



Araştırma Makalesi / (Research Paper)

TATAR MUTFAK KÜLTÜRÜNDE YEMEK PIŞİRME TERİMLERİ

Gamze Çimen¹

¹⁾ Giresun Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Giresun
Elmek: gamze.cimen@giresun.edu.tr, ORCID ID: 0000-0003-4693-4469

Özet

Tatar mutfak kültürü, tarihsel yaşam koşullarına bağlı olarak şekillenmiş ve zamanla zenginleşmiş özgün bir sisteme sahiptir. Tatar mutfak kültüründe et ve süt ürünleri temel besin kaynaklarını oluştururken Tatarların yerleşik yaşama geçmesiyle birlikte tahıl, sebze ve baharat kullanımı da yaygınlaşmıştır. Bu kültür içinde yemek pişirme terimleri hem günlük konuşma dilinde hem de mesleki bağlamda önemli bir yer tutmaktadır. Tatar Türkçesindeki bu terimler, öncelikle “*Tatar Têlênêñ Añlatmah Sözlégé (TTAS)*” adlı Tatar Türkçesinin açıklamalı sözlüğü esas alınarak incelenmiştir. Çalışmada, kırk dört terimin doğrudan “kulinariya terimi (yemek pişirme terimleri)” olarak belirtildiği, bazı sözcüklerin ise sözlükte bu şekilde işaretlenmemiş olmasına rağmen yemek pişirme terimi niteliği taşıdığı belirlenmiştir. Terimler; yemekler, tatlılar, hamur işleri, salatalar, baharatlar, soğuk yiyecekler, mutfak gereçleri ve pişirme yöntemleri olmak üzere tematik gruplara ayrılmıştır. Ayrıca, sözlükte “mahsus terim” olarak işaretlenmiş bazı sözcüklerin yemek pişirme terimi niteliğinde olduğu tespit edilmiştir. Bu çalışma, Tatar Türkçesindeki yemek pişirme terimlerinin kapsamını ortaya koymakta ve söz konusu terimlerin sözlüklerdeki işlenişinde bütünlük sağlanması gerektiğine işaret etmektedir. Gelecek çalışmalarda bu terimlerin daha kapsamlı olarak ele alındığı mahsus bir yemek pişirme terimleri sözlüğünün hazırlanması önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Tatar Mutfağı, Mutfak Kültürü, Yemek Pişirme Terimleri.

CULINARY TERMS in TATAR CUISINE CULTURE

Abstract

Tatar culinary culture has a unique system that has been shaped by historical living conditions and enriched over time. While meat and dairy products constitute the main food sources, the use of grains, vegetables and spices has also become widespread with the transition to settled life. In this culture, cooking terms have an important place both in daily spoken language and in professional contexts. These terms in Tatar Turkish were first examined based on the dictionary called “*Tatar Têlênêñ Añlatmah Sözlégé (TTAS)*”. In the study, it was determined that forty four terms were directly stated as “culinary terms” and some words were qualified as cooking terms although they were not marked as such in the dictionary. The terms were divided into thematic groups as dishes, desserts, pastries, salads, spices, cold foods, kitchenware and cooking methods. In addition, it was determined that some words marked as “special terms” in the dictionary were qualified as cooking terms. This study reveals the scope of culinary terms in Tatar Turkish and points out that integrity should be ensured in the processing of these terms in dictionaries. It is recommended that a dedicated glossary of culinary terms be prepared in future studies that covers these terms more comprehensively.

Keywords: Tatar Cuisine, Cuisine Culture, Culinary Terms.

1. Giriş

Çok eski çağlardan beri hayvancılıkla uğraşan Tatarlar, tarih boyunca sürüleriyle geniş bozkırlarda yaşam sürmüş ve bu koşullar çerçevesinde beslenmek zorunda kalmışlardır. Yaşam koşullarının etkisiyle Tatar mutfak kültüründe genellikle hazırlanması kolay, besin değeri ve kalorisi yüksek yemekler ön plana çıkmıştır. Sığır, koyun ve at sürülerine sahip olan Tatarlar için et, her zaman erişilebilir olan temel besin kaynağı olmuştur. Et suyu ve etle hazırlanan yemekler genellikle büyük kazanlarda hazırlanmış ve et çoğunlukla haşlanarak tüketilmiştir. Süt ve süttten elde edilen kımız, ayran, katık, *kort* (Tatar mutfağına özgü kırmızı kızıl renkli bir çeşit çökelek), lor peyniri, kaymak ve ekşi krema gibi besinler Tatarların kolay ulaşabildikleri ve en çok tükettikleri diğer temel besin kaynaklarından. Yerleşik hayata geçilmesiyle birlikte tarım ve kümes hayvancılığı gelişmeye başlamış, un ve tahıl ürünlerine erişilmiş, ardından baklagil ve sebze yetiştiriciliğine başlanmıştır. Doğu ile Batı arasındaki ticaret yolları vasıtasıyla elde edilen baharatlar, kuru yemiş ve kurutulmuş meyvelerle Tatar mutfağı daha da zenginleşmiştir. Diğer halklarla ilişkileri sonucunda onlardan da birçok yiyecek içecek çeşidini öğrenmişlerdir. Bir yandan yiyeceklerin hazırlanmasında, pişirilmesinde ve servis edilmesinde gerekli olan mutfak eşyaları da hızla çeşitlenmiştir. Öyle ki 17. yüzyıldan itibaren Tatar mutfağı Rus mutfağı üzerinde etkili olmuştur, bu dönemden başlayarak Tatar mutfağından mantı, erişte (şehriye), üzüm, incir, limon ve sonradan Rusların geleneksel içecekleri hâline gelen çay Rus mutfağına girmiştir (Pesterev, 2021:32).

Tatarlar, geçmişteki yemek geleneklerini günümüze kadar korumakla birlikte günümüzde de gıda ve yemek çeşitliliğine bağlı olarak oldukça geniş bir mutfak yelpazesine sahiptir. Günümüzde Tatar mutfağında hem geleneksel hem de sonradan geliştirilen çok çeşitli çorbalar, et yemekleri, sulu yemekler, hamur işleri, süt ürünleri, tatlılar, kompostolar vb. oldukça lezzetli olan çok sayıda yiyecek ve içecek bulunmaktadır (Ehmetcanov, 1959:78; Şamsutdinov, 1981; Pohlebkın, 1988; Mazina, 1994:21; Raĥmatullina, 2011:17; Adiatulin, 2011:49).

Tatarların mutfak kültürünü yansıtan yemek pişirmeyle ilgili zengin söz varlığını oluşturan sözcükler birer terim değeri taşımaktadır. Terim, en genel tanımıyla “özel bir bilgi ya da etkinlik alanına, bir bilim, uygulamaya ya da uzmanlık dalına özgü sözcüktür. Terimler uzmanlar arasında etkin bir bildirişim sağlanması için gerekli, temel nitelikli öğelerdir. Dildeki çok anlamlılığa

karşın terim alanında tek anlamlılığa yönelik görülür.” (Vardar, 2002:192).

Bilim, teknik, sanat alanında, sosyopolitik alanda, edebiyatta vb. belirli bir kavramı bildiren özel (alana özgü) bir adlandırma, söz ya da söz grubu (TTAS V 538) olan terimler arasında yemek pişirmeyle ilgili olanlar Tatar Türkçesinde *kulinariya termin* terimiyle karşılanır. Latince kökenli *kulinariya* sözcüğü sözlüklerde “yiyecek içecek hazırlama ustalığı ya da sanatı, aşçılık, aşçılık sanatı; yemekler, yiyecekler; hazır ve pişmiş gıdalar ile dondurulmuş ürünlerin satıldığı dükkân” olarak tanımlanır (Mustafayev ve Şçerbinin, 1972:358; TTAS III 488; Bogoçanskaya ve Torgaşova, 2009:195).

Yemek pişirme terimleri genel olarak üç başlık altında ele alınır:

1. Profesyonel mutfak terimleri: Bu türdeki terimlerin çoğu uluslararası alanda kabul görmüş olup çoğunlukla Yunanca, Latince, Fransızca, Almanca ya da Arapça kökenlidir.

2. Mutfakla ilgili temel kavram terimleri: Bu kavramlar uluslararası nitelikteki terimler olmakla birlikte ulusal eş değerleri mevcuttur. Toplamların gerek günlük konuşma dillerinde gerekse mesleki dillerinde bu terimler kullanılır. Yoğurma, pişirme, fırınlama vb. yemek pişirme yöntemleri bu terimler için örnek niteliğindedir.

3. Yalnızca belirli ulusal mutfaklarda kullanılan terimler: Bu tür terimler belirli mutfak kültürlerine özgü yemek pişirme yöntemlerini veya belirli bir ulusal mutfağa özgü orijinal ürünleri ifade ederler. Belirli mutfaklara özgü olduklarından diğer dillere çevrilemezler, böyle terimler ancak açıklaması yapılarak aktarılır (Pohlebkın, 1988:6-7).

Zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Tatar Türklerinin söz varlığında yer alan yemek pişirme terimleriyle ilgili kapsamlı ve detaylı müstakil bir çalışma tespit edilememiştir. Bu sebeple, çalışmada mevcut konuyla ilgili verilerin değerlendirilmesi yoluyla alana katkı sağlamak amacıyla yemek pişirme terimleri üzerine yapılan analizler ve değerlendirmeler sunulmuştur.

2. Yöntem

Tatar Türkçesinin söz varlığını ortaya koyan *Tatar Têlênêñ Anlatmah Sûzleşé (TTAS)* adlı altı ciltlik çalışmada, Tatar yemek pişirme kültürüne ait toplam 44 (kırk dört) sözcük *kulinariya termin* (*kulin.*) olarak bildirilmiştir. Ancak Tatar Türklerinin mutfak kültürü ve

Tatar Türkçesinin yiyecek içeceklerle ilgili zengin söz varlığına sahip olduğu göz önünde bulundurulduğunda Tatar yemek pişirme terimlerinin bu sözcüklerle sınırlı olamayacağı açıktır. Bu çalışmada, nihayetinde bir terim sözlüğü niteliği taşımadığı hâlde dildeki yemek pişirme terimlerine dikkat çeken TTAS taranıp, buradaki yemek pişirme terimleri ortaya konmuş ve başka kaynaklar da göz önünde bulundurularak açıklanmıştır. Ardından Tatar Türkçesine özgü kavram olma niteliği taşıyan *mahsus terimler* arasından yemek pişirme terimleri tespit edilip açıklanmıştır. Son olarak sözlükte terim değeri bildirilmeyen sözcüklerden yemek pişirmeyle ilgili başlıcaları açıklanarak bu sözcüklerin terim değeri ortaya konmaya çalışılmıştır. Çalışmanın sınırlılığı gereği bütün terimlerin burada zikredilmesi mümkün değildir. Başka bir çalışmada Tatar Türkçesinin yemek pişirme terimlerinin derinlemesine incelenmesi ile Tatarların mutfak kültürü hakkındaki bilgilerimizin daha da derinleşeceği anlaşılmaktadır.

3. Bulgular ve Tartışma

Tatar Türkçesinin söz varlığını yansıtan başlıca çalışmalardan olmasının yanı sıra doğrudan bir terim sözlüğü olmayan TTAS'de kırk dört sözcük yemek pişirme terimi (Rus. *kulinariya termini*) olarak bildirilmiştir. Sözlükte yer alan yemek pişirmeyle ilgili terimler şunlardır:

3.1. TTAS'de Bildirilen Yemek Pişirme Terimleri (*Kulinariya Termini*)

1. Baş-ayak (TTAS I 439): Tatar Türkçesinde bütün bedeni, gövdeyi ifade etmek üzere kullanılan genel bir adlandırma olan *baş-ayak* sözcüğü aynı zamanda yemek hazırlarken kullanılan, hayvanın başının ve ayaklarının eti, akciğerleri, karaciğerleri ve bağırsaklarını bildiren bir terim anlamı taşımaktadır.

2. Befstroganov (Fr.) (TTAS I 513): Küçük küçük doğranan sığır etiyle hazırlanıp sos ve garnitür eşliğinde servis edilen yemeğin adıdır. II. Dünya Savaşı'ndan itibaren kaynaklarda Rus yemeği olarak anılma da doğrudan bir Rus yemeği olmadığı bilinmektedir (Pohlebkın, 1988:21).

3. Bifşteks (Nem.< İng.) (TTAS I 544): Küçük küçük doğranmış veya dövülerek yumuşatılıp sadece tuz ve karabiber eklenerek kızartılan sığır eti parçasıdır. Avrupa mutfağına yayılmış bir İngiliz ulusal yemeği olan *bifşteks* (biftek) 18. yüzyılda Rusya'ya ulaşmıştır. Biftek için sığır eti, tercihen bonfile veya antrikot kullanılır. Et, tuz ve baharat eklenmeden kendi suyuyla yüksek ateşte on-on beş dakika boyunca tavada

veya ızgarada mühürlenir (Pohlebkın, 1988:23; 2008:894).

4. Bişpırmak (TTAS I 546): Et suyuyla pişirilmiş, ince kıyılmış et ile kare şeklinde kesilen erişteye soğan ve karabiber ilave edilerek servis edilen bir yemektir. Sözlükte "Başkurt halkının millî yemeği" olduğu ifade edilir.

5. Blanmanje (Fr.) (TTAS I 548): Süte/kaymağa kakao veya meyve suyu, şeker ve jelatin ekleyip soğutularak hazırlanan bir tatlıdır. Genellikle yemeklerden sonra servis edilir (Ehmetcanov, 1959:78; Pohlebkın, 1988:23; 2008:894).

6. Borşç (Rus.) (TTAS I 572): Pancar, lahana ve çeşitli baharatlar katılarak pişirilen etli bir çorbadır. Ukrayna mutfağından Rus mutfağına geçen ve Ruslar için oldukça önemli olan *borş* çorbası sığır, kuzu, koyun, tavuk eti vb. ile pişirilebileceği gibi yalnızca et suyuyla ve hatta et suyu olmadan da pişirilebilir. Bu çorbada kullanılabilecek sebze yelpazesi de çok geniştir ancak çorbanın ana malzemesi pancardır. Pancarın yanı sıra soğan, sarımsak, pul biber ya da karabiber bol miktarda kullanılır (Pohlebkın, 2008:899).

7. Boğar kelevésé (TTAS I 580): Çek çek tatlısının bir türü olarak bildirilen bu tatlıyı hazırlamak için *çekçek* hamuru yoğurulur ve küçük bezelere ayrılır. Hazırlanışı *keleve* tatlısıyla da aynıdır. Bezeler oklava ile açılıp erişteden (Tat. *tokmaç*) biraz daha kalın olacak şekilde kesilir. Hamur kırılıp ufalanması diye kızgın yağda sarımsı bir renk alana kadar kızartılır. Kızartılan bu hamurlara önceden hazırlanmış bal ilave edilip yavaşça karıştırılır (Mazina, 1994:35).

8. Vak belés (TTAS I 658): İnce açılmış hamurun içine et ile yarma, pirinç vb. karışımından hazırlanan iç konulduktan sonra birbiri üstüne katlanarak yuvarlak şekil verilip pişirilen millî Tatar yiyecidir. Yaklaşık doksan gramlık bezelerden oluşan *vak belés* küçük olması ve iç malzemesinde buğday kullanılması gibi bazı özellikleri bakımından *belés*ten ayrılır (Mazina, 1994:21; Rahmatullina, 2011:17; Adiatulin, 2011:49; Galiyeĥmetova ve Şakirova, 2019:66).

9. Vinegret (Fr.) (TTAS I 695): Genellikle ufak ufak doğranan haşlanmış pancar, havuç, salatalık ve lahana turşusu gibi sebzelere çeşitli baharatlar ve bitkisel yağlar eklenerek hazırlanan salatadır. Saklanmaya uygun olmadığı için yapıldıktan sonra hemen tüketilmelidir (Pohlebkın, 1988:41-42).

10. Déréldevék (TTAS II 164): Uzun süre kaynatılan paça veya kemik haşlamasına küçük

doğranmış et ya da balık parçalarının eklenmesiyle hazırlanıp soğutulduktan sonra koyu kıvamlı bir hâl alan yiyecektir. Bir çeşit *koyka* (bkz. 17. *koyka*).

11. Cew ikmek (dial.) (TTAS II 295) ~ Koymak: Akıtma.

12. Ciñse (TTAS II 350): Temel anlamı “giysilerin kollarını kirlenmeden korumak için giyilen kumaş veya muşambadan yapılmış yarım kollu kılıf” olan *ciñse* terimi mutfakta “fırında yemek pişirirken kullanılan, folyo veya ısıya dayanıklı başka bir maddeden yapılmış, kılıf benzeri torba” anlamıyla terim değeri kazanmıştır.

13. Zraza (Pol.) (TTAS II 432): Ortasına pirinç, patates vs. konularak hazırlanan köfteden oluşan bir et yemeğidir. 14. yüzyıldan beri bilinen Litvanya ulusal mutfağına ait *zraza* ya da *zraz*, iç malzemesinin genellikle her mutfakta bulunan erişilebilir malzemelerden oluşması bakımından oldukça pratik bir yemektir. Lezzetinin yanı sıra kolay hazırlanabilir olması ve iç malzemelerinin çeşitlendirilebilmesi bu yemeğin hızla Litvanya sınırlarının ötesine yayılmasına katkı sağlamıştır (Pohlebkın, 2008:950).

14. Kasterd (İng.) (TTAS III 162): Süt, demli çay, yumurta sarısı ve toz şekerin karıştırılmasıyla yapılan sıvı krema formunda bir tatlıdır.

