

Atıf (cite): Erdoğan, Songül, Turgut Deniz, Aslıhan (2025). Türkiye sahası ağzlarındaki ekmek adlarının yapı bakımından sınıflandırılması, *Disiplinler Arası Dil Araştırmaları Dergisi*, 10, 65-100. doi: 10.48147/dada.1634469

Türkiye Sahası Ağzlarındaki Ekmek Adlarının Yapı Bakımından Sınıflandırılması

Songül ERDOĞAN¹, Aslıhan TURGUT DENİZ²

Türkiye Sahası Ağzlarındaki Ekmek Adlarının Yapı Bakımından Sınıflandırılması

Classification Of Bread Names In The Dialects Of Turkey In Terms Of Structure

Öz

Abstract

Türk beslenme kültüründe ekmek büyük bir yer tutar. Ekmekçi ana besin maddesi olarak gören Türk insanı diğer gıdaları da katkı olarak görmüştür. Özellikle yerleşik hayata geçişle birlikte tarım kültürünün yaygınlaşması ve farklı tahılların üretilmesi ile ekmekte kullanılan hammaddeler de farklılıklar göstermiştir. Kullanılan malzemede çeşitlilik, tüketildiği yerler, pişirme süresi, ekmekğin niteliği ve daha birçok sebep ekmekle ilgili kavramların zenginleşmesine yol açmıştır. Bu çalışmada Türkiye sahası ağzlarında geçen ekmek adlarının yapı bakımından sınıflandırılmasına yer verilmiştir. Bu bağlamda 254 ekmek adı yapısı bakımından değerlendirilmiştir. Ekmek adı türetilirken Türçede sıfat tamlaması ve belirtisiz isim tamlaması yoluyla terim türetmenin yaygın olduğu görülmüştür. Türkiye Türkçesi ağzlarındaki ekmekle ilgili söyleyiş biçimlerinin Divânü Lügati't Türk ile paralellikler gösterdiği tespit edilmiştir. Ekmekle ilgili adlandırmada yufka ekmekle ilgili kavramların diğer ekmek türlerine göre daha çok olduğu, yufka ekmekğin Türk kültüründeki yerinin diğer ekmek türlerine göre daha baskın olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Bread has a big place in Turkish dietary culture. Considering bread as the main foodstuff, Turkish people also considered other foods as additives. Especially with the transition to settled life, the spread of agricultural culture and the production of different cereals, the raw materials used in bread have also differed. The diversity in the materials used, the places where it is consumed, the cooking time, the quality of the bread and many other reasons have led to the enrichment of the concepts related to bread. In this study, the classification of bread names in terms of structure in the dialects of Turkey is given. In this context, 254 bread names were evaluated in terms of structure. While deriving the name of bread, it was seen that it is common to derive terms through adjective phrase and unspecified noun phrase in Turkish. It has been determined that the ways of saying bread in Turkish dialects of Turkey show parallels with Divânü Lügati't Türk. It has been concluded that the concepts related to phyllo bread are more common than other types of bread, and the place of phyllo bread in Turkish culture is more dominant than other types of bread.

Anahtar-Sözcükler: Gastronomi, mutfak terimleri, ekmek, ad bilim, ağzılar

Keywords: Gastronomy, culinary terms, bread, nomology, dialects

Makale Türü: Araştırma

Paper Type: Research

¹ Doç. Dr. Ahi Evran Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, songultanboga@gmail.com, ORCID No: 0000-0002-5355-9399

² Öğr. Gör. Aksaray Ünivesitesi, Türkçe Uygulama ve Araştırma Merkezi, aslihanturgut@hotmail.com.tr, ORCID No: 0000-0003-0011-6196

1. Giriş

Ekmek, Türk beslenme kültüründe temel besinlerin başında yer alır. Ekmek, en küçük parçası bile çok kıymetli olan, öpülerek başa konan, üzerine kutsal kitapla birlikte yemin edilen, çarpması en ağır ceza olarak addedilen kutsal bir varlıktır. Bolluğun, bereketin simgesi olan ekmek, doğumdan ölüme, bayramlardan evlenmeye varıncaya kadar hayatın birçok evresinde sembolik anlamlar barındıran ve birtakım uygulamalara konu olmuş sembollerden biridir. Ekmekle ilgili birçok inancı görmek de mümkündür. Ekmek, Türk atasözü ve deyimlerinde de önemli bir yer tutar.

Tarihî dönem metinlerine bakıldığında eldeki eski Türk yazıtlarında ekmek anlamına gelen bir sözcüğün kullanımına rastlanılmamıştır (Şirin, 2020). Tonyukuk Yazıtı güney yüzü 13. satırında “*yuyka*” kelimesi iki defa geçmektedir. “*yuyka kalın bolsar topulguluk alp ermiş*” şeklinde geçen “*yufka kalın olursa delmek zor olur.*” anlamına gelen ifadede “yuyka” kullanımı hem kalın yufkanın bölünmesinin zor olduğunu hem de birlikte hareket edildiğinde düşman tarafından parçalanmanın zorlaşacağını düşündüren bir anlam içermektedir (Ercilasun, 2016: 601). Ekmek kelimesinin Uygur Türkçesi döneminde “*äkmäk ve ötmek*” şeklinde metinlere yansıdığı görülmektedir (Caferoğlu, 1993: 47; Veli, 2022: 172). Ekmek bilinen ilk Türkçe sözlüğümüz olan *Dîvânu Lugâti't Türk*'te “*etmek, epmek, epek*” olarak kayda geçmiştir (Ercilasun vd. 2014: 32, 49, 50). Kıpçak sahasında “*etmek, itmek, ötmek*” biçimleriyle çok şekilli olarak kullanılmaktadır (Toparlı vd., 2003: 77). “*ötmek*” ve “*ekmek*” olarak Orta Türkçe metinlerinde kullanılsa da metinlerde “*etmek*” olarak kullanımının daha yaygın olduğu görülmektedir (Paçacıoğlu, 2016: 259, 510). Eski Anadolu Türkçesi metinlerinde de “*etmek*” yapısıyla karşımıza çıkan ekmek kelimesinin bu dönemde “*etmek çıkarmak, etmek togramak, etmek eylemek, etmek yidirmek*” şeklinde birleşik fiiller oluşturduğu da görülmektedir (Kanar, 2018: 264).

Tarihî metinlerde ekmek kelimesi ile ilgili çok fazla veriye rastlanılmasa da Anadolu ağızlarında ekmek kültürü ile ilgili olarak zengin bir söz varlığı vardır. Ağızlarda yapılışı, benzediği şekil, pişirme tekniği, kullanılan malzeme, kullanım amacı vb. birçok özelliği dikkate alınarak adlandırılabilen “ekmek” kelimesi için “*nan*”, “*nasıf*” ve “*nu*” şeklindeki adlandırmalar da yaygın olarak görülmektedir (Erten, 2011: 175).

Anadolu ağızlarında “*ekmek*” kelimesi farklı ses olaylarına uğrayarak çok çeşitli şekillerde söylenebilmektedir. Bu fonetik zenginlik içerisinde, akmak (Sv.), e'mek (Mn.), émek (Dz.; Kü.) egmeg (Ant.), egmek (Zn.), ehmeg (Zn.), ekmeg (Bt.; İz.), ekmek (İsp.; İz.), epbeh (Kr.), epbeyh (İğ.; Kr.), epmek (Çr.; Tr.), eppey (Mş.), etmek (Mer.), etmeh (Kr.), etmek (Ank.; Ar.; Dü.), etmeyh (İğ.), eyhmek (Bt.), memek (İsp.), ötmek (Krb.), yekmak (Çkl.) şekillerini görmek mümkündür (DS 5: 1732/1762/1763/1799; Gülensoy, 1988: 199; Şenol, 2021:97; Erten, 2011: 175).

Tüketim alanı çok yaygın olan ekmek herhangi bir katıkla tüketilebileceği gibi zor durumlarda açlığı bastırmak, karın doyurmak için tek başına da besin olarak tüketilebilmektedir. “*Ekmek yayanın atıdır.*” atasözü bu noktada ekmeğin tek başına kişiye yetebileceğini gösteren güzel bir sözdür. Çorbaların üzerinde kurutulmuş ya da kavrulmuş şekliyle tüketilen ekmek, İzmir, Manisa ve Aydın yörelerinde Ramazan ayına özgü bir yemek olan “*ekmek dolması*” şeklinde de tüketilebilmektedir. Yöreye has olan ekmek dolması için Ramazan aylarında fırınlarda “*dolmalık ekmek*” üretildiği görülmektedir. Ayrıca ülkemizde bayat ekmekleri değerlendirmek amacıyla çok yaygın olarak *ekmek köfesi* şeklinde tüketimi de yaygındır. Aynı amaçla etli köftelere kıvam vermek amacıyla da un hâline getirilen bayat ekmeklerin kullanıldığı da görülür.

Bu çalışmada Türkiye sahası ağızlarında geçen ekmekle ilgili adlandırmalara yer verilmiştir. *Derleme Sözlüğü* başta olmak üzere birçok ağız çalışması ve yöresel kültür sayfaları taranarak burada tasnif edilen malzeme temin edilmiştir. Türkiye’nin Anadolu ve Rumeli coğrafyasında ekmeğin yufka, bazlama, pide, kömbe vb. çok çeşitli şekillerde yapılması sebebiyle ekmek türleri arasında herhangi bir ayrıma gidilmemiş, sınıflandırma daha çok sözcük yapıları dikkate alınarak yapılmıştır. Ekmek adlarının sınıflandırılmasında ağızlardaki söyleyiş biçimi dikkate alınmıştır. Standart dilde karşılığı olan ekmek adlarının sınıflandırılmasında standart dildeki kullanım biçimi sınıflandırılmaya tabi tutulmuş, parantez içinde ağızlardaki söyleyiş biçimlerine de yer verilmiştir. Tespit edilen ekmek adının hangi yörede kullanıldığı ve bu bilgiye hangi kaynaktan ulaşıldığı parantez içerisinde verilmiştir. Taranan kaynakların tamamında köy, kasaba, ilçe gibi detayların bulunmaması sebebiyle yer gösteriminde alt yerleşim birimlerinin bağlı olduğu iller dikkate alınmıştır. İllerin kendi kültür portallarından alınan ekmek adlarının kaynakça kısmında “KP” kısaltmasına yer verilmiştir. Gruplandırmada kökeninden emin olunamayan ekmek adlarının önüne “*” işareti konulmuştur. Böylece yapı olarak şüpheli olsa da ekmek adı olarak kayıt altında tutulmak istenmiştir. Basit yapılı ekmek adları verilirken kelimenin Türkçe ya da yabancı dilden geçmiş olması noktasında herhangi bir ayrıma gidilmemiştir. Çalışmanın sınırları dışında olması sebebiyle ekmekle ilgili deyimlere, inanmalara, alkış ve kargışlara, atasözlerine bu çalışmada yer verilmemiştir. Türkiye sahası ağızlarından tarama yoluyla tespit edilen ekmek adlarının yapısal olarak sınıflandırılması şu şekildedir:

1. Basit Yapılı Ekmek Adları

adak: El büyüklüğünde yapılan bir ekmek (Brd.) (DS 1/62).

***aşgeve (ışgive):** Ekmek piştikten sonra tekne kazıntısından yapılan sert bir ekmek (Sv.) (Kesten, 2013: 84).

***akrol:** Yuvarlak şekilde yapılan ince tandır ekmeği (Ar.) (DS 1/161).

***anık (anik, anıh):** Mayasız yapılan az tuzlu ekmek (By.; Gm.) (DS 1/269; Kürüm, 2021: 942; Kalkan, 2021: 36).

***apanti:** Gelin almaya gelenlere verilen bir çeşit tatlı ekmek (Rz.) (DS 1/283).

***barmak:** Nişan ve dikiş kesme gibi özel günlerde yapılan bir çeşit ekmek (Bo.) (DS 2/534).

baz: Geniş bir şekilde açılmış yufka (Sv.) (Kesten, 2013: 98).

***bazi:** Bazlama (Gaz.; Kmr.; Ml.) (DS 2/586).

besmet: 1. Mısır unu ve buğday unun karıştırılmasıyla yapılan bir tür ekmek (Adı.) (Telli, 2018: 27).

beysemet (Rum.) (bessimet, besimet, besmet): 1. Hayır için dağıtılan bir tür küçük ekmek (Bo.) (DS 2/648). 2. Peksimet (Adı.; Ant., Bo., Gm.; Mer.) (Atmaca, 2017: 332; Kalkan, 2021: 42; Telli, 2018: 27; DS 2/648, DS 2/640).

beze: 1. Yufka ekmeğinin küçüğü (Çkl.; Dz.) (Ölçücü, 2020: 885; DS 2/649). 2. Dinî bayramlarda çocuklara dağıtmak için yapılan yağlı ekmek (Dz.) (DS 2/649). 3. Yufka ekmek (Brd.) (DS 2/649).

bide (Rum.) (bidey, bidi): 1. Pide (Af.; Ama.; Ay.; Ba.; Bil.; Dü.; Dz.; Gm.; Hat.; Isp.; İz.; Kmr.; Kn.; Krb.; Krş.; Kü.; Ky.; Mg.; Ng.; Sm.) (DS 2, 12/684; Yıldız, 2021: 245-294; Çakır, 2020: 293; Günşen, 2019: 464). 2. İçine ot ve gelincik teli konularak yapılan bir çeşit pide (Mn.) (İlker, 2017: 742).

