

**TÜRK ETNOGRAFYASI: KARABAĞ YEMEKLERİ**  
**TÜRKLƏRİN ETNOQRAFİYASI: QARABAĞ YEMƏKLƏRİ**  
**ETHNOGRAPHY OF TURKS: KARABAKH DISHES**

**Prof. Dr. Hacer HÜSEYNOVA**

Azərbaycan Devlet Pedagoji Universiteti, Filoloji Fakültesi/

ORCID ID: 0000-0002-3223-427X

### Özet

Bu çalışma, farklı coğrafi bölgelerdeki iklim, ekonomi ve geleneklerin yerel tarım ürünleri üzerindeki etkisini ve bu ürünlerin beslenme kültürüne yansımalarını incelemektedir. Çalışma kapsamında, deniz ürünlerinden büyükbaş hayvan etlerine kadar çeşitlenen yiyecek tercihleri, coğrafi ve iklimsel koşullara göre şekillenen beslenme kültürünün bir parçası olarak ele alınmıştır. Bu kültürel çeşitliliğin en belirgin örneklerinden biri olan Karabağ mutfağı, Azerbaycan mutfağının bir parçası olmakla birlikte kendine özgü özellikler taşır. Makalede, Karabağ mutfağına ait sıcak ve soğuk yemekler, tatlılar ve içeceklerin tanımları ve hazırlık kuralları sunulmakta; bu unsurlar, bölgenin flora ve faunasına dayalı olarak diğer Türk halklarının mutfağı ile karşılaştırmalı bir şekilde incelenmektedir.

Çalışmada etnografik yöntem kullanılarak Karabağ mutfağının tarihsel kökenleri ve kültürel unsurları eski kaynaklar ve destanlarla karşılaştırmalı olarak analiz edilmiştir. Bu sayede Karabağ mutfağının farklı bitki ve hayvan türlerine dayalı özgün yemek kültürü ve bölgeye özgü beslenme biçimi ortaya konulmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** etnografiya, yemek kültürü, Karabağ mutfağı, flora ve fauna, geleneksel yemekler

### Xülasə

Hər bir ərazinin, bölgənin adət-ənənəsi, təsərrüfatı, iqliminə uyğun olaraq yetişdirdikləri kənd təsərrüfatı məhsulları və s. bir-birindən fərqlənir. Həmin fərqlər əhalinin qidalanmasında, qida rasionunun tərkibində öz ifadəsini tapır. Çünki insanlar iqlim şəraitinə, coğrafi bölgəyə uyğun olan heyvanları yetişdirir, uyğun bitkilər becərilir və onlara uyğun olan qida, geyim növləri hazırlamaqla məşğul olurlar.

Dəniz sahilində yerləşən ərazilərdə əhali daha çox dəniz məhsulları ilə, quşçuluqla məşğul olunan ərazilərdə ev quşları ilə, heyvandarlıqla məşğul olunan ərazilərdə isə insanlar iri və xırdabuynuzlu heyvanların əti ilə qidalanmış, həmin məhsullardan hazırlanmış yeməklərə önəm vermişlər. Bu cəhətdən də tarixən həmin yeməklərin müxtəlif səciyyəvi növləri yaranmışdır. Qarabağın mətbəxi Azərbaycan mətbəxinin bir tərkib hissəsi olsa da, bəzi yemək çeşidləri fərqlidir. Bu yemək növləri və onların adları Qarabağ şivələrində mühafizə edilib saxlanmaqdadır. Məqalədə Qarabağ ərazilərində məşhur olan isti və soyuq yeməklərin, içkilərin tərifləri verilmiş, hazırlanma qaydaları təqdim edilmişdir. Qarabağ mətbəxi çox zəngindir və bir çox türk xalqlarının yemək sivilizasiyasının elementlərini ehtiva edir. Bəzən Qarabağ mətbəxi tərkibinə və hazırlanma qaydalarına görə Azərbaycan və digər türk xalqlarının mətbəxindən fərqlənir. Bunun əsas səbəbi bölgənin flora və faunasıdır. Müxtəlif bitki və heyvan növlərinin qidalanması, müxtəlif bitkilərin yaradılması da müxtəlif xörəklərin yaranmasına səbəb olmuşdur. Məqalədə Qarabağ yeməklərinin adları və hazırlanma qaydaları əski mənbələrlə, dastanlarla müqayisəli şəkildə təqdim edilmişdir.

