve dünyevi hazlardan alıkoyucu etkisine de dikkat çekilmektedir. Bu kullanım, Arap şiirinde meyve adlarının sadece botanik bir gerçekliği değil, aynı zamanda sosyal ve ahlaki boyutları olan kavramları da ifade ettiğini göstermektedir. (İbn Manzur, cilt: 10, sayfa 293)

2.2.7. Mişmiş (المشمش)

Mişmiş, modern Türkçe'de kayısı ve zerdali anlamında kullanılan bir kelimedir.

Tablo 28: Mişmiş (المشمش)

Kelime	Mişmiş (المشمش)
Arapça Yazılışı	المشمش
Tanım	Kayısı ve zerdali olarak bilinen bir meyvedir. Farklı bölgelerde şeftali veya erik için de kullanılır.
Van Kulu Lügati	Zerdali olarak bilinen bir meyvedir (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 1127</i>).

Lisânü'l-Arab	Daha çok kayısı, zerdali ve şeftali gibi meyveler için kullanılır. Şam halkı bu kelimeyi erik için de kullanır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 6, s. 348</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Mişmiş, halk arasında kayısı ve zerdali olarak bilinir. Mideyi serinletici ve ferahlatıcı etkileri vardır (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 3, s. 2855</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Kayısı ve zerdali anlamında kullanılır. Malatya'da "miş miş" olarak bilinir; Türkçe'de ve Kürtçe'de aynı şekilde telaffuz edilir (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 2064</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

2.2.8. Muz (الموز)

Muz, modern Türkçe'de sıcak iklimlerde yetişen ve tatlı bir meyve olarak bilinir. Van Kulu Lügati, muzun Şam civarında ceviz gibi büyük bir ağacı olduğunu ve incire benzetildiğini belirtir (*Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 999*). Lisânü'l-Arab'da, muz bitkisinin saz benzeri büyüdüğü, uzun ve geniş yapraklarının yaklaşık 2-2,5 metre uzunluğunda olduğu ifade edilmiştir. Ayrıca bitki boyunun bir insan boyuna kadar ulaşabileceği belirtilmiştir (*İbn Manzûr, 1414/1993*).

Tablo 29: Muz (الموز)

Kelime	Muz (الموز)
Arapça Yazılışı	الموز
Tanım	Sıcak iklimlerde yetişen, tatlı, sarı kabuklu, yumuşak, uzun ve besleyici bir meyvedir.
Van Kulu Lügati	Şam civarında ceviz gibi büyük bir ağacı olan, incire benzetilen ve bilinen bir meyvedir (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 999</i>).
Lisânü'l-Arab	Muz bitkisi saz benzeri büyür. Uzun, geniş yaprakları 2-2,5 metre uzunluğunda ve 70-80 cm genişliğindedir (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 2, s. 372</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Muz, Mısır ve Hicaz gibi sıcak iklimlerde yetişir. Her dalında 300-500 arasında meyve bulunur. Aşırı yenildiğinde sindirimi zorlaştırabilir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 3, s. 2538</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Muz, sıcak iklimlerde ve Antalya, Anamur gibi bölgelerde yetişir. Büyük oval yapraklı bitkinin sarı kabuklu, tatlı ve besleyici meyvesidir (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 2168</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Kâmusü'l-Muhît Tercümesi, muzun Mısır ve Hicaz gibi sıcak iklimlerde yetiştiğini ve bir muz ağacının dalında 300-500 arasında meyve bulunduğunu ifade

etmiştir. Ancak, aşırı tüketiminin sindirimi zorlaştırabileceği de belirtilmiştir (Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 3, s. 2538).

2.2.9. Narenciye (النارنج)

Narenciye, Arapça kökenli bir kelime olup turunçgiller ailesine ait meyveleri ifade eder. Van Kulu Lügati ve Lisânü'l-Arab'da bu kelimeye rastlanmamış, ancak diğer kaynaklarda turunçgillerin tanımları verilmiştir.

Tablo 30: Narenciye (النارنج)

Kelime	Narenciye (النارنج)
Arapça Yazılışı	النارنج
Tanım	Portakal, turunç, limon, mandalina gibi turunçgiller ailesine ait meyvelerin ortak adıdır.
Van Kulu Lügati	Bu kelimeye rastlanmamıştır.
Lisânü'l-Arab	Bu kelimeye rastlanmamıştır.
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Narenciye, portakal ve turunç gibi tanınmış meyveleri ifade eder. Osmanlı döneminde turunçgiller Akdeniz ikliminde yetişen, sağlık ve şifa kaynağı olarak bilinen meyveler arasında yer almıştır (Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 1, s. 1063).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Turunç, portakal, limon, mandalina vb. meyveleri ifade eden turunçgiller ailesinin ortak adıdır (Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 2302).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Kâmusü'l-Muhît Tercümesi, narenciyeyi portakal, turunç gibi tanınmış meyvelerle ilişkilendirmiştir. Osmanlı döneminde turunçgillerin özellikle Akdeniz ikliminde yetişen ve sağlık için faydalı olan meyveler arasında sayıldığı belirtilmiştir. Hoş kokuları ve aromatik özellikleriyle mutfak kültürüne katkı sağladığı ifade edilmiştir (Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 1, s. 1063).

2.2.10. Semere (الثمر)

Semere kelimesi, Arapça kökenli bir terim olup, genel anlamda ağaçların verdiği her türlü yemiş ve meyve için kullanılır.

Tablo 31: Semere (التمر)

Kelime	Semere (التمر)
Arapça Yazılışı	التمر
Tanım	Ağaçların verdiği her türlü yemiş ve meyve anlamına gelir.
Van Kulu Lügati	Yemiş olarak tanımlanmıştır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 702</i>).
Lisânü'l-Arab	Ağaçların verdiği ürün, yani meyve anlamında kullanılır. Bir ağacın üzerinde yetişen her türlü yemiş için geçerli bir terimdir (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 4, s. 106</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Ağacın yemişi semere olarak adlandırılır (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 2, s. 1789</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Yemiş veya meyve anlamında kullanılır (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2726</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

2.2.11. Sultâni (سلطاني)

Sultâni, Arapça kökenli bir kelime olup, çekirdeksiz üzüm türünü ifade eder.

Tablo 32: Sultâni (سلطاني)

Kelime	Sultâni (سلطاني)
Arapça Yazılışı	سلطاني
Tanım	Çekirdeksiz üzüm çeşididir.
Kaynak Durumu	Sultâni kelimesi Arapça kökenlidir. Ancak, Van Kulu Lügati, Lisânü'l-Arab veya diğer kamuslarda bu kelimeye rastlanmamıştır.
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Sultâni üzüm, çekirdeksiz bir üzüm türü olarak tanımlanmıştır (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2857</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Ancak, yapılan çalışmalarda Van Kulu Lügati, Lisânü'l-Arab ve Kâmusü'l-Muhît Tercümesi gibi kaynaklarda bu kelimeye rastlanmamıştır. Bu durum, sultâni kelimesinin daha çok bölgesel veya tarımsal bir terim olarak kullanıldığını ve klasik Arapça metinlerde bu bağlamda yer almadığını göstermektedir.

2.2.12. Temr (التَّمْرُ)

Temr, modern Türkçe’de hurma anlamına gelen Arapça bir kelimedir.

Tablo 33: Temr (التَّمْرُ)

Kelime	Temr (التَّمْرُ)
Arapça Yazılışı	التَّمْرُ
Tanım	Hurma ağacının meyvesi olan hurmaya verilen isimdir. Cins ismi olarak kullanılır; tekil hali "temra"dır.
Van Kulu Lügati	Hurma, meyve çeşitlerinden biri olarak tanımlanmıştır. Cins isimdir (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 698</i>).
Lisânü'l-Arab	Temr, hurma ağacının meyvesidir. "Temra" kelimesi tekil, "temr" ise cins isimdir (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 4, s. 92</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Temr, herkesçe bilinen hurmaya verilen isimdir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 2, s. 1786</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Hurma anlamına gelir. Ahmet Rasim’in metinlerinde, hurma çekirdeklerinin güzellik ve değer sembolü olarak kullanıldığı görülür (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 3109</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Misalli Büyük Türkçe Sözlük, temri hurma anlamında kullanmış ve Ahmet Rasim’in eserlerinde geçen şu ifadeyle dikkat çekmiştir:

“Okyanus-ı hayalat incileri, kehrübâları ile temr-i Çinî çekirdeklerinden nâleynler, gümüş güğümler...” Bu ifade, hurma çekirdeklerinin estetik ve değer sembolü olarak kullanıldığını gösterir (*Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 3109*).

Cahiliye dönemi Arap toplumunun temel besin maddelerinden olan hurma (تمر), hem beslenme kültürünün hem de ahlaki değerlerin bir göstergesi olarak edebi metinlerde yer almıştır.

Cins ismi تَمْرَة /temretün olan تمر/hurma kelimesinin kullanıldığı aşağıdaki beyit, dönemin ahlaki değerlerini ve komşuluk ilişkilerini yansıtmaya açısından dikkat çekicidir:

لسنا من القوم الذين ، إذا جاء الشتاء ، فجارهم تمر

Biz, kış geldiğinde komşularının hurmasını alan (komşularının malını yiyen) kavimden değiliz. (İbn Manzur, cilt: 2, sayfa 237)

Bu beyitte تمر/hurma kelimesi, salt bir besin maddesi olmanın ötesinde, komşu hakkına riayet etme ve zor zamanlarda dahi başkasının malına göz dikmeme erdemini vurgulamak için kullanılmıştır. Özellikle kış mevsiminin zikredilmesi, yiyecek temininin zorlaştığı zamanlarda bile ahlaki değerlerden taviz verilmemesi gerektiğine işaret etmektedir.

2.2.1.3. Tüffah (تُفَّاح)

Tüffah, modern Türkçe’de elma anlamına gelen bir kelimedir.

Tablo 34: Tüffah (تُفَّاح)

Kelime	Tüffah (تُفَّاح)
Arapça Yazılışı	تُفَّاح
Tanım	Elma anlamına gelir; güzel koku kelimesinden türetildiği belirtilmiştir.
Van Kulu Lügati	Elma olarak bilinen meyve (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 410</i>).
Lisânü'l-Arab	Tüffah, bilinen elma meyvesidir. Kelimenin kökeni "tefha" (güzel koku) kelimesine dayandırılır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 2, s. 418</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Meyvelerden elmaya verilen isimdir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 2, s. 1104</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Elma anlamına gelir. Bayburtlu Zihni'nin beyitlerinde, elmanın mecazi bir anlamla kullanıldığı görülür (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 3212</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Misalli Büyük Türkçe Sözlük, tüffah kelimesinin elma anlamına geldiğini ifade ederken, Bayburtlu Zihni'nin şu beyitini örnek olarak verir:

“Ruh-i dildâr ile hem-renk olur tüffâhı söyletsen / Lebinden dem urur ey bâğban akdâhı söyletsen.” Bu beyitte, elmanın hem gerçek hem de mecazi anlamda bir zenginlik ve güzellik sembolü olarak kullanıldığı görülür (*Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 3212*).

2.2.14. Zebib (الزبيب)

Zebib, Arapça'da yaygın olarak kuru üzüm anlamında kullanılan bir kelimedir. Lisânü'l-Arab, zebibin temel anlamını kuru üzüm olarak verse de, bazı bedevilerin bu kelimeyi kuru incir için de kullandığını belirtmiştir. Örneğin, Ebu Hanife, "Feylhânî inciri siyah renkte olup çok iyi bir zebib (kuru incir) oluşturur" ifadesini aktarmıştır. (*İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 1, s. 445*).

Tablo 35: Zebib (الزبيب)

Kelime	Zebib (الزبيب)
Arapça Yazılışı	الزبيب
Tanım	Kuru üzüm anlamına gelir; bazı kaynaklarda kuru incir için de kullanılmıştır.
Van Kulu Lügati	Zebib, doğrudan kuru üzüm olarak tanımlanmıştır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 154</i>).
Lisânü'l-Arab	Zebib, kurutulmuş üzüm anlamına gelir. Bazı bedeviler bu kelimeyi kuru incir için de kullanmıştır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 1, s. 445</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Kuru üzüme ve kuru incire zebib denir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 1, s. 442</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Zebib, kuru üzüm veya kuru incir anlamında kullanılır (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 3483</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

2.2.15. Zeytin/Zeytun (الزيتون)

Zeytin veya klasik metinlerde kullanılan haliyle zeytun, zeytin ağacı ve meyvesi için kullanılan Arapça bir kelimedir.

Tablo 36: Zeytin/Zeytun (الزيتون)

Kelime	Zeytin/Zeytun (الزيتون)
Arapça Yazılışı	الزيتون
Tanım	Zeytin ağacının meyvesi ve ağacının kendisine verilen isimdir.
Van Kulu Lügati	Zeytin, semere-i ma'rufe (bilinen meyve) olarak tanımlanmıştır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 273</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Malum ağaçtır ki zeytin ağacı derler. Hem ağaca hem de meyvesine zeytin denir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 1, s. 759</i>).

Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Zeytingiller familyasına ait, Akdeniz iklimine özgü, gümüş yapraklı bir ağacın besin değeri yüksek meyvesidir (Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 3498).
Kuran-ı Kerim'deki Kullanımı	Zeytin kelimesi, Tin Suresi 1. ayette Allah'ın "وَالزَّيْتُونَ" (İncire ve zeytine and olsun) ifadesiyle yer almıştır. (Kuran-ı Kerim, Tin Suresi 1. ayet).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Misalli Büyük Türkçe Sözlük, zeytinin Akdeniz iklimine özgü bir ağaçtan elde edildiğini, besin değeri yüksek bir meyve olduğunu ve zeytin kelimesinin geçmişten günümüze kullanıldığını vurgular. Ayrıca Yusuf Ziya Ortaç'ın şu ifadesi örnek verilmiştir:

“Küçük kahvaltı tabaklarında peynir, zeytin, reçel...” (Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 3498).