15. Katlama (TTAS III 167): Mayalı veya mayasız hamuru açıp üstüne yağ, haşhaş, reçel, öğütülmüş keten tohumu vb. sürdükten sonra birkaç kere katlanarak pişirilen yiyecektir. Kazan Tatarlarında buna *kabartma* da denir (Ehmetcanov, 1959:90; Adiatulin, 2011:92).

16. Keks (İng.) (TTAS III 217): Kek, yağ ve yumurta kullanılarak hazırlanan hamura kuru üzüm vs. çeşitli malzemeler eklenerek çeşitli şekillerde pişirilen bir çeşit tatlı hamur işidir (Pohlebkın, 1988:78).

17. Koyka (TTAS III 311): Besi hayvanının baş ve ayaklarının yumuşak kısımları ile kıkırdaklarının uzun süre kaynatılıp çeşitli gıdalarla lezzetlendirilerek hazırlanan soğuk bir yemektir.

18. Koymak (TTAS III 311): Cıvık hamurun kızgın tavaya dökülerek ince bir tabaka şeklinde pişirilen krep, akıtma gibi bir yiyecektir. Bu hamuru hazırlamak için bir miktar suya ya da süte toz şeker ve maya eklenerek karıştırıldıktan sonra bu karışıma yaklaşık otuz beş - kırk derece sıcaklığındaki süt eklenir. Un ve yumurta da eklendikten sonra iyice karıştırılan bu harca eritilmiş tereyağı da katılarak hamur yaklaşık bir saat ılık bir yerde bekletilir. Kızdırılmış yağlı tavada ağır ateşte

pişirilen *koymak* tereyağı, kaymak, reçel ya da bal ile servis edilir (Mazina, 1994:29; Raĥmatullina, 2011:21).

19. Kombijir (Rus.) (TTAS III 331): Çeşitli yağlardan (bitkisel yağ, iç yağ vb.) oluşan bir karışımdır.

20. Korıt (TTAS III 386): Fermente edilmiş sütün ya da katıgın süzülüp kurutulmasıyla yapılan sert, topaklı bir yiyecektir. Özb. *kurt*, Tac. *kurut*, Türkm. *ak gurt* olarak adlandırılan Orta Asya'daki *kurut* besini ile Tatarların *kort* adlı çökeleği birbirinden farklı olup sadece adları bakımından benzerlik gösterirler (Pohlebkın, 2008:672).

21. Kotlet (Fr.) (TTAS III 397): Çektirilen et veya balık ile patates ezmesini yuvarlak ya da dikdörtgen şeklinde kızartarak yahut buharda pişirerek hazırlanan yiyecektir. Sığır, koyun, at, balık eti ve çeşitli sebzeler kullanılır. Buna göre *it kotlet* ‘et köftesi’, *balık kotlet* ‘balık köftesi’, *keşer kotlet* ‘havuç köftesi’ vb. olarak adlandırılır (Ehmetcanov, 1959:107-108).

22. Koş télé (TTAS III 409): Yumurta ve beyaz un karışımından elde edilen ve ince bir şekilde açılan hamurun üçgen ya da kare şeklinde kesilerek yağda kızartılmasıyla hazırlanan bir yiyecektir. Genellikle çayın yanında ikram edilir ve servis edilmeden önce üzerine pudra şekeri serpilir (Mazina, 1994:39; Raĥmatullina, 2011:26; Adiatulin, 2011:90).

23. Kurkuma (Lat.) (TTAS III 503): Zerdeçal.

24. Kızartma (TTAS III 641): İnce dilimlenen sığır etinin kızarttıktan sonra haşlanmasıyla pişirilen bir yemektir. Bu yemeği hazırlamak için yumuşak sığır eti kullanılır. Yaprak gibi incecik doğranan et, üzerine biraz tuz serpilerek kızgın yağda kızartılır ve ardından tencereye alınır. Diğer yandan yuvarlak olarak kesilen soğanlar yağda kavrulduktan sonra üstüne ince ve uzun bir şekilde doğranmış havuçlar ilave edilip kızartılır. Ardından kızaran soğan ve havuç etin konulduğu tencereye alınıp biraz da et suyu eklendikten sonra ağır ateşte on - on beş dakika daha pişirildikten sonra servis edilir (Ehmetcanov, 1959: 40).

25. Kızartuw (TTAS III 642): Temel anlamıyla teni kırmızılaşınca kadar ovmak veya tene kırmızılaşınca kadar vurmak anlamına gelen *kızart*- fiili, herhangi bir yiyeceğin hazırlanırken üstünde kahverengimsi bir kızılık oluşana kadar yahut yiyeceğin kırmızımsı bir renk alıncaya kadar kızartılması veya kavurulmasını ifade etmek üzere kullanılarak terim anlamı kazanır.

26. Kızdırma (TTAS III 646): Yağda kızartılan ve genellikle etten hazırlanan yiyeceklerin adıdır. Kızartılan et ürünlerinin genel adının olmasının yanı sıra pişirme yöntemini bildiren terim olarak kullanıldığını da söylemek mümkündür ancak TTAS’de bu anlamının terim değeri bildirilmemiştir. Tatar halk yemekleri arasında yerini alan kızarmış kaz ya da tavuk (Tat. *kızdırılğan/kızdırğan kaz, kızdırğan tavık*) yemeği bu yöntemle hazırlanır (Raĥmatullina, 2011:3; Adiatulin, 2011:56, 65, 70). Örneğin kızdırma yöntemiyle hazırlanan Tatar halk yemeklerinden “*Kazın kızdırması*” için kırk-elli gramlık parçalar hâlinde hazırlanan et parçaları, tuz ve karabiber eklenip derin bir tavaya alınır. Doğranmış havuç, patates, soğan eklenip sık sık karıştırarak kızarıncaya kadar yağda kavrulur. Sonra bu karışım küçük çömlöklere konulup içine biber, defne yaprağı, uzunca doğranmış domates eklenip sulandırılır. Çömlöklere üstü kapatılarak fırınlanıp pişirilen yemek, baharatlar ve doğranmış sarımsak eklendikten sonra tabaklara konularak servis edilir (Mazina, 1994:11; Raĥmatullina, 2011:11).

27. Mastika (Gr.) (TTAS IV 122): Temel anlamıyla “sakız ağacını” ifade eden *mastika*, aynı zamanda tartları süslemek ve bu amaçla kullanılan çeşitli süslerin yapımında rol oynayan, yenilmeye elverişli, hamur kıvamında olan elastik bir maddedir ve bu anlamıyla terim değeri kazanmıştır.

28. Nuga (Fr.) (TTAS IV 365): Esmer glüköz şurubu veya bala yumurta akı ve öğütülmüş kuruyemiş (genellikle fındık) katılarak hazırlanan sakız gibi uzayan tatlı bir maddedir (Pohlebkın, 1988:125).

29. Oyrıcık (TTAS IV 378): Astrahan kuruyemişi, fındık, ayçiçeği veya susam gibi besinleri bala ya da şekere bulayarak hazırlanan katı kıvamlı bir yiyecektir.

30. Öçpoçmak (TTAS IV 487): Temel anlamıyla matematikte “üçgen” geometrik şeklini adlandırmak üzere kullanılan *öçpoçmak* terimi, mutfak kültüründe içine et, patates ve soğan konulup üçgen şeklinde bükülerek pişirilen bir çeşit hamur işini ifade etmek üzere kullanılarak yemek pişirmeyle ilgili terim değeri kazanmıştır. *Öçpoçmak* hazırlamak için hamur yetmiş gramlık bezelere ayrılıp açılır; içine sığır eti, patates, iç yağ, tuz ve karabiber karışımından oluşan iç malzeme konulur. Ardından hamur üç yerinden tutulup birleştirilerek kapatılır ancak ortası biraz açık bırakılır. Yağlı tavada biraz kabardıktan sonra, fırına konmadan önce üstlerine yumurta sürülen *öçpoçmaklar* yüz seksen - iki yüz derece aralığında yirmi beş - otuz dakika kadar pişirilir. Üstüne eritilmiş yağ dökülerek servis edilir

(Pohlebkın, 2008:1132; Raĥmatullina, 2011:18; Adiatulin, 2011:39; Galiyeĥmetova ve Şakirova, 2019:94)

31. Patoka (Rus.) (TTAS IV 518): Nişasta ve pancar şekerinden elde edilen koyu, esnek (uzayan) kıvamlı tatlı bir maddedir. Bu madde şeker fabrikalarında şeker pancarı ve şeker kamışı üretiminde fabrikasyon kademesinde şekerin fabrikasyona geri alınamayan son şurubudur (Pohlebkın, 2008:1042).

