



ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ

**YAZILIŞININ 950. YILI ANISINA
ULUSLARARASI
KUTADGU BİLİĞ VE TÜRK DÜNYASI
SEMPOZYUMU**

(3-5 EKİM 2019 ANKARA/TÜRKİYE)

Sempozyum Bildiri Kitabı



YAZILIŞININ 950. YILI ANISINA ULUSLARARASI

KUTADGU BİLİG VE TÜRK DÜNYASI SEMPOZYUMU

(3-5 EKİM 2019 ANKARA/TÜRKİYE)

(Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Web Tabanlı Elektronik Yayın)

BİLDİRİLER KİTABI

ISBN 978-605-7893-04-8

Editör: Prof. Dr. M. Fatih KİRİŞÇİOĞLU

Editör Yardımcıları:

Arş. Gör. Bekir Yavuz PEKACAR

Arş. Gör. Gökçen BİLGİN AKSOY

Arş. Gör. Bahar TÜRKYILMAZ

İÇİNDEKİLER

KURULLAR	12
ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRÜ SAYIN PROF. DR. YUSUF TEKİN'İN AÇIŞ KONUŞMASI	15
ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ EDEBİYAT FAKÜLTESİ DEKANI SAYIN PROF. DR. SUNA TİMUR AĞILDERE'NİN AÇIŞ KONUŞMASI	24
SEMPOZYUM DÜZENLEME KURULU BAŞKANI PROF. DR. M. FATİH KİRİŞÇİOĞLU'NUN AÇIŞ KONUŞMASI	27
EDEBİYAT	31
GELENEĞİN GENLERİ VE UZANTILARI BAĞLAMINDA KUTADGU BİLİĞ'DE ŞAİRE BAKIŞ	33
Aysun ÇELİK.....	33
TÜRK KURTULUŞ SAVAŞININ TÜRK DÜNYASI EDEBİYATINDAKİ YANSIMALARI ...	50
Prof. Dr. Bilgehan Atsız GÖKDAĞ.....	50
Öğr. Gör. Osman KABADAYI.....	50
BUKET UZUNER'İN UYUMSUZ DEFNE KAMAN'IN MACERALARI SU ADLI ROMANINDA KUTADGU BİLİĞ'İN İZİNİ SÜRMEK	72
Cafer GARİPER.....	72
Yasemin BAYRAKTAR.....	72
KÜLTÜR AKTARIMINDA ÇOCUK EDEBİYATININ ÖNEMİ VE KUTADGU BİLİĞ	83
Fatih AKMAN.....	83
URALHAN BÖKEY'İN «ŞEYTAN KÖPRÜSÜ» İSİMLİ ESERİNİN HERMENÖTİK DEĞERLENDİRİLMESİ	89
Ibraykızı GÜLCAN.....	89
TARİHİ ROMANLARDA ETNO-KÜLTÜREL UNSURLARIN İŞLEVLERİ AKTARMA YOLLARI	96
Laura TELGARAYEVA.....	96
EDEBİ DEĞERLER AÇISINDAN KUTADGU BİLİĞ	103
Nâzım H. POLAT	103
ÇOCUKLAR İÇİN KUTADGU BİLİĞ	112
Dr. Sinan ATEŞ.....	112
KUTADGU BİLİĞ HAKKINDA ABDURRAUF FITRAT'IN DEĞERLENDİRMELERİ VE ÖZBEKİSTAN'DA KUTADGU BİLİĞ ÜZERİNE YAPILAN ÇALIŞMALARA BİR BAKIŞ	121
Veli Savaş YELOK	121
KAZAK EDEBİYATI'NDA KISSA/KISSA VE DİLİ ÜZERİNE BİR İNCELEME	122
Yerlan ALASHBAYEV	122
KAZAK TARİHİ ROMANLARINDA ESKİ TÜRK SOSYO-KÜLTÜREL ÖZELLİKLERİ YANSITAN TARİHİ METAFORLAR	123

Zhazira OTYZBAY	123
DİL	125
KUTADGU BİLİĞ'İN KAHİRE NÜSHASI VE MİSİR MİLLÎ KÜTÜPHANESİNDE BULUNAN TÜRKÇE YAZMA ESERLERİN MAHİYETLERİ	127
Abuzer KALYON	127
Filiz KALYON.....	127
İLK İSLÂMÎ TÜRKÇE METİNLERDE <i>büte</i> ‘çok’ ZARFI ÜZERİNE	143
Buket Nur KIRMIZIGÜL	143
KONARGÖÇER KÜLTÜRÜN ZAMAN KAVRAMLARININ KAZAKÇADAKİ KULLANIMI ..	155
Cemile KINACI	155
ÇAĞDAŞ TÜRK LEHÇELERİ VE EDEBİYATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİNİN, TÜRK LEHÇE VE EDEBİYATLARINA KARŞI TUTUM VE DAVRANIŞLARININ İNCELENMESİ (TATAR TÜRKÇESİ ÖRNEĞİ)	164
Cüneyt AKIN	164
Sinan SARAÇLI.....	164
ATEBETÜ'L-HAKÂYIK'TA GEÇEN KALIP SÖZLER	176
Dilek ERGÖNENÇ	176
Mesut KAŞIKÇI.....	176
KARAHANLI TÜRKÇESİNDEN HAKAŞÇAYA SES DENKLİKLERİ	186
Ekrem ARIKOĞLU	186
Emine GÜVEN	186
GÜNEY KIRGIZİSTAN ÖZBEKLERİNİN TANIKLIĞINDA ÖZBEK TÜRKÇESİNDE “EKMEK” İLE İLGİLİ SÖZ VARLIĞI	192
Erdi ERBEDEN.....	192
HAREZM TÜRK EDEBİ DİLİ ÜZERİNE	207
Farid S. HAKIMCANOV.....	207
KUTADGU BİLİĞ'DE GEÇEN ORGAN ADLARININ SAHA TÜRKÇESİNDEKİ ORGAN ADLARIYLA KARŞILAŞTIRILMASI	226
Prof. Dr. Fatih KİRİŞÇİOĞLU	226
Arş. Gör. B. Yavuz PEKACAR	226
KUTADGU BİLİĞ ESASINDA YENİ UYGUR VE KARAHANLI TÜRKÇESİNİN LEKSİK VE MORFOLOJİK AÇIDAN DEĞERLENDİRİLMESİ	238
Mehmet Fatih KİRİŞÇİOĞLU	238
Leylâ KARAKURT.....	238
KUTADGU BİLİĞ'E ALINTI SÖZCÜKLER BAĞLAMINDA BAKIŞ	252
Prof. Dr. Fatma AÇIK	252
TÜRKÇENİN TARİH BOYUNCA DÜNYA DİLLERİNE ETKİSİ	267
Doç. Dr. Fikret ALİZADE	267

YUSUF HAS HACİB'İN "KUTADGU BİLİĞ" ABİDESİ VE ÇAĞDAŞ AZERBAYCAN TÜRKÇESİNİN SÖZ VARLIĞINDA İNTEGRAL VE DİFERANSİYELLİĞİN FAKTOLOJİ TEZAHÜRÜ	278
Doç. Dr. GIZILGÜL ABDULLAYEVA	278
TÜRKİYE'DE YAPILAN TÜRK LEHÇE ÇALIŞMALARINA DİL BİRLİĞİ BAĞLAMINDA ELEŞTİREL BİR BAKIŞ	291
Gökçe Yükselen PELER	291
PHONETIC COMPREHENSION OF BORROWINGS IN TURKISH AND AZERBAIJANI	300
Dr. Gulshan MAHARRAMOVA	300
KUTADGU BİLİĞ'DE TAM YALANCI EŞ DEĞER FİLLER: BAŞKURT TÜRKÇESİ İLE BİR KARŞILAŞTIRMA	309
Habibe YAZICI ERSOY	309
KARS İLİ AĞIZLARI İLE GÜNEY AZERBAYCAN AĞIZLARININ VOKAL SİSTEMİNDE SES GEÇİTLERİ	328
Doç. Dr. Hatıra ABDULLAYEVA.....	328
KUTADGU BİLİĞ'DEKİ BİLİNÇ İFADELERİNİN KIRGIZ TÜRKÇESİNDEKİ DURUMU ...	336
İbrahim ATABEY	336
ORTAÖĞRETİM TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI DERSİ (9, 10, 11 ve 12. SINIFLAR) ÖĞRETİM PROGRAMLARI VE KİTAPLARINDA KARAHANLI DÖNEMİ ESERLERİNİN VE KUTADGU BİLİĞ'İN KULLANIMI	344
İhsan KALENDEROĞLU	344
KIRIM TATARCASININ SÖZ VARLIĞINDA ÖLÜM İLE İLGİLİ SÖZLER VE SÖZ KALIPLARI	358
Dr. Işıl İŞIKTAŞ SAVA.....	358
ÇIKARIM EDİMİ ÜZERİNE -KUTADGU BİLİĞ ÖRNEĞİYLE-	374
Kerime ÜSTÜNOVA.....	374
KUTADGU BİLİĞ'DEKİ ÜNLEM GRUPLARINA EDİMBİLİMSEL BİR BAKIŞ	389
Mediha MANGIR	389
BAĞIMSIZLIK DÖNEMİNDE ÇAĞDAŞ AZERBAYCAN EDEBİ TÜRKÇESİNİN LEKSİK NORMUNA TÜRKİYE TÜRKÇESİNİN ETKİSİ	391
Doç. Dr. Mehriban ALİZADE	391
Pallas'ın "Sravnitelnie slovari vseh' yazıkov' i nareçiy" Adlı Sözlüğündeki Kazakça Dilbirimlerin Ölçünlü Kazakçayla Karşılaştırılması	405
Doç. Dr. Murat CERİTOĞLU.....	405
MUTLULUK BİLGİSİ KUTADGU BİLİĞ'DE DUYGULAR	450
Nigâr KALKAN	450
HAYVAN UZUVLARININ GAGAUZ TÜRKLERİNİN KÜLTÜRÜ İÇERİSİNDEKİ YERİ	466
Nina PETROVICI	466

