



<https://kujhs.uokirkuk.edu.iq/>

### Names of Local Foods in Tal Afar (Comparison)

Asst.lect. Auzjan Burhan Baqer  
Kirkuk University  
Faculty of Education for Humanities  
Department of Turkish Language  
[Ozcanburhan@uokirkuk.edu.iq](mailto:Ozcanburhan@uokirkuk.edu.iq)

تاريخ القبول : 2024-10-21

تاريخ التعديل 2024-10-15

تاريخ الارسال 2024-9-24

#### Abstract

This study examines the regional dishes of the Telafer region, where Iraqi Turkmen live in large numbers, and compares these dishes with their names in the city of Kirkuk. Although Turkmen cuisine has shown some variations from region to region throughout history, the cooking methods are generally common. The Turkmen culinary culture in cities like Telafer and Kirkuk offers a unique diversity through the use of the same ingredients and the application of similar techniques, so while some dish names may differ, their preparation methods may be the same. Despite the fact that dishes are referred to by different names, it is possible to see the strong cultural ties between Turkmen society and regions through these dishes.

The study begins with general information about the demographic structure of Iraqi Turkmen, their dialect features, and their alphabets, followed by examples from the spoken language specific to the Telafer region. These regional linguistic features have also reflected in Turkmen culinary culture and have become an important factor in understanding the differences between the dish names in Telafer and those in Kirkuk. In the later sections of the study, a detailed comparison of the names of regional dishes specific to Telafer, their preparation methods, and how these dishes are named in Kirkuk has been made.

**Key Words:** Iraqi Turkmen, Tal Afar, Kirkuk, Local Dishes.

## أسماء الأطعمة المحلية في تلعفر (دراسة مقارنة)

م.م نوزجان بورهان باقر\*

جامعة كركوك

كلية التربية للعلوم الانسانية

قسم اللغة التركية

[Ozcanburhan@uokirkuk.edu.iq](mailto:Ozcanburhan@uokirkuk.edu.iq)

### الملخص

تمت دراسة في هذا البحث الأطعمة التقليدية الخاصة بمنطقة تلعفر، التي يعيش فيها التركمان العراقيون بكثافة، ويقارن أسماء هذه الأطعمة مع تلك الموجودة في مدينة كركوك. على الرغم من أن المطبخ التركماني قد شهد بعض الاختلافات من منطقة إلى أخرى عبر التاريخ، إلا أن طرق الطهي غالبًا ما تكون متشابهة. تقدم ثقافة الطعام التركماني في مدن مثل تلعفر وكركوك تنوعًا خاصًا من خلال استخدام نفس المكونات وتطبيق تقنيات مشابهة، وبالتالي يمكن أن تكون أسماء الأطعمة مختلفة ولكن طريقة إعدادها واحدة. وعلى الرغم من أن الأطعمة تعرف بأسماء مختلفة، إلا أنه يمكن رؤية الروابط الثقافية القوية بين المجتمع التركماني. والمناطق من خلال هذه الأطعمة. في بداية البحث، تم تقديم معلومات عامة عن التركيبة السكانية للتركمان العراقيين وخصائص لهجاتهم وأبجدياتهم، ثم تم تقديم أمثلة من لغة الحديث المحلية الخاصة بمنطقة تلعفر. انعكست هذه الخصائص اللغوية الإقليمية أيضًا في ثقافة المطبخ التركماني، وأصبحت عنصرًا مهمًا في فهم الاختلافات بين أسماء الأطعمة في تلعفر وأسمائها في كركوك. وفي الأقسام اللاحقة من الدراسة، تمت مقارنة مفصلة بين أسماء الأطعمة التقليدية الخاصة بتلعفر وكيفية إعدادها، وكيف تُسمى هذه الأطعمة في كركوك.

الكلمات المفتاحية: تركمان العراق، تلعفر، كركوك، أطباق محلية.