32. Peĥleve (TTürk.) (TTAS IV 530): Birkaç katlı çok ince mayasız hamurun katlarının arasına toz şeker ekleyip, öğütülmüş fındık ya da ceviz içi serpip son katının üstüne sıvı bal ya da şerbet konularak pişirilen millî bir tatlı olarak tanıtılır (Mazina, 1994:36; Raĥmatullina, 2011:30; Galiyeĥmetova ve Şakirova, 2019:7-8).

33. Pikuli (İng.) (TTAS IV 545): Sirkeyle marine edilen küçük ve eşit parçalara doğranmış sebze ve meyve turşularından oluşan ve genellikle et yemeklerinin yanında tüketilen bir garnitürdür (Pohlebkın, 1988:140).

34. Puding (İng.) (TTAS IV 652): Un, yarma ya da çökeleğe şeker, yumurta, yağ, çeşitli meyveler, baharatlar vs. katılarak hazırlanan koyu kıvamlı bir çeşit buğday/pirinç lapasına benzeyen yiyecektir. Pudingler önceleri sadece diğer yemeklerin artanlarının bir araya getirilmesiyle hazırlanmıştır. Sonradan aynı şekilde, hazır veya hızlı pişirilmiş yağ, yumurta vb. ile birleştirildiğinde, hızlı bir şekilde ısıtılabilen hazır gıda ürünlerinden oluşur ve başlı başına bir yiyecek olarak değerlendirilir (Pohlebkın, 2008:1056).

35. Ragu (Fr.) (TTAS IV 681): Küçük bir şekilde doğranıp, hafif kızartılmış ete ya da balığa sebzeler ve baharatlar ekleyip, üstü kapatılarak pişirilen bir yiyecektir (Pohlebkın, 1988:151).

36. Roza (dial.) (TTAS IV 746): Botanik biliminde “gül” anlamına gelen *roza* sözcüğü Tatarların mutfak kültüründe yağda yüzdürülerek pişirilen kat kat ve ince ince açılmış *katlama* da denilen bir çeşit hamur işinin adı olarak terimleşmiştir. Tatar mutfağında *roza çeçegé* ‘gül çiçeği’ olarak da bilinen bu yiyeceği hazırlamak için köpük köpük olana kadar karıştırılan yumurtaya toz şeker, süt ve un ilave edilerek sert bir hamur elde edilir. Yaklaşık iki milimetre kalınlığında açılan hamur beş-altı santimetrelilik yuvarlaklar hâlinde kesilir. Kenarları dilim dilim kesilen dört-beş yuvarlak hamur parçası üst üste konulur ve ortalarından bastırılarak birbirine yapıştırılıp kızgın yağda kızartılır. Pişince birçok taç yaprağına sahip bir güle benzeyen hamur, üstüne pudra şekeri serpilerek servis edilir (Eĥmetcanov, 1959:98; Raĥmatullina, 2011:28).

37. Tahin (Gar.) (TTAS V 411): Öğütülmüş susam tohumu ezmesi.

38. Tort (İt.) (TTAS V 631): Mayasız hamura yağ, yumurta, bal/şeker, krema, çeşitli meyveler vs. eklenip pişirilen pastalardır. Kendi içinde de sınıflandırılabilir olan İtalyan menşeli pastalar, çeşitli şekillerde olabilmesine rağmen genellikle büyük olması ve üstünün süslemesiyle ön plana çıkar (Pohlebkın, 1988:177; Şaydullina, 2024:148-157).

39. Toş (dial.) (TTAS V 657) ~ töş, bavırsak. Sözlükte *toş* açıklanmamış olup *töş* ve *bavırsakla* ilişkilendirilmiştir. Yemek pişirme terimi olarak gösterilmeyen *töş* (etn.) (TTAS V 725) yağda pişirilip balda katılaşması sağlanan yuvarlak bir düğme büyüklüğündeki mayasız hamurdan yapılan milli bir tatlıdır. *Çekçek* ya da *bavırsak* adıyla da anılır. TTAS'de pişirme terimi olarak gösterilmeyen *çekçek* (Far.) (TTAS VI 369) ile yalnızca mahsus terim olarak gösterilen *bavırsak* (TTAS I 371) tatlıları çalışmada ele alındığı ilgili yerde açıklanmıştır.

40. Tulma (TTAS V 790): Kırılmış ya da çekilmiş et ile yarmadan yapılan içi lahana ya da üzüm yaprağına sarıp yahut dolma biber içine doldurarak hazırlanan yiyecek.

41. Tutıruw (TTAS V 825): Temel anlamı “doldurmak” olan Tat. *tutır-* fiilinden yapılan bu sözcük mutfakla ilişkili olarak yemek hazırlama sürecinde patlıcan, biber gibi sebzelerin oyuğuna veya kuşların derisi ile eti arasına et, yumurta ve başka iç malzemeleri koymayı bildirir. Tatar halk yemekleri arasında yerini alan doldurulmuş tavuk (Tat. *tutırgan tawık*) yemeği (Raĥmatullina, 2011:2; Adiatulin, 2011:66; Semenova, 2013:18; Kojemyakin ve Kalugina, 2013:8) bu şekilde hazırlanır.

42. Çahohbili (Gruz.) (TTAS VI 362): Kafkas halklarının tavuk etini çeşitli baharatlarla tatlandırarak hazırladıkları Gürcü mutfağına ait bir yemektir. Bu yemeği hazırlamak için kuzu veya tavuk eti on beş dakika kadar kavrulur. Ardından küçük küçük doğranan soğan, biber, patates, domates vb. sebzeler sotelenir ve kavrulan etle birleştirilip, çeşitli baharatlar ilave edilerek bir süre daha pişirilir (Pohlebkın, 1988:202-203).

43. Şnitseľ (Nem.) (TTAS VI 581): Genellikle dilimlenmiş domuz etini döverek veya doğrayarak pişirilen yuvarlak köfte şeklindeki yiyecektir. Asıl olarak Avusturya (Viyana) mutfağına ait olan bu yemekte esasen yalnızca dana eti kullanılır. Yassı hâle getirilen et,

yumurta ve una bulanarak kızartılır. Patates, kırmızı biber ve çeşitli soslarla servis edilebilir (Pohlebkın, 1988:210).

44. Eskalop (Fr.) (TTAS VI 721): Domuz, koyun ya da dananın kalça kısmındaki yumuşak, yağsız yerinden elde edilen etin uzun bir dilim şeklinde kesilip kızartılmasıyla hazırlanan bir yiyecektir (Pohlebkın, 1988:218).

TTAS'de yer alan yemek pişirme terimlerinin yemekler, tatlılar/şekerlemeler, hamur işleri, salata çeşitleri, baharatlar, mutfak gereçleri ve pişirme yöntemlerinden oluşturulduğu dikkat çeker. Buna göre söz konusu terimler tematik olarak şöyle sınıflandırılabilir:

Çizelge. 1. TTAS'de Yer Alan Yemek Pişirme Terimlerinin Tematik Sınıflandırılması

Yemekler	baş-ayak, befstroganov, bifşteks, bişpamak, borşç, zraza, kotlet, kızartma, kızdırma, ragu, tulma, çahohbili, şnitseľ, eskalop
Tatlı/şekerleme	blanmanje, boĥar kelevesé, kasterd, keks, mastika, puding, nuga, oyırçık, patoka, peĥleve, tahin, tort, toş
Hamur işleri	vak belés, cew ikmek, katlama, koymak, koş télé, öçpoçmak, roza
Salata	vinegret, pkuli
Baharat	kurkuma
Soğuk yiyecekler	déréldevék, koyka, kombijir, korıt
Mutfak Gereçleri	ciñse
Yöntem	kızartuw, tutıruw

Çizelge 1'deki veriler göz önünde bulundurulduğunda sözlükte, Tatar mutfak kültüründeki yemek pişirmeyle ilgili sözcüklerin terim anlamı taşıdıkları bilgisinin sunulması hususunda kararsızlık olduğu anlaşılmaktadır. Örneğin; Tatar mutfak kültüründeki tatlı çeşitlerinden birinin adı olan diyalektal *toş* sözü yemek pişirme terimi olarak bildirilirken *toş* tatlısının benzerleri olan ve sözlükte onun standart dildeki yaklaşık karşılıkları olarak gösterilen *bavırsak*, *çekçek* ve *töş* tatlılarının adları mutfak terimi olarak bildirilmemiştir. Hamur işlerinden *belés* yiyeceği listede yer almazken ondan boyutu ve iç malzemeleri bakımından farklılık gösteren *vak belés* yemek pişirme terimi olarak belirtilmiştir. Benzer şekilde Tatar halk mutfağındaki önemli bir yeri olan *keleve* tatlısının adının terim değeri bildirilmezken *boĥar kelevesé* yemek pişirme terimi olarak bildirilmiştir. Diğer yandan soğuk tüketilen bir çeşit et yemeğinin adı olan *koyka* ile onun bir çeşidinin adı olan *déréldevék* sözleri birer yemek pişirme terimi olarak ele alınmıştır. Ayrıca Tatar Türkçesindeki yemek

pişirme terimlerinin listelenen sözcüklerle sınırlı olmadığı bilinmektedir.

