



**International Journal of Languages' Education and Teaching**  
**Volume 6, Issue 1, March 2018, p. 396-413**

Received	Reviewed	Published	Doi Number
09.02.2018	26.02.2018	30.03.2018	10.18298/ijlet.2592

**An Onomastic Approach to Dessert Names in Turkish**

*Nigâr OTURAKÇI ORBAY<sup>1</sup>*

**ABSTRACT**

Turkish cuisine has a special place among the world cuisine. Meat dishes, olive oil dishes, soups as well as desserts are irreplaceable for the Turkish cuisine, which is a rooted, original, sophisticated and rich. Desserts are located in special place in Turkish cuisine since it has a close relation with belief besides of their taste and appetite. Desserts are the first symbolic foods for birth, engagement, marriage, circumcision and funeral or in religious holidays. Also desserts are one of the cultural symbols to proceed sweetness among people such as stated in "Eat sweet, talk sweet". Today, globalization, urbanization, technological advancement, analogy of world cuisine create a change in nourishment and this nourishment effect desserts which are part of the culture in a way of preparation, presentation, quantity and naming. This study deals with onomatology of desserts since it caught the attention of changes in naming. The path of naming of desserts in the last period of Turkish is tried to be determined with the syntactic and semantic approach on 940 dessert names and it has been revealed how those concepts related to expression of dessert names. In this way, dessert names are made of adjective clause substantially. In semantics perspective, some features of desserts (such as main ingredient, shape, kind, way of preparation or cooking, stiffness, color, resemblance, association, proper name) are highlighted while naming.

**Key Words:** Turkish cuisine, cuisine culture, dessert, onomastics, syntax, semantics, Turkish.

**Türkiye Türkçesindeki Tatlı Adlarına Adbilimsel Bir Yaklaşım**

**ÖZET**

Dünya mutfakları arasında Türk mutfağının özel bir yeri vardır. Köklü, özgün, çok yönlü ve zengin bir kültürün ürünü olan Türk mutfağının etli yemekleri, zeytinyağlıları, çorbaları yanında tatlıları da yemek kültürünün vazgeçilmezleri arasında yer alır. Lezzeti ve iştah açıcı görüntüsü bir yana inanç olgusuyla da olan yakın bağı, tatlıları, Türk mutfağında özel bir yere konumlandırır. Doğum, nişan, evlilik, sünnet ve ölüm gibi geçiş dönemlerinde ya da dinî bayramlarda ilk sembolik yiyecek, tatlılardır. "Tatlı yiyelim tatlı konuşalım" ifadesinde de yer bulduğu gibi, tatlılar, insanlar arasındaki tatlılığın devam etmesi için bir sembol hâline gelmiş kültürel bir yiyecek türüdür. Bugün küreselleşme, kentleşme, teknolojik gelişme, dünya mutfaklarını örnekseme gibi nedenlerle beslenme kültüründe yaşanan değişim, bu kültürün bir parçası olan tatlıları da etkilemiş ve tatlıların hazırlanışından sunuluşuna, sayısından adlandırılmasına kadar pek çok konuda değişikliğin yaşanmasına sebep olmuştur. Bu çalışma, tatlı adlandırmalarında yaşanan değişimlerin dikkati çekmesi sonucu oluşmuş ve tatlı adları adbilim bakımından ele alınmıştır. 940 tatlı adı üzerinde yapılan sözdizimsel ve anlamsal incelemeyle Türkiye Türkçesinde son dönemde tatlı adlandırmalarında izlenen yol tespit edilmeye çalışılmış, tatlı ile ilgili adlandırmaların dilde hangi yolla anlatım bulduğu ortaya konmuştur. Bu bağlamda tatlı adlarının sözdizimsel olarak büyük oranda sıfat tamlaması yapısında sözcük öbeğinden oluştuğu görülmüş; tatlıların anlam yönüyle belli özelliklerinin (ana malzeme, biçim, tür, hazırlanış ya da pişirme usulü, kıvam, renk, ait olduğu yer, benzeşim kurma, çağrışım uyandırma, özel ad) öne çıkartılarak adlandırıldığına tanık olunmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Türk mutfağı, mutfak kültürü, tatlı, adbilim, sözdizimi, anlam, Türkiye Türkçesi.

<sup>1</sup> Dr. Öğr. Ü., Çukurova Üniversitesi, [nigaroturakci@hotmail.com](mailto:nigaroturakci@hotmail.com), [noturakci@cu.edu.tr](mailto:noturakci@cu.edu.tr)

## 1. Giriş

Mutfak kültürü, beslenmeyi sağlayan yemek, yiyecek, içecek türleri ve bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini, buna bağlı mekân ve ekipmanı, yeme-içme geleneğiyle bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bir bütünlüğü ve kendine özgü bir kültürel yapıyı ifade eder (Artun, 2015, s. 415).

Dünya mutfağı içinde gerek çeşit, gerekse lezzet açısından evrensel beğenin odağı olan Türk mutfağı, binlerce yıllık bir geçmişe sahiptir. Tarihsel süreç içerisinde Anadolu toprakları, kültürel zenginlikleri içinde barındırmış, geliştirmiş ve günümüze taşımıştır. Türkiye’de yaşamış çeşitli uygarlıkların etkisiyle gelişen ve zenginleşen Türk mutfağı, dünyanın en zengin üç mutfağı arasına girmiştir ve dünyanın en besleyici mutfağı olma özelliğini de elinde tutmaktadır (Şanlıer vd., 2008, s. 1123).

Türk mutfağında geleneksel olarak çorbalar, etli yemekler, zeytinyağlı sebzeler, salatalar ve tatlılar yer almaktadır (Güler, 2010, s. 29). Özel gün yemekleri incelendiğinde tatlılar, temel yemek ve içeceklerin başında gelmektedir. Türklerde yaşam, tatlı ile başlamakta ve tatlı ile bitmektedir. Doğum, nişan, evlilik, sünnet ve hatta ölüm gibi geçiş dönemleriyle ilgili yemeklerin çok kere ilk sembolik yiyeceği, tatlıdır. Yaşama, evliliğe, erkeklığe tatlı ile başlamak, geleneksel kültür yapısının temelinde yer alan ilkelerden birini oluşturur. “Allah ağız tadı versin, tatlı yiyelim tatlı konuşalım, lafını balla kestim” gibi deyimler, toplumsal şuuraltına yerleşmiş bulunan ve Türk sosyokültürel yaşamını biçimlendiren unsurlardır (Özdemir, 2005, s. 188). Dini bayramlarda şeker ve tatlı ikram edilmesi de akraba, eş ve dostlar arasındaki tatlılığın devam etmesini sağlamak anlamını taşımaktadır (Özdemir, 2005, s. 189). Bu bağlamda inancın yemek kültürünün bir parçası olan tatlı ile olan yakın bağı, tatlıları yerel mutfakların özgün etkilerini de içinde barındıran, köklü ve çok yönlü bir kültüre sahip Türk mutfağında öne çıkarmaktadır.

Türk mutfağında geniş bir yelpaze içinde yer alan çok sayıda geleneksel tatlı vardır. Bunun yanında batılılaşma, kentleşme, nüfus artışı, küreselleşme, eğitim seviyesinin yükselmesi ile birlikte diğer dünya mutfakları hakkında yayımlanmış olan kitap ve dergileri takip etme, kadının çalışma yaşamına girmesi, kitle iletişim araçlarındaki gelişme, gıda sektöründeki gelişme, fast food (ayaküstü beslenme) akımı ve turizm gibi nedenler beslenme kültürünün değişimine ve buna bağlı olarak Türk mutfak kültürünün değişimine yol açmaktadır (Önçel, 2015, s. 38-40). Mutfak kültüründeki bu değişim, yeme / içme kültürün bir parçası olan tatlıları da etkilemekte, tatlıların gerek hazırlanışı gerek sunulduğu gerek sayısı gerekse adlandırılmalarında zamanla değişiklikler yaşanmaktadır.