Kelimenin eski metinlerdeki hali "zeytun" olarak geçmektedir. Kuran-ı Kerim'de, zeytin kelimesi Tin Suresi 1. ayette şu şekilde yer almıştır:

"وَالزَّيْتُونَ" ("İncire ve zeytine and olsun.")

2.3. TEMEL BESİNLER

2.3.1. Beyza-Beyze (البيضة)

Tablo 37: Beyza-Beyze (البيضة)

Kelime	Beyza-Beyze (البيضة)
Arapça Yazılışı	البيضة
Tanım	Yumurta anlamına gelir; genelde beyaz olduğu için kuş yumurtasına bu isim verilmiştir.
Van Kulu Lügati	Yumurta olarak tanımlanmıştır (Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 1180).
Lisânü'l-Arab	İnsanların yediği beyaz yumurta olarak tarif edilmiştir. Ayrıca balık yumurtası ve deve kuşu yumurtası için de kullanıldığı belirtilmiştir (İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 1, s. 694)
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	İsm-i cins olan بيض [beyd] kelimesinin tekili olup, beyaz olduğu için kuş yumurtasına bu isim verilmiştir (Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 3, s. 2985).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Yumurta anlamına gelir (Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 351).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

2.3.2. Decac-Decace-Dücade (الدجاجة)

Decac, Arapça'da tavuk anlamına gelen bir kelimedir. Lisânü'l-Arab, decac kelimesini tavuk anlamında verirken, "dicac" kelimesinin tavukların çoğul hali olduğunu belirtmiştir (*İbn Manzûr, 1414/1993*).

Tablo 38: Decac-Decace-Dücade (الدجاجة)

Kelime	Decac-Decace-Dücade (الدجاجة)
Arapça Yazılışı	الدجاجة
Tanım	Tavuk anlamına gelir; hem erkeğine hem de dişisine verilen isimdir.
Van Kulu Lügati	Tavuk dedikleri, bilinen kuş olarak tanımlanmıştır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 355</i>).
Lisânü'l-Arab	Decac, tavuk anlamına gelir. "Dicac" ise tavuklar (çoğul) olarak kullanılır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Maruf bir kuşun adı olup, hem erkek hem de dişi için kullanılmaktadır. Türkiye'de erkeğine horoz, dişisine tavuk denmiştir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 1, s. 958</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Tavuk cinsine verilen isimdir (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 644</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Kâmusü'l-Muhît Tercümesi, decac kelimesinin maruf bir kuşa işaret ettiğini, hem erkeği hem de dişisi için bu ismin kullanılabileceğini açıklamış, ancak Türkiye'de erkeğine "horoz", dişisine "tavuk" dendiğini ifade etmiştir (*Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 1, s. 958*).

2.3.3. Desem (الدمسم)

Desem, Arapça'da yağ anlamına gelir ve özellikle et ve iç yağını ifade etmek için kullanılır. Van Kulu Lügati, desem kelimesini çerviş (Farsça kökenli bir kelime) olarak tanımlamıştır. Çerviş, büyükbaş hayvanların yağlarının eritilmesiyle elde edilen iç yağdır (*Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 12047*).

Tablo 39: Desem (الدسم)

Kelime	Desem (الدسم)
Arapça Yazılışı	الدسم
Tanım	Yağ anlamına gelir; özellikle iç yağ ve et yağı için kullanılır.
Van Kulu Lügati	Yağ, çerviş anlamında tanımlanmıştır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 12047</i>).
Lisânü'l-Arab	Desem, yağ anlamına gelir. Et ve iç yağın ifade etmek için kullanılır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 12, s. 199</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Çerviş yağına verilen isimdir. (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 4967</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Çerviş, Farsça kökenli bir kelimedir ve inek veya sığır yağlarının eritilmesiyle elde edilen iç yağıdır (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 559</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Lisânü'l-Arab, desem kelimesini daha genel bir anlamda kullanır; her türlü yağ için geçerlidir ve özellikle yemeklerin yağlılığını ifade etmek için kullanıldığı belirtilir (İbn Manzûr, 1414/1993). Kâmusü'l-Muhît Tercümesi, çerviş yağına atıfta bulunurken, yemeklerin fazla yağlı olması durumunda desem kelimesinin mastar formunda kullanıldığını ifade eder (*Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 4967*).

2.3.4. Hellim (الهلوم)

Hellim, Arapça'da "hallum" kelimesinden türetilmiş, yoğunlaştırılmış süttten elde edilen bir süt ürünüdür.

Tablo 40: Hellim (الهلوم)

Kelime	Hellim (الهلوم)
Arapça Yazılışı	الهلوم
Tanım	Süttten yapılan, yoğunlaştırılarak yarı katı hale getirilen, peynir benzeri bir süt ürünü.
Van Kulu Lügati	Ziyadesiyle koyu olan süte denir. Taze peynir gibidir ancak tam olarak peynir haline gelmemiştir (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 2033</i>).
Lisânü'l-Arab	Mısırlıların "halum" adını verdiği bir tür peynir. Cevherî'ye göre, yoğunlaştırılmış, tam peynir olmayan bir süt ürünüdür. İbn Sîde, hellimi kurutulmuş yoğurt türü olarak tanımlamıştır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 12, s. 148</i>).

Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Keş adı verilen yoğurdun suyunun alınıp kurutulmasıyla elde edilen bir yiyecek. Yoğurt veya peynir kıvamında bir süt ürünü (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 4932</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Arapça "hallum" kelimesinden türemiş, Kıbrıs kökenli bir peynir türüdür (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1238</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Lisânü'l-Arab, hellimi Mısırlılar tarafından "halum" adı verilen bir tür peynir olarak açıklar. Cevherî'ye göre, bu ürün peynir gibi görünse de aslında tam anlamıyla peynir değildir. (*İbn Manzûr, 1414/1993*).

2.3.5. Hubz (الخبز)

Hubz, modern Türkçe'de ekmek anlamına gelen Arapça bir kelimedir.

Tablo 41: Hubz (الخبز)

Kelime	Hubz (الخبز)
Arapça Yazılışı	الخبز
Tanım	Ekmek anlamına gelir; düzleştirilmiş hamurun pişirilmesiyle elde edilen bir gıda maddesidir.
Van Kulu Lügati	El hubz, doğrudan "nan" (ekmek) olarak tanımlanmıştır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 974</i>).
Lisânü'l-Arab	Hubz, düzleştirilmiş hamurun kül veya ateşte pişirilmesiyle elde edilen ekmektir (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 5, s. 343</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Ekmek anlamına gelir ve Osmanlı Türkçesi'nde "nan-ı aziz" (değerli ekmek) ifadesiyle de kullanılmıştır (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 3, s. 2473</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Ekmek anlamına gelir. Örneğin, "Hubz-ı şair" (arpa ekmeği) şeklinde kullanılmıştır (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1291</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Kâmusü'l-Muhît Tercümesi, Osmanlı Türkçesi'nde "nan-ı aziz" (kutsal ekmek) ifadesinin kullanıldığını belirtir. Bu ifade, ekmeğin kutsallığını ve değerini vurgulamak amacıyla kullanılmıştır. Ekmek, yaşamın sürdürülebilmesi için temel bir ihtiyaç olduğu için saygı duyulan bir gıda maddesi olarak kabul edilmiştir (*Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 3, s. 2473*).

2.3.6. Lahm (الحم)

Lahm, modern Türkçe’de et anlamına gelir.

Tablo 42: Lahm (الحم)

Kelime	Lahm (الحم)
Arapça Yazılışı	الحم
Tanım	Et anlamına gelir; özellikle saklanmış ve gizlenmiş bir nesneye benzetilmiştir.
Van Kulu Lügati	Lahm, "et" olarak tanımlanmıştır. Gûşt kelimesiyle eş anlamlıdır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 2157</i>).
Lisânü’l-Arab	Lahm, et anlamına gelir. Etin saklanmış ve gizli bir nesneye benzetilmesiyle ilgili teşbih yapılmıştır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 11, s. 55</i>).
Kâmusü’l-Muhît Tercümesi	Lahm kelimesi, doğrudan "ete" işaret eder (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 6, s. 5198</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Et anlamına gelir. Cevdet Paşa’nın bir metninde lahm kelimesi kasap ve müşteri arasındaki ticareti ifade etmek için kullanılmıştır (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1842</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Misalli Büyük Türkçe Sözlük, lahm kelimesinin Osmanlı döneminde ticaret ve yemek bağlamında kullanıldığını ve özellikle Cevdet Paşa’nın eserlerinde sıkça geçtiğini vurgular. Cevdet Paşa, lahm kelimesini bir kasap ve müşteri arasındaki ticari ilişkiyi anlatmak için kullanmıştır (*Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1842*).

2.3.7. Semek (السَّمَكُ)

Tablo 43: Semek (السَّمَكُ)

Kelime	Semek (السَّمَكُ)
Arapça Yazılışı	السَّمَكُ
Tanım	Genel anlamda balık, özellikle deniz canlıları için kullanılan bir kelimedir.
Van Kulu Lügati	Balık, su mahluklarından biridir (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 1734</i>).
Lisânü’l-Arab	Semek, genel anlamıyla balık ve denizde yaşayan canlıları ifade eder (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 10, s. 443</i>).
Kâmusü’l-Muhît Tercümesi	Balık anlamına gelir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 4250</i>).

Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Balık anlamına gelir. (Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2725).
------------------------------------	---

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Aziz Mahmud Hüdayi'nin şu beytiyle örneklendirilmiştir: "Kılıp iyliği suya eyle ilka / Semek bilmezse bilir ol Mevla." (Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2725).

2.3.8. Serb (الثرب)

Serb, Arapça'da karın ve bağırsakları örten ince yağ tabakasını ifade eder.

Tablo 44: Serb (الثرب)

Kelime	Serb (الثرب)
Arapça Yazılışı	الثرب
Tanım	Karın veya bağırsakları ince bir şekilde örten yağ tabakası.
Van Kulu Lügati	İnce iç yağı, işkembeyi ve bağırsakları kapsar (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 106</i>).
Lisânü'l-Arab	Karın ve bağırsakları ince bir şekilde örten yağ tabakasıdır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 1, s. 234</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	İnce ve zar gibi bir yapısı olan, mide ve bağırsakları kaplayan yağ. Türkçede "çöz" olarak bilinir ve mutfakta sakatat yemeklerinde de kullanılır (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 1, s. 294</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	İç yağı anlamına gelir (Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 2738).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Kâmusü'l-Muhît Tercümesi, serb kelimesinin Türkçede "çöz" olarak bilindiğini ve biyolojik anlamının yanı sıra mutfakta da kullanıldığını açıklar. Özellikle hayvan kesimi sonrası bu yağ tabakasının dikkatlice ayrılarak çeşitli sakatat yemeklerinde değerlendirildiğini ifade eder (Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 1, s. 294).

2.3.9. Zeyt (زَيْت)

Zeyt, Arapça'da zeytinyağı anlamına gelir ve doğrudan zeytinin özü olarak tanımlanır.

Tablo 45: Zeyt (زَيْتٌ)

Kelime	Zeyt (زَيْتٌ)
Arapça Yazılışı	زَيْتٌ
Tanım	Zeytinyağı; zeytinin özü anlamına gelir.
Van Kulu Lügati	Zeytin yağı olarak tanımlanmıştır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 273</i>).
Lisânü'l-Arab	Zeyt bilinen bir şeydir; zeytin ağacının özü olan yağıdır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 2, s. 35</i>).
Kâmusü'l-Muhîr Tercümesi	Zeyt bir çeşit yağ ismidir ki zeytinyağı anlamında kullanılır (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 1, s. 759</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Yağ, bilhassa zeytinyağı anlamında kullanılır. Örneğin Cenap Şahâbeddin'in metinlerinde "zeyt-i mukaddes" (kutsal yağ) ifadesi geçer (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 3498</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Misalli Büyük Türkçe Sözlük, zeytin yağının kutsal ve değerli bir madde olarak kabul edildiğini vurgular ve Cenap Şahâbeddin'in eserlerinde geçen şu ifadeye yer verir:

“Zehrini akıttığı yere zeyt-i mukaddes sürdüm demekten utanır.”

Bu örnek, zeytinin yalnızca fiziksel bir madde değil, aynı zamanda kültürel ve manevi bir değeri olduğunu da gösterir (*Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 3498*).

2.3.10. Zübd (زُبْدٌ)

Zübd, Arapça'da kaymak, köpük, tereyağı ve sütün içindeki yağ anlamına gelir.

Tablo 46: Zübd (زُبْدٌ)

Kelime	Zübd (زُبْدٌ)
Arapça Yazılışı	زُبْدٌ
Tanım	Kaymak, köpük, tereyağı ve sütün içindeki yağ anlamına gelir.
Van Kulu Lügati	Kereyağı (tereyağı) olarak tanımlanmıştır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 557</i>).
Lisânü'l-Arab	Zübd, köpüğü oluşmuş süt anlamına gelir (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 4, s. 108</i>).
Kâmusü'l-Muhîr Tercümesi	Tereyağına denir. Süt yayıkta çalkalanarak köpüğe benzer bir şekilde elde edilir. Ayrıca kaymağa da denilir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 2, s. 1441</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Kaymak, köpük ve sütün içindeki yağ anlamında kullanılır (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 3517</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

2.4. BAHARATLAR VE SOSLAR

2.4.1. Bahar (البهار)

Bahar, ilkbaharda açan sarı çiçekli bir bitki olan öküz gözü olarak bilinir. Van Kulu Lügati, bu kelimeyi çiçeklerin arasında sarı ve dikkat çekici bir tür olarak tanımlamıştır (*Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 695*).

Tablo 47: Bahar (البهار)

Kelime	Bahar (البهار)
Arapça Yazılışı	البهار
Tanım	İlkbahar mevsiminde açan, sarı çiçekli, öküz gözü adı verilen bir çiçektir.
Van Kulu Lügati	İlkbahar günlerinde açan, sarı çiçekli, öküz gözü adı verilen bir çiçektir (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 695</i>).
Lisânü'l-Arab	Bu kelimeye rastlanmamıştır.
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Bahar, hoş bir bitkinin adıdır. Papatyanın sarı ve küçük olan çeşidi olup, sığır gözü olarak da bilinir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 2, s. 1779</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Karanfil, tarçın, zencefil, karabiber gibi güzel kokulu bitkilerden elde edilen, yemeklere ve tatlılara tat ve koku veren madde anlamında da kullanılmıştır (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 261</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Misalli Büyük Türkçe Sözlük, baharın farklı bir anlamına dikkat çeker: Bu kelime, karanfil, tarçın, zencefil, karabiber gibi güzel kokulu baharatların genel adı olarak da kullanılmıştır. Bu anlamıyla bahar, mutfakta yemeklere ve tatlılara tat ve koku vermek için kullanılan maddeleri ifade eder (*Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 261*).

2.4.2. Fülful (الفلفل)

Fülful, biber anlamına gelir ve özellikle karabiber ve beyaz biber türlerini ifade eder.

Tablo 48: Fülful (الفلفل)

Kelime	Fülful (الفلفل)
Arapça Yazılışı	الفلفل
Tanım	Biber anlamına gelir; özellikle karabiber ve beyaz biberi ifade eder.
Van Kulu Lügati	Biber anlamına gelir; herkesçe bilinen bir bitkidir (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 1927</i>).
Lisânü'l-Arab	Hint tohumu anlamına gelir; nar ağacına benzeyen bir ağaçta yetişir. Küçük ve sık taneli meyvesi vardır. Siyahlaşarak tüketilir. Taze hali tuz ve su içinde bekletilir (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 11, s. 567</i>).
Kâmusü'l-Muhîr Tercümesi	Hint tohumudur ki Türkiye'de akbiber ve karabiber olarak bilinir. Her iki türü de balgam temizleme, sancı ve şişkinlik gibi rahatsızlıklar için etkilidir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 4700</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Karabiber anlamına gelir (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 983</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

2.4.3. Hardal (الخردل)

Tablo 49: Hardal (الخردل)

Kelime	Hardal (الخردل)
Arapça Yazılışı	الخردل
Tanım	Bilinen bir baharat bitkisi olup, taneli yapıya sahiptir.
Van Kulu Lügati	Hardal, hububat kısmından bilinen bir tane olarak tanımlanmıştır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 1824</i>).
Lisânü'l-Arab	Hardal, bilinen bir baharat türüdür. Kur'an-ı Kerim'de küçük bir şeyin önemini vurgulamak için hardal tanesi örneği verilmiştir (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 11, s. 203</i>).
Kâmusü'l-Muhîr Tercümesi	Hardel, maruf bir tanedir. Türkçede "hardal" olarak bilinir. Koyu renkli çeşidi keskin, yakıcı bir etkiye sahiptir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 4455</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Hardal bitkisi, turgiller familyasına ait bir bitkidir. Sarı ve beyaz çiçekleri vardır. Hem baharat hem de tıbbi amaçlarla kullanılmıştır (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1182</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Lisânü'l-Arab, hardalın önemini vurgulamak için Lokman Suresi 16. ayeti örnek verir:

"Yavrucuğum! Yaptığın iş (iyilik veya kötülük), bir hardal tanesi ağırlığında bile olsa ve bu, bir kayanın içinde veya göklerde yahut yerin derinliklerinde bulunsa, yine de Allah onu (senin karşına) getirir.

"Bu ayet, küçük bir hardal tanesinin dahi önemine dikkat çeker ve insanların yaptığı küçük iyiliklerin veya kötülüklerin dahi Allah katında kaybolmayacağını ifade eder.

Mütercim Âsım Efendi, hardalın koyu renkli çeşidinin keskin ve yakıcı bir etkisi olduğunu belirtmiştir. Ayrıca:

- Vücutta ısı artırıcı etkisi vardır.
- Balgamı yumuşatarak sökülmesini sağlar.
- Hardalın buharı, böcek ve haşereleri uzaklaştırır.
- Ezilip macun haline getirilmiş hardal, diş ağrılarını gidermede etkili

olmuştur (*Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 4455*).

Hardal, hem mutfakta hem de tıbbi kullanımda önemli bir bitkidir. Keskin tadı ve özellikleriyle dikkat çeken bu bitki, tarih boyunca çeşitli amaçlarla değerlendirilmiştir. Kur'an-ı Kerim'de bir hardal tanesinin küçüklüğü üzerinden önemli bir mesaj verilmiştir.

2.4.4. Haşhaş (الخَشَّاش)

Tablo 50: Haşhaş (الخَشَّاش)

Kelime	Haşhaş (الخَشَّاش)
Arapça Yazılışı	الخَشَّاش
Tanım	Çeşitli türleri bulunan, kırmızı, beyaz veya mor çiçekleri olan bir bitkidir.
Van Kulu Lügati	Bilinen bir ot olarak tanımlanmıştır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 1110</i>).
Lisânü'l-Arab	Haşhaş, kırmızı renkli meyvesi olan bir bitkidir. Siyah ve beyaz olmak üzere iki türü vardır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 6, s. 298</i>).
Kâmusü'l-Muhîr Tercümesi	Haşhaş, birkaç farklı türü bulunan bir bitkidir. Uyku getirici, sakinleştirici ve iltihap giderici etkileri vardır. Soğuk suyla tüketildiğinde özellikle kan ve safraya bağlı ishallerde iyi gelir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 3, s. 2799</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Haşhaş, uzun saplı, büyük çiçekli bir bitkidir. Meyve kapsülü olgunlaşmadan çizildiğinde afyon üretiminde kullanılan süt benzeri bir sıvı çıkarır. Afrika ve Asya'nın sıcak bölgelerinde yetişir (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1200</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Mütercim Âsım Efendi, haşhaşın çeşitli türlerini şu şekilde açıklar:

- Haşhaş-ı bostani (ak haşhaş): Çiçeği beyazdır.

- Haşhaş-ı mensur (katmer haşhaş): Çok katlı çiçeği vardır.
- Haşhaş-ı mukarren: Çiçeği sarıdır; meyvesi sığır boynuzuna benzer.
- Haşhaş-ı zebedi (deniz haşhaşı): Oldukça beyazdır.

Mütercim Âsım Efendi, haşhaşın çeşitli faydalarını şu şekilde sıralar:

- Uyku getirici ve sakinleştirici etkisi vardır.
- Kan ve safraya bağlı ishallerde etkilidir.
- İltihap ve ateşi giderici etkisi vardır.
- Hardal gibi ezilip macun haline getirildiğinde, diş ağrısını hafifletir.

(*Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 3, s. 2799*).

Haşhaş, genellikle Afrika ve Asya'nın sıcak bölgelerinde yetişir. Hem tıbbi amaçlarla hem de baharat veya uyuşturucu üretimi gibi endüstriyel alanlarda kullanılmaktadır. Ahmet Haşim, bir metninde haşhaşı şu şekilde mecazi bir anlatımla kullanmıştır:

"Y.K. nin (...) büyük başı ince bir sak üzerinde iri siyah bir haşhaşı andırır." Bu örnek, haşhaşın büyük çiçeğinin görünümüyle insanların zihninde nasıl bir yer edindiğini göstermektedir. (*Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1200*).

Haşhaş, çok yönlü bir bitki olup, tıbbi ve endüstriyel alanlarda önemli bir yere sahiptir. Türlerinin çeşitliliği, tıbbi etkileri ve kullanım alanlarıyla dikkat çeken bu bitki, tarih boyunca uyku ve sakinleştirici özellikleri nedeniyle hem halk hekimliğinde hem de modern tıpta yer bulmuştur.

2.4.5. Mahlep (المحلب)

Mahlep, Arapça'da hem baharat hem de koku verici bitki anlamına gelen bir kelimedir.

Tablo 51: Mahlep (المحلب)

Kelime	Mahlep (المحلب)
Arapça Yazılışı	المحلب
Tanım	Bir tür baharat ve koku verici bitki. Tohumu nohut büyüklüğündedir ve yiyeceklere tat verir.
Van Kulu Lügati	Hem şifalı bir bitkidir hem de güzel kokulara katılan bir nesne olarak tanımlanmıştır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 126</i>).
Lisânü'l-Arab	Mahlab, koku veren bir bitkidir ve baharat olarak kullanılır. Bu bitkinin yetiştiği yer "mahlabiye" olarak adlandırılır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 1, s. 334</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Mahlab, bal gibi değerlidir; "asel gibi bala denir" şeklinde tanımlanmıştır (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 1, s. 361</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	İdris ağacının siyahlaşan ve kurutulmuş baharat gibi kullanılan nohut büyüklüğündeki meyvesidir (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1904</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

2.4.6. Milh (المِلْح)

Milh, modern Türkçe'de tuz anlamına gelir ve genellikle yemeklerde tatlandırıcı olarak kullanılan bir maddeyi ifade eder.

Tablo 52: Milh (المِلْح)

Kelime	Milh (المِلْح)
Arapça Yazılışı	المِلْح
Tanım	Tuz anlamına gelir ve yemeklerin tatlandırılması için kullanılır.
Van Kulu Lügati	Tuz olarak tanımlanmıştır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 468</i>).
Lisânü'l-Arab	Yemeklere tat veren tuz olarak ifade edilmiştir (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 2, s. 599</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Tuz anlamına gelir. Farsça'da bu kelimeye "nemek" denir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Tuz anlamında kullanılmıştır. (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 2073</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Misalli Büyük Türkçe Sözlük, milh kelimesinin Ahmedî'nin bir beytinde kullanıldığına dikkat çeker:

“Kamusuna furât u bana milh ile ücâc / Kamusuyle ittisâldir ü benden infisâl.”

Bu beyitte, tatlı su (furat) ve tuzlu su (milh) zıtlıklarını ifade etmek için kullanılmıştır (Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 2073).

2.4.7. Nane (النَّعْنَعة)

Nane, aromatik ve hoş kokusuyla bilinen bir bitkidir.

Tablo 53: Nane (النَّعْنَعة)

Kelime	Nane (النَّعْنَعة)
Arapça Yazılışı	النَّعْنَعة
Tanım	Aromatik kokusuyla bilinen, hem mutfakta hem de şifalı bitki olarak kullanılan bir ottur.
Van Kulu Lügati	Herkes tarafından bilinen, hoş kokulu bir ot olarak tanımlanmıştır (Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 1422).
Lisânü'l-Arab	Hoş kokulu, aromatik ve hafif sıcaklık hissi bırakan bir bitkidir. Geleneksel Arap kültüründe hem lezzet hem de şifalı özellikleriyle tanınır (İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 8, s. 358)
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Nane, "sebze-i ma'rûf" ifadesiyle bilinir. Osmanlı tıbbında basur tedavisi ve sokmalarda kullanılan bir şifalı bitkidir (Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 4, s. 3531).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Nane, dayanıklı yapraklara sahip, mentollü kokusu ve ferahlatıcı tadıyla tanınır. Mutfakta ve tıpta yaygın olarak kullanılmıştır (Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 2300).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Nane, mutfakta ve şifalı bitki olarak geniş bir kullanım alanına sahip aromatik bir bitkidir. Mutfakta, çorba, salata, et yemekleri, tatlılar ve içeceklerde yaygın bir şekilde kullanılır. Özellikle yoğurtlu yemeklerde, örneğin cacıkta, ve soğuk içeceklerde, örneğin limonatada, lezzet verici aromasıyla tercih edilmektedir. Ferahlatıcı ve mentollü tadı, yemeklere ve içeceklere hoş bir tat katmaktadır.

Tıbbi açıdan nane, Osmanlı tıbbında ve halk hekimliğinde önemli bir yer tutar. Basur tedavisinde, nane yaprakları merhem olarak kullanılmıştır. Ayrıca, tuzla karıştırılarak köpek ısırığı veya akrep sokması olan bölgelere uygulanmış ve etkili bir çözüm sunmuştur. Modern kullanımlarda ise nane; mide ağrılarına, hazımsızlığa,

soğuk algınlığına, sinüzite ve ağız kokusuna karşı faydalı bir bitki olarak bilinir. Mentollü kokusuyla rahatlatıcı etkiler sunarak hem fiziksel hem de zihinsel rahatlama sağlar.

Ahmet Hamdi Tanpınar'ın şu ifadesi, nanenin kültürel olarak da değerini ortaya koyar: “*Sâbire Hanım birincisinde nâne içmesini tavsiye etmiş.*” Bu ifade, nanenin geçmişten günümüze farklı kültürlerde şifalı bir bitki olarak görüldüğüne işaret eder (Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 2300).

2.4.8. Reyhan (الرَّيْحَانُ)

Reyhan, fesleğen anlamında kullanılır ve aynı zamanda genel olarak hoş kokulu bitkiler için kullanılan bir terimdir.

Tablo 54: Reyhan (الرَّيْحَانُ)

Kelime	Reyhan (الرَّيْحَانُ)
Arapça Yazılışı	الرَّيْحَانُ
Tanım	Hoş kokulu bir bitkidir; özellikle fesleğen anlamında kullanılır. Bereket, rızık ve huzur anlamlarını da taşır.
Van Kulu Lügati	Bu kelimeye rastlanmamıştır.
Lisânü'l-Arab	Reyhan, hoş kokulu bitkiler için kullanılan bir terimdir. Ayrıca bereket, rızık ve huzur anlamlarında mecazi olarak da kullanılır. Kur'an-ı Kerim'de "فَرُوحٌ وَرَيْحَانٌ" ifadesinde rızık ve huzur anlamında geçer (<i>Ibn Manzûr, 1414/1993, Cilt 2, s. 458</i>)
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Reyhan, fesleğen ve diğer hoş kokulu bitkiler için kullanılan bir terimdir. Osmanlı'da fesleğen hem bahçelerde hem de kapalı mekânlarda hoş koku vermesi amacıyla yetiştirilmiştir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 2, s. 1134</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Fesleğen anlamında kullanılır. (Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2582).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Kur'an-ı Kerim'de, Vakıa Suresi 88-89. ayetlerinde şu şekilde geçer:

"فَرُوحٌ وَرَيْحَانٌ" ("*Ona ruh ve reyhan (huzur ve rızık) vardır.*) Diyanet Vakfı Meali Burada reyhan kelimesi, rahatlık, huzur ve rızık anlamında mecazi bir şekilde kullanılmıştır. Bu, reyhanın yalnızca fiziksel bir bitki değil, aynı zamanda soyut anlamlar da taşıdığını göstermektedir.

Osmanlı kültüründe, fesleğen kelimesi yalnızca belirli bir bitki türünü değil, hoş kokulu bitkiler genelini ifade etmek için de kullanılmıştır. Yoğun kokusunun yapraklarda ve uç kısımlarda bulunduğu işaret edilmiştir.

Reyhan, Türk edebiyatında da sıkça kullanılan bir kelimedir. Karacaoğlan'ın şu dizelerinde bitkisel bir güzelliği tasvir etmek için kullanılmıştır:

“Fesleğen yaylası yeşil salında / Yeşil ardıç reyhan sümbül kokuşur.”

Bu dizede, reyhan kelimesi fesleğeni ve onun hoş kokusunu anlatmak için kullanılmıştır (Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2582).

2.4.9. Safran (الزَّعْفَرَانُ)

Safran, Arapça'da hem boya, hem baharat, hem de güzel koku veren bir madde anlamına gelir.

Tablo 55: Safran (الزَّعْفَرَانُ)

Kelime	Safran (الزَّعْفَرَانُ)
Arapça Yazılışı	الزَّعْفَرَانُ
Tanım	Hem boya hem de baharat olarak kullanılan, güzel kokulu ve tıbbi amaçlarla bilinen bir bitkidir.
Van Kulu Lügati	Meşhur bir deva olup, tıbbi amaçlarla kullanılan bir bitkidir. Halk arasında "safran" olarak adlandırılmıştır (Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 769).
Lisânü'l-Arab	Safran, boya ve koku veren bir maddedir. Kumaşları renklendirmek için de kullanılmıştır. Hem baharat hem de güzel koku anlamlarına gelir (İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 4, s. 324).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Meşhur bir ilaç olarak bilinir. Safranın olduğu yere "sâmm-ı abras" (zehirli yılan) girmeyeceği söylenir (Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 2, s. 1980).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Süsengiller familyasına ait, sonbaharda çiçek açan bir bitkidir. Kurutulmuş üst kısımları yiyecek, içecek ve ürünlere renk, koku ve tat vermek için kullanılır (Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2630).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Safran, geçmişten günümüze baharat, koku verici madde ve boya olarak kullanılan değerli bir bitkidir. Hem mutfakta hem de tıpta yaygın şekilde kullanılmıştır. Eski dönemlerde, safran sadece bir baharat olarak değil, aynı zamanda kumaş boyama ve zararlı canlılardan korunma amacıyla da önemli bir yer tutmuştur.

2.4.10. Sınab (الصَّنَابُ)

Sınab, Arapça'da hardal ve kuru üzümle yapılan bir sos veya katık anlamına gelir.

Tablo 56: Sınab (الصَّنَابُ)

Kelime	Sınab (الصَّنَابُ)
Arapça Yazılışı	الصَّنَابُ
Tanım	Hardal ve kuru üzümle yapılan, yemeklerin yanında lezzet artırıcı olarak kullanılan bir sos.
Van Kulu Lügati	Hardal ve kuru üzümle yapılmış bir çeşit katık olarak tanımlanmıştır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 175</i>).
Lisânü'l-Arab	Hardal ve kuru üzümle yapılan, yemeklere tat veren bir sos çeşididir (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 1, s. 531</i>).
Kâmusü'l-Muhîr Tercümesi	Kuru üzüm ve hardaldan yapılan bir çeşit katıktır. Ramazan ayında satılır ve genellikle munbar (bağırsak dolması) ile birlikte tüketilir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 1, s. 505</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Hardalın bir çeşidi olarak tanımlanmıştır (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2778</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Bu sos, yemeklerin yanında servis edilir ve özellikle lezzet artırıcı bir garnitür olarak kullanılır (*İbn Manzûr, 1414/1993*).

2.4.11. Sumak (السُّمَّاقُ)

Sumak, kurak bölgelerde ve dağlık alanlarda yetişen bir bitkidir.

Tablo 57: Sumak (السُّمَّاقُ)

Kelime	Sumak (السُّمَّاقُ)
Arapça Yazılışı	السُّمَّاقُ
Tanım	Kurak bölgelerde yetişen, ekşi meyveler veren bir ağaç türüdür. Meyvesi baharat olarak kullanılır.
Van Kulu Lügati	Sumak, bilinen (maruf) bir bitki olarak tanımlanmıştır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 1639</i>).
Lisânü'l-Arab	Kurak ve dağlık alanlarda yetişir. Meyveleri küçük, ekşi ve salkım şeklindedir. Yemeklerde kullanılır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 10, s. 164</i>).

Kâmusü'l-Muhîr Tercümesi	Sumak, Türkçe'de ekşi taneler olarak bilinir. Toz haline getirilerek göze sürüldüğünde akıntı ve iltihaplara iyi gelir.(<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 4, s. 4033</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Antep fıstığıgiller familyasına ait bir ağaç türüdür. Meyvesi yemeklere ekşilik katmak için baharat olarak kullanılır. (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2858</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Mütercim Âsım Efendi, sumak tanelerinin iştah açıcı özellik taşıdığını ve kronik ishale iyi geldiğini ifade eder. (*Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 4, s. 4033*).

Misalli Büyük Türkçe Sözlük, sumak bitkisinin Antep fıstığıgiller familyasına ait olduğunu ve çoğu türünün zehirli olabileceğini belirtir. Sumak, tıbbi ve mutfak alanında kullanılan bir bitkidir. Kabukları tıbbi tedavilerde, yaprakları ise boyacılıkta kullanılır.

Sumak, mutfakta baharat olarak önemli bir yere sahiptir. Dövülerek elde edilen baharatı:

- Kebaplarda,
- Salatalarda,
- Çorbalarda ekşilik katmak amacıyla kullanılır.

Karacaoğlan'ın şu dizesi, sumak kullanımına dair kültürel bir referans sunar:

“Seherden evvel de ekşili paça / Limon bulunmazsa sumak isterim.” (*Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2858*).

Bu beyit, sumak kullanımının limon gibi ekşilik veren maddelerin yerini alabileceğini vurgular.

2.4.12. Tahin (التَّحْن)

Tahin kelimesi, Arapça'da öğütme fiilini ifade eder.

Tablo 58: Tahin (تَاحِينُ)

Kelime	Tahin (تَاحِينُ)
Arapça Yazılışı	تَاحِينُ
Tanım	Un öğütmek veya susamın ezilmesiyle elde edilen bir besindir.
Van Kulu Lügati	Tahin, un öğütmek anlamına gelir (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 2280</i>).
Lisânü'l-Arab	Tahin, öğütme fiilini ve öğütülmüş olan un anlamını ifade eder (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 13, s. 264</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Un öğütmek anlamına gelir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 6, s. 5422</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Susam tohumlarının kavrulup ezilmesiyle elde edilen bir tür besindir. Tahin helvası, tahinin şeker veya pekmez ile tatlandırılmasıyla yapılır. (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2994</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Tahin, mutfakta susam tohumlarının kavrulup ezilmesiyle elde edilen bir tür besin maddesi olarak bilinir. Bu özellikleriyle:

Kahvaltılarda pekmezle karıştırılarak,

Tatlılarda bir içerik olarak,

Helva yapımında temel bileşen olarak yaygın şekilde kullanılır.

Ahmet Rasim'in şu cümlesi, tahinin Osmanlı dönemindeki yaygın tüketimini vurgular:

“Fesubhanallah diyerek cebinden on para çıkararak tahin helvası aldıydı.”

(*Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2994*).

2.4.13. Zencebil/Zencefil (زَنْجَبِيلُ)

Zencebil, Arap kültüründe sevilen bir bitki olarak bilinmektedir. Hoş kokusu ve lezzetiyle öne çıkar. Şairlerin zencebile dair yazdığı beyitler, bu bitkinin güzellik ve zarafetle ilişkilendirildiğini gösterir. Bir beyitte, zencebil şu şekilde betimlenmiştir:

Tablo 59: Zencebil/Zencefil (الزنجبيل)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Toprağın altından yayılan bir kök yapısına sahip bitkidir. Türkçede zencefil olarak bilinir (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 2280</i>).
Lisânü'l-Arab	Zencebil, yakıcı kokusu olan bir bitkidir. Cennet şarabının bir karışımı veya lezzeti olarak da tanımlanır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 11, s. 312</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Zencebil, toprak altındaki kamış otuna benzeyen bir bitkidir. Hamr (şarap) anlamında da kullanılır (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 4540</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Zencefil, Hindistan ve Güneydoğu Asya kökenli bir bitkidir. Baharat ve tıbbi amaçlarla kullanılır (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 3489</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

"Sanki karanfil ve zencebil, onun ağzında gece boyu varmış gibi..." Bu beyit, zencebilin sadece bir baharat veya bitki değil, aynı zamanda kültürel bir estetik unsuru olarak algılandığını gösterir.

Zencefil, mutfakta hem taze hem de kurutulmuş haliyle yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Özellikle baharat olarak yemeklere, çorbalara ve tatlılara karakteristik bir aroma katmaktadır. Zencefil çayı, mideyi rahatlatıcı etkisiyle tanınırken; şekerle birleştirilerek yapılan zencefilli kurabiye ve şekerlemeler de lezzetli bir tüketim şekli sunmaktadır.

Zencebil (zencefil), hem baharat hem de tıbbi amaçlarla kullanılan, hoş kokusu ve yakıcı tadıyla tanınan bir bitkidir. Kur'an-ı Kerim'de geçmesi, bu bitkinin manevi ve kültürel bir anlam da taşıdığını göstermektedir. Geleneksel tıptaki etkileri ve mutfaktaki kullanımlarıyla geçmişten günümüze değerini korumuştur.

Kur'an-ı Kerim'de, zencebilin cennet şarabının bir karışımı olarak geçtiği belirtilir. İnsan Suresi'nin 17. ayetinde şöyle buyrulmuştur:

"Onlara orada bir kâseden içirilir ki, onun karışımında zencebil vardır."

2.5. YEMEKLER

2.5.1. Nukl (نُقْل)

Nukl, Osmanlı kültüründe içki içerken yanında tüketilen hafif yiyecekler veya mezeleri ifade eder. Bu meze kültürü, Osmanlı eğlence ve sohbet meclislerinin ayrılmaz bir parçası olmuştur. Meclislerde servis edilen mezeler, genellikle içkiyi tamamlayıcı ve iştah açıcı hafif yiyeceklerden oluşmaktadır.

Tablo 60: Nukl (نُقْل)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Şarap içilirken yanında yenilen yiyecekler, meze (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 1969</i>).
Lisânü'l-Arab	Bu kelimeye rastlanmamıştır.
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	İşret mezesine, yani içki içerken yanında tüketilen hafif yiyeceklere denir. (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 4796</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	İçkiyle yenilen yiyecekler veya mezeler için kullanılan bir terimdir. (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 2364</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Namık Kemal'in şu ifadesi, Osmanlı'daki bu geleneksel meze kültürüne ışık tutar:

"Bir taraftan nâz u şîve vü nukl-i bûse ile kadeh dolaştırmağa âgaz edince..."

Bu ifade, mezelerin sadece yiyecek değil, aynı zamanda eğlence ve nezaketin bir parçası olduğunu vurgular (*Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 2364*).

2.5.2. Aside (العصيدة)

Aside, un ve yağın karıştırılarak bulamaç haline getirildiği bir yemek türüdür. Yemek hazırlanırken genellikle kepe kullanılarak döndürüle döndürüle karıştırılır.

Tablo 61: Aside (العصيدة)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Kepece ile döndüre döndüre bulamaç haline getirilen bir aş. Yenirken çömlek tamamen boşaltılır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 589</i>).
Lisânü'l-Arab	Un ve yağı şiddetle ezip karıştırarak yapılan bir aş (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 5, s. 194</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Herkes tarafından bilinen bir bulamaç aş türüdür (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 2, s. 1507</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Unu bulamaç haline getirip ortasına et ve bamya eklenerek yapılan bir yemek türüdür. Ayrıca, şeker, yağ ve nişasta ile yapılan "aside helvası" adında bir tür tatlı da vardır (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 182</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

2.5.3. Herise (الهريسة)

Herise, Arapça kökenli bir kelime olup "ezmek" anlamındaki "hars" fiilinden türemiştir. Buğdayın ezilip pişirilmesiyle yapılan yemek, bu isimle anılır.

Tablo 62: Herise (الهريسة)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Herise, herkesçe bilinen bir yemek olarak tanımlanmıştır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 1094</i>).
Lisânü'l-Arab	"Hars" fiilinden türeyen bir kelime olup ezmek, parçalamak anlamına gelir. Buğdayın ezilip pişirilmesiyle yapılan yemeğe herise denir (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 6, s. 247</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Keşkek yemeği olarak tanımlanmıştır (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 3, s. 2755</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Keşkek yemeği anlamına gelir (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1247</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Kamusü'l-Muhît Tercümesi ve Misalli Büyük Türkçe Sözlük, herise yemeğini keşkek olarak tanımlar. Keşkek, Türk mutfağında da bilinen, buğday ve etin birlikte pişirilerek yapılan geleneksel bir yemektir.

Evliya Çelebi'nin Seyahatname'sindeki şu ifade, herisenin Osmanlı kültüründeki önemini ortaya koyar:

“Mübarek destiyle herîse ve çorba pişirüp...” (*Evliya Çelebi, Seyahatname, 1665*) (*Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1247*).

Herise, hem Arap hem de Osmanlı mutfağında, özellikle özel günlerde yapılan bir yemek olarak dikkat çeker.

2.5.4. Humus-Hummus (حمص)

Humus (حمص), Arapçada doğrudan nohut anlamına gelir. Geleneksel olarak hububat grubuna dahil edilen bu tohum, yemek aralarında hafif bir atıştırma olarak tüketilmiştir.

Tablo 63: Humus-Hummus (حمص)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Nohut, hububat kısmından bir yiyecek olarak tanımlanmıştır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 1143</i>).
Lisânü'l-Arab	Geleneksel olarak nohut anlamında kullanılan bir kelimedir (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 7, s. 17</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Tanınmış bir tohum olan nohut anlamına gelir. Yemek aralarında tüketilmesi tavsiye edilir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 3, s. 2893</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Nohut. Ezilmiş nohuta limon suyu, tahin ve zeytinyağı eklenerek yapılan bir Arap yemeği olan humusu ifade eder (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1297</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Misalli Büyük Türkçe Sözlük, humusu günümüzdeki anlamıyla ele alır ve ezilmiş nohut, limon suyu, tahin ve zeytinyağı ile yapılan bir Arap yemeği olarak tanımlar. Humusun üzerine genellikle maydanoz, kırmızı biber ve zeytinyağı eklenerek sunulur.

Humus, yalnızca bir yemek değil, aynı zamanda Akdeniz ve Orta Doğu mutfağında kültürel bir ikon haline gelmiştir.

2.5.5. Kebab-Kebap: كباب

Kebap kelimesi, Türk mutfağında en bilinen yemeklerden birisidir ve kökeni Orta Doğu'ya dayanır. Arapça kökenli olan "kebab", aslında "kızarmış et" anlamına gelir. Genelde etin şişe geçirilerek ateş veya ızgara üzerinde pişirilmesiyle yapılır. Ancak bu, kebabın sadece bir pişirme tekniği olduğu için zamanla çok farklı türleri ortaya çıkmıştır.

Kebap, çeşitli et türleri (kuzu, dana, tavuk vb.) kullanılarak yapılabilir ve farklı coğrafyalarda çok farklı şekillerde pişirilebilir. Örneğin, Türkiye'de sıklıkla yapılan kebab çeşitlerinden bazıları şunlardır:

- Adana Kebabı: Kıyma ve baharatlarla yoğrulup şişe geçirilerek pişirilen bir kebab çeşididir.
- Urfa Kebabı: Adana Kebabı'ndan daha az baharatlıdır.
- İskender Kebabı: Döner etinin üzerine tereyağı, yoğurt ve domates sosu dökülerek yapılan bir kebab çeşididir.
- Şiş Kebabı: Şişe geçirilmiş etlerin ızgarada pişirilmesiyle yapılan klasik kebab türüdür.

Tablo 64: Kebab-Kebap: كباب

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Etle yumurta ile pişirilen yemeğe denilir. (Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 225).
Lisânü'l-Arab	Böylece onu bir kebab ve sıcak et yemeye götürdüler. (İbn Manzur, 1414/1993, Cilt 1, s.698)
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Uzun uzun dilimlenmiş,ince doğranmış etin kor ateş üzerinde kızartılmak suretiyle pişirilmesidir. (Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 1, s. 627).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Ateşte veya susuz olarak pişirilen et yemeğine denir. “ Şiş kebabı, kuyu kebabı, kağıt kebabı. ” (Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1627).

2.5.6. Lahmacun (الْعَجِين)

Lahmacun, Arapça kökenli bir kelime olup, "lahm" (et) ve "acin" (hamur) kelimelerinin birleşiminden oluşur. Bu nedenle, lahmacun doğrudan “etli hamur” anlamına gelir.

Tablo 65: Lahmacun (الْعَجِين)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	El-acin, hamur anlamında kullanılmıştır. (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 2284</i>).
Lisânü'l-Arab	El-acin, yoğrulmuş bir nesne, genellikle hamur olarak tanımlanmıştır. Erkeklerin yaptığı hamur olarak da zikredilmiştir (<i>İbn Manzûr, 1414/1993</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Hamur ve yoğurulmuş nesne anlamına gelir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 6, s. 5431</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Arapça “lahm” (et) ve “acin” (hamur) kelimelerinden türeyen, üzerine kıyma, domates, biber, soğan gibi malzemeler konularak fırında pişirilen bir tür pideyi ifade eder (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1842</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Misalli Büyük Türkçe Sözlük, lahmacunu, hamurun üzerine çeşitli malzemeler (kıyma, domates, soğan, biber) serilerek pişirilen bir pide türü olarak tanımlar. Türk mutfağında yaygın bir yer edinmiş olan lahmacun, hem atıştırmalık hem de ana yemek olarak tüketilir.

2.5.7. Mıkla-Mukla

Mıkla (Mukla), soğanlı kıyma, pazı veya ıspanağın üzerine yumurta kırılarak yapılan bir yemek türüdür. Halk arasında "mıhlama" olarak bilinir. Ancak, kelimenin etimolojik kökenine dair Osmanlı dönemi kaynaklarında çeşitli belirsizlikler bulunur.

Tablo 66: Mıkla-Mukla

Kaynak	Tanım
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Soğanlı kıyma, pazı veya ıspanağın üzerine yumurta kırılarak yapılan bir yemek. Halk arasında “mıhlama” olarak bilinir (Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 2062).
Van Kulu Lügati	Mıkla kelimesine rastlanmamıştır.
Lisânü'l-Arab	Mukle kelimesi, gözün siyah ve beyaz kısmını kaplayan şişkin bölge, hurma ağacına benzeyen bir ağaç türü ve bir tür kabuklu meyve gibi farklı anlamlarda kullanılmıştır (İbn Manzûr, 1414/1993).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Tarama sonucunda mıkla veya mukla kelimesine rastlanmamıştır.

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

2.5.8. Musakka

Musakka, Akdeniz, Orta Doğu ve Balkan mutfağında yaygın olarak yapılan ve çeşitli versiyonları bulunan bir yemek türüdür. Türkçe’de musakka, genellikle patlıcan veya kabak gibi sebzelerin kavrulmuş kıyma, soğan, domates, biber ve baharatlarla pişirilmesiyle hazırlanır. Bunun yanı sıra, bazı bölgelerde kuşbaşı etle yapılan türleri de vardır.

Tablo 67: Musakka

Kaynak	Tanım
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Küçük doğranmış kabak veya patlıcan, kavrulmuş kıyma ya da kuşbaşı et, soğan, biber, domates ve yağla pişirilerek yapılan bir yemek türüdür. “Kabak musakkası” örneği verilmiştir (Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 2149).
Etimolojik Araştırmalar	Musakka kelimesinin Arapça kökenli olduğu düşünülse de, klasik Arapça sözlüklerde kelimeye rastlanmamıştır. Ammice (halk ağzı) bir kelime olduğu belirtilmiştir.
Mısır Kültürü	Musakka, patlıcan ve kıyma ile yapılan bir yemek olarak bilinir; Fasih Arapça’da yer almadığı, halk arasında kullanılan bir terim olduğu ifade edilmiştir.

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Musakka’nın kökeni, Arapça halk ağzında (Ammice) kullanılan bir kelimeye dayanır. Ancak yapılan araştırmalarda, kelimenin Fasih Arapça’da yer almadığı

belirtilmiştir. Mısır’da yapılan görüşmelerde, musakkanın halk arasında patlıcan ve kıyma ile yapılan bir yemek olarak tanındığı aktarılmıştır.

Musakka, farklı kültürlerde değişen tarifleriyle dikkat çeker:

Türk mutfağı: Genellikle kıyma, patlıcan, domates, biber ve soğanla yapılır. Beşamel sos kullanılmaz.

Yunan mutfağı: Yunanistan’da musakka, patlıcan, kıyma, domates sosu ve beşamel sosla hazırlanır. Bu, yemeğe farklı bir doku ve tat kazandırır.

Arap mutfağı: Arap ülkelerinde musakka, daha çok sebzelerle (örneğin patlıcan veya kabak) yapılır ve genellikle zeytinyağlı olarak sunulur.

Musakka, zengin bir kültürel geçmişe sahip, farklı mutfaklarda değişen tariflerle hazırlanan bir yemektir. Arapça kökenli bir kelime olarak Türk mutfağında da yer bulmuş, özellikle patlıcan ve kıymanın başrol oynadığı geleneksel tariflerle sofralarımızı süslemiştir.

2.5.9. Tirit: تريت

Kızartılmış ekmekleri et suyu ile ıslatarak yapılan yemektir. Osmanlı döneminde, tirit oldukça yaygın bir yemektir ve özellikle saray mutfağında da sıklıkla yapılmıştır. Bayat ekmeği ve et suyunun birleşimi, fakir halk arasında çok yaygın olarak yapılan bir yemektir, çünkü ucuz ve doyurucu bir yemek çeşididir.

Tablo 68: Tirit: تريت

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Ufalanmış ekmeği. (Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 523).
Lisânü'l-Arab	Kırılmış, parçalanmış ekmeği kırıntılarının tencere suyu ya da başka şeyle ıslatılıp yenilen yemeğin adıdır. (İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 3, s. 102).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Ekmeği ufak ufak doğrayıp, et suyunda ıslamak suretiyle yapılan yemektir. (Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 2, s. 1372).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Et suyu ile haşlanmış kızarmış ekmeğinden yapılan yemektir. ” (Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 3173).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

2.6. TATLILAR

2.6.1. Akide (عقيدة)

Akide, Arapça kökenli bir kelime olup, balın ateşte karıştırılarak pıhtılaşmasıyla elde edilen bir yiyecektir.

Tablo 69: Akide (عقيدة)

Kaynak	Tanım
Mütercim Âsım Efendi	Ateşte karıştırılarak kıvam verilmiş bal veya bal ile yapılan bir yiyecektir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 2, s. 1513</i>).
Lisânü'l-Arab	Bal pıhtılaşana kadar pişirilerek elde edilen yiyecektir (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 3, s. 298</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Şekerin kaynatılarak katılaşmasıyla yapılan, ağda kıvamında sert bir şeker türüdür. Farklı renk ve tatlarda hazırlanabilir (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 74</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Misalli Büyük Türkçe Sözlük, akidenin günümüzde şekerle yapılan halini ele almıştır. Katılaşmış şekerin ağda kıvamında sertleşmesiyle elde edilen akide şekeri, farklı tat ve renklerde hazırlanır ve ağızda erimesi zaman alır.

2.6.2. Asel (عسل)

Asel, Arapça kökenli bir kelime olup doğrudan "bal" anlamına gelir. Kur'an-ı Kerim'de Muhammed Suresi 15. ayetinde, süzölmüş bal ırmakları şeklinde cennet nimetlerinden biri olarak bahsedilir.

Tablo 70: Asel (عسل)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Asel, bal anlamına gelir (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 1900</i>).
Kur'an-ı Kerim	Süzölmüş bal ırmakları anlamında kullanılmıştır: "Ve onun içinde süzölmüş bal ırmakları vardır" (<i>Muhammed Suresi, Ayet 15</i>).
Lisânü'l-Arab	Bal, arının çiçeklerden ve yapraklardan topladığı rutubeti kovanına taşıması sonucu oluşur. Allah bu balı insanlar için şifa kılmıştır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 11, s. 444</i>).

Mütercim Âsım Efendi	Arının çiçeklerden topladığı ve kovanına taşıdığı salgıdır. Allah'ın insanlara bir lütfudur (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 4637-4638</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Asel, bal anlamında kullanılır ve Arapça kökenlidir (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 178</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Lisânü'l-Arab ve Mütercim Âsım Efendi, aselin arının çiçeklerden topladığı rutubeti birleştirerek kovanında oluşturduğu, insanlar için şifa kaynağı olan bir madde olduğunu belirtir. Balın hem manevi hem de maddi anlamda özel bir değeri vardır.

2.6.3. Aşure (عاشوراء)

Aşure, İslam dünyasında Muharrem ayının onuncu günüyle ilişkilendirilen bir gelenektir. Lisânü'l-Arab ve diğer kaynaklarda, Muharrem ayının 10. günü olan "aşura günü" olarak tanımlanmıştır. Bu gün, hem dini hem de kültürel açıdan önem taşır.

Tablo 71: Asel (عسل)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Muharrem ayının onuncu günü olarak tanımlanmıştır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 845</i>).
Lisânü'l-Arab	Muharrem ayının onuncu günü olan aşura günüdür (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 8, s. 34</i>).
Kâmusü'l-Muhîr Tercümesi	Muharrem ayının 10. gününe denir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 3, s. 2180</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Muharrem'in onuncu günü, çeşitli bakliyatlar ve kuruyemişlerin karıştırılıp pişirilmesiyle yapılan tatlı bir aş olarak tanımlanır (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 1, s. 197</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Tatlı olarak aşure, Nuh Tufanı ile ilişkilendirilir. Rivayete göre, Nuh Peygamber'in gemisinde kalan son erzakların (nohut, buğday, fasulye gibi bakliyatlar ve ceviz, kuru üzüm gibi kuruyemişler) bir araya getirilip pişirilmesiyle aşure ortaya çıkmıştır. Osmanlı döneminde saray mutfağında helvacılar ve aşçılar tarafından pişirilip halka dağıtıldığı bilinir.

Aşure, günümüzde de Muharrem ayında yapılır ve komşulara, akrabalara dağıtılarak toplumsal dayanışmanın sembolü haline gelir.

2.6.4. Cezerye: جزر

Cezerye kelimesi anlamını Arapça cezer (havuç) kelimesinden almaktadır. Cezerye, genellikle havuç rendelenerek, şeker, ceviz veya fındık gibi malzemelerle karıştırılarak pişirilir. Bu tatlı, Arap mutfağından Osmanlı İmparatorluğu'na geçmiş ve daha sonra Türk mutfağında da yaygınlaşmıştır.

Tablo 72: Cezerye جزر

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Havuç manasınadır. (Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 710).
Lisânü'l-Arab	Bir çeşit bitki, kara havuçta denir. (İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 1, s. 335).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Bilinen bostan bitkisidir ki Türkçe'de havuç denilmektedir. (Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 2, s. 1819).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Cezer veya cezerye kelimesine rastlanmamıştır.

Kaynak: yazar tarafından oluşturulmuştur.

2.6.5. Helva (الهلواء)

Helva, Arapça kökenli bir kelime olup genel olarak tatlı yiyecekleri ifade eder. Lisânü'l-Arab, helvayı her tatlı yiyecek olarak tanımlarken, tatlı meyveleri de bu kategoriye dahil eder.

Tablo 73: Helva (الهلواء)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Helva, acının zıttı olan tatlı olarak zikredilmiştir (Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 2443).
Lisânü'l-Arab	Her tatlı yiyecek olarak tanımlanmıştır. Tatlı meyveler için de "helva" kelimesi kullanılmıştır (İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 14, s. 193)
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Şeker veya bal gibi tatlandırıcılarla yapılan halk arasında bilinen bir tatlıdır. Tatlı ve şekerli meyveler için de kullanılır (Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 6, s. 5708).

Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Unlu maddeler, şeker ve yağın birleşiminden yapılan tatlıdır. Çeşitleri arasında irmik helvası, tahin helvası, ceviz helvası gibi türler vardır (Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1238).
------------------------------------	---

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Osmanlı döneminde, helva şeker veya bal ile yapılan, unlu ya da nişastalı tatlılar olarak bilinir. Çeşitli türleri arasında irmik helvası, tahin helvası, ceviz helvası ve susam helvası yer alır. Bu tatlılar, hem halk arasında hem de özel günlerde sofralarda önemli bir yere sahiptir.

Helva, tatlı olarak bilirse de edebiyat ve günlük dilde de kullanılmıştır. Örneğin, Misalli Büyük Türkçe Sözlük, "Aldıkları parayı kebaba, helvaya verirler" gibi ifadelerle bu tatlının halk arasında ne denli yaygın olduğunu vurgular (Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1238).

2.6.6. Kadayıf (الْقَطَائِفُ)

Kadayıf, Arapça kökenli bir kelime olup ince, tel tel açılmış hamurdan yapılan tatlılara verilen genel bir isimdir. Lisânü'l-Arab, kadayıfın ince yapısı ve dokusunu kadife kumaşa benzetmiştir.

Tablo 74: Kadayıf (الْقَطَائِفُ)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Saçığa benzetilen bir nesnedir ve yenir (Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 1555).
Lisânü'l-Arab	İnce hamurun kızartılması veya pişirilmesiyle yapılan tatlı türüdür. Kadife kumaşa benzetilmiştir (İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 9, s. 286)
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Tatlılardan bir çeşittir. Osmanlı kültüründe yaygındır. Tel kadayıf, yassı kadayıf, ekme kadayıfı gibi çeşitleri vardır (Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 4, s. 3829).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Mayasız hamurun kızgın saç üzerinde tel tel veya yuvarlak şekillerde kurutulmasıyla yapılan tatlı türü (Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1503).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Osmanlı mutfağı, tel kadayıf, yassı kadayıf ve ekme kadayıfı gibi çeşitlerle bu tatlıya geniş bir yer vermiştir. Kadayıfın yapımı, fazla mayalı olmayan hamurun

kızgın saç üzerinde ince teller veya yuvarlak şekiller halinde kurutulmasıyla başlar. Bu hamur daha sonra şerbetle tatlandırılarak servis edilir.

Kadayıf, tarih boyunca sofraların baş tacı olmuş ve Fâik Reşat gibi edebi eserlerde de sıkça anılmıştır:

“Bir oturuşta üç tayın somunuyla yedi sekiz patlıcan dolması, bir tepsi kadayıf yer...”(Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1503).

2.6.7. Kand (كَنْد)

Kand, Arapça kökenli bir kelime olup, şeker kamışının özsuynunun koyulaştırılmasıyla elde edilen doğal bir tatlandırıcıyı ifade eder. Lisânü'l-Arab, kandi şeker kamışından elde edilen bir tür bal olarak tanımlar. Bu haliyle kand, işlenmiş şekerden farklıdır ve daha çok doğal tatlandırıcı olarak kullanılmıştır.

Tablo 75: Kand (كَنْد)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Şeker kamışından meydana gelen bal (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 612</i>).
Lisânü'l-Arab	Şeker kamışının sıvı özsuynunun koyulaşıp katılaştığı bir tatlandırıcıdır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 3, s. 368</i>).
Kâmusü'l-Muhîr Tercümesi	Şeker kamışının özsuynundan elde edilen ve tam anlamıyla işlenmiş şeker olmayan katı şıra (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 2, s. 1569</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Şeker, şeker kamışının özsuynundan elde edilen doğal bir tatlandırıcıdır (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1550</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Osmanlı döneminde tatlıların yapımında kullanılan kand, şair Zâtî'nin dizelerinde de bir benzetme unsuru olarak yer almıştır:

“Hâlden hâlî değildir ey şeker-leb leblerin/Kanda kand olsa anın birkaç zübâb üstündedir.” (Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1550).

2.6.8. Künefe: كنافة

Künefe Türk mutfağı ve Arap mutfağına ait geleneksel bir tatlıdır. Hem Türk mutfağında hem de Ortadoğu'da oldukça yaygın olarak bilinen ve sevilen bir tatlıdır. Künefe, genellikle şerbetli ve peynirli bir tatlı olarak bilinir ve tel kadayıf kullanılarak yapılır.

Tablo 76: Künefe: كنافة

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Bir nesnenin çevresini sarıp, örtmek, saklamak. (Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s.1561).
Lisânü'l-Arab	Sığınak, korunak, örtü gibi anlamlarda kullanılmaktadır. (İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 3, s. 86).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Hırz, sitr manasına yani gizlemek, sarmak, saklamak manasındadır. (Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 4, s.3848).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Sıcak yenen peynirli veya kaymaklı bir tel kadayıf şekli. " (Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1826).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Künefe tatlısı, tel kadayıfın içine peynir veya kaymağı sarıp saklamak suretiyle yapıldığı için (k-n-f) kelimesi de saklamak, kuşatmak, örtmek gibi anlamlara geldiği için bu kelimedenden türediği düşünülmektedir.

2.6.9. Macun (المعجون-العجين)

Macun, kelime olarak yoğrularak hamur kıvamına getirilen herhangi bir nesneyi ifade eder. Lisânü'l-Arab ve Van Kulu Lügati, macunu "hamur gibi yoğurulmuş şey" olarak tanımlarken, Misalli Büyük Türkçe Sözlük, macunun Osmanlı döneminde tatlı olarak da popüler bir kullanım kazandığını aktarır.

Tablo 77: Macun (المعجون-العجين)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Hamur gibi yoğurulmuş nesne olarak tanımlanmıştır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 2284</i>).
Lisânü'l-Arab	Yoğurulmuş hamur kıvamında olan şey anlamındadır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 13, s. 277</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Hamur gibi yoğurulmuş olan şeye denir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 6, s. 5431</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Yoğrularak hamur kıvamına getirilmiş şey. Ayrıca, tarçın ve baharatlarla tatlandırılmış, ince çubuklara sarılarak yapılan yumuşak tatlı anlamına gelir (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1886</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Osmanlı tatlı kültüründe, tarçın ve çeşitli baharatlarla tatlandırılmış, yumuşak ve yapışkan bir tatlı çeşidi olarak bilinir. Macun tatlısı genelde ince çubuklar üzerine sarılarak hazırlanır. Günümüzde çocuklar arasında sevilen tatlı türlerinden biridir:

“Sakin anneme söylemeyin / Söylemezseniz size mâcun alırım...” (*Orhan Veli Kanık*) (*Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1886*).

2.6.10. Halib (الحليب)

Halib, doğrudan "sağılmış ve taze süt" anlamına gelir. Lisânü'l-Arab, bu kelimeyi "henüz bozulmamış süt" olarak tanımlar ve kelimenin saflığını vurgular.

Tablo 78: Halib (الحليب)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Sağılmış süt olarak tanımlanmıştır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 126</i>).
Lisânü'l-Arab	Halib, taze süt anlamına gelir. Henüz bozulmamış, doğal tadını koruyan süttür (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 1, s. 329</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Muhallebi kelimesi bu kaynakta yer almamış olsa da, süt bazlı tatlılar halib kelimesinden türemiştir.
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Halib kelimesinden türeyen muhallebi, süt, şeker ve nişasta gibi malzemelerle yapılan, üzerine tarçın serpilerek servis edilen bir tatlıdır (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 2117</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Kelime, Türk mutfağına muhallebi aracılığıyla geçmiştir. Muhallebi, süt bazlı bir tatlıdır ve Osmanlı mutfağında yaygın olarak kullanılmıştır. Pirinç unu, nişasta ve gülsuyu gibi malzemelerle zenginleştirilerek servis edilir.

Osmanlı döneminden günümüze kadar muhallebi, tatlı kültüründe özel bir yere sahiptir. Ayverdi, muhallebinin çocuklar arasında sevilen bir tatlı olduğunu ve edebiyatta da yer aldığını belirtir:

“Sohbet için başka çocuklar gibi muhallebi düşkünlüğü, oyuncak hevesi filân hiçbir şey yoktu” (*Ahmet Midhat Efendi*) (*Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 2117*).

2.6.11. Murabbâ-Mürabbâ-Murabbayat (المُرَبَّيَاتُ)

Murabbâ, Arapça kökenli bir kelime olup, yoğun meyve özü (rubb) ile hazırlanan tatlı türlerini ifade eder. Bu tatlılar reçel, marmelat ve gülbeşeker gibi çeşitlerle temsil edilir. Lisânü'l-Arab ve Mütercim Âsım Efendi, meyve ve bitkilerin şeker veya bal ile tatlandırılarak terbiye edilip saklanması vurgular.

Tablo 79: Murabbâ-Mürabbâ-Murabbayat (المُرَبَّيَاتُ)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Rubb (yoğun meyve özü) ile hazırlanan ürünlerdir; reçel, marmelat ve tatlı türleri buna dahildir. Şeker veya bal ile tatlandırılan ürünlere "muassel" denir (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 143-144</i>).
Lisânü'l-Arab	Meyve veya bitkilerin yoğun şurup (rubb) ile işlenerek saklanmış tatlı türleri; örneğin zencefil murabbası (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 1, s. 406</i>)
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Meyve ve bitkilerin rubb ile kaynatılarak terbiye edilmesiyle elde edilen tatlılara denir. Geleneksel reçeller ve zencefil murabbası bu türün örneklerindedir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 1, s. 414</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Şekerle kaynatılıp yoğunlaştırılarak dondurulan meyve tatlısı. (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 2144</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Misalli Büyük Türkçe Sözlük, geleneksel murabbâların, yoğun kıvama getirilen meyve özü veya suyunun kaynatılmasıyla hazırlandığını belirtir. Günümüzde

reçel ve marmelatlarla eş anlamda kullanılan murabbâ, Osmanlı sofralarında da tatlıların vazgeçilmez bir türü olmuştur:

"Tahta kutular içinde meyve murabbâları, pestiller, cevizli sucuklar, nardenkler..." (*Sâmiha Ayverdi*). (*Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 2144*).

Murabbayat, bu kelimenin çoğul formudur ve birden fazla murabbâ çeşidini ifade eder.

2.6.12. Sükker (السُّكَّرُ)

Sükker, Arapça'ya Farsça'dan geçmiş ve tatlılarda kullanılan temel malzemeyi ifade eden bir kelimedir. Van Kulu Lügati, şekerin maruf yani herkesçe bilinen bir ürün olduğunu belirtirken, Lisânü'l-Arab şekerin doğrudan anlamını vurgular.

Tablo 80: Sükker (السُّكَّرُ)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Şeker; Farisiden Arapçaya geçmiş bir kelime (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 787</i>).
Lisânü'l-Arab	Şeker anlamındadır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 4, s. 372</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Şeker tabir olunan şeydir ve Farisiden Arapçaya geçmiştir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 2, s. 2025</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Şeker, tatlılarda kullanılan temel bir malzeme. (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2871</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Misalli Büyük Türkçe Sözlük, şekerin günlük hayattaki kullanımına dikkat çeker ve Karacaoğlan'ın şu dizeleriyle tatlandırıcı olarak şekerin önemini aktarır:

"Deryalarda gezer gemi/Sükkerdir tûtînin yemi." (*Karacaoğlan*) (*Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2871*).

2.6.13. Sükker-i İneb (Üzüm Şekeri)

Sükker-i İneb, üzümünden elde edilen doğal bir şeker türünü ifade eder. Geleneksel olarak üzüm suyunun yoğunlaştırılmasıyla üretilir ve şekerleme veya

tatlandırıcı olarak kullanılır. Özellikle Osmanlı mutfağında tatlı yapımında önemli bir yere sahiptir.

Tablo 81: Sükker-i İneb (Üzüm Şekeri)

Tanım
Üzümde elde edilen şeker anlamına gelir. Rubb (yoğun meyve özü) veya yoğun üzüm suyu damıtılarak şeker haline getirilir.

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Bu şeker, doğallığı ve yoğun aromasıyla tatlılarda sıklıkla tercih edilmiştir. Günümüzde de üzümde doğal tatlandırıcı üretimi devam etmektedir.

2.6.14. Şehd (الشَّهْد)

Şehd, Arapça kökenli bir kelime olup, balın doğal hali yani petekli balı ifade eder. Lisânü'l-Arab, bu kelimeyi balın henüz arılar tarafından çıkarılmamış, kovanın içinde yoğun haldeki şekli olarak tanımlar.

Tablo 82: Şehd (الشَّهْد)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Mumlu bal olarak tanımlanmıştır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 574</i>).
Lisânü'l-Arab	Balın doğal hali; petekli bal, arılardan henüz çıkarılmamış bal anlamına gelir (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 3, s. 243</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Gömeç (petekli bal) balına denir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 2, s. 1476</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Bal. (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2925</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Osmanlı'da petekli balın lezzeti ve aroması, halk arasında oldukça kıymetli bulunmuş ve balın kalitesini ifade etmek için "şehd" kelimesi kullanılmıştır. Eşrefoğlu Rûmî, şiirinde şehdi manevi hazlarla ilişkilendirerek kullanır:

“Dost visali şerbetinin cür’asına kâsd eden / Fâni lezzetten geçer ol şehd ü sükkârı n’ider.” (*Eşrefoğlu Rûmî*) (*Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2925*).

2.6.15. Terencebin-Terencübin (ترنجبين)

Terencebin-Terencübin, Arapça kökenli bir kelime olup, doğrudan "ıslak" anlamındaki "ter" ile "ancübin" (bal özü veya tatlı madde) kelimelerinin birleşiminden türetilmiştir.

Tablo 83: Terencebin-Terencübin (ترنجبين)

Kaynak	Tanım
Lisânü'l-Arab	İsrailoğulları'na çölde verilen "kudret helvası" olarak bilinen yiyeceğin adıdır. Müfessirler bunu şekerli bir madde veya bitki özü olarak yorumlamıştır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 11, s. 417</i>)
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Çalışmada bu kelimeye rastlanmamıştır.
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Kudret helvası olarak bilinen yiyecek. Kur'an-ı Kerim'de "men" kelimesiyle ifade edilen ve tatlı, besleyici bir madde olduğu belirtilir (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 3126</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Lisânü'l-Arab, bu kelimeyi Kur'an-ı Kerim'de geçen "men" ile ilişkilendirir ve İsrailoğulları'na çölde gönderilen tatlı, besleyici bir yiyecek olan kudret helvası anlamını verir. Bu helva, özellikle doğal bitki özlerinden oluşmuş ve şekerli tadıyla bilinir.

Kur'an-ı Kerim'de, Bakara Suresi'nin 57. ayetinde şöyle denir:

"Ve sizi bulutla gölgeledik, size kudret helvası ve bıldırcın gönderdik..."

Misalli Büyük Türkçe Sözlük, bu yiyeceğin hem dini hem de kültürel önemine dikkat çeker. Ancak, Kâmusü'l-Muhît Tercümesi ve Van Kulu Lügati taramasında bu kelimeye rastlanmamıştır.

2.6.16. Zülbiye-Zülubiye (زلابية)

Zülbiye-Zülubiye, Arapça kökenli bir tatlı adıdır. Mütercim Âsım Efendi, bu kelimeyi "maruf bir helva" olarak tanımlar ve Osmanlı Türkçesinde "zilbiye helvası" adıyla anıldığını belirtir.

Tablo 84: Zülbiye-Zülubiye (زلابية)

Kaynak	Tanım
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Maruf bir helva türüdür. Türkçede tahrifle "zilbiye helvası" olarak bilinir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 1, s. 448</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Pekmez veya bal ile tatlandırılarak yapılan bir tatlıdır. (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 3518</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Misalli Büyük Türkçe Sözlük, bu tatlının pekmez ya da bal ile tatlandırıldığını ve genelde özel günlerde yapıldığını ifade eder. Tatlı, hafif kıtır yapısıyla şerbetli tatlılar arasında yer alır. Enderunlu Vâsıf, şiirinde zülbiyeden şöyle bahseder:

"Ne tekellüf et taâma sofraya zülbiye çek." (*Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 3518*).

Bu kelimeye Van Kulu Lügati ve Lisânü'l-Arab'ta rastlanmamış olması, terimin daha çok Osmanlı mutfak kültüründe kullanıldığını düşündürmektedir.

2.7. İÇECEKLER VE SIVILAR

2.7.1. Hal (Sirke) – الأخل

Hal (Sirke), doğal malzemelerin (üzüm, hurma, bal vb.) fermantasyonu ile elde edilen bir asittir. Lisânü'l-Arab, sirkenin yemeklerde tat artırıcı ve katık olarak kullanıldığını vurgular. Ayrıca, tıbbi etkileri de oldukça geniştir:

- Mide ve diş eti tedavisi
- Haşere ısırıklarına ve yanıklara iyi gelir
- Toksin temizleyici etkiler sunar

Tablo 85: Hal (Sirke) – أَلْحَلُّ

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Sirke, yenilebilir şeylerdendir (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 1826</i>).
Lisânü'l-Arab	Sirke, üzüm suyunun veya diğer maddelerin doğal ekşimesiyle elde edilen bir asittir. Hadiste "Sirke ne güzel bir katıktır" ifadesi geçer (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 11, s. 211</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Üzüm, hurma, bal, kuru üzüm ve pirinç gibi malzemelerden elde edilir. Tıbbi olarak mide, diş eti ve yanık tedavisinde kullanılır (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 4462</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Sirke (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1152</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Peygamber Efendimiz'in (s.a.v) bir hadiste sirkeyi övmesi, İslam dünyasında sirkenin hem manevi hem de fiziki açıdan değerini artırmıştır:

"Sirke ne güzel bir katıktır." (*Müslim 164*)

Mütercim Âsım Efendi, özellikle üzüm şirasından yapılan sirkenin en kaliteli olduğunu ifade eder. Sirkenin lezzet artırıcı özellikleri yanında şifa niyetine de kullanıldığı görülmektedir.

2.7.2. Hamr (Şarap) - أَلْحَمْرُ

Hamr (Şarap), üzüm, hurma veya diğer malzemelerden yapılan sarhoş edici bir içecektir. Lisânü'l-Arab, kelimenin "aklı örttüğü" ve "düşünme yetisini bulandırdığı" için bu isimle anıldığını belirtir.

Tablo 86: Hamr (Şarap) - أَلْحَمْرُ

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Şarap, akla ihtilât ve ihtilâl verdiği için böyle adlandırılmıştır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 747</i>).
Lisânü'l-Arab	Üzüm suyundan yapılan ve sarhoşluk veren içecek. "Hamr" kelimesi, akli örtüp bulandırdığı için bu adı almıştır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 4, s. 255</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Sarhoş edici tüm şıralara denir. Medine'de hurma şırası (nebiz) en yaygın içki türüydü (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 2, s. 1916</i>).

Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Şarap anlamına gelir (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 1167</i>).
------------------------------------	---

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Kâmusü'l-Muhît, hamrın yalnızca üzümde değil, hurmadan veya diğer sarhoş edici maddelerden yapılabileceğini vurgular. İslam'da hamrın haram kılınması, sadece üzüm şirasına değil, tüm sarhoş edici içecek türlerine yönelik bir yasak olarak anlaşılmıştır.

İslam öncesinde de Arap toplumunda şarap yaygın bir içecektir. Ancak İslam'ın sarhoş edici maddeleri yasaklamasıyla birlikte hamr, ahlaki ve dini bir sembol haline gelmiştir.

2.7.3. Sabuh (صَبُوح)

Sabuh, sabah saatlerinde içilen içecek veya yiyecekleri ifade eder. Lisânü'l-Arab, bunun sabah vakti sağılan taze deve sütünü de kapsadığını belirtir. Vankulu Lügati ve Mütercim Âsım Efendi ise sabah içkisi, özellikle şarap anlamına vurgu yapar. Osmanlı döneminde sabah şarabı, keyif ve sosyal eğlencelerin bir parçası olarak kabul edilmiştir.

Tablo 87: Sabuh (صَبُوح)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Sabah içilen şarap anlamına gelir. Akşam içilen şarap ise "gabûk" olarak adlandırılır (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 437</i>).
Lisânü'l-Arab	Sabah vakti tüketilen her yiyecek veya içeceği ifade eder. Özellikle taze sağılmış deve sütü anlamında da kullanılır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 2, s. 503</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Geceden kalan ve sabah vakti içilen şarap veya sabah sağılan deve sütü anlamına gelir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 2, s. 1163</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Sabah mahmurluğunu gidermek için içilen içki, özellikle şarap. "Peymane-i hurşid ile her subh ederiz ayş" (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2618</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

2.7.4. Salep (سَخْلَب)

Salep, ormanlarda yetişen otsu bir bitkinin yumrularından elde edilen bir toz ve bu tozdan yapılan sıcak bir içecektir. Ayverdi, bunun özellikle Osmanlı döneminde popüler olduğunu ve soğuk kış aylarında içecek olarak tüketildiğini aktarır. Arapça kökenli bir kelime olmasına rağmen, Arapça kamuslarda bu kelimeye rastlanmamıştır.

Tablo 88: Salep (سَخْلَب)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Çalışmada bu kelimeye rastlanmamıştır.
Lisânü'l-Arab	Çalışmada bu kelimeye rastlanmamıştır.
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Çalışmada bu kelimeye rastlanmamıştır.
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Ormanlarda yetişen mor çiçekli, tel köklü bir bitkidir. Yumruları öğütülerek toz haline getirilir, nişasta ve sütle karıştırılarak sahlep adı verilen sıcak bir içecek yapılır (Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2654).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

2.7.5. Sülaf (سُلَافَة)

Sülaf, meyvelerden, özellikle üzümünden sıkılmadan çıkan ilk saf suyu ifade eder. Vankulu Lügati ve Lisânü'l-Arab, bunun üzüm şirasının en doğal ve kaliteli hali olduğuna vurgu yapar. Osmanlı döneminde, bu saf özler şarap üretiminde ve sofralarda özel bir yere sahip olmuştur. Ayverdi, bunun şarabın en saf ve kaliteli kısmı olduğunu ifade eder.

Tablo 89: Sülaf (سُلَافَة)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Üzüm sıkılmadan önce akan saf şıradır (Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 1513).
Lisânü'l-Arab	Üzüm veya meyvelerden sıkılmadan çıkan ilk saf su, şarabın en saf ve kaliteli kısmıdır (İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 9, s. 159)
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Şarabın saf ve kaliteli kısmı, üzümünden herhangi bir işlem görmeden süzülen saf şıradır (Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 4, s. 3736).

Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Şarap. “Ya nice olmayalım mest-i sülâf-ı şâdî/ Hem dem-i îd ola hem mevsim-i sûr-ı sünnet” (Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2872).
------------------------------------	--

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

2.7.6. Şarap (الشَّرَاب)

Şarap, Arapça'da "şürb" (içmek) kökünden türemiştir ve başlangıçta içilen her şeyi ifade ederken, zamanla özellikle üzüm veya diğer meyve sularından fermantasyon yoluyla elde edilen alkollü içeceği tanımlamıştır. Lisânü'l-Arab, bunun yanında kıtlık ve azalma anlamlarıyla da kullanılabileceğini belirtir. Osmanlı kültüründe şarap, sosyal ve edebi bağlamda sıkça anılmıştır.

Tablo 90: Şarap (الشَّرَاب)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	İçilen şey; içki anlamına gelir (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 1, s. 164</i>).
Lisânü'l-Arab	İçki anlamında kullanılır. Ayrıca azalan, daralan anlamında da görülmüştür (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 11, s. 397</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	İçilmeye uygun olan her şeye denir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 1, s. 476</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Şarap, üzüm veya diğer meyve sularından fermantasyon yoluyla elde edilen alkollü bir içecektir. (Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2911).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

“Şaraplarımızdan ikram edemediğimize kederleniyorum.” (Refik H. Karay, Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2911).

2.7.7. Şerbet (الشَّرْبَت)

Şerbet, "şürb" kökünden gelir ve tatlı, alkolsüz bir içeceği ifade eder. Osmanlı mutfağında özellikle yaz günlerinde serinletici ve ziyafetlerin ayrılmaz bir parçası olarak yer almıştır. Meyve suları, çiçek özleri, bal veya şekerle hazırlanarak zenginleştirilmiştir. Günümüzde geleneksel Türk mutfağında hala önemli bir yere sahiptir.

Tablo 91: Şerbet (شَرْبَت)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Bu kelimeye rastlanmamıştır.
Lisânü'l-Arab	Şerbet, meyve suyu ve şekerle tatlandırılmış bir içecektir. Osmanlı mutfağında önemli bir yere sahiptir (<i>İbn Manzûr, 1414/1993</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Meyve suyu, şekerli su, bal ve baharatlarla hazırlanan tatlı içecektir (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Ahududu, gül, vişne gibi meyve ve çiçeklerden yapılan şekerli içecek. (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2936</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

“Gümüş bir tepsi içinde ahududu şerbeti getirdiler” (*Ahmet Haşim, Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2936*).

2.7.8. Şurup (شُرْبَة)

Şurup, tatlılar ve içecekler için kullanılan yoğun şekerli sıvıdır. Lisânü'l-Arab, şurubun özellikle tatlılık ve lezzet katmak için kullanıldığını ifade eder. Osmanlı mutfağında baklava gibi şerbetli tatlıların hazırlanmasında önemli bir malzeme olmuştur. Modern kullanımda, hem tatlı hem de soğuk içeceklerde lezzet artırıcı olarak kullanılmaktadır.

Tablo 92: Şurup (شُرْبَة)

Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Şurup kelimesine rastlanmamıştır.
Lisânü'l-Arab	Şekerli suyun yoğunlaştırılmış hali; içeceklerde tatlandırıcı olarak kullanılır (<i>İbn Manzûr, 1414/1993</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Tatlıların üstüne dökülen yoğun kıvamlı şekerli sıvıdır (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Şeker şurubu, tatlılara veya içeceklerle yoğun tat katmak için kullanılır. (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2968</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

“Gözleri eski şekerlenmiş şuruplar kadar donuk” (*Refik H. Karay, Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2968*).

2.7.9. Meşrubat (مشروبات)

Meşrubat, Arapça kökenli bir kelime olup "meşrub" (içilecek şey) kelimesinin çoğuludur. Günümüzde daha çok alkolsüz içecekler için kullanılır. Osmanlı ve İslam kültüründe şerbet, zezem ve şehdâb gibi içecek türlerini kapsamaktadır. Özellikle sıcak iklimlerde serinletici ve tatlandırıcı olarak büyük öneme sahiptir.

Tablo 89: Meşrubat (مشروبات)

Kaynak	Tanım
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	"Meşrub", içilecek şey anlamına gelir. Çoğulu "meşrubat" olarak içecekler için kullanılır. (Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 2035).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

“Kapalı bardaklarda gelen şerbetler, savrula savrula çiğden yapılmış alkolsüz meşrubatın en âlâlarını teşkil ederdi.” (Sâmiha Ayverdi, Ayverdi, 2005, Cilt 2, s. 2035).

2.7.10. Şehdâb (Bal Şerbeti)

Şehdâb, bal ve suyun karışımından oluşan tatlı ve besleyici bir içecektir. Tarihi kaynaklarda, özellikle soğuk içecek olarak tercih edilmiştir. Hem tatlandırıcı hem de şifalı özelliklere sahip bir içecek olarak kullanılmıştır.

Tablo 93: Şehdâb (Bal Şerbeti)

Kaynak	Tanım
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	"Şehd" (bal) ve "ab" (su) kelimelerinin birleşimiyle "şehdâb", bal şerbeti anlamına gelir. (Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2925).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

"Meyvelerden meyvelere ecniha-i rengînini gezdirerek her birinden bir katre şehdâb alıyordu." (Cenap Şahâbeddin, Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 2925).

2.7.11. Zemzem (زَمْزَم)

Zemzem, İslam dininde kutsal kabul edilen ve Mekke'deki Kabe yakınında bulunan bir kuyudan çıkan suyu ifade eder. Zemzem suyu, Hz. İbrahim ve oğlu Hz. İsmail'in hikayesiyle ilişkilendirilir ve hacılar tarafından manevi bir değerle tüketilir. Osmanlı döneminde, bu kutsal su, İstanbul gibi şehirlere özel taşınma düzenlemeleriyle getirilmiştir.

Tablo 94: Zemzem (زَمْزَم)

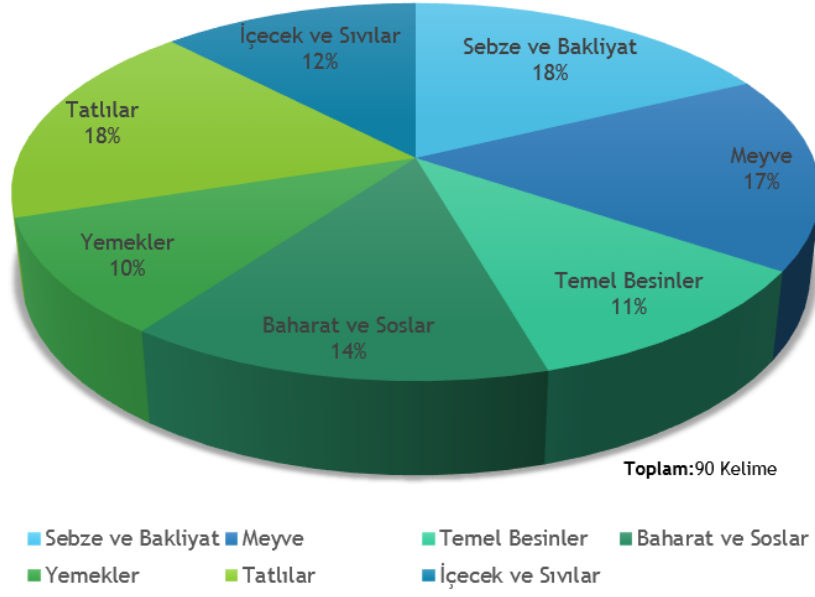
Kaynak	Tanım
Van Kulu Lügati	Mekke-i Mükerreme'de bulunan kutsal kuyunun ismidir (<i>Vankulu Mehmed Efendi, 1802/2018, Cilt 2, s. 2072</i>).
Lisânü'l-Arab	Hz. İbrahim'in oğlu Hz. İsmail için Allah tarafından çıkarılan kutsal su; yeryüzünün en hayırlı kuyusu olarak bilinir (<i>İbn Manzûr, 1414/1993, Cilt 14, s. 100</i>).
Kâmusü'l-Muhît Tercümesi	Kabe yanında bulunan meşhur kuyu (<i>Mütercim Âsım Efendi, 1831/2020, Cilt 5, s. 5020</i>).
Misalli Büyük Türkçe Sözlük	Kutsal bir su kaynağı olarak bilinir. (<i>Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 3488</i>).

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

"Kız çocuklar etrafına toplanarak Kur'an okuyorlar, ağzına zemzem akıtıyorlar." (*Reşat N. Güntekin, Ayverdi, 2005, Cilt 3, s. 3488*).

Tespit edilen kelimeler aşağıdaki grafikte yüzdelerle ifade edilmiştir.

Şekil 1: Tespit Edilen Kelimeler Yüzdeler Dilimleri



Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

SONUÇ

Bu çalışmada, Arapçadan Türkçeye geçen yiyecek ve içecek isimleri üzerine bir inceleme yapılmıştır. Çalışmanın temel amacı, Arapçadan Türkçeye geçmiş yiyecek ve içecek isimlerini tespit edip kökenlerini, anlamlarını ve tarihî süreçteki kullanım alanlarını incelemektir.

Arap mutfak kültürünün temel özellikleri ve tarihî süreçte Türk mutfağı ile olan ilişkisi ele alınmıştır. Arapçadan Türkçeye geçen yiyecek ve içecek isimlerinin çoğunlukla Osmanlı döneminde kullanılmaya başlandığını ve günümüze kadar Türk mutfağında yer ettiğini göstermiştir. Bu kelimelerin çoğu, Türk mutfağına sadece isimleriyle değil, aynı zamanda tarifleri ve pişirme teknikleriyle de katkı sağlamıştır.

Araştırmanın temeli Misalli Büyük Türkçe Sözlük eserinde mevcut olan yaklaşık 50 bin kelimenin taranmasına dayanır. Burada kökeni Arapça olarak belirtilen yiyecek ve içecek isimleri Vankulu Lugatı, Lisânü'l-Arab ve Kâmusü'l-Muhît Tercümesi eserleri incelenerek delillendirilmiştir. Bu sözlükler, Türkçeye geçmiş kelimelerin anlamlarını ve kullanım bağlamlarını anlamada önemli veriler sunmuştur.

Çalışmada tespit edilen kelimeler sebzeler, bakliyatlar, meyveler, temel besinler, baharatlar ve soslar, yemekler, tatlılar, içecekler ve sıvılar gibi yiyecek ve içecek kategorilerine göre yazılmıştır. Her bir kelimenin Arapça eserlerdeki anlamı, Türkçedeki güncel kullanımı ve tarih boyunca kullanıldığı anlamlar açıklanmış ve örnekler verilmeye çalışılmıştır.

Sonuç olarak, Arapçadan Türkçeye geçen yiyecek ve içecek isimleri, iki kültür arasındaki güçlü bağları ve ortak tarihî geçmişi ifade etmektedir. Bu kelimeler, sadece birer isim değil, aynı zamanda Türk ve Arap kültürlerinin etkileşiminden doğan ortak bir mirasın ifadesidir. Bu çalışma, hem dil alanından hem de gastronomi alanından, Türkçenin Arapçadan ne kadar etkilendiğini görmek isteyenler için ufak bir rehber niteliğindedir.

KAYNAKÇA

Aktuğ, S. (2023). *Görev Temelli Kültürlerarası Yeterlik Eğitim Programının Üniversite Öğrencilerinin Kültürlerarası Duyarlılık, Etnikmerkezcilik, Kültürel Zekâ Düzeyleri ile Çokkültürlü Kişilik Özellikleri Üzerinde Etkililiği*, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Uşak Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Uşak.

Ayverdi, İ. (2005). *Misalli Büyük Türkçe Sözlük* (3 Cilt). İstanbul: Kubbealtı Yayınları.

Bozkurt, S. (2019). *Erasmus Plus Değişim Programları ile Artan Etkileşimin Gençlerin Kimliği Üzerine Etkileri*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Mardin Artuklu Üniversitesi.

Bulut, Ö. (2020). *Dil ve Kültür Bağlamında Almanca ve Türkçede Hayvan Adları İçeren Atasözleri ve Deyimler*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Samsun.

Demir, R. (2008). *Arap Dilbilimcilerine Göre Dillerin Kaynağı Meselesi*, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Dindi, E. (2024). *Kur'an'da İslam Öncesi Kültürün İzleri (Muamelat Örneği)*, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Düzgün, O. (2020) *Türkçe Arapça- Arapça Türkçe Karşılıklar Kılavuzu*, Tdk Yayınları, Ankara

Eke, E. N. (2024). *Okullarda Öğrenciler Arasında Yaşanan Kültürlerarası Çatışmalara İlişkin Okul Yöneticileri ve Öğretmen Görüşleri*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Marmara Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Göçer, A. (2012). Dil-kültür ilişkisi ve etkileşimi üzerine. *Türk Dili*, 729(1), 50-57.

Gündüzöz, S. Arapçada Kültür-Dil İlişkisi: Arapça 'nın Yapılanması ve Algılanmasında Etkili Öğeler, *İlahiyat Fakültesi*, 215-229.

Hamarat, H. (2019). *İkinci Dil Eğitimi Almayan Tek Dilli Okul Öncesi Dönem Çocukları ile İki Dilli veya İkinci Dil Eğitimi Alan Okul Öncesi Dönem Çocuklarının Alıcı ve İfade Edici Dil Gelişim Düzeylerinin Karşılaştırılması*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Necmettin Erbakan Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Konya.

İbn Manzûr. (1414/1993). *Lisânü 'l-Arab* (3. Baskı, 15 Cilt). Beyrut: Dâru Sâdır.

Karaca, O. B. ve Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği, *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.

Kaya, T. (2023). *Muğla/Menteşe Bölgesi Yöresel Mutfağının Yörük Mutfak Kültürü Bağlamında İncelenmesi*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyon.

Kaynak, M. (2021). Ana Çizgileriyle Sözlük Bilimi ve Türk Sözlükçülüğü, *Kafdağı Dergisi*, 6(1), 79-101.

Kınay, D. E. (2024). *Yabancı/İkinci Dil Olarak Türkçe Öğretiminde Kültürlerarası İletişim ve Kültürlerarası Duyarlılığın Görünümleri*, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Hacettepe Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Ankara.

Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Mütercim Âsım Efendi. (1831/2020). *El-Okyanûsü'l-Basît fî Tercemeti'l-Kâmûsü'l-Muhît (6 Cilt)*. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı.

Oğuz, E.S. (2011). Toplum Bilimlerinde Kültür Kavramı, *Edebiyat Fakültesi Dergisi*, S: 2, s.123-139.

Oymak, B. İ. (2023). *Türk Mutfak Kültürü Unsurlarının Sinema Perdesindeki Yansımalarının Göstergibilim Yöntemi ile İncelenmesi*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.

Özkurt, N. (2024). *Etkileşimli Okuma Uygulamalarının Kültürlerarası Duyarlılığa Etkisi*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Düzce Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Düzce.

Palancı, S. (2022). *Türkçenin Yabancı Dil Olarak Öğretiminde Dil ve Kültür Farklılıklarında Yaşanan Problemler*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Giresun Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Giresun.

Sağlam, A. (2023). *İlkokulda Yabancı Dil Öğretiminde Ana Dil ve Hedef Dil Kullanım Durumu*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Eskişehir.

Tuncer, Y. (2023). *Adıyaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Kapadokya Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü, Adıyaman.

Vankulu Mehmed Efendi. (1802/2018). *Vankulu Lügati (2 Cilt)*. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı.

Yeşilyurt, Y. (2011). *Yemen'de Osmanlı-İngiliz Mücadelesi (1871-1914)*, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.

Yıldız, D. (2023). *Ardahan Yöresi Mutfak Kültürü*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ardahan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ardahan.

Yolcu, M. (2002). Dil: İşlevi, Çeşitleri ve Alanları Bağlamında Kavramsal Bir İnceleme, *Din bilimleri Akademik Araştırma Dergisi*, 4, 67-96.

Erişim Kaynakları

Almaany, (2025). *Bamya*. <https://www.almaany.com/tr/dict/artr/bamya/?c=T%C3%B4Cm> 04.02.2025.

Almaany, (2025). *Fasülye*. <https://www.almaany.com/tr/context/artr/fasulye/?c=T%C3%BC>, (04.02.2025)

Diyanet Vakfı Meali. (2025). Bakara 57 ayeti. <https://www.kuranvemeali.com/bakara-suresi/57-ayeti-meali>. 12.9.2024.

Diyanet Vakfı Meali. (2025). İnsan Suresi'nin 17. Ayetinde. <https://www.kuranvemeali.com/insansuresi/17ayetimeali>. 12.9.2024

Diyanet Vakfı Meali. (2025). Lokman Suresi 16. Ayeti. <https://www.kuranvemeali.com/lokman-suresi/16-ayeti-meali>, 12.9.2024.

Diyanet Vakfı Meali. (2025). Muhammed Suresi 15. Ayetinde. <https://www.kuranvemeali.com/muhammedsuresi/15ayetimeali>. 12.9.2024

.

Diyanet Vakfı Meali. (2025). Tin Suresi 1. Ayet. <https://www.kuranvemeali.com/tin-suresi/1-ayeti-meali>, 12.9.2024.

Diyanet Vakfı Meali. (2025). Vakıa Suresi 88-89. <https://www.kuranvemeali.com/vakia-suresi/88-ayeti-meali>, 12.9.2024.

Nisanyan Sözlük, (2025). *Acur*. <https://www.nisanyansozluk.com/kelime/acur>, 12.9.2025

Ontology, (2025). *Karnabahar*. <https://ontology.birzeit.edu/lexicalconcept/303044234>, (04.02.2025)