***bileki:** Mısır ekmeğinin taş kaptan pişirilen bir çeşidi (Or.) (DS 2/691).

***boaca (İt.):** İçine peynir konarak yapılan ve tavada kızartılmış kalın ekmek (Ant.) (DS 12/4461).

***bobata:** Bir çeşit mısır ekmeği (Ba.) (DS 2/715).

***bōça (Far.):** Bacalığın içindeki küle gömülen ve üzerine de köz atılarak pişirilen bir çeşit ekmek (Çkl.) (Ölçücü, 2020: 886).

celep (Ar.): Esmer unla yapılan ekmek (Ada.) (DS 3/878).

cembert (Far.): Buğday unundan yapılan kalın yufka (Or.) (DS 3/879).

çat (cad): 1. Büyük ve uzun mısır ekmeği (Ama.) (DS 3/1087) 2. Bir tür darı ekmeği (İğ.; Vn.) (DS 3/840).

***gobü (göbü):** 1. Evde pişirilen ve ağırlığı bir okka olan ekmek (Çkr.; Sv.) (DS 6/2088; Kesten, 2013: 204) 2. Bazlama 1 (Çkr.; İst.; Krb.) (DS 6/2117).

güd (gud): Birazı pişmiş birazı yanmış ekmek (Ezc., Bt.) (DS 6/2211/2187).

haç: Çarşı ekmeği (Ks.) (Acar, 2015: 304).

hılöp: Arpa ve buğday unuyla yapılan ekmek (Adı.) (Telli, 2018: 130).

hol: Bir çeşit ekmek (Brd.) (DS 12/4518).

ka: Bir çeşit sacda pişirilen ekmek (Gr.; Or.) (DS 8/2577).

kap (gap): Yufka ekmek (Brs.; Çkl.; Sv.) (DS 8/2629; Ölçücü, 2020: 898).

küd: Mısır unlu küçük ekmek, küdür (Sv.) (DS 8/3025; Kesten, 2013: 286).

lavaş (Far.): Sacda yapılan bir çeşit ince ekmek; fetir ekmek (Bt.; Dy., Vn.) (Zülfikar, 2021: 510; Erten, 2011:164; DS 12/4580).

lep: Sacda pişirilen bir tür ekmek (Ks.) (DS 9/3073).

lokum (Ar.): 1. Tepsie dilim dilim yerleştirilip fırında pişirilen buğday ekmeği (Mğ.) (DS 9/3084). 2. Arefe günleri yapılan kızartılmış hamur işi (Af.) (Erdoğan, 2007: 388). 3. bk. lokul (Brs.) (Tekin, 2017: 157).

loş: Bir çeşit uzun pide (Ml.) (DS 9/3088).

nan (Far.): Ekmek (Tn.) (Gülensoy, 1992: 180).

nu: Ekmek (Tn.) (Gülensoy, 1992: 180).

pāç: 1. Külde pişirilen bir ekmek çeşidi (Gr.) (Tekin, 2018: 231). 2. Mısır unu hamurunun kor ateşin içine karayemiş ağacı yaprağına sarılarak konulup pişirildiği ekmek (Gr.) (Tekin, 2018: 231).

***pağaç (İt.) (puğaç):** 1. Büyük somun ekmeği (Ar.) (Şenol, 2021: 182). 2. Mayasız ya da mayalanmamış katı hamurdan yapılan büyük somun ekmeği (Ar.) (Şenol, 2021: 182).

somun (Rum.) (samun, somi, somun ekmeği): 1. Fırında yapılan kabarık ekmek (Ada.; Ank.; Ant.; Ba.; Brd.; Brs.; Dy.; Dz.; Gr.; İz.; Kls.; Ks.; Kü.; Md.; Mğ.; Ng.; Or.; Sn.; Zn.) (Erten, 2011: 170; DS 10/3663). 2. İki okka ağırlığında olan buğday ekmeği (Rz.) (DS 10/3663).

şip: Yufka ekmek (Isp.) (DS 10/3781).

şot: Yağ ile yapılan tandır ekmeği (Sv.) (Kesten, 2013: 357).

tan: Sacda pişirilmiş ekmek (Ks.) (Acar, 2015: 563).

tap: Tandıra düşmüş ve kül üzerinde pişmiş ekmek (Nş.) (DS 12/4737).

zımari: Pişmemiş ekmek (Rz.) (DS 11/4369).

zırbiya: Suya banılarak yenilen bir tür ekmek (Tr.) (DS 11/4376).

zilbiya: Kızartılmış ekmek dilimi (Tr.) (DS 11/4386).

zülbiye (Ar.): Yufka ekmeğinin ince şekli (Ng.) (DS 12/4842).

2. Türemiş Yapılı Ekmek Adları

2.1. Fiilden İsim Yapım Ekleriyle Kurulan Ekmek Adları

/-Aç/

Yazı dilinde işlek olmayan ek fiilin anlamını nitelik olarak taşıyan sıfat veya o hareketi gerçekleştiren adlar türetir (Korkmaz, 2003: 69; Güzel, 2019: 299).

gömeç: 1. Kömbe (Sm.; Sv.) (DS 6/2148). 2. Kızarmış ekmek (Çkl.) (DS 6/2148). 3. Küle gömülerek pişirilen mısır ekmeği (Ks.) (Acar, 2015: 279).

gümeç: Kül içinde pişirilen ekmek (Br.) (DS 6/2222).

kömeç: Kömbe 1 (Ard., Es.; Tr.; Zn.) (DS 8/2956; Bozkurt, 2019: 202).

/-Ak/

Ağızlarda alışkanlık bildiren kelimeler yapan ek, araç gereç adı yapma, yer adı yapma, bitki adı yapma, hastalık adı yapma, organ adı yapma ve soyut adlar yapma gibi fonksiyonları vardır (Güzel, 2019: 307-315).

börek: İçi patates veya peynirli olan yağlı ekmek (Ant.) (Atmaca, 2017: 332) Gülensoy’a göre bür- “sarmak, burmak” köküne – (e)k fiilden isim yapma eki getirilerek yapılmıştır (2007: 173).

gaydurak: Sac üzerinde yapılan ve tereyağıyla yağlanarak yenilen ince ekmek (Çr.) (Gösterir, 2020: 178).

/-GA/

İşlek olmayan bir ektir.

kavurga: Gevremiş ekmek (İst.) (DS 8/2694).

/-GAñ/ (-ğan)

Genellikle fiil kök ve gövdelerinden alışkanlık ve vasıf sıfatları türeten işlek bir ektir (Güzel, 2019: 371).

ağlağan: Olgunlaşmamış tahıl unundan yapılan kabarmamış ekmek (Ar.) (Şenol, 2021: 23).

/-GI, -GU/ (-ğı)

Türkçenin işlek eklerinden biridir. Birçok işlevi olmakla beraber yiyecek adları da türetir (Güzel, 2019: 380).

açkı (açğı, açku): Yufka ekmek (Af., Gr.) (Tekin, 2018: 22; DS 12/ 4426).

dürgü: Pişmiş ve katlanmış yufka ekmeği (Brd.) (DS 4/1634).

/-GIç, -GUç/

keskiç: Dörtgen veya üçgen biçimindeki tandır ekmeği (Nş.) (DS 8/2766).

/-(I)k, -(u)k/ (-h, -g)

cızlak (cızalak, cızıldak, cızlah, cizlek, çizlek): Yağda veya sacda pişirilen yağlı veya yağsız ekmek (Ama.; Çr.; Or.; Mğ.; Sm.; To.; Yz.) (Gösterir, 2020: DS 3/950/992/1253).

gevrek: Bazlama (Ard.) (Çakıcı, 2023: 34).

haşlak: Birazı pişmiş ekmek (Sm.; Sv.) (DS 7/2304).

kavsak: Gevremiş ekmek (Ba.) (DS 8/2691).

kevrek: Kızarmış bir tür ekmek (Ak.) (Doğan, 2012: 774).

şapalak (şapalah): Arpa unundan yapılmış ekmek (Or.) (DS 10/3743).

şaplak: Pide (Ank.) (DS 10/3744).

şiplak: Sacda pişirilmiş bir tür mayasız ekmek (Ks.) (DS 10/3771).

/-I, -U/

Türkiye Türkçesi ağızlarında somut ve soyut adlar türeten bir ektir.

pişi (bişi, bişe, bişi bişi): Bayramlarda yapılan yağlı, tatlı ekmek, sac ekmeği (Af.; Ama.; Ant.; Ar.; Ay.; Br.; Brd.; Brs.; Çkl.; Çr.; Dz.; El.; Ezc.; Ezm.; Gaz.; Gm.; Gr.; Isp.; İst.; İz.; Kn.; Kr.; Krb.; Krn.; Ks.; Kü.; Ky.; Mer.; Ml.; Mn.; Rz.; Sm.; Sn.; Sv.; To.; Ur.) (Gösterir, 2020: 51; DS 2, 12/705, 706, 4461; Alan, 2022: 185; Buran, 2008: 22; Kalkan, 2021: 42; Şenol, 2021: 47; Ölçücü, 2020: 881; Tekin, 2018: 61; Yıldız, 2021: 243.) (Gülensoy, 2007: 150).

/-(I)m, -(U)m/

dürüm: İçine katık konularak dürülmüş ekmek (Çr.; Krş.) (Gösterir, 2020: 139; Günşen, 2019: 472).

/-mA/ (-mba, -mbe, -mbes, -mı, -pe)

Ekmek adlarının yapımında çok yaygın olarak kullanılmış bir yapım ekidir.

abartma: Değirmende yapılan bir çeşit ekmek, değirmenci çöreği (Ank.) (Yavaş, 2016: 31).

açma: Yufka ekmek (Ama.; Gr.) (DS 1/61; Tekin, 2018: 22).

akıtma: 1. Mısır unu, haşhaş, yağ veya pekmezle yapılıp tepside pişirilen bir çeşit ekmek (Af.; Isp.) (DS 1/153). 2. Yumurta veya yağ ile yapılıp tepside pişirilen ekmek (Brd.; Isp.) (DS 1/153). 3. Sac üzerinde pişirilen bir çeşit ince ekmek (Ba.; Br.; Brd.; Brs.; Çkl.; Dz.; Ed.; Isp.; İz.; Krb.; Krk.; Kü.; Mğ.; Mn.; Tk.) (Ölçücü, 2020: 881; DS 1/153). 4. Yağda kızartılarak yapılan bir çeşit ekmek (Ay.; Ba.; Brs.; Es.; İz.; Kn.; Krb.; Krk.; Mn.; Sm.; Tk.) (DS 1/153; Erkoyuncu, 2006: 68). 5. Mısır unuyla yapılan bir ekmek türü (Brs.; Kü.; Mn.) (DS 1/153).

aşma: Yufka ekmek (Gr.) (Tekin, 2018: 40). 2. Yuvarlak şekilli mayalı ekmek (Ard.) (Erbaş, 2019: 188).

bazdırma: Bazlama (Ba.; Dz.; Isp.; Mğ.; Mn.) (DS 2/586).

bazırma: Bazlama (Ay.; Brd.; Dz.; Isp.) (DS 2/587).

bazırmı: Bazlama (Ay.) (Yapıcı, 2013: 823).

bejdirme: Bazlama (Ky.) (DS 2/600).

bezdirme: 1. Bazlama (Ada.; Af.; Ank.; Ant.; Ay.; Ba.; Brd.; Çkl.; Dz.; Isp.; İz.; Kn.; Mer.; Mğ.; Mn.; Sv.; Uş.; Yz.) (DS 2/649). 2. İçine meyve koyularak sacda pişirilen ekmek (Uş.) (DS 2/649). 3. Sadece un ve suyla yoğrularak sacda pişirilen ekmek (Mn.) (İlker, 2017: 1214). 4. Ekmek yaptıktan sonra artan hamurun saca dökülerek pişirildiği kalın ekmek (Os.) (Gök, 2022: 1033).

bezirme: Bazlama (Ay.; Brd.; Dz.; Isp.; Mğ.) (DS 2/653).

burma: Yuvarlak bir ekmek türü (Ky.; Sv.) (DS 2/800).

cızdırma (cısdırma, cızdırma, cızılma): 1. Sacda veya tavada yapılan bir tür ekmek; cızekmek (Af.; Brd.; Brs.; Dz.; Mğ.) (DS 3/947). 2. Sıvı hamurun yağlı tavada pişirildiği bir tür ekmek (Çkl.) (Ölçücü, 2020: 888).