Tatlı adlandırmalarında yaşanan değişimlerin dikkati çekmesi sonucu yola çıkılan bu çalışmada, tatlı adları adbilim bakımından ele alınmıştır. *Adbilim* (onomastics), her türlü özel adın ortaya çıkışı, tarih içindeki gelişimi, yapısı gibi konuları araştıran, bunun sonucunda özel adların ortaya çıkış geleneğini tespit etmeyi hedefleyen, sözlükbilim (lexicology) ile kavrambilim (semasiology) alanlarının birleşerek özel adlar üzerine odaklanmasından doğmuş dilbilim alanı olarak tanımlanır (Şahin, 2016, s. 17). Canlıların, nesnelerin ve kavramların, kısacası çevremizde gördüğümüz ve algıladığımız her şeyin adıyla ilgilenen adbilimin rüzgâr adı (anemonimi), kişi adı (antroponimi), yıldız adı (astronimi), belge adı (dökümantonimi), örgüt adı (ergonimi), kök adı (etnonimi), bitki adı (fitonimi), eser adı (hrematonimi), zaman adı (hrononimi), uzay adı (kozmonimi), mit adı (mitonimi), araç adı (poreyonimi), ürün adı (pragmatonimi), gök adı (planetonimi), yer adı (toponimi), kentlik adı

(urbonimi), hayvan adı (zoonimi) gibi çeşitli kolları vardır (Şahin, 2016, s. 29-91). Türk adbilim çalışmalarının daha çok kişi adları ile yer adları üzerine şekillendiği görülürken (Şahin, 2016, s. 129) son yıllarda yukarıda bahsi geçen kolların malzemesi olan kedi, kuş, balık ve bitki adları üzerine çalışıldığı, bu adların yanı sıra yiyecek adlarının da adbilimin inceleme alanına girdiği gözlenmiştir (Karagöz, 2003, s. 664).

## 2. Yöntem

Bu çalışmada yiyecek adlarının önemli bir bölümünü oluşturan tatlı adları, adbilim bakımından ele alınmıştır. “Basit tesadüfi örnekleme yöntemi”nin (simple random sampling) kullanıldığı çalışmada, her örnekleme biriminin bir başka ifadeyle tatlı adının sözdizimsel yapısı ile anlamına göre dayandığı temeller incelenip sınıflandırılmış; bu bağlamda tatlı adlandırmalarında izlenen yol tespit edilmeye çalışılarak tatlı ile ilgili kavramların dilde hangi yolla anlatım bulduğu ortaya konmuştur. Örnekleme birimlerinin seçiminde “geleneksel / yöresel özellik taşıma” ya da “ödüncülenerek ölçünlü dilde kullanılma” gibi bir ayırım yapılmamış; çalışmanın kapsayıcı olması için yalnızca “tatlı adı olma”, ölçütü dikkate alınmıştır. Çalışmanın araştırma örneklemini Genel Ağ’daki [www.yemek.com](http://www.yemek.com) ile [www.lezzet.com.tr](http://www.lezzet.com.tr) sayfalarından derlenen 940 tatlı adı oluşturmuştur.

## 3. Bulgular ve Değerlendirme

### 3.1. Adlandırmaların Sözdizimsel Yapısı<sup>2</sup>

Türkiye Türkçesindeki tatlı adları, tek sözcükten, sözcük öbeğinden ya da cümleden oluşabilmektedir.

#### 3.1.1. Tek Sözcükten Oluşan Adlar

87 tek sözcükten oluşan tatlı adında alıntı adların fazlalığı dikkat çekmiştir. Bu bölümde, geleneksel tatlılarla birlikte dünya mutfaklarından örneklerin de Türk mutfak kültürüne girdiği görülmüştür. *Aşure, baklava, güllaç, helva, hoşmerim, künefe, lokma, revani, sütlaç, şöbiyet* gibi geleneksel tatlılar yanında artık hemen herkesin bildiği, tattığı ya da yapabildiği *brownie, cheesecake, krep, parfe, puding, profiterol, supangle, tiramisu, turta, waffle* gibi tatlılar da hayatımızdaki yerini almıştır.

#### 3.1.2. Sözcük Öbeğinden Oluşan Adlar

Tatlı adları sözdizimsel olarak en çok, sözcük öbeğinden oluşmuştur. 940 tatlı adının 851’i sözcük öbeğiyle ifade edilmiştir. Sözdizimsel olarak en büyük paya sahip olan sözcük öbeği yapısındaki tatlı adlarının sıfat tamlaması, isim tamlaması, bulunma öbeği, isnat öbeği, sıfat-fiil öbeği, birleşik isim, ikileme ve Farsça tamlama yoluyla kurulduğu belirlenmiştir.

Geleneksel tatlılar içerisinde *sütlü nuriye, kazandibi, bülbülyuvası, vezirparmağı, ekmek kadayıfı* gibi sözcük öbeği oluşturan örnekler yer almıştır. Bunun yanında bu bölümün sayıca artışına sebep olduğu düşünülen *çikolata rüyası, limonlu soğuk sufle, vişneli cevizli rulo pasta, çubukta çitir rulolar,*

<sup>2</sup> Adlandırmaların sözdizimsel yapısının incelendiği bölümdeki her bir başlık için 940 tatlı adı arasından 10’ar örnek seçilmiştir. Örneği 10’dan az olan başlıklar için ise mevcut olan örnekler dikkate sunulmuştur. Çalışmanın sonunda, araştırma örnekleminin bütününi oluşturan 940 tatlı adı alfabetik olarak listelenmiştir.

*portakallı krem karamel* gibi unsurlarından en az birinin değişebilirliğinin söz konusu olduğu sözcük öbekleri de görülmüştür.

### 3.1.2.1. Sıfat Tamlaması

Çalışmada örneği en fazla olan sözcük öbeği türü, sıfat tamlamasıdır. “Sıfat + isim”, “sıfat + isimlik”, “sıfatımsı + isim”, “sıfatımsı + isimlik”, “sıfatlık + isim”, “sıfatlık + isimlik” ve “birden fazla sıfat + isim” olmak üzere 7 farklı şekilde kurulan sıfat tamlamasından oluşan tatlı adlarının sayısı 702’dir<sup>3</sup>.

#### 3.1.2.1.1. Sıfat + İsim

Sözdizimsel yapısı sıfat tamlaması olan 250 tatlı adı, “+II / +IU ekli sıfat + isim” ve “eksiz sıfat + isim” yoluyla oluşturulmuştur. Bu tatlı adlarından 197’si “+II + +IU ekli sıfat + isim” yoluyla kurulmuştur: *astarlı sütlaç, baharatlı çikolata, cevizli baklava, çikolatalı mus, fıstıklı kadayıf, haşhaşlı keşkül, kakaolu şekerpare, peynirli künefe, sakızlı sütlaç, sütlü nuriye*. 53 tatlı adı ise “eksiz sıfat + isim” yapısındadır: *burma kadayıf, çikolata fondü, dikdörtgen lokma, karpuz pasta, kesme muhallebi, köstebek pasta, krep pasta, kuru baklava, milföy pasta, mozaik pasta*.

#### 3.1.2.1.2. Sıfat + İsimlik

Bu yapıda olan tatlı adlarının isimliği belirtisiz isim tamlamasından oluşurken sıfatı, +II / IU ekli bir sıfat ya da eksiz bir sıfat olabilmektedir. Çalışmada 109 tatlı adının bu biçimde kurulduğu tespit edilmiştir: *armutlu krema tatlısı, ayvalı peynir tatlısı, bademli sini katmeri, cevizli bülbülyuvası, cevizli hamur tatlısı, dolgulu irmik tatlısı, kaymaklı ekmek kadayıfı, meyveli su muhallebisi, pratik ekmek tatlısı, yalancı tavukgöğüsü*.

#### 3.1.2.1.3. Sıfatımsı + İsim

4 tatlı adı, “sıfatımsı + isim” biçiminde kurulan sıfat tamlaması yapısındadır: *ağlayan kek, ağlayan pasta, doyuran pasta, kızartılmış güllaç*.

#### 3.1.2.1.4. Sıfatımsı + İsimlik

1 tatlı adı “sıfatımsı + isimlik” yapısında kurulmuştur: *kızarmış halka tatlısı*.

#### 3.1.2.1.5. Sıfatlık + İsim

“Sıfatlık + isim”den oluşan sıfat tamlaması yapısında 147 tatlı adı tespit edilmiştir. İsmi niteleyen sıfatlıklar ise bağlama öbeği, sıfat-fiil öbeği, sıfat tamlaması ve isim tamlaması yapılarındadır.

##### 3.1.2.1.5.1. Bağlama Öbeğinden Oluşan Sıfatlık + İsim

90 tatlı adı, “bağlama öbeğinden oluşan sıfatlık + isim” yapısında kurulmuştur: *acı bademli ve elmalı pasta, Antep fıstıklı ve narlı güllaç, böğürtlenli ve bademli pasta, dondurmali ve kestaneli pasta, kadayıflı ve cevizli muhallebi, kremalı ve damla sakızlı sütlaç, portakallı ve haşhaşlı tatlı, şeftalili ve cevizli pasta, tarçınlı ve ballı tatlı, üzümlü ve muhallebili pasta*.