\* مدرس مساعد جامعة كركوك/ كلية التربية للعلوم الانسانية/ قسم اللغة التركية

## TELAFER'İN YÖRESEL YEMEK İSİMLERİ (KARŞILAŞTIRMA)

### ÖZET

Bu çalışmada, Irak Türkmenlerinin yoğun olarak yaşadığı Telafer bölgesine ait yöresel yemekler incelenmekte ve bu yemeklerin Kerkük şehrindeki adlarıyla karşılaştırması yapılmıştır. Türkmen mutfağı, tarih boyunca bölgeden bölgeye bazı farklılıklar göstermiş olsa da, yemeklerin pişirme yöntemleri genellikle ortaktır. Telafer ve Kerkük gibi şehirlerdeki Türkmen yemek kültürü, aynı malzemelerin kullanılması ve benzer tekniklerin uygulanmasıyla kendine has bir çeşitlilik sunar dolayısıyla bazı yemek isimleri farklılık gösterebilir yapılaş şekli aynı olabilir. Her ne kadar yemekler farklı isimlerle anılsa da, Türkmen toplum ve yöreleri arasındaki kültürel bağların güçlü olduğunu bu yemekler üzerinden görmek mümkündür.

Çalışmada ilk olarak Irak Türkmenlerinin demografik yapısı, ağız özellikleri ve alfabelerine dair genel bilgiler verilmiş, ardından Telafer bölgesine özgü konuşma dilinden örnekler sunulmuştur. Bu bölgesel dil özellikleri, Türkmen mutfak kültürüne de yansımış ve Telafer'deki yemek isimleri ile Kerkük'teki yemek isimleri arasındaki farklılıkları anlamada önemli bir unsur olmuştur. Çalışmanın ilerleyen bölümlerinde ise, Telafer'e ait yöresel yemeklerin isimleri, hazırlanış şekilleri ve bu yemeklerin Kerkük'te nasıl adlandırıldığına dair detaylı bir karşılaştırma yapılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Irak Türkmenleri, Telafer, Kerkük, Yöresel Yemekler.

## İŞARET VE KISALTMALAR

hemze (´) veya kesme işareti

ayın (ع) işareti

"i" ile "I" arası bir ses, "i"ye yakın

"I" ile "ı" arası bir ses, "ı" ya yakın

"ü" ile "i" arası bir ses, "ü" ye yakın

"u" ile "I" arası bir ses, "u" ya yakın

o ile ö arası bir ses

b ile p arası bir ses

kapalı ê

"қа - ق" sesi

"Һа-" sesi

"Һu-" sesi

"gayın - غ " sesi

T.A. : Telafer Ağzı

K.A. Kerkük Ağzı

## 1.Giriş

### 1.1.Irak Türkmenleri

Türkmenler Orta Asyadan göç eden Oğuzlardır. Çoğu tarihçilere göre İslamiyeti kabul ettikten sonra Türkmen ismini alan bu Türk kavmi islam ülkelerine yayılmış kurduğu devlet ve beyliklerle bu ülkelerin kaderini çizmiş ve tarihinde çok belirgin bir rol oynamıştır (Hürmüzlü, 2003, s.8).

Yüzlerce yıldır Irak'ın farklı yerlerinde kimliklerini, dillerini, kültürlerini, gelenek ve göreneklerini ve varlıklarını koruyup yaşatabilen Irak Türkmenleri, Irak'ın farklı bölgelerine yerleşerek bölgedeki diğer milletlerle birlikte yaşamışlardır. Irak Türkmen Türkçesiyle yazılan halk şiirleri, Irak Türkmenlerinin kültürel değerlerini yansıtan Türkmen halk edebiyatının en önemli öğeleridir. Halk ağzıyla yazılan bu eserler Irak Türkmen Türkçesinin ağız özelliklerini yansıtmaları açısından oldukça önemlidir. Bu eserler, dil bilimi ile ilgilenen araştırmacılar için verimli bir kaynak oluşturmaktadır (Mustafa, 2019, s. 2).

Türklerin Irak'a ilk girişleri 9. yüzyılda Abbasi halifesi Memun zamanda başlamış, Selçuklular döneminde artarak devam etmiştir. Selçuklular'dan sonra Musul Atabeyliği, Erbil Atabeyliği, İlhanlılar, Celayirliler, Karakoyunlular, Akkoyunlular ve Safevî hâkimiyeti altında kalan Irak, 1534'te Kanuni Sultan Süleyman döneminde Osmanlı Devletine katılmıştır (Özkan, 2002, s.71).