PROF. DR. ELÖVSET ABDULLAYEV'İN DİLCİLİK ARAŞTIRMALARINDA TÜRKOLOJİNİN ÇAĞDAŞ SORUNLARI	475
Nüşabe ŞAHBAZOVA	475
TÜRK LEHÇELERİNDE KOSMOANTROPONİMLER	482
Doç. Dr. Reyhan HABİBLİ.....	482
BİR GRAMER KATEGORİSİ OLARAK TÜRKMEN TÜRKÇESİ GRAMERLERİNDE MODAL SÖZLER	492
Doç. Dr. SAVAŞ ŞAHİN.....	492
KUTADGU BİLİĞ'DEKİ ARAPÇA ALINTILAR ÜZERİNE BİR ANLAM BİLİMİ ÇALIŞMASI	494
Öğr. Gör. Sawsan ABU HANNOUD.....	494
KUTADGU BİLİĞ'DE SIKÇA KULLANILAN SIFATLAR YOLUYLA VERİLEN MESAJLARIN DEĞERLENDİRİLMESİ	502
Selma ELYILDIRIM.....	502
TÜRKÇEDEN ARNAVUTÇAYA ÇEVİRİLERDE ZAMAN-KİP VE DÖNÜŞÜM SORUNLARI ÜZERİNE	517
Doç. Dr. Spartak KADIU	517
KUTADGU BİLİĞ'İN TERMİNOLOJİ HAZİNESİ VE GÜNÜMÜZ AZERBAYCAN DİLİNDE KULLANIM ALANLARI	530
Şebnem HASANLI-GARİBOVA	530
“KUTADGU BİLİĞ”DEKİ MOĞOLCA KELİMELER ÜZERİNE	533
Tuncer GÜLENSOY	533
KUTADGU BİLİĞ'DE BİRLEŞİK CÜMLELER	535
Dr. Turan HÜSEYNOVA	535
TÜRKÇE DİL BİRLİKLERİNİN YAPISI ÜZERİNE (isim-fül yapıları versus kip)	542
Doç.Dr. Xhemile Abdiu	542
ÖZBEK ATASÖZLERİNDE SIFAT FİLLİ YAPILARIN KULLANIMI	562
Yasin KARADENİZ	562
KUTADGU BİLİĞ'DE PERİFRASTİK BİR YAPI UNSURU OLARAK <i>bol-</i> FİİLİNİN KULLANIMLARI	572
Dr. Yaşar TOKAY	572
BAZI TARİHİ METİNLERDEKİ ÇİFT HAREKE VE HARFLE YAZMA GELENEĞİ ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME	585
Prof. Dr. ZEKİ KAYMAZ	585
JEAN-BAPTISTE DE FIENNES'İN LATİN HARFLİ TÜRKÇE-FRANSIZCA SÖZLÜĞÜ ..	593
Züleyha Hande AKATA	593
KÜLTÜR – HALK BİLİMİ - HALK EDEBİYATI	603

KUTADGU BİLİĞ’DE GEÇEN “BIÇIŞ” SÖZCÜĞÜ VE KAZAK TÜRKLERİNDEKİ “JIRTIS” GELENEĞİ	605
Doç.Dr. Ainur MAYEMEROVA.....	605
KUTADGU BİLİĞ VE ENERJİSİ TÜKENMİŞ BİR DESTAN KAHRAMANI VE METNİ: ALP ER TUNGA	618
Prof. Dr. Ali DUYMAZ	618
ORTAK TÜRK ABİDESİ “KÖROĞLU” DESTANINDA ANTROPONİMLERLE İFADE OLUNAN HİTAPLARIN KULLANIM ÖZELLİKLERİ	632
Dr. AYGÜN MEHERREMOVA	632
KUTADGU BİLİĞ’DE ŞİKÂYET	641
Prof. Dr. Ayşe YÜCEL ÇETİN.....	641
UYGULAMALI HALK BİLİMİ AÇISINDAN KUTADGU BİLİĞ’DEKİ ZİYAFET-İKTİDAR İLİŞKİSİ	653
Ebru PURTAŞ.....	653
KUTADGU BİLİĞ VE GÜNÜMÜZ KÜLTÜREL BELLEĞİNDE RÜYA YORUMLAMA	661
Dr. Emine ÇAKIR.....	661
TÜRKÇENİN YABANCI DİL OLARAK ÖĞRETİMİNDE KUTADGU BİLİĞ VE KÜLTÜREL DEĞERLER AKTARIMI	687
Fadime BOZTOPRAK.....	687
KUTADGU BİLİĞ’İN AVUSTURYA/AVRUPA GELENEĞİNDE TANITIMI VE ETKİLERİ ..	701
Fatma AKAY TÜRKER	68701
KAZAK DESTANLARINDAKİ AT MOTİFİ	703
Dr. Gulnaz Dautova.....	703
KAZAN TATAR FIKRALARINDA ZENGİN FAKİR ÇATIŞMASI	709
Arş. Gör. Dr. Gülşah YILMAZ.....	709
YUSUF HAS HACİB’İN “KUTADGU BİLİĞ” ABİDESİNDE RENKLERİN SEMBOLİK ANLAMI	711
Doç. Dr. Mehemmed MEMMEDOV	711
KUTADGU BİLİĞ’DEN GÜNÜMÜZE TÜRK DÜNYASINDA ZAMANDAN ŞİKÂYET ŞİİRLERİ	729
Prof. Dr. Naciye ATA YILDIZ.....	729
TÜRKİYE TÜRKÇESİ VE ÖZBEK TÜRKÇESİNDE “KULAK” İLE İLGİLİ DEYİMLERİN ANLAM ÖZELLİKLERİ	740
Rıdvan OKUL	740
YUSUF HAS HACİB’İN “KUTADGU BİLİĞ” ESERİ VE TÜRK MİTOLOJİK DÜŞÜNCESİNİN AZERBAJYAN EDEBİYATINDA İZLERİ	749
Doç. Dr. Sevinç GOCAYEVA.....	749
KUTADGU BİLİĞ’DE “ŞİYAH” KAVRAMI VE ANLAMLANDIRILMASI	760

Yağmur KARAHASANOĞLU.....	760
AZERBAYCAN VE TÜRKİYE TÜRKÇELERİNDE SOMATİK DEYİMLER	773
Prof. Dr. Zemfira ŞAHBAZOVA	773
KAZAK HAYVAN MASALLARINDA İNSAN FİĞÜRÜ	781
Zeynep ASLAN.....	781
DİN - TARİH	783
SOVYET DÖNEMİNDE KUTADGU BİLİĞ ÜZERİNE YAPILAN ÇALIŞMALARDA MATERYALİST YAKLAŞIMIN İZLERİ VE DİN EĞİTİMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ (KIRGIZİSTAN ÖRNEĞİ)	785
Dr. Öğretim Üyesi Bukatcha AKIMJAN KYZY	785
EPİSTEMOLOJİK BİR PROBLEM OLARAK YUSUF HAS HACİP VE SEYYİD HÜSEYİN NASR'DA VAHİY VE BİLGİ PRATİĞİ	796
Kemal ŞAMLIOĞLU*	796
TÜRK-İSLAM KÜLTÜRÜNÜN İNŞASINA KATKI VEREN BİR ESER OLARAK KUTADGU BİLİĞ'TE HADİS VE SÜNNET KÜLTÜRÜ	802
Kudret ARTIKBAEV.....	802
KUTADGU BİLİĞ'E GÖRE DEVLET ADAMLARINDA LİYAKAT	805
Meşkure YILMAZ*	805
KUTADGU BİLİĞ VE ESKİ AHİT'TEKİ MÜŞTEREK "BİLGELİK" TASAVVURU	817
Murat KOÇAK.....	817
KUTADGU-BİLİĞ VE ÜMUMTÜRK EDEBİYATINDA TASAVVUFİ ARKETİPLER ÜZERİNE ARAŞTIRMA	819
Samire MƏMMƏDOVA.....	819
FELSEFE - SOSYOLOJİ	835
FELSEFİ BİR METİN OLARAK KUTADGU BİLİĞ'DE İÇKİNLİK DÜZLEMİ	837
Prof. Dr. Cafer ŞEN	837
KUTADGU BİLİĞ'DE ZAMANI ŞİKÂYET TEMASI LÂMİYYETÜ'L-'ARAB VE LÂMİYYETÜ'L-'ACEM İLE KARŞILAŞTIRMASI	857
Muammer SARIKAYA.....	857
KUTADGU BİLİĞ VE İNSAN FELSEFESİ TEMELLENDİRİLMESİNDE VARLIK KOŞULLARINDAN 'BİLGİ' FENOMENİ	877
Nesrin KARACA	877
KUTADGU BİLİĞ'DE TEŞRİFAT KURALLARI	896
Prof. Dr. Serkan ŞEN.....	896
KUTADGU BİLİĞ'DE İLETİŞİM	904
Prof. Dr. ZAKİR AVŞAR.....	904
HUKUK - SİYASET BİLİMİ İKTİSAT - KAMU YÖNETİMİ	915

