



# Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi

*Journal of Academic Language and Literature*

(Cilt/Volume: 6, Sayı/Issue: 2, Ağustos/August 2022)

**Fulya AKMAN**

Arş. Gör. Dr., Ankara Hacı Bayram  
Veli Üniversitesi  
fulya.akman@hbv.edu.tr



<https://orcid.org/0000-0003-1367-6811>

## Mengen'in Mutfak Kültüründe Yer Alan Bazı Yemek Adları Üzerine Tarihsel-Karşılaştırmalı Bir İnceleme: *halışka* ve *kaldırık* Örneği

*A Historical-Comparative Analysis on Some Food Names in  
Mengen's Cuisine Culture: The example of halışka and kaldırık*

### Araştırma Makalesi/Research Article

Geliş Tarihi/Received: 25.07.2022

Kabul Tarihi/Accepted: 04.08.2022

Yayın Tarihi/Published: 30.08.2022

### Atıf/Citation

Akman, F. (2022). Mengen'in Mutfak Kültüründe Yer Alan Bazı Yemek Adları Üzerine Tarihsel-Karşılaştırmalı Bir İnceleme: *halışka* ve *kaldırık* Örneği. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, 6 (2), 789-797. <https://doi.org/10.34083/akaded.1148450>

Akman, F. (2022). A Historical-Comparative Analysis on Some Food Names in Mengen's Cuisine Culture: The example of *halışka* and *kaldırık*. *Journal of Academic Language and Literature*, 6 (2), 789-797. <https://doi.org/10.34083/akaded.1148450>



Bu makale iThenticate programıyla taranmıştır.  
This article was checked by iThenticate.

## Öz

Yiyecek içecek türleri, yiyeceklerin pişirilme süreçleri, yeme-içme geleneğine dayalı kültürel yapı olarak tanımlanan mutfak kültürü, ait olduğu herhangi bir bölgenin tarihî, coğrafi, filolojik, etnik, demografik, antropolojik, sosyolojik vb. pek çok yapısına dair ipuçları ihtiva etmektedir. Bu çalışmada; doğal kaynakları, bitki ve hayvan çeşitliliği ile zengin bir mutfak kültürüne sahip Mengen’de kullanıldığı bilinen bazı yemek adları; filolojik bakımdan tarihsel-karşılaştırmalı bir yöntemle ele alınacaktır. Özellikle aşçılık konusunda Türkiye’de önemli bir üne sahip Mengen’in mutfak kültürüne dair söz varlığında tespit edilen ve bu makaleye konu olan kelimeler *halıška* ve *kaldırık*’tır. Söz konusu yemek adlarının tarihî Türk yazı dillerine ait eserlerde nasıl kayıtlı olduğu, süreç içerisinde hangi fonetik değişikliklere uğradığı üzerinde durulacak ve etimolojik bazı izahlar ve tekliflerde bulunulacaktır. İncelenen yemek adlarının yüzyıllara dayanan tarihsel sürekliliği, bölgenin kültürel kodlarına ışık tutması bakımından önem arz etmektedir. Çalışmanın hem alana hem de farklı disiplinler tarafından yapılacak diğer araştırmalara katkı sağlaması ve yön gösterici nitelikte olması hedeflenmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Mengen, mutfak kültürü, yemek adları, *halıška*, *kaldırık*

## Abstract

*The cuisine culture, which is defined as the types of food and beverage, the cooking processes of the food, the cultural structure based on the eating and drinking tradition contains clues about the historical, geographical, philological, ethnic, sociological... etc. structures of any region which it belongs. In this study; some food names known to be used in Mengen, which has rich cuisine culture with its natural resources, plant and animal diversity; will be analyzed philologically via historical-comparative method. The words that are identified in the vocabulary of the cuisine culture of Mengen which has an important reputation in Turkey especially in terms of cooking, and which are the subject of this article, can be listed as halıška and kaldırık. It will be focused on how the names of foods in question were recorded in historical works of Turkish written languages, and which changes they had phonetically in the process and some etymological explanations and proposals will be made. The examined food names’s historical continuity based on centuries is important in terms of revealing the cultural codes of the region. It is aimed that the study will contribute to the field and other researches to be conducted by different disciplines and to be a guide.*