Telafer, Türkmenler için önemli bir kültürel ve sosyal merkezdir. Şehir, Osmanlı döneminde de stratejik bir öneme sahipti. Telafer halkı, Osmanlı sonrası dönemde yaşadıkları zorluklara rağmen kültürel kimliklerini korumayı başarmıştır. 2000'li yıllarda Telafer, özellikle işgal döneminde büyük bir tahribata uğramıştır. Telafer'de yaşayan Türkmenler, DAESH saldırıları sonucu evlerini terk etmek zorunda kalmış,

bir kısmı Türkiye gibi komşu ülkelere göç etmiştir. 2017 yılında DAESH'ten kurtarılan Telafer, bu süreçten sonra toparlanma sürecine girmiştir. (Saatçi, 2010, s.32)

Irak Türkmenleri, Irak'ta yaşayan ve Oğuz Türklerinin kabilelerinden gelen bir etnik gruptur. Bunların çoğu, Osmanlı İmparatorluğu döneminde Anadolu'dan Irak'a getirilen, çoğunlukla Türk mirasına ve kimliğine bağlı Osmanlı askerlerinin, tüccarlarının ve memurlarının torunlarıdır. Irak'taki Türkmenler ağırlıklı olarak Kuzey Irak'ta Kerkük, Ninova, Erbil, Diyala illerinde, özellikle Kerkük, Telafer, Amirli, Tuzhurmatu, Kifri, Altunköprü ve Dakuk illerinde ikamet etmekte ve Türkiye ile yakın kültürel ve dilsel bağları paylaşmaktadır.

Irak Türkmenlerinin var olma macerası belki de bütün Türk dünyasında apayı bir destandır. Bu Türk topluluğu bugüne kadar milli kimliğini ispatlamak için çok çileler çekmiştir. Varlığının ret ve inkârından baskının her türlüsüne, zindanlardan idam sehpa larına, kültürel soykırımdan katliamlara varıncaya dek Irak Türkmenleri her türlü bedeli ödemiştir. Fakat onların en derin acısı yalnızlıktır. Yıllarca anavatandaki kardeşlerinin hasretiyle yanan bu Türk topluluğunu yürekte yaralayan, kardeşlerinin kendisine yabancılaşmasıdır. Irak Türklüğü bugün maalesef Türkiye'de yeterince tanınmamaktadır Onun zengin dili, edebiyatı ve folkloru, değil Türkiye'deki sade vatandaşlarca, Türkolojiyi (Türklük bilimi) meslek edinmiş, bu alanda araştırmalar yapan bilim adamlarınca da yeterince bilinmemekte ve araştırılmamaktadır. (Hassan, 1947, s.92)

Irak Türkmen ağızları da Anadolu ağızları gibi kendi içerisinde farklılaşmaktadır. Bugün Kerkük merkez ağzı, bütün Irak Türkmenlerinin konuştuğu ağzı kapsamaktadır. Irak'ta konuşulan Türk ağzı genel olarak aynı çizgide olmasına rağmen, Türkmen Türkçesindeki kimi ağız ayrılıkları ortaya çıkmıştır. Bu ayrılıklar bazen aynı il, ilçe, bucak ve bazen de bunların iki ayı mahallesinde bile göze

çarpmaktadır. Bunun da değişik zamanlarda bu bölgelere göç edip yerleşen Türk boylarının ağız ayrılıklarından ileri geldiği söylenebilir. Dolayısıyla Irak'ta Türkmenlerin yaşadığı coğrafyada her idarî birim ayrı ayrı ele alınarak ağız çalışması yapılmalıdır. Irak Türkmen Türkçesi Anadolu ağızlarının bir uzantısı olup, zengin bir halk bilimine sahiptir. Türkmen ağızı, az işlenmesine karşın önemini hiç kaybetmemiştir. şimdiye kadar duruluğunu ve temizliğini koruyabilmiş ve koruyacaktır. Doğu Oğuz grubunun güney kanadında yer alan Irak Türkmen Türkçesi, kendine özgü ses ve biçim özellikleriyle birlikte yazı dilinden farklı olarak bünyesinde eskicil kelimeleri yaşatmaktadır. Bu kelimelerin bir kısmı ses, bir kısmı anlamdeğişimine uğramış, bir kısmı ise herhangi bir ses değişimine uğramadan olduğu gibi korunmuştur. (Beşirli, H. (2020). IRAK TÜRKMEN TÜRKÇESİNDE ESKİCİL İSİMLER. *Research gate*)