<sup>3</sup> İsim gibi kullanılan, isim muamelesi gören, sözcükten büyük söz birliklerine *isimlik*; aslında sıfat olmayan ancak sözdizimi içerisinde sıfat görevinde kullanılan, sıfat muamelesi gören bir sıfat-fiile *sıfatımsı*; sıfat görevinde kullanılan sıfat-fiil grubuna ise *sıfatlık* denir (Özmen, 2001, s. 117-119).

### 3.1.2.1.5.2. Sıfat-Fiil Öbeğinden Oluşan Sıfatlık + İsim

Yalnızca 1 örnek “sıfat-fiil öbeğinden oluşan sıfatlık + isim” biçiminde kurulmuştur: *Hindistan cevizi sütüne batırılmış kek.*

### 3.1.2.1.5.3. Sıfat Tamlamasından Oluşan Sıfatlık + İsim

14 örnek “sıfat tamlamasından oluşan sıfatlık + isim” yapısındadır: *beyaz çikolatalı parfe, bitter çikolatalı fondü, bol kremalı pasta, file fındıklı pasta, iki renkli parfe, kuru meyveli baklava, kuru yemişli muhallebi, süzme yoğurtlu muhallebi, üç renkli muhallebi, yeşil fıstıklı dondurma.*

### 3.1.2.1.5.4. İsim Tamlamasından Oluşan Sıfatlık + İsim

“Sıfatlık + isim” yapısından oluşan 42 tatlı adının sıfatlığı, derin yapıda belirtisiz isim tamlaması oluşturmuştur. İsim tamlaması, sıfat tamlamasının sıfatlığına dönüştürülürken isim tamlamasındaki iyelik eki atılır ve yerine isimden sıfat yapan +II / +IU eki getirilir. Oluşan yapı, artık, ismi niteleyen bir sıfatlık olarak sıfat tamlaması meydana getirir.

*Çikolata soslu profiterol* örneğinde, “profiterol” ismini niteleyen “çikolata soslu” sıfatlığının derin yapıda “çikolata sosu” biçiminde bir belirtisiz isim tamlaması olduğu açıktır. Belirtisiz isim tamlaması, sıfat tamlamasının sıfatlığı olarak kullanılırken isim tamlamasındaki iyelik eki atılır ve geriye kalan “çikolata sos” yapısının üzerine +II / +IU isimden sıfat yapım eki getirilerek “çikolata soslu” sıfatlığı oluşturulur: *badem sütlü topik, çikolata soslu profiterol, çilek aromalı keşkül, damla sakızlı muhallebi, kahve soslu panna cotta, limon kremalı pasta, mandalina soslu muhallebi, orman meyveli pasta, turna yemişli kup, yaban mersinli pasta.*

### 3.1.2.1.6. Sıfatlık + İsimlik

Çalışmada, 33 “sıfatlık + isimlik” yapısından oluşan sıfat tamlaması tespit edilmiştir. İsimlik, isim tamlamasından oluşurken isimliği niteleyen sıfatlık, bağlama öbeği, sıfat tamlaması ve isim tamlaması yapısındaki sözcük öbeklerinden kurulmuştur.

#### 3.1.2.1.6.1. Bağlama Öbeğinden Oluşan Sıfatlık + İsim Tamlamasından Oluşan İsimlik

13 tatlı adı, “bağlama öbeğinden oluşan sıfatlık + isim tamlamasından oluşan isimlik” yapısındadır: *ballı ve tarçınlı hamur tatlısı, bisküvili ve cevizli havuç tatlısı, cevizli ve tarçınlı ekmek tatlısı, fındıklı ve çilekli irmik pastası, kaymaklı ve cevizli hurma tatlısı, kırmızı erik soslu ve kremalı pirinç tatlısı, muhallebili ve sakızlı güllaç topları, portakallı ve çikolatalı kedidili pastası, sakızlı ve susamlı irmik tatlısı, sütlü ve yufkalyaz tatlısı.*

#### 3.1.2.1.6.2. Sıfat Tamlamasından Oluşan Sıfatlık + İsim Tamlamasından Oluşan İsimlik

Çalışmada, 4 tatlı adı bu yapıda kurulmuştur: *beyaz çikolatalı mandalina kremi, bol meyveli irmik tatlısı, iki renkli irmik tatlısı, kuru üzümlü ekmek tatlısı.*

#### 3.1.2.1.6.3. İsim Tamlamasından Oluşan Sıfatlık + İsim Tamlamasından Oluşan İsimlik

16 tatlı adı tespit edilmiştir: *damla sakızlı lokma tatlısı, erik soslu irmik tatlısı, frambuaz soslu su muhallebisi, irdişah kokulu saray muhallebisi, karamel soslu dondurma pastası, lor peynirli yufka tatlısı, meyve çaylı armut tatlısı, orman meyveli pirinç tatlısı, portakal kabuklu badem tatlısı, vişne soslu irmik tatlısı.*

### 3.1.2.1.7. Birden Fazla Sıfat + İsim

Türkiye Türkçesinde tatlı adları, birden fazla sıfatın tek bir ismi nitelemesiyle de kurulmuştur. 158 tatlı adı, iki ya da daha fazla sayıdaki sıfatın bir ismi nitelemesiyle oluşmuştur: *bol çikolatalı kışkırtan pasta, çikolatalı bonbon pasta, çikolatalı meyveli pasta, çilekli soslu hafif pasta, çilekli waffle pasta, elmalı bisküvili pasta, kahveli kolay pasta, şeftalili mus pasta, şokola mus dolgulu tarçımlı mereng, üç katlı pudingli pasta.*

### 3.1.2.2. Belirtisiz İsim Tamlaması

130 tatlı adı, belirtisiz isim tamlaması yapısındadır. Belirtisiz isim tamlamasının tamlayanı 110 örnekte tek bir isimden meydana gelmiştir: *atom tatlısı, ayva tatlısı, damat bohçası, Fatih sarması, gaziler helvası, hurma bohçası, imam sarığı, padişah sarması, rüzgar gülü, un helvası.* 20 örnekte ise tamlayan, farklı sözcük öbeklerinden oluşmuştur.

#### 3.1.2.2.1. Tamlayanı Belirtisiz İsim Tamlaması Olan Belirtisiz İsim Tamlaması

6 tatlı adı, tamlayanı belirtisiz isim tamlamasından oluşan belirtisiz isim tamlaması yapısındadır: *Afyon kaymağı tatlısı, Antep fıstığı tatlısı, gökkuşağı tatlısı, mısır unu helvası, mısır unu tatlısı, yılbaşı sürprizi.*

#### 3.1.2.2.2. Tamlayanı Sıfat Tamlaması Olan Belirtisiz İsim Tamlaması

Tamlayanı sıfat tamlaması olup belirtisiz isim tamlaması yapısından oluşan 11 tatlı adı tespit edilmiştir: *çiğ yağ tatlısı, bayat ekmek tatlısı, genç kız rüyası, kağıt helva pastası, karlı dağlar pastası, kuru meyve hoşafı, siyah üzüm kuymağı, Tellibaba tatlısı, üç renk tatlısı, yeni yıl pastası.*

#### 3.1.2.2.3. Tamlayanı İsim-Fiil Öbeği Olan Belirtisiz İsim Tamlaması

Çalışmada yalnızca 1 tatlı adı bu yapıdadır: *yeni yıl kutlama pastası.*

#### 3.1.2.2.4. Tamlayanı Unvan Öbeği Olan Belirtisiz İsim Tamlaması

İlgili yapıda 2 örnek tespit edilmiştir: *Kemalpaşa tatlısı, Selverpaşa tatlısı.*

### 3.1.2.3. Bulunma Öbeği

Bulunma öbeği yapısında 12 tatlı adı görülmüştür: *baklava yufkasında kekli tatlı, bardakta tiramisu, cezerye üzerinde pişmaniyeyle parfe, çıtır baklava yaprakları arasında çikolata mus, çubukta çıtır rulolar, fırında sıcak helva, kayıkta kabak tatlısı, kupta frambuazlı tiramisu, kupta tiramisu, pandispanya üzerinde profiterol.*

### 3.1.2.4. İsnat Öbeği

Yalnızca 1 tatlı adı isnat öbeği yapısındadır: *sarığiburma<sup>4</sup>.*

### 3.1.2.5. Birleşik İsim

Birleşik isim yapısında 1 örnek vardır: *kraliçe trileçe.*

<sup>4</sup> Burma sarık biçimi verilmiş bir çeşit hamur tatlısı, burma (Türkçe Sözlük, 2011: 2036).