**Açar sözlər:** etnografiya, qida mədəniyyəti, xörəklər, heyvan və bitki örtüyü

### Abstract

This study examines the impact of geographical, climatic, economic, and traditional factors on local agricultural products and the subsequent reflections on nutritional culture across different regions. Within this context, varying dietary preferences—from seafood to livestock products—are explored as part of a nutrition culture shaped by regional and climatic conditions. Karabakh cuisine, as a distinct representation of this cultural diversity, is a part of Azerbaijani cuisine but maintains unique characteristics. The article presents descriptions and preparation methods of hot and cold dishes, desserts, and beverages typical of Karabakh cuisine and contrasts these with the cuisines of other Turkic peoples, grounded in the distinct flora and fauna of the region.

Using an ethnographic approach, the study analyzes the historical roots and cultural elements of Karabakh cuisine through comparative references to ancient sources and epic narratives. This reveals the unique food culture of Karabakh based on specific plant and animal species and its region-specific dietary patterns.

**Keywords:** ethnography, food culture, Karabakh cuisine, flora and fauna, traditional dishes

## Giriş:

Azerbaycan'ın ve Türk dünyasının güzel bölgelerinden biri olan Karabağ, güzel müziği, güzel doğası, kültürü, atları ve diğer maddi ve manevi örnekleriyle dünyada ün kazanmıştır. Karabağ mutfağı dikkat çeken özelliklerden biridir. Karabağ'ın en ünlü yemekleri şunlardır:

### I. Yiyecekler.

I. Yemeklerin adları: Kallepacha, jiz-biz, erişte, akhtachilov, kiraz kavurma, ekşili pilav, ali musamma pilavı, sabzi pilavı, çolpali pilav, kıymalı pilav, sütlü pilav, rezene pilavı, yaprak sarma, lahana dolması, dolma patlıcan ve d.

Listelediğimiz yemeklerin bir kısmı Azerbaycan'ın diğer bölgelerinde de hazırlanan milli yemeklerdir. Burada, sadece, Karabağ topraklarında hazırlanan birkaç özel yemekten bahsetmek istiyoruz:

1) Kavurma//go:urma-kadim yemek çeşitlerinden biridir, Azerbaycan'ın hemen her bölgesinde yapılmaktadır. Bazı kurucu unsurlara ve hazırlama yöntemine göre farklılık gösterir. Yemeğin ismine gelince, kelime tarihsel olarak fonetik deformasyona uğramıştır: kagurmak//kakurmak kelimesinden türemiştir [Amanoğlu, 2010.s.32]. Radlov'un sözlüğünde aynı kelime kavurdak//kavurma olarak geçmektedir [Rodlov, 1893.s.471]. V. Radlov kitapta "kavrulmuş buğday veya arpa" kelimesinin anlamından da bahsetmişti. "Ketabi-Dede Korkut"ta ("KDK") "Etinden siyah kovurma pişirin ve onu 40 kıza yedinin [Rodlov, 1893.s.47]" yazıyor.

Azerbaycan dilinin, sadece, Karabağ-Batı lehçelerinde ve ağızlarında değil, diğer lehçelerde de "gavurma, gavırma (güney bölgesi), kourma (Gence bölgesi), görma vb. varyantlar geliştirilmiştir [Amanoğlu, 2010.s. 189].

Karabağın Fuzuli lehçesinde bu yemeğin adı "gavırma" olarak telaffuz edilirken, "KDK"da kullanıldığı şekliyle "kara gavırma" olarak anılmaktadır. Ayrıca "kızartma" kelimesinin fonetik versiyonunu Güney lehçesinde - Nahçıvan lehçesinde de buluyoruz. Aynı kökten gelen "gavırma//kourma" çerezi Fuzûlî lehçesinde ve diğer Batı lehçelerinde de yaygındır. Fuzuli yöresinde Nevruz bayramında özellikle İlâhir son çarşamba günü buğday ve kenevir çetenesinin birlikte kavrulmasına "gavırma" adı verilmektedir (N. Memmedova, 68 yaşında - Fuzuli sakini).