Irak'ta bin yıldan beri varlığını sürdüren Türkmenler, zengin bir yemek kültürüne sahiptir. Yeni yaşam alanlarında yemek kültürüne dair bilgilerine bilgi katan Türkmenler yemek kültür söz varlığı da zenginleşmeye başlamıştır. Bildikleri yemek kültürünü eski Türkçede olduğu gibi kullanmaya devam ederken yeni karşılaştıkları yemekler için kimi zaman adlarını olduğu gibi Farsça ya da Arapça olarak kullanmış kimi zaman da yeni kelimeler türetmişlerdir. (Kasım, İ. (2024). Irak Türkmen Ağızlarında Yemek İsimleri (Dil İncelemesi). *Kerkük Üniversitesi İnsani Bilimler Dergisi*.

Bu çalışmada Telafer ve Kerkük Ağızıyla yemeklerin söylenişi ve yapılışını tartışacağız.

## 1.2. Telafer ve Telafer'in Ağız Özellikleri

Irak'ın Türkmeneli bölgesinde yer alan Telafer, Musul'un 60 km batısında bulunan bir Türkmen kentidir. Tarih boyunca nüfusu, kültürel ve sosyal dokusu itibarıyla tamamen Türkmen kimliğiyle varlık gösteren Telafer, ne yazık ki DEAŞ işgali sonrası Irak'ta büyük tahribata ve zulme maruz kalmıştır. Şii ve Sünni Türkmenlerden oluşan Telafer halkının arasına fitne ve ayrılık tohumları eken işgalciler, burada yaşayan Türkmenleri parçalamaya çalışmışlardır.

1914 yılında ise Telafer DAEŞ belasına duçar olmuş, burada yaşayan halk evini, yurdunu, tarlasını, toprağını bırakarak Irak'ın çeşitli bölgeleri ile Türkiye gibi komşu ülkelere sığınmak zorunda kalmışlardır. 2017 yılının ağustos ayı sonlarında DAEŞ'ten kurtulan Telafer, göç eden evlatlarını tekrar bağrında toplayarak, eski huzurlu günlerine ve barış ortamına yavaş yavaş kavuşacaktır. Yaşadığı felaketlerden sonra Telafer'in soylu halkı bu oyunlara alet olmamış, millî birlik ve beraberliğini koruyarak, kendi topraklarında kardeşçe yaşayacaklardı. (Çolakoğlu, 2017, s.22)

Irak Türkmen araştırmacıları, Irak Türkmen şivesini başta Kerkük olmak üzere bir kaç ağza ayırmışlardır, hele kimi araştırmacılar (v) grubuna Kerkük ağzını (y) grubuna ise Tuz ağzını örnek vererek Irak Türkmenleri ağızlarını sadece iki ağız çerçevesine sıklmışlardı. Halbuki durum öyle değil, fonetik ve deyiş tarzı yönünden Mendeli'den Telafer'e kadar Türkmen bölgelerinde bir sürü ağız farklılıkları bulunmaktadır. Birbirinden uzak olan Mendeli ile Karakoyun ağızlarında farklar belli iken çok tuhaf ki öz bizim Telafer'de aşağı kale ile yukarı kale arasında ufacık değişiklikler vardır. Biz aşağı kaleliler "eyere palan" derken yukarı kaleliler "kevend" derler biz "çuvaldız" deriz onlar "tebene" derler vb.... (Çolakoğlu, 2017, s.24)

Türkmen araştırmacılarının ya göz yumdukları ya da farkına varamadıkları bir gerçek var oda bizim Telafer ağzı Irak Türkmen ağızları arasında özel bir ağız



sayılır kalın hecelilerin ağır bastığı bizim ağız özel bir nitelik taşımaktadır, bu yüzden Telafer ağzına "erkekler ağzı veya dili" demek yerinde olur. Çünkü bir İstanbullu konuşurken sanki günlünün ince tellerini okşamak isteyen bir nazik kadınla baş başasın ancak bir Telafer köylüsü kabaca konuşurken eski Türk efsaneleri kahramanları anımsanır. Tren istasyonunda veya hava alanında rastladığın birisi sana "haralısay? Yani nerelisiniz" der demez hemen bir Telaferli olduğunu bileceksin. (Çolakoğlu, 2017, s.25)