çalkama: Bir tür mısır ekmeği (Ant.) (DS 3/1057).

çaykama: Darı unundan yapılan bir tür ekmek (Ant.) (DS 3/1097).

çevirme: Taş kapta pişirilen bir tür ekmek (Rz.) (DS 3/1153).

çğırtma: Pişi (Krş.; Ky.) (DS 3/1162).

çızdırma: Sacda veya tavada yapılan bir tür ekmek (İst.; Gm.) (DS 3/1201).

çızılma: Sacda veya tavada yapılan bir tür ekmek (Bo.) (DS 3/1202).

dayama: Mayasız hamurla yapılan, fırın veya sacda pişirilen pide (Bo.; Çr.; Ng.) (Gösterir, 2020:114; DS 4/1385).

depereme: Mısır unuyla yapılan yufka ekmek (Isp.) (DS 4/1427).

depitme: Çok pişirilmemiş ekmek (Os.) (Gök, 2022: 1055).

dönderme: Mayasız hamurun yağda kızartılarak yapıldığı pide (Ama.; Ar.; Ard.; To.; Yz.) (Şenol, 2021: 86; DS 4/1581; Ünal, 2008: 44).

ğabartma: Bir ekmek türü (Ant.) (Atmaca, 2017: 336).

gaydurma: Çok ince yufka (Ks.) (Acar, 2015: 246).

gömbe (gönbe, gömbe, gömbes, gömeç, göbe): 1. kömbe (Ada.; Af.; Ama.; Brd.; Çr.; Dz.; Ezc.; Isp.; İst.; Kn.; Mer.; Sv.; To.) (Gösterir, 2020: 203, DS 6/2146-2147). 2. Haşhaşlı kalın ekmek (Isp.) (DS 6/2147). 3. Sacda pişirilen bir çeşit ekmek (Isp.) (DS 6/2147). 4. Genellikle bayramlarda yapılan tahinli, yağlı ve mayalı ekmek (Dz.) (DS 6/2147). 5. Tandırda pişirilen bir tür somun ekmeği (Isp.) (DS 6/2147).

gömme: 1. Kömbe (Ank.; Ant.; Çr.; Dz.; Es.; Krk.; Mer.; Ml.; Ng.; Or.; Tk.; Tr.) (Gösterir, 2020: 203, DS 6/2149). 2. Yağ ve ayrılan ekmek (El.) (DS 6/2149). 3. bk. kömbe 5 (El.) (Gülensoy, 1994: 234; Buran, 2008: 93).

kabartlama (kabartma, kabartleme): Kızartılmış bir tür mayalı pide (Ank.; Kn.; Kü.; Mer.; Sm.) (Bozyiğit, 1998: 154; DS 8/2582).

kaydırma: İnce açılmış yufka ekmeği (Çkr.; Ks.) (DS 8/2699).

kömbe (kömeç, kömme, kömpe, könbe, kumpe, kümbe): 1. Sulu hamurdan yapılan yağlı veya yağsız ekmek çeşidi (Ada.; Af.; Ank.; Ant.; Ay.; Çr.; Dz.; Es.; Ezc.; Gm.; Isp.; Kmr.; Kn.; Krş.; Ky.; Mer.; Ml.; Ng.; Nş.; Sv.; To.) (Gösterir, 2020: 295, DS 8/2955, Erkoyuncu, 2006: 227). 2. Kabarık ve yuvarlak ekmek (Gm.; İğ.; Isp.; Kn.; Os.) (DS 8/2955). 3. Mayalı bir çeşit ekmek (Af.; Kr.) (DS 8/2955). 4. Bir tür yağlı ekmek (Kn.; Sv.) (DS 8/2955). 5. Yufkanın içine patates, kavurma, soğanlı kıyma, haşhaş vb. koyarak yapılan sac veya fırın ekmeği (Brd.; El.; Ml.; Sv.) (DS 8/2955; Buran, 2008: 137). 6. Kızgın külde pişirilen kalın bir tür ekmek (Ant.; Yz.) (DS 12/4568). 7. Somun ekmek (Isp.) (DS 12/4568).

öğme: 1. Tahinli ekmek (Ng.) (DS 9/3316). 2. Yağda kavrulmuş ekmek (Ng.) (DS 9/3316). 3. Haşhaşlı ekmek (Af.) (DS 9/3316).

pabuşturma: Sulu hamura batırılarak kızartılan ekmek (Kc.) (DS 9/3375).

saybezirme: Mayasız ve sacda yapılan bir tür ekmek (Mğ.) (DS 10/3558).

serme: Yufka ekmek (Bo.; Br.; Ks.; Zn.) (DS 10/3590).

sıkma (sılma): Arasına peynir, kıyma vs. konarak dürülen sac ekmeği (Ada.; Kn.; Krm.; Mer.; Ng.) (Ak, 202: 180; DS 10, 12/3607, 4689; Alan, 2022: 215; Erdoğan, 2012: 559).

tepereme: Darı veya mısır unuyla yapılmış yufka ekmek (Isp.) (DS 10/3883).

tepitme: Ateşte hafif pişirilmiş ekmek (Es.; To.) (DS 10/3885).

yazma: Yufka ekmek (Çr.) (Gösterir, 2020: 465).

/-mAç/ (-bAç, -mAc, -mAş)

Yiyecek adlarının kullanılmasında yaygın olarak kullanılan bir ektir.

bazdamaç: Bazlama 1 (İğ.) (DS 2/586).

besmeç: Bazlama (Ky.; Sv.) (DS 2/640).

bezdirmeç: Bazlama (Bo.; Ky.; Ng.) (DS 2/649).

bezlembeç: Bazlama 1 (Ky.) (DS 2/653).

çığırtmaç: Pişi (Ky.) (DS 3/1162).

cızlamaç: Yağda veya sacda pişirilen yağlı veya yağsız ekmek (Or.) (DS 3/951).

çomaç: İçinde katık olan dürüm şeklinde sarılmış yufka (Ada., Krm.) (Ayduttu, 2022: 438; Alan, 2022: 215).

dürmeç (*durmeç, düremeç, dürme, dürmeyh, dürmik, dürmük, dürümbeç, düzemeç*): İçine katık konularak dürüm yapılmış yufka ekmeği; dulum (Ant.; Brd.; Dz.; Ezc.; Sv.; To.) (DS 4/1634; DS 4/1606).

öğmeç: Yağ ile yapılan ekmek (Gr.; Or.) (DS 9/3316).

sıkmaç: Dürüm yapılarak yenilen kalın ekmek (Kn.) (DS 12/4689).

söbelemeç: Gözleme (Sv.) (Kesten, 2013: 346).

süürdürmeç: İçine peynir konulmuş yufkayı sacda pişirerek yapılan dürüm (Kn.) (Erkoyuncu, 2006: 194).

karmaç: Yağlı ve taze yapılmış mısır ekmeği (Sm.) (DS 8/2665).

katlamaç: Yufkanın katlanmasıyla yapılan yağlı ekmek (El.; Krb.; Ya.) (DS 8/2684; Buran, 2008: 125).

tutmaç: Kurumuş yufka ekmeği (Ant.; Sv.) (DS 11/4000).

yumbaç: İçine peynir konulan taze mısır ekmeği (Mğ.) (DS 11/4315).

/-mAcA/

Yazı dilinde çok yaygın kullanılmayan bu ek, -mA fiilden isim eki ile +CA isimden isim yapım ekinin birleşmesi ile oluşmuş bir ektir.

gatmaca: Yağlı ve küçük ekmek (El.) (DS 6/1936).

/-mAk/ (-mağ, -mağ)

barmak: Nişan ve dikiş kesme gibi özel günlerde yapılan bir çeşit ekmek (Bo.) (DS 2/534).

***çomağ:** İçine peynir veya kıyma konularak dürüm şekline getirilmiş yufka (Ml.) (Gülseren, 2021: 395).

çomah: Küçük yapılmış yufka dürümü (Adı.) (Telli, 2018: 56).

/-mUr)

Çok yaygın olmayan bir ektir.

yavşumur: Tereyağı sürülen sıcak mısır ekmeği (Or.) (DS 11/4207).

/-sI, -sU/

Kullanımı çok yaygın olmayan bir ektir.

sırınısı: Bayatlamış ve kurumuş ekmek (Nş.) (DS 10/3617).

tütsü: Kutsal günlerde dağıtılan bir çeşit yağlı ekmek (Kn.) (DS 11/ 4015).

/-(I)t, -(U)t/

Yazı dilinde çok işlek olmayan bu ek Türkiye Türkçesi ağzlarında yer, araç gereç, yiyecek adları ve soyut adlar türetir (Güzel, 2019: 481; Korkmaz, 2003: 107).

serit: Sac ekmeği (Ank.) (Bozyiğit, 1998: 220; DS 10/3589).

tepit (tebit): 1. Az pişirilen ve kalın olan yufka ekmek (Ant.; Dz.) (DS10, 12/3884, 4752). 2. Kepekli undan yapılmış ekmek (Kn.; Kü.) (DS10/3884). 3. Kurumuş ekmek (Ant.) (Atmaca, 2017: 355).

simit: Susamla kaplanmış yuvarlak biçimli ekmek (Rz.) (Günay, 2003: 241) ET. sim- “eritmek, ezmek” köküne /-it/ fiilden isim yapma eki getirilerek yapılmıştır (Gülensoy, 2007: 782).

ugut: Mayasız hamurla yapılan bir çeşit ekmek (Gm.) (DS 12/ 4782) uw- “ufalamak” (Gülensoy, 2007: 963).

uğut: Rengi kara olan ve kabarmayan ekmek (Ar.; Sv.) (DS 11/ 4031).

/-tI, -tU/

-(n)-, -(l)- ekleri ile genişletilmiş fiil kök ve gövdelerine gelen bir ektir. Yer adı, araç gereç adı, yiyecek adı, hastalık adı, huy ve karakter özelliği bildiren sıfatlat türetme, somut ve soyut adlar türetme, küçültme bidirme gibi fonksiyonları da vardır (Güzel, 2019: 484-492).

kazıntı (gazıntı): Hamur teknesinin içinde kalmış hamurlardan yapılan ekmek (By.) (Kürüm, 2021: 963).

2.2. İsimden İsim Yapım Ekleriyle Kurulan Ekmek Adları

/+Aç/ (+Aş, +ac)

Sıfat, yer adları ve hayvan adları türetmenin yanında küçültme ve genişletme işlevleriyle soyut ve somut adlar da türeten bir ektir.

***bağaç (bağac):** 1. Mayaya gelmemiş hamurdan pişirilen ekmek; bashun (Ar.) (DS 2/473) 2. Kabarmamış bir çeşit ekmek (Ar.) (Şenol, 2021: 36).

***bahaç:** Mısır unuyla yapılan ekmek (Gr.) (DS 2/486).

gartalaç (*gartaleç, gartılaç, gartlaç*): 1. Buğday unuyla yapılan yufka ekmeği (Ank.; Çkr.; Es.; Kc.; Ks.; Sv.) (DS 6/1931; DS 6/1931; Kesten, 2013: 191). 2. Mısır unuyla yapılan yufka ekmeği (Bo.; Sv.) (DS 6/1931; Kesten, 2013: 191) 3. Yufka ekmeğinin yağlı hâli (Ank.; Bo.) (Yıldırım, 2007: 300; Kılıç, 2009: 229).

gatlaç: Yufka ekmek (katlı+aş) (Ks.) (DS 6/1936).

göveç: Topraktan yapılmış kapta pişirilen ekmek (Ks.) (DS 6/2167) (Gülensoy, 2007: 388).

***ğulaş**: İçine gelincik teli vs. otlar konularak yapılan pide (Mn.) (İlker, 2017: 742).

kartalaç (*kartlaç, kartaleç, kortalaç*): 1. Peynirli veya peynirsiz, mayasız bir çeşit pide (Ba.; Bo.; Brs.; Çkr.; Es.; İst.; Kc.; Ks.; Krk.; Sm.) (Acar, 2015: 369; DS 8/2669, DS 8/2927). 2. Gözleme (Ank.; Bo.; Es.; Kc.) (Bozyiğit, 1998: 159; DS 8/2669; DS 8/2670). 3. Sacda pişmiş mısır ekmeği (Bo.; İst.) (DS 8/2669).

katlaç (*katlac, katulaç*): 1. Tepside pişirilen şekerli mısır unu ekmeği (*katlı+ aş*)(Brs.; Zn.) (DS 8/2684). 2. İyi pişmiş yufka ekmeği (Brs., Çkr.) (DS 8/2683; DS 8/2684).

tapaç: Mısır unundan yapılan ekmek (Ada.) (DS 10/3822).