**Keywords:** Mengen, cuisine culture, food names, *halıška*, *kaldırık*

## Giriş

Sözlükte en genel manasıyla “tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü” (Türk Dil Kurumu, 2011, s. 1558) şeklinde tanımlanan “kültür”ün yalnızca bir parçası olarak “mutfak kültürü”; uzun yıllar boyunca halkbiliminin önemli çalışma alanlarından biri kabul edilmiştir. Bununla birlikte farklı pek çok disiplinin de söz konusu alandan hareketle önemli sonuçlara ulaştığı bilinmektedir. Filoloji kapsamında ağız araştırmaları, etimolojik izahlar, söz varlığı incelemeleri gibi çalışmalarda da mutfak kültürü özne olarak yer almakta; önemli ölçüde dil malzemesi sunmaktadır. Mutfak araç-gereçleri, yiyecek-içecek adları ve yapıları, sofrada yemek öğünleri, yiyecek saklama ve kışık hazırlama yöntemleri, özel günlerde yapılan yöresel yemekler vb.; mutfak kültürünün dilbilimsel araştırmalara olanak veren ve hatta bu araştırmaları zaruri kılan bileşenleri olarak sayılabilir. Mengen mutfak kültürü ise bu bileşenler bakımından zengin kabul edilmesinin yanı sıra arkaik unsurlar da barındırmaktadır. Eski Türk mutfağının bir devamı olma özelliğini korumuş; Batı Karadeniz bölgesinin coğrafi özelliklerini, İslamiyet’in getirdiği dinî yapı ile ekonomik koşulların elverdiği ölçüde saray mutfağının harmanlanması sonucu günümüzdeki formuna kavuşmuştur (Yalçın Çelik, 2010, s. 129).

Mengen'in mutfak kültürü bakımından ön plana çıkmasının en önemli sebeplerinden biri şüphesiz aşçılık hususunda sahip olduğu yüzyıllara dayanan şöhretidir. Osmanlı padişahlarından I. Ahmet'in yemek tutkusuna bağlı olarak sarayda çeşitli yarışmalar yaptırdığı; Mengenli aşçıları Topkapı Sarayı'na ilk getiren padişah olduğu söylenmektedir (Arman, 2011, s. 25). Yine bölgenin en önemli geçim kaynağının aşçılık olarak bilinmesine ve bu konudaki ününe dair kayıtlara Osmanlı döneminde yayımlanan ve il yıllıkları olarak adlandırılan salnamelerde de rastlanmaktadır. 1341 Rumî tarihli Bolu vilayeti salnamesinde konuya ilişkin “Cem'an 10.017 nüfus vardır, halkı aşçılıkla mütevaggil ve meşhurdur.” ifadesi geçmektedir (Birgören, 2008, s. 388). Hâlen her eylül ayının ilk haftasında da Mengen'de Türkiye'nin tek "Aşçılık Festivali" düzenlenmekte; değişik türde bir şov yemeği hazırlanmakta ve yarışma, sergi, konser, panel, şov, spor karşılaşmaları gibi etkinlikler gerçekleştirilmektedir (<http://www.bolu.gov.tr/bolu-mutfagi>).

Mengen'de aşçılık ve mutfak kültürünün günümüze kadar korunması; bölgenin dağlık olması, iklimin sert geçmesi, şehre uzaklık ve ilçenin ticaret merkezlerinin dışında yer alması gibi sebeplere bağlı olarak açıklanmaktadır (Yalçın Çelik, 2010, s. 128). Söz konusu tarihsel süreklilik ve muhafaza edilmişlik hâli; özellikle gastronomi ve mutfak sanatları, gastronomi turizmi, halk bilimi, ağız araştırmaları gibi farklı disiplinlerin dikkatini çekmektedir. Yapılan bilimsel çalışmalarda Mengen müstakil olarak ele alındığı gibi; daha genel kapsamda Bolu; Bolu'nun diğer ilçeleri ya da sınır

komşuları incelenmiştir.<sup>1</sup> Bu çalışmada ise dilbilim malzemesi olarak *halışka* ve *kaldırık* kelimeleri üzerinde durulacak ve Mengen mutfak kültürünün yüzyıllara dayanan tarihsel sürekliliği özellikle vurgulanmaya çalışılacaktır.