Bu sınıflandırma, TTAS'de Tatar Türkçesinin yemek pişirme terimlerinin çok az bir kısmının terim anlamı taşıdığına vurgu yapıldığını gösterir. TTAS'nin bir terim sözlüğü olmadığı ve sözlüğün çok yazarlı çalışmanın bir ürünü olduğu göz önünde bulundurulduğunda, madde başı olarak yer verilen yemek pişirmeyle ilgili sözlerin terim anlamı taşıdığının işaretlenmesinde aksaklıklar olması olağan karşılanabilir.

3.2. TTAS'de Bildirilen Tatar Türkçesine Özgü Terimler (Mahsus Terimler) Arasında Tespit Edilen Yemek Pişirme Terimleri

Tatar Türkçesinin söz varlığını ortaya koyması bakımından büyük öneme sahip olan TTAS, birçok yazarın bir araya gelmesiyle ortaya çıkmış temel başvuru kaynağı niteliğindeki bir eserdir. Bu eserde, yemek pişirmeyle ilgili sözlerin bir kısmı *mahsus terim* olarak işaretlenmiştir. Başka bir ifadeyle yemek pişirme terimlerinin bir kısmının terim değeri bildirilmiştir ancak *mahsus terim* olarak ele alınan söz konusu terimlerin aynı zamanda *kulinariya terimi* olduklarına işaret edilmemiştir. Sözlükte mahsus terim olarak gösterilen terimler arasında değerlendirilen yemek pişirme terimleri şunlardır:

1. Bavırsak (TTAS I 371): Küçük küçük kesilen mayasız hamurun yağda kızartılmasıyla hazırlanan ve genellikle çayın yanında tüketilen yiyecektir. Un, süt, yumurta, yağ ve toz şeker karışımından elde edilen mayasız hamur yüz - yüz elli gramlık bezelere ayrılır. Bezeler fındık büyüklüğünde yuvarlak hamur parçaları hâline getirilip kızgın yağda karıştırılarak pişirilir. Pişen hamurların yağı süzildükten sonra üzerlerine pudra şekeri serpilir ve çayın yanında servis edilir (Mazina, 1994:30; Raĥmatullina, 2011:27; Semenova, 2013:24)

2. Kabartma (TTAS III 15): Sobada, yağlı tavada pişirilen ya da yağda kızartılan yumru şeklindeki mayalı hamurdan hazırlanan kabarık bir hamur işidir. Kazan Tatarları arasında *kabartma* denilen bu yemek genel olarak *katlama* adıyla bilinir (Adiatulin, 2011:92). Hamur yağ miktarına göre değişen biçimlerde sobada veya ocakta, tencerede veya kazanda pişirilebilir (Eĥmetcanov, 1959: 87).

3. Kort (TTAS III 376): Ekşimiş sütün ağır ateşte kırmızılaşınca kadar kaynatılmasıyla yapılan kızıl/kırmızı renkli bir çeşit çökektir. Uzun süre saklanmak istendiğinde *kort* sobada, güneşte veya fırında kurutulur (Raĥmatullina, 2011:31; Semenova, 2013:8).

Tatarların *kort* çökeleği yapılışı bakımından Türk dünyasında Özb. *kurt*, Tac. *kurut*, Türk. *ak gurt* vb. olarak adlandırılan Orta Asya'daki *kurut* adlı besinden farklıdır. Bunlarla sadece adı bakımından benzerlik gösteren *kort* Tatarlara özgü bir yiyecektir (Pohlebkın, 2008:672; Şaydullina, 2024:12).

4. Langet (Fr.) (TTAS IV 23): Adını Fr. *langnette* 'dil' kelimesinden alan bu yemek uzunca kesilmiş ince et parçasının kızartılmasıyla yapılır. Aynı zamanda bu yemeğin yapımında kullanılan ete de *langet* denir. *Langet*, yanında herhangi bir garnitürle servis edilir. Restoran mutfağında üretimi kolay ve standardizasyona uygun yemeklerden biri olarak yaygınlaşmıştır (Pohlebkın, 2008:87).

5. Provansal' (TTAS IV 624): Yumurta sarısına bitkisel yağ (eskiden lavanta yağı), çiçek poleni, hardal vb. birtakım baharatlar katılarak hazırlanan sos.

6. Rassol'nik (Rus.) (TTAS IV 696): Dana, kuzu, tavuk vb. eti haşlandıktan sonra sotelenmiş soğan, havuç vb. sebzeler ile salatalık turşusu eklenerek pişirilen bir çeşit Rus çorbasıdır. Sakatat kullanılması da mümkün olan bu çorbanın en önemli bileşeni salatalık turşusudur (Pohlebkın, 1988:152; Pesterev, 2021:78-81).

7. Rokfor (Fr.) (TTAS IV 746): Yüzü alınmamış sığır, koyun ya da keçi sütünden hazırlanan, özel küf mantarları olan ekşimsi, mayhoş bir peynir türü.

8. Rostbif (İng.) (TTAS IV 749): Sığır etinin yuvarlak bir parça şeklinde kızartılmasıyla hazırlanan yiyecektir. Aynı zamanda bu yiyeceği hazırlamak için kullanılan sığırın sırt kısmından alınan et parçasına da *rostbif* denir. Yaygın olarak bonfile etinden yapılır. Ateşte mühürlenerek ve hava almayacak şekilde folyoya sarılarak fırında pişirilen *rostbif* genellikle ana yemek olarak sunulan geleneksel bir et yemeğidir (Pohlebkın, 1988:154-155).

9. Rulet (Fr.) (TTAS IV 751): Etin veya balığın yumuşak yerinin sarılıp tütsülenmesiyle hazırlanan yiyecektir. Bunun yanı sıra çekilen etin içine bir şeyler koyup uzunca yuvarlak şekillerde pişirilen yiyeceğe ve içine reçel, marmelat vb. şeyler koyularak pişirilen tatlı bir hamur işine de *rulet* denir. Tavuk etinin yanı sıra sığır, koyun ya da at etinden de yapılabilir (Mazina, 1994:4). *Tatar ruleti*, *itle katlama* 'etli katlama' adıyla da bilinir (Eĥmetcanov, 1959:65). Tatar mutfağındaki *rulet*lerden biri olan tavuk ruleti (Tat. *tavık ruleti*), tavuk etinin yuvarlak ve ince dilimler hâlinde kesildikten sonra içi çeşitli malzemelerle doldurularak hazırlanır. Tavada kızartıldıktan sonra soğutularak servis edilir (Raĥmatullina, 2011:5; Adiatulin, 2011:68,69;

Kojemyakin ve Kalugina, 2013:25-27; Galiyehmetova ve Şakirova, 2019:8).

3.3. TTAS'de Terim Anlamı Bildirilmeyen Yemek Pişirme Terimlerinden Bazıları

1. Belés (TTAS I 460): İçine bir veya birkaç çeşit iç koyularak hazırlanan bir tür hamur işidir. Mayalı hamur iki bezeye ayrılır. Bezenin büyük olanı açılarak yağlı tavaya alınır ve ortasına iç malzeme konulur. İç malzeme genellikle küçük küçük küpler hâlinde doğranmış et, patates, soğan, yağ, tuz ve karabiber karışımından oluşur. Küçük beze ise açılarak üstüne örtülür ve kenarları bükülerek birleştirilir. Ardından üstünden yuvarlak bir parça hamur kesilip alınarak bir delik açılır. Bu delikten et suyu konulur ve kesilen hamur parçası yeniden kapak gibi kapatıldıktan sonra üstü yağlanarak fırına atılır. Birkaç saat pişen hamur işi bütün olarak servis edilir (Raĥmatullina, 2011:16; Adiatulin, 2011:48; Semenova, 2013:22). Bayramların geleneksel yemeği olan *belés*, *zur belés* olarak da bilinir (Mazina, 1994:20; Şaydullina, 2024:32-33).

2. Bökken (TTAS I 584): İçine lahana, patates, yarma vb. konularak pişirilen bir tür hamur işidir. İç malzemelerine uygun olarak çeşitli şekillerde adlandırılabilir. Örneğin *kebéske bökkené* (lahana *bökkené*) adlı yiyeceği hazırlamak için kırk beş gramlık bezelere ayrılan mayasız hamur yuvarlak şekilde açılır. İçine tuzla ovulmuş lahana, küçük küçük doğranmış haşlanmış yumurta, eritilmiş yağ ve şekerden elde edilen iç harcı konulur. Yarım ay şekli verilerek kenarları kapatılan hamurlar biraz dinlendirildikten sonra üstüne yumurta sürülerek fırında pişirilir ve fırından çıkınca üstü yağlanır (Mazina, 1994:26; Raĥmatullina, 2011:20).