Kerküklüler siyah sözcüğüne "qere" söylerken, Telaferliler kalın heceli bir şekilde ağız dolusu "qara" derler ince seslilerle sürüp giden "değirmen" sözcüğü "dagırman" şeklinde kullanılır. Türk Dil Kurumunun çıkardığı Türkçe sözlüğe eklenmesi gereken ve Telafer ağzının özelliklerinden biri olan kimi sözcükler yer yer kullanılır, örneğin yeni sözlüklerde yer alan ve kökü Arapça olan fırsat sözcüğü yerini şans sözcüğü almışsa da buda yabancı bir sözcüktür hâlbuki bunların yerine bizde "tüley" sözcüğü kullanılır, hele önemsemedi veya umursamadı yerine biz "tensemedi" kullanılır. (Çolakoğlu, 2017, s.25)

Hepsi anlamdaş olan "semt, taraf, yan, sarı, tay, yaxa" sözcükleri bütün Türkmen bölgeleri aksine Telafer ağzında yerli yerinde kullanılır. Türkçede öykü anlamına gelen "hikâye" yerine sadece "serçek" kullanılır ayrıca diğer Türkmen bölgelerinde "eşek cenneti" cehennem anlamına gelirken Telafer ağzında "derin uyku" anlamını verir. Dalda, perde, örtü anlamına gelen "koray" sözcüğü bizden başka bilmem hangi ağız veya şivede vardır? Türkçedeki tıknaz sözcüğü yerine Telafer ağzında bir kaç sözcük yer almaktadır. Bunlardan "tomtat, tükme, dolu, kalın, pıfını" Arapçadan Türkçeye sızan "defa, kere" yerine "tapxur" kullanılır, bilindiği gibi Türkmence'de (A) harfi yoktur işte bütün Türkmen bölgelerinde "Âyran" söylenirken, sadece Telaferde "Ayran" söylenir, bizde yol kesici yerine "mıklacı"

haydut "berşevik" kullanılır, diğer Türkmen bölgelerinde öyle bir şey yoktur. (Çolakoğlu, 2017, s.26)

### 1.3. Irak Türkmen Türkçesinin Tasnifi

Türkmen Türkçesi, Batı Türkçesinin (Oğuz ağzı) doğu yöresinde (Azerbaycan Türkçesi) yer alan ağızlar topluluğuna girer. Irak Türklerinin konuştuğu ağız, Azerbaycan dilinde (Doğu Oğuzca) sahası içine girmektedir. Doğu Oğuz grubu, Kuzey, Orta, güney olmak üzere üçe ayrılmaktadır. Van gölünün güneyinden geçen bir hatın, Doğu Oğuz grubunun orta ve Güney bölgelerini birbirinden ayırır. Bu durumda Diyarbakır, Urfa, Mardin ve Hakkâri illeriyle Türkmen Türkçesi ve Güney Azerbaycandaki batı ağızları, bir bütün teşkil etmekte ve Doğu Oğuz grubunun Güney kanadını oluşturmaktadır. Irak Türkmen ağzı gramer açısından incelendiğinde Doğu Oğuzca'sının dil özelliklerini taşıdığı görülebilir. (Ergin, 1971, s.6-15).

## 2.YEMEK İSİMLERİ

### 2.1.1. T.A. Bılamaç ~ K.A Bulamac

Telafer'de *Bılamaç* -I- harfi ile söylenirken; kerkük ağzında Bulamac kelimesi kullanılır. Böylece -I- harfi U harfine dönüşerek ünlü değişimine uğramıştır.