## 1. Halışka

Yalnızca Mengen’de değil; Zonguldak, Bartın, Karabük, Çankırı gibi daha çok çevre illerde de yöresel bir yemek olarak izine rastlanan *halışka*; yapılış şekli bakımından bölgeden bölgeye farklılık gösterse de undan yapılan bir yemek olma ortak paydasında birleşmektedir. Un, tuz ve yumurtanın suyla karıştırılarak hamur hâline getirilmesi ve meydana getirilen hamurun önce iki santim kalınlığında yufkalar açılarak ve sonra açılan yufkaların birer santim kalınlığında kareler şeklinde kesilmesiyle oluşturulan Mengen usulü *halışka*’da; elde edilen hamurlar kaynar suda bir süre pişirilir. Daha sonra servis tabağına alınarak sıra hâlinde bir kat ceviz bir kat hamur dizilir ve üzerine sarımsaklı yoğurt ile kızdırılmış tereyağı dökülerek servis yapılır (<https://yoresel.lezzetler.com/haliska-mengen-bolu-vt77108>).

*Halışka*’nın yapılış şeklinde bölgeden bölgeye görülen çeşitlilik; söylenişinde de kendisini göstermektedir. Aşağıdaki tablo; kelimenin söyleniş ve yemeğin yapılış şeklindeki farklılıkları Derleme Sözlüğündeki kayıtlardan hareketle özetlemektedir (<https://sozluk.gov.tr/>):

<b>halışka</b>	1. Erişte. (*Düzce -Bolu-Çankırı) 2. Mısır unundan yapılan bir çeşit tatlı, kaçamak. (*Bartın – Zonguldak) 3. Bir çeşit hamur yemeği, mantı. (Çankırı ve köyleri)
<b>halaçka</b>	Uzunlamasına kesilmiş yufkanın içine peynir, ceviz konularak yapılan bir çeşit börek. (*Göynük –Bo.)
<b>halaşka</b>	Mısır unundan yapılan bir çeşit tatlı. (-Af.; Bartın – Zn.)
<b>haluçka</b>	1. Et ve lokma gibi hamurdan yapılan bir çeşit yemek. (*Merzifon – Ama.) 2. Tatar böreği. (Ks.)

<sup>1</sup>Ayrıntılı bilgi için bkz.: Öztürk, E. (2008). Bolu Ağzında Yemek Kültürüyle İlgili Kelimeler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. Cilt 2008-2 Sayı 17; Bozkurt, F. İ. (2020). *Bolu İli Seben İlçesinde Geçmişten Günümüze Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma*. (Tez No: 650636) [Yüksek Lisans tezi, Gazi Üniversitesi]. YÖK Tez Merkezi. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>; Özer, H. – Turan, Ö. – Yener, S. (2018). Zonguldak’ın Yöresel Yemek İsimleri Üzerine Bir İnceleme. *Turkish Studies*. Volume 13/12, Spring 2018, p. 341-361; Coşan, D. (2020). *Bartın Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. (Tez No: 647758) [Yüksek Lisans tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi]. YÖK Tez Merkezi. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>

<b>haluşga</b> <b>[holuçka]</b>	Dört köşe biçiminde kesilip üçgen gibi katlanarak yapılan bir çeşit hamur yemeği, mantı (Ağlı *Küre –Ks.)
<b>haluşka</b>	1. Taze üzüm yaprağı doğranarak yapılan, sarımsaklı bir çeşit yemek. (Saray –Çkr.) 2. Arpa ve mısır unundan yapılan bir çeşit hamur yemeği. (*Safranbolu –Zn.)

Bu aşamaya kadar olan süreçte yapılaş şekilleri ve Anadolu ağızlarındaki karşılıkları bakımından varyantları açıklanmaya çalışılan *haluşka* kelimesine etimolojik olarak bazı bilimsel çalışmalarda da yer verilmiştir. Tietze; söz konusu kelimeyi *Anadolu Türkçesindeki Slavca Ödünçlemeler* başlığı altında ele alarak; Ukr. *haluška* ‘Kloss’ “kerpiç, et köftesi” ve aynı anlamdaki Russ. *Galuşka* ‘dasselbe’ kelimeleri ile ilişkilendirmiştir (1999, s. 211). Hasan Eren tarafından 1960 yılında yayımlanan *Anadolu Ağızlarında Rumca, İslavca ve Arapça Kelimeler* adlı makalede ise önce Tietze’nin verileri yorumlanmış ve bu verilere göre kelimenin Küçük Rusçadan yani Ukraynacadan alınmış olabileceğinin anlaşıldığı ifade edilmiştir. Eren, Tietze’nin saydığı bu verilere Macarca *galuska* ve *haluska* kelimelerinin de eklenebileceğini ifade etmiş; ancak Anadolu’da tespit edilen kelimelerin kökenini araştırırken daha çok Sırpça *haluška* kelimesi üzerinde durmak gerektiğini belirtmiştir. Gülsevin’in *Türkiye Türkçesi Ağızlarında #h Sesi Üzerine* adlı makalesinde ise öncelikle Türkçede /h/ sesinin farklı kaynakları olduğu üzerinde durulmuş; *Yabancı Asıllı Kelimelerde h- Sesi* başlığı altında *haluşka*’nın İslavca kökenli bir kelime olduğu; Eren’in makalesine de atıfta bulunularak söylenmiştir (2001, s. 145).