### 3.1.2.6. Sıfat-Fiil Öbeği

Sıfat-fiil öbeği oluşturan 1 tatlı adı görülmüştür: *kadıboğan*.

### 3.1.2.7. İkileme

İkileme öbeği oluşturan 1 örnek tespit edilmiştir: *bici bici*.

### 3.1.2.8. Farsça Tamlama

3 örnek, Farsça tamlama yapısında kurulmuştur: *helva-i hakani*, *helva-i me' muniye*, *keşkül-ü fukara*.

### 3.1.3. Cümleden Oluşan Adlar

940 tatlı adının 2'si cümle yapısındadır. *Kalburabastı*, geleneksel tatlı adlarından biri iken *mutfakta fare var!* adının kişisel bir adlandırma olduğu düşünülmüştür: *kalburabastı*, *mutfakta fare var!*

## 3.2. Adlandırmaların Dayandığı Temeller<sup>5</sup>

Türkiye Türkçesinde tatlılar, anlam bakımından belli özellikleri öne çıkartılarak adlandırılmıştır. Dayandığı temeller bakımından çeşitli yollarla adlandırılan tatlılar, ana malzemesine, biçimine, türüne, hazırlanış ya da pişirme usulüne, kıvamına, rengine, ait olduğu yere göre adlandırılmış; bunun yanında tatlıların benzeşim yoluyla, çağrışım uyandırarak, yer adı veya kişi adı kullanılarak da adlandırıldığı tespit edilmiştir.

### 3.2.1. Ana Malzeme ve Tür

Tatlının ne olduğu -bir başka ifadeyle- türü belirtilirken ana malzemesinin ya da öne çıkan özelliğinin de vurgulandığı adlandırmalar yapılmıştır: *fındıklı ve çilekli irmik pastası*, *fıstıklı kadayıf*, *kaymaklı ve portakallı peynir tatlısı*, *peynirli helva*, *sakızlı sütlaç*.

### 3.2.2. Ana Malzeme ve Biçim

Tatlının ana malzemesi ile görünümünün belirtilmesi, adlandırmada kullanılan yollardandır: *bisküvili rulo*, *cevizli oturtma*, *damla sakızlı cevizli sarma*, *fıstıklı burma*, *lor dolaması*.

### 3.2.3. Ana Malzeme ve Hazırlanış / Pişirme

Tatlının ana malzemesi ile hazırlanışının ya da pişirme usulünün ne olduğunu ifade eden adlandırmalar yapılmıştır: *ayva çalkalaması*, *biberli sıcak çikolata*, *çikolata soslu soğuk pasta*, *incir uyutması*, *limonlu soğuk sufle*.

### 3.2.4. Ana Malzeme ve Benzeşim

Tatlı adlandırmalarının bazılarında ana malzeme ile birlikte tatlının benzediği şey ya da nesne de tatlının adını oluşturmuştur: *Antep fıstıklı kuşgözü*, *çikolatalı vişneli magnolia*, *dondurmalı şelale pasta*, *soslu kubbe pasta*, *şerbetli istiridye tatlısı*.

<sup>5</sup> Adlandırmaların anlam bakımından dayandığı temellerin incelendiği bu bölümde, her bir başlık için 5'er örnek verilmiştir.

### 3.2.5. Ana Malzeme ve Çağrışım

Tatlı, ana malzemesi ile birlikte uyandırdığı çağrışım yoluyla ifade edilmiştir: *çikolata rüyası, çikolatalı sürpriz, limon kremalı ayva şöleni, neşeli ayva*. Ana malzeme ve çağrışım yoluyla ifade edilen tatlı adına tatlının türü de eklenebilir: *çilekli melek pasta*.

### 3.2.6. Tür ve Biçim

Tatlının ne olduğu ve aldığı biçim ya da görünüm adlandırmalarda tercih edilmiştir: *benekli pasta, büzgülü baklava, dikdörtgen lokma, örgülü tatlı / örgü tatlı, rulo pasta*.

### 3.2.7. Tür ve Hazırlanış / Pişirme

Tatlının türü ile hazırlanma ya da pişirme usulü adlandırmalarda kullanılmıştır: *çekme helva, fırın sütlaç, kesme muhallebi, Osmanlı usulü keşkül, pandispanya üzerinde profiterol*.

### 3.2.8. Tür ve Benzeşim

Tatlının türü ve tatlının benzediği şey / durum adlandırmada tercih edilen yollardan biridir: *ağlayan kek, kardan adam pasta, karlı dağlar pastası, kelebek pasta, şelale kek*.

### 3.2.9. Tür ve Çağrışım

Tatlının türü ile kişide uyandırdığı çağrışım, tatlı adlandırmalarının bir başka yoludur: *aşk pastası, köstebek pasta, piyano pasta, prenses pasta, sürpriz tatlı*.

### 3.2.10. Tür ve Kıvam

Tatlının türü ve kıvamı vurgulanarak tatlı adları oluşturulmuştur: *pamuk kek, sabuni helva, taş kadayıf, yumuşak şekerleme*. Adlandırmaya tatlının türü ve kıvamı yanında ana malzemesinin eklendiği örnekler de vardır: *ballı ve kıtır bisküvili pasta*.

### 3.2.11. Tür ve Renk

Tatlının türü ile renginin belirtildiği adlandırmalar görülmüştür: *lila muhallebi, pembe pasta, rengarenk pasta, siyah-beyaz pasta, üç renkli muhallebi*.

### 3.2.12. Tür ve Ait Olduğu Yöre / Yapıldığı Yer

Tatlıların bazıları, türü ile birlikte ait olduğu yöreye ya da yapıldığı yere göre adlandırılmıştır: *Alman pastası, Çorum baklavası, Fas sütlaç, Hayrabolu tatlısı, Kemalpaşa tatlısı*.

### 3.2.13. Hazırlanış / Pişirme

Tatlının hazırlanış ya da pişirme usulü doğrudan doğruya ifade edilerek adlandırma yapılmıştır: *burma, dondurma, demir tatlısı, kalburabastı, oklava çekmesi*.

### 3.2.14. Benzeşim

Tatlı adları, türü ya da ana malzemesi ifade edilemeden sadece benzeşim yoluyla adlandırılmıştır: *çilek bahçesi, dilberdudağı, hanımğöbeği, imam sarığı, kuşgözü*.



### 3.2.15. Çağrışım

Tatlının kişide uyandırdığı çağrışım adlandırmalarda kullanılan yollardandır: *büyüülü dağ, cennet künkü, genç kız rüyası, pembe düşler, pembe rüya*.

### 3.2.16. Özel Adlar

Yer ya da kişi adlarının zaman zaman bir tatlı adı olarak kullanıldığı görülmüştür: *İstanbul, Pavlova*<sup>6</sup>, *Malaga*<sup>7</sup>, *Marakeş, peşmelba*<sup>8</sup>.

### 3.2.17. Alıntı Adlar

Alıntı adların doğrudan doğruya geldiği dilin yazımıyla Türkiye Türkçesinde kullanıldığı örnekler yanında (*brownie, crumble, fritole, mousse, muffin*) zaman içinde kullanıldıkça Türkçeleşmiş örneklere de rastlanır: *ekler < éclair (Fr.), krep < crêpe (Fr.), pankek < pancake (İng.), profiterol < profiterole (Fr.), sufle < soufflé (Fr.)*.

## 4. Sonuç

Türkiye Türkçesindeki tatlı adları, tek sözcükten, sözcük öbeğinden ya da cümleden oluşabilmektedir. 940 tatlı adı üzerinde yapılan inceleme sonucunda tatlı adlarının 87'sinin tek sözcükten, 851'inin sözcük öbeğinden ve 2'sinin de cümleden oluştuğu tespit edilmiştir.

Tek sözcükten oluşan tatlı adlarında alıntı ad sayısının artışı dikkat çekmektedir. Bunun yanında geleneksel tatlılarımızın daha çok tek sözcükten oluştuğu, sözcük öbeğinden oluşanların ise batılılaşma, kentleşme, nüfus artışı, küreselleşme, dünya mutfaklarını örnek alma, kadının çalışma yaşamına girmesi, kitle iletişim araçlarındaki gelişme, gıda sektöründeki gelişme, fast food (ayaküstü beslenme) akımı ve turizm gibi sebeplerle her geçen gün sayısının arttığı görülmüştür.