Pişirme Yöntemi ise; öncelikle un yağda kavrulur daha sonra üzerine su ekleyip tuzu ayarlandıktan sonra pişirilir ve servise sunulur. (Halit Muhammet, KİŞİSEL GÖRÜŞME, 12.12.2023)

### 2.2. T.A. Ayran Aşı ~ K.A.Ayran Aşı

Telafer'in yöresel yemeklerinden *ayran aşısı* Kerkük yerine daha yoğun bir şekilde Erbil'de yapılmaktadır. Görüştüğümüz FatimetülZehra SALİHİ ayran aşısının Erbil'de çok yapıldığını ve nasıl yapıldığını bizlere açıkladı. Ayrıca bu yemeği Telafer ve Erbil ayran aşısı olarak adlandırırılar. Kerkük'tede çok eskilerden yapılırdı günümüzde yapılmamaktadır.

Erbilli akrabaları olan bir vatandaş bu sözlerle ayran aşısı yemeğini bizlere anlattı:

"Erbil'deki akrabalarımızı her ziyaretimizde özellikle ayran aşısı yapmalarını rica ederdik. Yoğurt ile yapılıp; ardından içine bulgur köftesi atılır. Gerçekten tadı efsane olan bir yemek."(SALİHİ, Fatimetülzehra. KİŞİSEL GÖRÜŞME, 01.12.2023).

### **2.3. T.A. Löllik / K.A.İmam Abbas Ekmegi**

Keher, maydanoz ve yeşillikleri ekmek hamuru ile birleştirip fırında pişilir. Telafer ile kerkük'te yapımı aynı olmasına rağmen isimde farklılık bulunmaktadır.

### **2.4. T.A.Arpa Çüregi / K.A.Arpa Ekmeği**

Telafer'de *Arpça Çüregi* olarak adlandırılıp Kerkük'te *Arpa Ekmeği* olarak geçmektedir. Un yerine arpa ile yapılan ekmektir. Hem Telafer hem de Kerkük'te çok sevilen ve çok yapılan bir ekmek türüdür. Hatta Kerkük'te fırınlarda da yapılmakta olup halk tarafından satın alınmaktadır. (Halit Muhammet, KİŞİSEL GÖRÜŞME, 12.12.2023).

### **2.5. T.A.Darı Çöregi / K.A.Darı Ekmeği**

Darı kelimesi Türkmencedir ve mısır anlamına gelmektedir. Dikkat edilirse Telafer’de ekmeğe daha çok çüreg yani çörek adını vermektedirler. Mısır unu ile yapılan hamuru fırında pişirerek darı ekmeğini Telafer ve Kerkük’te aynı şekilde yapılmaktadır. (Halit Muhammet, KİŞİSEL GÖRÜŞME, 12.12.2023)

## 2.6. T.A.Un Hıalvası ~ K.A.Un Helwesi

Telaferde halvası A sesi ile, Kerkük’te E sesi ile söylenir. Yapılışı ise her iki bölgede de aynıdır, un kavrulur üzerine şerbet dökülür ve bademle süslenir. (Halit Muhammet, KİŞİSEL GÖRÜŞME, 12.12.2023).

## 2.7. T.A.Çömçele Aşı ~ K.A.Çemçele Aşı

Çömçele aşı Telafer’de yağmur yağsın diye yapılmaktadır. Günümüzde hala bu inançla yola çıkarak bu yemeği yapanlar var. (Zehra bakır, KİŞİSEL GÖRÜŞME, 15.12.2023). Kerkük’te ise günümüzde görülmemektedir ama çok öncelerden yapılmaktaydı. (Halit Muhammet, KİŞİSEL GÖRÜŞME, 12.12.2023).

## 2.8. T.A. Kawurğa / K.A.

Buğdayı suda ibittikten sonra sacda kavurarak yapılan bir tür yemektir. Telafer’de çokça görülen ama Kerkük’te görülmeyen bir yemek türüdür. (Halit Muhammet, KİŞİSEL GÖRÜŞME, 12.12.2023).

## 2.9. T.A.Çiziriğ ~ K.A.Cızlağ

Kuyruk yağını tavada kavurarak yapılan bir yemek türüdür. Telafer ve Kerkük'te de yapılmaktadır ve yapılışı her iki bölgede de aynıdır. Sadece iki bölge arasında adlandırma farklıdır. Telafer'de çizirig kerkük'te cızlağ olarak geçmektedir. Başta Ç ve C harflerinin yanında sözcük içinde de farklı sesler bulunmaktadır. (Halit Muhammet, KİŞİSEL GÖRÜŞME, 12.12.2023).