/+Ak/

Genellikle tek heceli kelimelere gelerek benzetme, küçültme, pekiştirme, bir yerde, bir noktada yoğunlaşma, toplanma adları bildiriminin yanında organ adları da yapan bir ektir. Ekin araç gereç adı yapma, bitki adı yapma, yansıma kelimelerden nitelik bildiren sıfatlar türetme görevi de vardır (Güzel, 2019: 44-59).

***gatrak**: Mısır unuyla yapılmış yuvarlak köy ekmeği (Ks.) (Acar, 2015: 244).

tıngırak: Mayasız ve ince yapılan ekmek (Krk.) (DS10/3915).

topak: Küçük, kalın ve yuvarlak yufka ekmeği; topalağ, topalak (Kn.; Sv.) (DS10/3962).

/+AlAk/

Türkiye Türkçesi ağızlarında araç gereç adları, yiyecek adları ve küçültme anlamı taşıyan çeşitli somut adlar türeten bir ektir (Güzel, 2019: 61).

***hodalak**: Ekmek pişirirken fazla olan hamurdan yapılan küçük ekmek (Bil.) (Özden, 2015: 713).

topalak (*topalağ*): Küçük, kalın ve yuvarlak yufka ekmeği; topalağ, topalak (Krm., Mer.) (Alan, 2022: 249; DS12/4769).

/+CA/

Küçültme, benzetme, pekiştirme gibi fonksiyonları olan bir ektir.

bubatça: Kalın bir ekmek türü (Isp.) (DS 2/774).

kalınca (galınca): Kalın açılmış yufka (Es.) (DS 6/1901).

kılıca: Ispanak veya başka otlar ve mısır unuyla yapılan bir çeşit pide (İst.) (DS 8/2797).

kırca: Bir çeşit ıspanaklı ekmek (Sm.) (DS 8/2817).

külçe: 1. Külde, tepside, sacda pişen mayasız çörek (Hat.) (DS 8/3027) 2. Sac ya da taş üstünde pişen bazlama gibi küçük ekmek, külür (Bil., Muğ.) (DS 8/3027). 3. bk. külür 3 (Ank.) (DS 8/3027). 4. bk. külür 4 (Ank.; Çkr.) (DS 8/3027). 5. Elenmiş unla yapılan ekmek (Ks.) (Acar, 2015: 403). 6. Yumurta ile yapılan küçük ekmek (Bil.) (Özden, 2015: 714).

külünce: Yağlı ve tuzsuz bir ekmek türü (Adı.) (Telli, 2018: 176).

külünçe: 1. Mısır unu ekmeği (Dz.) (DS 12/4576). 2. Yağ ve soğanla yapılan ekmek (Ml.) (DS 12/4576). 3. Külür de denilen küçük bir ekmek (Dy.; Ml.; Ur.) (DS 8/3032; DYSV/125).

/+CAk/

Küçültme, sevgi bildirme gibi fonksiyonları olan bir ektir. Türkiye Türkçesi ağızlarında araç gereç adı, hayvan, hastalık, yer, organ, oyun adı yapmanın dışında huy ve karakter özelliği bildiren sıfatlar türetme işlevi de olan bir ektir (Güzel, 2019: 90-97).

gücücek: Çocuklar için yapılan ve külde pişirilen küçük ekmek (Ks.) (DS 6/2207).

gütçek: Çocuklara yapılan farklı şekilde küçük ekmek (Af.; Bo.) (DS 6/2239).

/+Cİk, +CUk/

İsimlere, sıfatlara gelerek küçültme, pekiştirme, sevgi, acıma ifadesi katan bir ektir. Ekin hastalık, bitki, hayvan, araç gereç, oyun ve yer adı türetme fonksiyonlarının yanında çocuk dilinden kelimelere de yansıdığı görülmektedir (Güzel, 2019: 109-117).

gütçük: Çocuklara yapılan farklı şekilde küçük ekmek, gütçek (Af.; Bo.) (DS 6/2239).

ekmekcik: Küçük ve beyaz ekmek (Tr.) (DS 5/1696).

/+(İ)ç, +(U)ç/

Türkiye Türkçesi ağızlarında küçültme, pekiştirme, genişletme işlevleriyle yer, araç gereç, hayvan, yiyecek, bitki adları ve nitelik bildiren sıfatlar türeten bir ektir (Güzel, 2019: 126).

bobuç: Mısır ekmeği (Yz.) (DS 2/715).

topuç: Bir tür tandır ekmeği (Sv.) (Kesten, 2013: 373; DS10/3965).

yanuç: Bir çeşit peynirli pide (Ama.) (DS 11/4175).

/+Cİ, +CU/

Bir eylemi yapan kimse anlamıyla kullanıldığında çok yaygın olarak kullanılan ekin ekmek adlarındaki kullanımı çok yaygın değildir.

bicci: Sacda pişirilen ve içine peynir konulan ekmeK (Kn.) (DS 2/679).

bicçi: İçine dövülmüş ceviz, kendir ve susam koyularak yapılan bir tür ekmeK (Kn.) (Yavaş, 2016: 37).

/+DA/

Kullanımı yaygın olmayan bir ektir.

bürüşde: Çok kızarmış yufka ekmeği (İğ.) (DS 2/830).

/+DAk/

Yansıma adlarından tabanın belirttiği anlamı taşımayı belirten araç-gereç ve niteleme adları türeten işlek olmayan bir biçimbirimdir (Karaoğlu, 2018: 192).

cızıldak: Sulu hamurdan yapılan sacda pişen yağlı veya yağsız ekmeK (Mğ.) (DS 3/949).

/+DI, +DU/

***catti:** Mısır unundan yapılan ve sacda pişirilen mayasız çörek (Ezm.) (DS 3/865).

/+DIr, +DUr/

Yazı dilinde bulunmayan bu ek genellikle yansıma kökler üzerine gelir ve sıfatlar türetir (Güzel, 2019: 139).

cızdır: Sacda veya tavada yapılan ekmeK (Brd.; Dz.; Ed.) (DS 3/947).

/+(I)k, +(U)k/

***bıcık:** Bir çeşit pide (Ml.) (DS 2/654).

***bicirik:** Mısır unuyla yapılan bir çeşit ekmeK (Sv.) (DS 2/682).

***biddik (bidik, biddik):** 1-1,5cm kalınlığında yapılan yağlı tandır ekmeği (Kn.) (DS 2/684/688).

***bilik (bılık):** 1. Tandırda veya tavada pişirilen simit şeklinde ekmeK (Adı.; Çr.; El.; Kmr.; Ml.; Sv.) (Sinan, 1992: 162; Telli, 2018: 31; Gülensoy, 1994: 231; Buran, 2008: 20; Gösterir, 2020: 50; DS 2/665, 693; Gülseren, 2021, 390). 2. Köy ekmeği (Ks.) (Acar, 2015: 74).

gödek (güdük): 1. Halka şeklinde evde yapılan ekmeK (Bil.) (DS 6/2124). 2. bk. bazlama 1 (Brs.; Kü.) (DS 6/2124). 3. bk. kıymalı (Ba.; Çkl.; Sv.) (DS 6/2124). 4. Yumurta ile yapılan ekmeK (Brs.; Es.) (DS 6/2124). 4. Pişi (Çkl.) (Ölçücü, 2020: 902) (Gülensoy, 2007: 393).

kıtırık: Ateşte kızartılıp, ufak parçalara bölünmüş yufka ekmeği (Ezc.) (DS 8/2848).

kilik: Çocuklara yapılan küçük pide (Çr.; Krb.) (Gösterir, 2020: 286, DS 8, 12/ 2871, 4559).

külük: 1. Külde pişirilen ve yağlanan yufka ekmeği (Isp.; Mer.) (DS 8, 12/3032, 4576). 2. Küçük pide (Ks.) (Acar, 2015: 403).

minik (mınık): Çocuklara yapılan kalın yufka ekmeği (*mini+ ik*)(Isp.) (DS 9/3201).

paçuk: Kalın ve çiğ kalmış ekmek (Ezc.) (DS 9/3377).

/+(I)l, +(U)l/

Yansıma sözcükler üzerine gelerek isimler türeten bir ektir.

çakıl: İnce ve uzun şekilde yapılan pide (Bil.; Dy.) (Erten, 2011:152; DS 3/1043) (Gülensoy, 2007: 212)

patıl: 1. Mısır veya buğday unundan yapılarak sacda pişirilen bir çeşit pide (Sm.) (DS 9/3409). 2. Yufka ekmek (Sm.) (DS 12/4639).

pıtıl: 1. Hamurun haşlanmış patates karıştırılarak yapılan sac ekmeği (Çr.) (Gösterir, 2020: 357). 2. Arpa unundan yapılan bir ekmek (Çr.) (Gösterir, 2020: 357). 3. Mayalı hamurla yapılan ekmek çeşidi (Sm.) (DS 9/3449). 4. Mayasız hamurdan yapılmış sac ekmeği (Ama.) (DS 12/4647).

/+IAmA/, (+IlmA, +IAmbA, +IAmpA, +IANbA, +IImbA; +lambaç, +lanbaç; lamaç, +lemeç)

İsimden fiil yapan +IA eki ile fiilden isim yapan –mA ekinin kaynaşması ile oluşmuş birleşik bir ektir. Araç gereç, hastalık, oyun, yiyecek adları, insan vasıflarını gösteren adlar ve yer adı yapma fonksiyonları vardır (Güzel, 2019: 199). Eklerin birleşmesi sırasında arada /n/ ve /s/ seslerinin sonda ise /ç/ sesinin türediği örnekler de mevcuttur.

baylama: Mayasız yapılan bir tür ekmek (Sv.) (DS 2/581).

bazlama (bazlamaç, bazlamba, bazlambaç, bazlambo, bazlanbaç, bazlıma, bazlımba, beazlame, bezleme, bezlume, pazlama): 1. Mayalı veya mayasız bir şekilde mısır, arpa, darı veya buğday unlarıyla yapılan yağlı, yağsız, şekerli, şekersiz çeşitleri olan ince veya kalın sac ekmeği (Ada.; Adı.; Af.; Ama.; Ank.; Ant.; Ar.; Ay.; Ba.; Brd.; Brs.; Çkl.; Çkr.; Çr.; Dü.; Dz.; Es.; Ezc.; Ezm.; Gaz.; Gm.; Gr.; Hat.; Isp.; İst.; İz.; Kc.; Kls.; Kmr.; Kn.; Kr.; Krk.; Krm.; Krş.; Ks.; Ky.; Mer.; Mğ.; Ml.; Mn.; Ng.; Or.; Rz.; Sk.; Sm.; Sn.; Sv.; Tk.; To.; Ur.; Uş.; Yz.) (Demir, 2013: 151; Telli, 2018: 25; Gösterir, 2020: 41; DS 2/464/587, 588; Çakır, 2020: 282; Günşen, 2019: 464; Gülsevin, 2020: 321, Gülensoy, 1988: 234; İlaslan, 2005:145). 2. İç harcına peynir, soğan, maydanoz ya da kıyma konularak yapılan bir çeşit ekmek; gevrek (El.) (Gülensoy, 1994: 231; Buran, 2008: 16; Buran, 1997: 184).

cızlama (cizleme): Yağda veya sacda pişirilen sulu hamurdan yapılan ekmek (Ank.; Bo.; Çkr.; İst.; Ks.; Or.; Sm.; Zn.) (Bozyiğit, 1998: 59; DS 3/951). 2. İçine peynir veya ekşimik konulmuş mayalı hamurun fırında pişirilerek yapıldığı ekmek (Tk.) (DS 3/951).

cızlampa (cizleme): Yağda veya sacda pişirilen sulu hamurdan yapılan ekmek (Ks., Mğ.) (Acar, 2015: 111; DS 3/951).

ciylenbe: Sac üzerinde pişirilen mayasız yufka ekmeği (Sn.) (DS 3/991).

çığlama: Lahana yaprağı üzerinde pişirilen mısır ekmeği (Bo.) (DS 3/1162).

çullama: 1. Yağda kızartılmış yumurtalı ekmek (Çkr.; El.; Mğ.) (DS 3/1303; Buran, 2008: 46).

ebeleme: Mayalı ve ince yapılan ekmek (Çkr.) (Bayrak, 2007: 110).

gözleme (gizleme): Sac üzerinde pişmiş yağlı ve ince ekmek; girde, girdele, kartalaç, kartaleç, kartlaç, kartleç, kortolaç, söbelemeç (Af.; Ank.; Ba.; Bo.; Dü.; Es.; Gr.; İz.; İst.; Kc.; Kn.; Krk.; Ks.; Or.; Sm.; Tr.) (DS 6/2087/2182).

katlama: Mayasız hamurdan yapılan bir tür pide (Dü.; Kc.; Krk.; Mn.; Sn.; Tk.) (DS 8/2684).

kullama: Katı yoğrulmuş mayalı hamurla yapılmış ve küldde pişirilmiş ekmek (Ar.) (Şenol, 2021:160).

mayalama: Buğday unuyla yapılan ve sacda pişirilen ekmek (To.) (Demir, 2006: 454).

pazlambaç: Bazlama (Çr.; Ed.) (Gösterir, 2020: 353, DS 12/4641).

serlemeç: Kor üstünde pişmiş bir tür ekmek (Isp.) (DS 10/3590).