KUTADGU BİLİĞ'İN SİYASET PRENSİPLERİ BAKIMINDAN ÇAĞLAR ÖTESİ TANIKLIĞI	917
Adem POLAT	917
KUTADGU BİLİĞ'DE DEVLET ADAMI YETİŞTİRME MODELİ	922
Prof. Dr. Bekir ŞİŞMAN	922
KUTADGU BİLİĞ'E GÖRE BEYLİĞİN İLK ŞARTI: ASALET	932
Prof. Dr. Erkan Göksu*	932
“KUTADGU BİLİĞ”DE DEVLET İDARECİLİĞİ STRATEJİSİ	945
Doç. Dr. Galibe Hacıyeva	945
Doç. Dr. Elbrus Veliyev	945
21. YÜZYILDA KUTADGU BİLİĞ'İ YENİDEN ANLAMAK	956
Prof. Dr. H. Haluk Erdem.....	956
EDEBİYAT, TENKİT, TOPLUMSAL DÖNÜŞÜM VE SİYASETNÂMELER: KUTADGU BİLİĞ ÖRNEĞİ	961
Prof. Dr. İsmet ÇETİN	961
KUTADGU BİLİĞ'İN OSMANLI SİYASET DÜŞÜNCESİNDEKİ YANSIMALARI	971
Mert Can Erdoğan*	971
SİYASET AHLAKI AÇISINDAN YÛSUF HAS HACİB'İN KUTADGU BİLİĞ'İ İLE MACHIAVELLİ'NİN PRENS'İ ÜZERİNE BİR KARŞILAŞTIRMA	989
Muvaffak EFLATUN	989
KUTADGU BİLİĞ'İN TÜRK MALİYE TARİHİ AÇISINDAN ÖNEMİ	1005
Recep TEMEL.....	1005
“KUTADGU BİLİĞ”, “GARİP-NÂME” VE “VAGZI AZAT”TA HÛKÛMDARLIĞIN TEMELLERİ	1022
Mehtap SOLAK SAĞLAM.....	1022
Soner SAĞLAM.....	1022
GREGORYEN KIPÇAK TÜRKÇESİNDEKİ HUKUK TERİMLERİ ÜZERİNE	1037
Taghi SALAHSHOUR HASAN KOHAL	1037

**YAZILIŞININ 950. YILI ANISINA KUTADGU BİLİĞ VE TÜRK DÜNYASI SEMPOZYUMU
(3-5 EKİM 2019 ANKARA)**

KURULLAR

ONUR KURULU

Prof. Dr. Mustafa ŞENTOP TBMM Başkanı

Prof. Dr. Nabi AVCI Eski Kültür ve Turizm ve Milli Eğitim Bakanı

Prof. Dr. Yusuf TEKİN Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Rektörü

Prof. Dr. Muhammet HEKİMOĞLU Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Başkanı

Prof. Dr. Öcal OĞUZ UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Başkanı

Prof. Dr. Dusen KASEİNOV TURKSOY Genel Sekreteri

Prof. Dr. Musa YILDIZ Ahmet Yesevi Üniversitesi Mütevelli Heyet Başkanı

Serdar ÇAM TİKA Başkanı

Abdullah EREN Yurt Dışı Türkler ve Akraba Topluluklar Başkanı

Prof. Dr. Şeref ATEŞ Yunus Emre Enstitüsü Başkanı

Prof. Dr. Gürer GÜLSEVİN Türk Dil Kurumu Başkanı

Prof. Dr. Sebahattin BALCI Türkiye Kırgızistan Manas Üniversitesi Rektörü

DÜZENLEME KURULU

Prof. Dr. Ayhan BIÇAK İstanbul Üniversitesi

Prof. Dr. Çetin PEKACAR Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Prof. Dr. M. Fatih KİRİŞÇİOĞLU Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Prof. Dr. Mehmet Akif ÖZER Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Prof. Dr. Mesut ÇAPA Ankara Üniversitesi

Prof. Dr. Mustafa TURAN Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Prof. Dr. Naciye YILDIZ Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Prof. Dr. Nazım Hikmet POLAT Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Prof. Dr. Yılmaz DAŞÇIOĞLU Sakarya Üniversitesi

Doç. Dr. Ali UTKU Atatürk Üniversitesi

Doç. Dr. Tuncay ÖNDER Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Dr. İbrahim SARITAŞ Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

BİLİM KURULU

Prof. Dr. Abdülkadir EMEKSİZ İstanbul Üniversitesi

Prof. Dr. Aygül HACIYEVA Azerbaycan Bilimler Akademisi

Prof. Dr. Cabbar İŞANKUL Özbekistan Bilimler Akademisi

Prof. Dr. Ekrem ARIKOĞLU Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Prof. Dr. Elfina SIGBETULLAH Moskova Devlet Üniversitesi

Prof. Dr. Erdoğan ERBAY Atatürk Üniversitesi

Prof. Dr. Feyzi ERSOY Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Prof. Dr. Fırat PURTAŞ Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Prof. Dr. Figen GÜNER DİLEK Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Prof. Dr. Henryk JANKOWSKY Adam Mickiewicz Üniversitesi

Prof. Dr. İsmet ÇETİN Gazi Üniversitesi

Prof. Dr. Kemal ABDULLAH Azerbaycan Devlet Müşaviri

Prof. Dr. Kerima FİLAN Bosna-Hersek

Prof. Dr. Kudret BÜLBÜL Yıldırım Beyazıt Üniversitesi

Prof. Dr. Kurutuluş KAYALI Ankara Üniversitesi

Prof. Dr. M. Ali AKINCI Rouen Üniversitesi

Prof. Dr. Nazım ELMAS Giresun Üniversitesi

Prof. Dr. Ruhi ERSOY Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Prof. Dr. Yaşar ŞENLER Namık Kemal Üniversitesi

Prof. Dr. Yüksel ÇELİK Ahmet Yesevi Üniversitesi Sosyal Bilimler Fakültesi

Prof. Dr. Zühal YÜKSEL Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Doç. Dr. Âdem POLAT Kafkas Üniversitesi

Doç. Dr. Aynur MAMEROVA Kazakistan Türk Akademisi

Doç. Dr. Elmira ADİLBEKOVA Ahmet Yesevi Üniversitesi

Doç. Dr. Hüseyin YILDIRIM Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Doç. Dr. Murat CERİTOĞLU Ankara Üniversitesi

Doç. Dr. Yerbol ABDAMANOV Ahmet Yesevi Üniversitesi Beşeri Bilimler Fakültesi

Dr. Erlan ALAŞBAYEV Ahmet Yesevi Üniversitesi

Dr. Tursunjan İMİN Lanzhuv Üniversitesi/Çin

SEMPOZYUM SEKRETARYASI

Arş. Gör. Dr. Erkan KARAGÖZ Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Arş. Gör. Bekir Yavuz PEKACAR Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Arş. Gör. Gökçen BİLGİN AKSOY Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Arş. Gör. Meryem BAŞKURT SABAZ Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Arş. Gör. Zeynep ASLAN Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Arş. Gör. Bahar TÜRKYILMAZ Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

GÜNEY KIRGIZİSTAN ÖZBEKLERİNİN TANIKLIĞINDA ÖZBEK TÜRKÇESİNDE “EKMEK” İLE İLGİLİ SÖZ VARLIĞI

Erdi ERBEDEN*

Özet

Beslenme, insan yaşamı için gerekli olan temel ihtiyaçlardan biridir. İnsanın en temel besin kaynağı olarak ise “ekmek” ön plana çıkmaktadır. Ekmeğin insan beslenmesinde bu denli önemi haiz olmasının altında adı geçen besin maddesinin protein ve karbonhidrat değerleri bakımından besleyici olması, kolay üretilebilmesi ve kolay tedarik edilebilmesi gibi nedenler bulunur. İnsanlık kadar eski bir tarihe sahip olan ekmeğin ve ekmek için kullanılan kelimelerin değişik ülke ve coğrafyalarda değişik zaman dilimleri içerisinde toplumdan topluma ve aynı toplum içerisinde farklılaşması doğal bir durumdur. Her topluluk farklı şartlar, malzeme ve kültür çerçevesinde üretim yapmakta ve ürettiğini isimlendirme yoluna gitmektedir. Bilhassa tarımla uğraşan toplulukların kültüründe ekmeğe görece daha çok önem atfedildiği görülür. Türkler de eskiden beri tarımla uğraşan topluluklardan biri olmuştur. Bu nedenle Türklerde de köklü bir ekmek kültürünün varlığından bahsedilebilir. Ekmek sanayisi ve üretim teknolojisinin günden güne geliştiği günümüzde çeşitli boy, ağırlık, şekil ve içerikte ekmeklerin üretildiği görülmektedir. Bu bildiride Güney Kırgızistan’da ikamet eden Özbek Türklerinin tanıklığında Özbek Türklerinde hamur ve ekmek yapımı, ekmek yapımında kullanılan malzemeler ve ekmek çeşitleri ile ilgili söz varlığı üzerinde durulacaktır.

Anahtar Kelimeler: Özbek Türkleri, Güney Kırgızistan Özbekleri, Ekmek, Söz Varlığı.