### **2.9. T.A.Қurut (tarhana) / K.A.Keşam**

Burgul ile eskiyen yoğurt kurutulur. Uzun süre güneş altında kurumasını bekledikten sonra sarımsaklı yağda kavrulur ve üzerine yine sarımsak yağı dökülür. Telafer ve Kerkük'tede yapılışının aynı olmasına rağmen Telaferliler kurut kerküklüler tarhana diye adlandırılmaktadır. (Halit Muhammet, KİŞİSEL GÖRÜŞME, 12.12.2023).

### **2.10. T.A.Қıdiri / K.A.**

Nar, ekmek, soğan ve domatesi biribirine katarak yapılan ilginç bir yemek türüdür. Sadece Telafer'de yapılan bir yemektir. (Halit Muhammet, KİŞİSEL GÖRÜŞME, 12.12.2023).

### **2.11. T.A.Şölen ~ K.A. Şulan, Herise**

Muharrem ayının aşure gününde yapılan bir yemektir. İnançlara göre Hz.Hüseyin'in şehadetinden dolayı yapılır. Telafer, Kerkük ve Türkmenelinin tüm bölgelerinde yapılır. Telafer'de şölen Kerkük'te şulan Türkmence ve ya herise Arapça olarak adlandırılmaktadır. (Zeynep BEYATLI, KİŞİSEL GÖRÜŞME, 01.12.2023).

### **2.12. T.A.Yarma Çöregi / K.A.**

Yarma ile yapılan ekmek türüdür. Günümüzde Kerkük'te görülmesede Telafer'de halen halk tarafından yapılan ekmek türüdür. (Halit Muhammet, KİŞİSEL GÖRÜŞME, 12.12.2023).

### **2.13. T.A.Otlı Çüreg / K.A.Etli Ekmek**

Telafer'de ve Kerkük'te de görülen ekmek çeşididir. Çeşitli yeşilliklerin ve birazda etin ekmek hamuruna katılarak fırında pişirilen ekmektir.

### **2.14. T.A.Pakuz Avması / K.A.**

Pakkuz Telafer ağzıyla incir demektir. Pakkuz avmasının yapılışı ise incir ile narın bir yerde ezilmesi sonucu olan yemek türüdür inciri nar ile karıştırıp suları birbirine karışına kadar ezilir ardından herkes kendine uygun olan miktarda tuz ekleyerek yenilir. Telafer'de eskilerden çok görülen bir yemek türüdür; günümüzde halk tarafından az yapılmaktadır. Kerkük'te hiç yapılmayan bir yemektir. (Halit Muhammet, KİŞİSEL GÖRÜŞME, 12.12.2023).

### **2.15. T.A.Yarma Aşı / K.A. Yarma Çorbası**

Yarma çorbası hem Telafer hem de Kerkük'te yapılan bir çorba türüdür. Telafer'de çok yapılanı olsada Kerkük'te soruşturmalardan sonra halk tarafından az yapılan bir yemektir. Yarma, soğan ve zevke göre eklenen çeşitli sebzelerle yapılır.

### **2.16. T.A.Zingil / K.A.Tava Kebabı**

Zingil kelimesi Telafer'de Kebap anlamını vermektedir. Telafer'de bu isimle adlandırılırken; Kerkük'te tava kebabı olarak adlandırılır.

Yapılışı ise belirli bir miktar kıymayı baharatlayıp içine soğan, sarımsak ve birazda maydanoz ekleyip elle yoğrulduktan sonra istenilen yuvarlak ve ya düz şekillerle yağda kavrulup yapılan bir yemek türüdür. Hem telafer hem de Kerkük'te halk tarafından büyük bir oranla yapılır. (Halit Muhammet, KİŞİSEL GÖRÜŞME, 12.12.2023).