şipleme: 1. Yufka ekmekten daha küçük ve kalın ekmek (Ank.; Çr.) (Bozyiğit, 1998: 236; Gösterir, 2020: 407, DS 10/3775). 2. Buğday ya da mısır unuyla mayasız yapılan ekmek (Ks.) (Acar, 2015: 557).

tablama: Fırın ya da tandırda pişirilen ekmek (Çr.) (Gösterir, 2020: 409).

taplama (tapleme): Bir tür kalın tandır ekmeği (Bt.; Vn.) (DS 10/3829; Zülfikar, 2021: 544).

toplama: 1. Yufka ekmek (Gaz.) (DS 10/3964). 2. Bir çeşit mısır ekmeği (Ml.) (DS 10/3964). 3. Bazlama (Adı.) (Telli, 2018: 268).

yağlambaç (yağlamaç, yağlambaç): 1. Sacda pişirilen ve tereyağı sürülen ekmek (Ak.; Ky.; Ng.) (Doğan, 2012: 784; DS 11/ 4121). 2. Pişmiş hamur üzerine kıymalı sos, tekrar hamur, tekrar sos konularak hamur kat kat konur ve sonunda dört parçaya kesilerek yoğurtla ikram edilir; gıymalı yälama (Ky.) (Oğuz, 2006: 2/77).

yalama (yälama): Yağlanmış yufka (Ank.; Ky.; Ng.) (Erdoğan, 2012: 566; DS 11, 12/4137, 4810).

/+II, +IU/

billi: Sac ekmeğinin küçüğü (Mer.) (DS 2/694).

cıvıklı: Soğan ve kıymayla yapılan ekmek (Ky.) (DS 3/943).

cızzalı: Cıvık hamurdan yapılan sacda ya da tandırda pişen bir ekmek (Kn.) (DS 3/952).

çıgli: Pişmemiş ekmek (Isp.) (DS 3/1210).

dırnaklı (dirmakli): Tırnaklı pide (Tr.; Ur.) (DS 4/1472/1519).

ekşili (eşkili, eşgili, eşkili): Ekşimiş mayayla yapılan ekmek; ekşi maya ekmeği, sac ekmeği (Ada.;Rz.; Sv.; Uş.) (Gülsevin, 2020: 321; DS 5/1699) 2. Mayasız hamurdan yapılan ve sacda pişirilen bir tür pide (Yz.) (DS 12/4498).

feselli (feseli): Mayasız yapılan ve yağda kızartılan bir çeşit ekmek (Çr.; Kr.) (Gösterir, 2020: 163, DS 5/1848) 2. Küçük boyutlu yufka ekmeği (Çr.) (Gösterir, 2020: 163).

***firancalı:** İnce ve uzun şekilli ekmek (Bil.) (Özden, 2015: 643).

gatıklı: İnce ekmek üzerine salça, peynir ve baharatlar konularak yapılır; biberli ekmek (Hat.) (Yazıcı, 2006: 373).

gevrekli: 1. Kızartılarak ufalanan yufka ekmek (Mn.) (İlker, 2017: 674). 2. bk. buğda gevregi (Ar.) (Şenol, 2021: 104).

gillikli: Simit şeklinde ekmek (Sv.) (DS 6/2078; Kesten, 2013: 203).

golekli: Bir çeşit pide (Tr.) (DS 6/2097).

guyruklu: bk. kıymalı (Isp.) (Yıldız, 2021: 245).

hakırdaklı (hahırdaklı): Soğan ve kıkırdaklı hamurdan yapılan ekmek (Ky.) (Bayrakdar, 2020: 431; DS 7/2254).

hamurlu: Sac üzerinde pişirilen mayalı bir çeşit ekmek (Ks.; Tr.) (DS 7/2270).

kabalı: Sacda pişirilen bir tür ekmek (Ank.) (DS 8/2580).

küllü: Külde pişen çörek (Ar.) (Şenol, 2021: 160).

küncülü: Üzerine susam konulan ekmek (Kmr.; Ng.) (DS 8/3036).

mayalı (mayalu): 1. Sacda pişirilen bir çeşit ekmek (Ama.; Çr.; Dz.; Kn.; Ng.; To.) (Gösterir, 2020: 316, DS 12/4588, Erkoyuncu, 2006: 194, Özgen, 2016: 195). 2. Kızartılmış bazlama (Çr.) (Gösterir, 2020: 316).

minneli: Çökelek veya kıymayla yapılan bir çeşit uzun pide (Sv.) (DS 9/3201; Kesten, 2013: 301).

setikli: Bulgur unuyla yapılan küçük ve kalın ekmek (Mer.) (DS 10/3593).

/+Ilk, +IUK/

cılık: Maya konulmadan yapılan ekmek (İst.) (DS 3/914).

cızlık: 1. Yağ sürülmüş ekmek (Kn.) (DS 3/951). 2. İçine soğan, kıyma ve yağ konularak sacta kızartılmış yufka ekmeği (Ml.) (DS 3/951).

/+sI, +sU/

hamursu: Haşhaş konularak yapılan mayasız ekmek (Af.) (Erdoğan, 2007: 393).

/+sIz, +sUz/

hamursuz: 1. Mayasız hamur ekmeği (Ama.; Kc.; Ky.) (DS 7/2270). 2. Karanfil, çörekotu, sakızlı ve mayalı ekmek (Sm.) (DS 7/2270). 3. Üç parmak kalınlığında olan ve tezek ateşi içinde pişirilen mayasız ekmek (Kü.) (DS 7/2270). 4. Yağlı haşhaşla yapılan bir ekmek (Af.) (KP). 5. Hamuruna kaymak da katılarak yapılan mayasız ekmek (Isp.) (Oğuz, 2006: 77).

hamırsız: 1. Mısır unlu mayasız ekmek (Isp.) (DS 7/2267). 2. Yağ, ceviz ve soğanla yapılan ekmek (Brs.) (BKY/183).

gösüz: Bir çeşit mısır ekmeği (Sm.) (DS 6/2164).

/+mA/ (+bA, +pA)

Küçültme, benzerlik, yakınlık anlamı katan bir ektir (Güzel, 2019: 232).

bāzama: Bazlama (Ba.; Kü.) (DS 2/585).

bazma: Bazlama (Brd.; Dz.; Isp.; Kn.) (DS 2/589).

bazme: Bazlama (Isp.) (Yıldız, 2021: 311).

berzime: Bazlama (Ay.; Dz.) (DS 2/638).

bezimbe: 1. Yufka ekmek (Isp.) (DS 2/652). 2. Bazlama (Dz.) (Kanaç, 2010: 370).

bezime: 1. Bazlama (Ay.; Brd.; Dz.; Isp.; Mğ.) (DS 2/652). 2. Yufka ekmek (Af.; Brd.) (DS 2/652).

bezme : 1. bk. bazlama 1 (Brd.; Isp.) (DS 2/653). 2. bk. yufka ekmeği (Brd.) (DS 2/653).

çerme: Bir çeşit kalın yufka ekmeği (Kmr.) (DS 3/1147).

/+mAn/

Abartma, aşırılık, benzerlik ve küçültme ifade eden çoğunlukla kişileri niteleyen sıfatlar türeten bir ektir (Korkmaz, 2003: 58; Güzel, 2019: 239-243).

toraman: 1. Küçük mısır ekmeği (Or.) (DS10/3967)

/+Ir, +Ur/

Ses yansımaları köklerden yeni kelimeler türeten bir ektir.

kıtır (kıtır): Ateşte kızartılarak ufak parçalara bölünen yufka ekmeği (Af.) (DS 8/2847).

küdür: Mısır unlu küçük ekmek (Gr.; Or.) (DS 8/3025).

/(I)t, +(U)t/

Türkiye Türkçesi ağızlarında bazı kelimelerde benzerlik, yakınlık bazılarında genişleme işlevi taşımaktadır (Güzel, 2019: 283). Genellikle yansıma kökler üzerine gelen bir ektir.

cızıt: Yağda veya sacda pişirilen sulu hamurdan yapılmış yağı veya yağsız ekmek (Mğ.) (DS 3/950).

göbüt: 1. Buğday ekmeği (Ks.) (DS 6/2118; Acar, 2015: 269). 2. Yağlı bir tür ekmek (Ank.) (Bozyiğit, 1998: 123; DS 6/2118). 3. Pişmemiş, hamur kalmış ekmek (Nğ.) (DS 6/2118). 4. Küçük ve kabarık ekmek (Çr.) (Gösterir, 2020:200). 5. Küçük somun ekmeği (Ank.) (Bozyiğit, 1998: 123).

şımıt: Mayasız ekmek (Hat.) (DS 12/4724).

şebit (şibit, şipit): 1. Mısır unundan yapılan bir ekmek çeşidi (Isp.) (DS 12/4726) 2. Yufkadan kalın küçük ekmek (Dz.; Kü., Isp.; Uş.) (DS 10, 12/3782, 4728; DS 12/4726; DS 12/4728) 3. Yufka ekmek (İz., Uş.) (Çakır, 2020: 471; Gülsevin, 2020: 184). 4. Bazlama (Ank.; Bo.; Brs.; Es.; İz.; Mn.) (DS 10/3775).

şipirt: Bir tür ince ekmek (Kü.) (DS 12/4728).

3. Birleşik Yapılı Ekmek Adları

3.1.İsim Tamlaması Yapısındaki Ekmek Adları

3.1.1. Belirtili İsim Tamlaması Yapısındaki Ekmek Adları

memmecimin gilliği (memecin giliği): Yağsız, şekersiz ve susamsız yapılan ve çocuklara verilen yuvarlak, küçük simit (Sv.) (Kesten, 2013: 298; DS 12/4591).

3.1.2. Belirtisiz İsim Tamlaması Yapısındaki Ekmek Adları

akıtma işi: Hamuru sac üstüne dökülerek pişirilen bir çeşit ekmek, çörek (Ba.) (DS 1/154).

Antep tırnaklı pidesi: Eni 20 cm, boyu 39 cm olan oval şekilde düz ekmek (Gaz.) (KP).

arpa ekmeği (arpappeği): Arpadan yapılan ekmek (Kr.) (Ayaz, 2021: 276).

asma pidesi: Asma yaprağı, mısır unu ve yoğurtla yapılan bir pide çeşidi (Ya.) (Çelik, 2018: 586).

buğday gevreği: Buğday unu ve kaymakla yapılan bir ekmek (Ar.) (Şenol, 2021: 54).

buğday ekmeği (*būde ekme, būday ekmevii, buydiy etmē*): Buğday unundan yapılan ekme; göbüt (Ba., Brd., Tr.) (Demir, 2006: 42; Eyiğit, 2014: 364; Mutlu, 2008: 665).

ceviz ekmeği (*ceviz ēgmē*): Cevizle yapılan bir çeşit ekme (Ezc.) (Özek, 2016: 295).

cındar ekmeği: Kızıl darıyla yapılan ekme (Krm.) (Alan, 2022: 242).

çarşı ekmeği (*çarşakmē, çarşı egmē, çarşı ekmeği*): Evde yapılmayan, fırından alınan ekme; (Adı., Çr., Dy.) (Erten, 2011: 119; Telli, 2018: 49; Gösterir, 2020: 87).

çoban dilimi: Kalın bir şekilde kesilmiş ekme (Dü.) (DS 3/1254).

çoban ekmeği: Kalın bir şekilde kesilmiş ekme (Kü.) (DS 3/1254).

çobankolacı: Kızartılarak yapılan bir ekme (Ba.) (Bülbül, 2007: 120).