Sözcük öbeği oluşturan tatlı adlarının sıfat tamlaması, isim tamlaması, bulunma öbeği, isnat öbeği, birleşik isim, sıfat-fiil öbeği, ikileme ve Farsça tamlama yapısında kullanıldığı görülmüştür. Bu bağlamda tatlı adlarının sözcük öbeklerine göre sayısal olarak dağılımına bakıldığında 702 sıfat tamlaması, 130 isim tamlaması, 12 bulunma öbeği, 1 isnat öbeği, 1 birleşik isim, 1 sıfat-fiil öbeği, 1 ikileme ve 3 Farsça tamlama örneğinin olduğu tespit edilmiştir. Buna göre örnek sayısı en fazla olan sözcük öbeği türünün sıfat tamlaması olduğu çalışmanın bulguları arasında yer almıştır.

Sıfat tamlaması yapısında kurulan tatlı adlarında farklı unsurların birliktelikleri dikkati çekmiştir. *Sıfat + isim (250), sıfat + isimlik (109), sıfatımsı + isim (4), sıfatımsı + isimlik (1), sıfatlık + isim (147), sıfatlık + isimlik (33)* ve *birden fazla sıfat + isim (158)* olmak üzere 7 farklı şekilde oluşan sıfat tamlaması tespit edilmiştir. Sıfat tamlamasının sıfatlığı içinde bağlama öbeği, sıfat-fiil öbeği, sıfat tamlaması, isim tamlaması gibi sözcük öbeklerinin de yer aldığı görülmüştür.

<sup>6</sup> *Pavlova*: 20. yüzyılda yaşamış, dönemin ünlü Rus balerini Anna Pavlova'ya ithafen yapılmış bir tatlı. <http://yemek.com/tarif/pavlova-2/> (30.01.2018)

<sup>7</sup> *Malaga*: İspanya'da bir şehir.

<sup>8</sup> *Peşmelba*: 19. yüzyılda yaşamış ünlü soprano Dame Nellie Melba adına yapılmış bir tatlı. Sanatçı onuruna verilen bir davette otelin Fransız baş aşçısı, konuklarına Melba onuruna özel olarak hazırladığı "Peach Melba" tatlısını ikram eder ve tatlı zaman içinde *peşmelba* olarak mutfaklarımızdaki yerini alır. <http://yemek.com/tarif/pesmelba/> (30.01.2018)

Sözcük öbeğinden oluşan tatlı adlarının en çok kullanılanlarının ikinci sırasında 130 örnekle belirtisiz isim tamlaması yer almıştır. Belirtisiz isim tamlamasının tamlayanı tek bir isimden oluşabildiği gibi (110) tamlayanı belirtisiz isim tamlaması (6), sıfat tamlaması (11), isim-fiil öbeği (1) ya da unvan öbeği (2) olan belirtisiz isim tamlaması örnekleri tespit edilmiştir.

Çalışmada 940 tatlı adı anlam bakımından da ele alınmış ve tatlıların belli özelliklerinin öne çıkartılarak adlandırılmaya çalışıldığı görülmüştür. Türkiye Türkçesinde tatlılar, ana malzemesine, biçimine, türüne, hazırlanış ya da pişirme usulüne, kıvamına, rengine, ait olduğu yöre ya da yapıldığı yere göre adlandırılmış; ayrıca benzetme yaparak, çağrışım uyandırarak, yer ya da kişi adı kullanarak da adlandırmalar yapılmıştır. Bununla birlikte alıntı tatlı adlarının sıklıkla dilde kullanılır oluşu, dikkat çekici bir noktaya ulaşmıştır. Geleneksel tatlılar içinde alıntı adların olmasının yanında, son dönemlerde doğrudan doğruya geldiği dilin yazımı korunarak –Türkçe Sözlük’te yer bulmasa da– sözlü kültürde ve bunun bir yansıması olan yemek kültürü ile ilgili Genel Ağ sayfalarında kullanıldığı görülen alıntı tatlı adlarına tanık olunmuştur. *Donut, florentine, milkshake* gibi sayısı çoğaltılabilir örneklerin zaman içinde kullanıldıkça Türkçeleşme eğilimi göstereceği de açıktır.

Batılılaşma, küreselleşme, teknolojik gelişme, turizm vb. sebeplerle değişen Türk mutfak kültürünün etkisiyle tatlıların sayısının gerek alıntı adlarla, gerek alıntı adların çeviri yoluyla dile kazandırılma çabasıyla, gerekse adlandırmaların kişisel bir hâle bürünmesiyle son zamanlarda artış gösterdiği ortadadır. Adlandırmalar, ana dil konuşurunun ve bağlı olduğu toplumun dünyayı nasıl algıladığını, nasıl bir kültürel değişimin etkisi altında kaldığını gösteren izler olduğuna göre dilin kültür ile olan ilişkisini ortaya koyması bakımından önem taşımaktadır. Bu çalışmada, yeme-içme kültüründe değişen koşullar doğrultusunda ortaya çıkan tatlı adları, dilbilgisel görünüşleri ve anlam özelliklerine göre dayandığı temeller bakımından ele alınmış, böylelikle *adlandırma / ad verme / ad oluşturma* aracılığıyla dilin kültür ile olan ilişkisi ortaya konmaya çalışılmıştır.

## Kaynakça

- Abdurrezzak, A.O., (2012). Sosyo-kültürel bağlamda “yemek ve iletişim”. *I. Uluslararası Niğde Dil, Kültür ve Tarih Sempozyumu* içinde. Niğde: Niğde Üniversitesi.
- Artun, E. (2015). *Türk halkbilimi*. Adana: Karahan.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Karagöz, İ. (2013). Samsun ve ilçelerinde yemek adları. C. Yılmaz (Ed.), *Samsun Araştırmaları 3. Kitap* içinde (s. 663-670). Samsun: Samsun Büyükşehir Belediyesi.
- Nahya, Z. (1984). Geleneksel Türk kültüründe tatlı. *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*, 17-18 Aralık 1983 içinde (s. 91-101). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi.
- Önçel, S. (2015). Türk mutfacı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 33-44.
- Özdemir, N. (2005). *Cumhuriyet dönemi Türk eğlence kültürü*. Ankara: Akçağ.

- Özmen, M. (2001). Eksik olan dil bilgisi terimlerimiz üzerine. *Doğu Akdeniz Üniversitesi Uluslararası Sözlük Bilimi Sempozyumu Bildirileri, 20-21 Mayıs 1999* içinde (s. 111-125). Gazimağusa: Doğu Akdeniz Üniversitesi.
- Sakaoğlu, S. (2001). *Türk Ad Bilimi I – Giriş*. Ankara: Türk Dil Kurumu.
- Şahin, İ. (2016). *Adbilim (çerçeve, terim, yöntem ve sınıflandırmalarıyla)*. Ankara: PegemA.
- Şanlıer, N., Cömert, M. ve Durlu-Özkaya, F. (2008). Türk mutfağındaki geleneksel tatlı ve helvaları gençlerin tanıma durumu. *Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs* içinde (s. 1123-1127). Erzurum.
- Toygur, K. (1982). Değişen Türk mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, 31 Ekim-1 Kasım 1981* içinde (s. 153-160). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi.
- Türkçe Sözlük* (2011). Ankara: Türk Dil Kurumu.
- Vardar, B. (2002). *Açıklamalı dilbilim terimleri sözlüğü*. İstanbul: Multilingual Yabancı Dil.

## Araştırma Örnekleme İçin Yararlanılan Genel Ağ Sayfaları

<https://www.lezzet.com.tr/> (4.1.2018)

<http://yemek.com/> (17.1.2018)

## Türkiye Türkçesindeki Tatlı Adları Listesi

acı bademli krema	Antep fıstıklı ve kaymaklı güllaç
acı bademli revani	Antep fıstıklı ve narlı güllaç
acı bademli ve elmalı pasta	armut tatlısı
Afyon kaymağı tatlısı	armutlu krema tatlısı
ağlayan kek	armutlu tart
ağlayan pasta	armutlu tatlı
ahududulu kolay pasta	armutlu ve çikolatalı mus
ahududulu krema tatlısı	aromatik parfe
ahududulu ve çikolatalı katlar	astarlı sütlaç
Alman pastası	aşk pastası
ananas flambe	aşure
ananaslı acı badem	atom tatlısı
ananaslı muhallebi	ayranlı panna cotta
ananaslı tatlı	ayva çalkaması
ananaslı ve portakal sulu pasta	ayva pestili
Antep fıstığı kremalı brownie	ayva tatlısı
Antep fıstığı tatlısı	ayvalı baklava
Antep fıstıklı baklava	ayvalı pasta
Antep fıstıklı dürüm baklava	ayvalı peynir tatlısı
Antep fıstıklı kadayıf	ayvalı rulo
Antep fıstıklı kadayıf tatlısı	Aztek usulü sıcak çikolata
Antep fıstıklı kadayıf topları	badem kaplamalı bezeli çikolatalı pasta
Antep fıstıklı keşkül	badem sütlü krokanlı muhallebi
Antep fıstıklı kuşgözü	badem sütlü topik
Antep fıstıklı nevezine	badem tatlısı
Antep fıstıklı pasta	bademli çikolata pastacıları
Antep fıstıklı sürpriz puding	bademli helva
Antep fıstıklı tatlı	bademli hurma tatlısı

bademli puding	böğürtlen soslu cevizli ve çikolatalı pasta
bademli revani	böğürtlenli parfe
bademli sini katmeri	böğürtlenli rulo pasta
bademli tatlı	böğürtlenli tatlı
baharatlı çikolata	böğürtlenli ve bademli pasta
baharatlı tatlı topları	brownie
baharatlı yeni yıl bisküvisi	burma baklava
baklava	burma kadayıf
baklava yufkasında kekli tatlı	bülbülkonağı
bal kabaklı baklava	bülbülyuvası
bal kabaklı irmik tatlısı	büyülü dağ
bal kabaklı kolay pasta	büzgülü baklava
bal kabaklı mozaik pasta	cappuccinolu tatlı
bal kabaklı pasta	cappuccinolu kuplar
ballı güllaç	cappuccinolu parfe
ballı karamel şekerlemesi	cendere baklavası
ballı meyveli kaygana	cennet künkü
ballı pasta	ceviz tatlısı
ballı peynir tatlısı	cevizli baklava
ballı peynirli pasta	cevizli bal kabağı pastası
ballı pratik şöbiyet	cevizli beyaz pasta
ballı revani	cevizli bisküvi pastası
ballı sakızlı rulo tatlı	cevizli burma tatlısı
ballı sütlü tatlı	cevizli bülbülyuvası
ballı ve kıtır bisküvili pasta	cevizli ev baklavası
ballı ve labne peynirli ahududu püresi	cevizli hamur tatlısı
ballı ve tarçınli hamur tatlısı	cevizli incir tatlısı
bardakta mini tatlı	cevizli kadayıf
bardakta tiramisü	cevizli kadayıf çanakları
baton tiramisü	cevizli kadayıf tatlısı
Bavyera pastası	cevizli kadayıf topları
bayat ekmek tatlısı	cevizli kayısı tatlısı
benekli pasta	cevizli kolay baklava
berliner	cevizli krep tatlısı
beyaz çikolatalı brest	cevizli lokum
beyaz çikolatalı incirli soğuk pasta	cevizli oturtma
beyaz çikolatalı mandalina kremi	cevizli pasta
beyaz çikolatalı mus	cevizli sarma kadayıf
beyaz çikolatalı orman meyveli pasta	cevizli sarma muhallebi
beyaz çikolatalı parfe	cevizli tatlı
beyaz çikolatalı puding	cevizli tel kadayıf
beyaz çikolatalı rulo pasta	cevizli ve fıstıklı baklava
beyaz çikolatalı ve frambuazlı pasta	cevizli ve tarçınli ekmek tatlısı
beyaz çikolatalı ve irmikli pasta	cevizli yufka tatlısı
beyaz çikolatalı ve meyveli kup	cevizpare
beyaz pasta	cezerye
beyaz rulo pasta	cezerye üzerinde pişmaniyeli parfe
beze	chia puding
biberli sıcak çikolata	churros
bici bici	crumble
billuriye	çarkıfelek tatlısı
bisküvi kremalı tartöletler	çarşı muhallebisi
bisküvi pasta	çekme helva
bisküvili mini pasta	çerezli pasta
bisküvili pasta	Çerkez tatlısı
bisküvili puding tatlısı	çtır baklava yaprakları arasında çikolata mus
bisküvili rulo	çiçek tatlısı
bisküvili ve cevizli havuç tatlısı	çiğ yağ tatlısı
bitter çikolatalı fondü	çikolata fondü
bol çikolatalı kıskırtan pasta	çikolata parçalı pasta
bol kremalı pasta	çikolata rüyası
bol meyveli irmik tatlısı	çikolata soslu ayvalı ve havuçlu pasta
Boşnak tatlısı	çikolata soslu güllaçlı tartölet
boza tatlısı	çikolata soslu Kemalpaşa tatlısı

- çikolata soslu profiterol  
 çikolata soslu soğuk pasta  
 çikolata soslu sütlü tatlı  
 çikolata soslu ve ayvalı tatlı  
 çikolata soslu ve portakal kabuklu irmik tatlısı  
 çikolata topları  
 çikolatalı Alman pastası  
 çikolatalı bonbon pasta  
 çikolatalı dilimler  
 çikolatalı fındık kreması  
 çikolatalı fırın tatlısı  
 çikolatalı ganaj pasta  
 çikolatalı güllaç  
 çikolatalı irmik tatlısı  
 çikolatalı kalp pasta  
 çikolatalı kraker pasta  
 çikolatalı krem karamel  
 çikolatalı krema  
 çikolatalı lamington  
 çikolatalı meyveli pasta  
 çikolatalı milkshake  
 çikolatalı mini kekler  
 çikolatalı minik bezeler  
 çikolatalı mus  
 çikolatalı muzlu bonbonlar  
 çikolatalı pandispanya  
 çikolatalı parfe  
 çikolatalı pasta  
 çikolatalı puding  
 çikolatalı pudingli pasta  
 çikolatalı rulo pasta  
 çikolatalı sufle  
 çikolatalı sürpriz  
 çikolatalı sütlaç  
 çikolatalı şerit pasta  
 çikolatalı tiramisü  
 çikolatalı ve ballı puding  
 çikolatalı ve cevizli dilimler  
 çikolatalı ve fındıklı pasta  
 çikolatalı ve frambuazlı pastalar  
 çikolatalı ve limon kremalı pasta  
 çikolatalı ve portakallı puding  
 çikolatalı vişneli krepler  
 çikolatalı vişneli magnolia  
 çilek aromalı keşkül  
 çilek bahçesi  
 çilek jöleli pasta  
 çilek jöleli pratik pasta  
 çilek soslu kekler  
 çilek soslu profiterol  
 çilek soslu yalancı tavukgöğsü  
 çilekli bitter kremalı pasta  
 çilekli cheesecake  
 çilekli güllaç  
 çilekli melek pasta  
 çilekli milkshake  
 çilekli mini Alman pastası  
 çilekli mini pasta  
 çilekli pandispanya pasta  
 çilekli parfe  
 çilekli pasta  
 çilekli pudingli irmik helvası  
 çilekli rulo pasta  
 çilekli soslu hafif pasta  
 çilekli üçgen pasta  
 çilekli ve çikolatalı supangle  
 çilekli ve damla çikolatalı pasta  
 çilekli ve fındık kremalı pasta  
 çilekli waffle pasta  
 çizgili çikolatalı pasta  
 Çorum baklavası  
 çörek  
 çubukta çıtır rulolar  
 damat bohçası  
 damla sakızlı cevizli sarma  
 damla sakızlı lokma tatlısı  
 damla sakızlı muhallebi  
 damla sakızlı sütlaç  
 damla sakızlı ve bademli tatlı  
 damla sakızlı ve çikolatalı pasta  
 demir tatlısı  
 desenli İsviçre rulosu  
 dikdörtgen lokma  
 dil peynirli irmik helvası  
 dilberdudağı  
 dolgulu irmik tatlısı  
 dondurma  
 dondurmali kolay pasta  
 dondurmali şelale pasta  
 dondurmali ve cevizli yassı kadayıf  
 dondurmali ve kestaneli pasta  
 donut  
 doyuran pasta  
 dudova  
 düğün helvası  
 ekler  
 ekme kadayıfı  
 ekme tatlısı  
 ekmecli tatlı  
 elma kremalı bisküvili pasta  
 elmalı baklava  
 elmalı bisküvili pasta  
 elmalı chia puding  
 elmalı çikolatalı pasta  
 elmalı irmikli tatlı  
 elmalı kadayıf  
 elmalı muhallebi  
 elmalı muhallebi kupları  
 elmalı pasta  
 elmalı strudel  
 elmasiye  
 erik soslu irmik tatlısı  
 erik soslu panna cotta  
 erikli pasta  
 ev baklavası  
 ev yapımı naneli sıcak çikolata  
 Fas sütlacı  
 Fatih sarması  
 fındık kremalı pasta  
 fındık krokanlı minik çikolata mus  
 fındık krokanlı pasta  
 fındıklı bademli biscotto  
 fındıklı baklava  
 fındıklı gül tatlısı  
 fındıklı irmik tatlısı  
 fındıklı milföy pasta  
 fındıklı tatlı  
 fındıklı un helvası