2. "KDK"da da rastladığımız kıyma/kiyma kelimesi Karabağ lehçesinin Yevlah şivesinde "kıymadan yapılan yemek" anlamında kullanılmaktadır [ahundov 2005.s. 497].

Kelimedeki qiy (mag) fiili "acımak, yok etmek, ezmek vb." anlamlarına gelir ve ifade ettiği (Örn: kıyma genç hayatıma, cellat-H.H.) yemeğin ismi aynı zamanda "et parçalamak, küçük parçalara ayırmak" anlamını da içermektedir. Türkçede "kıy", Azerice qiy(ma)//qiy(me) ile aynı anlama gelir.

3. Erişte yemeği adı dilimizin açıklamalı sözlüğünde farsça kökenli bir kelime olarak karşımıza çıkmaktadır. Kaşgarlı Mahmud'un "Divani-lüget-it-turk" eserinde "etle birlikte haşlanan hamur" anlamına gelen bu kelimenin karşılığı olan "elashge" kelimesini buluyoruz. Ayrıca Arishta mutfak terimi ile "öğütme, kesme, omach/omac/ocmac, tutmac" gibi eş anlamlılarının da olduğu varsayılmaktadır [Musaoğlu 2003.s. 48].

Ancak, bizce, bu fikir pek makbul değil, çünkü bu isimdeki yemekler, hepsi hamurdan yapılmış olmasına rağmen farklı yemeklerdir. Yani umajın erişte ile pişirilmesi doğru değildir. Bunlar farklı yemeklerin isimleridir. Omach kelimesinin arketipinin овмаг// овмач//омач//умаç olarak geri yüklenebileceği varsayılabilir. Böyle bir tarihsel gelişme, "v" ünsürünün düşmesi ve yerine o>u sesinin değişmesi nedeniyle olası bir dilsel süreçtir.

4. Azərbaycan'ın tüm bölgelerine özgü milli bir yemek olan "kebab" kelimesi, Karabağ lehçelerinde fonetik değişimlerle "kavaf" (b>v; b>f) şeklinde kullanılmaktadır. Genellikle şişte hazırlandığı için bu tür yiyeceklere bazen "Kitabi-Dada Korgud"daki gibi şişlix' //şişdikh adı verilir. Hatta bazı durumlarda kebab şişte değil tavada, gazlı fırında pişirilir. Karabağ'ın bazı lehçelerinde kazanda pişirilen versiyonuna "tawakabab", Gence lehçesinde ise "taskabab" veya "gazankotleti" adı verilmektedir.

Bir hususu belirtmekte fayda var: Tarihsel olarak "aş" kelimesi, her türlü yiyecek için genel bir isim olarak kullanılan eski bir kelimedir. Hatta yemeğin pişirildiği yere "aşxana", onu hazırlayanlara da "aşçı" denir. Zamanla kelimenin anlam alanı daralmış ve sadece pirinçten yapılan ulusal yemek "plov"un adı haline gelmiştir. Ancak yukarıda bahsedilen Karabağ yemeklerinin isimlerine baktığımızda, o lehçeyi konuşanların dilinde sözün, çeşitli malzemelerle yapılan sulu yemeklerin adında kaldığını, plovun ise yalnız düyüden, yani pirinçten yapılan bir yemeğin adı olduğunu görüyoruz. Aynı zamanda diğer Türk devletlerinde olduğu gibi, birçok lehçe ve ağızlarda paralel olarak kullanılan pilavın bu bölgede birçok farklı çeşidi de bulunmaktadır.

Bazı tipik ve biraz alışılmadık Karabağ yemeklerine dikkat edelim: ahtachilov, ali musamma pilav, balba, boyanalı pilav, yoğurtlu pilav, khirbugumlu pilav, şeştrangli pilav, sütlü pilav, ayranlı pilav, canina çekme//hoppaca, kaysava vb.