çotuğaltı: Arpa unundan yapılmış kaba ekme (Zn.) (DS 3/1275).

dabanişi: Bir tür yuvarlak şekilde pide (Yz.) (DS 4/1314).

darı bazlaması (*dāri bāzlāması*): Mısır unundan yapılmış ve sacda pişirilmiş kalın ekme; darı çöreği (Os.) (Gök, 2022: 1053).

darı çöreği: Mısır unundan yapılmış ve sacda pişirilmiş kalın ekme (Dz.) (Taş, 2019: 332).

darıkirdesi: Darı unuyla yapılan mayasız ekme çeşidi (Mn.) (İlker, 2017: 1219).

değirmenci çöreği (*daermenci çöreği, değirman pağaçası, değirman puğaçası*): Değirmende yapılan bir çeşit ekme (Ar., Çr.) (Gösterir, 2020: 115; Şenol, 2021: 78).

dığan ekmeği: Tepside pişirilmiş bir çeşit ekme (Ba.) (DS 4/1451).

dullar ekmeği: Bulgur unu, tuz, domates, salça ve baharatlı hamuru sacda pişirerek yapılan ekme (Kls.) (Kalkan, 2022: 64).

dünür pidesi: Nişanlıların birbirlerine gönderdikleri bir çeşit ekme (Ba.) (DS 4/1632).

ebem ekmeği: Bazlama (Ank.; Mğ.) (DS 5/1654).

ekme kızartması: Yağda kızartılmış ekme (Ada.) (Ak, 2020: 120).

elçipbası: Hamuru elde açıldıktan sonra tandırda pişirilen bir ekme çeşidi (İğ.) (DS 5/1706).

ev ekmeği: 1. Bazlama (Dy.; İz.) (Erten, 2011: 119; Çakır, 2020: 253) 2. Yufka ekme (İsp.; Mn.) (Yıldız, 2021: 245; İlker, 2017: 761).

fırın ekmeği: Saclara basılan mayalı hamurun fırında pişirilmesiyle yapılan ekme (Kn.) (Erkoyuncu, 2006: 202).

fırmar ekmeği: Bir çeşit kalın yufka ekmeği (Brd.) (DS 5/1856).

- gabağ bidesi:** Kabaklı pide (İz.) (Dinçer, 2022: 209).
- gabilca ekmeği:** Arpa gibi bir tahılla yapılan ekme (Ks.) (Acar, 2015: 228).
- gelinyanağı:** Kızarmış ekme (Af.; Zn.) (DS 6/1982).
- gırtl ekmeği:** Yuvarlak ve yassı şekilli mısır ekmeği (Ks.) (Acar, 2015: 264).
- girgil ekmeği:** Süpürgeliğin tohumundan yapılan siyah ve sert ekme (Os.) (Gök, 2022: 1090).
- gün yufkası:** Güneşte kurutulan ve ufalanarak pişirilen yufka ekmeği (Brs.) (DS 6/2232).
- güveybaşı ekmeği:** Düğünlerde misafirlere dağıtılan bir tür ekme (Çkr.) (ÇAYA/614).
- hamallu ekmeği:** Sacda pişirilmiş mayalı ekme (Ks.) (Acar, 2015: 307).
- hamsıkolu (hamsıkuşu):** Hamsi, mısır unu ve sebzeyle yapılan bir tür ekme (Rz.) (DS 7/2269, 2267).
- harcı ekmeği:** Kepekli unla yapılan ve rengi koyu olan ekme (Hat.; Tr.) (DS 7/2287).
- iri ekmeği:** Kalın undan yapılmış yufka ekmeği (Nğ.) (DS 7/2549).
- kefsenek ekmeği:** Mısır kovağı, buğday ve meyve posalarının öğütülmesiyle yapılan ekme (Ks.) (Acar, 2015: 374).
- kepek ekmeği:** Buğday lifleri ile üretilmiş ekme (Acar, 2015: 383).
- kevşür ekmeği:** Meyve posasını öğütürerek yapılan bir tür ekme (Ks.) (Acar, 2015: 384).
- köy ekmeği:** Yufka ekme (Mn.) (İlker, 2017: 1027).
- kül çöreği:** Külde pişirilen küçük ekme (Gr.; Tr.) (Demir, 2009: 655; Demir, 2006: 19).
- mısır ekmeği (misir ekme):** Mısır unuyla yapılan bir ekme çeşidi (Brd.) (Eryiğit, 2016: 392).
- nohut ekmeği (nohud ekmā, nutlu ekme):** İçine nohut konulan ekme (Os.) (Gök, 2022: 1142).
- ot ekmeği:** Yenilecek otlardan yapılmış katmer türü ekme (Brd.) (DS 9/3293).
- öküzemeği:** Bir tür ekme (Krş.) (DS 9/3328).
- öküzdili:** Oval şekilde olan ve sacda pişirilen bir çeşit ekme (Çr.) (DS 12/4623).
- ölükolacı:** El genişliğinde olan ve çok kalın olmayan mayasız bir ekme çeşidi; çoban kolacı (Ba.) (Bülbül, 2007: 120).

pazar ekmeği (*bazar ekmeği, بازار ekmei*): 1.Çarşıda satılan ekmek (Çkr.; Çr.; İz.) (Gösterir, 2020: 41; DS 2/586). 2. İnce şekilde yapılan pişkin pide (Mn.; Uş., Ng.) (DS 2/586; İlker, 2017: 1027; Gülsevin, 2020: 182).

pilek ekmeği: Kendine özgü karışımı ve pişirme tekniği olan ve mısır unuyla yapılan köy ekmeği (Ks.) (Acar, 2015: 494).

sac ekmeği (*sac eyhmeği*): 1. Yufka ekmek (Bt.) (Zülfikar, 2021: 532) 2. Sacda yapılan mayalı ekmek çeşidi (İz.) (Çakır, 2020: 247).

sac ketesi: Bazlama (Sv.) (DS 10/3509).

sacaltı: Biraz sac üstünde, sonra tandırda pişirilen bir çeşit yufka ekmeği (Ng.) (DS 10/3507).

sacarası: 1. Bakır tava içindeki yağlı hamur parçalarının üstüne sac kapatılıp ateş arasında pişirilen ekmek (İsp.; Kn.) (DS 10/3508). 2. Yağ ve yumurtalı hamurun sac arasında pişirilmesiyle yapılır (Kn.) (Erkoyuncu, 2006: 186).

sacısığağı: Ekmek yapılırken gelene verilen küçük ekmek parçası (Dz.) (DS 10/3509).

ser ekmeği: Yufka ekmek (Ks.) (Acar, 2015: 521).

sıraç ekmeği: Bir tür ekmek (To.) (Özgen, 2016: 196).

sinigalını: Tepside pişirilen yağlı ekmek (İğ.) (DS 12/4697).

Şanlıurfa tırnaklı ekmeği: Üzerine bulamaç adı verilen harç sürüldükten sonra pişirilen tırnaklı pide (Ur.) (KP).

tandır bazlaması: Tandırda pişirilmiş bazlama (Os.) (Gök, 2022: 1173).

tandır çöreği (*tandır çöree*): Tandırda pişirilen ekmek (Ng.) (Erdoğan, 2012: 562).

tandır ekmeği (*tandır, tangır ekme*): Tandırda pişirilerek yapılan ekmek (İsp., Kn.) (Erkoyuncu, 2006: 203; Yıldız, 2021: 287).

tava ekmeği: Tabanı yağlı tavada pişirilen ekmek (Bt.) (Akkuş, 2022: 298).

Trabzon pidesi: Üzerine tereyağı sürülen kıymalı veya tel peynirli yapılan pide (Tr.) (KP).

Urfa külünçesi: Külünçe dermeni ve çörek otlu ekşi hamurla yapılan bir çeşit ekmek (Ur.) (KP).

yazım ekmeği: Yufka ekmek (Çr.; Sn.) (Gösterir, 2020: 465, DS 11/4217).

yazma ekmeği: Yufka ekmek (Çr.) (DS 11/4218).

zar ekmeği: Pide (Çr.) (Gösterir, 2020: 485).

3.2. Sıfat Tamlaması Yapısındaki Ekmek Adları

açık ekmek: 1. İnce şekilde yapılmış tandır ekmeği (Ezc.; Gaz.; Gm.; Hat.; İğ.; Kmr.; Ml.; Sr.; Sv.; Tn.) (DS 1/59; Kesten, 2013: 67). 2. Yufka ekmek (Ezc.; Sv.) (DS 1/59).

ak gözleme: Yağ konulmadan yapılan ekmek (Af.; Dz.; Ks.) (DS 1/150; Acar, 2015: 7).

akça ekmek: Rengi beyaz olan bir çeşit ekmek (Ba.) (Mutlu, 2008: 659).

alayımka (alayufka): Bir ekmek türü (Kn.) (DS 1/204).

bannak çörek: Parmak şeklinde olan bir çeşit ekmek (Ama.) (DS 2/522).

boş etmek: İçine bir şey konmamış ekmek (Ar.) (Şenol, 2021: 51).

cız ekmek: Sacda veya tavada yapılan bir tür ekmek (Kn.) (DS 3/947).

çıtır ekmek: Gevretilmiş ekmek (Dz.; İz.; Kc.) (DS 3/1194).

çilenmiş ekmek: Islatılarak dürülmüş yufka ekmek (Os.) (Gök, 2022: 1049).

devedabanı pide: Kalın ve yuvarlak şekilli pide (Ank.) (DS 4/1441).

eşkili toplama: Bir tür ekmek (Adı.) (Telli, 2018: 83).

etli ekmek (etlekmek): İnce açılan hamurun üzerine sebze ve kıyma konularak yapılan bir çeşit pide (Kn.) (Oğuz, 2006: 74).

fetir ekmek: Bir tür lavaş ekmek (Adı.; Çr.) (Telli, 2018: 88, Gösterir, 2020: 163).

fıtır ekmek: Mayasız hamur ekmeği (Kls.) (DS 5/1862; Kalkan, 2022: 74).

gabariğ kömbe: İyi kabarmış ekmek (Krş.) (Günşen, 2019: 474).

gevrek ekmek: bk. yufka ekmeği (Çr.) (Gösterir, 2020: 185, DS 6/2014).

gırmızı ekmek (gırmızı ekmeğ): İyi kızarmış yufka ekmeği (Os.) (Gök, 2022: 1088).

gışlık ekmek: Yufka ekmek (Krm.) (Alan, 2022: 200).

halvalıkulluk: Bir ekmek çeşidi (Mer.) (DS 7/2262).

has ekmek: Beyaz undan yapılan ekmek (Os.) (Gök, 2022: 1105).

haşhaşlı ekmek: İçine haşhaş ezmesi katılarak yapılan ekmek; öğme (Esk.) (Oğuz, 2006: 68).

kabahamırlı: Sacda pişirilen bir tür mayalı ekmek (Mğ.) (DS 8/2577).

kınalı çörek: Süt, yumurta, çörekotu, karbonat vb. maddelerle hazırlanan “kına yüzü” adı verilen karışım üzerine sürülerek pişirilen ekmek (Erz.) (Kurt, 2020: 28).

köz bezleme: Közde pişirilen kalın ekmek (Os.) (Gök, 2022: 1130).

küncülü ekmek: Susam ve fıstık katılarak yapılan ekmek (Krm.) (Alan, 2022: 145).

mayalı bazlama (*mayalı pazlama*): Maya konularak yapılan bazlama (Os.) (Gök, 2022: 1135).

nutlu ekmek: Nohutlu ekmek (Kre.) (Çakır, 2010: 60).

otlu pide: İçine peynir, ısırgan otu, lahana, pırasa konularak yapılan bir çeşit pide (İz.) (Çakır, 2020: 255).

patatesli Afyon ekmeği (*Afyon ekmeği*): Hamuruna haşlanmış patates konularak yapılan ekmek (Af.) (KP).

sulu ekmek: Cıvık hamurla yapılmış ekmek (Tn.) (Gülensoy, 1992: 183).

ter ekmek: 1. Bir çeşit ince ekmek (Çr.) (Gösterir, 2020: 420). 2. Yufka ekmek (Ks.) (DS10/3890; Acar, 2015: 572).

umaçlı kete: İçine kavrulmuş un konulan bir çeşit pide (Ama.) (DS 12/ 4785).

uynuklu pide: Ayranla yapılan bir pide (Kre.) (Hünerli, 2006: 255).

yalinyüzlü (*yaliğüzlü*): Sacda pişirilen bir ekmek türü (Ay.) (Yapıcı, 2013: 843).

yazma ekmek: Yufka ekmek (Çr.) (Gösterir, 2020: 465).

3.3. Sıfat-Fiil Yapısındaki Ekmek Adları

kocagölmez: 1. Haşhaşlı yağlı hamurdan yapılan ekmek (Ama.) (DS 8/2891). 2. Tuzsuz yapılan bir çeşit ekmek (Sm.) (DS 8/2891).

kocagörmez: Evde yapılmış küçük ekmek (Ks.) (DS 8/2891).

öksüzdoyuran: Ekmek yapılırken sonunda yapılan bir çeşit kalın ekmek (Dz.) (DS 9/3327).

pıtlamaz: El büyüklüğündeki hamurun kızgın külde pişirilerek yapıldığı bir çeşit ekmek (Krb.) (DS 9/3450).

sackıran: Sacda pişirilen kalın ve yağlı yufka ekmeği (Çr.; Es.) (Gösterir, 2020: 365; DS 10/3509).