WITH THE WITNESSING OF SOUTHERN KYRGYZSTAN UZBEKS, THE VOCABULARY ABOUT “BREAD” IN UZBEK LANGUAGE

Abstract

Nutrition is one of the basic needs of human life. As the most basic food source of the human being, bread stands out. The importance of bread in human nutrition is due to the fact that said nutrient is nutritious in terms of protein and carbohydrate values, is easy to produce and easy to supply. It is natural that the bread and words used for bread, which have a history as

*Arş. Gör., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Çağdaş Türk Lehçeleri ve Edebiyatları Bölümü, erdi.erbeden@hbv.edu.tr

old as humanity, differ from society to society and within the same society in different time periods in different countries and geographies. Each community produces under different conditions, materials and culture and it happens in the same way while naming words. In particular, it is seen that in the cultures of communities engaged in agriculture, the bread is attributed more importance. Turks have been one of the communities engaged in agriculture for a long time. Therefore, the existence of a deep-rooted bread culture can be mentioned in Turks. It is seen that bread is produced in various sizes, weights, shapes and contents in present day when bread industry and production technology is developing day by day. In this paper, with the witnessing of Uzbek Turks who live in Southern Kyrgyzstan, the vocabulary about the making of dough and bread, the materials used in bread making, and about bread types used in Uzbek Turks shall be discussed.

Keywords: Uzbek Turks, Southern Kyrgyzstan Uzbeks, Bread, Vocabulary.

Giriş

Ekmek, *unun su ile yoğrulmasından elde edilen hamurun fırın, sac veya tandırda pişirilmesiyle yapılan ve insanın başlıca gıdası olan yiyecek* (Ayverdi, 2011: 330) şeklinde açıklanmaktadır. Dünyanın en temel besin kaynaklarından biri olarak görülen ekmeğin tarihi, medeniyetler tarihiyle paraleldir (Kuter, 2011: 48).

Eldeki verilerden takribi olarak iki buçuk milyon yıl öncesinde insanoğlunun avcılık ve toplayıcılıkla meşgul olduğu sonucuna ulaşılmaktadır. Söz konusu dönem, dünyada genel olarak iklim koşullarının tarıma elverişsiz olduğu bir süreci kapsar. Taş devrinin son dönemlerinde iklim şartlarının değişim göstermeye başlamasıyla bilhassa Afrika'nın doğusu, Yukarı Mezopotamya, İran ve Batı Asya'da yabancı buğday ve arpa için uygun bir ortam oluştuğu, daha sonraki süreçte de buğday ve arpanın bir şekilde günümüzdeki şeklini aldığı bilinmektedir (Kuter, 2011: 48-49).

Yakın zamanda gerçekleştirilmiş olan arkeolojik kazılardan MÖ 4000 yıllarında Babil halkının değirmencilik ve fırıncılıkla uğraşmış olduğu anlaşılmaktadır. Esasen ekmeğin tahıl cinsi bitkilerden daha evvel kestane, meşe palamudu gibi bazı bitkisel ürünlerin işlenmesiyle elde edilmiş olduğu da keşfedilmiştir. Ancak tahılın ekmeğin üretiminde kullanılmaya başlanmasının ekmeğin üretimini teknik olarak ileri bir safhaya taşımış olduğu düşünülebilir (Kuter, 2011: 49). MÖ 2600 yıllarında Eski Mısırlılar, buğday unu ve su karışımından elde edilen hamurun mayalandığında daha lezzetli olduğunu fark etmişler ve mayalamak suretiyle

ekmek üretimi revaç kazanmaya başlamıştır. Ekmek üretiminin Mısırlılardan Yunanlılara onlardan da Romalılara geçmesiyle mayalamak suretiyle ekmek üretimi hemen bütün dünyada yaygınlık kazanmıştır (Kuter, 2011: 49).

Ekmek, insanlık için sıradan bir gıdanın ötesindedir. Bilhassa tarımla uğraşan toplulukların kültüründe ciddi önem arz eder (Bayazitova, 2014: 7). Eskiden beri tarımla uğraşan topluluklardan biri olan Türklerin de Orhun Irmağı çevrelerinde, Altay Dağlarının geniş vadilerinde ve Tanrı dağları bölgesinde tarımla meşgul olduğu anlaşılmaktadır. Daha Batıdaki Türklerde de köklü bir *ekmek kültürü*'nün var olduğu bilinir. (Ögel, 1978: 35-36).

Ekmek için Eski Türkçede yaygın olarak *ötmek* ve *etmek* kelimelerinin kullanıldığı görülmektedir. Clauson'a göre bunlardan *ötmek* biçimi daha erken kullanımı temsil eder (Clauson, 1972: 60). Zira Eski Uygur Türkçesi dönemi eserlerinde *ötmäk* kelimesinin kullanımı mevcuttur (Caferoğlu, 2011: 154). Karahanlı Türkçesi döneminde *ekmek* için yine *etmek* (> *epek*, *epmek*) (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 649), *ötmek* (Ünlü, 2012b: 255).biçimleri kullanılmıştır. Ancak bu dönemde daha çok *etmek* biçiminin tercih edildiğini söyleyebiliriz. Kaşgarlı Mahmud'a ait olan DLT. adlı eserde bazı fiil ve isimlere getirilen izahlarda umumiyetle *etmek* biçimi tercih edilmiştir:

Bazı: “Yanmadan dolayı ekmeğin üzerinde görülen siyahlık”. Bundan *etmek* bazı boldı denir. “Ekmeğin yüzü yandı demektir.” (ma. 543/ Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 444)

Etmek ısırdı. “Ekmek vb. ısırdı” (ısrulur, ısrıl-) (ma. 99/ Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 114)

Isırtmak: Ol añar *etmek* ısırttı: “O, ona ekmek vb. ısırttı.” (ma. 629/ Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 524).

Kes: “Bir şeyin parçası.” Bir kes *etmek*: bir parça ekmek (ma. 166/ Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 143)

Kewşe- Kurç neñ kewşedi. “Sert şey gevşedi ve yumuşadı.” Bundan mayalanmış iyi pişmiş şişmanlatıcı ekmeğe *kewşek etmek* adı verilmiştir. (ma. 570/ Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 469)

Köwşek *etmek*. “Hamurunda iyi maya bulunan ekmek” (ma. 241/ Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 209).

Kuruş-: *Etmek* kamug kuruşdı. “Ekmek, parçalarının birbirini etkilemesiyle tamamen kurudu.” (ma. 317/ Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 260)

Man-, er *ötmek* ~ *etmek* sirkeke mandı. “Ekmeği sirkeye bandı ve katık etti.” Herhangi bir şey bir şeye batırılıp katık edilirse aynıdır. (ma. 278/ Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 242)

Sunuş-: Olar ikki *etmek* sunuşdı. “O ikisi birbirlerine ekmek vb. şeyleri uzattılar.” (ma. 325/ Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 264).

Tamçula-: Er *etmek* tañçuladı. “O, ekmek ve benzerini çiğnedi.” (ma. 598/ Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 489).

Tewşel-: *Etmek* uşaldı, tewşeldi. “Ekmek vb. ufalandı.” (ma. 384/ Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 301).

Uşal-: *Etmek* uşaldı. “Ekmek vb. şeyler ufalandı.” (ma. 107/ Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 97)

Uw-/ uwar-: Ol *etmek* uwdı “O, ekmek vb. şeyleri ufaladı” (ma. 93/ Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 86).

Yapısa-: Er *etmek* yapısadı. “Adam ekmeği (tandırda yapıştırmak) istedi.” (ma. 577/ Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 475)

Yaptur-: Ol añar *etmek* yaptırdı. “O, ona ekmek yaptırdı.” (ma. 483/ Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 386).

Ayrıca DLT.’de ekmek çeşitlerini işaret etmek için kullanılan şu terimler dikkat çekicidir:

Awruzı: Karışık yemek. Buğday ve arpanın ununu karıştırıp yapılan ekmek gibi (ma. 84/ Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015:75).

Kakurgan: Yağla yoğrulan, fırın ve tandırda pişirilen bir ekmek (ma. 258/ Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 226).

Katma yuvga: Yağda pişirilen ufalanmış ekmek (ma. 218/ Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 187).

Kuyma: Bir çeşit yağlı ekmeğin adı. Hamur, kadayıf hamuru gibi inceltilir. Sonra o, tencerede kaynayan yağa konur; pişinceye kadar orada inceltilir. Sonra çıkarılır, üstüne şeker serpilerek yenir. (ma. 521/ Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 420).

Sinçü: Kalınlığı yufka ile pide arasında olan bir çeşit ekmek (ma. 210/ 180)

Kewşe- Kurç neñ kewşedi. “Sert şey gevşedi ve yumuşadı.” Bundan mayalanmış iyi pişmiş şişmanlatıcı ekmeğe *kewşek etmek* adı verilmiştir. (ma. 570/ Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015: 469)

Etmek kelimesine Batı Türkçesinin tarihi metinlerinde de rastlanır:

Etmek: Ekmek, *Etmek çıkar-*: Ekmek parası kazanmak, *Etmek eyle-*: Ekmek yapmak. (Dilçin, 2018: 98).

Harezmi Türkçesi dönemi eserlerinde *etmek* ve *ötmek* biçimlerinin yanı sıra *itmek* ve *ekmek* kullanımları da görülür (Ünlü, 2012a: 181). Ayrıca bugün bazı Türk lehçelerinde ekmek için kullanılan *nân* (Frs.) kelimesi ilk kez Har. T. dönemi eserlerinde görülmeye başlanır (Ünlü, 2012a: 425).