3. Çekçek (Far.) (TTAS VI 369): *Çakçak*, *kaktış* olarak da adlandırılan, hamuru çam fıstığı büyüklüğünde veya hurma çekirdeği gibi uzunca kesip kızgın yağda pişirildikten sonra bütünüyle bala batırılarak yapılan bir hamur tatlısıdır. Genellikle çayla servis edilir (Pohlebkın, 2008:1110; Raĥmatullina, 2011:25; Adiatulin, 2011:88; Semenova, 2013:27).

4. Çey (Kıt.) (TTAS VI 365): Çeşitli bitki köklerinden ve/veya yapraklarından hazırlanan içecektir (Raĥmatullina, 2011:32).

5. Çumar (TTAS VI 454): Kaynayan et suyunda veya sütün içinde mayasız hamurdan küçük küçük kesilen parçaların pişirilmesiyle hazırlanan yemeğe ya da bu hamur parçalarına *çumar* denir. Hamurunda buğdayın yanı sıra çavdar, bezelye ve mercimek unları da kullanılabilir. Tercih edilen ete göre lezzeti çeşitlenir (Pohlebkın, 1988:205). Kullanılan malzemelere göre

kaşık çumarı 'kaşık çumarı', *borçak çumarı* 'bezelye çumarı', *body çumarı* 'buğday çumarı', *borçaklı eçe çumar* 'bezelyeli ekşi çumar' vb. adlarla bilinir (Eĥmetcanov, 1959:12-14).

6. Göbediye (TTAS II 94): Genellikle çayın yanında ikram edilen; pirinç, bir çeşit kırmızı çökelek (Tat. *kort*), meyve ve pişmiş yumurta, yağ ve şeker eklenerek hazırlanan hamurdan pişirilen bir çeşit hamur işi (*belés*) olan yiyecek Tatarların millî yemeklerindendir. Bir çeşit *belés* olan *göbediye* hazırlamak için öncelikle ılık süt, yumurta, toz şeker, maya ve tuz karıştırılır. Bu karışıma un ve eritilmiş yağ eklenerek yoğurulan hamur bir saat dinlendirilir. İki parçaya ayrılan hamurun bir parçası yağlı tavaya konulup üstü yağlanır. Üstüne haşlanmış pirinç, kırmızı çökelek (*kort*), ufak ufak doğranmış yumurta ve üzüm eklenir. Eritilmiş yağ döküldükten sonra üstü ikinci hamur parçası ile kaplanır ve hamurların kenarları birbirine yapıştırılır. Üstü birkaç yerden delindikten sonra yağlanır, un ile yağ karışımından oluşan bir malzeme üstüne serpilir ve fırında bir saat pişirilir. Dilimlenerek sıcak servis edilir. Tatar halk yemeklerinden *kabak belésé*, *balan belésé* de göbediye gibi pişirilir, bunlar iç malzemesi bakımından farklılık gösterir (Mazina, 1994:19, 22; Raĥmatullina, 2011:22-24; Adiatulin, 2011:58; Galiyehmetova ve Şakirova, 2019:72).

7. İtlé bereñgé: Tatar halk yemeklerinden olan etli patates yemeği için pişmiş et kişi başına iki parça düşecek şekilde doğranır. Ortadan ikiye kesilmiş ya da bütün olarak haşlanmış patatesin üzerine önden hazırlanan etler konulup üzerine havuç, soğan, defne yaprağı ve çeşitli baharatlardan hazırlanan karışımdan oluşan sos dökülerek servise hazırlanır (Mazina, 1994:13; Raĥmatullina, 2011:12). Başka bir yöntemle hazırlanan *kızartıp pészergen bereñgé* 'patates kızartması' yemeği hazırlamak için de yuvarlak dilimler hâlinde kesilen patatesler kızgın yağlı bir tavaya dizilerek tuzu eklenip fırınlanır. Sıcak olarak servis edilir (Mazina, 1994:18; Raĥmatullina, 2011:15).

8. Kaklagan kaz: Tatarlar arasında kaz etini saklamak ve sonrasında tüketmek üzere bazı teknikler kullanılır. Temizlenen kaz soğuk suda yıkandıktan sonra tuzla ve tercihen sarımsakla ovulup karabiberle lezzetlendirildikten sonra hayvan derisinden hazırlanmış parşömen kağıdına sarılır ve hava almayacak şekilde sıkıca bağlanır. Bu şekilde esinti olmayan serin bir yere asılan kaz üç dört ay boyunca; buzdolabı ya da karanlık bir mahzen benzeri yerde ise iki yıla kadar saklanabilir. İşte bu işlemde geçirilmiş kaz etine *kaklagan kaz* 'kurutulmuş kaz' denir. (Adiatulin, 2011:85). Kurutulmuş kaz eti pişirilerek veya pişirilmeden tüketilebilir veya bu etten yemek hazırlanabilir. Misafire hazırlandığında

genellikle kaynar suda azıcık haşladıktan sonra bütün olarak sofrada yerini alır (Ehmetcanov, 1959:68).

9. Katık (TTAS III 179): Kaynamış süte maya katılarak fermente edilen bir yiyecektir. Bazen pancar ya da vişneyle de mayalanır. Daha lezzetli ve kıvamlı olması için mayanın yanı sıra süte bir bardak kaymak da eklenebilir (Pohlebkin, 2008:967; Raĥmatullina, 2011:10).

10. Kazı (TTAS III 48): Yağlı at etini küçük parçalar hâlinde doğrayıp, bağırsağa doldurup, örtülü ve esintili bir yerde kurutarak genellikle evde hazırlanan yiyecektir. Bu yiyecek hazırlanırken atın dös eti olan *kazılık* (TTAS III 49) kullanılır. Tatar halk yemekleri arasında kendine yer edinmiş *kazı/kazılık* genellikle uzun süre saklamak üzere at etinin kurutulmasıyla hazırlanan yiyecek anlamında kullanılır. *Kazılık* yapmak için iki santimetre kalınlığında ve beş-sekiz santimetre uzunluğunda doğranan et, tuz ve karabiberle kaplanarak beş altı saat ile on iki saat arasında soğuk bir yerde bekletilir. Bağırsaklara doldurulup iki üç gün daha soğukta bekletildikten sonra bir yere asılıp kurutulur. Bu şekilde dört beş ay kalan kazılığı pişirmeden tüketmek de mümkündür (Ehmetcanov, 1959:67; Raĥmatullina, 2011:4; Adiatulin, 2011:54).

11. Keleve (Gar.) (TTAS III 203): Yağda pişirilen hamura, kaynatılan bal veya toz şeker sürülerek hazırlanan ufalanmaya elverişli, yumuşak bir tatlıdır. *Kelevi* hazırlamak için *çekçek* hamuru gibi bir hamur hazırlanır ve bu hamur yuvarlanarak oklava ile açılır. Erişmeden (*tokmaç*) biraz daha kalın olacak şekilde kesilerek hazırlanan hamur kırılp ufalanması diye hafif ısıdaki yağda sarımsı bir renk alana kadar kızartılır. Kızartılan bu hamurlara önceden hazırlanmış bal ilave edilip yavaşça karıştırılır ve bu karışım koni biçiminde şekillendirilir (Raĥmatullina, 2011:29).

12. Kıstıbyı (TTAS III 719): Ortasından bükülen yuvarlak bir şekilde açılmış ince mayasız hamurun içine ezilmiş patates, danı vb. çeşitli malzemeler konularak pişirilen hamur işidir. Tatar halk yemekleri arasında yer alan *kıstıbyı* hazırlamak için mayasız hamur yetmiş beş gramlık bezelere ayrılır ve bu bezeler yuvarlak olacak şekilde açılıp iki tarafı da pişirilir. İçine genellikle haşlanmış patates, süt, yağ ve soğandan hazırlanan iç malzeme konup ikiye katlanır. Katlarken kırılmaması için bu işlemin hamur sıcakken yapılması gerekir. Ardından üstü yağlanarak sıcak servis edilir (Mazina, 1994:27; Raĥmatullina, 2011:19; Adiatulin, 2011:62; Galiyehmetova ve Şakirova, 2019:70; Şaydullina, 2024:50-51).

13. Kullama (etn.) (TTAS III 489): Öncelikle hayvanın yağlı dös eti yürek, ciğer, böbrek bağırsak vb. organları ile birlikte pişirilir ve piştikten sonra küçük parçalar hâlinde doğranır. Ardından bu etler bir çeşit erişte veya sotelenmiş havuç ve soğan ile birlikte yeniden kaynatılır ve böylelikle millî bir yemek olan *kullama* hazırlanır (Mazina, 1994:14; Raĥmatullina, 2011:9; Adiatulin, 2011:53; Galiyehmetova ve Şakirova, 2019:38).