3.4. İkilime Grubu Yapısındaki Ekmek Adları

bazlama muzlama: Küçük ve kalın yapılan yufka ekmeği (Os.) (Gök, 2022: 1031).

bişi bişi: Pişi (Brd.) (DS 2/706).

cızbız: Peynir ve maydanozlu pide (Ay.) (DS 3/946).

cızcız (*cizciz*): 1. Haşhaş yağı ile yağlanan bir çeşit ekmek (İsp.) (DS 3/946, 991). 2. İri undan yapılan sac ekmeği (Ks.) (DS 3/946).

***cücü:** Çocuklar için yapılan bir çeşit ekmek (Kü.) (DS 3/1021).

çırçır: Etle yapılan sac ekmeği (Sm.) (DS 3/1186).

gilgil: Darı unundan yapılan ekmek (Adı.) (Telli, 2018: 105).

gözgöz: Bir çeşit mayalı simit (Ks.) (DS 6/2181).

gözöz: Ramazanda yapılan simide benzeyen mayalı ekmek (Ks.) (Acar, 2015: 283).

katkat: Üst üste açılarak pişirilen yufka ekmeği (Dy.) (DS 8/2684).

patpat: Bir çeşit küçük ekmek (Ks.) (DS 9/3412).

pepe (peppe, popo): Çocuklar için yapılan bir çeşit ekmek (Adı., Ar.; El.) (Şenol, 2021: 258; Telli, 2018: 218, Buran, 2008: 170).

ptıptı: Mayalı hamurun sacda pişirilerek yapıldığı ekmek (Ama.; Brs.; Ks.; Ml.; Sm.) (DS 9/3450; Gülseren, 2021: 415).

tıptıptı: Bir çeşit küçük ekmek (Dz.) (DS10/3936).

3.5. İsnat Grubu Yapısındaki Ekmek Adları

ıçı yağlı: Sac üzerinde pişirilip yağlanan yufka ekmeği (Ba.; Brd.) (DS 7/2506).

Sonuç

İnsanoğlunun temel besin kaynaklarından olan ekmek her dönemde beslenme kültüründe yer almış ve kutsal bir değere sahip olmuştur. Tüketildiği bölgenin tahıl çeşitliliğine ve iklim yapısına göre değişik şekillerde üretilmiş ve farklı şekillerde muhafaza edilmiştir.

Mutfak kültürü, millî kimliğin yaşatıldığı en canlı alanlardan biridir. Mutfak kültürü içerisinde her dönemde tüketilen gıdaların başında ekmek gelmektedir. Ekmek, sadece gastronomiyi ilgilendiren bir besin maddesi değildir. İklim biliminin, ekonominin, tarihin, halk biliminin, dilin ve daha birçok bilim dalının ait olduğu kültürün ayak izlerine ulaşmak için araştırması gereken bir kavramdır.

Bugün yazı dilinde “*ekmek*” şeklinde tek tip bir yazılışa sahip olan sözcük ağızlarda çok şekillilik göstermektedir. *Dîvânü Lügati't Türk*'te geçen “*etmek, epmek*” şeklindeki kullanımın bugün Ankara, Artvin, Düzce illeri ağızında “*etmek*”, Çorum, Trabzon illeri ağızında “*epmek*” şeklinde kullanılıyor olması ağızların dilin muhafazasında ne kadar önemli bir yer tuttuğunun da göstergesidir. Bu bağlamda *Dîvânü Lugâti't Türk*'te geçen “*yuvarlak ekmek*” olarak anlandırılan “*kömeç*” sözcüğünün de Eskişehir, Trabzon, Zonguldak, Ardahan ağızlarında kullanılıyor olması bu alandaki kültürel devamlılığın sağlandığını göstermesi açısından önem arz eder.

Basit yapıda değerlendirilen ekmek adlarında Arapça, Farsça, İtalyanca ve Rumcadan ekmek adlarının Türkiye'nin Anadolu ve Rumeli ağızlarında kullanıldığı görülmüştür. Bu bölümde verilen fakat mevcut sözlüklerde karşılığı bulunamayan ekmek adlarının hangi dilden ve

ne şekilde geçtiğini tespit etmek için bu alanla ilgili etimolojik çalışmalara ihtiyaç duyulmaktadır.

Bu çalışmada 43'ü basit yapılı, 196'sı türemiş yapılı, 115'i birleşik yapılı olmak üzere toplamda 254 ekmek adına anlamları ile yer verilmiştir. Birleşik yapıda olan ekmek adlarının 69'u belirtisiz isim tamlaması yapısında, 1 ekmek adı belirtili isim tamlaması, 35 ekmek adı sıfat tamlaması, 5 ekmek adı sıfat-fiil, 14 ekmek adı ikileme grubu, 1 ekmek adı isnat grubu yapısındadır. Bu sayısal verilerden yola çıkıldığında ekmek adlarının türetilmesinde belirtisiz isim tamlaması ve sıfat tamlaması yapısının yaygın olduğu görülmektedir.

Ekmek adları türetilirken isimden isim ve fiilden isim yapım ekleri kullanılarak sözcük türetildiği tespit edilmiştir. Bu türetmeler sırasında +lAmA isimden isim, /-mAç/ fiilden isim yapım eklerinin ekmek adı türetirken diğer eklerle göre daha yaygın kullanıldığı görülmüştür. Türkçede yazı dilinde yaygın olarak kullanılan /+Ilk/, /+lUk/, /+sIz/, /+sUz/ gibi eklerin ekmek adı türetirken çok kullanılmadığı kanaatine varılmıştır.

Basit yapılı olarak nitelendirilen ekmek adları içerisinde gövde olma ihtimali olan şüpheli sözcükler de mevcuttur. Türkçede mutfak terminolojisini içeren etimolojik bir sözlüğün olmaması, ağızlara yönelik etimolojik çalışmaların sınırlı sayıda olması bu alanda çalışma yapmayı zorlaştırmaktadır. Öncelikle ağızlarda yaşayan mutfak terminolojisini içeren sözlüklere ihtiyaç olduğu aşikârdır.

Kelime grupları yoluyla ekmek adı türetilirken “ekmek, bazlama, yufka, çörek, pide” kelimelerinin tamlanan olarak kullanımının yaygın olduğu, bu sözcükler kullanılmadan da ekmek adları yapıldığı görülmüştür.

Ekmek adları türetilirken yöreden yöreye fonetik farklılıklar bulunmaktadır. Ekmek, yufka, bazlama kelimeleri en çok fonetik farklılıkların olduğu kelimelerdir. Bu kelimelerin Türkiye sahası ağızlarındaki dağılımının haritalandırılması ağız araştırmaları için önemli bir çalışma olabilir. Türk dilinin tarihî seyri içerisindeki muhtemel bütün dönemlere ait ses özelliklerine göre sözcüklerin ağızlarda yaşıyor olması ağızların tarihî Türk lehçelerinin devamı olduğunun da bir göstergesidir.

Türkiye sahası ağızlarında ekmekle ilgili bu kadar adlandırmanın olması, ekmeğin Türk toplumu ve Türk sofrası için vazgeçilmez bir nimet olduğunu gösterir. Küresel ısınma ve iklim değişikliği sebebiyle her geçen gün kullanılabilir tarım alanları daralmakta ve gıda krizleri ortaya çıkmaktadır. Bu sebeple bu ekmeklerle ilgili olarak görsel arşivler oluşturulmalı ve insanların uzun yıllar tecrübe ederek ürettikleri bu temel gıda maddeleri belgeselleri çekilerek geniş halk kitlelerine tanıtılmalıdır.

Kısaltmalar

Şehir Adı Kısaltmaları

Adana

Ada.

Adıyaman

Adı.

Afyonkarahisar	Af	Edirne	Ed.
Ağrı	Ağ.	Elâzığ	El.
Aksaray	Ak.	Erzincan	Ezc.
Amasya	Ama.	Erzurum	Er.
Ankara	Ank.	Eskişehir	Es.
Antalya	Ant.	Gaziantep	Gaz.
Ardahan	Ard.	Giresun	Gr.
Artvin	Ar.	Gümüşhane	Gm.
Aydın	Ay.	Hakkâri	Hak.
Balıkesir	Ba.	Hatay	Hat.
Bartın	Br.	Iğdır	Iğ.
Batman	Btm.	Isparta	Isp.
Bayburt	By.	İçel	İç.
Bilecik	Bil.	İstanbul	İst.
Bingöl	Bn.	İzmir	İz.
Bitlis	Bt.	Kahramanmaraş	Kmr.
Bolu	Bo.	Karabük	Krb.
Burdur	Brd.	Karaman	Krm.
Bursa	Brs.	Kars	Kr.
Çanakkale	Çkl.	Kastamonu	Ks.
Çankırı	Çkr.	Kayseri	Ky.
Çorum	Çr.	Kırıkkale	Krk.
Denizli	Dz.	Kırklareli	Kre.
Diyarbakır	Dy.	Kırşehir	Krş.
Düzce	Dü.	Kilis	Kls.

Kocaeli	Kc.	Samsun	Sm.
Konya	Kn.	Siirt	Sr.
Kütahya	Kü.	Sinop	Sn.
Malatya	Ml.	Sivas	Sv.
Manisa	Mn.	Tekirdağ	Tk.
Mardin	Md.	Tokat	To.
Mersin	Mer.	Trabzon	Tr.
Muğla	Mğ.	Tunceli	Tn.
Muş	Mş.	Urfa	Ur.
Nevşehir	Nş.	Uşak	Uş.
Niğde	Nğ.	Van	Vn.
Ordu	Or.	Yalova	Ya.
Osmaniye	Os.	Yozgat	Yz.
Rize	Rz.	Zonguldak	Zn.
Sakarya	Sk.		

Araştırma ve Yayın Etiği Beyanı

Bu makale için etik kurul izni alınmasına gerek yoktur. Araştırma ve yayın etiğine uygun hareket edilmiştir.

Yazarların Makaleye Olan Katkıları

Yazar 1'in makaleye katkısı %50 Yazar 2'nin makaleye katkısı %50'dir.

Destek Beyanı

Araştırma herhangi bir kurum veya kuruluş tarafından desteklenmemiştir.

Çıkar Beyanı

Makale iki yazarlıdır. Herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

Kaynaklar

Acar, E.(2015). *Kastamonu Yöresi Söz Varlığı*. Ankara: Gazi Kitabevi.

Ak, Z.(2020). *Adana İli Aladağ İlçesi Ağız İncelemesi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Van.

Akkuş, P. (2022). *Ahlat İlçesine Bağlı Seyrantepe Köyü, Çatalağzı Köyü ve Uludere Köyü Ağızları*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Van.

Alan, N. (2022). *Ermenek Yörük Ağızı*. Ankara: Gazi Kitabevi.

Atmaca, E. (2017). *Antalya İli Korkuteli İlçesi ve Yöresi Ağızları*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Ayduttu Çevik, S. (2022). *Ceyhan İlçesi Ağızları (İnceleme- Metinler- Sözlük)*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Konya.

Bayrak İşcanoğlu, İ. (2007). *Eldivan İlçesi (Çankırı) Ağızı*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Ankara.

Bayraktar, F. S. (2000). *Kayseri Merkez İlçe Ağızı (Metin-Gramer-Sözlük)*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Edirne.

Bayoğlu, A. (2014). “Erzurum’da Lavaş (Acem Ekmeği)”, *Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 53: 163-186.

Bozkurt, D. (2019). *Ardahan İli Posof İlçesi Ağızı*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Kars.

Bozyiğit, A. E. (1998). *Ankara İli Ağız Sözlüğü*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.

Buran, A. (1997). *Keban, Baskil, ve Ağın Yöresi Ağızları*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Buran, A.; İlhan, N. (2008). *Elazığ Yöresi Söz Varlığı*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Bülbül, G. (2007). *Balıkesir Bigadiç Ağızı*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Balıkesir.

Caferoğlu, A. (1993). *Eski Uygur Türkçesi Sözlüğü*. İstanbul: Enderun Yayınları.

Çakıcı, E. (2023). *Ardahan İli Posof İlçesi Ağızı Söz Varlığı*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ardahan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Ardahan.

Çakır, A. (2010). *Kırklareli Mutfağı*. Ankara: Kırklareli Valiliği Yayını.

Çakır, A. (2020). *İzmir İli Ödemiş- Kiraz- Beydağ İlçeleri Ağızları*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Çelik, A. (2018). *Yalova İli Yerli Ağzı (İnceleme-Metinler-Sözlük)*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Bursa Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Bursa.

Demir, N. (2006). *Tokat İli ve Yöresi Ağızları*. Ankara: Gazi Kitabevi.

Demir, N. (2006). *Trabzon ve Yöresi Ağızları II, III*. Ankara: Gazi Kitabevi.

Demir, N., Aydoğdu, Ö. (2009). *Giresun İli ve Yöresi Ağızları*. Giresun: Giresun Valiliği Yayınları.