Çağatay Türkçesi döneminde ekmek ve ekmek çeşitleriyle ilgili olarak *çelpek*, *çörek*, *çörgök*, *etmek*, *étmek*, *itmek*, *fatîr*, *katlama*, *kelaç*, *kömeç*, *kuymağ*, *külçe*, *lavaşî*, *nân*, *ötmek*, *rôtî*, *tokaç*, *türme*, *yağçamur* kelimeleri ve bu kelimelerin varyantları kullanılmıştır (Ünlü, 2013: 350-351). Bunlar kısaca şu şekilde açıklanabilir: *kömeç*, bir tür ekmek (Ünlü, 2013: 656), *kuymağ*, bir tür ekmek, *çörek* (Ünlü, 2013: 677), *lavaşî*, bir tür yassı ve uzun ekmek (Ünlü, 2013: 693), *nân*, ekmek (Ünlü, 2013: 824), *rôtî*, urduca ekmek (Ünlü, 2013: 924), *çelpek*, yağ içinde pişirilmiş ekmek (Ünlü, 2013: 236), *çörek/ çörgök*, *çörek*, ekmek (Ünlü, 2013: 260), *étmek*, (Ünlü, 2013: 350-351), *fatîr* (arb.), bazlama, mayasız ekmek (Ünlü, 2013: 359), *katlama*, bir çeşit yağlı ekmek (Ünlü, 2013: 594), *kelaç*, mısır unundan yapılmış ekmek. (Ünlü, 2013: 606), *türme*, dürüm sacda pişirilen ekmek. (Ünlü, 2013: 1173), *yağçamur*, ekmek, *çörek* yağ ile yapılan rencir ekmeği (1218), *tokaç*, bir tür ekmek (Ünlü, 2013: 1142), *külçe*. *çörek*, ekmek, bir tür yuvarlak, ufak ekmek (Ünlü, 2013: 680).

Çağdaş Türk lehçeleri incelendiğinde Türkiye dışındaki Türklerin *ekmek* için genel olarak Farsça *nân* (nân, nan vb.) sözcüğünü tercih ettiği görülür.

TT. *ekmek*, Baş. T. *ikmāk*, Tat. T. *ikmāk*, Az. T. *çöräk*, Tkm. T. *çörek*, Kz. T. *nan*, Kg T. *nan*, Uy. T. *nan*, Öz. T. *nân* (TDK, 1991: 206-207).

Yöntem, Kapsam ve Sınırlılıklar

Bu çalışmada Güney Kırgızistan'da ikamet eden Özbek Türklerinin tanıklığında Özbek Türklerinde hamur ve ekmek yapımı, ekmek yapımında kullanılan malzemeler ve ekmek çeşitleri üzerinde durulacaktır. Çalışmada kullanılan ekmek çeşitlerine dair veriler A. Madvaliev'in editörlüğünde yayımlanan *Özbek Tilining İzohli Lugati* isimli sözlükten taranmıştır. Derleme metinler 2017 yılında Kırgızistan'ın güney bölgesine gerçekleştirmiş olduğumuz araştırma gezisi esnasında yaptığımız video kayıtlarından ve tuttuğumuz münferit notlardan elde edilmiştir. Derleme suretiyle elde edilen veriler derlemenin yapıldığı kaynak kişilerin kısaltmalarıyla gösterilmiştir. Örneklerin yazıya geçirilmesinde *Türk Dil Kurumu*

tarafından kabul edilen *Ağız Araştırmaları Transkripsiyon Sistemi* kullanılmıştır. Kaynak kişilerin kısaltmaları ve kullanılan transkripsiyon işaretleri aşağıda gösterilmiştir. Çalışmanın kapsamı mevcut Özbek ağızlarının tamamının taranması suretiyle genişletilebilirdi. Ancak böyle bir çalışmanın bildiri sınırlarını aşacağı düşünülerek incelemenin derleme kısmı Güney Kırgızistan'ın Oş ve Celalabad illeri (Özbeklerin yoğun olarak yaşadığı ilçeler dâhil) ile sınırlı tutulmuştur.

Güney Kırgızistan Özbeklerinde Hamurun Hazırlanışı ve Ekmek Yapımı

Yukarıda da belirttiğimiz üzere Özbeklerde ekmek kavramı için daha çok Farsça kökenli *nan* kelimesi kullanılmaktadır. Sözcük, misalli Özbekçe sözlükte şu şekilde izah edilmektedir:

Nân [f. nân; âziq-âvqat] Xamirdan tayyârlanib, tandir, oçâq, tâva va ş.k. da pişiriladigan yegulik. Buğdây nân, Zâğâra nân, Şirmây nân, Bölka nân. *Ekmek, hamurdan hazırlanıp tandir, ocak, tava vb. pişirilen yiyecek* (ÖTİL. C.3/ 57).

Bilindiği üzere hamur, unun su ile yoğrulmasından meydana gelen, sıvı ile katı arası yumuşak madde (Ayverdi, 2011: 467)'dir. Basitçe, ekmeğin ana bileşenleri olan un, su, tuz vb. malzemelerin karıştırılmasıyla elde edilen hamurun hazırlanışı ve ekmeğin yapılışı güney Kırgızistan'da ikamet eden Özbek Türkleri tarafından şöyle tarif edilir:

MU. (OM.) çıkıp, hampanı tâzâlap, unni ap çıkıp unhânedân, unni tökîp içigâ bîr kilâ ikki yüz şekâr, bîr kilâ ikki yüz tuz, kegin diroj қоşıp, ikki sâât üç sââtta göpîşgâ ottız ottız beş giram diroj yetâdí. aşunı қоşıp üç pâkırdan âzginе âzrâk su қuyıp üç pâқır su қuyup bîr қâpkâ yârim kilâ yağ қоşıp hamırdı aralaştırıp, múşlap turup, yaşşılup múşlap aralaştırıp, kırkıp múşlâp üç қанvert, төрт қанvert múşlâgândân kegin orap қoyamız. ikki sâât, üç sââtte tayyar boladı. tayyar bolgândân keyin çıkarıp zuwâlâ қılıp, yârim sâât tındırgândен kiyin yasaştı bâşleymıs. bâsmaları bâr ózíní ásâsen gül çıkaradigân. zuwâlâní keñ yayıp turup, kâttâ bâsma bâr, hamırdı teñ bâsadigân, қâplâp bâsadı, aşunı bâсамız. kegin ortasını чуқур қıp turup, чекич bâr ikite чекич, bittâ kâttâ чекич bâr eney kin bittâ kiçkine чекич bâr. kâttâní bâsıp turup, kâttâní ortasını kiçkine чекич bilân bâсамıs. aşney қılıп nândı yasaп turup üstigâ suҳoy сүркâp, süzmâní suwgâ aralaştırıp suҳoy сүркâp, күncüt sepіp nawâygâ, tandır bâşigâ çıkarıberâmıs. âlip turublâ şâp tandırgâ yâpadı, ot қoyup kömir bilân yâpıladı ásâsen. yâpadı, beş on münitte tayyar boladı. üzü berâdí kegin dõkânlârgâ tarқatıp kelâdí.

Gidip hamur teknesini temizleyip, ambardan unu getirip döküyoruz. İçine bir kilo iki yüz gram şeker, bir kilo iki yüz gram tuz ardından maya ekliyoruz. İki-üç saatte kabarması için otuz-otuz beş gram maya yeterlidir. Bunları ekleyip üç kovadan az, üç kova kadar su koyup çuval başına yarım kilo yağ ekleyerek karıştırıyoruz. Hamuru yumruklayarak, iyice karıştırıyoruz. Katlayıp yumruklayıp üç dört defa yumrukladıktan sonra (bir bezle) sarıyoruz. Hamur üç dört saatte hazır oluyor. Hazır olunca beze haline getirip yarım saat dinlendirdikten sonra yapmaya başlıyoruz. Basmalar var esasen bu işe mahsus, çiçek deseni veren. Bezeleri genişlemesine yayıp, büyük basma var, hamurun boyutunda, hamuru kaplayan onu basıyoruz. Daha sonra ortasını çukurlaştırıp, çekiç var iki adet, bir büyük çekiç var bir de küçük çekiç var, büyük olanı basıyoruz, büyüğün ortasına da küçük çekiçle baskı yapıyoruz. Bu şekilde ekmeği hazırlayıp üzerine süt tozu sürüp, suyla karıştırıp süt tozu sürüp, susam serpip ocakçıya tandır başına götürüyoruz. Alır almaz tandıra koyar, ateş yakılır, kömürle yapılır esasen, pişirir. Beş on dakikada hazır olur. Çıkardıktan sonra dükkânlara dağıtılır.

RU. (OM.) nândı, undı ap kelámıs, sū kıyamıs, tuz sâlamıs, sūt kıyāmıs, sılvışniy másıla sâlamıs, şeker sâlamıs, hamır kılıp, orap kıoyamıs. ikki sâhatte tayyar boladı. unı kesıp kesıp zuwâlâ kıılıp yasáp, yasap kıoyıp keyin tandırgá ot kıoyamıs. tandırgá ottı kıoyıp yâpıp 'yarım sâhatke kıop kıoyamıs. yárim sâattá sıfııp pişádı, zuwâlámıs.