fındıklı ve bademli gato	haşhaşlı keşkül
fındıklı ve çilekli irmik pastası	haşhaşlı muhallebi
fındıklı ve kakaolu tatlı	haşhaşlı ve erikli pasta
fındıklı ve muzlu tartöletler	havuç dilimi
fındıklı ve pudingli pasta	havuç helvası
fındıklı yufka tatlısı	havuçlu mozaik pasta
fındıkzade tatlısı	havuçlu pasta
fırın sütlaç	havuçlu revani
fırında sıcak helva	Hayrabolu tatlısı
fırma baklavası	haytalya
fıstıklı belluriye	helva
fıstıklı burma	helva-i hakani
fıstıklı kadayıf	helva-i me'muniye
fıstıklı kadayıf lokmaları	helvalı muhallebi
fıstıklı keşkül	Hindistan cevizi sütlü panna cotta
fıstıklı mafrika	Hindistan cevizi sütlüne batırılmış kek
fıstıklı parfe	Hindistan cevizli pasta
fıstıklı revani	Hindistan cevizli puding
fıstıklı rulo tatlı	Hindistan cevizli rulo tatlı
file fındıklı pasta	Hindistan cevizli sütlü tatlı
fincan pastası	Hindistan cevizli şekerpare
fiyonk tatlısı	Hindistan cevizli üzümlü pasta
flan	Hindistan cevizli ve limonlu pasta
florentine	hintpare
fondü	hoşaf
frambuaz soslu krep	höşmerim
frambuaz soslu su muhallebisi	hurma bohçası
frambuazlı cheesecake kupları	hurma tatlısı
frambuazlı güllaç pasta / pastası	hurmali pasta
frambuazlı kedidili pastası	hurmali rulo pasta
frambuazlı pasta	hurmali sütlü tatlı
frambuazlı rulo pasta	hurmali tel kadayıf
frambuazlı şarlot	hünkar muhallebisi
frambuazlı trileçe	ıspanaklı irmik tatlısı
frambuazlı ve çikolatalı kup	iki renkli irmik tatlısı
frambuazlı ve sakızlı muhallebi	iki renkli parfe
frambuazlı yoğurt tatlısı	iki renkli simit puding
frambuazlı sütlaç	imam sarığı
Fransız usulü sütlü yumurtalı tatlı	incir tatlısı
Frenk üzümlü çikolatalı pasta	incir uyutması
fritole	incirli kup
fudge	incirli muhallebi
galette	incirli pasta
gasefe	incirli sütlü tatlı
gazete baklavası	incirli yalancı tavukgöğsü
gaziler helvası	İngiliz kreması
geleneksel yılbaşı pudingi	irdişah kokulu saray muhallebisi
genç kız rüyası	irmik helvası
gökkuşağı tatlısı	irmik tatlısı
granita	irmikli ayva
granola	irmikli lokma
gül sulu tatlı	irmikli ve fıstıklı pasta
gül suyu şuruplu baklava	irmikli ve kedidili bisküvili pasta
gül tatlısı	İshakiye
gül yapraklı krema	İstanbul
güllabiye	İzmir lokması
güllaç	jalebi
Halep sarma	jöle
haletiyeye / helatiye	jöleli meyve tatlısı
halka tatlısı	kabak tatlısı
hamur tatlısı	kabarcık tatlısı
hanımğöbeği	kadayıf dolması
hareli muhallebi	kadayıflı muhallebi
harire tatlısı	kadayıflı ve cevizli muhallebi

kadayıflı yufka sarma	kayısı ve portakallı rulo pasta
kadıboğan	kayısı yoğurt tatlısı
kağıt helva pastası	kaymaklı ekme kadayıfı
kahve soslu panna cotta	kaymaklı irmik helvası
kahve soslu ve fıındıklı tatlı	kaymaklı kadayıf tatlısı
kahveli çikolatalı pasta	kaymaklı kaygana
kahveli kolay pasta	kaymaklı kayısı
kahveli krema	kaymaklı kestane tatlısı
kahveli panna cotta	kaymaklı künefe
kahveli parfe	kaymaklı şeker
kahveli vanilyalı çikolatalı kup	kaymaklı tatlı börek
kahveli vanilyalı ve çikolatalı kup	kaymaklı ve cevizli hurma tatlısı
kahveli ve acı bademli pasta	kaymaklı ve portakallı peynir tatlısı
kahveli ve cevizli pasta	kazandibi
kahveli ve çikolatalı pasta	kedidili bisküvili çilekli kup
kahveli ve çikolatalı puding	kedidili bisküvili mini pastalar
kahveli ve fıındıklı pasta	kefirli sütlaç
kahveli ve mascarponelu pasta	kekli baklava
kahveli ve muzlu pasta	kelebek muffin
kakaolu krep pasta	kelebek pasta
kakaolu pasta	Kemalpaşa tatlısı
kakaolu puding	kerebiç
kakaolu revani	kesme muhallebi
kakaolu rulo pasta	kestane pürelı çikolatalı tatlı
kakaolu şekerpare	kestane pürelı tatlı
kakaolu ve bisküvili pasta	kestane şekerı
kakaolu ve krem şantili revani	kestaneli kolay profiterol
kakaolu ve sütli sufle	kestaneli krem karamel
kakaolu ve şekerlemeli kek	kestaneli mont blanc
kakuleli puding	kestaneli pasta
kalburabastı	kestaneli puding
kara orman kupları	kestaneli rulo pasta
kara orman pastası	kestaneli sufle
karadutlu muhallebi	kestaneli ve balkabaklı pasta
karadutlu muhallebi kupları	kestaneli ve çikolatalı kup
karakuş tatlısı	keşkül
karamel soslu dondurma pastası	keşkül-ü fukara
karamel soslu elmalı kadayıf tatlısı	Kıbrıs tatlısı
karamel soslu elmalı kuplar	kırmızı erik soslu ve kremalı pirinç tatlısı
karamela pay	kızarmış halka tatlısı
karamelli armut tatlısı	kızartılmış güllaç
karamelli kuplar	kızılıklı puding
karamelli milkshake	kinoalı puding
karamelli muhallebi	kirazlı brownie pastacıklar
karamelli pasta	kirazlı dutlu ve çikolatalı pasta
karamelli su muhallebisi	kirazlı mini pasta
karamelli şekerleme	kirazlı pasta
kardan adam pasta	kirazlı rulo pasta
kare baklava	kirazlı tiramisı
karlı dağlar pastası	kirazlı tiramisı kup
karpuz pasta	kirazlı ve beyaz çikolatalı pasta
katmer	kirazlı ve çikolatalı pasta
kavunlu sütlaç	kivili kup
kavunlu ve çikolatalı soğuk tatlı	kivili kümbet pasta
kayıpta kabak tatlısı	kivili pasta
kayısı soslu çikolatalı pasta	kivili tiramisı
kayısı tatlısı	kolay tiramisı
kayısı irmik tatlısı	komposto
kayısı krem karamel	kömbe
kayısı kuplar	köstebek pasta
kayısı muhallebi	kraliçe trileçe
kayısı mus	krem peynirli rulo pasta
kayısı rulo lokum	krem peynirli ve böğürtlenli pasta
kayısı sürpriz tatlı	krema dolgulu kek