Demir, N. (2013). *Ankara Örneğinde Ağızların Belgelenmesi*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Derleme Sözlüğü (Cilt I-XII) (1963-1982). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Demirkaya, E. G. (2021). *Kars Arpaçay ve Akyaka Ağızları (İnceleme-Metinler-Sözlük)*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Kars.

Diñçer Bahadır, Ş. (2022). *Bergama Kozak Yöresi Ağzı*. Erzurum: Fenomen Yayınları.

Doğan, M. (2012). *Aksaray ve Yöresi Ağızları (İnceleme-Metinler-Sözlük)*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Kayseri.

Erbaşı, Y. (2019). *Ardahan İli Damal İlçesi Ağzı (İnceleme-Metin-Sözlük)*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Edirne.

Ercilasun, A. B. (2016). *Türk Kağanlığı ve Türk Bengü Taşları*. İstanbul: Dergâh Yayınları.

Ercilasun, A. B. ve Akkoyunlu, Z. (2014). *Kâşgalı Mahmud Dîvânı Lugâtî't- Türk (Giriş-Metin-Çeviri-Notlar-Dizin)*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Erdoğan, F. (2007). *Şuhut ve Yöresi Ağızları*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Afyonkarahisar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Afyon.

Erdoğan, S. (2012). *Niğde Merkez ve Bor İlçesi Ağzı (Giriş-İnceleme-Metinler-Sözlük)*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Kayseri.

Erten, M. (2011). *Diyarbakır Ağzı*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Erkoyuncu, N. (2006). *Konya İli Çumra ve Karapınar İlçelerinde Türkmen Yemekleri ve Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Konya.

- Eryiğit, C. (2014). *Göhlisar Ağzı (Giriş-İnceleme-Metinler-Sözlük)*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Isparta.
- Gök, M. (2022). *Osmaniye İli Ağzıları ve Söz Varlığı I-II*. Ankara: Grafiker Yayıncılık.
- Gösterir, İ. (2020). *Çorum Yöresi Ağzıları Sözlüğü*. Çorum: Çorum Belediyesi Yayınları.
- Gülensoy, T. (1988). *Kütahya ve Yöresi Ağzıları*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Gülensoy, T., Buran A. (1992). *Tunceli Yöresi Ağzılarından Derlemeler*. İstanbul: Boğaziçi Yayınları.
- Gülensoy, T., Buran A. (1994). *Elazığ Yöresi Ağzılarından Derlemeler I*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Gülensoy, T., (2007). *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü*. C.1-2. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Gülseren, C. (2021). *Malatya İli Ağzıları*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Gülsevin, G. (2020). *Uşak İli Ağzıları*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Günay, T. (2003). *Rize İli Ağzıları*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Günşen, A. (2019). *Kırşehir ve Yöresi Ağzıları*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Güzel, F. (2019). *Türkiye Türkçesi Ağzılarında Yapım Ekleri*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- İlaslan, Ö. (2005). *Adana İli Yüreğir ve Yöresi Göçmen Ağzı (İnceleme-Metinler-Sözlük)*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Kayseri.
- İlker, A. (2017). *Manisa Ağzıları*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Kalkan, E. (2021). *Gümüşhane, Kelkit Söğütlü Ağzı*. İstanbul: DBY Yayınları.
- Kanaç, I. (2010). *Denizli'nin Babadağ İlçesi Ağzı*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Denizli.
- Kanar, M. (2018). *Eski Anadolu Türkçesi Sözlüğü*. İstanbul: Say Yayınları.
- Karaoğlu, S. (2018). *Türetimlikler, Türkiye Türkçesi II Biçimbilgisi*. Erdoğan Boz (Ed.), (s. 185-252) içinde. Ankara: Gazi Kitabevi.
- Kesten, F. (2013). *Sivas Sözlüğü*. Sivas: Buruciye Yayınları.

Kılınç, G. (2009). *Bolu İli Seben İlçesi Ağzı*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Ankara.

Korkmaz, Z. (2003). *Türkiye Türkçesi Grameri (Şekil Bilgisi)*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Kurt, B. (2020), “Somut Olmayan Kültürel Miras Unsurlarından Yöresel Yiyecekler: Kınalı Ekmek”, *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, C.13., S.29: 20-32.

Kürüm, M. (2021). *Bayburt ve Yöresi Ağzları (Giriş-İnceleme-Metinler-Sözlük)*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Elazığ.

Mutlu, H. K. (2008). *Balıkesir İli Ağzları (İnceleme-Metinler-Sözlük)*. Yayımlanmış Doktora Tezi. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Ankara.

Oğuz, Ö.; Aykanat, N.; Karagöz, A. (2006). *Kentler ve İmgesel Yemekler 2*. Ankara: Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayını.

Ölçücü, H. Ç. (2020). *Çanakkale İli Yerli Ağzları (İnceleme-Metinler-Sözlük)*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Bursa Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Bursa.

Özden, M. (2015). *Bilecik İli Ağız İncelemesi (Ses ve Şekil Bilgisi-Metinler- Söz Varlığı)*. Çanakkale: Paradigma Akademi.

Özek, F. (2016), *Kemaliye Ağzı*. İstanbul: Kesit Yayınları.

Özgen, M. (2016). *Tokat Zile Acısı Köyü Monografisi*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Yeditepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: İstanbul.

Paçacıoğlu, B. (2016). *VIII.-XVI. Yüzyıllar Arasında Türkçenin Sözcük Dağarcığı*. İstanbul: Kesit Yayıncılık.

Parlak Kalkan, G. (2022). *Kilis Yöresi Söz Varlığı*. İstanbul: Eğitim Yayınevi.

Sinan, A. T. (1992). *Akçadağ, Doğanşehir ve Darende Ağzları (Fonetik ve Morfolojik İnceleme)*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Elazığ.

Şenol, S. (2021). *Ardanuç – Artvin (Merkez) – Posof – Şavşat – Yusufeli Ağzlarında Türkçe Söz Varlığı*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Şirin, H. (2020). *Eski Türk Yazıtları Söz Varlığı İncelemesi*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Taş, B. (2019). *Denizli Çal İlçesi Selcen Köyü Ağzının Fonolojik ve Morfolojik Açından İncelenmesi (Dizin-Sözlük)*. Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü: İstanbul.

Tekin, F., Cantürk, S. (2018). *Giresun ve Yöresi Ağzı Sözlüğü*. İstanbul: Arı Sanat Yayınları.

Tekin, Y. (2017). *Eski Türkçe Cümle Yapılarının Modern Türkçenin Ağzlarında Kullanımı: Bursa-Boğazköy Örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Telli, B., Bulduk, B. (2018), *Adıyaman İli ve Yöresi Ağzları Söz Varlığı*. Ankara: Gazi Kitabevi.

Toparlı, R., Vural, H., Karaatlı, R. (2003). *Kıpçak Türkçesi Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Ünal, Ö. (2008), *Yozgat Yöresel Kelimeler Sözlüğü*. Ankara: Yozgat Dernekler Federasyonu Yayınları.

Veli, H. (2022). *Eski Uygurlarda Yerleşik Yaşam Kültürü*. İstanbul: Ötüken Yayınları.

Yapıcı, A. İ. (2013). *Aydın ve Yöresi Ağzları (İnceleme-Metin-Sözlük)*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Muğla.

Yavaş, G. (2016). *İç Anadolu Bölgesi Ağzlarında Ev, Mutfak, Tarım ve Hayvancılık Terimleri Sözlüğü*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Kültür Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Yazıcı, S. (2006). *Dört Yol Ağzı*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Van.

Yıldırım, M. (2007). *Ankara Beypazarı İlçesi Ağzı*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Ankara.

Yıldız, O. (2021). *Isparta Merkez İlçe Ağzları*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Zülfikar, H. (2021). *Bitlis Halk Ağzı ve Kültürü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Extended Summary

Culinary culture is one of the most vibrant areas where national identity is kept alive. Bread is one of the foods consumed in every period of culinary culture. Bread is not just a nutrient that concerns gastronomy. It is a concept that climatology, economics, history, folklore, language

and many other disciplines need to study in a multifaceted way to reach the footprints of the culture to which it belongs.

Bread has a big place in Turkish dietary culture. Considering bread as the main foodstuff, Turkish people also considered other foods as additives. Especially with the transition to settled life, the spread of agricultural culture and the production of different cereals, the raw materials used in bread have also differed. The diversity in the materials used, the places where it is consumed, the cooking time, the quality of the bread and many other reasons have led to the enrichment of the concepts related to bread. This richness has been reflected in language and new concepts related to bread have emerged. Many concepts such as bread names, tools and equipment used in bread making, local breads, breads made on special occasions, etc. have found their equivalents in the language. In this study, the classification of bread names in terms of structure in the dialects of Turkey is given. In this context, 254 bread names were evaluated in terms of structure.

The material classified here was obtained by scanning many dialect studies and local culture pages, especially the Derleme Dictionary, for the names related to bread in the dialects of Turkey. Since bread is made in various forms such as yufka, bazlama, pita, kömbe, etc. in Anatolia, no distinction was made between the types of bread, and the classification was made by considering the word structures. In the classification of bread names, the way of saying them in dialects was taken into consideration. In the classification of bread names that have an equivalent in the standard language, the usage in the standard language was subjected to classification, and the dialectal forms were also included in parentheses. The region in which the identified bread name is used and the source of this information is given in parentheses. Idioms, beliefs, applause and curses, proverbs related to bread are not included in this study because they are beyond the limits of the study.

Of the 254 bread names identified through scanning, 43 were formed in simple structure, 196 in derivative structure and 115 in compound structure. Of the bread names in compound structure, 69 are in the structure of unspecified noun phrase, 1 bread name is in the structure of specified noun phrase, 35 bread names are in the structure of adjective phrase, 5 bread names are in the structure of adjective-verb, 14 bread names are in the structure of doubling group, 1 bread name is in the structure of attribution group. Based on these numerical data, it is seen that the unspecified noun phrase and adjective phrase structure is common in the derivation of bread names. Based on these data, it is understood that adjective phrase and indefinite noun phrase patterns are widely used in gastronomy terms.

When deriving the name of bread through word groups, it was observed that the words “bread, baslama, yufka, doughnut, pita” were commonly used as complements, but bread names were also made without using these words.

While deriving bread names, it was determined that they were derived using noun from noun and noun from verb construction suffixes. During these derivations, it was observed that +lAmA noun from noun and -mAç verb noun construction suffixes were more commonly used than other suffixes when deriving bread names. It was concluded that suffixes such as +lIk, lUk; +sIz, +sUz, which are widely used in Turkish written language, are not used much when deriving the name of bread.

In Anatolian dialects, the word “bread” can be pronounced in a wide variety of ways by undergoing different sound events. Among this phonetic richness, akmak (Sv.), e'mek (Mn.), émek (Dz.; Kü.) egmeg (Ant.), egmek (Zn.), ehmeg (Zn.), ekmeg (Bt.; Iz.), ekmek (Isp.; Iz.), epbeh (Kr.), epbeyh (Ig.; Kr.), epmek (Çr.; Tr.), eppey (Mş.), etmek (Mer.), etmeh (Kr.), etmek (Ank.; Ar.; Dü.), etmeyh (İğ.), eyhnek (Bt.), memek (Isp.), ötmek (Krb.), yekmak (Çkl.). The fact that there are different forms of pronunciation according to the regions is important in terms of establishing the connection between contemporary Turkish dialects of Turkish dialects and historical Turkish dialects. Based on the word “bread”, one can have an idea about the ties between Turkish tribes.

There are phonetic differences from region to region in the derivation of bread names. The words bread, yufka, bazlama are the words with the most phonetic differences. Mapping the distribution of these words in the dialects of Turkey can be an important study for dialect research. The fact that words according to the phonetic features of all possible periods in the historical course of Turkish language live in dialects is also an indication that dialects are the continuation of historical Turkish dialects.

The ways of saying bread in Turkish dialects of Turkey show parallels with Dîvânü Lügati't Türk. It is seen that the phonetic differences related to bread in the dialects of Turkish dialects existed in the 11th century, although not as much as today. The word “yufka”, which is a type of bread, is also a word used in different forms in Turkish dialects in terms of phonetic differences. Both the phonetic diversity and the fact that the concepts related to yufka bread in the naming of bread are more than other types of bread show that the place of yufka bread in Turkish culture is more dominant than other types of bread.

The fact that there are so many names for bread in the dialects of the Turkish region shows that bread is an indispensable blessing for Turkish society and the Turkish table. In the world, Turkey ranks first among the countries that consume and waste the most bread. Due to global

warming and climate change, usable agricultural areas are shrinking day by day and food crises are emerging. For this reason, visual archives should be created about these breads and these basic foodstuffs, which people have produced with long years of experience, should be introduced to large masses of people by making documentaries.