1. Ahtachilov: Ahtachilov pilav türlerinden biridir. Pirinç yıkanıp haşlanır. Süzmeden hemen önce önceden yıkanmış kızılıklar bir tencereye dökülür, pirinçle birlikte 2-3 dakika kaynatılıp süzülür. Yumurtalı gazmaq hazırlanıyor. Daha sonra üzerine süzölmüş pirinç dökülüp, kısık ateşte demlenir. Servis edildiğinde patlıcan dolması veya yeşillikli kuku ile sarımsaklı yoğurtla servis edilir.

Kızılıklar Karabağ bölgesi mutfağında özellikle sulu yemeklerde yaygın olarak kullanılmaktadır. Kış için donmuş kızılıklar bile tedarik ediliyor. M.P.Vaqifin şiirlerinde "Akhta zoğal-kızılıklar" sözcüğüne rastlıyoruz.

Allaha bizmişik naşükür bəndə,

Bir söz desəm dəxi qoymazlar kəndə.

Xalq batıb noğula , şəkərə, qəndə,

Bizim evdə axta zoğal da yoxdur (M.P.Vaqif).

Hayatının büyük bir kısmını Karabağ'da geçiren Vagif'in şiirlerinin dilinde Karabağ ile ilgili şu veya bu şive sözcüklerin kullanılması doğaldır. Ancak şunu da belirtmek gerekir ki, axta/ahta kelimesi Azərbaycan'ın diğer lehçelerinde de yoğun olarak kullanılan bir mutfak terimi olan sözlüksel birimdir. Bir meyvenin (kızılıklar) ahtalanması, onun çekideklerinin çıkarılması anlamına gelir. Ancak hayvancılık terimi olarak da kullanılmakta ve farklı bir anlam taşımaktadır. Örneğin: ahtalanmış bir at. Hayvancılıkla uğraşan tüm bölgelerde aynı hayvancılık terimi kullanılmaktadır.

2. Ali musamma pilavı: Pirinç tuzlu suda kaynatılıp yarı hazır hale getirilir, süzülür, yağlanır, bir kısmına safran serpilir, kazmak hazırlanıp kızartılır. Koyun eti doğranır, az suda pişirilir ve kızartılır. Daha sonra yağda kavrulmuş soğan, albhara, safran suyu, tarçın ve az miktarda et suyu ilave edilerek et kendi buharında pişirilir. Tepecik şeklinde bir kaseye pirinç konulur, üzerine safran suyu dökülen pirinç, ət-soğanla servis edilir. Bu tür yemekler Karabağ'ın, Ağdam'ın, Berde'nin, Yevlah'ın vb. hemen-hemen tüm bölgelerinde hazırlanıyor. Azərbaycan'ın birçok bölgesinde de bulunur.

3. Boyanalı pilav boyana (dereotu) bitkisinden hazırlanan bir pilav çeşididir. Boyana bitkisi küçük parçalar halinde doğranır ve yıkanır, pirinç kaynayınca boyana dökülür, karıştırılır, süzülür, tencereye yağ dökülür, ısınınca kuzu eti dizilir ve boyanalı pirinç ona eklenir. Pirincin üzerine çukur açılıp içine yumurta dökülüp, demlenir, tencereye konulur.

4. Kırkbuğumlu pilav. Pirinç haşlanır. Kaynayınca kırkbuğum eklenir. Daha sonra tencerenin dibine koyun eti dizilir, üzerine pilav dökülür, yağ ilave edilerek kaynatılır. Bu tür yiyecekler daha çok Ağdam sofralarında kullanılır.

5. Şestrangli pilav. Farklı renkteki birkaç çeşit sebzenin eklenmesiyle pişirilen bir pilav türüdür. Karabağ'ın her yerinde pişirilmez, sadece Ağdam'ın bazı köylerinde pişirilir. Sebzelerin rengine göre buna shestrangli pilav denir. Şestrangli kelimesi, Farsça şeşt-altı ve renk kelimelerinin birleşiminden oluşan karmaşık yapıya sahip iki kelimedn oluşmuş bir sözcükdür. Fars kökenli bir mutfak terimidir.