Bu çalışmanın ortaya çıkmasına zemin hazırlayan ve tarafımızca bir problematik olarak görülen husus; Kıpçak dönemi eserlerinden *Kitâb al-İdrâk li-lisân al-Atrâk*’te tespit edilen *älâşkâ* kelimesidir. “Et ile beraber haşlanmış yufka hamur parçaları” olarak açıklanan kelime (Caferoğlu, 1931, s. 20), *haluşka*’nın da hamur parçalarından yapılan bir yemek olmasından dolayı dikkat çekmiştir. *Äläşkâ-haluška* arasındaki semantik paralellik, kelimenin Türkçenin Kıpçak döneminden önceki tarihî yazı dillerinde tanıklanıp tanıklanamayacağı sorununu akıllara getirmiştir. *Äläşkâ*’ye müstakil bir kelime olarak başka bir eserde rastlanmamıştır. Ancak *Dîvânu Lugâti’t-Türk*’te *älgä-* “elemek” ve işteş formu *älgäş-* “elemekte yardım ve yarış etmek” fiillerinin bulunması (Ercilasun-Akkoyonlu, 2014, s. 126-111) ve bu kelimelerin anlamca *älâşkâ* ile örtüşmesi -yani *un, ele-, hamur* kavramlarıyla doğrudan ilgisinin bulunması- kelimenin, Slav değil Türkçe asıllı olma ihtimalini düşündürmüştür. Söz konusu düşünceden yola çıkılarak *bilge, dalga, gölge, kısa...* gibi pek çok kelimedeki kullanılan [-GA] fiilden isim yapım eki ile *älgäş-* fiilinin *älâşkâ* yemek adı formuna kavuşmuş olması ihtimaller dâhilindedir.

*Äläşkâ*’nin Mengen ve diğer bölgelerde bir yemek adı olarak geçen ve tarifleri bakımından birbirleriyle uyumluluk gösteren *haluşka* ile muhtemel bağlantısını /h/ türemesiyle açıklamak çok zor olmayacaktır. Anadolu ağızlarında /h/ türemesinin

yaygın olarak görülen fonetik bir deęişiklik olduęu *ark>hark*, *öyük>höyük*, *örgüç>hörgüç*, *arın>harın*, *ayva>hayva* gibi klâsik örneklerde karşımıza çıkmaktadır. Bu aşamaya kadar olan varsayımlardan hareketle *älâşkâ-halıška* arasındaki gelişimin *älgäş->älâş->älâškä > hälâškä > halaška > halıška* biçiminde olabileceęi düşünülmektedir. Yani *älgäş-* fiilinde önce orta hecedeki /g/ sesinin düşmesi; [-GA] fiilden isim yapım eki ile elde edilen *älâškä* kelimesinin ardından /h/ türemesi neticesi, sözcüğün *hälâškä* formuna kavuşmuş olabileceęi öngörülmektedir. Art damak /h/ ünsüzünün kalınlaştırıcı etkisi ile önce *halaška* ve akabinde /ş/ ünsüzünün daraltıcı etkisi ve orta hecenin vurgusuzluęuna baęlı olarak meydana gelebilecek *halıška* dönüşümünün, imkân dâhilinde olabileceęi düşünülmektedir.