kremalı çikolata kaseleri	lor dolaması
kremalı donut	lor peynirli ekmek kadayıfı
kremalı erik tatlısı	lor peynirli yufka tatlısı
kremalı irmik pudingi	lor tatlısı
kremalı kedidili pastası	lömbedek / lömbedek tatlısı
kremalı milföy pasta	madalyon
kremalı panna cotta	mafiş
kremalı pirinç pastası	makaron
kremalı renkli pasta	Malaga
kremalı sütlaç	mandalina soslu muhallebi
kremalı ve çikolata soslu tatlı	mandalinalı pastalar
kremalı ve çikolatalı pasta	mangolu puding
kremalı ve damla sakızlı sütlaç	Marakeş
kremalı yufka lokmaları	marmelatlı lokma
krep	merengli limon tatlısı
krep pasta	merengli ve fındık ezmeli pasta
krokan	meyve çaylı armut tatlısı
krokanlı pasta	meyve soslu irmik tatlısı
kupta frambuazlı tiramisü	meyveli buzdolabı cheesecake
kupta tiramisü	meyveli irmik tatlısı
kurabiye	meyveli İtalyan pastası
kurdele tatlısı	meyveli jöleli muhallebi
kuru baklava	meyveli krem bavaria
kuru fasulye pastası	meyveli kümbet pasta
kuru meyve hoşafı	meyveli muhallebi katları
kuru meyveli baklava	meyveli pankek pasta
kuru üzümlü ekmek tatlısı	meyveli pasta
kuru yemişli muhallebi	meyveli su muhallebisi
kuşburnu marmelatlı su muhallebisi	meyveli tirit
kümbet pasta	meyveli ve çikolatalı pasta
künefe	mısır unu helvası
kütük pasta	mısır unu tatlısı
labne peyniri kremalı pasta	mısırlı krema
labne peynirli soğuk tatlı	milföy pasta
labne peynirli şeftalili kup	milföylü ballı şöbiyet
lalaped	milföylü kalp pasta
lavantalı irmik tatlısı	mini Alman pasta
Laz böreği	mousse / mus
lezzet topları	mozaik jöleli pasta
lila muhallebi	mozaik pasta
lime ve Hindistan cevizli pasta	muffin
limon kremalı ayva şöleni	muhallebi
limon kremalı bisküvi pasta	muhallebili baklava
limon kremalı pasta	muhallebili ekmek tatlısı
limon kremalı ve erikli tatlı	muhallebili elma tatlısı
limonlu badem tatlısı	muhallebili güllaç
limonlu bisküvi tart	muhallebili kadayıf
limonlu krema	muhallebili kadayıf tatlısı
limonlu muhallebi	muhallebili Kemalpaşa tatlısı
limonlu paluze	muhallebili milföy tatlısı
limonlu parfe	muhallebili muska tatlısı
limonlu pasta	muhallebili revani
limonlu puding	muhallebili ve sakızlı güllaç topları
limonlu savayer pasta	muska baklava
limonlu soğuk sufle	mutfakta fare var!
limonlu sorbe	muz kremalı çikolatalı pasta
limonlu sütlaç	muzlu Alman pastası
limonlu ve cevizli tatlı	muzlu iki renkli kup
limonlu ve çilekli gül pasta	muzlu karamelli rulo pasta
limonlu ve Hindistan cevizli cheesecake	muzlu krema
limonlu yüzük tatlısı	muzlu krep pasta
lokma	muzlu pasta
lokma tatlısı	muzlu rulo pasta
lokumlu kekler	muzlu ve kızılık marmelatlı pasta



muzlu ve mısır gevrekli tatlı	prences pasta
nane aromalı çikolatalı pasta	profiterol
naneli puding	profiterollü baton pasta
narlı cheesecake	profiterollü pasta
narlı kup	puding
narlı ve irmikli tel kadayıf	pudingli kağıt helva pastası
narlı ve kremalı pasta	reçelli berliner
nazlı aş	reçelli rulo
neşeli ayva	red velvet mini pastacıklar
nevzine / nevzine tatlısı	rengarenk pasta
nokul	renkli mini kekler
nuriye tatlısı	renkli pasta
oklava çekmesi	renkli puding kupları
orman meyveli pasta	revani
orman meyveli pirinç tatlısı	revaniye
orman meyveli sütlaç	ricotta peynirli dilimler
Osmanlı usulü keşkül	rokoko
örgü tatlı / örgü tatlısı / örgülü tatlı	rulo krep pasta
padişah sarması	rulo pasta
paluze	rulo sucuk
pamuk kek	Rum baba
pancake	rüzgar gülü
pandispanya üzerinde profiterol	sabuni helva
pankek pasta	sakızlı muhallebi
patates tatlısı	sakızlı muhallebili kup
Pavlova	sakızlı pide kadayıfı
pekmezli scone	sakızlı sütlaç
peksimetli tatlı	sakızlı ve frambuaz soslu muhallebi
pembe düşler	sakızlı ve muhallebili güllaç
pembe kartopu pasta	sakızlı ve susamlı irmik tatlısı
pembe rüya	sakızlı vişne muhallebisi
pembe sütlaç	samsa tatlısı
pembe tatlı	samsades
pembeli mozaik pasta	saray lokması
pestil tatlısı	saray lokumu
peşmelba	saray tatlısı
petit beurre pastası	sarı burma / sarığiburma
peynir helvası	Selanik tatlısı
peynir tatlısı	Selverpaşa tatlısı
peynirli baklava	sirene tatlısı
peynirli künefe	siyah üzüm kuymağı
peynirli ve kahveli kup	siyah-beyaz pasta
peynirli ve limonlu mus	sodalı cevizli tatlı
pie	soğanlı puding
pirinçli puding	soğuk yaz pudingi
pişmaniyeli pasta	sorbe / sorbet
piyano pasta	soslu kubbe pasta
portakal kabuklu badem tatlısı	sosyete aşuresi
portakal soslu pasta	su muhallebili şekerleme
portakallı baklava	su muhallebisi
portakallı havuç pastası	sufle
portakallı irmik helvası	sultan lokumu
portakallı krem karamel	sultan tatlısı
portakallı lokma	supangle
portakallı mini kekler	susam helvası
portakallı muhallebi	süper doğum günü pastası
portakallı puding	sürpriz pastalar
portakallı ve çikolatalı baton pasta	sürpriz tatlı
portakallı ve çikolatalı kedidili pastası	süt helvası
portakallı ve haşhaşlı tatlı	süt pidesi
portakallı yoğurt tatlısı	sütkeri
pratik ekmek tatlısı	sütlaç
pratik pasta	sütlü bayat ekmek tatlısı
pratik profiterol	sütlü fincan tatlısı

sütlü gözleme	üzümlü ve muhallebili pasta
sütlü incir tatlısı	vanilyalı dondurma eşliğinde incir hurma tatlısı
sütlü irmik tatlısı	Vermont usulü pekmezli tatlı
sütlü kabak tatlısı	vezirparmağı
sütlü kadayıf	vişne helvası
sütlü lokum	vişne kreması
sütlü nuriye / sütlü nuriye tatlısı	vişne soslu irmik tatlısı
sütlü ve yufkalyaz tatlısı	vişne soslu sakızlı tatlı
süzme yoğurtlu muhallebi	vişne soslu su muhallebisi pastası
Şam tatlısı	vişneli ayva tatlısı
Şambaba tatlısı	vişneli beyaz çikolatalı pasta
şambali	vişneli cevizli rulo pasta
şeftali kompostolu peynirli tatlı	vişneli ekmek tatlısı
şeftali soslu puding	vişneli kedidili pastası
şeftali soslu ve damla sakızlı muhallebi	vişneli krema
şeftali tatlısı	vişneli kup
şeftalili baton pasta	vişneli parfe
şeftalili irmik tatlısı	vişneli pasta
şeftalili mus pasta	vişneli sarma
şeftalili punch	vişneli tel kadayıf tatlısı
şeftalili rulo tatlı	vişneli ve labne peynirli pasta
şeftalili tart	waffle
şeftalili tatlı	yaban mersinli pasta
şeftalili ve cevizli pasta	yaban mersinli rulo pasta
şekerpare	yaban mersinli sütlü tatlı
şekersiz çikolata parçalı puding	yaban mersinli ve frambuazlı mus pasta
şekersiz mozaik pasta	yalancı tavukgöğsü
şekersiz sakızlı muhallebi	yasemin çaylı pasta
şekersiz supangle	yeni yıl kutlama pastası
şekersiz tavukgöğsü	yeni yıl pastası
şelale kek	yer fıstığı kremalı pasta
şemsiyeli pasta	yeşil fıstıklı dondurma
şerbetli irmik tatlısı	yılbaşı kadife pasta
şerbetli istiridye tatlısı	yılbaşı sürprizi
şerbetli kek	yoğurt tatlısı
şıllık	yoğurtlu ve karışık meyveli tatlı
şokola mus dolgulu tarçınlı mereng	yufkaly kadayıf tatlısı
şöbiyet	yufkaly süt turtası
şuale hamuru	yufkaly tel kadayıf
tahinli elma pastası	yulafly sarı bisküvi
tahinli şeftali	yumurtaly ekmek tatlısı
tarçınly ve ballı tatlı	yumurtaly hurma tatlısı
tarçınly ve çikolatalı krema	yumurtaly süt tatlısı
tarçınly ve elmalı pasta	yumuşak şekerleme
tart	zencefilli rulo pasta
taş kadayıf	zerde
tatlı kulesi	
Tellibaba tatlısı	
tiramisu	
tiramisu pasta	
trileçe	
trüf	
trüflü pasta	
tulumba tatlısı	
turna yemişli kup	
turta	
ufalanmış bisküvili ve çikolatalı krema	
un helvası	
üç çikolatalı kremalı pasta	
üç katlı pudingli pasta	
üç renk tatlısı	
üç renkli dondurmaly pasta	
üç renkli muhallebi	
üzümlü pancake pasta	