Ekmeği (yapmak için), unu getiriyoruz, su koyuyoruz, tuz atıyoruz, süt koyuyoruz, tereyağı atıyoruz, şeker atıyoruz hamur haline getirip (bir örtüyle) sarıyoruz. İki saatte hazır oluyor. Onu kesip beze yapıp ekmeğin şekli veriyoruz. Sonra tandırı yakıyoruz, tandırı yakıp pişmeye veriyoruz. Yarım saat bırakıyoruz. Yarım saatte pişiyor hamurumuz.

Tİ. (ÖZ.) buğday un kıılınadı. unı eney kıgin sütke kıoşıp hamır kıılınadı. kıgin eney kıgin açıt kıılınadı, açıtı sâlamız bıs, açıt dep kıoyadı hamır turış özbekçä. hamır turış sâğandan kıyin bir sâat ikki sâat turğandan kıyin, köprağ sâlseyiz tezrâk, eney kin u açıydı. açığändän kıyin yasaladı. tándırımıs bâr, tándırgá ot yakıp yapıladı, nân tayyar.

Buğday un haline getirilir. Ona sonra süt katılarak hamur yapılır. Ardından mayalanır, açıt (maya) katıyoruz, açıt denir, Özbekçesi "hamur turış" Maya kattıktan sonra bir saat iki saat bekletiriz, çokça katarsanız çabuk olur, sonra o mayalanır. Hamur kabardıktan sonra ekmeğin yapılır. Tandırımız var. Tandırı yakılıp pişirilir. Ekmeğin hazır olur.

MR. (KS.) bíz nân tayarlaş üçün eñ birinçi undu eleymiz. undan tayarlanadı da hamır, undu eleymiz. sürpälärni yayıp alıp undu elegenimizden soñ elekden bíz sütlerni tayarlap qoyamız və änä şu sütke málum miktárdägi sütke unni sálıp, hamır kıılış üçün tağarälär bär änä şunda qarıymız. qarıp unı hamır şakligä keltirämiz və uzâk muddät müşliymiz. unge nímä hamır turış qoşamız da birinçi hamırni aşnaqa köppök çıqğungeçe yani açıp çıqğungeçe ıssık kıılıp orap qoyamız. bir sâhat yaki bir yârim sâhatte änä şu tayyar bolgän hamırni nân yâsaş üçün tayerliymıs. hamırni sürpälärgä koyub âlgänimizdän kegin undän bíz zuvâleçeler hâsır kılamız. yani dumâlâk dumâlâk zuvâleçeler hâsır kılamız və änä şunu çirâyli kıılıp yaseymiz. dumâlâk şakildä və tândırge yâpgänimizdä haligi nânımız çirâylig bolışı üçün çekiçlärimiz bär. güllik änä şu çekiçte çekip çıqamız. nânımız tayer bolgändän kigin yani yasalgen nânlärimizni tândırge yasaş üçün âbaramız. ungeçe biravdı kıızımız yâki sıflımız tândırgä ot yâkıp tândırni kıızıtıp turadı. tândır bir sūrâ qarayıp son âqargenden kegin tândırdı içini çirâyli kıılıp bıs cihazlıymız. son yängiçemiz boladı, nânı yapış üçün mahsus änä şu yängiçelärni kıyıp tândırge yâpıştıramız. kegin tândırde turup u kızarıp pişgändän keyin yana unı savatlarge üzüb âlamız.

Biz ekmek hazırlamak için ilk olarak unu eleriz. Hamur undan hazırlanır ya unu eleriz. Sofraları yayıp unu elekten eledikten sonra süt hazırlayıp ve işte o süte, malum miktardaki süte un katıp, hamur yapmak için kaplar var, işte orada karıyoruz. Karıp onu hamur şekline getiriyoruz ve uzun süre yoğuruyoruz. Ona maya katarız evvela, hamuru bu şekilde kabarana kadar yani hamur kıvamını alana kadar sıcak tutmak için sarıyoruz. Bir saat ya da bir buçuk saatte hazır olan işte bu hamuru ekmek yapmak için hazırlıyoruz. Hamuru sofralara koyduktan sonra ondan bezeler yapıyoruz. Yani yuvarlak yuvarlak bezeler yapıyoruz ve bunu güzel yuvarlak bir şekilde hazırlıyoruz. Tandıra atmadan evvel ekmeğimizin güzel olması için çekiçlerimiz var çiçekli, işte o çekiçle desen veriyoruz. Ekmek pişmeye hazır hale geldikten sonra yani hazırlanmış ekmeklerimizi tandıra vermek için götürüyoruz. Bu arada bir kişi, kıızımız ya da kız kardeşimiz tandırı yakıp hazırlıyor. Tandır bir süre isli yanıp dumansız hale geldikten sonra tandırın içini temizliyoruz. Ardından yencemiz var, ekmeği fırına vermek için kullanılır, bu yenceleri giyip ekmeği tandırın duvarına yapıştırıyoruz. Daha sonra o tandırda durup kızarıp piştikten sonra alarak sepetlere koyuyoruz.

ŞS. (AR.) birinçi orında âyal kışı, indı sâçı boladı ayâl kışini, sâçlar yığıştırıladı, ilacı bolsa ikite bomasa üşte romalı orap kegin surpänı yazıp turup un saladı câmge, undı sálıp, elâp turup, kegin âsâsan sütgä kılamız hamırdı. hamırcâmge ävväl tuzı sálıp kigin dırojı sálıp

kigin süttü kıyamız. diroj âm tuz hãm küyüp alması kereğdâ narmâlde bolış kereğ süt. ağer undı souk ılseiz hamiriyiz köpmey aladı. ağer ıssı ılseyiz hali tuz bilân diroj küyüp alıp hamiriyiz irâyli bolmiydi. sunçün süttü narmâl ılıp tuz âm diroj küymeydigân turup sâlıp turıp undı âz âzdan âz âzdan sâlıp turıp hamırdı ılıwârasız. ikki sâatte köptürüp tândirge yapıp pişirip yiyimiz nândı.

İlk olarak kadınlar, biliyorsunuz saçı var kadınların, saçlar toplanır. Mümkünse iki yetmezse üç başörtüsü takınıp ardından sofrayı yayıp un katarız unkabına. Unu katıp eleyip, esasen süt katarız hamura, hamur kabına tuz atıp ardından maya katıp sonra süt ekleriz. Maya ve tuzun yanmaması gerek, (sıcaklığı) normal olmalı süütün. Eğer unu soğutursanız hamurunuz kabarmaz. Eğer ısıyı yüksek olursa tuz ve maya yanar, hamurunuz güzel olmaz. Bu yüzden süütün sıcaklığını normal şekilde ayarlayıp tuzu ve mayayı yakmadan katıp unu az az dökerek hamuru yaparsınız. İki saatte kabartıp tandıra verip pişirip yeriz ekmeği.

MB. (CM.) indı bis üyümüzü nânını târiflesek, üy nânlârmıs, irâylik yağı âlinmagân sütler boladı, kette tâğârada, holagâni beş kila un holagâni yetti kila undan, irâylik ungâ üç kila süt kuyulup tuz namegini körülüp, hamır turuş degân nersemiz bâr, köp adam hâzir hamır turuş işletmey koygân. dirojege örgengen, dirojlârdân sâlıp pip pap irâylik ılıp, hamırını arıp, hamır pişgenden kegin âlıp iroylik ılıp yasap özigâ mâlemeler bâr, tândırlârmıs bâr nân yapıdigan, şu tândırlârmızge şu nânlârmız yapılıp irâyli ılıp âlnadı.

şimdi biz evde yaptığımız ekmeği tarif edecek olursak ev ekmeklerimiz, güzel yağı alınmamış sütler olur, büyük bir kapta, isteyen beş kilo un, isteyen yedi kilo una üç kilo süt katıp, tuzuna bakılıp, hamur turuş adı verilen nesnemiz var, pek çok kişi şu an bunu kullanmıyor hazır mayayı öğrendi, hazır maya atıp güzelce karıştırıp hamuru karıp hamur olduktan sonra alıp güzelce tandıra yapıştırılır. Kendine özgü malzemeleri var. Tandırlarımız var ekmek yapılan, bu tandırlarımıza ekmeklerimiz yapıştırılıp güzelce alınır.

MS. (SZ.) nân masılan hamır turuşli nân tayarlaş üçün bıs özimiz üç şerâitdâ tândirgâ hamır turuşli nân tayarliymıs. bunu üçün süt âlnadı, bıs köprâ yağı âlinmâgân süt âlâmıs. masılan üç litir süt âlseiz oşungâ âzgine hamır turış sâlamân, tuz, şekâr sâlamân. şekâr nimâ yelteltirişgâ yârdâm berâdi. ağer hâlâseiz ungâ yana koşimçe yağlar sâlış mümkün, yağlar sâlıp yaşılap hamır kârip muşlânâdi. muşlaşge köprâ etibar bâr. meni mânâ ayın âpam hamırdan bars bars dep avaz ımagünçe muşlatıwâradı. otırıp irâylik işlav beriş kerek. şu dâracâ irâylik işlav berseiz eney ki nâniiz irâli hãm mâzâlî bop ıadı dep köp işlav berdirâdi. köp anca işlav bergânımızdân keyn hamırdı orap koyamız. bir sâhat, bîr sâhat

ötkenden çeyin hamırımız şişip çıkadı. keyin unı bölelgerge bölüp zuwale kılip tayarlap koyamız. kigin dumâlak kılip çirâyli kılip hâr hıl şakillârdı yaseymıs. u yasiyatkenimisdâ oşı yasaş carayanı boliyatkende birâ tândîrgâ ot koyıp turâdı. äger yasap bolıp bıs tândîrgâ koyseiz hâm boladı lekin hamıriiz yas künleride aynihsa açıp ketip kâlâdı. şünçün birâvdı älbette tândîrgâ ot koyup turâdı. eney kin yasap bolıp, süt sürtüp älbette sedänâ sürtüp eney kin yapamız. yapkenden kiyin yap bolıp su urup tândırdı äğzini yapıp koyamän. aylanıp anca bîr yarım sâhatten köprüh vaqıttan kegin eney sekin sekin ottı açıp kızarttırıp üzüb âlämız.