## 2. Kaldırık

Derleme sözlüğünde *kaldırık*, *kaldırak*, *galdırık*, *galdirik*, *galduruk* varyantlarıyla; “Tüylü ve geniş *yapraklı*, kırmızı ve yeşil saplı yenen bir bitki, hodan” anlamlarında geçen ve Mengen’in mutfak kültüründe yer edinen söz konusu bitki; ekim ve kasım aylarında ormanlardan toplandıktan sonra kurutularak dolma yapımında kullanılmaktadır. (<http://www.mengen.gov.tr/yoresel-yemeklerimiz>). Bu yaprak ile yapılan kaldırık dolmasında ise önce yapraklar hafifçe haşlanır; başka bir kapta un, yumurta ve sütün bir miktar su ile karıştırılmasıyla iç harcı oluşturulur. Bu harç asma yaprağı dolması gibi sarılır. Yemeklik doğranarak kızartılmış salçalı soğanların üzerine, sarılan dolmalar dizilerek ateşe verilir. Pişen dolmalar, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir (<http://www.mengen.gov.tr/yoresel-yemeklerimiz>).

Kelime; tarihî Türk lehçelerinde araştırılmak suretiyle incelendiğinde Dîvânu Lugâti’t-Türk’te bulunan iki kaydın soru işaretlerini giderici nitelikte olduğu görülmektedir. *Kaldra-* “(elbise vb.) hışırdamak” ve *kaldruğa*<sup>2</sup> “kâğıt vb. hışırtı yapan her nesne için kullanılan sıfat, hışırtılı” verileri (Ercilasun-Akkoyunlu, 2014, s. 532-530), gerek semantik gerekse fonetik olarak Mengen mutfağında yer etmiş ve yöresel bir yemek adı olmuş *kaldırık* ile örtüşmektedir. Hışırdayan her türlü nesne için bu kelimenin kullanılması; yaprağın da hışırdayan bir nesne olmasından mütevellit aradaki semantik ilginin kurulmasına olanak sağlamıştır. Bu noktada *kaldırık* kelimesinde bir anlam daralması hadisesinin olduğu düşünülmektedir. Clauson, *kaldra-* fiil tabanının bir hapax örneği olduğunu, el yazmalarında kelimenin *kaldıra-* olarak geçtiğini ifade etmektedir (1972, s. 620). *Kaldıra-* fiilinin Kıpçak dönemi eserlerinde de “kuru bir şey karıştırıldığında kaldır kaldır ses çıkarmak” ve “titremek” anlamlarında kullanılmaya devam ettiği görülmektedir (Toparlı vd., 2003, s. 124).

Tüm bu bilgilerden yola çıkılarak günümüz Mengen mutfağında dolması yapılarak yenen bitkiye verilen yemek adının izlerinin 11. yy’a kadar sürülebileceği söylenebilir. *Kaldra-* “hışırdamak” ve *kaldruğa* “hışırtı yapan her nesne için verilen

<sup>2</sup> DLT’de kelimenin *kaldurga-kaldruğa* biçimlerinde olmak üzere iki varyantlı olabileceği belirtilmiştir (a.g.e., s. 530).

sıfat” kelimelerinin bugün hışırdayan nesnelere biri; yani bir yaprak türü için kullanılması kuvvetle muhtemeldir. Tarafımıza göre, *kaldra-* ve daha sonraki yüzyıllara ait verilerde ünlü türemiş formu olan *kaldıra-* fiil tabanına gelen [-k] fiilden isim yapım eki ile önce *kaldırak*; Mengen ağzında ise *kaldırık* formu meydana gelmiş ve bugün dolması yapılan bir yaprağa ad olmuştur.

### Sonuç

Etimoloji, ciddi araştırmalar gerektiren ve iddialı bir alan olmakla birlikte; bilimsel araştırmalar vesilesi ile yapılan bazı fikir alış-verişleri sayesinde hiç beklenmedik sonuçlara ulaşılabilir. Tarafımızca bu görüş ve bilince bağlı olarak yapılan çalışmada, Mengen mutfak kültüründe yer edinmiş *halıška* ve *kaldırık* yemek adları; tarihî Türk yazı dillerine ait eserlerden elde edilen verilerden yola çıkılarak değerlendirilmeye çalışılmıştır.

Daha önce yapılmış çalışmalarda Slav kökenli olduğu iddia edilen *halıška*'nın *Kitâbü'l İdrâk*'te tespit edilen *älâškä* kelimesinden hareketle Türkçe olup olamayacağı üzerinde durulmuştur. Bu, elbette bir öneridir ve belki de daha sonra yapılacak başka çalışmalar için farklı problematiklerin ortaya çıkışına zemin hazırlayacaktır. Söz konusu önerinin bilimsel anlamda tam olarak doğru kabul edilebilmesi için destekleyici başka verilere ihtiyaç duyulsa da *halıška*'nın izlerinin 15. yüzyıla ait bir eserde yani *Kitâbü'l İdrâk*'te bulunması; tarihsel sürekliliği gözler önüne sermesi bakımından önem arz etmektedir. Mengen'in mutfak kültürüne ait söz varlığının arkaik unsurlar taşıdığını göstermektedir.

Daha önce yapılan çalışmalarda *halıška*'nın neden Slav kökenli bir kelime olarak kabul edildiğine dair daha çok veriye ihtiyaç olduğu düşünülmektedir. Eğer bu kelime Slav kökenli ise ve bölgenin mutfak kültüründe başka Slav kökenli kelimeler de mevcutsa; söz konusu durum antropolojik, etnik, demografik, sosyolojik vb. alanlar için de dikkat çekici hâle gelebilir.

Bir diğer ele alınan kelime *kaldırık* ile ilgili ise daha önce herhangi bir bilimsel açıklama mevcut değildir. Ancak hışırdayan her türlü nesne için kullanılan bir kelimenin hışırdayan nesnelere biri olarak bir yaprağa ad olması imkân dâhilindedir. *Halıška* örneğinde olduğu gibi bu kelimenin de 11. yüzyıla kadar izlerinin sürülebilmesi, Mengen mutfak kültürüne ait söz varlığının tarihsel sürekliliğini bir kez daha kanıtlaması bakımından önem arz etmektedir.

## Kaynaklar

- Arman, Â. (2011). *Türk mutfak kültürü tanıtım sorunu: Mengen mutfağı örneği* (Tez No: 290095) [Yüksek Lisans tezi, Düzce Üniversitesi]. YÖK Tez Merkezi. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Birgören, H. (2008). *Bolu vilâyeti salnâmesi (Rûmî 1341)*. Bolu Belediyesi Bolu Araştırmaları Merkezi Yayınları.
- Bozkurt, F. İ. (2020). *Bolu İli Seben İlçesinde Geçmişten Günümüze Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma*. (Tez No: 650636) [Yüksek Lisans tezi, Gazi Üniversitesi]. YÖK Tez Merkezi. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>.
- Caferoğlu, A. (1931). *Abû-Hayyân Kitâb al-İdrâk li-lisân al Atrâk*. Evkaf Matbaası.
- Clauson, S. G. (1972). *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*. Clarendon Press.
- Coşan, D. (2020). *Bartın Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. (Tez No: 647758) [Yüksek Lisans tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi]. YÖK Tez Merkezi. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Ercilasun, A. B. & Akkoyunlu, Z. (2014). *Dîvânu Lugâti't-Türk* (Giriş-Metin-Çeviri-Notlar-Dizin). TDK Yayınları.
- Eren, H. (1960). Anadolu ağızlarında Rumca, İslâvca ve Arapça kelimeler. *Türk Dil ve Araştırmaları Yıllığı-Belleten*.
- Özer, H. & Turan, Ö. & Yener, S. (2018). Zonguldak'ın Yöresel Yemek İsimleri Üzerine Bir İnceleme. *Turkish Studies*. Volume 13/12, Spring 2018, p. 341-361.
- Öztürk, E. (2008). Bolu Ağızında Yemek Kültürüyle İlgili Kelimeler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. Cilt 2008-2 Sayı 17.
- Gülsevin, G. (2001). Türkiye Türkçesi ağızlarında #h sesi üzerine. *Türk Dili Araştırmaları Yıllığı - Belleten*. Cilt 49. ss.129-146
- Tietze, A. (1999). *Anadolu Türkçesindeki Yunanca, İslavca, Arapça ve Farsça ödünçlemeler sözlüğü*. Simurg Yayınları.
- Toparlı, R. & Vural, H. & Karaatlı, R. (2003). *Kıpçak Türkçesi Sözlüğü*. TDK Yayınları.
- Türk Dil Kurumu. (2005). Yayım. *Türkçe sözlük* (11. Baskı, 2763 s.).
- Yalçın Çelik, S. D. (2010). Mengen'de özel gün yemekleri. *Millî Folklor*, Yıl 22, