

Ekmek Kitabı

Editör
Emine Gürsoy Naskali

KİTABEVİ

İÇİNDEKİLER

Giriş • 1

EKMEK YAPIMI

Polatlı Yöresi Geleneksel Kırsal Yerleşmelerinde Ekmek Yapımı ile
İlgili Yapı, Mekan ve Mimari Ögeler
Mahmut Davulcu • 5

Kayseri İncesu'da Ekmek
Aysel Özen • 53

Pideland, Simitland, Doyçland -Almanya'daki Türkler ve Ekmek
Ahmet Atilla Doğan • 83

Pileki Taşı Ve Pileki Ekmeği
Aylin Doğan • 111

Ayaş'ta Ekmek Yapımı
Hatice Doğruol • 141

TARİH SEYRİNDE

Hitit Devri Anadolusunda Ekmek
Tolunay Sandıkçıoğlu • 157

Osmanlı Seferlerinde Askerin Temel İhtiyaç Maddesi Olan Ekmeğin
Teminine Dair Kısa Bir Araştırma: Kamanıçe Seferi Örneği
Mustafa Nuri Türkmen • 185

**XVIII. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul’da Halkın Temel İhtiyaç
Maddelerinden Olan Ekmeğin Temini**

Mustafa Nuri Türkmen • 201

XVII. Yüzyıl Başında Galata’da Ekmekçilik

Fethi Gedikli • 211

FIRINCILAR

**Osmanlıda Fırıncı Esnafının Yaptığı Usulsüzlükler ve
Uygulanan Yaptırımlar**

Mehmet Demirtaş • 221

Osmanlı’da Ekmekçi Esnafı: İhlaller ve Cezalar

Kübra Tolak • 245

Vakıkebir (Trabzon) Yöresinde Fırıncılar ve Vakıkebir Ekmeği

Mustafa Aça - Abonoz Küçük • 257

ETİMOLOJİLER

Un

Ayşe Şeker • 273

Buğday

Dursaliye Çağlar • 285

Ocak

Emine Temel • 301

Hamur

Hakkı Özkaya • 319

Yufka

Hakkı Özkaya • 333

İSİMLENDİRMELER

Ekmek

Mustafa S. Kaçalın • 347

Börek

Alime Evci • 381

Azerbaycan'da Atasözü ve Deyimlerde Çörek

İlhama Jafarova • 425

Sivas'ta Ekmek Çeşitleri, İnanışlar ve Sözlü Kültür

Müjgan Üçer • 435

Derleme Sözlüğü'nde Ekmek ve Benzerleri ile İlgili Adlandırmalar

Salim Küçük - Serkan Kaya • 477

Askıda Ekmek

Mehmet Varış • 541

İzmir - Torbalı - Ormanköy (Çengele) Köyü'nde Ekmek ile İlgili

Bazı Anlatımlar

Necat Çetin • 547

Rüya Tabirnamelerinde Ekmek

Yusuf Turan Günaydın • 571

Dinin Direği Ekmek

Fatma Pekşen • 583

Yufka Kapayan Gelin” Hikâyesi

Melek Yapa • 605

TARİHİ METİNLERDE

Tarihî Tıp Metinlerinde Ekmek

Tuncay Böler • 609

Eski Metinlerimizde Ekmek Yapımı: Üretimden Tüketime

Mükerrem Bedizel Zülfikar Aydın • 627

Giriş

Ekmek Kitabı, kültürümüzde ekmek yapımı, Türkiye'nin çeşitli yörelerinde yapılan ekmek çeşitleri, ekmeğin yapıldığı mekan, bu mekanın mimari öğeleri, fırınlar ile ilgili birikimin bir tespitidir. Bize has ekmek sadece Türkiye hudutları içinde değil, Almanya'ya göçen vatandaşlarımızla birlikte Almanya'ya da uzanmıştır.

Osmanlı döneminde ekmeğin nasıl yapıldığı, şehirlerde halkın ekmek ihtiyacının nasıl karşılandığı, sefere çıkan askere ekmeğin nasıl temin edildiği, her alanda olduğu gibi ekmeğe hile karıştıran esnafa ne tür yaptırımların uygulandığı konuları tarihe meraklıların ilgisini çekecektir. Hitit devri Anaydolu'sunda ekmek yapımı incelendiğinde ise kültürün sürekliliği görülecektir.

Ocak, ekmek, buğday, un, yufka, hamur, börek, çörek gibi kelimelerin de bir tarihçesi vardır. Bu kelimelerin kökenleri, dilde ne zamandan beri ve hangi metinlerde kullanıldığı konusu dil tarihine merak duyanların ilgi alanına hitap edecektir.

Prof. Dr. Emine Gürsoy Naskali

Derleme Sözlüğü'nde Ekmek ve Benzerleri ile İlgili Adlandırmalar

Salim Küçük* - Serkan Kaya**

Giriş

Zaman içerisinde bir dilin sahip olduğu söz varlığının önemli bir kısmı dil içi dünya görüşüne ve dil dışı etkenlere bağlı olarak değişime uğrar. Sözcüklerin bir kısmı yaşamaya devam ederken bir kısmı da yitirilir, unutulur ve sözcük ölümü gerçekleşir (Aksan 1995: 346). Örneğin Çağataycada bir tür ekmek veya çörek için kullanılan *kuymag* (Muhakemetü'l-Lugateyn) sözcüğü bugün Trabzon, Rize ve civarında mısır unu, peynir ve tereyağı ile, Malatya yöresinde un, su ve tereyağı ile yapılan (kuymak 'herle, haside, haşıl') bir yemeğe dönüşmüştür (Yardımcı vd. 2001: 111, Ünlü 2013). Yine bir tür ekmek olan *lavaş* sözcüğü *lavaşî* (Şeyh Süleyman Lugati) şeklinde Çağatay Türkçesinde yer alırken Derleme sözlüğü'nde (DS) sözcüğe yer verilmediği görülür (Ünlü 2013). "Öte yandan sözcükleri, biçimbirimleri ve söz varlığının

* Doç. Dr. Salim Küçük, Ordu Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Ordu.

sakucuk@hotmail.com

** Serkan Kaya, Ordu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Yeni Türk Dili Bilim Dalı, Yüksek Lisans Öğrencisi, Ordu.

kayaser52@hotmail.com

öteki öğelerini dilin birer yapı taşı olarak teker teker incelemek, aynı zamanda toplum, toplumun kültürü ve yaşamı, tarihi konusunda önemli ipuçları sağlayan, değerli gerçekleri saklayan bir araştırma konusudur. ” (Aksan 1995: 338)

Yazılı kaynaklarda ekmek sözcüğü, Tarihî lehçelerden Uygur Türkçesinde *etmek*, *ötmek* (bir ötmek η) şeklinde Manicheist metinlerde (Manichaean Uyğ. -A dialect; Clauson 1972: 60) kullanılmıştır. Karahanlı Türkçesi dönemi eserlerinden Divanü Lügati't-Türk'te (DLT) sözcüğün *etmek*~ *étmek*, *epmek* (Yağma, Tohsı, Oğuz ve Kıpçak dillerinde) ve *ötmek* (yenecek ekmek) şekilleri mevcuttur (Atalay 1998-1999). Karahanlı Türkçesinde *etmek* sözcüğünden üretilmiş, ekmek sahibi olmak manasına gelen *etmeklen-* (er etmeklendi = adam ekmek sahibi oldu, ekmeği çoğaldı; etmeklenür -etmeklenmek) ifadesine de rastlanır (DLT. C. I 314-2, 314-4). Kutadgu Bilig'de (KB) sözcük “tuz etmekni kiÆ tut kişiye yitür/kişi ‘aybı körse sen açma yitür = Tuzu, ekmeği bol tut, başkalarına ikrâm et; bir kimenin aybını görürsen, açma, üstünü ört” şeklinde kullanılmıştır (Arat 1947: 1328, Arat 1974: 105). Harezmi-Kıpçak ve Kuman Türkçesinde sözcük *etmek*, *ötmek*, Çağatay Türkçesinde *etmek* ~ *itmek* ~ *ötmek* ve Osmanlı Türkçesinde *etmek* şeklindedir (Clauson 1972: 60, Ünlü 2013).

Anadolu'da Çatal Höyük, Asma, Diyarbakır'ın Çayırönü mevkiinde yapılan arkeolojik araştırmalar Türklerin hayatında ekmeğin önemli bir yere sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Geçmiş MÖ 5900-5700 yıllarına kadar uzanan, bereketin kendisi ve sembolü olan ekmek insanlık tarihi boyunca doğumdan ölüme kadar her önemli olayda simge olarak kullanılmıştır.

“Ekmek, nimet, iş, doyma, inanç, kültür, alın teri, bereket, gelenek, kutsal gıda, güç uygarlık ve insan için çok (şey) ifade eden bir kelimedir. ” (Ünüvar 2008: 21). Türkler için ekmek başlıca karın doyurma aracıdır. Bundan dolayı olsa gerek Anadolu'da *yemek yemek* yerine *ekmek yemek* ifadesi kullanılır (Aksan 1995: 476). Ekmek Türkler için bir direnme ve mücadele aracıdır. Yere atılmaz, yerde görüldüğünde alınıp öpülür, ayak basmayacak yüksek bir yere konulur, kırıntıları

rastgele yerlere silkelenebilir (Yardımcı vd. 2001: 105). Bu, saygının, inancın, geleneğin ve kültürün bir gereğidir.

DS'de *akmak* (II), *comaç*; *émek*; *etmek*, *etmak*, *etmeð*, *etmeyh*, *etmak*, *etmeð*; *epbeyh* [*epmek* (II), *epey*]; *ehmek*, *gırcm* (I), *gircin* (III), *gugul*, *halu*, *harp*, *hersit*, *hol* (II), *memek*, *öküzemeği*, *saço*, *susun* (II), *tağın* gibi adlarla karşılanan ekmek Farsçadaki karşılığı ile *nan*, *nanıaziz* Türk kültüründe nimet olarak kabul edilmiş, “*nemek ve nan hakkı*” (Tuz ve ekmek hakkı) Türkler tarafından daima kutsal sayılmıştır. Tuz ve ekmek sözcükleri KB'de yan yana “Tuz etmekni kiÆ tut kişiye yitür = Tuzu ekmeği bol tut, başkalarına ikrâm et” şeklinde kullanılmıştır.

Türkçede ekmekle ilgili söylenmiş pek çok hayırlı söz, kalıp söz veya tam tersine beddua, kargış ve argo niteliğinde pek çok söz vardır: *oğlan olsun*, *deli olsun*, *ekmek olsun kuru olsun*; *ekmeğin bereketli olsun*, *tuz ekmek hakkı için*, *ekmek atlı ola sen yaya olup kavuşamayasın*, *ekmeğim seni kör ede*, *gün ekmeğine muhtaç olasın*, *karnın doyasıya ekmek yiymesin*, *yediğin ekmek gözüne-dizine dursun*, *yediğin ekmek haram olsun*, *karnın doymayasın ekmek bulamayasın*, *ne kadar ekmek o kadar köfte*, *önce ekmekler bozuldu*, *ekmeğin -aşın- olsun da yiyecek hâlin olmasın*, *ekmek aş bulamayasın*, *ekmeğin kuru ayranın duru ola*, *ekmeğimize göz koyanlar*, *birinin ekmeği ile oynamak*, *eli ekmek tutmak*, *ekmeğimizi kaptırmamak*, *ekmeğe muhtaç olmak*, *ekmek parası için çalışmak*, *dostlarıyla ekmeğini paylaşanlar*, *ekmeğini yediğin insana vefasızlık yapılmaz*, *bir lokma ekmek bir lokma hırka bir ömür süreriz*, *ekmek elden su gölden yaşar gideriz*, *soğanı ekmeğimize katık ederiz*, *ağacın kökü toprak insanın kökü ekmektir*, *ekmek buldum katık yok katık buldum ekmek yok*, *ekmek derdi* (Ünüvar 2008: 26, 143-144).

Atasözlerimizde de ekmek şu bağlamlarda kullanılmıştır: *acıyan çok ama ekmek veren yok*, *aça arpa ekmeği etten lezzetli gelir*, *aça kuru ekmek bal helvası gibi gelir*, *açın gözü ekmek teknesinde olur*, *açın koynunda ekmek durmaz/eğlenmez*, *açlık ile tokluğun arası yarım yufka/bir dilim/bir lokma ekmek*, *açlıkta darı ekmeği baldan tatlıdır*, *arpa unun/buğday ekmeğin yoksa buğday/tatlı dilin de mi yok?*, *çiğnemedi ekmek yenmez*, *ekmek bile çiğnenmeden yutulmaz*, *çocuk ekmeği dolapta bitiyor/yetişiyor sanır*, *dilenci ekmek parçalarını alim söz parçalarını toplar*, *Din Muhammed dini ek-*

mek buğday ekmeği yol Halep yolu, ekmek aslanın ağzında, er ekmeği meydan ekmeği, er ekmeği minnetsiz, ekmeği ekmekçiye ver bir ekmek de üste ver yarısını yerse helal olsun, ekmeğin büyüğü hamurun (unun) çoğundan olur, ekmeğin iyisi hamurun iyisinden olur, ekmekle oynayanın ekmeğiyle oynanır, ekmekten kaşık olur ama her yoğurdun hakkına değil, ekmek ekmeğin mayası gelin kaynananın dayası, ekmek veren el ısırmaz, ekmeğini al da dirliğini alma, güzellik ekmeğe sürülüp yenilmez, ekmeğini it yer yakasını bit, ekmeğini katığına denk eden muhtaç olmaz, ekmeğini kendi yiyen sofrasını kendi kaldırır, ekmezsiz ev köpeksiz köy olmaz, ekmekten kaşık olur ama her yoğurdun hakkına değil, eline vur ekmeğini al, er olan ekmeğini taştan çıkarır, ekmekle oynayanın ekmeğiyle oynanır, et ne kadar arık olsa ekmek üstünde yaraşır, fakirin ekmeği çavdar ineği keçidir, fakirin ekmeği fırında bile donar, fırın kızmayınca ekmek pişmez, gavurun ekmeğini yiyen gavurun kılıcını çalar, herkesin hamuru ekmeğine göredir, hırsızlık bir ekmekten, kahpelik bir öpmekten, insanın ekmeği evden arkadaşı köyden olmalı, iyi günde yağlı ekmeği beğenmeyen fakirlikte kuru ekmeğe selam durur, kadı ekmeğini karınca yemez, kız gittiği oğlan bittiği yerde ekmek yer, kimi inci ayıklar kimi bir lokma ekmek sayıklar, koca ekmeği meydan ekmeği, evlat/oğul ekmeği zindan ekmeği, komşu ekmeği komşuya borçtur, köpek ekmek veren eli/kapıyı tanır, peynir ekmek hazır yemek, nankör ekmeği yer kabına pisler, oğlan doğuran ana sevinmesin de ekmeğini yiyen sevin, Osmanlı ekmeği yiyip Moskofa dua olmaz, Osmanlının ekmeği dizi üstündedir, taş atana sen ekmek at, toprağını dişleyen ekmeği dişler, Tuz ekmek hakkı bilmeyen iki gözden olur akibet, tuz ekmek hakkı bilmeyen itten de betterdir, umut fakirin ekmeğidir (Aksoy 1988a, Yurtbaşı 2012a).

Ekmek sözcüğü atasözlerinin yanında deyimlerde de fazla kullanılmıştır: Ekmeği bütin, ekmeği dizinde, ekmeği ile oynamak/ekmeğinden etmek, ekmeğinden olmak, ekmeğine göz dikmek/koymak, ekmeğine kan doğramak, ekmeğini kana doğramak/batırmak, ekmeğini çıkarmak, ekmeğini tuza banmak/batırmak, ekmeğine koç/yiğit/yavuz, ekmeğine kuru ayranına duru mu dedik, ekmeğini eline almak/kazanmak, ekmeğine yağ sürmek/sürülmek, ekmeğini ayağı ile tepmek, ekmeğini it yer yakasını bit, ekmeğini kazanmak, ekmeğini taştan çıkarmak, ekmeğini yemek, ekmeğinin peşinde koşmak, ekmek aslanın ağzında, ekmek çarpsın ki, ekmek Bedir'in su Hıdır'ın yiyin kudurun için kudurun, ekmek çarpsın, ekmek/kaşık düşmanı,

ekmek elden su gölden, ekmek istemez su istemez, ekmek kavgası, ekmek öpmek, ekmek kalede it hendekte, ekmek kapısı, ekmek katık, ekmek parası, ekmek parasını çıkarmak, ekmek peşinde, ekmek tavşan biz tazı, ekmekten etmek, ekmekten olmak (Aksoy 1988b, Doğan 1995, Türkçe Sözlük 2011, Yurtbaşı 2012b).

Ülkeden ülkeye, kültürden kültüre göre ekmek çeşitleri de değişiklik gösterir. “Anadolu’nun yufka ekmeği, Gürcistan, Azerbaycan’da mayalı tava ekmeği, Haçapuri denilen peynirli ekmek, Moğolistan ve Altaylar’ın kuzeyinde Darı ekmeği ve Ak ekmek-Kara ekmek, Sovyet’lerin kara kepekli kerpiç ekmekleri, İran, Irak ve Suriye, Mısır, Sudan’ın lavaşı, ülkeler arası ekmeklerdir.” (Ünüvar 2008: 104-105).

Yapım tekniklerine göre *somun, francala, yufka, lavaş, bazlama, sandviç, baget* gibi adlar verilen ekmekler ülke ismine göre Amerikan, Alman, Arap, Çin, İsviçre, Fransız ekmeği şeklinde adlandırılmıştır. Mezopotamyalıların MÖ 3000 yıllarında 60’a yakın, Mısırlıların MÖ 2000 yıllarında 16 civarında, sonraki yıllarda ise 48 çeşit ekmek yaptıkları sanılmaktadır (Talay 1997: 26; Ünüvar 2008: 22).

Un, su, tuz, maya ve katkı maddelerinden oluşan ekmek Anadolu ağızlarında, kullanılan unun türüne, çekiliş şekline, biçim ve rengine; irilik, ufaklık, ağırlık ve miktarına; mayalanma şekline; tadına; pişirilme biçimine, pişirildiği yere, pişirilme amacına, içine eklenen katkı maddelerine ve tüketilme şekline göre ağızlarda farklı şekillerde adlandırılmıştır. Ekmeğin hamurunun hazırlanmasından yapılışına, içine konulan malzemelere, pişirilme şekline, kim için hazırlandığına kadar özel bir süreci kapsayan bu işlemde adlandırmalar özel bir yere sahiptir. Örneğin Malatya’da ekmekle ilgili olarak *ekşili, taplama, yufka, bazlama, tandır, fetil, paaç (poğaç), yumurtalı, pekmezli, kmalı, otlu, yağlı, pileke (somun), saç, dönderme, saç üstü, taş küllüğü (küllük), tandır bilgî, bilik, yağlı ballı yufka, ekmek aşısı (papara), ekmek tiriti, omaç, cummur, ekmek kavurması, sırın (serun)* gibi ve börekle ilgili olarak *çarşaf böreği, malatya böreği, haş, alt üst böreği, açma yufka böreği, akıtma biciği, çörek (kmalı çörek), sarma börek, katlamaç (katmer-yanıç), patatesli yanıç (katmer), çökelekli börek (mafiş), patates böreği, ıspanaklı börek, küllük, kömbe, küllü kömbe, kömbe (oniki katlı kömbe), haşhaş kömbesi, keklik köm-*

besi, hinkel, yumurta kalıbı gibi adlandırmalara rastlanır (Yardımcı vd. 2001: 105-110, 113-117).

Maddi kültürün bir parçası olan ve temel söz varlığı içerisinde yer alan ekmek ve benzerleri ile ilgili adlandırmaları incelemeyi amaçlayan bu çalışmada DS’de yer alan adlandırmaların dayandığı temeller ve yapıları üzerinde durulmuştur. Hamur işi hamurdan yapılan yiyeceklerin genel adı olduğu ve ekmeğin dışında börek, çörek, dürüm, gözleme, katmer, makarna-erişte, peksimet, pide, poğaç, simit, yufka vb. türleri de kapsadığı için incelemeye bu türler de dâhil edilmiştir. Ekmek ile ilgili söz varlığının eksik kalmaması için çalışmada art zamanlı yöntemle başvurularak tarihî Türk lehçeleri ile ilgili yazılı kaynaklarda yer alan söz varlığı üzerinde de durulmuştur.

Adlandırmaların tasnifinde sözcüğün imgesel olarak yapmış olduğu çağrışım yetersiz kaldığında DS’deki karşılığı dikkate alınmıştır. Bu amaçla adlandırmalar sözlük düzeninde ele alınmış, Gülensoy’a (2007) göre etimolojik açıklaması yapılmış, Türkçe olmayan sözcüklerin kökenleri belirtilmiş, temel ve yan anlamları sözlükteki şekliyle verilmiş ve okuyucunun ilgili adlandırmanın hangi yörede kullanıldığını görebilmesi için DS’deki bilgilere yer verilerek küçük bir sözlük oluşturulmuştur. Ayrıca her bölümde gerekli hâllerde ses, şekil, sözcük, anlam ve cümle bilgisi üzerinde durulmuştur. Çalışmada Türkiye Türkçesi ağızlarının bir uzantısı olarak Anadolu’nun dışında Azerbaycan, Irak (Kerkük), Kıbrıs ve Kırım ağızları ile Bulgaristan, Gürcistan ve Rumenli göçmenlerinin ağızları da dikkate alınmıştır (Ercilasun 2011: 429).

A. Adlandırmalarda Belirleyici Olan Unsurlar

1. Ekmeğin yapıldığı un:

DLT (C. I, 417-18) ’de yer alan ve artık kullanılmayan “somonla yufka arası bir çeşit ekmek; pide” karşılığı kullanılan *sinçü* sözcüğünde ekmeğin unu ile ilgili bir açıklamaya yer verilmemiştir.

DS’de adlandırmaların içeriğine bakıldığında Türk kültüründe ekmeğin daha çok buğday, arpa, çavdar ve mısır unundan hazırlandığı pirinç, yulaf unu ve kepeğin tercih edilmediği görülmektedir.

1.1. Buğdaydan Yapılanlar

DLT'de geçmeyen *bazlama*ç sözcüğü “sacda pişirilen kalın yufka” anlamında Kıpçak sahası eserlerinden *Kitâbu Bulgatü'l-Müşâtâk Fi Lü-gati't-Türk Ve'l Kıpçak* ve *El-İdrak Haşiyesi*'nde kullanılmıştır (Toparlı 2007). Aynı şekilde *Et-Tuhfetü'z-Zekiyye Fi'l-Lügati't-Türkiyye*'de *ırşık* sözcüğü has ekmeği karşılar (Toparlı 2007). Sac ekmeği, bazlama manasına gelen *bezdırme*, sözcüğüne Eski Anadolu Türkçesi'nde *Nuhbe-i Vehbi* (200) adlı eserde rastlarız (Tarama Sözlüğü 1995). Yine ağızlarda kullanılan *aşgeve* ~ *işgeve* sözcüğü “sac üzerinde pişirilen mayasız ekmek” karşılığı Eski Anadolu Türkçesinde *Lûgat-i Ni'metullah* (84) ve *Camiü'l-Faris* (3) adlı eserlerde *işgeve* şeklindedir.

Buğdaydan yapılan ekmekler genellikle Türkçe kökenli olup yabancı kökenli adlandırmalar azdır. Arapça *lokum* (râhat + hulkûm) ve Rumca *somun* gibi. *Bazlama*, *cılbirt*, *ekşili*, *gazıntı*, *göbüt*, *güdül* türemiş sözcüklerdir. Adlandırmalar içerisinde Anadolu'da en çok bilineni ve en yaygını *bazlama* ve *somun*'dur.

aşgeve, işgeve (*aş+gevçe 'bir şeyi yemeye içmeye çalışmak'*) Fırında ekmek pişirildikten sonra, tekne kazıntısından yapılan sert ekmek. [DS C. 1] *Zara -Sivas

bazlama (<*baz'yansıma'+la (m) -ba (ç)* [bâzama, bazdamaç, bazdırma, bazı (I) -2, bazıma, bazımba, bazırma, bazlamaç (I), bazlamba, bazlambaç, bazlambo, bazlanbaç (I), bazlıma, bazlımaç, bazlımba, bazma (I), bejdırme, berzime, besmeç, bezdırme (I), -1, bezdirmeç, bezetleme, bezime (I), -1, bezirme, bezlembeç, bezleme, bezlime, bezme -1] Mısır, arpa, darı ve buğday unlarından yapılan mayalı, mayasız, yağlı, yağsız, şekerli, şekersiz, ince ve kalın pişirilen sac ekmeği. [DS C. 1] Atlıhisar *Şuhut, Dişli, *Bolvadin, Köy, İshaklı, - Afyon; *Eşme köyleri, - Uşak; *Eğridir köyleri, Yassıvıran, *Senirkent, Kozluca *Keçiborlu -Isparta; Bunak *Tefenni, Akçaköy *Yeşilova, Kozluca, Çeltikçi, Çeliş, -Burdur; *Sarayköy köyleri, İsabey, Ortaköy, Denizler, Yukarıseyit, *Çal, Karahisar *Tavas - Denizli; *Bozdoğan - Aydın; Tepköy *Torbalı, *Kuşadası, *Tire, *Urla, -İzmir; *Akhisar köyleri, Kemaliye *Alaşehir -Manisa; -Balıkesir ve çevresi; Fili *Biga, Evreşe *Gelibolu -Çanakkale; İsmetiye, Çekirge -Bursa; Yakakayı, -Eskişehir;

*Kandıra -Kocaeli; *Düzce -Bolu; *Akyazı çevresi -Sakarya; Baklalı
 *Çatalca -İstanbul; Ağlı *Küre, *Cide, *Taşköprü - Kastamonu; -
 Çankırı; *Alaca ve köyleri, Çıkırık *Mecitözü, *İskilip, -Çorum; -Si-
 nop; Irmaksırtı *Çarşamba, -Samsun; *Merzifon ve köyleri -Amasya;
 Kargıncık, Kızılca, Almus *Artova, Çayır, Sofular, *Zile, *Niksar,
 *Çilehane, *Reşadiye, *Taşova, Kızılköy -Tokat; *Ünye, -Ordu; Tire-
 bolu, *Bulancak, *Alucra, Şehli, Küçükklü, -Giresun; *Vakfıkebir ve
 çevresi; Uluşiran *Şiran, -Gümüşhane; Küçükçayır -Rize; Uşhum,
 Humhal *Yusufeli, *Şavşat ve çevresi, *Ardanuç ve çevresi, -Artvin;
 -Kars; köyleri; Tavusker *oltu, -Erzurum; Refahiye çevresi -Erzincan;
 *Besni, -Malatya; -Urfa; *Kilis, Şambayat, Y. Bademli, -Gaziantep; -
 Maraş ve ilçeleri; *Reyhanlı ve Amik ovası Türkmenleri, *Antakya;
 Hisarcık *Yayladağı, Gâvurdağı *Kırıkhan, B. Çayırılı *Dörtöl -Ha-
 tay; Savrun, *Divriği, Telin, *Gürün, Hacıilyas, *Koyulhisar, E. Hü-
 yük *Şarkışla, İğdeli *Gemerek, -Sivas; *Sorgun, Bektaşlı, -Yozgat;
 *Çubuk, Güdül, *Ayaş, *Kalecik, Çayırılı, Çalış, *Haymana, -Ankara;
 Büyükteflek, Köşker, -Kırşehir; *Bünyan, *İncesu, *Develi, Afşar ve
 Türkmen aşiretleri, *Pınarbaşı, Tavlısın, Zencidere, Akçakaya, -Kay-
 ser; *Mucur köyleri, -Kırşehir; Bahçeli, *Bor, -Niğde; *Ermenek ve
 köyleri, Geçit, Saiteli, Balkı *İlgın, *Karaman, *Seydişehir, *Çumra,
 Dedeler, Hatunsaray, Detse, -Konya; *Pozantı, K. çaylı, -Adana; *Mut
 köyleri, Teniste, *Anamur, Emirler *Mersin, Köy, Buluklu, -İçel; -An-
 talya; *Fethiye, *Milas, Yenice -Muğla; *Lüleburgaz çevresi -Kırklare-
 li; Şahinköy *Malkara -Tekirdağ [bāzama]: (*Savaştepe köyleri-Balı-
 kesir; Yenice *Emet -Kütahya), [bazdamaç]: (Taşburun, *İğdır- Kars),
 [bazdırma]: (Hisarardı, *Yaylaç- Isparta; *Çal- Denizli; - Manisa; * Su-
 surluk, *Edremit köyleri -Balıkesir; Yerkesik- Muğla), [bazı (I) -2]:
 (Aşudu *Darende - Malatya; *Afşin, *Elbistan, -Maraş; -Gaziantep),
 [bazıma]: (Güney, Horoz, Karaköy, Kurtlar *Yeşilova, Kurna - Burdur;
 Eymir, Yenipazar, Çulhan, *Bozdoğan -Aydın), [bazımba]: (Sücutllü
 *Yalvaç- Isparta; Karamanlı, *Tefenni -Burdur), [bazırma]: (*Bozdo-
 ğan-Aydın; -Burdur; -Isparta; -Denizli), [bazlambaç (I)]: (Karamanlı
 *Tefenni- Burdur; Bereketli, İsabeyli *Nazilli -Aydın; Bornova- İzmir;
 *Lapseki-Çanakkale; *Yenişehir -Bursa; *Sivrihisar, Tokat, Bozan -Es-
 kişehir; Taraklı - Kocaeli; *Düzce, *Mudurnu, tepe *Seben, Dadıç,

Gökçesu, Elemen, Aşağısoku -Bolu; *Akyazı çevresi -Sakarya; *Bartın, Aliköy *Çaycuma, Cumayanı -Zonguldak; *Abana çevresi- Kars; -Çankırı; *Alaca ve köyleri -Çorum; -Sinop; -Samsun; *Merzifon -Amasya; Bayadı -Ordu; Haçevera *Maçka, -Trabzon köyleri; -Urfa; -Kilis; Gürcü *Kızılcahamam -Ankara; *Kadirli -Adana), [bazlamba]: (Aliköy -Isparta; *Kemalpaşa çevresi -İzmir; *Elmalı -Antalya), [bazlambaç]: (-Düzce; -Çorum; *Boyabat- Sinop; Göbekviran *Gürün- Sivas), [bazlambo]: (Nilüfer- Bursa), [bazlanbaç (I)]: (*Vezirköprü-Samsun), [bazlıma]: (Kavak* Yeşilova -Burdur; darıveren *Acıpayam- Denizli; -Adana), [bazlımaç]: (Bozan -Eskişehir), [bazlımba]: (Gökçekaya -Burdur), [bazma (I)]: (İğdecik -Isparta; Çerçin -Burdur; İğdir *Çivril -Denizli; Arısama -Konya), [bejdirme]: (Akçakaya -Kayseri), [berzime]: (-Denizli; *Bozdoğan -Aydın), [besmeç]: (*Kangal -Sivas; Akkışla *Bünyan - Kayseri), [bezdirme (I) -1]: (Bayat *Emirdağ, Balçıkhisar -Afyon; Eşme Köyleri -Uşak; Aydoğmuş *Keçiözü, Sücüllü *Yalvaç, *Uluborlu -Isparta; -Burdur; Yazır, Ortaköy *Çal, *Buldan köyleri, Honaz-Denizli; Karahayit, Aydın; Tepeköy *Torbalı, Falaka *Bayındır, Kaklıç, *Menemen, Bornova, *Tire -İzmir; *Akhisar köyleri, *Soma -Manisa; *Edremit - Balıkesir ve çevresi; Tavaklı *Ezine -Çanakkale; -Sivas; Bektaşlı * Boğazlayan -Yozgat; Gündül *Ayaş -Ankara; Adiller *Ermenek, Karaağa *Akşehir -Konya; -Adana; Güvere *Silifke, * Mut köyleri, - İçel; Antalya; *Milas ve köyleri, * Bodrum, Ula, -Muğla), [bezdirmeç]: (-Düzce; -Kayseri; -Niğde), [bezetleme]: (*Kızılcahamam -Ankara), [bezime (I) -1]: (Mihail *Gelendost -Isparta; Kurna -Burdur; Karahisar *Tavas, İsabey *Çal- Denizli; Kıraklı* Nazilli, Eymir, *Bozdoğan -Aydın ve çevresi; Şeref *Yatağan -Muğla), [bezirme]: (-Isparta; -Burdur; denziler *Çal, *Sarayköy köyleri -Denizli; Burhaniye *Nazilli -Aydın; Müsgebi *Bodrum *Milas, Yekesik, Düğrek -Muğla), [bezlembeç]: (Talas -Kayseri), [bezleme]: (-İzmir çevresi; -Manisa çevresi; *Susurluk - Balıkesir; Kars), [bezlime]: (*Karaaisalı -Adana), [bezme -1]: (Akçaşar *Eğirdir -Isparta; Çerçin -Burdur)

cembert Buğday unundan yapılan ve sacda pişirilen yufkadan kalınca ekmek. [DS C. 2] Salman *Akkuş -Ordu

cılıbirt (<*cil'yaş, sulu'+bur [<?bür- (yan)] Sacda pişirilen buğday, arpa, çavdar ekmeği. [DS C. 2] Karakuş *Ünye -Ordu

cönek Külde pişirilen mısır ve buğday ekmeği. [DS C. 2] *Çarşamba -Samsun

dadayı (<*dada'yansıma'+ (y) ı) El değirmeninde çekilmiş buğday unundan yapılmış ekmek. [DS C. 2] Güvere *Silifke -İçel

ekşili (II) (<*açıg/k-ı >açkı>eşki>ekşi+li) 1. Buğday ununa ekşimiş maya katarak yapılan ekmek. [DS C. 3] Dülgerli *Karadere ve çevresi -Rize

gartalaç [gartaleç, gartılaç (II)] 1. Buğdaydan yapılan yufka ekmeği. [DS C. 3] *Sivrihisar ve köyleri, Tokat -Eskişehir; Çanılı *Ayaş -Ankara; *Kandıra -Kocaeli; *Kurşunlu -Çankırı

gazıntı (<kaz- (ı) n-tı) Hamur teknesinin kıyılarında ve dibinde kalan hamurları kazıyarak yapılan ekmek. [DS C. 3] *Emet -Kütahya

göbüt (IV) (<?göm-ü+t [<*köm-] (-t türemedir.) 1. Buğday ekmeği. [DS C. 3] -Kastamonu

güdül (I) (<*küt+ (ü) l) 1. Sacda ve fırında pişirilen, mısır ya da buğday unundan yapılan ekmek. 2. Ekmek somunu. [DS C. 3] Küflek *Havza -Samsun; *Merzifon, Ziyere -Amasya; *Niksar, Kızılköy -Tokat; Yukarıkale, Hacıilyas -Sivas; Gölbeyli *Taşova -Amasya

lokum [lokul -4, lokur] (Arapça) 2. Dilim dilim tepsiye yerleştirilip zeytin yağla yağlandıktan sonra fırında pişirilen buğday ekmeği. [DS C. 4] *Bodrum -Muğla

somun (Rumca) (I) 1. Fırın ekmeği. 2. İki okkalık buğday ekmeği. [DS C. 5] Çamköy *Göhlhisar -Budur; Honaz -Denizli; *Tire -İzmir; Muradiye *Susurluk -Balıkesir; -Bursa; -Kütahya; Yakademirciler -Zonguldak; -Kastamonu; Sinop; *Perşembe -Ordu köyleri; *Tirebolu, Şehli, Piraziz -Giresun; *Kilis -Gaziantep; -Mardin; -Ankara; -Niğde; -Adana; *Alanya -Antalya; -Muğla; Rize

1.2. Arpadan yapılanlar

Arpadan yapılmış ekmek türleri içerisinde *çotuğalta* (çotuk + altı; -k > -ğ) birleşik bir sözcüktür. Çotuk: 1. Dışarıda kalmış ağaç kökü. 2.

Kesilen ağacın topraktan yukarıda kalan bölümü. 3. Asma kütüğü, tevek demektir (Türkçe Sözlük 2011). Sözcüğün şekil yoluyla türetildiği düşünülebilir. *Patpatı* ise yansıma bir sözcüktür.

bazlama (<*baz'yansıma'*+*la* (m) -*ba* (ç) [*bāzama*, *bazdamaç*, *bazdırma*, *bazı* (I) -2, *bazıma*, *bazımba*, *bazırma*, *bazlamaç* (I), *bazlamba*, *bazlamaç*, *bazlambo*, *bazlanbaç* (I), *bazlıma*, *bazlımaç*, *bazlımba*, *bazma* (I), *bejdirme*, *berzime*, *besmeç*, *bezdirme* (I), -1, *bezdirmeç*, *bezetleme*, *bezime* (I), -1, *bezirme*, *bezlembeç*, *bezleme*, *bezlime*, *bezme* -1] Mısır, arpa, darı ve buğday unlarından yapılan mayalı, mayasız, yağlı, yağsız, şekerli, şekersiz, ince ve kalın pişirilen sac ekmeği. [DS C. 1]

cılbirt (<**cil'yaş*, *sulu'*+*bur* [<?*bür-* (yan)] Sacda pişirilen buğday, arpa, çavdar ekmeği. [DS C. 2] Karakuş *Ünye -Ordu

çotuğaltı (*çot+* (u) *k+alt+ı*) Kaba arpa ekmeği. [DS C. 2] -Zonguldak.

patpatı (III) (*pat* 'yansıma' +*pat-ı*) Arpa unundan katıca yoğrulup sac üstünde pişirilen ekmek. [DS C. 5] Ağlı *Küre -Kastamonu

1.3. Çavdardan yapılanlar

Buğday, arpa ve mısır ununa göre çavdardan yapılan ekmek türleri ile ilgili adlandırmalar daha azdır. *Çok kollu* deyim aktarması şeklinde oluşturulmuştur.

cılbirt (<**cil'yaş*, *sulu'*+*bur* [<?*bür-* (yan)] Sacda pişirilen buğday, arpa, çavdar ekmeği. [DS C. 2] Karakuş *Ünye -Ordu

çok kollu (*çok+kol+lu*) Çavdar ekmeği. [DS C. 2] *İnebolu ve çevresi -Kastamonu

1.4. Mısır (darı) dan yapılanlar

Çağatay Türkçesinde mısır unundan yapılmış bir ekmek türü olarak *kelaç* (Şeyh Süleyman Lugati) sözcüğüne yer verilmiştir (Ünlü 2013). Yine Çağataycada çörek, ekmek ve bir tür yuvarlak ekmek için kullanılan *külçe* (Şeyh Süleyman Lugati) sözcüğü ağızlarda da kullanılmıştır (Ünlü 2013). Çağataycada kullanılan ve “ekmek, çörek ve yağ

ile yapılan rencir yemeği” manasına gelen *yagçamur* (Şeyh Süleyman Lugati), Eski Anadolu Türkçesi’nde “yağlı ekmek” karşılığı yağcumur (yağ cumruğu) şeklinde *Et-Tuhfetü’z-Seniyye* (370-1), *Lûgat-i Nimetullah* (235) ve *Câmiü’l-Fürs* (42-1) gibi eserlerde karşımıza çıkar. Sözcük ağızlarda *yavşumur*’a dönüşmüştür (Ünlü 2013).

Anadolu’da mısır ekmeğinin kül, sac, fırın, taş kap ve tepsi gibi farklı yerlerde pişirildiği ve değişik adlandırmalara başvurulduğu görülmür. İçerisine haşhaş, yağ, pekmez, şeker gibi maddeler katılarak pişirilenlere *akıtma* (I) [*akıtma işi*], *bazlama*, *horşıl*, *karmaç*, *yavşumur* gibi adlar verilmiştir. Mısır, fasulye ve soya fasulyesi ile pişirilen mısır ekmeklerine ise *haçanpur*, *hasabır* ve *hoçapur* denilir. Bunlardan *bazlama*, *bicirik*, *çalkama*, *çığlama*, *güdü*, *haçanpur*, *karmaç*, *taşaç* türemiş sözcüklerdir.

akıtma (I) (<ak+ıt+ma) [**akıtma işi**] 1. Mısır ununa haşhaş, yağ veya pekmez karıştırılarak tepside pişirilen bir çeşit ekmek. 7. Mısır unundan yapılan ekmek. [DS C. 1] İshaklı, Dişli *Bolvadin -Afyon; *Senirkent, Sücüllü *Yalvaç -Isparta; *Turgutlu -Manisa; Doma *İnegöl -Bursa; Köprücek *Emet -Kütahya

bazlama (<baz’yansima’+la (m) -ba (ç) [**bāzama**, **bazdamaç**, **bazdırma**, **bazı** (I) -2, **bazıma**, **bazımba**, **bazırma**, **bazlamaç** (I), **bazlamba**, **bazlamaç**, **bazlambo**, **bazlanbaç** (I), **bazlıma**, **bazlımaç**, **bazlımba**, **bazma** (I), **bejdirme**, **berzime**, **besmeç**, **bezdırma** (I), -1, **bezdırmeç**, **bezetleme**, **bezime** (I), -1, **bezirme**, **bezlembeç**, **bezleme**, **bezlime**, **bezme** -1] Mısır, arpa, darı ve buğday unlarından yapılan mayalı, mayasız, yağlı, yağsız, şekerli, şekersiz, ince ve kalın pişirilen sac ekmeği. (DS C. 2)

bicirik (II) (Halk ağzında *bicik bir tane bir tanecik demektir geriye doğru hece yer değişmesi ile < bir+i+cik> *bicirik olmuş*) Mısır unundan yapılan ekmek. [DS C. 1] Ortaköy *Şarkışla -Sivas

bileki (II) Taş kapta pişirilen mısır ekmeği. [DS C. 1] *Ünye -Ordu
cad Darı ekmeği. [DS C. 2] Taşburun *İğdır -Kars; *Erciş -Van

cönek Külde pişirilen mısır ve buğday ekmeği. [DS C. 2] *Çarşamba -Samsun

çalkama (III) (<çal-ka-ma) Mısır unundan yapılan ekmek. [DS C. 2] Bağyaka, Çavdır *Finike -Antalya

çandır (IV) Mısır ekmeği. [DS C. 2] Çaltı *Gelendost -Isparta

çat (VIII) (<çat-) Mısır unundan yapılan fırında pişirilen büyük, uzun ekmek. [DS C. 2] Zana -Amasya

çaykama Bir çeşit darı ekmeği. [DS C. 2] Bağyaka *Finike -Antalya

çığlama (I) (<çığ'yansıma'-la-ma) 1. Altına lahana yaprağı konularak pişirilen mısır ekmeği. [DS C. 2] İğneciler *Mudurnu -Bolu

gartlaç, (II)] 2. Mısırdan yapılan yufka ekmeği. [DS C. 3] İğneciler *Mudurnu -Bolu; -Kastamonu; Yukarıkale *Koyulhisar -Sivas

gidil Mısır unundan yapılan ve sac üzerinde pişirilen bir çeşit ekmek. [DS C. 3] *Merzifon ve bazı köyleri -Amasya

gösüz Mısır ekmeği. [DS C. 3] Kaydalapat *Bafra -Samsun

gudul (II) Mısır unundan yapılmış ekmek. [DS C. 3] *Koyulhisar -Sivas

gulut Mısır ekmeği. [DS C. 3] Yukarıkale *Koyulhisar -Sivas

gulüt Büyük darı ekmeği. [DS C. 3] Göfker *Suşehri -Sivas

güder Mısır ekmeği. [DS C. 3] *Çarşamba -Samsun; Yukarıkale *Koyulhisar -Sivas

güdül (I) (<*küt+ (ü) l) 1. Sacda ve fırında pişirilen, mısır ya da buğday unundan yapılan ekmek. [DS C. 3] Küflek *Havza -Samsun; *Merzifon, Ziyere -Amasya; *Niksar, Kızılköy -Tokat; Yukarıkale, Hacıilyas -Sivas

haçanpur (*ka+çan+pur) Mısır ve fasulye ile yapılan ekmek. [DS C. 3] *Sürmene -Trabzon

hadala (I) Mısır unundan yapılan ekmek. [DS C. 3] -Amasya

hamırsız (Arapça+Türkçe) 1. Mısır unundan yapılan mayasız ekmek. [DS C. 3] -Isparta

hasabır Mısır ve fasulye undan yapılan ekmek. [DS C. 3] -Rize

hoçapur Soya fasulyesi ve mısır unlarından yapılan kalın ekmek. [DS C. 3] *Sürmene -Trabzon

hoşıl Mısır unundan yapılan yağlı ekmek. [DS C. 3] Bağlıca *Arđanuç -Artvin

karmaç (<kar-maç) 1. Yağlı, taze mısır ekmeği. [DS C. 4] *Çarşamba -Samsun

kerk (I) (<*kerk-i) [kerki (I)] 1. Mısır ekmeği. [DS C. 4] Balcı *Şavşat köyleri -Artvin

kırtıl (I) (<kırt'kısı' (DLT) + (i) l) 1. Mısır ekmeği. [DS C. 4] *Kandıra -Kocaeli; *Bartın -Zonguldak; *Cide -Kastamonu

külür (I) [külçe -1, 2, 3, 4; küldür] 1. Külde, tepside, sacda pişen, mayasız çörek, mısır ekmeği. [DS C. 4] Bölceğaç *Manyas *Bandırma -Balıkesir; Bozüyük -Bilecik; *Milas -Muğla; *Lüleburgaz -Kırklareli; [külçe (I) -1]: (Hatay), [küldür]: (Köprücek *Emet -Kütahya)

küte (II) (<küt'yansıma'+e) Mısır, darı vb. tahılların unundan yapılan iki sac üzerinde pişirilen ekmek.. [DS C. 4] Eşke *Divriği -Sivas

şipit (I) 2. Darı ekmeği. [DS C. 5] Çöplü *Çivril -Denizli; -Eskişehir

tapaç (I) (<ET., OT. tap-'hizmet etmek'+ (a) ç) Mısır ekmeği. [DS C. 5] -Adana

tapı (I) (tap+ı) 1. Darı ekmeği. [DS C. 5] *Tarsus -Adana; Belenkeşli *Mersin -İçel

yavşumur (yağ>yav /-ğ/ >/-v/) Tereyağıyla karıştırılmış, sıcak mısır ekmeği. [DS C. 6] *Ünye -Ordu

2. Unun çekiliş şekli:

Ağızlarda unun iri olmasına göre ekmeğe cızcız (II) [cızcız], iri ekmeği, unun el değirmeninde çekilmiş olmasına göre dadayı, hırnç gibi adlar verilmiştir. Bu türde yapılan adlandırmaların sayısı azdır. cızcız ikileme, iri ekmeği ise belirtisiz ad tamlamasıdır.

cızcız (II) (cız 'yansıma'+cız) [cızcız] 2. İri undan yapılmış sac ekmeği. [DS C. 2] Güney *Araç -Kastamonu

dadayı (<**dada'yansıma'* + (y) ı) El değirmeninde çekilmiş buğday unundan yapılmış ekmek. [DS C. 2] Güvere *Silifke -İçel

hırınç (<*hır'yansıma'* -mç) El değirmeninde çekilen buğday unundan yapılan ekmek. [DS C. 3] *Ağın -Elazığ

iri ekmeği İri undan yapılan yufka ekmeği. [DS C. 4] -Niğde

3. Biçim ve renk:

DLT'de (C. I. 12-8, 360-13) “küle gömülerek pişirilen çörek” karşılığı kullanılan *kömeç* sözcüğü, Çağatay Türkçesinde (Şeyh Süleyman Lugati) ekmeği karşılar (Ünlü 2013). DLT'de geçen *kara étmek* (C. III 222-20) sözcüğünde de renk bildiren *kara* sözcüğü geçmekle birlikte ekmeğin türü belli değildir. Ağızlardaki *kolaç* sözcüğü Eski Anadolu Türkçesinde *Divan-ı Türki-i Basit*'te (65) börek olarak karşımıza çıkar (Tarama Sözlüğü 1995). Ağızlarda yer alan *koka* sözcüğü “küçük ekmek” manasında Eski Anadolu Türkçesi'nde *Burhan-ı Katı*'da (508) *küke* şeklinde yer almıştır (Tarama Sözlüğü 1995).

Türkiye Türkçesi ağızlarında ekmek *ince*, *kalın* ve *uzun* oluşuna; şekil itibarı ile *yuvarlak*, *simit biçiminde*, *çörek biçiminde*, *halka biçiminde*, *paşa biçiminde*, *dürülmüş*, *katlanmış* olmasına, *somuna* ve *peksimete benzemesine*, *ortasının çukur oluşuna*, *ufak parçalara bölünmüş olmasına*, *şişkin oluşuna*, *dilimli oluşuna* dayalı olarak farklı adlarla adlandırılmıştır. Geometrik olarak ekmeğin *dörtgen* ve *üçgen* oluşuna ve renk yönünden ise *unun rengine* dayalı adlandırmalar yapıldığı görülür.

Celep Kayseri ağızında esmer demektir. Renk yönünden ilişkilendirilerek ağızlarda esmer ekmek için de kullanılmıştır.

Biçime dayalı adlandırmalardan *bilik*, *bilik*, *bubatça*, *burma*, *cızlama*, *dürge*, *gilikli*, *gömbe*, *gözleme*, *hamursuz*, *kakala*, *katmer*, *kaydırma*, *keskiç*, *kılık*, *kolaç* ve *kömbe* türemiş sözcüklerdir. Belirtisiz ad tamlaması kuruluşundaki *gelinyanağı* ile *lokum* birer deyim aktarmasıdır.

akrol İnce ve yuvarlak bir çeşit tandır ekmeği. [DS C. 1] Aşağıurmak *Ardanuç -Artvin

bilik (III) (<**bili 'yansıma'* + *k 'küçültme eki'*) Tandırda pişirilen ortası delik ekmek, pide. [DS C. 1] -Elazığ; -Malatya

biddik (I) Bir, bir buçuk santim kalınlığındaki ekmek. [DS C. 1] Bayavşar *Beyşehir -Konya

bilik (VI) (<*bili 'yansıma'+k 'küçültme eki') Tandırda, simit biçiminde yapılmış çörek, ekmek. [DS C. 1] -Malatya; *Afşin, *Elbistan, *Göksun köyleri -Maraş; Vazıldan *Divriği -Sivas.

böken, bökeñ 1. Tandırda pişen yuvarlak ekmek. [DS C. 1] Taşburun *İğdır -Kars

busatça (II) Kalın ekmek, poğaç. [DS C. 1] Bağlılı *Eğridir -Is-parta

burma (XII) (=OT. *bür-'büzmek'* (DLT) < *bur-ma*) 1. Simit, hal-ka, yuvarlak ekmek. [DS C. 1] *Yıldızeli -Sivas; -Kayseri

celep 2. Esmer undan yapılmış ekmek. [DS C. 2] -Adana

cembert Buğday unundan yapılan ve sacda pişirilen yufkadan kalınca ekmek. [DS C. 2] Salman *Akkuş -Ordu

cızlama 1. (*cız'yansıma'+la-ma*) [**cızlak (I)**] 2. Mayalı hamur içine peynir veya ekşimik konularak pasta biçiminde kesilerek fırında pişirilen bir çeşit ekmek. [DS C. 2] Türkgücü *Çorlu -Tekirdağ

çat (VIII) (<çat-) Mısır unundan yapılan fırında pişirilen büyük, uzun ekmek. [DS C. 2] Zana -Amasya

dürge (II) (<*dür-ge/-gü*) [**dürgü (IV)** -1, 2, 3] 1. Pişmiş ve dürülmüş yufka ekmeği. 2. Pişmiş ve dürülmüş bir çift yufka ekmeği. [DS C. 2] -Eskişehir; *Mut köyleri -İçel; Navlu *Yeşilova, Karamanlı *Tefenni -Burdur; Çerçin -Burdur; -Eskişehir, [dürge (IV) -2] (Oğuz *Acıpayam- Denizli)

gelinyanağı (I). (<*kelin* =ET. *yanggak*, *ymgak*, OT. *yangak* <*yān* [/ng] + (*g*) *ak'* küçültme ya da pekiştirme anlamı veren ek.) Kızarmış ekmek. [DS C. 3] Kızılköy *Dinar -Afyon; Hacıkadı *Devrek -Zonguldak

gılık (I) Sacda pişirilen çörek biçiminde küçük ekmek. [DS C. 3] -Erzincan; Hacıilyas *Koyulhisar -Sivas

gılikli Simit biçiminde ekmek. [DS C. 3] Telin *Gürün -Sivas

gödek (VIII) [güdük (IX) -1] 1. Halka biçiminde yapılan ev ekmeği. [DS C. 3] Gömele *Söğüt -Bilecik

gömbe (I) (<göm- [<ET. köm-] +-me) [gönbe -1, 2, 3] 2. Haşhaş tanesi karıştırılarak yapılan kalınca ekmek. **5.** Somuna benzer, tandırda pişirilen ekmek. [DS C. 3] Bağlılı *Eğridir -Isparta; Yassıören *Senirkent -Isparta

gözleme (<köz+le-me [<*kö<!kor halindeki ateş']) [girde, girdele, gizleme] Sacda pişirilen yağlı ince ekmek. [DS C. 3] Bayat *Emirdağ -Afyon; Tepeköy *Torbalı -İzmir; Demirkapı *Susurluk, -Balıkesir; *Sivrihisar -Eskişehir; *Akyazı ve çevresi -Kocaeli; İğneciler *Mudurnu, *Göynük, *Düzce -Bolu; *Taşköprü, Peşman, *Daday, Karabüzey, *Araç -Kastamonu; *Çarşamba ve köyleri -Samsun; Kuzköy *Ünye -Ordu; Şehli *Piraziz, *Tirebolu -Giresun; -Trabzon; *Güdül, *Haymana -Ankara; -Konya; *Lüleburgaz -Kırklareli; Sille, Zıvarık, *Seydişehir -Konya; Deresağ *Mudurnu -Bolu; Kulaksız *Kasımpaşa -İstanbul; Aklı, *Küre -Kastamonu

gugul (III) 2. Dürülmüş yağlı ekmek. [DS C. 3] -Erzincan; Yukarıkale *Koyulhisar -Sivas

güdür (III) Yuvarlak ekmek. [DS C. 3] *Beypazarı -Ankara

hamursuz (Arapça+Türkçe) 1. Mayasız hamurdan yapılan yuvarlak çörek, ekmek. [DS C. 3] *Kandıra -Kocaeli; Sarı *Merzifon -Amasya; -Kayseri

kakala (III) (<ET., OT. kak-'hafifçe vurmak' (DLT) +-a+la-) Tandırda ya da fırında pişen ufak, yuvarlak, kalınca ekmek, yağsız halka. [DS C. 4] Bandula *Kelkit -Gümüşhane; Çayağzı *Şavşat, Bağlıca *Ardanuç -Artvin; -Kars; *Pınarbaşı -Kayseri

katmer (I) (kāt-mar) [katmar] Arasına kaymak ya da yağ sürülerek katlanmış yufka ekmeği. [DS C. 4] *Bolvadin, *Dinar -Afyon; *Gelen-dost, Bağlılı *Eğridir Kumdanlı, *Yalvaç -Isparta; Karaçay, Honaz, Söğüt -Denizli; Eymir *Bozdoğan, *Kuşadası -Aydın; *Bornova -İzmir; *Alaşehir -Manisa; Demirkapı *Susurluk -Balıkesir; *Sivrihisar, Bozan -Eskişehir; -Çorum; -Samsun; -Tokat; *Şebinkarahisar -Giresun; Erkinis *Yusu-feli, Yavuz *Şavşat, *Ardanuç -Artvin; Cenciğe -Erzincan; *Ağın -

Elazığ; -Malatya; *Kilis -Gaziantep; *Afşin -Maraş; Tavşanlı *Hafik, *Gürün, Çepni *Gemerek, Hacıılyas *Koyulhisar -Sivas; *Yerköy -Yozgat; -Kayseri; -Niğde; *Sille -Konya; *Osmaniye -Adana; *Mut, *Anamur -İçel; Yerkesik -Muğla; *Serik -Antalya; *Lüleburgaz -Kırklareli; *Saray -Tokat; Başpınar *Tefenni -Burdur; Eziler *Güney -Denizli

kayasa Mayasız hamurdan yapılmış ince sac ekmeği. [DS C. 4] *Eğın -Erzincan

kaydırma (IV) (=ET., OT. *kqytur-* (<*kay* (ı) *t-* (u) *r-* (DLT) <**kqd-* (ı) *t-* (u) *r-ma*) İnce yufka ekmek. [DS C. 4] *Küre -Kastamonu; -Çankırı

kelefetir Kalın açılmış mayalı hamurdan sac üstünde pişirilen yufka ekmek. [DS C. 4] -Amasya

keskiç (II) (<*kes-* *ki* 'fülden alet y. e'-ç) Dörtgen ya da üçgen şeklinde yapılan tandır ekmeği. [DS C. 4] Cemilköy *Ürgüp -Nevşehir

kılık (I) (*bknz. gılık kılık*) Yuvarlak, küçük ve ortası çukur ekmek. [DS C. 4] *Kemaliye ve köyleri, *Cenciğe -Erzincan; -Sivas

kıtır (VI) (*kıt* 'kuru ve gevrek ses' <-*kıt-ır*) [**kıtırık -2**] 1. Ateşte kıztırılıp, ufak parçalara bölünmüş yufka ekmeği: Gel, sana kıtır yaptım vereyim de ye. [DS C. 4] Kızılköy *Dinar -Afyon; -Erzincan

kocagörmez Evde yapılan küçük somun. [DS C. 4] -Kastamonu

koka (II) 2. Peksimet gibi küçük ve kurutulmuş ekmek. [DS C. 4] *Erciş -Van

kolaç (=OT. *kulaç ~kolaç* (DLT) <**kol aç*) [**kalaç (I), kalaçı, kolak (III), kulaç (II)**] 1. Mayalı, mayasız hamurdan çeşitli biçimlerde yapılan küçük ekmek. [DS C. 4] -Edirne; *Babaeski, *Lüleburgaz -Kırklareli; Çilehane *Reşadiye -Tokat; -İstanbul; *Sarıyer -İstanbul; *Silivri -İstanbul; Osmaniye, *İlgın -Konya

kömbe (I) (<ET. *köm-* (EUTS, DLT) +*-be* [<-*me*]) [**kombe -1, 2; kömeç (II), kömpe, könbe, kumpe, kümbe (I)**] 2. Fırında pişirilmiş şişkin, yuvarlak ekmek. [DS C. 4] Çandır *Sütçüler -Isparta; Araköy *Şiran -Gümüşhane; *İğdır -Kars; Sadıkhacı *Beyşehir -Konya; Gâvurdağı *Osmaniye -Adana

lokum (*Arapça*) [**lokul -4, lokur**] 2. Dilim dilim tepsiye yerleştirilip zeytin yağla yağlandıktan sonra fırında pişirilen buğday ekmeği. [DS C. 4] Bodrum -Muğla

şepit [**şepit ekmek**] 1. Yufka ekmekten daha küçük ve kalın ekmek. 2. Yufka ekmek. [DS C. 5] İshaklı *Bolvadin -Afyon; *Yalvaç -Isparta; -Burdur; *Urla -İzmir; Deliilyas *Şarkışla -Sivas; *Kızılcaham -Ankara; -Kırşehir; -Niğde; -Adana; *Mut ve köyleri -İçel; *Gazipaşa -Antalya; Bozan -Eskişehir; *Nallıhan, Kayaş -Ankara; -Konya ve çevresi

taptapa [**taplama -1, taptup**] 1. Kalın bazlamaya benzer bir çeşit tandır ekmeği. [DS C. 5] *Erciş -Van; *Ağın -Elazığ; -Malatya; *Nizip -Gaziantep; -Maraş

4. İrilik, ufaklık, ağırlık ve miktar:

Açıklamasında irilik, ufaklık gibi ölçülere başvurulmuş ekmek türlerinde *el büyüklüğü, küçük, ufak, kırmı, ekmek ufağı, büyük* gibi sözcüklere yer verilmiştir. Bunun dışında ağırlık yönünden *okka*; miktar yönünden ise *altı ay yetme* gibi ölçü bildiren sözcükler kullanılmıştır. Türkiye Türkçesi Ağzlarında ekmek kırıntısı *apala, dağam, den, fıçık, grımsa* ve *kurf* (II) gibi sözcüklerle karşılanmıştır.

Adlandırmalardan *adak, bittik, gatmaca, karım* ve *küttür* türemiş sözcüklerdir. *Kümküme* ise pekiştirme ekiyle oluşturulmuştur.

adak (I) (<*ada-k*) 2. El büyüklüğünde küçük ekmek. [DS C. 1] Örencik *Yeşilova -Burdur

billi (V) Küçük sac ekmeği. [DS C. 1] *Mut, -İçel

bittik (II) (<*büt- (ü) k*) Mayasız hamurdan yapılan ufak ekmek, bazlama. [DS C. 1] *Akseki -Antalya

gatmaca (*kat-ma-ca*) Küçük yağlı ekmek. [DS C. 3] *Ağın, *Keban -Elazığ

gobü Evlerde pişirilen ve bir okka ağırlığında olan ekmek. [DS C. 3] *Çerkeş -Çankırı; Yukarıkale *Koyulhisar -Sivas

gölüt Büyük darı ekmeği. [DS C. 3] Göfker *Suşehri -Sivas

karım (III) (<kar- (ı) m) Altı ay yetecek ölçüde yapılan yufka ekmeği. [DS C. 4] -Niğde

kulik (II) Küçük ekmek, çörek. [DS C. 4] Karayurtlu *Kavak - Samsun; *Ağın -Elazığ

kuluk (IV) Fırında pişen küçük ekmek. [DS C. 4] Civanyaylağı -İçel

külür (I) [külçe -1, 2, 3, 4; külünçe (I)] 2. Saç ya da taş üzerinde pişirilen bazlama gibi ufak ekmek. [DS C. 4] *Şereflikoçhisar -Ankara; *Bodrum, Bozarmut *Yatağan, Yenice -Muğla; Karaağaç *Gölpazarı -Bilecik; Keferdis *Pütürge -Malatya; -Urfa

kümküme (küme+küme>kümküme) Mayalı hamurdan el büyüklüğünde yapılan yağlı ekmek. [DS C. 4] Geçit *Ilgın -Konya

kütür (I) (<küt'yansima'+ (ü) r) Küçük sac ekmeği. [DS C. 4] Şıhlar *Ulubey -Ordu

somun (I) (*Rumca*) 2. İki okkalık buğday ekmeği. [DS C. 5] -Rize

tiptip Küçük ekmek. [DS C. 5] Honaz -Denizli

topalak (III) Küçük, kalın ekmek. [DS C. 6] Tahanlı *Mersin -İçel

Mayalanma şekli ve tat:

Eskiden ekmek hamurundan elde edilen maya, tat olarak ekşi ve tatlı olmak üzere ikiye ayrılır. Mayalı, mayasız ve tuzlu, tuzsuz oluşuna göre ağızlarda ekmek türlerine özel adlar verilmiştir. Bunlardan *fıtır ekmek* ve *kocağölmez* sıfat tamlaması kuruluşundadır. *Anık*, *bazlama*, *cılık*, *ekşili*, *kömbe*, *pıtıl* ve *tırırak* türemiş sözcüklerdir.

anık 5. (IV) (<*anu- 'hazırlanmak' (DLT) +k) [anık-1, 2, 3, 4; annuk, annuk (II) anuk (I) -1, 2, 3; anuk (I) -1, 2, 3] 5. Mayasız ve az tuzlu ekmek. [DS C. 1] Cebre *Bayburt, -Gümüşhane köyleri

baylama (I) [baylamak (I)] Mayasız ekmek, pide. [DS C. 1] Karaözü *Gemerek -Sivas

bazlama (<baʒ'yansima'+la (m) -ba (ç) [bāzama, bazdamaç, bazdırma, bazı (I) -2, bazıma, bazımba, bazıma, bazlamaç (I), bazlamba, bazlamaç, bazlambo, bazlanbaç (I), bazlıma, bazlımaç, bazlımba, bazma (I), bejdırma, berzime, besmeç, bezdırma (I), -1, bezdırmeç, bezetleme, bezime (I), -1, bezirme, bezlemeç, bezleme, bezlıme, bezme -1] Mısır, arpa, darı ve buğday unlarından yapılan mayalı, mayasız, yağlı, yağsız, şekerli, şekersiz, ince ve kalın pişirilen sac ekmeği. [DS C. 1]

cıllık (VI) (cıl 'yansima'+lık) Mayasız hamur ekmeği. [DS C. 2] Mimarsinan, Büyükekmece -İstanbul

ekşili (II) (<*açıglk-ı >açkı>eşki>ekşi+li) 1. Buğday ununa ekşimiş maya katarak yapılan ekmek. [DS C. 3] Dülgerli *Karadere ve çevresi -Rize

fetiz Mayası fetir denilen yufka ekmeğinden biraz fazla olan ekmek. [DS C. 3] Kerkük, Irak

fıtır ekmek Mayasız hamurdan yapılan ekmek. [DS C. 3] *Kilis -Gaziantep

gilik (I) 2. Mayalanmış hamurdan yapılan sac ekmeği. [DS C. 6] Türkmen, Kızılhamza *Ortaköy -Çorum

göyü Mayasız ekmek. [DS C. 3] *İlgaz -Çankırı

kocagölmez 2. Tuzsuz ekmek. [DS C. 4] -Samsun

koyasa İyi mayalanmış hamur ya da ekmek. [DS C. 3] Hacııyas *Koyulhisar -Sivas

kömbe (I) (<ET. köm- (EUTS, DLT) +be [<-me]) [kombe -1, 2; kömeç (II), kömpe, könbe, kumpe, kümbe (I)] 3. Mayalı ekmek. [DS C. 4] Çardak *Dinar, -Afyon; İrişli, Bayburt *Sarıkamış -Kars

pelit (I) (Arapça) Mayasız hamur ekmeği. [DS C. 4] -İstanbul

pıtıl (<pıt'yansima'+ıl) Mayalı hamurdan yapılan bir çeşit ekmek. [DS C. 4] Dereköyü *Havza -Samsun

şımıt Mayasız ekmek. [DS C. 6] *Antakya ve çevresi -Hatay

tingırak (I) (<*tī'yansima' [+n] +kır+ak) Mayasız ince ekmek. [DS C. 4] *Vize -Kırklareli

ugut Mayasız hamurdan yapılan, fırında pişen bir çeşit ekmek. [DS C. 6] Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.

5. Pişirilme biçimi:

DLT'de geçen *katma yuga* (C. I 433-24) “yağda pişirilen ufalanmış ekmek”tir. *küwşek etmek* (C. I 479-16) ise “iyi hamurdan yapılan ekmek”tir. Kıpçak sahası eserlerinden *Kitâbu Bulgatü'l-Müştak Fî Lügati't-Türk Ve'l-Kıfçak*'da geçen *çırılama* “kızarmış, kıymalı hamur”, *Kitâbü'l-İdrâk Li-Lisâni'l-Etrâk*'da geçen *çirkeme* “içine kıyma konulmuş ve yağda kızartılmış hamur”, *El-idrâk Haşiyesi*'nde geçen *kek ekmeği* “fırınlanmış kuru ekmek, peksimet” olup pişirilme şekliyle dikkati çeken adlandırmalardır (Toparlı 2007). Çağataycada bazlama ve mayasız ekmek için kullanılan Arapça kökenli *fatîr* (Leylî ve Mecnûn), ağızlarda *fetir* ve *kelefetir* şeklindedir (Ünlü 2013). Bu dönemde yağ içinde pişirilmiş ekmek için ise *çelpek* (Şeyh Süleyman Lugati) sözcüğü kullanılmıştır (Ünlü 2013).

Ağızlarda *mayası tutmadan pişirilmiş*, *iyi pişmemiş*, *yarı pişmiş*, *içi çiğ kalmış*, *az pişmiş*, *çiğ*, *hamur kalmış*, *içini çekmemiş*, *kabarmamış*, *çökmüş*, *sulu hamura batırılıp kızartılmış*, *yağda kızartılmış*, ve *kurutularak pişirilmiş* olmasına göre ekmeğe farklı adlar verilmiştir.

Bağaç, *bişe*, *çiğli*, *doğramaç*, *feselli*, *gargın*, *göbiüt*, *gömeç*, *haşlak*, *kirtiş* ve *pabuşturma* türemiş sözcüklerdir.

bağaç (<*bā-'bağlamak' (DLT) +ğ+aç) Mayası tutmadan pişirilen ekmek. [DS C. 1] Bağlıca *Ardanuç -Artvin

bişe (II) (<biş+e) 2. Pide, tatlı yapılmak üzere kızartılan ekmek. [DS C. 1] -Urfa

cumur [çimur, çumur] 1. Yağda kızartılmış ekmek. [DS C. 2] Sarı *Merzifon -Amasya; *Refahiye ve köyleri -Erzincan; Vazıldan, Diktaş *Divriği -Sivas

çaşmulı Sulu hamurdan pişen ekmek. [DS C. 2] Çakıllar *Ardanuç, *Şavşat -Artvin

çiğli (çiğ-li) Çiğ ekmek. [DS C. 2] Körküler *Yalvaç -Isparta.

dıkıs (II) [dığız (III), dıkız (II)] 1. İyi pişmemiş kabarmamış ekmek. [DS C. 2] -Manisa ve köyleri; Sürez *Bozdoğan -Aydın; Kerem *Burhaniye -Balıkesir

doğramaç [dogramaç] (=ET, Uyg., OT. *toğra-* (DLT) < *tog-ra-ma-ç*) 1. Yağda kızartılan ekmek parçaları. [DS C. 2] Köşker -Kırşehir

feselli İçine maya konulmayan, yağda kızartılan yufka gibi bir çeşit ekmek. [DS C. 3] İrişli, Bayburt *Sarıkamış, *Selim -Kars

fetir [fetil -1, 2] 3. İyi pişmemiş, hamur kalmış ekmek. [DS C. 3] -Urfa

gargın (VII) (*kar-gın*) Üstü pişmiş, içi çiğ kalmış ekmek. [DS C. 3] Çığrı *Dinar -Afyon

göbüt (IV) (<?göm-ü+t [<*köm-] (-t türemedir.) 3. Pişmemiş ekmek. [DS C. 3] *Bor -Niğde

gömeç (V) (<göm- [<ET. *köm-*] +-me-ç) 2. Yağda kızartılmış sıcak ekmek. [DS C. 3] Fili *Biga -Çanakkale

gud (*küt 'eksik'*) Yanmış ekmek. [DS C. 3] Miçinkağ *Kemaliye -Erzincan

güd (*küt 'eksik'*) [güdük (IX) -2] Düzenli bir şekilde kızarmayan, yarı yanmış ekmek. [DS C. 3] *Ahlat -Bitlis

haşlak (<*haş 'yansım'a' +la-ma) (V) Yarı pişmiş ekmek. [DS C. 3] -Samsun; *Gürün -Sivas

ihkın (II) Üstü kızarıp içi kabarmamış, çökmüş, hamur kalmış ekmek, pasta vb. şeyler. [DS C. 4] Kemaliye *Alaşehir -Manisa; -Konya

kıskıt [kiskirt] İyi kızarmış tandır ekmeği: *Ne kıstı ekmek*. [DS C. 4] -Erzincan

kirtiç (<OT: *kırt 'kısa'* (DLT) + (ı) ç) Kurumuş tandır ekmeği. [DS C. 4] Tavlusun, Erkilet -Kayseri

kitlek Kurutulmuş ekmek. [DS C. 6] *Bünyan -Kayseri

laçık [larçık] İçini çekmemiş, hamur kalmış (ekmek vb. yiyecekler). [DS C. 4] Uluşiran *Şiran -Gümüşhane

lıkıc (I) İyice pişmemiş, içi çiğ kalmış (ekmek için). [DS C. 4] Bağlıca *Ardanuç -Artvin

pabuşturma Sulu hamura batırılıp kızartılmış ekmek. [DS C. 5] Taraklı *Geyve -Kocaeli

paçuk (I) Kalın ve iyi pişmemiş ekmek. [DS C. 5] *Kemaliye -Erzincan

podala İyi pişmemiş, içi hamur kalmış (ekmek için): Ekmek kalın olursa podala kalır. [DS C. 5] Şalcı *Şavşat -Artvin

sine (II) (*Farsça*) Kızarmış ekmek, ekmek kabuğu. [DS C. 5] *Gürün -Sivas.

tepit 2. Az pişmiş, kalın yufka ekmek. [DS C. 5] Yukarı Seyit *Çal, Çöplü *Çivril, Uzunpınar *Tavas -Denizli; Bağyaka *Finike -Antalya

zımari Çiğ ekmek. (DS C. 6) Adacami -Rize

zilbiya Kızarmış ekmek dilimi. [DS C. 6] Mağura *Maçka -Trabzon

6. Pişirildiği yer:

DLT'de *çukmın* (C. I. 444-9) çömlekte su buğusunda; *esberi* (C. I. 141-20), *kömeç* (C. I. 360-13) ve *közmen* (C. I. 444-24; közmen kömdi = gömme gömdü, çöreği küle gömdü C. II 27-11) külde; *kakurgan* (C. I 518-9) fırında veya tandırda pişirilen ekmek türleridir. Kıpçak sahasında tandırda pişen ince ekmek için *girde* (El-İdrâk Haşiyesi) sözcüğü kullanılmıştır (Toparlı 2007). Sözcük Eski Anadolu Türkçesi'nde *kirde* (Edviyeyi Müfrede 5, Müfredat-ı İbni Baytar Tercümesi 99, Kısas-ı Enbiya 673, 840; İşkname 151-2, Ferhengname-i Sa'di Tercümesi 13, Kabusname Tercümesi 53, Müzekki'n-Nüfus 27, Tarih-i İbni Kesir Tercümesi 139, 286; Terceman 360, Hayatü'l-Hayvan Tercümesi 13, Delilü'l-İbad 65, Tazarru'ne 121, Tezkiretü'l-Evliya 31, 40-1; Cinanü'l-Cinas 62-1, Rahatü'l-Ervah 111, Babusü'l-Vâsıt 1, 218; Burhan-ı Kattı' Tercümesi 521, Kamus Tercümesi 2, 482) şeklindedir (Tarama Sözlüğü 1995). Yine Eski Anadolu Türkçesi sahasında "sac üzerinde pişi-

rilen mayasız ekmek” için *katlak* (Lugat-i Nimetullah 84, Camiü'l-Faris 3) sözcüğü kullanılmıştır (Tarama Sözlüğü 1995).

Anadolu’da da ekmek değişik yöntemlerle pişirilmiştir. Bunlar *fırın, tandır, sac, tepsi, tava, toprak kap, taş kap, kül, tezek ateşi içine gömme, kapaklı leğen* ve *iki sac arasında pişirme* gibi yöntemlerdir. Bu yöntemlerle pişirilen ekmeklere de ağızlarda değişik adlar verilmiştir.

Bileki mısır ekmeği veya hamsi pişirmeye yarayan bir çeşit içi oyuk, yassı veya tepsi biçiminde yuvarlak bir taş’tır (Çebi 2006: 29; <http://www.necatidemir.net/images/demir/bkosem/bileki-pileki.pdf>). Ekmek adını özel olarak hazırlanan bu taştan almıştır. Pişirilirken hamurun altına ve üzerine defne yaprağı veya pancar yaprağı konur, taşın üzeri sac ile kapatılır ve üzerine ateş yakılır. *Bileki* ekmeğinin baldıran, pırasa ve hamsi ile hazırlanan türleri de vardır (<http://www.geyikli.org/yemek-cesitleri/ekmek-cesitleri-ve-yapilis.htm>) *Bileki* gibi altına defne yaprağı yerine lahana yaprağı konularak pişirilen ekmek türüne ise *çığlama* (I) denir.

açık ekmek sıfat tamlaması kuruluşundadır. *dığan ekmeği, el çıbbası, gelinönü* ve *sacaltı* belirtisiz ad tamlaması yapısında üretilmiş adlardır. *Ahıtma, cızdırma, cızlak, çevirme, düşük, gatmer, göbü, gömbe, göveç, gözleme, güdül, hamurlu, hamursuz, kömbe, külük, mayalı, serme, şıplak, yağlama ve yalama* türemiş adlardır. *Pıtpıt*, yansıma bir sözcük, *el çıbbası* ve *gelinönü* ise deyim aktarmasıdır.

açık ekmek [açma (III) -2] 1. Pide, açık tandır ekmeği. [DS C. 1] *Zile -Tokat; Sosunga *Çayırılı -Erzincan; Süle -Gümüşhane; *İğdir ve çevresi -Kars; -Siirt; *Nazimiye; *Hozat -Tunceli; -Malatya; -Gaziantep; -Maraş; *Antakya -Hatay; Şahin *Divriği, *Gürün, Karaözü *Gemerek, -Sivas

ahıtma (II) (<ak+it+ma) 1. Sac üzerinde veya tepside pişirilen çörek, ekmek. [DS C. 1] Fili *Biga -Çanakkale; *İskilip -Çorum; *Ağın, *Keban -Elazığ; Hasköy *Gürün -Sivas

bileki (II) Taş kapta pişirilen mısır ekmeği. [DS C. 1] *Ünye -Ordu

fetir [fetil -1, 2] 2. Bazlama. [DS C. 3] *Bayburt -Gümüşhane; *Ahlak -Bitlis; Ağrakos *Suşehri, Palha *Divriği -Sivas; Kerkük, Irak

cılbirt Sacda pişirilen buğday, arpa, çavdar ekmeği. [DS C. 1] Karakuş *Ünye-Ordu

cızdırma (I) (<*cız'yansima'+dır-ma) [**cızdır**, **cızekmek**, **cızdırma**, **cızılma (II)**] Sacda veya tavada yapılan börek, ekmek. [DS C. 2] Dişli *Bolvadin -Afyon; Akçaköy *Yeşilova -Burdur; Bekilli *Çal -Denizli; Yamanköy, Mudanya -Bursa; *Milas -Muğla

cızlak (I) (cız'yansima'+la-k) [**cızlız (V)**, **cısdıl**, **cızılak (II)**, **cızıldak**, **cızıt**, **cızlağ**, **cızlama -1**, **cızlamaç**, **cızlampa**, **cızızılı**, **cızlek**, **cızleme**, **çızlek**] Yağda veya sacda pişirilen sulu hamurdan yapılmış, yağlı veya yağsız ekmek. [DS C. 2] Çıkrık *Mecitözü -Çorum; *Terme, *Çarşamba -Samsun; *Merzifon, Zana -Amasya; Kızılköy *Niksar, *Taşova -Tokat; *Ünye -Ordu; -Yozgat; -Muğla; *Gerze -Sinop; Hayati *Erbaa -Tokat; -Çorum; Dont *Fethiye -Muğla; Eldirek *Fethiye -Muğla; Hayati *Erbaa -Tokat; -Bolu; *İlgaz -Çankırı; -İstanbul; *Ereğli -Zonguldak; Ağlı *Küre; *İnebolu -Kastamonu; Irmaksırtı *Çarşamba -Samsun; *Ünye -Ordu, -Ankara; Danışman *Fatsa -Ordu; *Milas, *Bodrum -Muğla; Uğurlu *Ermenek -Konya; Mardar *Bafra -Samsun; Bereketli *Tavas -Denizli; *Kandıra -Kocaeli; İğneciler *Mudurnu, *Düzce, *engen -Bolu; *Akyazı -Sakarya; İstanbul; -Zonguldak; -Kastamonu; Kurşunlu -Çankırı; -Kars; *Kızılcahamam -Ankara; *Ereğli -Konya; *Lüleburgaz -Kırıkkale

ciylenbe Sacda pişirilen mayasız yufka ekmek. [DS C. 2] *Boyabat -Sinop

cönek Külde pişirilen mısır ve buğday ekmeği. [DS C. 2] *Çarşamba -Samsun

çerme (II) Sacda pişirilen yufka ekmeğinin kalını: *Bacı bir çerme yapšana*. [DS C. 2] *Afşin, *Elbistan -Maraş.

çevirme (V) (<*çew- (i) r-me) Taştan yapılan bir kapta pişirilen ekmek. [DS C. 2] -Rize

dığan ekmeği (dik 'yansima'+an) Tepsi ekmeği. [DS C. 2] -Balıkesir

düşük (III) (<tiş- (ü) k) [**düşme**] Tandırda pişerken küle düşerek orada pişen ekmek, ekmek parçası. [DS C. 2] -Kars; *Hasankale -Erzurum; Sille -Konya

el çıpbası Hamuru elde açılan ve tandırda pişirilen bir çeşit ekmek. [DS C. 3] *İğdir -Kars

fetir [fetil -1, 2] 1. Sacda pişirilen mayasız yufka ekmeği. [DS C. 3] -Çankırı; -Samsun; *Merzifon ve çevresi -Amasya; *Şebinkarahisar, *Alucra, Şehli, *Piraziz -Giresun; *Kelkit, -Gümüşhane; *Şavşat, Çakırlar *Ardanuç, *Yusufeli, -Artvin; *Sarıkamış, *Selim, *İğdir, -Kars; Keçek *oltu, -Erzurum; *Refahiye, Nörkah -Erzincan; *Erciş -Van; -Bitlis; -Mardin; -Diyarbakır; -Elazığ; -Malatya; -Urfa; -Gaziantep; *Koyulhisar, *Hafik -Sivas; -Malatya

gagala (I) (<*kak-+a+la) Ortası oyuk tandır ekmeği, bazlama. [DS C. 3] -Kütahya; *Şavşat -Artvin; -Kars ve köyleri; -Erzurum; Sasunga *Çayırılı -Erzincan

gatmer (kāt-mar) [**gahmar, gahmer, gatmar, gatmerli**] Tandır veya sac üzerinde pişirilen ekmek, katmer. [DS C. 3] Yassıören *Senirkent -Isparta; Kırçaklı *Nazilli -Aydın; Peşman *Daday -Kastamonu; Çıkrık *Mecitözü -Çorum; -Samsun; -Tokat; Kezaç *Şebinkarahisar -Giresun; *Ağın, *Keban -Elazığ; Bulak *Kangal -Sivas; Oğuz *Acıpayam -Denizli; -Burdur; Eziler *Buldan, *Güney -Denizli; -Manisa; Uluşiran *Şiran -Gümüşhane

gelinönu (<kelin + ön-ü) 2. Taze yağa bulanmış sıcak bazlama. [DS C. 3] Hamrun *Tarsus -İçel

gılık (IV) [gılık (II), gülük (IV)] 1. Sacda pişirilen küçük ekmek, çörek. [DS C. 3] Çıkrık *Mecitözü -Çorum; Sanusa *Taşova, *Merzifon ve köyleri, -Amasya; -Tokat; Sarıca *Gölköy, Kuzköy *Akkuş, *Ünye-Ordu; Kezaç *Şebinkarahisar -Giresun; Aşudu *Darende -Malatya; *Şarkışla ve köyleri, Çepni *Gemerek, *Gürün, -Sivas; Bayadı, Sarıca *Gölköy -Ordu; *Kelkit -Gümüşhane; Tünges *Yusufeli -Artvin; -Kars; -Erzurum; -Erzincan; Yukarıkale *Koyulhisar, *Hafik -Sivas; Girveli *Münyan -Kayseri; Lamus *Ermenek -Konya

gogo (V) Toprak kapta pişirilen ekmek. [DS C. 3] Şalcı *Şavşat - Artvin

göbe Yağda ya da sacda pişirilen sulu hamurdan yapılmış yağlı ya da yağsız ekmek. [DS C. 3] Akgöz *Bartın -Zonguldak; Tahtayazı *Çubuk -Ankara

göbü (I) (<göm-ü) 1. Sac ekmeği, bazlama. [DS C. 3] Yazı *Saf-ranbolu -Zonguldak; Ovacık *Çerkeş, *Kurşunlu -Çankırı; Cihangir -İstanbul

gömbe (I) (<göm- [ET. köm-] + -me) [**gömbes (II)**, **gömeç (V)** -1, **gömme (I)** -1, **gönbe -1**] 1. Mayalı ya da mayasız, yağlı ya da yağsız olarak yapılan bir çeşit kül pidesi ekmeği. 3. Sacda pişirilen ekmek. [DS C. 3] İshaklı *Bolvadin -Afyon; Kumdanlı *Yalvaç, *Eğridir ve köyleri, *Sütçüler ve köyleri -Isparta; Güney *Yeşilova -Burdur; Güney, Darıveren *Acıpayam -Denizli; -İstanbul; *İskilip, -Amasya; Karkıncık *Artova -Tokat; Ergen -Erzincan; *Şarkışla ve çevresi; Hacıılyas *Koyulhisar -Sivas; Argıtan *İlgın, Gargara *Ermenek -Konya; Kurtkulağı *Ceyhan -Adana; Teniste *Anamus -İçel; -Samsun; Yukarıkale *Koyulhisar -Sivas; Kavakköy *Çivril, *Sarayköy ve köyleri -Denizli; Tokat -Eskişehir; Bayat -Çorum; Kuzköy *Ünye -Ordu; Solday *Maçka -Trabzon; Kemaliye -Malatya; Çanılı *Ayaş, *Beypazarı -Ankara; *Bor -Niğde; *Anamur -İçel; -Antalya; *Lüleburgaz -Kırklareli; Şahin *Malkara -Tekirdağ; *Uluborlu -Isparta; Güney *Yeşilova -Burdur; Oğuz *Acıpayam -Denizli; *Senirkent -Isparta

göveç (<kömeç<kömme+ç <*köm-me aş) [**gödeç (II)**] 3. Toprak kapta pişirilen ekmek. [DS C. 3] Karabüzey *Araç, Peşman *Daday -Kastamonu

gözleme (<köz+le-me [<*kö<!kor halindeki ateş']) [**girde, girdele, gizleme**] Sacda pişirilen yağlı ince ekmek. [DS C. 3] Bayat *Emirdağ -Afyon; Tepeköy *Torbalı -İzmir; Demirkapı *Susurluk, -Balıkesir; *Sivrihisar -Eskişehir; *Akyazı ve çevresi -Kocaeli; İğneciler *Mudurnu, *Göynük, *Düzce -Bolu; *Taşköprü, Peşman, *Daday, Karabüzey, *araç, -Kastamonu; *Çarşamba ve köyleri -Samsun; Kuzköy *Ünye -

Ordu; Şehli *Piraziz, *Tirebolu -Giresun; -Trabzon; *Güdül, *Haymana -Ankara; -Konya; *Lüleburgaz -Kırklareli

güdül (I) (<*küt+ (ü) l) **1.** Sacda ve fırında pişirilen, mısır ya da buğday unundan yapılan ekmek. **2.** Ekmek somunu. [DS C. 3] Küflek *Havza -Samsun; *Merzifon, Ziyere -Amasya; *Niksar, Kızılköy -Tokat; Yukarıkale, Hacıilyas -Sivas; Gölbeyle *Taşova -Amasya

gümeç (II) Külde pişirilen ekmek. [DS C. 3] *Bartın -Zonguldak

hamurlu (Arapça+Türkçe) Mayalı hamurdan yapılan ve sac üzerinde pişirilen bir çeşit ekmek. [DS C. 3] -Kastamonu; -Trabzon

hamursuz (Arapça+Türkçe) **3.** Tezek ateşi içine gömülerek pişirilen üç parmak kalınlığında mayasız ekmek. [DS C. 3] *Altıntaş -Kütahya

hinne Tandırda pişirilen ufak ekmek. [DS C. 3] Kerkük

hodul (II) Kapaklı leğende sıcak kül altında pişirilen ekmek. [DS C. 3] Yerkesik -Muğla

homman Külde pişirilen çörek ya da ekmek. [DS C. 3] Akdoğan *Kızılcahamam -Ankara

karşıban. (<kar-'karşı durmak' + -ış-ı anlamında <*ba-n-' batırmak, daldırmak') Sac ekmeği. [DS C. 4] Yakademirciler -Zonguldak

kastara Sac ekmeği. [DS C. 4] *Serik -Antalya

kömbe (I) (<ET. köm- (EUTS, DLT) + -be [<-me]) [**kombe -1; kömeç (II), kömpe, könbe, kumpe, kümbe (I)**] **1.** İki sac arasında ya da külde pişirilen mayasız ekmek. **2.** Fırında pişirilmiş şişkin, yuvarlak ekmek. [DS C. 4] * Emirdağ -Afyon; Çandır *Sütçüler, *Yalvaç -Isparta; Söğüt, Honaz, Beylerli -Denizli; Sürez, Eymir, *Bozdoğan, Dalıca, *Nazilli -Aydın; Tokat, Bozan -Eskişehir; *İskilip -Çorum; Yeni Kırampa *Zile -Tokat; *Kelkit -Gümüşhane; *Kemah -Erzincan; *Arapkir -Malatya; *Afşin ve köyleri -Maraş; Palha *Divriği, Çepni *Gemerek -Sivas; Üçem *Balâ -Ankara; -Kırşehir; Afşan aşireti *Pınarbaşı -Kayseri; -Nevşehir; Bahçeli *Bor -Niğde; *Bozkır -Konya; -Adana ve çevresi; *Anamur, *Mut ve köyleri -İçel; *Akseki -Antalya; Kozagaç *Göhlisar -Burdur; *Sorgun -Yozgat; *Fethiye -Muğla; Tekke-

önü *Mihalıççık -Eskişehir; Aliköy, Karamusa, Yakademirciler *Çaycuma, *Kozlu, -Zonguldak; *Bor -Niğde; *Çal, Kösten, Abaş -Denizli; Karaçay *Nazilli -Aydın; *Sarıyer -İstanbul; Dümeli -Çankırı; *Merzifon -Amasya; Dont *Fethiye -Muğla; Bahçeli *Ürgüp -Nevşehir; Balçova -İzmir; *Ardahan -Kars; *Koyulhisar -Sivas; -Adana; Çandır *Sützüler -Isparta; Araköy *Şiran -Gümüşhane; *İğdır -Kars; Sadıkhaçı *Beyşehir -Konya; Gâvurdağı *Osmaniye -Adana

külük (III) Külde pişirilen yağlı yufka ekmeği. [DS C. 4] Sofular *Eğridir -Isparta; Güvere *Silifke -İçel

lep (II) (*Farsça*) Sac üstünde pişirilen ekmek. [DS C. 4] *İnebolu -Kastamonu

mada Pide ile yufka arası kalınlığında bir çeşit sac ekmeği. [DS C. 6] Kerkük ve çevresi

mayalı (III) (*Farsça+Türkçe*) Saçta pişirilen mayalı ekmek. [DS C. 4] -Denizli; -Çorum; -Niğde

mayalı [mayalı] Kalınca bir çeşit sac ekmeği. [DS C. 6] *Merzifon -Amasya.

pıtpıt (III) (*pıt'yansıma'+pıt*) Mayalı hamurdan yapıp sacda pişirilen ekmek. [DS C. 5] Doma *İnegöl -Bursa; *Daday -Kastamonu; *Vezirköprü -Samsun; *Merzifon köyleri -Amasya

sacaltı Önce sac üstünde biraz pişirilip sonra tandırda pişirilen yufka ekmeği. [DS C. 5] -Niğde

saçkıran (II) Sac üstünde pişirilen kalın, yağlı yufka ekmek. [DS C. 5] -Tokat; -Eskişehir

saybezirme Mayasız sac ekmeği. [DS C. 5] -Muğla

serme (*ser-me*) [**serit (II)**] Sac ekmeği. [DS C. 5] Göncek -Bolu; *Bartın, Aliköy *Çaycuma -Zonguldak; Karabüzey *Araç -Kastamonu; *Beypazarı -Ankara

somun (I) (*Rumca*) 1. Fırın ekmeği. [DS C. 5] Çamköy *Göhlisarı -Burdur; Honaz -Denizli; *Tire -İzmir; Muradiye *Susurluk -Balıkesir; -Bursa; -Kütahya; Yakademirciler -Zonguldak; -Kastamonu; -Sinop; *Perşembe -Ordu köyleri; *Tirebolu, Şehli, Piraziz -Giresun; *Ki-

lis -Gaziantep; -Mardin; -Ankara; -Niğde; -Adana; *Alanya -Antalya; -Muğla

şepe (III) Mayasız hamurdan yapılan sac ekmeği. [DS C. 5] Dereköy *Develi -Kayseri; -Niğde ve çevresi; Ağzıkaraca *Kozan, Kürkçüler -Adana

şıplak (I) (<*şī+p+la-k) Sacda pişirilen mayasız ekmek. [DS C. 5] Aşağı Kayı *Tosya -Kastamonu

şibit (I) [**şipit (I)** -1, **şıpleme (II)**] Kalın sac ekmeği, bazlama. [DS C. 5] *Kula -Manisa; *Ödemiş köyleri -İzmir; -Bursa; *Sivrihisar -Eskişehir; İğneciler *Mudurnu -Bolu; *Güdül -Ankara; -Uşak; *Keçiborlu, Gönenköy, *Eğridir köyleri -Isparta; *Çal -Denizli; Şabanözü *Polatlı -Ankara

tandır (II) (*Arapça*) Fırında pişirilen ekmek: *Üç tane tandır aldım.* [DS C. 5] Bağlılı *Eğridir -Isparta.

tap (II) Tandıra düşüp kül üstünde pişen ekmek. [DS C. 5] Mustafaapaşa *Ürgüp -Nevşehir

terekmek Mayasız hamurdan açılıp, sacda pişirilen yufka ekmeği. [DS C. 5] *Kaşköprü -Kastamonu

torta (II) Külde pişmiş mayasız ekmek. [DS C. 5] Rumeli göçmenleri -Balıkesir; Rumeli göçmenleri, Bergaz *Ezine -Çanakkale

yağlama (<yağ+la+ma) [**yağlamaç**, **yağlambaç**] Sacda pişmiş, üstüne tereyağı sürülmüş ekmek. [DS C. 6] Kepez -Kayseri; -Niğde; Afşar köyleri *Pınarbaşı, *Bünyan -Kayseri; Afşar köyleri *Pınarbaşı -Kayseri

yâlama (VII) (<yağ+la+ma) Sac üstünde pişen ve yağlanarak yenilen ekmek [DS C. 6] -Kayseri

yufka (I) (<*yūw (f/p) -'inciltmek'+-ka) [**yufga**, **yufğa-1**, **yuga (I)**, **yuha**, **yuğa (II)**, **yuka (II)** -2] 1. İnce açılmış hamurdan yapılan sac ekmeği. [DS C. 6] *Dinar -Afyon; *Gelendost -Isparta; Çöplü *Çivril, Yukarı Seyit *Çal -Denizli; Dünderlı -İzmir; *Alaşehir -Manisa; *Susurluk -Balıkesir; Ağaçhisar *Orhaneli -Bursa; *Sivrihisar, Tokat -Eskişehir; *Kurşunlu -Çankırı; -Samsun; -Tokat; Çayağzı *Şavşat

-Artvin; Cenciğe -Erzincan; Maksutlu *Şarkışla, Hacıilyas *Koyulhisar -Sivas; *Pınarbaşı -Kayseri; Bahçeli *Bor -Niğde; *Silifke -İçel; *Milas -Muğla; *Lüleburgaz -Kırklareli

7. Yapılış amacı:

Bişi sözcüğü Kıpçak sahası eserlerinden *Kitâbü'l-İdrâk Li-Lisâni'l-Etrâk*'ta “yufka” karşılığı kullanılmıştır (Toparlı 2007). Sözcük Çağataycada çörek anlamıyla *pişi* ve *pişme* (Şeyh Süleyman Lugati) şeklinde karşılanmıştır (Ünlü 2013).

Ağızlarda ekmek ve çeşitlerinin adlandırılmasında *nişan*, *dikiş kesme merasimi*, *bayram*, *adak* gibi özel günler ve durumların yanı sıra çocuklar da dikkate alınmıştır. *Bişi* ve *gömbe* ise türemiş sözcüklerdir. *Barmak* şekil yönünden yapılmış bir adlandırmadır.

barmak (III) Nişan veya dikiş kesme merasimlerinde yapılan bir çeşit ekmek. [DS C. 2] İğneciler *Mudurnu -Bolu

bişi (I) (<*biş*- [<**biş*-] +*-i*) [**bişi bişi**] Çörek, bayramlarda yapılan yağlı, tatlı ekmek, sac ekmeği. [DS C. 2] Dişli *Bolvadin, Bekteş *Sarıdıklı, İncesu *Dinar -Afyon; *Yalvaç köyleri, Aydoğmuş, *Keçiborlu, Bey *Karaağaç -Isparta; Çerçin, Devri *Bucak -Burdur; Kırılan *Çal, Honaz -Denizli; Eymir *Bozdoğan -Aydın; Kavaklı, Bornova -İzmir; *Alaşehir -Manisa; Nilüfer -Bursa; *Simav -Kütahya; Yeniköy -İstanbul; Sırçalı *Safranbolu, *Bartın, -Zonguldak; -Kastamonu; *Mecitözü -Çorum; *Merzifon, Zana -Amasya; Sarıköy, Hayati *Erbaa, *Niksar, Küçükisa *Zile, *Artova -Tokat; *oyabat -Sinop; -Samsun; Çakır *Şebinkarahisar -Giresun; -Gümüşhane; *Ardanuç, Ersis, Erkinis *Yusufeli, Yavuzköy, *Şavşat -Artvin; *Refahiye -Erzincan; -Erzurum; Ergine -Kars; Aşudu *Darende -Malatya; -Elazığ; -Gaziantep; Maraba -Urfa; *Gemerek ve köyleri, *Kangal, *Gürün, *Hafik, *Divriği, *Koyulhisar -Sivas; Tavlusun *Ürgüp -Kayseri; Karahöyük *Akşehir, *Hacıdım, *Ermenek köyleri -Konya; Meydan *Mut, *Anamur, *Silifke -İçel; Karadere *Gündoğmuş, *Emalı -Antalya

gömbe (I) (<*göm*- [<ET. *köm*-] +*-me*) [**gönbe -3**] 4. Bayramlarda yapılan içi tahinli, dışı yağlı, mayalı ekmek. [DS C. 3] Oğuz *Acıpayam -Denizli

külür (I) [külçe -3; küncülü] 3. Simit biçiminde adak ekmeği: *Hastalıktan kurtulursam küliür yapıp dağıtacağım.* [DS C. 4] Küçükbahçe *Karaburun -İzmir; Çanılı *Ayaş -Ankara; -Maraş; *Bor -Niğde)

Karahanlı Türkçesinde çocuk dilinde ekmek, *ebek* (DLT C. I, 68-17), Türkiye Türkçesi ağızlarında *apu* (III) (DS C. 1; *Kemaliye-Erzincan), *çöç* [çöççü] (DS C. 2 Hisarcık *Yayladağı -Hatay), *memmen* (DS C. 4; Peşman *Daday -Kastamonu) sözcükleri ile karşılanmıştır. Anadolu'da çocuklar için yapılan ekmeklere özel adlar verilmiştir. *Gücccek*, *gütçek* gibi adlandırmalar küçük sözcüğünün ağızlardaki yansımasıdır.

gücccek Çocuklar için yapılan küçük kül çöreği. [DS C. 3] Peşman *Daday -Kastamonu

gütçek [gütçük] Çocuklar için yapılan türlü biçimde küçük ekmek. [DS C. 3] Bayat *Emirdağ -Afyon; -Bolu

kilik (II) Çocuk için yapılan ekmek. [DS C. 4] Ağaköyü *Safranbolu -Zonguldak

koka (II) 1. Tandırda ya da sacda çocuklar için pişirilen küçük ekmek. [DS C. 4] İrişli, Bayburt *Sarıkamış -Kars

külür (I) [külçe -4] 5. Çocuklara yapılan çörek. [DS C. 4] *Beypazarı -Ankara; Çiftlik -Muğla; *Kurşunlu -Çankırı; -Ankara

mini (III) [minik (III)] Çocuklar için yapılan kalınca yufka ekmeği. [DS C. 4] *Sivrihisar -Eskişehir

8. Yapılışında kullanılan malzeme:

DLT'de *kakurgan* (C. I 518-9) yağla yoğrularak hazırlanmış bir ekmektir. *Kuyma* (C. III 173-19) "Bir çeşit yağlı ekmektir. Hamur, kadayf hamuru gibi ince ince kesilir; tencerede kaynamakta olan yağa atılır, karıştırılır, üzerine şeker dökülerek yenir..."

Anadolu'da ekmeğin içine *tereyağ*, *haşhaş yağı*, *haşhaş*, *şeker*, *peynir*, *ekşimik*, *ceviz*, *kendir*, *susam*, *soğan*, *kıyma*, *soğanlı kıyma*, *kıkırdak*, *yağlı süt*, *kaymak*, *yumurta*, *karanfil*, *çörekotu*, *sakız*, *ıspanak*, *patates*, *kavurma* gibi yiyeceklerin eklendiği ve buna göre adlandırıldığı görülmür. *cızlağlı ekmek*, *ebesüt* sıfat tamlaması kuruluşundadır. *cızcız* ikileme türünde üretilmiş bir adlandırmadır. *bezdirme*, *cıvıklı*, *cızlama*, *cızlık*, *gö-*

büt, *hakırdaklı*, *hamursuz*, *kırca*, *kömbe* ve *sıkma* türemiş sözcüklerdir. *Kocagölmez* birleşik bir adlandırmadır. Aynı yapıdaki *ebesüt* ise bir deyim aktarmasıdır.

babuko Mayasız hamura yağ ve şeker konularak yapılan tandır veya sacda pişirilen, bir çeşit ekmek. [DS C. 1] -Gümüşhane; Ergen -Erzincan

bezdırme (I) (<*bez'yansıma'+dir-me) 1. [bazlama] 2. Sac üzerinde pişirilen meyveli ekmek. [DS C. 1] Selvioğlu -Uşak

bicci Sacda pişen peynirli ekmek. [DS C. 1] Mençek, Halimiye *Ermenek -Konya

bicçi İçine, dövülmüş ceviz, kendir, susam konularak yapılan ekmek. [DS C. 1] İznabol *Ermenek -Konya

bidik (VI) Yağlı tandır ekmeği. [DS C. 1] Tivarik -Konya

cıvıklı (<cıvık [<*suw+ık] +lı) Soğanlı, kıymalı ekmek. [DS C. 2] *Develi, *Bünyan -Kayseri

cızcız (II) (*cız* 'yansıma'+*cız*) [**cızcız**] 1. Haşhaş yağı ile yağlanmış ekmek. [DS C. 2] Sücüllü *Yalvaç -Isparta

cızlağlı ekmek (*cız*'yansıma'+*la-k-lı*) Kıkırdakla yapılmış ekmek. [DS C. 2] Kerkük

cızlama 1. (*cız*'yansıma'+*la-ma*) [**cızlak (I)**] 2. Mayalı hamur içine peynir veya ekşimik konularak pasta biçiminde kesilerek fırında pişirilen bir çeşit ekmek. [DS C. 2] Türkgücü *Çorlu -Tekirdağ

cızlık (*cız-lık*) 1. Yağ sürülmüş ekmek. [DS C. 2] Mençek *Ermenek -Konya

ebesüt Yağlı süt ile yoğurularak yapılmış ekmek. [DS C. 3] *Şereflikoçhisar -Ankara

gaygana (I) (*kay-gan aş*) 3. Yumurtaya batırılarak yağda kızartılan ekmek. [DS C. 3] Peşman *Daday -Kastamonu; Kızılköy -Tokat; Bayadı, Sarmaşık *Fatsa -Ordu

göbüt (IV). (<?göm-ü+t [<*köm-] (-t türemedir.) 2. Yağlı ekmek. [DS C. 3] *Kayaş -Ankara

gödek (VIII) 5. Yumurtalı ekmek ya da çörek. [DS C. 3] -Bursa; *Satılmış -Eskişehir

gugul (III) 2. Dürülmüş yağlı ekmek. [DS C. 3] -Erzincan; Yukarıkale *Koyulhisar -Sivas

hakırdaklı (<hā'yansıma'+kır-da-k-lı) Hamurun içine soğan ve kırdak konarak yapılan ekmek. [DS C. 3] -Kayseri

hamursuz (Arapça+Türkçe) 2. İçine karanfil, çörekotu, sakız konularak yapılan bir çeşit ekmek. [DS C. 3] -Samsun

kırca (II) (<kır- (ı) cı) Hamura ıspanak karıştırılarak yapılan bir çeşit ekmek. [DS C. 4] Kaydalapa *Bafra -Samsun

kocagölmez 1. Yağlı hamura kavrulmuş ve dövülmüş haşhaş katılarak yapılan ekmek. [DS C. 4] *Merzifon -Amasya

kömbe (I) (<ET. köm- (EUTS, DLT) +be [<-me]) [**kombe -2;**] 4. Yağlı ekmek. 5. Açılmış yufkaya patates, kavurma, soğanlı kıyma, haşhaş konularak yapılan sac ya da fırın ekmeği. [DS C. 4] -Sivas ve çevresi; Aziziye *Ereğli -Konya; Karamanlı *Tefenni -Burdur; *Ağın -Elazığ; *Akçadağ -Malatya; Çamova *Divriği, *Gürün -Sivas; *Ağın -Elazığ; Karaözü *Gemerek -Sivas

kukkan İçerikli haşhaşlı küçük ekmek. [DS C. 4] -Isparta

nezik (V) [neziyh] Mayasız hamurdan, kaymakla yoğrulmuş yapılan ve sac üstünde pişirilen bir çeşit ekmek. [DS C. 4] İrişli, Bayburt *Sarıkamış, *Selim -Kars

peksemed Tahinli ekmek. [DS C. 4] *Kula -Manisa

sıkma (II) (=ET., OT. sık-<*sī-k-ma) 2. Arasına peynir, kıyma konarak katlanmış sac ekmeği, dürüm. [DS C. 5] *Karaman, *Ermenek -Konya; Tepecikören *Kozan -Adana; -Antalya; *Tarsus, *Mut, Hurma *Silifke -İçel

9. Tüketilme şekli:

Çağataycada yağa batırılıp yenilen sıcak ekmek ve tirit için *dökmaç* (Şeyh Süleyman Lugati) sözcüğü kullanılmıştır (Ünlü 2013). Yenilme biçimine göre Anadolu ağızlarında karşımıza çıkan adlandırma-

lar *zırbıya* ve *sırınsı*'dır. *Zırbıya* suya banılarak yenilen bir tür katıksız ekmektir. *Peksimet* gibi pişirildikten sonra dilimlenip kurutulmuş uzun süre dayanabilen bir ekmek çeşididir ("Yanımızda, ne olur ne olmaz diye alınmış yarım çuval *peksimet* vardı." H. E. Adivar, Türkçe Sözlük 2011: 1908). Sözcük Eski Anadolu Türkçesi sahasında *beksumat* (*bak-sımat*, *beksimet*) (Yâdigar-ı İbni Şerif 89, Ruşeni Divanı 92, Şâmilü'l-Lûga 637) şeklindedir (Tarama Sözlüğü 1995).

DS'de *peksimet* sözcüğü yer almamakla birlikte günümüzde Gümüşhane'nin Şiran, Uluşiran; Giresun'un Alucra, Çamoluk, Şebinkarahisar gibi bazı ilçe, belde ve köylerinde ve Anadolu'nun değişik yerlerinde değişik türlerine rastlamak mümkündür. *Güdü* ve *sırınsı* türemiş sözcüklerdir.

güdü (<güt-ü) Yağlı *peksimet*.

sırınsı ((II) (<OT. *sırı*-'*pislemek*' (DLT) +*-n-sı*) 2. Bayatlamış kurumu ekmek. [DS C. 5] -Nevşehir

zırbıya Suya banılarak yenen, katıksız ekmek.

10. Bir gruba dâhil edilemeyen adlandırmalar:

Çağataycada *tokaç* denilen bir ekmekten bahsedilmekle birlikte nasıl bir ekmek olduğu belli değildir (Ünlü 2013).

Bu gruptaki adlandırmaların içeriğinde gerekli açıklamalar eksik olduğu için bir gruba dâhil etmek mümkün olmamıştır.

alata (I) (*ala'alaca'*+*t-a*) 2. Karışık maddelerle yapılan bir çeşit ekmek. [DS C. 1] Güneyce -Rize

alayımka Bir çeşit ekmek. [DS C. 1] Mençek *Ermenek -Konya

cirahda Bir çeşit ekmek. [DS C. 2] Anaraş *Sürmene -Trabzon

halvalıkulluk Bir çeşit ekmek. [DS C. 3] *Silifke -İçel

parmak (I) Bir çeşit ekmek. [DS C. 5] -Balıkesir ve çevresi

B. Benzeri Türler

Genellikle buğday unundan hazırlanan ve belli bir işleme tâbi tutularak hazırlanan börek ve benzeri yiyecekleri, içine bir takım malzemeler eklenerek pişirilen ekmekte olduğu gibi ekmek türü yiyecekler arasında saymak mümkündür. Bisküvi, kurabiye, pasta ve mantı bu gruba dâhil edilmemiştir.

1. Börek:

Börek ile ilgili adlandırmalarda *boranı*, *cimcük*, *düzme mantı*, *haluçka*, *hengel*, *hıngal* (*hambal* (III)), *hıngan*, *hıngar*, *hıngel -1*, *hingal*, *hingel -1*, 2; *hombal*], *kaypak*, *tögezek* Tatar böreği çeşididir. Börekle ilgili adlandırmaların önemli bir kısmı belirtisiz ad tamlaması şeklindedir. *Ayran böreği*, *boğmaca böreği*, *haf haf böreği*, *hergele aşu*, *karsomunu*, *kaytaz böreği*, *köle sarığı*, *oğlankolu*, *sacböreği*, *siniekmeği*, *suböreği*, *şışböreği*, *tava böreği* gibi. *açık börek*, *açma börek*, *düzme mantı* gibi adlandırmalar sıfat tamlaması olup *ağzı yumuð*, *ağzı açık* gibi adlandırmalar kısaltma gruplarından yükleme grubudur. *Aşğı*, *burma*, *bükme*, *çakarlı*, *çentik*, *çıplak*, *dolama*, *doyama*, *dönderme*, *göbelek*, *göbü*, *hamırsız*, *kapama*, *kartalaç*, *kaypak*, *kesikli*, *kıştırma*, *külçe*, *palaz*, *pırtımaç*, *pişi*, *samsı*, *semirsek*, *sürçütme*, *yağlı*, *yaniç*, *yanuç* gibi adlandırmalar türemiş addır. *Pisipisi* ise yansıma bir sözcüktür. Börekle ilgili adlandırmalardan *ağzaçık*, *ağzı yumuð*, *hacmazlı*, *hergeleşi*, *kahya*, *karsomunu*, *kölesarığı*, *oğlan kolu* ve *pilaki* deyim aktarmasıdır.

1.1. Biçim, renk ve durumun belirleyici olduğu adlandırmalar

açık börek (<ET. **açuk* (DLT) +<*bür'sarmak*, *burmak*' +-(e) k) Ortası açık bırakılarak pişirilen börek. [DS C. 1] *Fethiye -Muğla

ağzaçık (I) [ağzı açık (III)] Peynir, kıyma veya mercimekle yapılan bir çeşit börek. [DS C. 1] İshaklı *Bolvadin -Afyon

ağzı yumuð, (=OT. *agız* (DLT), *āgız*, *agz* "XZ (Uyg., İKPÖ) ~*āgāz*~ *āgiz* (Uyg. Br.) <* *āgız* +*yum-* (u) k) (**yumuk**) (II) İç i kıymalı bir çeşit börek. [DS C. 1] -Urfa

boğmaca böreği (<*boğ-ma-ca* <*bür'sarmak*, *burmak*' +-(e) k-i) Kol böreği. [DS C. 1] Gölcük -Antalya

çakırlı (II) (<çak-+ır-lı) Isırganla yapılmış börek. [DS C. 2] Afşar *Alaşehir -Manisa

çıplak (yabı-'örtmek'+-l- (a) k) Darı unundan yapılan börek. [DS C. 2] Balçova -İzmir

karsomunu Börek. [DS C. 4] -Erzurum

katmir Hamurdan üç köşe kesilerek yağda kızartılan bir çeşit börek. [DS C. 4] Bahçeli *Bor -Niğde

kölesarığı (<?*ET., OT. *kıl* (DLT) ya da <*kül-'elini ayağını bağlamak'+e <sar-ık-ı) Sigara böreği. [DS C. 4] Cide *Küre -Kastamonu

leçik Üç köşeli börek. [DS C. 4] -Konya

oğlankolu (II) (<oğul+ (a) n//oğla'genç'+n <*kıl) Kolböreği. [DS C. 5] Kesre, Değirmendere -İzmir

1.2. Yapılışında kullanılan malzeme ve tekniğin belirleyici olduğu adlandırmalar

afar (I) Ispanak ve benzeri sebzelerle yapılan börek, pide. [DS C. 1] -Bursa

aşğı (II) (aş+ğı) Açılan yufkaların arası doldurulup kızartılarak yapılan bir çeşit börek. [DS C. 1] Denizli, Beşikdüzü, *Vakıfkebir -Trabzon

ayran böreği Cıvık hamura ısırgan otu ya da ince doğranmış ıspanak karıştırıldıktan sonra üstüne bol zeytinyağı konarak fırında pişirilen bir çeşit börek. [DS C. 1] *Tire -İzmir

boranı Yoğurtlu mantı, tatar böreği. [DS C. 1] Sulusaray *Artova -Tokat

burma (XII) (=OT. *bür-'büzmek'* (DLT) < *bur-ma*) [**burmabörek** -1-2] 2. Burularak yapılan bir çeşit börek. [DS C. 1] Büyükmanika *Saray -Tokat; -Amasya

bükme (II) (<* *bü-k-me*) [**bükmeş, bütme**] Yufka içerisine patates, soğan ıspanak, peynir konularak yapılan börek. [DS C. 1] Balçıkhisar, Atlıhisar *Şuhut, Dişli, İshaklı *Bolvadin, Çiftlik, Dikici, Kızıl-

köy *Dinar -Afyon; *Karahallı *Eşme ve köyleri -Uşak; Körküler *Yalvaç -Isparta; Kavak *Yeşilova -Burdur; Akdere, Ekse, Ortaköy *Çal *Çivril, -Denizli; Eymir *Bozdoğan -Aydın; -İstanbul; Sarayköy -Çankırı; -Konya; *Anamur -İçel; -Antalya; Ürkütlü *Bucak -Burdur; Çeltekin *Yeşilova -Burdur; Emircik, Balçıkhisar, Haydar, Işıklı Dola-köy, Homa, Sücüllü *Çivril -Denizli

çebit [çepit (I)] Yufka hamurunun içine tereyağ veya peynir ko-nulup sacda kızartılarak yapılan börek: *Dün siz çeşit mi yaptınız?* *Su-surluk -Balıkesir; -Trabzon; Barguzu -Malatya; *Balâ -Ankara.

çentik (I) (<Tü. * çent-ik) Kıymalı börek. [DS C. 2] -Eskişehir

dızman (III) Mayasız hamurdan, içine peynir konularak yapılan ve fırında pişirildikten sonra üstüne yoğurt dökülerek yapılan bir çeşit börek. [DS C. 2] Beşevler -Bursa

dolama (VI) (<tol-ğa-ma) 2. Oklavaya sararak yuvarlatılmış yuf-kayı, tepsiye iç içe halkalar şeklinde döşedikten sonra pişirilen börek. [DS C. 2] Kıratlı *Dikili -İzmir

doyama (doy- ['doymak' <toy-<tod- [KT., Uyg., OT] -a-ma) Ma-yalı hamurdan yapılan ve sacda pişirilen bir çeşit börek. [DS C. 2] *Sorgun -Yozgat

dönderme (II) (dönder- ['döndürmek'=OT. tön-der-'altını üstüne ge-tirmek' (DLT) <*tö:n-/tö:ng-der-me) 2. Kuru yufkadan yapılmış börek. [DS C. 2] *Perşembe -Ordu

düzme mantı (<tüz-me +mantı (Türkçe+Çince) Tatar böreği. [DS C. 2] *Bor -Niğde

eyirdeyh [eyirdek] Hamuru yumurta büyüklüğünde kesip, yağda kızartarak yapılan bir çeşit börek. [DS C. 3] İrişli, Bayburt *Sarıkamış, *Selim -Kars

gavanak (II) Mısır ya da buğday unundan yapılan peynirli börek. [DS C. 3] Bolaman -Ordu

gobete Etli ve yağlı börek. [DS C. 3] Ergene *Bakacak -Balıkesir

göbelek (VII) (<*kö:k+el+ek) İçki kıymalı bir çeşit börek. [DS C. 3] *Akyazı ve çevresi -Sakarya; *Kartal, *Pendik -İstanbul

göbü (I) (<?göm-ü) **2.** Mayalı hamurdan yapılan ve yağda kızartılan bir çeşit börek. [DS C. 3] *Safranbolu -Zonguldak

hacınazlı (*hacı +naz +lı; Arapça + Farsça + Türkçe*) ispanaklı, peynirli, maydanozlu börek. [DS C. 3] *Kandıra -Kocaeli

haf haf böreği (*haf 'yansıma'*) Çok kabarmış sac böreği. [DS C. 3] -Konya

halaçka Uzunlamasına kesilmiş yufkanın içine peynir, ceviz konularak yapılan bir çeşit börek. [DS C. 3] *Göynük -Bolu

haluçka 2. Tatar böreği. [DS C. 3] -Kastamonu

hamırsız 2. Mayasız hamura erimiş kuyruk yağı konularak yapılan bir çeşit börek. [DS C. 3] Tavlusun -Kayseri

hingal (hambal (III), hingel -1, hingal, hingel -1; hombal] 1. İçine kıyma ya da pişirilmiş patates konarak yapılan bir çeşit börek, tatar böreği. [DS C. 3] Erkinis, Ersis *Yusufeli -Artvin; *Ardahan -Kars; *Hafik -Sivas; *Şarkışla -Sivas; *Başburt -Gümüşhane; -Kars; Erzurum; Yavuz *Şavşat -Artvin; -Tokat; -Erzurum; Haşhaşı -Erzincan; *Şarkışla ve çevresi -Sivas

höşmelim 3. Mısır unundan yapılan tepsi böreği. [DS C. 3] Kilimli, Aliköy *Çaycuma -Zonguldak; *Kalecik -Ankara

kahya (*Farsça*) Yufkaları birbirine sararak yapılan bir çeşit fırın böreği. [DS C. 4] Kerkük

kapama (I) (<kap+a-ma) [**kapıma**] **5.** Un, yağ ve ayranla yapılan bir çeşit börek. [DS C. 4] -İstanbul; *Anamur -İçel

kartalaç (I) (<kat+la-ma) **4.** Yağsız börek. [DS C. 4] Celebköy *Çatalca -İstanbul

kaypak (III) (<kay-p- (a) k) [[**kaypancak (II), kaypacık, kaypurtma**] İçerik peynirli bir çeşit tatar böreği. [DS C. 4] *Yalova -İstanbul; -Samsun; *Merzifon -Amasya; -Yozgat

kaytag böreği Bir çeşit kıymalı börek. [DS C. 4] *Antakya -Hatay

kaytaz böreği İçine ince doğranmış soğan ve baharlı çığ kıyma konarak yapılan bir çeşit börek. [DS C. 4] *Antakya -Hatay

kesikli (<kes- (i) k-li) Çökelek ya da peynirle yapılan bir börek. [DS C. 4] Afşar *Alaşehir -Manisa

kıstırma (I) (=OT. *kıstur-* (DLT) <kıs-tır-ma) [**kısdırma**] içerisine peynir, kıyılmış et vb. şeyler konularak sac üzerinde pişirilen börek. [DS C. 4] *Bozdoğan -Aydın; *Bornova -İzmir; Dalyan, *Marmaris, *Ula, *Milas, Yerkesik -Muğla

külçe (*kül-çe*) Bir çeşit tepsi böreği. [DS C. 6] *Antakya ve çevresi -Hatay

künür Mısır unundan yapılan içi kıymalı bir çeşit börek. [DS C. 4] *Vezirköprü -Samsun

lokul 1. Sarığıburma gibi yapılan tepsi böreği. [DS C. 4] İshaklı *Bolvadin, *Dinar -Afyon

nemisli [nemüslü] Sebzeli börek. [DS C. 4] *Ünye -Ordu

patile Çökelekle yapılan bir çeşit sac böreği. [DS C. 5] -Diyarbakır

pilaki (*Rumca*) Tavada kızartılarak yapılan mısır böreği. [DS C. 5] Girap *Ezine -Amasya

pisipisi (I) (*yansıma*) Mayalı hamurdan yağda kızartılarak yapılan bir çeşit börek. [DS C. 5] -İzmir

pişi (<*biş-i) **3.** Yağda kızartılmış peynirli börek. [DS C. 5] -Manisa

sacböreği Yufka içine ıspanak konularak sac üstünde pişirilen börek. [DS C. 5] -Antalya

samsı (II) ('*Ekşimək, bozulmak*' <OT. *sam* (*sem, em*) '*ilaç*' +sı-) **1.** İçine kıyma, patates, haşlanmış yumurta konularak dört köşe katlanan bir çeşit börek. [DS C. 5] Ağlı *Küre -Kastamonu

semirsek (<*sar-ım+sa-k*) Bir çeşit kıymalı börek. [DS C. 5] *Antakya -Hatay

semsek İçine kıyma, peynir konularak yağda kızartılan bir çeşit pufböreği. [DS C. 5] *Kilis -Gaziantep

şamişi [şammali] İçine ırmık helvası konularak yapılan bir çeşit börek. [DS C. 5] Kıbrıs

şilbürek (<OT. *çir 'yağ' (DLT) +börek) Bir çeşit kıymalı börek. [DS C. 5] Kırım Türkleri

şışböreği (=ET. şış~şış (EUTS, 117) <s (/ş) ĩ-ş) Salçalı tatarböreği. [DS C. 5] *Kilis -Gaziantep

tava böreği (Farsça+Türkçe) Mayasız hamurun içerisine yumurta ve kıyma konularak yapılan, yağda pişirilen bir çeşit börek. [DS C. 5] -Çankırı

tögezek Kıymalı tatar böreği. [DS C. 5] Rumeli göçmenleri -İstanbul

velibağ (Arapça+Farsça) Yufka içine haşlanmış patates konularak yeniden açılıp yağda kızartılan bir çeşit börek. [DS C. 6] Bayburt *Selim -Kars

yağlı (I). (<yağ+lı) 1. Börek. [DS C. 6] *İskilip -Çorum; -Samsun

yanıç (II) (<OT. *yan- +u-+ç) İçine ıspanak, peynir ya da yumurta konularak sacda pişirilen bir börek çeşidi. [DS C. 6] Ovasaray -Çorum; Polat *Akçadağ -Malatya; *Alanya -Antalya

yanuç (II) (<OT. *yan- +u-+ç) 1. Kıymalı börek. [DS C. 6] *Safranbolu -Zonguldak; *Vezirköprü -Samsun

zilbiye (I) İnce undan açılmış hamuru susam yağında kızartarak yapılan bir çeşit börek. [DS C. 6] *Kilis -Gaziantep

1.3. Sosyal ve siyasî hayatın belirleyici olduğu adlandırmalar

Börek çeşitleri içerisinde bir milletin adıyla yaygınlaşmış olan ve ülkemizde en bilinen tür Tatar böreğidir. DLT'de, Türk soylu Tatarlara ait ekmek ve benzerleri ile ilgili bir adlandırmaya rastlanmazken Kıpçak sahasında *Et-Tuhfetü'z-Zekiyye Fi'l-Lügati't-Türkiyye*'de *bursak* adı verilen bir Tatar ekmeğinden söz edilmektedir (Toparlı 2007).

boranı Yoğurtlu mantı, tatar böreği. [DS C. 1] Sulusaray *Artova -Tokat

cimcük (I) Tatar böreği. [DS C. 2] *Boyabat -Sinop

düzme mantı (<tüz-me +mantı (Türkçe+Çince) Tatar böreği. [DS C. 2] *Bor -Niğde

haluçka 2. Tatar böreği. [DS C. 3] -Kastamonu

hengel (I) Tatar böreği. [DS C. 3] Bayburt *Sarıkamış, *İğdır, *Çıldır -Kars

hergeleşi (*hergele* + *aş* + *ı* = *Farsça+Türkçe*) Suböreği. [DS C. 3] Boğazköy -Amasya

hingal (hambal (III)), hingel -1, hingal, hingel -1; hambal] 1. İçine kıyma ya da pişirilmiş patates konarak yapılan bir çeşit börek, tatar böreği. [DS C. 3] Erkinis, Ersis *Yusufeli -Artvin; *Ardahan -Kars; *Hafik -Sivas; *Şarkışla -Sivas; *Başburt -Gümüşhane; -Kars; Erzurum; Yavuz *Şavşat -Artvin; -Tokat; -Erzurum; Haşhaşı -Erzincan; *Şarkışla ve çevresi -Sivas

kaypak (III) (<*kay-p-* (*a*) *k*) [**kaypancak (II), kaypacık, kaypurtma**] İçli peynirli bir çeşit tatar böreği. [DS C. 4] *Yalova -İstanbul; -Samsun; *Merzifon -Amasya; -Yozgat

pirtımaç (<**pirt-*'*yansım*'-*i*-*ma-ç*) Mantı, tatarböreği. [DS C. 5] -Yozgat

suböreği Tatarböreği. [DS C. 5] *Tirebolu -Giresun; *Ayaş -Ankara

sürçütme (<**sū-r-ç-* (*ü*) *t-me*) Tatarböreği. [DS C. 5] Gürcistan göçmenleri *Selim, *Sarıkamış -Kars

şışböreği (=ET. *şış~şış* (EUTS, 117) <*s* (/ş) *ī-ş*) Salçalı tatarböreği. [DS C. 5] *Kilis -Gaziantep

tögezek Kıymalı tatar böreği. [DS C. 5] Rumeli göçmenleri -İstanbul

1.4. Bir gruba dâhil edilemeyen adlandırmalar

bıjık (I) Bir çeşit börek. [DS C. 1] Saracık *Ağın -Elazığ

bide (I) (*Rumca*) [**bıcık (IX) 2.** Bir çeşit tepsi böreği. [DS C. 1] Alanlı *Bozdoğan -Aydın; Zana -Amasya

dığan (II) Bir çeşit börek. [DS C. 2] -Eskişehir

hangel (III) Bir çeşit börek. [DS C. 3] -Amasya ve Azeri köyleri; Cedere *Arpaçay -Kars; *Bulanık -Muş; Tutmaç, *Kangal -Sivas

sıron Bir çeşit börek. [DS C. 5] Araköy *Şiran -Gümüşhane

palarmak (II) Börek. [DS C. 5] Bayadı -Ordu

palaz (VIII) (<bala 'çocuk, yavru' +z'küçültme eki') [palas (V)]
Börek. [DS C. 5] *Perşembe -Ordu

pazı (I) 2. Börek. [DS C. 5] Fındıklı *İnegöl -Bursa

siniekmeği (*Farsça+Türkçe*) Börek. [DS C. 5] İğneciler *Mudurnu -Bolu

2. Çörek:

Karahanlı Türkçesinde çörek, *büskeç* (DLT C. I. 452-12), *çörek* (DLT C. I. 388-22) ve *tokuç* (DLT C. I 358-5) sözcükleriyle karşılanmış, çörek yapmak için ise *çörekle-* (ol unuğ çörekledi = o, unu çörek yaptı, undan çörekler yaptı; DLT C. III 340-24) fiili kullanılmıştır. Çöreğin *çörek ~şörek* sözcükleriyle karşılandığı Kıpçak Türkçesinde, *El-İdrâk Haşiyesi* adlı eserde *gepölüç* denilen bir tür çörekten bahsedilmektedir (Toparlı 2007). Aynı eserde *külüçe ~külşe ~küliçe* sözcüğünün “ince tandır ekmeği, kek, çörek” için kullanıldığı görülür. Eski Anadolu Türkçesi’nde de sözcük *külüçe* (Terceman 151, İbrahim Bey Külliyyatı 52-2, Ahteri-i Kebir 800) şeklindedir (Tarama Sözlüğü 1995). Çağataycada çörek için *çörek* ve *çörgek* (Şeyh Süleyman Lugatı) sözcükleri kullanılmıştır (Ünlü 2013). Türkiye Türkçesi ağızlarında çöreğin *gege* (III) (DS. C. III; Çakırlar -Antalya) sözcüğü ile de karşılandığı görülür.

Çörek çeşitleriyle ilgili adlandırmaların bir kısmı türemiş sözcüklerden oluşmuştur. *Adak*, *ahıtma*, *akıtma*, *bilik*, *dağlama*, *dayama*, *duzsuz*, *hamursuz*, *katlaç*, *katmelli*, *kıvrım*, *kete*, *koşma*, *kömbe*, *kümeç*, *oğma*, *poğaç*, *topuç*, *töng*, *umaç*, *yuvalak* gibi. *Çotukaltı*, *ebeçöreği*, *mısırbasması* gibi belirtisiz ad tamlaması kuruluşundaki adlandırmaların yanı sıra *yüzüğüzel* gibi kısaltma gruplarından yükleme grubu kuruluşunda adlandırmalar da mevcuttur. *Böbrek*, *ebeçöreği* ve *yüzüğüzel* birer deyim aktarmasıdır.

2.1. Biçim renk ve durumun belirleyici olduğu adlandırmalar

biddi Küçük çörek. [DS C. 1] Güzelsu *Akseki -Antalya

bilik (IV) (<*bili 'yansıma'+k 'küçültme eki') Tandırda, simit biçiminde yapılmış çörek, ekmek. [DS C. 1] -Malatya; *Afşin, *Elbistan, *Göksun köyleri -Maraş; Vazıldan *Divriği -Sivas

golit 1. Külde pişirilen küçük ekmek, kül çöreği. [DS C. 3] Kuzköy *Ünye, Sarıca *Gölköy -Ordu

hamursuz 1. Mayasız hamurdan yapılan yuvarlak çörek, ekmek. [DS C. 3] *Kandıra -Kocaeli; Sarı *Merzifon -Amasya; -Kayseri

hodala (I) [hodak (V)]. 2. Yarım küre biçimindeki küçük çörek. [DS C. 3] Peşman *Daday -Kastamonu ve çevresi; Ağlı *Küre -Kastamonu

kıvrım (I) (<kw- (ı) r-im) Çörek. [DS C. 6] -Uşak

kulik (II) Küçük ekmek, çörek. [DS C. 4] Karayurtlu *Kavak -Samsun; *Ağın -Elazığ

nakul Mayalı hamurdan dört köşe kesilerek yapılan yağlı, küçük çörek.

topuç (II) (<to-p+ (u) ç) Bir çeşit tandır ekmeği ya da çöreği. [DS C. 5] Çepni, Karaözü *Gemerek, Maksutlu *Şarkışla -Sivas

yüzügüzel (yüz+<göz+el<*köz=MA. körlü (g)) Bir çeşit çörek. [DS C. 6] Gölkonak *Şarkıkaraağaç -Isparta

2.2. Yapılışında kullanılan malzeme ve tekniğin belirleyici olduğu adlandırmalar

adak (I) (<ada-k) 1. Yağlı çörek. [DS C. 1] Eber *Dinar -Afyon

ahıtma (II) (ak+ıt+ma) 1. Sac üzerinde veya tepside pişirilen çörek, ekmek. [DS C. 1] Fili *Biga -Çanakkale; *İskilip -Çorum; *Ağın, *Keban -Elazığ; Hasköy *Gürün -Sivas

akıtma (I) (<ak+ıt+ma) [akıtma işi] 3. Hamuru sac üzerine dökülerek pişirilen bir çeşit ekmek, pide, çörek. [DS C. 1] Sofular *Eğridir -Isparta; Devri *Bucak -Burdur; Garipköy, Karahisar, Bereketli *Tavas, *Sarayköy, Bozkurt -Denizli, Ulucak *Menemen, *Torbalı köyleri, Falaka *Bayındır, Kazanlı, Balabanlı *Ödemiş, *Bergama -İzmir; -Manisa; Minnetler *İvrindi, Yeniköy -Balıkesir; İsmetiye -Bursa;

Hacıkebir *Emet, Gecek *Altıntaş -Kütahya; *Safranbolu, *Bartın - Zonguldak; *Yatağan -Muğla; -Edirne; *Lüleburgaz köyleri -Kırklareli; Şahinköy *Malkara -Tekirdağ

bıcık (II) Evde, tandırda pişirilen yağsız çörek. [DS C. 1] *Arapkir -Malatya

böbrek Kıymalı, peynirli çörek. [DS C. 1] -Giresun

çadu [cadi] Mısır unundan sacda pişirilen mayasız çörek. [DS C. 2] Sofular *Zile -Tokat; -Kars; *Göle, *Ardahan, *Posof -Kars; Çayağzı *Şavşat -Artvin

dağlama (=OT. *tagla-* (DLT) [<*Fars. *daāg'damga'+la-+ma*) Mayalı hamurdan yağda kızartılarak yapılan içi peynirli çörek. [DS C. 2] Kıratlı *Dikili -İzmir

dayama (I) (=ET., OT. *taya-* (DLT) <**tay'eş, destek, denk'+a-+ma*) 2. Süt, yumurta, yağ ve unla yapılıp tandırda pişirilen çörek. [DS C. 2] Pirinç, Taraklı, *Geyve -Kocaeli; *Kangal -Sivas

dızmana 1. Mayalı hamurun içine peynir, ekşimik, yoğurt konulup fırında pişirilen bir çeşit çörek. 2. Lokma lokma kesilmiş mayasız hamurun üzerine süt kaymağı ya da yumurta sürüldükten sonra fırında pişirilen bir çeşit çörek. [DS C. 2] Yeniköy -Balıkesir; Satılmış -Eskişehir; *Lüleburgaz -Kırklareli; Türkgücü *Çorlu -Tokat

duzsuz (II) (*tuz+suz*) Fırında pişen bir çeşit tuzsuz çörek. [DS C. 2] -Tokat

ebeçöreği (=ET. *ebe* <**apa çörek* = ET., OT. *çörek* (DLT) <**çö (ü) r+e-k*) Yağda pişirilen mayalı bir çörek. [DS C. 3] *Tire -İzmir

gocik (III) Un ve yumurtadan yapılmış çörek. [DS C. 3] *Divriği -Sivas

golit 1. Külde pişirilen küçük ekmek, kül çöreği. [DS C. 3] Kuzköy *Ünye, Sarıca *Gölköy -Ordu

gödek (VIII) 5. Yumurtalı ekmek ya da çörek. [DS C. 3] -Bursa; *Satılmış -Eskişehir

haste Unla pekmez karıştırılarak yapılan bir çeşit çörek. [DS C. 3] Ömerhacılı *Kaman -Kırşehir

homman Külde pişirilen çörek ya da ekmek. [DS C. 3] Akdoğan
*Kızılcahamam -Ankara

katlaç (<kat+la-ç) **1.** Tepside pişirilen şekerli mısır çöreği. [DS C. 4] Duma *İnegöl -Bursa; *Ereğli -Zonguldak

katmelli (kat-mar+li) Arasına ceviz ve peynir konarak pişirilen çörek. [DS C. 4] İğneciler *Mudurnu -Bolu

kete (I) (<köb- [<köm-] +et-e) **1.** Yağlı, mayalı ya da mayasız hamurdan yapıp külde pişirilen çörek. [DS C. 4] Söğüt, Honaz -Denizli; -Samsun; *Merzifon -Amasya; *Boyabat -Sinop; Küçükisa *Zile -Tokat; *Şebinkarahisar -Giresun; Aho *Sürmene -Trabzon; -Gümüşhane; Erkinis *Yusufeli, *Ardanuç -Artvin; Bayburt *Sarıkamış, *İğdir -Kars; -Erzurum; -Erzincan; *Erciş -Van; *Afşin -Maraş; *Antakya -Hatay; *Koyulhisar, *Gürün -Sivas; -Ankara; -Kayseri; *Bor -Niğde

kömbe (I) (<ET. köm- (EUTS, DLT) +be [<-me]) **6.** Süt, yağ ve şekerle yapılan bir çeşit çörek. [DS C. 4] Amık ovası Türkmenleri *Reyhanlı -Hatay; *Bahçe -Adana

külür (I) [külçe -1; küldür] **1.** Külde, tepside, sacda pişen, mayasız çörek, mısır ekmeği. [DS C. 4] Bölceğaç *Manyas *Bandırma -Balıkesir; Bozüyük -Bilecik; *Milas -Muğla; *Lüleburgaz -Kırklareli

kümeç (I) (<ET., OT. kü-'saklamak, korumak' (EUTS, 121; DLT) +me-ç) Mısır unundan yapılan, içine ceviz konularak külde pişirilen çörek. [DS C. 4] Beylerli -Isparta

mısırbasması (mısır +bas-ma- (s) ı = Arapça + Türkçe) İçi cevizli, mısır unundan yapılan bir çeşit çörek. [DS C. 4] *Safranbolu -Zonguldak

nokul (II) [noğul] Mayalı hamurun içine ceviz, fındık, üzüm, susam konularak yapılan, şekerli ya da şekersiz bir çeşit çörek, lokum. [DS C. 4] *Eğridir -Isparta; -Burdur; Mardar *Bafra -Samsun; -Sinop; *Bor -Niğde; -Konya

oğma (oğ- [(~ov-) 'bir şeyin üzerine bastırarak el gezdirmek' =ET. (Uyg.) uw (EUTS, 269) ~OT. uw-, uw-, öw- (DLT) <uw-ma) **2.** Baharlı çörek. [DS C. 5] -Erzincan ve çevresi

pağaç (I) (<boğ [<OT. *boğ* (DLT)] +ça) 1. Tuzsuz ve mayasız hamurdan yapıp kızgın küde pişirilen çörek, poğaç. [DS C. 5] Pazar, *Erbaa -Tokat; Sarıca *Gölköy -Ordu; Faldaca, Mesudiye, *Alucra -Giresun; İncedere -Kars; Yavı -Erzurum; *Çemişkezek, *Pertek -Tunceli; *Ağın, -Elazığ; *Kiğı -Bingöl; -Gaziantep; *Arapkir -Malatya; *Elbistan -Maraş; Hacıilyas *Koyulhisar, Ağrakos *Suşehri, *Gürün, Çamoğa *Divriği -Sivas; Keskin -Ankara

susamal (*Arapça*) Üstü susamlı çörek. [DS C. 5] -Isparta

töngö (III) (<OT. *tön-'dönme*' (DLT) +ge) 2. Mayasız hamurdan yapılan çörek. [DS C. 5] Balkı *İlgın -Konya

turta (I) (*İtalyanca*) Mayasız hamurdan yapılan küçük çörek, poğaç. [DS C. 5] Rumeli göçmenleri -Bursa; Saha -Kütahya; *Bozüyük -Bilecik; Rumeli göçmenleri *İpsala -Edirne; Rumeli göçmenleri Hamitabat *Lüleburgaz -Kırklareli

umaç (<OT. *uw-* [~öw-, uv-] 'ufalamak' +maç) 3. Yağ, un, tuz karışımından yapılan çörek. [DS C. 6] İrişli, Bayburt *Sarıkamış -Kars

yuvalak (II) (<yuv- (a) r+la-k) Evlerde yapılan haşhaşlı, susamlı bir çörek. [DS C. 6] -Isparta

koşma (III) (<koş-ma) 3. Hamura haşhaş katarak yapılan bir çeşit çörek. [DS C. 4] İlâma *Eğridir -Isparta.

2.3. Yapılış amacının belirleyici olduğu adlandırmalar

koşma (III) (<koş-ma) 2. Yağlı hamurdan yapılan ve düğün daveti için gönderilen bir çeşit çörek. [DS C. 4] İlâma *Eğridir -Isparta.

2.4. Bir gruba dâhil edilemeyen adlandırmalar

çotukaltı (<çot + (u) k alt-ı) Bir çeşit çörek. [DS C. 2] Gürcü *Kızılcahamam -Ankara

galata (III) (*İtalyanca*) Bir çeşit çörek. [DS C. 3] -Amasya

gama (III) Buğday unundan yapılan bir çeşit çörek. [DS C. 3] Alaçam -Samsun

gege (III) Çörek. [DS C. 3] Çakırlar -Antalya

hömbe Bir çeşit çörek. [DS C. 3] Boyalık *Ermenek -Konya

3. Dürüm:

Çağataycada *dürme* veya *dürüm* için yani sacda pişen ekmek türü için *türme* (Gülistan Tercümesi) sözcüğü kullanılmıştır (Ünlü 2013). Bu türdeki adlandırmalar az olup, *çomaç* ve *sıkma* türemiş sözcüklerdir.

çomaç (<*ç_o-m+aç) [**çomah** (II), **çomak** (I), **çomar** (VII), **çomarma**] Yufka ekmeğinin içine peynir veya kıyma konularak yapılan dürüm. [DS C. 2] Eber, Dikici *Dinar -Afyon; Yakaköy *Gelendost, *Eğridir ve köyleri -Isparta; Devri, Kuşbaba *Bucak -Burdur; *Ermenek -Konya; -Adana; Civanyaylağı *Mersin, *Silifke, Narlı *Mut, *Anamur, -İçel; Kışla *Elmalı -Antalya; Danişment *Divriği -Sivas; *Afşin, *Elbistan -Maraş, Bereketli *Tavas -Denizli; Kasımlar *Eğridir -Isparta

sıkma (II) (<sık-ma) 2. Arasına peynir, kıyma konarak katlanmış sac ekmeği, dürüm. [DS C. 5] *Karaman, *Ermenek -Konya; Tepecikören *Kozan -Adana; -Antalya; *Tarsus, *Mut, Hurma *Silifke -İçel

4. Gözleme:

Eski Anadolu Türkçesi sahasında *Camiü'l Fürs*'de (142-1) Farsça *külûç* sözcüğü “*köz etmeği*, bir çeşit yağlı yufka, gözleme” şeklinde açıklanmıştır (Tarama Sözlüğü 1995). Sözcüğün açıklamasında *köz etmeği* adlandırmaya yer verilmiştir.

Gözleme ile ilgili adlandırmalardan *biz çöreği* belirtisiz ad tamlaması olup, diğer adlandırmalar türemiş adlardır.

bişe (II) (*biş-e*) 1. Gözleme. [DS C. 1] Sarıyer -İstanbul

biz çöreği Gözleme. [DS C. 1] *Şereflikoçhisar -Ankara

dürme (II) (*dür-me* <*tūr-) 1. Hamurdan yapılan gözleme. [DS C. 2] Bozüyük *Dodurga -Bolu

pişi (<*biş-i) 4. Gözleme. [DS C. 5] Zemme -Kütahya; -Kars; -Erzurum; *Suşehri -Sivas

kartalaç (I) [kartaleç, kartlaç, kartleç, kortolaç] 2. Yufka, gözleme. [DS C. 4] -Bolu; -Eskişehir; *Haymana, *Beypazarı -Ankara; *Kandıra -Kocaeli; *Mustafa Kemal Paşa -Bursa; *Mudurnu -Bolu; -Zonguldak; *Çerkeş -Çankırı; Umurbey *Gemlik -Bursa; -Bursa

5. Katmer:

DLT'de katmer, *yuga*, *yuvga* ve *yarma yuga* sözcükleriyle karşılanmıştır. Katmer sözcüğünün Kıpçak Türkçesinde *katmer yuka* (El-İdrâk Haşiyesi) şeklinde de karşılandığı görülür (Toparlı 2007).

Yağda veya sacda pişirilen ve arasına yağ, kaymak vb. sürülerek katlanmış yufka ekmeği olan katmerle ilgili sözcüklerden *gatmer* ve *gömbe* türemiş sözcüklerdir.

gatmer (*kat-mar*) [gahmar, gahmer, gatmar, gatmerli] Tandır veya sac üzerinde pişirilen ekmek, katmer. [DS C. 3] Yassıören *Senirkent -Isparta; Kırcaklı *Nazilli -Aydın; Peşman *Daday -Kastamonu; Çıkrık *Mecitözü -Çorum; -Samsun; -Tokat; Kezaç *Şebinkarahisar -Giresun; *Ağın, *Keban -Elazığ; Bulak *Kangal -Sivas; Oğuz *Acıpayam -Denizli; -Burdur; Eziler *Buldan, *Güney -Denizli; -Manisa; Uluşiran *Şiran -Gümüşhane

gılik (I) 1. Yufka ekmeğinin üstüne yağ sürülerek sac üstünde pişirilen katmer. [DS C. 6] Kösektaş *Hacıbektaş -Nevşehir

gömbe (I) (<göm- [ET. köm-] + -me) 6. Mısır ya da buğday unundan yapılmış bir çeşit katmer. [DS C. 3] Güney, Karaköy, Horoz *Yeşilova -Burdur

6. Makarna - Erişte:

DLT'de geçen *kırma ügre* (C. III 173-16) bir çeşit erişte olup *ügre* sözcüğünün erişteyi karşıladığı görülür. *Erişte* (El-İdrâk Haşiyesi) sözcüğüne Kıpçak Türkçesinde de rastlarız (Toparlı 2007).

Anadolu ağızlarında makarna karşılığı kullanılan erişte sözcüğünün *eriş* ~ *eriste* ~ *erüşte* ~ *evrüşte* şeklinde değişik söylenişleri mevcuttur.

eriste (*Farsça*) Makarna gibi kesilip, fırında kavrulmuş hamur. [DS C. 3] Hacıilyas *Koyulhisar -Sivas

eriş (V) Evlerde hamurdan yapılan ince makarna. [DS C. 3] Bul-kaz *Çivril -Denizli

erüšte Hamurdan kibrit çöpü gibi doğranan makarna. [DS C. 3] *Merzifon ve köyleri -Amasya

evrüšte Kesilip kurutulmuş hamur, ev makarnası, erişte. [DS C. 3] Uluşiran *Şiran -Gümüşhane.

sakalasarkan (OT. *sakal* (DLT) <* *saka-l* =OT. *sark-* (DLT) <*sar-* *k-* an) Hamurdan kesme makarna. [DS C. 5] -Konya; -Antalya

yufka (I) (<**yuw* (/f/p) -'**inciltmek*' +*-ka*) 4. Erişte. [DS C. 6] *Kandıra -Kocaeli

7. Pide:

Kaşgarlı Mahmut, Hakanlı dilinde “yufka, pide gibi ince ekmek” türünü *püşkel* (DLT C. I 481-7) sözcüğüyle karşılamıştır. Ağızlarda kullanılan *kartalaç*’ın bir diğer adı olan *katlama* (Muhakemetü’l-Lugateyn) “bir çeşit yağlı ekmek, börek, poaça” karşılığı Çağataycada da kullanılmıştır (Ünlü 2013).

Sade, içine ek malzemeler konularak veya konulmayarak, kapalı ve açık olarak pişirilen pide ile ilgili adlandırmalar çoğunlukla türemiş adlardan oluşmuştur. *Akıتما, baylama, bılik, cantık, cilbir, cucu, çakil, dayama, dırnaklı ~ dirnaklı, dönderme, golekli, kartalaç, minneli, öğme, patul, sariyli, yağlı, yanıuç* bunlar arasında sıralanabilir. *açık ekmek, ak gözleme, devedabanı pide, tırnaklı pide* sıfat tamlaması kuruluşundadır. *Bazar ekmeği* ve *tırnak ekmeği* gibi adlandırmalar ise belirtisiz ad tamlaması şeklindedir. *Devedabanı* deyim aktarması şeklinde oluşturulmuştur.

7.1. Biçim ve rengin belirleyici olduğu adlandırmalar

açık ekmek [açma (III) -2] 1. Pide, açık tandır ekmeği. [DS C. 1] *Zile -Tokat; Sosunga *Çayırılı -Erzincan; Süle -Gümüşhane; *İğdir ve çevresi -Kars; -Siirt; *Nazimiye, *Hozat -Tunceli; -Malatya; -Gazi-

antep; -Maraş; *Antakya -Hatay; Şahin *Divriği, *Gürün, Karaözü
*Gemerek, -Sivas

ak gözleme (*ak <köz+le-me*) Yağsız ekmek, pide. [DS C. 1] Dişli
*Bolvadin -Afyon; Bereketli *Tavas -Denizli; *Devrekâni -Kastamonu

bılık (III) (<*bili 'yansıma'+k 'küçültme eki') Tandırda pişirilen
ortası delik ekmek, pide. [DS C. 1] -Elazığ; -Malatya

devedabanı pide (=OT. *devey, tewey, teve, tewe, tewi, tiwi, tiwe*
(DLT) *daban ise tavan olacak d>t değişimi. <tāpan*) Kalın yuvarlak pide.
[DS C. 2] -Ankara

dırnaklı (<*tırnga-/yırna- +k-lı*) Pide ekmeği. [DS C. 2] Anaraş
*Sürmene -Trabzon

tırnaklı pide (<*tırnga-/yırna- +k-lı*) [**tırnak ekmeği**] Üstüne tır-
nakla iz yapılmış bir çeşit pide. [DS C. 5] Çöplü *Çivril -Denizli; *Ala-
şehir -Manisa; -Samsun; *Şebinkarahisar -Giresun; -Trabzon ve çevre-
si; -Denizli ve çevresi; -Niğde

7.2. Yapılışında kullanılan malzeme ve tekniğin belirleyici olduğu adlandırmalar

afar (I) Ispanak ve benzeri sebzelerle yapılan börek, pide. [DS C.
1] -Bursa

akıtma (I) (<*ak+ıt+ma*) [**akıtma işi**] 3. Hamuru sac üzerine dö-
külerek pişirilen bir çeşit ekmek, pide, çörek. [DS C. 1] Sofular *Eğri-
dir -Isparta; Devri *Bucak -Burdur; Garişköy, Karahisar, Bereketli
*Tavas, *Sarayköy, Bozkurt -Denizli; Ulucak *Menemen, *Torbalı
köyleri, Falaka *Bayındır, Kazanlı, Balabanlı *Ödemiş, *Bergama -İz-
mir; -Manisa; Minnetler *İvrindi, Yeniköy -Balıkesir; İsmetiye -Bursa;
Hacıkebir *Emet, Gecek *Altıntaş -Kütahya; *Safranbolu, *Bartın -
Zonguldak; *Yatağan -Muğla; -Edirne; *Lüleburgaz köyleri -Kırklareli;
Şahinköy *Malkara -Tokat

baylama (I) [**baylamak (I)**] Mayasız ekmek, pide. [DS C. 1] Ka-
raözü *Gemerek -Sivas; -Yozgat

bazar ekmeği (*Pazar+ ekmek +i=Farsça+Türkçe*) 2. İnce ve pişkin
pide. [DS C. 1] *Bor -Niğde

cantık (<Tü. **çent-ik*) [**cantik**] Etli pide. [DS C. 2] -Manisa; -Eskişehir; Büyük Manika *Saray -Tokat; Kıbrısçık -Bolu

cılav (VI) Rendelenmiş kabağın, sulu hamurla karıştırılmasıyla yapılan pide. [DS C. 2] Tepeköy *Torbalı -İzmir

cilbir (<**cıl* 'yaş, sulu' + *bur*) **4.** Sacda pişirilmiş kalınca pide. [DS C. 2] *Gerze -Sinop

cucu (I) (>cö (~ü) c [*~çüç*+ (u/ü) k] Tandırda pişirilen pide. [DS C. 2] Başvartenik *Çemişkezek -Tunceli

dayama (I) (=ET., OT. *taya-* (DLT) <**tay'eş*, *destek*, *denk'* +*a-* +*ma*) **1.** Mayasız hamurdan, fırında ya da sacda pişirilerek yapılan bir çeşit pide. [DS C. 2] Deresağ *Mudurnu -Bolu; Şekerpinar *Sungurlu -Çorum; *Bor -Niğde

dönderme (II) (=OT: *tönder-'altını üstüne getirmek'* (DLT) < **tö:n-/ tö:ng-der-me*) **1.** Mayasız hamurdan yapılan ve yağda kızartılan pide. [DS C. 2] Gölbeyli *Taşova, *Merzifon ve köyleri -Amasya; -Tokat ve çevresi; *Ardahan, *Posof ve köyleri -Kars

gödek (VIII) **3.** Yağlı ve kıymalı pide. [DS C. 3] Hüseyinler, Aydıncık *Bandırma -Balıkesir; *Biga -Çanakkale; Yukarıkale *Koyulhisar -Sivas

kartalaç (I) (<*kat+la-ma*) [**kartala**, **katlama**, **kortalac**] **1.** Mayasız hamurdan yapılan peynirli ya da peynirsiz pide. [DS C. 4] Yeniköy -Balıkesir; *İnegöl, Karaman -Bursa; *Sivrihisar -Eskişehir; -Kocaeli; -Bolu; *Fatih -İstanbul; -Samsun; *Vize -Kırklareli

kirde (II) Mayasız hamurdan yapılan içi haşhaşlı ya da peynirli pide. [DS C. 4] -Kütahya

kolot [**kolotu**] Ocak ya da tandırda pişirilen una yoğurt, yumurta ve yağ karıştırılarak yapılan ekmek, bir çeşit pide. [DS C. 4] -Ordu; -Trabzon; -Gümüşhane; *Kiğı -Bingöl

lames İçine sebze konularak pişirilmiş pide. [DS C. 4] *Maçka -Trabzon; Zigana *Kelkit -Gümüşhane

minneli (*Farsça+Türkçe*) İçine çökelek ya da kıyma konularak yapılan uzun pide. [DS C. 4] Yukarıkale *Koyulhisar -Sivas

öğme 1. Tahinli pide. **2.** Yağlı ekmek, pide. [DS C. 5] Bahçeli
*Bor -Niğde; -Niğde

patıl (*pat* 'yansıma' + (*ı*) *l*) Mısır ya da buğday unundan yapılan ve
sacda pişirilen pide. [DS C. 5] Mardar *Bafra, *Vezirköprü -Samsun

sariyli Yağlı pide. [DS C. 5] Karaözü *Gemerek -Sivas

yağlı (I) (<*yağ+lı*) **2.** Pide. [DS C. 6] -Samsun; -Trabzon; *Şavşat
-Artvin

yanuç (II) 2. Peynirli pide. [DS C. 6] Ziyere -Amasya

7.3. Yapılış amacının belirleyici olduğu adlandırmalar

gübi Ramazan pidesi. [DS C. 3] *Eyüp -İstanbul

7.4. Bir gruba dâhil edilemeyen adlandırmalar

Ağızlarda kullanılan *çakıl* sözcüğü ile ilişkili olarak Eski Anadolu
Türkçesi döneminde *çakıl pidesi* (*çakıl etmek*) (Şerhiye Sicilleri 2-1751,
Burhan-ı Katı Tercümesi 366) adı verilen bir ekmek türüne rastlıyoruz.
Bu, *çakıl* taşları üzerinde pişirilen bir çeşit ekmektir (Tarama Sözlüğü
1995). Sözcük ağızlarda kısaltarak muhtemelen *çakıl* şekline dönüşmüş-
tür.

bide (I) (*Rumca*) [**bıcık (IX) 1.** Pide. [DS C. 1] *Buldan, *Çivril -
Denizli; *Bozdoğan, *Nazilli -Aydın; -Balıkesir; Yenice *Emet, *Altın-
taş -Kütahya; Çalkara *Söğüt -Bilecik; *Düzce -Bolu; *Safranbolu -Zon-
guldak; Zana, *Merzifon -Amasya; -Samsun; Uluşiran *Şiran -Gümüş-
hane; *Afşin, *Elbistan -Maraş; *Antakya -Hatay; *Pınarbaşı -Kayseri;
*Bor -Niğde; *Ermenek -Konya; *Milas -Muğla; *Arapkir -Malatya

çakıl (II) (<*çak 'yansıma' + (*ı*) *l*) Pide. [DS C. 2] İncirli *Gölpa-
zarı -Bilecik

dırnaklı Bir çeşit pide. [DS C. 2] *Birecik -Urfa

golekli Pide. [DS C. 3] -Trabzon

tepere Pide. [DS C. 5] -Isparta

yufka (I) (<*yuv (*lflp*) -'inciltmek'+-ka) **3.** Pide. [DS C. 6] -
Trabzon

8. Poğaç:

Poğaç (İt. Focaccia) ile ilgili adlandırmalardan *bubatça* ve *göbekli* türemiş sözcüklerdir. Bunlardan *göbekli* aynı zamanda bir deyim aktarmasıdır.

8. 1. Biçim, renk ve durumun belirleyici olduğu adlandırmalar

bubatça (II) Kalın ekmek, poğaç. [DS C. 1] Bağlılı *Eğridir -Is-parta

göbekli (I) (<*kö:p+ek'küçültme eki'-li) Bir çeşit poğaç. [DS C. 3] *Seyitgazi ve köyleri -Eskişehir

8. 2. Yapılışında kullanılan malzeme ve tekniğin belirleyici olduğu adlandırmalar

pağaç (I) (boğ [OT. boğ (DLT) +ça) 1. Tuzsuz ve mayasız hamurdan yapıp kızgın küldde pişirilen poğaç. [DS C. 5] Pazar, *Erbaa -Tokat; Sarıca *Gölköy -Ordu; Faldaca, Mesudiye, *Alucra -Giresun; İncedere -Kars; Yavı -Erzurum; *Çemişkezek, *Pertek -Tunceli; *Ağın, -Elazığ; *Kiğı -Bingöl; -Gaziantep; *Arapkir -Malatya; *Elbistan -Maras; Hacıilyas *Koyulhisar, Ağrakos *Suşehri, *Gürün, Çamoğa *Divriği -Sivas; Keskin -Ankara

turta (I) (İtalyanca) Mayasız hamurdan yapılan küçük çörek, poğaç. [DS C. 5] Rumeli göçmenleri -Bursa; Saha -Kütahya; *Bozüyük -Bilecik; Rumeli göçmenleri *İpsala -Edirne; Rumeli göçmenleri Hamitabat *Lüleburgaz -Kırklareli

8. 3. Bir gruba dâhil edilemeyen adlandırmalar

gödek (VIII) 4. Bir çeşit poğaç. [DS C. 3] *Dömaniç -Kütahya

9. Simit:

Sade, susamlı ve değişik ebatlarda pişirilen simitle ilgili adlandırmalardan *gözgöz* ikilemedir. *Koşma* türemiş bir sözcüktür. *Memecingiliği* belirtisiz ad tamlaması olup şekil itibarıyla yapılmış bir somutlaştırmadır. *zembiligözügöz* kısaltma gruplarından yükleme grubudur. *gözgöz*, *memecingiliği* ve *zembiligozgoz* ~ *zembiligözügöz* aynı zamanda birer deyim aktarmasıdır.

9. 1. Biçimin belirleyici olduğu adlandırmalar

gözü (II) ('göz' =ET., OT. *köz* (DLT) <*kō:z) Mayalı bir çeşit simit. [DS C. 3] -Kastamonu

zembiligozgoz (III) [zembiligözü] Simit, kandil simidi, çöreği. [DS C. 6] -Samsun; -Kastamonu

9. 2. Yapılışında kullanılan malzeme ve tekniğin belirleyici olduğu adlandırmalar

koşma (III) (<*koş-ma*) 1. Üstü susamlı uzun simit. [DS C. 4] -Antalya

tertiye (*Arapça*) Fırında pişirilen bir çeşit simit. [DS C. 4] -Kayseri

ziyare Tatlı mayayla yapılmış simit. [DS C. 6] -Antalya

9. 3. Yapılış amacının belirleyici olduğu adlandırmalar

memcingiliği Yağsız, şekersiz, susamsız çocuklar için yapılan gevrek, bir çeşit simit. [DS C. 6] -Sivas

9. 4. Bir gruba dâhil edilemeyen adlandırmalar

kahtalan Simit, pasta vb. yiyecekler. [DS C. 4] -Gaziantep

10. Yufka:

DLT'de *yufka*, *yupka*, *yuga*, *yuvga* şekillerinde rastladığımız *yufka* sözcük anlamıyla "ince" manasına gelir. Sözcük DLT'de aynı zamanda katmeri de karşılar. Kaşgarlı Mahmut *yalaçı yuga* (C. III 25-14, 35-22) sözcüğünü de yufka ve katmer karşılığı kullanmıştır. Kıpçak sahasında *Et-Tuhfetü'z-Zekiyye Fi'l-Lügati't-Türkiyye*'de yufka ve çörek için *kalaş* sözcüğü kullanılmıştır (Toparlı 2007). Yufka sözcüğü, Çağatay Türkçesinde *yufha*, *yufka* ve *yuka* şekillerindedir (Ünlü 2013).

Türkiye Türkçesi ağızlarında yufka karşılığı *şip* (V) (DS C. 5; -İsparta ve çevresi) ve *vala* (IV) (DS C. 6; Kızık *Artova -Tokat) sözcükleri de kullanılmıştır.

Yufka ile ilgili adlandırmaların önemli bir kısmı türemiş sözcüklerden oluşmuştur. *açğı*, *bezime*, *cıdırma*, *cızlık*, *cızlama*, *çerme*, *dürge*,

galınca, gartalaç, karım, kartalaç, katılaç, katlaç, katmer, kaydırma, ktır, külük ve şepit bunlar arasında sıralanabilir. *gün yufkası, iri ekmeği, sacaltı, tereekmeği* belirtisiz ad tamlaması kuruluşundaki adlandırmalardır. *içi yağlı* kısaltma gruplarından yükleme grubu ve *sackıran* sıfat-fiil grubudur. *katkat* ise ikilemedir.

10. 1. Un türünün belirleyici olduğu adlandırmalar

depereme (I) Mısır unundan yapılan yufka. [DS C. 2] -Isparta

gartalaç [*gartaleç, gartılaç, gartlaç, (II)*] 1. Buğdaydan yapılan yufka ekmeği. 2. Mısırdan yapılan yufka ekmeği. [DS C. 3] *Sivrihisar ve köyleri; Tokat -Eskişehir; Çanılı *Ayaş -Ankara; *Kandıra -Kocaeli; *Kuşunlu -Çankırı; İğneciler *Mudurnu -Bolu; -Kastamonu; Yukarıkale *Koyulhisar -Sivas

tepereme Darı ya da mısır unundan yapılan yufka. [DS C. 5] Gönen -Isparta

10. 2. Unun çekiliş şeklinin belirleyici olduğu adlandırmalar

iri ekmeği İri undan yapılan yufka ekmeği. [DS C. 4] -Niğde

10. 3. Biçimin belirleyici olduğu adlandırmalar

dürge (II) (<*dür-ge/-gü* <**tür-*) [**dürgü (IV)** -1, 2, 3] 1. Pişmiş ve dürülmüş yufka ekmeği. 2. Pişmiş ve dürülmüş bir çift yufka ekmeği. 3. Üç dört yufka ekmeğinin bir araya getirilerek dürülmüşü. 4. İçine helva konularak dürülmüş yufka. [DS C. 2] -Eskişehir; *Mut köyleri -İçel; Navlu *Yeşilova, Karamanlı *Tefenni -Burdur; Çerçin -Burdur; -Eskişehir; Oğuz *Acıpayam -Denizli; *Eğridir köyleri -Isparta; -Tokat -Eskişehir; *Eğridir köyleri, Ulugbey *Senirkent -Isparta; -Balıkesir; Dedeler -Konya

galınca (=ET. *kalın* OT. *kalın+ca*) Bir çeşit kalın yufka. [DS C. 3] *Sivrihisar -Eskişehir

horak (I) Küçük kürek biçiminde bükülerek kaşık gibi yenilen yufka ekmeği. [DS C. 3] *Bor -Niğde

katkat (*kat* =OT. *kat* <*ka+t*) Üst üste açılıp sacda pişirilen yufkalar. [DS C. 4] -Diyarbakır

katlaç (<**kaṭıġ+la-ş*) 2. Pişmiş yufka. [DS C. 4] Duma *İnegöl - Bursa

şepit (<**ş (/ç) ep- (i) t*) [**şepit ekmek**] 1. Yufka ekmekten daha küçük ve kalın ekmek. 2. Yufka ekmek. 3. Uzun, dar ve ince yufka. [DS C. 5] İshaklı *Bolvadin -Afyon; *Yalvaç -Isparta; -Burdur; *Urla -İzmir; Deliilyas *Şarkışla -Sivas; *Kızılcahamam -Ankara; -Kırşehir; -Niğde; -Adana; *Mut ve köyleri -İçel; *Gazipaşa -Antalya; Bozan -Eskişehir; *Nallıhan, Kayaş -Ankara; -Konya ve çevresi

tereekmeği Kalın buğday yufkası. [DS C. 5] *Taşköprü -Kastamonu

10. 4. Yapılışında kullanılan malzeme ve tekniğin belirleyici olduğu adlandırmalar

açğı (II) (<*aç-kı*) [**açım (I), açkı (II), açku (II), açma (III) -1**] Oklava ile açılmış hamur, yufka. [DS C. 1] *Alaşehir -Manisa; -Samsun; Harşit bucağı köyleri *Torul -Gümüşhane

baz (II) 2. Sacda veya fırında pişirilmek üzere genişçe açılmış yufka. [DS C. 1] Havsu *Kelkit -Gümüşhane; *Zara -Sivas

cısdırma (<**cız 'yansımā'+dır-ma*) Sacda ısıtılmış yağlı yufka: *Cısdırma gevrek ve tatlı olur.* [DS C. 2] Karamanlı *Tefenni -Burdur

cızlık (<*cız 'yansımā'+lık*) 2. İçine soğan, kıyma ve yağ konularak sacda kızartılan yufka. [DS C. 2] *Arapkir -Malatya

ciylenbe Sacda pişirilen mayasız yufka ekmek. [DS C. 2] *Bozbat -Sinop

cizlama (<*ciz 'yansımā'+la-ma*) Taş üzerinde pişirilen yufka. [DS C. 2] *Boyras -Kastamonu

çerme (II) Sacda pişirilen yufka ekmeğinin kalın olanı: *Bacı bir çerme yapšana.* [DS C. 2] *Afşin, *Elbistan -Maraş

gödek (VIII) [güdük (IX) -1] 2. Sacda pişirilen mayasız yufka, bazlama. [DS C. 3] *Mustafa Kemal Paşa -Bursa; Ilıcaksu *Domaniç, Alayunt -Kütahya

gün yufkası Yumurtalı hamurdan yapılan, güneşte kurutulduktan sonra ufalanarak pişirilen yufka. [DS C. 3] -Bursa

içi yağlı sac üzerinde pişirilip yağlanarak yenen yufka. [DS C. 4] Kuşbaba *Bucak -Burdur; -Balıkesir

katmer (I) (*kāt-mar*) [**katmar**] Arasına kaymak ya da yağ sürülerek katlanmış yufka ekmeği. [DS C. 4] *Bolvadin, *Dinar -Afyon; *Gelendost, Bağılı *Eğridir Kumdanlı, *Yalvaç -Isparta; Karaçay, Honaz, Söğüt -Denizli; Eymir *Bozdoğan, *Kuşadası -Aydın; *Bornova -İzmir; *Alaşehir -Manisa; Demirkapı *Susurluk -Balıkesir; *Sivrihisar, Bozan -Eskişehir; -Çorum; -Samsun; -Tokat; *Şebinkarahisar -Giresun; Erkinis *Yusufeli, Yavuz *Şavşat, *Ardanuç -Artvin; Cenciğe -Erzincan; *Ağın -Elazığ; -Malatya; *Kilis -Gaziantep; *Afşin -Maraş; Tavşanlı *Hafik, *Gürün, Çepni *Gemerek, Hacııyas *Koyulhisar -Sivas; *Yerköy -Yozgat; -Kayseri; -Niğde; *Sille -Konya; *Osmaniye -Adana; *Mut, *Anamur -İçel; Yerkesik -Muğla; *Serik -Antalya; *Lüleburgaz -Kırklareli; *Saray -Tokat; Başpınar *Tefenni -Burdur; Eziler *Güney -Denizli

kaydırma (IV) (=ET., OT. *kāytur-* (<*kay* (ı) *t-* (*u*) *r-*) (DLT) <*kād-(ı)t-(u)r-ma*) İnce yufka ekmek. [DS C. 4] *Küre -Kastamonu; -Çankırı

kelefetir Kalın açılmış mayalı hamurdan sac üstünde pişirilen yufka ekmek. [DS C. 4] -Amasya

kıtır (VI) (*kīt'kuru ve gevrek ses'* <**kīt+ır*) [**kıtırık -2**] 1. Ateşte kızartılıp, ufak parçalara bölünmüş yufka ekmeği: Gel, sana kıtır yaptım vereyim de yer. [DS C. 4] Kızılköy *Dinar -Afyon; -Erzincan.

külük (III) Külde pişirilen yağlı yufka ekmeği. [DS C. 4] Sofular *Eğridir -Isparta; Güvere *Silifke -İçel

lemis İçine ıspanak, peynir, patates, kıyma konulup katlanmış yufka. [DS C. 4] -Çorum; -Trabzon; Uluşiran *Şiran, -Gümüşhane

sacaltı (<OT. *sāc* (DLT) +*alt-ı*) Önce sac üstünde biraz pişirilip sonra tandırda pişirilen yufka ekmeği. [DS C. 5] -Niğde

sackıran (II) Sac üstünde pişirilen kalın, yağlı yufka ekmek. [DS C. 5] -Tokat -Eskişehir

10. 5. Miktarın belirleyici olduğu adlandırmalar

karım (III) (<kar- (ı) m) Altı ay yetecek ölçüde yapılan yufka ekmeği. [DS C. 4] -Niğde

10. 6. Bir gruba dâhil edilemeyen adlandırmalar

bezime (I) (<bez+i-me) [**bezimbe, bezme -2**] 2. Yufka. [DS C. 1] Bazlar -Afyon; Kurna -Burdur; Aliköyü -Isparta; Çerçin -Burdur

bülü (I) Yufka. [DS C. 1] Ihlara *Aksaray, Ortaköy *Bor -Niğde

deyaz (I) Yufka ekmeği. [DS C. 2] Sadıkhacı *Beşşehir -Konya

goleti Bazlama, yufka (ekmek) [DS C. 3] -Rize

isgefe Yufka ekmeği. [DS C. 4] *Artova -Tokat

kap (V) (=OT: *ka~kap* <*kā (p) 1. Yufka. [DS C. 4] -Çanakka-
le; *Mustafa Kemal Paşa -Bursa; Ağrakos *Suşehri -Sivas

kartalaç (I) [**kartaleç, kartlaç, kartleç, kortolaç**] 2. Yufka, göz-
leme. [DS C. 4] -Bolu; -Eskişehir; *Haymana, *Beypazarı -Ankara;
*Kandıra -Kocaeli; *Mustafa Kemal Paşa -Bursa; *Mudurnu -Bolu; -
Zonguldak; *Çerkeş -Çankırı; Umurbey *Gemlik -Bursa; -Bursa **katı-**
laç (<*katıg+la-ş*) Yufka ekmek. [DS C. 4] *Kurşunlu -Çankırı

pazı (I) 3. Yufka. [DS C. 5] -İzmir; Yeniköy -Balıkesir; Bulgaris-
tan göçmenleri *Mustafakemalpaşa -Bursa; *Akyazı çevresi -Sakarya;
Küngez -Bilecik; -Samsun; -Edirne; *Lüleburgaz -Kırklareli

pındır (I) Yufka ekmeği. [DS C. 5] -Adana

şebit (I) [**şefit (II), şımit**] Yufka. [DS C. 5] -Aydın; Armutlu
*Mustafakemalpaşa -Bursa; *Gerede -Bolu; -Çorum; *Boyabat -Si-
nop; İşkefe *Zile -Tokat; -Amasya; -Çorum; -Yozgat; -Ankara ilçe ve
köyleri; -Kırşehir; Akçakaya *İncesu -Kayseri; *Ereğli, *Ermenek,
*Çumra, Sille -Konya; Şabanözü *Polatlı -Ankara; *Antakya köyle-
ri -Hatay

Sonuç:

DS'den hareketle Türkiye Türkçesi ağızlarındaki ekmek ve benzerleri ile ilgili adlandırmaları incelemeyi amaçlayan bu çalışmada toplam 484 adlandırma üzerinde durulmuştur. Bu, Anadolu'da ekmeğin ve hamur işi türlerinin ne kadar değerli olduğunu ve Türklerin hayatındaki yerini açık bir şekilde göstermekte ve söz varlığı yönünden önemini ortaya koymaktadır. Adlandırmalardan 252 adedi yalnız ekmek ve türleri ile ilgili olup 34'ü mısır unundan üretilmiştir. Mısır unundan yapılmış ekmekleri buğday unundan (13) yapılmış ekmekler izlemektedir. Benzerleri ile ilgili adlandırmaların sayısı ise 232'dir. Bunlar içerisinde sırasıyla börek (81), çörek (46), yufka (43) ve pide (34) ile ilgili adlandırmalar gelmektedir. Ekmeklerin pişirilmesi için Anadolu'da daha çok sacın tercih edildiği gözlenmiştir.

Ekmek ile ilgili adlandırmaların önemli bir kısmı köken yönünden Türkçe olup yabancı kökenli adlandırmaların sayısı oldukça azdır. Bunlar Arapça (lokum, pelit, tandır, susamal, tertibe), Farsça (sine, lep, kahya, eriste), Rumca (somun, pilaki, bide/pide), İtalyanca (turta, galata), Arapça+Türkçe (hamurlu, hamırsız ~ hamursuz), Arapça+Farsça (velibağ), Farsça+Türkçe (tava böreği, hergeleaşı, siniekmegi, bazarekmegi, minneli), Arapça+Farsça+Türkçe (hacınazlı) sözcüklerdir.

Adlandırmalar yapı yönünden basit, birleşik ve türemiş sözcüklerden oluşmuştur. Basit sözcükler daha fazladır. Onu türemiş ve birleşik sözcükler izlemektedir. Addan türetilen adlandırmaların sayısı fiilden türetilen adlandırmalara göre daha fazladır. *Açgı, akıtma, aşgı, bişe, burma, bükme, çalkama, çevirme, dayama, dayama, doğramaç, dolama, dönderme, düрге, düрге, düirme, düşük, düzme, gatmaca, gazımtı, gömeç, haşlak, karım, karmaç, kaydırma, kaypak, kesikli, keskiç, kaskit, kıştırma, kıvrım, koşma, oğma, öğme, serme, sıkma, sürçütme, umaç* gibi adlandırmalar ise fiilden türetilmiştir.

Türemiş sözcüklere addan ad yapma eklerinden +aç, +ak, +alak, +CA, +ç, +k, +II, +lık, +suz, +maç; addan fiil yapma eklerinden -IA; fiilden fiil yapma eklerinden -Dır, -n, -t; fiilden ad yapma eklerinden -gA, -i, -e, -k, -m, -mA, -maç ve -t ekleri getirilmiştir. Fiilimsi eklerinden ise -an ve -maz sıfat-fiil ekleri kullanılmıştır.

Adlandırmaların 26 tanesi belirtisiz ad tamlaması, 12 tanesi sıfat tamlaması kuruluşundadır. 6 tanesi yansıma sözcükten oluşmuştur. Sözcük grubu şeklindeki adlandırmaların 4 tanesini yükleme grubu ve 4 tanesini sıfat-fiil grubu oluşturmuştur.

Mesele ad bilim ve anlam bilim yönünden değerlendirildiğinde adlandırmaların çok az bir kısmı deyim aktarması şeklindedir.

Kısaltmalar

DLT: Besim Atalay (çev.), *Divanü Lûgat-it-Türk Tercümesi*, C. I, 1998, C. II, 1998, C. III 1999, C. IV, 1999, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.

DS: *Türkiye’de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*, C I-VI, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2009.

ET: Eski Türkçe

EUTS: Ahmet Caferoğlu, *Eski Uygur Türkçesi Sözlüğü*, Enderun Kitabevi, 1993.

KB: ARAT, Reşit Rahmeti, *Yusuf Has Hacıp Kutadgu Bilig, Metin*, C. I, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1999.

OT: Orta Türkçe

TS: *Tarama Sözlüğü*, C I-VIII, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 1995.

Kaynaklar

Aksan, Doğan, *Her Yönüyle Dil Ana Çizgileriyle Dilbilim*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1995.

Aksoy, Ömer Asım, *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü*, 1 Atasözleri Sözlüğü, İnkılâp Yayınevi, İstanbul, 1988a.

Aksoy, Ömer Asım, *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü*, 2 Deyimler Sözlüğü, İnkılâp Yayınevi, İstanbul, 1988b.

Arat, Reşit Rahmeti (çev.), *Yusuf Has Hacıp Kutadgu Bilig*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, İkinci Baskı, Ankara, 1974.

- Arat, Reşit Rahmeti, *Yusuf Has Hacip Kutadgu Bilig, Metin*, C. I, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1999.
- Atalay, Besim (çev.), *Divanü Lûgat-it-Türk Tercümesi*, C. I, 1998, C. II, 1998, C. III 1999, C. IV, 1999, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Clauson, Sir Gerard, *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*, Oxford: Clarendon Press, 1972.
- Çebi, Sıtkı, *Ordu Ağzı Derlemeleri*, Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, No. 2, Ordu, 2006.
- Demir, Necati, “Doğu Karadeniz Bölgesi’nde Pileki/Bileki”. Çevrimiçi: http://www.necatidemir.net/images/demir/bkosem/bileki_pileki.pdf, 23. 08. 2013.
- Doğan, Ahmet, *Açıklamaları ve Örnekleriyle Deyimler Sözlüğü*, Akçağ Yayınları, Ankara, 1995.
- Ercilasun, Ahmet Bican, *Başlangıçtan Yirminci Yüzyıla Türk Dili Tarihi*, Akçağ Yayınları, Ankara, 2011.
- Gülensoy, Tuncer, *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü*, C. I, A-N, C. II, O-Z, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2007.
- Talya, Mitat, *Ekmek Bilimi ve Teknolojisi*, Ekin Yayıncılık ve Pazarlama, İstanbul, 1997.
- Tarama Sözlüğü*, C I-VIII, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 1995.
- Türkçe Sözlük*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2011.
- Türkiye’de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*, C I-VI, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2009.
- Ünlü, Suat, *Çağatay Türkçesi Sözlüğü*, Eğitim Yayınevi, Konya, 2013.
- Ünüvar, Şerife, *Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi (Fırıncı Meslek Eğitimi)*, Savaş Yayınevi, Ankara, 2008.
- Yardımcı, Mehmet, İsmail Doğan, Zeki Kaymaz, Hüseyin Şahin, *Malatya Mutfak Kültürü*, T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2001.
- Yurtbaşı, Metin, *Sınıflandırılmış Atasözleri Sözlüğü*, Excellence Publishing, İstanbul, 2012a.
- Yurtbaşı, Metin, *Sınıflandırılmış Deyimler Sözlüğü*, Excellence Publishing, İstanbul, 2012b.