14. Peremeç (TTAS IV 525): Açılan mayalı hamura çekilmiş et ve soğan ekleyerek ağzı biraz açık kalacak şekilde yuvarlak şekiller verilip yağda kızartılan millî bir Tatar yemeğidir (Mazina, 1994:24; Semenova, 2013:27; Adiatulin, 2011:42). Üzerine ezilmiş patates, çökelek sürülüp pişirilen yuvarlak hamur işine de *peremeç* (TTAS IV 525; Şaydullina, 2024: 58) denir.

15. Pılaw (Far.) (TTAS IV 661): Kavrulmuş soğan ve havucun üstüne et, buğday ve çeşitli birtakım baharatlar eklenerek pişirilen yiyecektir. Genellikle sofrada ikinci ya da üçüncü yemek olarak tüketilen pilavlar et, tavuk, balık, sebze, buğday, hamur gibi çok çeşitli ürünlerden hazırlanabilirler (Ehmetcanov, 1959:32-34; Polivalina, 2001:124-134). Tatar halk yemekleri arasında yerini alan *Kaşan pılawı* da bu şekilde hazırlanır: Birkaç kere sudan geçirilen buğday pişinceye kadar haşlanır. Fazla derin olmayan bir tencerede eritilen yağa pişmiş ve küp küp doğranmış et, yuvarlak doğranmış havuç ve soğan eklenir. Bunların üstüne de haşlanan buğday ve biraz et suyu eklenerek tencere doldurulur ve karıştırmadan bir, bir buçuk saat boyunca kaynatılır. Servis etmeden önce pilava haşlanmış üzüm, çekirdeği alınmış kayısı ya da kayısı kuru eklenir (Mazina, 1994:15; Raĥmatullina, 2011:13).

16. Pilmen (Fin-Ugor) (TTAS IV 545): Dışı mayasız hamurdan ve içi çeşitli baharatlar eklenen çekilmiş et veya çökelekten hazırlanıp kaynar suda pişirilen küçük hamur işi başka bir ifadeyle bir çeşit mantıdır (Pohlebkin, 2008:1043; Raĥmatullina, 2011:8; Adiatulin, 2011:45; Semenova, 2013:14; Kojemyakin ve Kalugina, 2013:34). İç malzemeleri çok değişik şekillerde hazırlanabildiğinden oldukça fazla *pilmen* çeşidi vardır (Şamsutdinov, 1981:110-112). Bunlardan yalnızca *kiyev pilmeni* ‘damat mantısı’ hamur boyutlarının çok küçük olması bakımından diğerlerinden diğerlerinden farklıdır (Ehmetcanov, 1959: 22-24). Haşlandıkları sudan alındıktan sonra üzerine et suyu dökülerek servis edilen sulu mantıya da *şulpalı pilmen* denir (Mazina, 1994:9). Tatarlar bu yemeği pişirmek için gerekli malzemelere *pilmenlek*, pişirip satan kişiye *pilmenşé* ve bu yemeğin hazırlanıp tüketildiği yere *pilmenĥane* derler.

17. Salma (TTAS V 42): Kare şeklinde küçük parçalara ayrılan erişte (*tokmaç*) hamurunun et suyunda pişirilmesiyle yapılan yemektir. Aynı zamanda bu hamur ile pişirilen sulu yemeğin adı da *salma*dır (Pohlebkın, 2008:1063; Adiatulin, 2011:51). Salma hamuru için buğday, karabuğday, mercimek ve bezelye unu kullanılabilir. Tatar halkının severek tükettiği yemeklerin başında gelen *salma* suda ya da et suyunda pişirilebilir, yemeğin içine patates, soğan, havuç, bezelye gibi çeşitli sebzeler koyulabilir (Ehmetcanov, 1959:14-17).

18. Şulpa (Far.) (TTAS VI 610): Yiyeceklerin sulu kısmı ile içinde et, patates vb. pişirilen özlü sudur. İçinde ne pişirildiğinden bağımsız olarak her türlü et ve sebze suyuna *şulpa* denir (Pohlebkın, 2008:1123). *Şulpa* ile hazırlanan sulu yemekler de *şulpalı aş* 'sulu yemek' olarak adlandırılır. *Tokmaçlı sıyr ite şulpası* 'erişteli dana eti çorbası', *döğélé tavık şulpası* 'pirinçli tavuk çorbası', *itle bereñgë şulpası* 'etli patates çorbası', *borçaklı at ite şulpası* 'bezelyeli at eti çorbası' bunlardan bazılarıdır (Ehmetcanov, 1959:5-12). Örneğin bu yemeklerden biri olan *çömlete şulpalı aş* 'çömlekte et sulu yemek' hazırlamak için haşlanan kemikli sığır ya da koyun etinin suyu süzülür ve eti doğranır. Doğranan etler patates, yuvarlak doğranmış havuç, yarım daire şeklinde doğranmış soğan ile birlikte çömleğe koyulur. Tuz, biber, yağ ve et suyu (*şulpa*) eklendikten sonra fırında pişirilir ve servis edilir (Mazina, 1994:7).

19. Tebe (TTAS III 429): Yağla ya da sütle karıştırılıp tavada pişirilen yumurtadır. *Yomırka tebesi* 'omlet' olarak da bilinir. Diğer yandan Tatar halk yemekleri arasında *balık tebesi* 'balık omleti' de yer alır. Balık omletini hazırlamak için temizlenip tuzlanan küçük nehir balıkları önce geniş bir tavada kılçıkları yenilebilir seviyeye ulaşınca kadar kızartılır. Ardından üstüne sütle çırpılmış yumurta eklenip ocakta veya fırında on beş - yirmi dakika daha pişirildikten sonra servis edilir (Ehmetcanov, 1959: 72; Raĥmatullina, 2011:14).

20. Tél (TTAS V 511): Temel anlamı dil (organ) olarak bildirilen sözcüğün ikinci anlamı 'hayvanların yiyecek olarak hazırlanan ağız boşluğundaki hareketli azası' olarak açıklanır. Tatar halk yemekleri arasında hayvanların dilinin soğuk ve kaynar sulara atılarak birkaç işleminden geçirildikten sonra doğranarak servis edilen et yemeğine de *tél* 'dil' denilir (Raĥmatullina, 2011:6; Galiyehmetova ve Şakirova, 2019:10). Yani *tél* yemeğinin aynı zamanda bir çeşit et yemeğinin adı olarak terim anlamı kazandığını söylemek mümkündür.

21. Tokmaç (TTAS V 611): Hem yemeğe koymak üzere açılan ve uzunca küçük parçalar hâlinde kesilerek yapılan hamur işinin hem de bu hamur parçalarıyla hazırlanan sulu yemeğin adıdır. Tatar millî

yiyeceklerinden olan *tokmaçlı aş* sığır, koyun ya da tavuk etinden hazırlanan çorbaya yumurta, un ve tuzdan hazırlanan hamurdan elde edilen şehriyeler ile soğan eklenerek yapılır (Mazina, 1994:8; Raĥmatullina, 2011:7; Semenova, 2013:8; Galiyehmetova ve Şakirova, 2019:42).

22. Tutırma (TTAS V 825): Kıyılmış ciğer ve yarma karışımını kalın bağırsağa doldurup pişirilen sucuk/sosise *tutırma* denir. *Tutırma* aynı zamanda bağırsak, tavuk derisi gibi çeşitli doğal kılıflara iç malzeme doldurularak hazırlanan bir çeşit yiyecektir. Örneğin; kıyma makinesinden geçirilmiş veya çok ince kıyılmış dana eti, pirinç, doğranmış soğan ve yumurta karıştırılıp süt veya et suyu ile seyretilir. İyice temizlenen bağırsaklar ters çevrilerek bir ucu bağlanıp bu malzeme bağırsakların içine doldurulur. Doldurulduktan sonra diğer tarafı da bağlanan parçalar kaynar suya atılarak haşlanır. Haşlanmış olan dolgulu et parçaları porsiyonlar hâlinde kızartılır, üzerinde sarımsak, soğan ve baharatlarla servis edilir (Adiatulin, 2011:56; Semenova, 2013:16).