Misal mayalı hamur yapmak için, biz üç çeşit tandırda mayalı ekmek yaparız, bunun için süt alınır. Biz genel olarak yağı alınmamış süt alırız. Misal üç litre süt alırsanız ona biraz maya katarım, tuz şeker atarım. Şeker kabarmasına yardımcı olur. Dilerseniz ona farklı yağlar katmanız da mümkün, yağ katıp güzelce karıştırıp yoğrulur. Yoğurmak çok önemli. Benim görümcem hamurdan bars bars diye ses çıkmayana kadar yoğurur. Oturup güzelce uğraşmak gerek. Böyle güzelce yoğurursanız sonrasında hamurunuz güzel ve lezzetli olur diye uğraşır. İyice yoğurduktan sonra hamuru sarıp bırakıyoruz, bir saat. Bir saat geçtikten sonra hamurumuz kabarıyor. Ardından onu bölüp beze yapıp hazırlıyoruz. Sonra yuvarlayıp güzelce çeşitli şekiller veriyoruz. Biz bu işleri yaparken bir kişi tandırı yakar. Hazırladıktan sonra tandırı kendimiz yaksak da olur ancak bilhassa yaz günlerinde hamurunuzun şekli bozulur. Bu yüzden doğal olarak birisi önceden tandırı yakıyor. Ardından hazırlayıp üzerine süt sürüp çörek otu atıp (tandıra) yapıştırıyoruz. Yapıştırdıktan sonra su ile tavlayıp tandırın ağzını kapatıyoruz. Bir yarım saat dolaştıktan sonra, uzunca bir süreden sonra yavaş yavaş tandırı açıp kızarmasını bekleyip koparıp alıyoruz.

SS. (AB.) hamırğa süt kıuyamız, süt kıuyup, yağ kıuyamız, şeker salamız. pätir nanga şunday kılip çirayli kılip hamır kılamız. enden kigin örme nanlarğa süt kıuyamız, şeker salamıs, yağ salamıs. enden kigin şunday kılip enden çirayli kılip kılamızda. tändürümüz bar özümüz hâr yılı şu kiçginegine onta sığadığan nan sığadığan kılip tändür kıuramız laydan. óşú tändürümüzge yapıp âlamız. tändürge ottı koyup kızıtıp çoğunu çüşürüp yana çoğunu kömüp oşú tändürge nan yapıp âlamız. hâr bîr häptädä bîr yapamız. hamırını tayerlep özümüz nannı yasap tändürde yapamız.

Hamura süt katıyoruz, süt katıp yağ ekliyoruz, şeker atıyoruz, petir ekmeği için böyle güzelce hamur hazırlıyoruz. Ardından örme ekmekler için süt koyarız, şeker atarız, yağ koyarız sonra böyle güzelce yaparız. Tandırımız var, kendimiz her yıl küçük on kadar ekmek alan tandır yaparız çamurdan. Tandırımızda yapıyoruz. Tandırı yakıp ısıtıp bir kısmını

gömerek o tandırda ekmek yapıyoruz. Haftada bir yaparız. Hamurunu hazırlayıp kendimiz ekmeği hazırlayıp tandırda yapıyoruz.

Özbeklerde Ekmek Çeşitleri

Ekmek çeşitleri ve ekmeğe verilen isimlerin değişik ülke ve coğrafyalarda değişik zaman dilimleri içerisinde toplumdan topluma hatta aynı toplum içerisinde farklılık göstermesi doğal bir durumdur. Her topluluk farklı şartlar, malzeme ve kültür çerçevesinde üretim yapmakta ve ürettiğini isimlendirme yoluna gitmektedir. Kültür karşılaşmaları ve komşuluk ilişkileri neticesinde bazı ekmek çeşitleri ya da isimlerinin kopyalanması da söz konusudur.

Esasen tarihi metinlerden Türklerde ekmeğin ana maddesine (buğday, arpa, çavdar unu vb.), rengine (ak, kara) ve yapıldığı yere (fırın, tandır, saç, köz, kül vb.) göre (Ögel, 1978: 39-54) adlandırıldığı bilinmektedir.

İster dinî ister kültürel ya da coğrafi nedenlerle olsun ekmek ve ekmek üretimi diğer Türk boy ve kabilelerine nazaran Özbek Türkleri arasında daha popülerdir. Ekmek sanayisi ve üretim teknolojisinin de günden güne geliştiği günümüzde Özbeklerin çeşitli boy, ağırlık, şekil ve içerikte ekmekler ürettiği görülmektedir. Tespit edilen ekmek çeşitleri şu şekildedir:

bolke (Leh. *Bulka*): Buğday unundan yapılan çoğunlukla tuğla biçimindeki uzun ekmek. Ak bolke, şirin bolke adları ile de bilinir (ÖTİL. C.1/ 411), *baton* (Fr. *baton* “çubuk, sopa”): Uzunca, ak bolke benzeri ekmek (ÖTİL. C.1/176), *buterbrod* (Alm. *butter* “yağ” *brod* “ekmek”): Üzerine margarin sürülen ya da peynir ve salam dilimi koyulan bir çeşit ekmek (ÖTİL. C.1/ 386), *buhenka* (Alm. *Vochenze*): Bir bütün bolke ekmeği (ÖTİL. C.1/ 390), *gijdä*: Dışı kalın daire şeklindeki ekmek (ÖTİL. C.1/ 500), *cizzäli nân*: Eritilmiş kuyruk yağıyla yapılan ekmek (ÖTİL. C.2/ 83), *ciriş*: Kepekli undan yapılmış ekmek (ÖTİL. C.2/ 94), *zäğärä*: Mısır unundan yapılan ekmek (ÖTİL. C.2/ 162), *külçä*: Tandırda pişirilen küçük, yuvarlak ekmek (ÖTİL. C.2/ 427), *kömäç/ kömäç*: Sıcak küle gömülerek pişirilen ekmek (ÖTİL. C.2/ 455, 457), *lâçirä*: Hamurun mayalanmasını beklemeden ince bir şekilde yayarak tandırda pişirmek suretiyle yapılan ekmek (ÖTİL. C.2/ 510), *âbinân* (Frs.): Kabarmış hamurdan yapılan ince ekmek. Genellikle pazarda satmak ve düğün için hazırlanır (ÖTİL. C.3/ 73), *pätir* (Ar.): Bol miktarda yağ karıştırılarak hazırlanmış kabarmamış hamurun çekiçle süslenip pişirilmesiyle hazırlanmış ekmek (ÖTİL. C.3/ 328), *polätiy*: Sarı renkli buğday unundan hazırlanan, çekiç ile üzerine çiçek resmi işlendikten sonra pişirilen iri ekmek (ÖTİL. C.3/ 328), *siñgä(k) nân*: Kabartılmamış, içi iyice pişene kadar kızartılan yayvan biçimli ekmek. (ÖTİL.

C.3/ 509-510), *suħari* (Eski Rusça suħara “kuru ağaç, kuru, kuruyup kalmış”): Dilimlenip parçalandıktan sonra kurutulan ekmek (ÖTİL. C.3/ 599), *tokaç*: Tandırda pişirilen küçük, yuvarlak ekmek, külçä nân (ÖTİL. C.4/ 255), *çapati*: Yufka ekmek, lâçirä (ÖTİL. C.4/ 458), *çapçap*: Bir yufka türü (ÖTİL. C.4/ 460), *şirmây(i) nân/ şirmân* (Frs. Sütli ekmek): Yüksek kalitede una nohut unu karıştırılıp süt ve yağ ilave edilerek hazırlanan ekmek (ÖTİL. C.4/ 581), *katirmä*: Kabarmamış hamuru kazanda yağsız pişirerek hazırlanan ekmek (ÖTİL. C.5/ 260), *katirmâç*: Tavada pişirilen ekmek (ÖTİL. C.5/ 260), *bâzâr nân(i)*: Hususi olarak satış maksadıyla üretilen ekmek (ÖTİL. C.1/ 298),

Kırgızistan Özbekleri arasında yaygın olan ekmek çeşitleri şu şekildedir:

RU. (OM.) nânlardı ísımları bâr. *lávaş nân, nâwwây nân, pätír nân, bolká nân, boliçká, külçe nân, cizzalı nân, gijde nân, ramaşke nân.*

MR. (KS.) *pätír nân*ımız bâr, *gijde nânlürümüz bâr, külçe nân, yağlı nân, döltüli nân.*

MB. (CM.) indí nânlarımızdan unağa indí köpünü bilmiyem u bilädigen nânlári târifläp ötemen. çirâylik *pätírlürümüz bâr, läçürä* nânlürümüz bâr toylargä işlätilädigan, *şirmây* nânlürümüz bâr mänä şu neverä körgänimizdä *külçelürümüz* boladı şu külçelärdí ombeste yigirmite külçelär bilän neverelürümüz körgenlikige quda tãmanıdan kelgän külçä äsârlürümü sârı yağlardı onta ombeste eşikke tarqatamız. külçelürümüz bâr çirâylik.