### **2.17. T.A.Burğul Âşısı ~ K.A.Burğul Âşısı**

Telafer ile Kerkük'te yapılan bir yemektir. Orta hacimli bulgurun 15 dakika suda beklettikten sonra az miktarda mercimek eklenir. Daha sonra soğanı yağda kavurduktan sonra bulgur ile mercimeği üzerine ekleyip su ilave edilir kaynatılması beklenir. İsteyen beyaz isteyende macunla yapabilir. Zevke göre et ya da tavuk eti eklenebilir. Ayrıca kara biber ve macun eklendikten sonra 1 saat içinde hazırlanan bir yemektir. Halk tarafından özellikle kışın soğuk günlerde yapılır. (Burhan bakır, KİŞİSEL GÖRÜŞME, 15.12.2023).

### **2.18. T.A.Mercimek Aşısı ~ K.A.Mercimek Çorbası**

Telafer ile Kerkük'te yapılan çorba türüdür. Genelde kış yemeklerinden soğuk havalarda yapılır ayrıca Ramazan aylarında oruç açmak için de yemekte ilk mercimek çorbası yapılır. Mercimek, soğan, un, sıvı yağ gibi ürünlerle yapılan bir yemektir.

### **2.19. T.A.Dişlik / K.A.**

Tarihi Osmanlı dönemine kadar uzanan dişlik yemeğinin tarifinden önce neden yapıldığını sorarsak; Telafer'de bir ailenin çocuğunun ilk dişinin çıkmasından sonra yapılıp komşulara dağıtılan bir yemek türüdür. Dağıtılan yemek tabaklarının daha sonra komşu ve akrabalar tarafından içine hediye konularak geri getirilir.

Tarifi ise; buğdayı kaynatıp üzerine nohut, bakla, fasulye ve tarhana eklenerek yapılan bir yemektir. (Halit Muhammet, KİŞİSEL GÖRÜŞME, 12.12.2023).

## **Sonuç**



Çalışma sonucu seçilen 20 Telafer yemeğinin Kerkük ağzıyla karşılaştırıp farklı söylenişleri ortaya çıkardık. Çalışmanın hazırlanmasında tarama ve görüşme yöntemleri kullanılmıştır.

Birçok yemek isminin aynı olup sadece harflerde ve telaffuzda ya da bazı kelimelerde farklılık olduğu görülmüştür. En çokta sesli harflerde değişiklikler olduğunu da söyleyebiliriz. Aynı zamanda da yemeklerin birçoğunun yapılışının aynı olduğu sonucuna varılmıştır.

Bazı yemek isimlerinin aynı ismi taşımasına rağmen telaffuz farkını görmekteyiz. Bunun nedeni ise Telafer ve Kerkük'ün farklı dil özelliklerine sahip olmalarıdır.

## Kaynakça

BEŞİRLİ, H. (2020). Irak Türkmen Türkçesinde Eskicil İsimler. Research gate

ÇOLAKOĞLU, Rıza. Telafer Folkloru, Fuzuli Yayın evi, 2017, Kerkük.

HASSAN, A. Irak Ünlüleri Rehberi. Dar ül vataniyye Yayın evi, 1947, Bağdat.

HÜRMEZLÜ, Erşat. Türkmenler ve Irak, Kerkük Vakfı Yayınları 2003, İstanbul.

KASIM, İ. (2024). Irak Türkmen Ağzlarında Yemek İsimleri (Dil İncelemesi).

Kerkük Üniversitesi İnsani Bilimler Dergisi.

MUSTAFA, Şakir. Irak Türkmen Türkçesi ile Yazılan Halk Şiirleri Üzerine Bir

Dil İncelemesi, 2019, Konya: Yüksek Lisans Tezi.

ÖZKAN, Nevzat. Türk Dilinin Yurtları, Akçağ Yayınları 2002, Ankara.

SAATÇİ, S. Irak'taki Türkmen Kabile ve Aşiretler. Kerkük Vakfı Yayınları 2010,

İstanbul.

## KİŞİ KAYNAKLARI

Burhan bakır, KİŞİSEL GÖRÜŞME, 15.12.2023

FatimetülZehra SALİHİ, KİŞİSEL GÖRÜŞME, 01.12.2023

Halit MUHAMMET, KİŞİSEL GÖRÜŞME, 12.12.2023

Zehra bakır, KİŞİSEL GÖRÜŞME, 15.12.2023

Zeynep BEYATLI, KİŞİSEL GÖRÜŞME, 01.12.2023