6. Canına çekme. Koyun eti bezelyeyle birlikte haşlanır. Piştikten sonra içine yuvarlak pirinç dökülür. Suyu çekilip yağın içine düşene kadar pişirilir. Bişonə yakın kızılıklar veya kızılıcak ahtası dökülür.

7. Yoğurtlu aş. 3 su bardağı pirinç tuzlu suda pişirilir. Hazır olunca 6 demet pərpətöyün bitkisi//semizotu doğranıp içine dökülür. Karıştırılmadan ve soğutulmadan tenekelere dökülür. 2 kg yoğurda 3 diş sarımsağı ekleyip, pıhtılaşan pirinç ve yeşillikleri ekleyip karıştırın. Semizotu yerine rezene, dağ kişnişi, kişniş ve nane eklenebilir. Bu yemek yay aylarında hazırlanır.

Yoğurt çorbası adında yukarıda adı geçen "aş" kelimesinin tarihi ve antik anlamını bulmaktayız. Burada pilavla yapılan yemek türünden değil, genel olarak yemekten bahsediyoruz. "Aş" elementi yemek kelimesinin geniş anlamını içermektedir. "Aş" komponenti muhtemelen "aşçı, ayranaşı" ve diğer mutfak terimlerinin de bir elementi olarak işlenmektedir.

8. Kalya. Kuzu eti pişirilip kavrulur, kavrulunca içerisine pişmiş kestane, erik turşusu ve doğranmış ayva eklenir. Daha sonra safran, tarçın, tuz ve karabiber eklenir.

9. Kaysava. Eritilmiş tereyağının içerisine çekirdekleri çıkarılmış hurmaları, kuru kaysı ve incir reçelini koyun. Meyveler yumuşayınca kadar pişirilip üzerine tarçın serpilerek servis edilir. Kaisavanın hazırlanmasında incir, kayısı gibi tatlı meyveler tercih edilir. Ancak kayısı daha uygun olduğundan bu yemeğin geysava//gaysava adı aldığını düşünmek doğru olur. Aşık Alasgar'ın dilinde de Kaysava sözcüğüne rastlıyoruz:

Goyche'nin konuğa çok saygısı var;

Gaysava, kayganak verir lezzeti,

Pilav, dolma, kebab, emliyin eti...

Adil olun, tek motaldan konuşma! (Aşık Alasgar).

Ashiq Alasgar'dan verdiğimiz örnekte Azerbaycan mutfağını süsleyen pek çok milli yemeklerin ismi tek cümlede geçmiştir. Bunlardan biri de yukarıda bahsettiğimiz yemeğin adı olan "gaisava"dır. Şairin, Goyçe'nin meşhur pilavı, dolmaları ve kebablarının yanı sıra gaysava'nın adını da anması, gaysava'nın Karabağ bölgesinin yanı sıra Azerbaycan'ın diğer bölgelerinde de meşhur ve sevilen yemeklerden biri olduğunu söylemek için sebep vermektedir.

Kaysava kelimesinin halk deyimleri ve atasözlerinde geçmesi, bu tür yiyeceklerin halk tarafından çok eski zamanlardan beri bilindiğini göstermektedir:

Örneğin: Aptal köpeğin kuralıdır, kaysava'dan pay ister//Axmaq itin qaydasıdır, qaysavadan pay umar.

Kaysava yemekleri çoğunlukla tatlı meyvelerden, incir reçelinden veya çekirdeği çıkarılmış hurmalardan yapılır ve çoğunlukla kahvaltı olarak servis edilir.

10. Amenkomenci (ebegümeci) veya balma bitkisinden hazırlanan bir yemek türü vardır. Ağırıklı olarak Ağdam mutfağında hazırlanmaktadır. Emenkömenci - balma, nane, kişniş, dereotu vb. doğranmış yeşillikler ve et suyunda yağ, soğan ve pirinçle pişirilir.

11. Şalampur adı verilen bir yemek türü de meşhurdur. Kemikli koyun eti bir tencereye konulur, üzerine domates, soğan, acı ve tatlı biber konulur, 1 su bardağı su ilave edilerek kendi buharında pişirilir.

12. Isırgan kavrulması - Isırgan otları yıkanır, doğranır, bol yağ ve soğanla kızartılır. Hazır olunca üzerine yumurta vurulur. Yemeğin adı, hazırladığı bitki türünün adı ve kavurma - eski teriminden düzelmiştir.

Karabağ mutfağında koyun ve dana kavurmaları, gavli, dolma, yakhni, bozbaş, haş, kellepaça, sajiçi, jiz-biz, çorbalar ve çeşitli pilavlar pişirilir.

Azerbaycan eski Türklerin ikamet yerlerinden biri olmuştur. Bölgenin farklı bölgelerinde iklime bağlı olarak yerel şartlara uygun tarım yapıyor ve buna göre gıda ürünleri hazırlıyorlardı. Azerbaycan'ın ayrılmaz bir parçası olan Karabağ, zengin yemek çeşitliliğiyle öne çıkıyor. Bu yemek türlerinin birçoğunun isimleri başka bölgelerde ve diğer Türk dillerinde de kullanılmaktadır.

Karabağ bölgesine özgü yemeklerin yanı sıra tipik tatlılar, içecekler ve soğuk yemekler de bulunmaktadır:

## II. Souk İçecek Çeşitleri:

1) Atlama, yoğurda (Karabağ lehçesi-Yevlah lehçesi) su ve biraz tuz katılarak hazırlanan bir tür meşrubattır. Gedebey ağzında bu kelime, atılma şeklinde kullanılmaktadır [Quliyev 1978.s.43]. Yoğurtun üzerine su dökülüp çalkalanıp atılması sonucu hazırlanması ve dolayısıyla atılama//atlama adını aldığı düşünülebilir. Bu mutfak teriminin bir atılama/atlama elementlerinin olduğu açıktır.

2) Ovduh - bu da atlama gibi hazırlanır, ancak yoğurda suyun yanı sıra yeşillikler ve salatalık da eklenir. Ovduh kelimesinin kullanıldığı alanlar batı bölgesinin diğer lehçelerinde de (Gence ilçesi - avdikh; Tovuz lehçesinde, ovdux// oydux//oyduz; Güney Nahçıvan lehçesinde avdikh biçiminde) kullanılmaktadır. Ovmaq//ovmax kelimesinden türetildiği ehtimal ediliyor.

3) Ayran - kelimesi hem genel olarak Batı bölgesinde, hem de diğer bazı lehçelerde kullanılmaktadır. Özellikle yaz aylarında serinletici içecek olarak kullanılır. Ayran da yoğurt, su ve biraz tuzdan yapılır. Bu kelimeyi "Kitabi-Dede Korkud"un dilinde de buluyoruz:

Geline ayran demedim ben Dede Korkut,

Ayrana doyuran demedim, ben Dede Korkut... [K.D.K.2004. s.164].

Moğolların bu kelimeyi meşrubat adı olarak da kullandıkları fikri Radlov'un sözlüğünde bulunmaktadır. Radlov, "ayran" sözcüğünü "açırgan" sözcüğüyle ilişkilendirmiş ve "acırgan" sözcüğünü "ekşi" anlamında açıklamıştır [Rodlov 1893.2c. s.52.]. Yoğurttan yapıldığı için bu anlam doğru ola bilir. Lakin ayran kelimesi bununla da ilgili olabilir ki, yoğurdun su ile çözünmesi, açılması usulu ilə yapıldığına göre açırgan adlandırıla bilir.

Gösterdiğimiz her üç içecek çeşidi de yoğurt ve sudan yapılsa da, bazı katkı maddeleri ve hatta lezzet bakımından birbirlerinden farklılık göstermektedir. Esas olarak sıcak yaz günlerinde içilmek içindir.

III. Tatlılar: Karabağ bölgesine ait yiyecekler, tatlılar, soğuk yemekler ve içecekler genel olarak Azerbaycan mutfağının zenginleşmesinde büyük rol oynamıştır. Meşhur Karabağ ketesi, Berde nanı ve diğer tatlı çeşitleri de bu türdendir.

IV. Soğuk Yemekler: Ketenin Karabağ mutfağında özel bir yeri vardır. Hem sebze, hem de et ile pişirilir. Ketenin Karabağ mutfağında özel bir yeri vardır. Kızartılmış ve haşlanmış nehir balığı da soğuk yemek olarak kullanılır.

Bunların dışında Karabağ lehçelerinde dograma/yoğurt dograması adı verilen yarı serinletici, soğuk bir yemek de vardır. Çoğunlukla yaz aylarının sıcak günlerinde hazırlanır. Fuzûlî ağzının yoğurt doğraması, süt doğraması gibi türleri vardır. Dilimizin Goranboy, Ganja, Gazakh, Tovuz gibi diğer lehçelerinde ve diğer batı lehçelerinde doğrama/doğramac çeşitlerine rastlanmaktadır. Hazırlanışında yoğurda ve süte ekmek doğranır, yoğurttan yapıldığında damak tadına göre yeşillikler, salatalık, soğan, tuz ve karabiber eklenir.

Karabağ mutfağında kurutulmuş meyveler yaygın olarak kullanılmaktadır. Dosab, pilav, çorba, et yemeklerinin hazırlanmasında kullanılır ve çerez olarak servis edilir. Karabağ mutfağında cad, et kutabı, fasali, kete, şekerbura, baklava, guymag, helva, kurabiya, şorgogalı, dovga, çeşitli kebab türleri yer alır vb. yemekler pişirilir [10].

Yemeklerin, yemek isimlerinin araştırılması ve derlenmesi, sözlüklerin yayınlanması, yemek kitaplarının bölgelere göre yayınlanması pek çok ismimizin Ermeniler tarafından benimsendiği bir dönemde en önemli konulardan biridir. Karabağ lehçelerinde yemek kültürünü temsil eden isimlere bir göz atalım. Bazı çalışmalarda Karabağ lehçesine ait gıda ürünlerinin adları ekmek, yemek, tatlı, beyaz eşya vb. adlar şeklinde geçmiş sınıflandırılmıştır [Hasanova.2010. s. 37-44].

Bu kelimeler Karabağ bölgesinin diğer lehçelerinde de kullanılmaktadır. Bazı kelimelere bir göz atalım: çörəx//əpbə x'; lavaş//yuxa; fətir//kömbə; kökə vb. ekmek isimleri; Sütlaç, erişte, kavurma, haşlama, kıyma, haş, bozbaş, soğutma vb. yemek isimleri; atlama, kıvırma, kurut, deleme vb. ağartı ürünleri vb.

Ekmek adı gibi əpbəx' kelimesi eski Türkçe sözlükte epmak//etmak olarak, Kaşgarinin sözlüğünde ise "ebek, epmak, etmek" olarak geçmektedir [Ramiz Asker. 2006. Ic.136-164]. Klasik edebiyatta da aynı şekilde kullanılmıştır: Nesimi'nin eserlerinde: Ana nə şərbətü məcun gərək, nə əppəgü aş [8.s. 87]. Modern çağdaki birçok lehçe gibi əpbəx' kelimesi de Türk edebi dilinde "ekmek" şeklinde kullanılmaktadır: ekmek parası, ekmek arası vb. isimlerin oluşturulmasına katılır. Bazı Batı lehçelerinde ekmek anlamındaki "apɔax" kelimesi günümüzde de kullanılmaktadır.

Karabağ lehçesinin birçok lehçesinde ve diğer bazı lehçelerde "yavan" adı verilen qıda mahsulu vardır. Yavana tuz, yağ, peynir, yoğurt vb. bir yiyecek türü dahildir [Hasanova.2010. s.40]. Bu kelimedenden yola çıkarak Karabağ lehçelerinde "yavannıx" kelimesi oluşmuştur. Batı lehçelerinde tek başına ekmek yenilmesi (ekmeği herhangi bir ek yiyecek olmadan yemek) anlamında işlenmiştir. Örneğin: Çocuğa bakın, ekmeği yavan-yavan nətəri yiyir (Qazah d.).

Sonuç:

Sofra kültürü her milletin genel kültürünün önemli bir parçasıdır. Karabağ ağızlarında bu bölgenin çeşitliliği, yiyecek, içecek ve tatlıların çeşitliliği, o bölgede yaşayan insanların zenginliği ve o bölgenin doğası ile alakadardır. Aynı zamanda dünya mutfak sisteminde özel bir yere sahip olan Azerbaycan mutfağının da ayrılmaz bir parçasını bünyesinde barındırmaktadır.

**Edebiyatlar:**

- Abbasova R. Azərbaycan dilinin Gubadlı lehçeleri, Bakü: "Çınar-Çap", 2006, 204 s.
- Amanoğlu G. E. Nahçıvan ağızları söz varlığı, "Kültür Ajans Yayınları", Ankara, 2010, 95 s.
- Ahundov A. Azərbaycan dilinin açıqlayıcı sözlüğü. I, II, III, IV c. Bakü, 2005. 600-700 s.
- Hasanova N. Azərbaycan dilinin Yevlah lehçelerinin sözlüğü. Nam. dis., Bakü, 2010, 140 s.//s.37
- Kaşgarlı M. Divani lugat-it-türk. Dört cilt halinde / Çevrildi ve yayınlandı  
Hazırlayan: Ramiz Asker, Bakü, "Ozan", II c., 2006, 400 s.
- "Kitabi-Dada Korkud" (orijinal ve basitleştirilmiş metinler). Bakü, "Ander Yayınevi", 2004, 376 s.
- Musaoğlu M. Azərbaycan dilinin diyalektolojik sözlüğü. Ankara. 2003.
- XIII-XVI yüzyıllar / Azərbaycan şiiri: 20 cilt III c. Bakü: Karaağaç 1983.544 s.
- Radlov V.V. Türk deyimleri sözlüğü deneyimi. T.1-4, SP6. 1893. Bölüm 1, 968 s.  
<http://www.özgürlük.az/xeb/95310/karabağ-elbiseleri-kitap-katalog-nunteqdimati>
- Jafarova A. Azərbaycan halk hekimliyi terimleri. nam. dis. B.1994. s.133
- A. Demirçizade. "50 kelime". Bakü 1968. s. 54
- M. Ergin. Azeri Türkçesi. İstanbul. 1981.
- Ebu Hayyan el-Endülüs. Kitab el-idrak li-lisan el-atrak. Bakü: Azernaşr. 1992. 115 s.
- Alizade S. Oğuzname. Bakü: Yazar. 1987.227 s. S.144
- Aliyeva S. Muhammed Fuzuli'nin Azerice-Türkçe divanındaki tamamen arkaik fiiller. Dil tarihi ve diyalektoloji sorunları. "Çalışmalar", 2008, Sayı 3-4.
- Azizov E.I. Azərbaycan dilinin tarihi diyalektolojisi. Lehçe sisteminin oluşumu ve gelişimi. Bakü: BSU, 2016, 347 s.
- Hacıyev T. Azərbaycan dilinin Cebrail lehçesi, nam. tez, Bakü, 1967, 436 s.
- Hasanova N. Azərbaycan dilinin Yevlah lehçeleri sözlüğü, nam. dis., Bakü, 2010, 140 s.
- Huseynov A. Azərbaycan diyalektolojisi. Bakü. API'dir. 1958. 127 s.
- Kaşgarlı M. Divani lugat-it-türk. Dört cilt/Çeviren ve yayına hazırlayan: Ramiz Asker, Bakü, "Ozan", II c., 2006, 400 s.
- Kazimov I. Ahısqa Türklerinin dili. Bakü: 2002
- "Kitabi-Dada Korkud". (orijinal ve basitleştirilmiş metinler). Bakü, "Ander yayınevi", 2004, 376 s.
- Koçerli F. C. Hacıbeyli'nin hayatından kesitler. Bakü gazetesi. 1995. Ocak. s.3
- Karabağ: Folklor da bir tarihtir, kitap V (Ağdam, Fuzuli, Cebrail, Terter, Gubadlı, Zengilan, Kelbecer, Laçın ve Şuşa bölgelerinden toplanan folklor örnekleri). Bakü, "Bilim ve Eğitim", 2012, 468 s.
- Guliyev I. Azərbaycan dilinin Ağcabedi bölgesi lehçeleri 1978. 186 s.
- Mehdiyeva S. Folklor anıtlarının dilsel-şiişsel incelenmesi. Bakü, 200