ŞA. (CM.) mehmân keliyâpdı dese ziyâfetge hemi yoğdı tâyerleyemiz. *sâmsâ* kılamız, eney kin *çahçaħ* pişirämıs, özümüz üyde pişirämız. *katlamä, pätír* yapamız mehmân kelädigän bolsa.

MS. (SZ.) bızdä *âbí nân, gijde nân*, masalan nímä *hamır turışlı nân, yağlı nân, piyâzlı nân* nânlär cüda yäm köp.

SS. (AB.) nanlarını endí *pätír nan* gılamız, enden kigin *şirman nan* gılamız, *örme nan* gılamız, enden kigin *üy nan* gılamız şunday kılıp nanlarını hâr hilini gılamız.

Sonuç

Beslenme, insan yaşamı için gerekli olan temel ihtiyaçlardan biridir. Bütün dünya toplumlarında insanın en temel besin kaynağı olarak ekmek ön plana çıkmaktadır. Ekmeğin insan beslenmesinde bu denli önemi haiz olmasının altında protein ve karbonhidrat değerleri bakımından besleyici olması, kolay üretilmesi ve kolay tedarik edilebilmesi gibi bir takım

pratik nedenler vardır. En temel besin kaynaklarından biri olan ekmeğin tarihi neredeyse medeniyetlerin tarihi kadar eskidir. Ekmek, bilhassa tarımla uğraşan toplulukların kültüründe ciddi önem arz eder.

Ekmek için Eski Türkçede yaygın olarak *ötmek* ve *etmek* kelimelerinin kullanıldığı görülmektedir. Harezmi Türkçesi dönemine kadar zikredilen terimlerin dışında nadiren farklı terimler kullanılmıştır. Türkistan Türklerinin ekmek kavramını karşılamak için kullandıkları *nân* (Frs.) kelimesi de ilk kez Har. T. dönemi eserlerinde görülmeye başlanmıştır. Çağatay Türkçesi döneminde ekmek ve ekmek çeşitleriyle ilgili olarak kullanılan kelimelerde artış görülür. Bu dönemde ekmek için *çelpek*, *çörek*, *çörgek*, *etmek*, *étmek*, *itmek*, *fatîr*, *katlama*, *kelaç*, *kömeç*, *kuymağ*, *külçe*, *lavaşî*, *nân*, *ötmek*, *rôtî*, *tokaç*, *türme*, *yağçamur* kelimeleri ve bu kelimelerin varyantları kullanılmıştır.

Günümüz Özbeklerinde ekmek kavramını karşılamak için *nân* teriminin kullanıldığı görülür. Özbekler arasında genel olarak şu ekmek çeşitlerinin varlığı tespit edilmiştir: *bolke*, *baton*, *buterbrod*, *buhenka*, *gijdä*, *cizzäli nân*, *ciriş*, *zäğärä*, *külçä*, *kömäç/ kömâç*, *lâcirä*, *âbinân*, *pätir*, *polätiy*, *siñgä(k) nân*, *suhari*, *tokaç*, *çapati*, *çapçap*, *şirmây(i) nân/ şirmân*, *katirmä*, *katirmâç* ve *bâzâr nân*.

Bunlardan *bolke*, *baton*, *gijdä*, *cizzäli nân*, *külçä*, *lâcirä*, *âbinân*, *pätir*, *siñgä(k) nân*, *çapçap*, *şirmây(i) nân/ şirmân*, *katirmä*, *katirmâç* ve *bâzâr nân* çeşitlerinin Güney Kırgızistan Özbekleri arasında da yaygın olduğu anlaşılmıştır. Ayrıca bunlara ek olarak *lâvaş nân*, *nâwwây nân*, *bolıçkâ*, *ramaşke nân*, *yağli nân*, *döltäli nân*, *hamır turişli nân*, *piyâzli nân*, *örme nan* ve *üy nan* şeklinde adlandırılan ekmek çeşitlerine de rastlanır. Özbeklerde görülen ekmek çeşitlerinden bir kısmı bilhassa Rus ve Avrupa mutfağından örnekler yansıtarken *kömeç*, *lavaşî*, *fatîr*, *katlama*, *tokaç* ve *külçe* gibi bazı türler de Çağatay döneminden beri Türkler arasında yaygın olan çeşitleri temsil eder. Daha eski dönemlerde ve farklı coğrafyalarda Türk mutfağında kullanıldığı bilinen *çörek*, *rôtî*, *kelaç* ve *yağçamur* gibi ekmek çeşitlerine Özbek mutfağında rastlanılmamıştır.

Kısaltmalar

AB. : Arslanbab

Alm. : Almanca

AR. : Aravan

Az. T. : Azerbaycan Türkçesi

- Baş. T. : Başkurt Türkçesi
 bkz. : Bakınız
 CM. : Celalabad Merkez
 DLT. : Dîvânu Lugâti't-Türk
 Fr. : Fransızca
 Frs. : Farsça.
 Har. T. : Harezmi Türkçesi.
 Kg. T. : Kazak Türkçesi
 KS. : Karasu
 Kz. T. : Kırgız Türkçesi
 Leh. : Lehçe (Polonya Dili)
 ma. : Metnin Aslında
 OM. : Oş Merkez
 OUP. : Oxford University Press
 ÖTİL. : O'zbek Tilining İzohli Lug'ati
 Öz. T. : Özbek Türkçesi
 ÖZ. : Özgen
 SZ. : Suzak.
 Tat. T. : Tatar Türkçesi
 Tkm. T. : Türkmen Türkçesi
 TT. : Türkiye Türkçesi
 Uy. T. : Yeni Uygur Türkçesi
 vb. : ve benzeri

Kaynak Kişilerin Kısaltmaları ve Listesi

- MA. (OM.) Matlûbehan Abdullacanova, 47, Evli, Ev Hanımı, Lise.
 MB. (CM.) Matlubehan Baltabayeva, 52, Ev Hanımı, Lise.
 MR. (KS.) Marhube Rahimova, 43, Öğretmen, Lise.
 MS. (SZ.) Medinehan Saliyeva, 42, Öğretmen, Lise.
 MU. (OM.) Marufcan Usmanov, 23, Bekâr, Lisans Öğrencisi
 RU. (OM.) Ranahan Usmanova, 52, Evli, Ev Hanımı, Lise
 SS. (AB.) Sahide Saitbayeva, 48, Ev Hanımı, Lise.
 ŞA. (CM.) Şehzadeapa Artikova, 61. Ev Hanımı, Lise.
 ŞS. (AR.) Şehzade Sarımsakova, 58, Emekli Öğretmen, Lisans.

- Tİ. (ÖZ.) Tacihan İsabayeva, 67, Ev Hanımı, Orta Okul.
 ZS. (OM.) Zamirehan Süleymanova, 56, Dul, Emekli, Lise.

Kaynaklar

- Ayverdi, İ. (2011). *Misalli Büyük Türkçe Sözlük*. İstanbul: Kubbealtı.
- Bayazitova, F. S. (2014). “Tatar Halk Geleneklerinde ve Yerel Ağızlarında Ekmek Sözüünün Kullanımı” (Çev. Murat Özşahin), *Türk Dünyası* (41), Ankara: TDK., s. 7-12.
- Caferoğlu, A. (2011). *Eski Uygur Türkçesi Sözlüğü*. (İkinci Baskı). Ankara: TDK. 261, 84.
- Clauson, G. (1972). *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*. (Birinci Baskı). Oxford: OUP.
- Dilçin, C. (2018). *Yeni Tarama Sözlüğü*. Ankara: TDK.
- Erbeden. E. (2018). *Oş İli (Merkez) Özbek Ağzı*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Ercilasun, A. B., Akkoyunku, Z. (2015). *Dîvânu Lugâti't-Türk - Giriş, Metin, Çeviri, Notlar, Dizin*. (İkinci Baskı). Ankara: TDK.
- Kuter, M. (2011). *İnsan ve Ekmek*. Bursa: BESAF.
- Madvaliev, A. (Ed). (2008). *Özbek Tilining İzohli Lugati*. (Birinci Baskı. Cilt 1). Taşkent: DİN.
- Ögel, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş 4*. Ankara: KBY.
- Parlatır, İ. (2016). *Osmanlı Türkçesi Sözlüğü*. (Sekizinci Baskı). Ankara: Yargı Yayınevi.
- Türk Dil Kurumu. (1991). *Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü*. Ankara: TDK.
- Türk Dil Kurumu. (2011). *Türkçe Sözlük*. (On Birinci Baskı). Ankara: TDK.
- Ünlü, S. (2012a). *Harezmi Altınordu Türkçesi Sözlüğü*. (Birinci Baskı). Konya: Eğitim Yay.
- Ünlü, S. (2012b). *Karahanlı Türkçesi Sözlüğü*. (Birinci Baskı). Konya: Eğitim Yay.
- Ünlü, S. (2013). *Çağatay Türkçesi Sözlüğü*. (Birinci Baskı). Konya: Eğitim Yay.
- Yusuf, B., Tulum, M. M. (1994). *Özbekistan Türkçesi-Türkiye Türkçesi Türkiye Türkçesi-Özbekistan Türkçesi*. (Birinci Baskı). İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.