Tatar Türkçesinin söz varlığında yemek pişirme terimleri oldukça fazladır. Bu çalışmanın sınırlılığı gereği bütün yemek pişirme terimlerini burada ele almak mümkün değildir. Yine çalışmada yemek pişirme terimlerinden ağırlıklı olarak pişmiş ürünlerle ilgili olanlarına yer verilmiş olsa da yemek pişirme terimleri bunlarla sınırlı değildir. Bu terimler yapılacak kapsamlı bir çalışmada çeşitli başlıklar altında ele alınabilir. Bu başlıklardan biri *aş temletkêçler* olabilir; Tatar mutfağında soğan, sarımsak, havuç, dereotu, maydanoz, domates, sirke, turp, hardal, tuz, karabiber, pul biber, nane, defne yaprağı, katık gibi yemekleri lezzetlendirmek üzere kullanılan ürünler *aş temletkêçler* 'baharatlar' olarak bilinirler. Bu ürünleri herkes dilediğince kullanabilmesine rağmen baharatların kullanılmasıyla ilgili belirli kurallar da vardır. Örneğin, etli çorbalar pişirildiğinde içine soğan, havuç, defne yaprağı ve tuz koyulur; et yemeğinin üstüne dere otu ve biber ekilir; *pilmen* sirkeyle, yağlı etler hardalla, bezelyeli yemekler katıkla servis edilir (Ehmetcanov, 1959:25). Tatar Türkçesinin söz varlığı baharatlar ve yemek lezzetlendirmek üzere kullanılan diğer ürünler bakımından oldukça zengindir. Bir başka kategori de süt ürünleri olabilir; katık, kaymak, ayran, *tvorog*, peynir gibi birçok fermente süt ürünleri vardır (Ehmetcanov, 1959:113; Polivalina, 2001:336-345). Başka bir başlık altında Tatar Türkçesinde yiyecek içecek hazırlamak için bir takım özel mutfak araç gereçleriyle (*savit-saba*) ilgili terimler ele alınabilir. Mutfaklarda tencereler, tavalar, tepsiler, pişirme gereçleri, hamur yoğurmada ve hamur işlerini hazırlamada kullanılan özel gereçler, bıçaklar vb. gibi çok sayıda araç gerece ihtiyaç duyulur. Bunun yanı sıra yiyecek içecekleri servis etmek

için de çeşitli büyüklükte, farklı şekillerde ve farklı malzemelerden gereçler kullanılır. Günümüzde teknolojinin gelişmesiyle mutfak araç gereçleri de hem çeşitlenmiş hem de daha pratik ürünler Tatarların mutfaklarında da yerini almıştır (Şaydullina, 2024:8-9). Bu kategorilerin sayısını artırmak mümkündür çünkü daha önce de ifade edildiği gibi Tatar Türkçesinin söz varlığında yemek pişirme terimleri oldukça zengindir.

4. Sonuç

Tatar mutfak kültürü; tarihsel, coğrafi ve toplumsal etkenlerle şekillenmiş, zengin bir söz varlığına sahip özgün bir sistemdir. Bu kültür içerisinde yemek pişirme terimleri hem geleneksel yaşam biçimlerinin hem de kültürel kimliğin yansıması olarak önemli bir yer tutar. Yapılan çalışmada, TTAS adlı altı ciltlik sözlük temel alınarak Tatar Türkçesindeki yemek pişirme terimleri incelenmiş, sözlükte doğrudan terim olarak belirtilen ve belirtilmeyen ancak işlevsel olarak bu niteliği taşıyan kelimeler sınıflandırılmış ve açıklanmıştır. Bu terimlerin bir kısmı ulusal mutfak kimliğine özgü sözcükler olup başka dillere bire bir çevrilmesi mümkün olmayan ancak açıklanarak aktarılabilen kavramlardır. TTAS'nin bir terim sözlüğü olmaması nedeniyle bazı terimlerin terim değerinin göz ardı edilmiş olması, Tatar mutfak kültürünün dilsel boyutuyla ilgili çalışmalara dair eksiklikleri de gözler önüne sermektedir. Bu durum, alanda yapılacak daha sistemli ve kapsamlı terim çalışmalarının gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Sonuç olarak, Tatar Türkçesindeki yemek pişirme terimlerinin derlenmesi, sınıflandırılması ve açıklanması hem dil bilimi hem de kültürel miras açısından önemli katkılar sunmakta, mutfak terimlerinin dilsel ve kültürel değerini gözler önüne sermektedir. Tatar Türkçesindeki yemek pişirme terimlerinin yalnızca mevcut sözlüklerde sınırlı biçimde temsil edildiği ve bu alanın daha kapsamlı ve derinlemesine yapılan çalışmalara ihtiyaç duyduğu görülmektedir. Bu bağlamda, Tatar mutfak terminolojisini bütüncül, sistematik ve işlevsel bir yaklaşımla ele alan müstakil bir yemek pişirme terimleri sözlüğünün hazırlanması hem terminoloji bilimi hem de etnolinguistik, halk bilimi ve kültürel antropoloji gibi alanlara kayda değer katkılar sunacaktır. Gelecekte gerçekleştirilecek çalışmalarda, bu terimlerin etimolojik yapılarının, dil içi ve lehçeler arası varyasyonlarının, bağlamsal kullanımlarının ve kültürel taşıyıcılık işlevlerinin ayrıntılı biçimde incelenmesinin alana önemli katkılar sağlayacağı düşünülmektedir.

Kısaltmalar

dial. Diyalektal

etn.	Etnografya
Far.	Farsça
Fr.	Fransızca
Gar.	Arapça
Gr.	Yunanca
Gruz.	Gürcüce
İng.	İngilizce
İt.	İtalyanca
Kıt.	Çince
Lat.	Latince
Nem.	Macarca
Özb.	Özbek Türkçesi
Pol.	Lehçe
Rus.	Rusça
Tac.	Tacıkçe
Tat.	Tatar Türkçesi
TTürk.	Türkiye Türkçesi
Trkm.	Türkmen Türkçesi

Kaynaklar

- Adiatulin, F. Z., 2011. *Nastoyaşçaya tatarskaya kuhniye. İstoriya naroda i ego kuhniy. Retseptmatsional'nyh blyud.* İzdatel'stvo DİLYA, 160 sayfa, Moskva - Sankt-Peterburg.
- Bogoçanskaya N. N., Torgaşova, A. S., 2009. *Bol'soy rusko-turetskiy slovar'. Dom Slavyanskoy knigi*, 608 sayfa, Moskva.
- Ehmetcanov, Yu. E., 1959. *Tatar halık aşları.* Tatarstan Kitap Neşriyatı, 122 sayfa, Kazan.
- Galiyehmetova, A. F., Şakirova, R. N., 2019. *Tatar halık aşları.* Tatarstan Kitap Neşriyatı, 118 sayfa, Kazan.
- Kojemyakin, R. N., Kalugina, L. A., 2013. *Gotovim blyuda tatarskoy kuhniy.* 52 s. İzdatel'stvo adelant.
- Mazina, N., 1994. *Blyuda tatarskoy kuhniy: Al'bom.* Tatarskoye knijnoye izdatel'stvo, 46 sayfa, Kazan.
- Mustafayev, E. M., Şçerbinin, V. G., 1972. *Rusko-turetskiy slovar'.* İzdatel'stvo Sovyetskaya entsiklopediya, 1028 sayfa, Moskva.
- Pesterev, R., 2021. *Natsional'nyye kuhni naşib narodov.* 211 sayfa, İzdatel'skiye reşeniye.
- Pohlebkın, V. V., 1988. *O kulinarii ot A do YA: Slovar'-spravochnik.* Polımya, 224 sayfa, Minsk.
- Pohlebkın, V. V., 2008. *Bol'shaya entsiklopediye kulinarnogo iskusstva.* <https://www.twirpx.com/file/369233/> 975 sayfa, (Ziyaret/indirilme tarihi:06 /05/ 2025)

- Polivalina, L. A., 2001. *500 blyud tatarskoy kuhni*. Veçe, 400 sayfa, Moskva.
- Rahmatullina, A. Ş., (Sost.), 2011. *Tatarskiye narodnye blyuda / Tatar halk aşları*. Reĥmet, 32 sayfa, Kazan.
- Semenova, S. V., 2013. *Tatarskaya kuhniye (Azbuka natsinal'noy kulinarii)*. RIPOL klassik, 32 sayfa, Moskva.
- Şamsutdinov, R. G., 1981. *Tatarskaya kulinariya*. Tatarskoye knijnoye izdatel'stvo, 288 sayfa, Kazan.
- Şaydullina, L., 2024. *Tatarskaya kuhniya*. İzdatel'stvo AST, 159 sayfa, Moskva.
- TTAS I. 2015. *Tatar telenen anlatmah süzlegé. I tom. A–V*. TEhSİ, 712 sayfa, Kazan.
- TTAS II. 2016. *Tatar telenen anlatmah süzlegé. II tom. G–Y*. TEhSİ, 748 sayfa, Kazan.
- TTAS III. 2017. *Tatar telenen anlatmah süzlegé. III tom. K*. TEhSİ, 744 sayfa, Kazan.
- TTAS IV. 2018. *Tatar telenen anlatmah süzlegé. IV tom. L–R*. TEhSİ, 760 sayfa, Kazan.
- TTAS V. 2019. *Tatar telenen anlatmah süzlegé. V tom. S–T*. TEhSİ, 908 sayfa, Kazan.
- TTAS VI. 2021. *Tatar telenen anlatmah süzlegé. VI tom. U–YA*. TEhSİ, 912 sayfa, Kazan.
- Vardar, B., 2002. *Açıklamalı Dilbilim Terimleri Sözlüğü*. Multilingual, 302 sayfa, İstanbul.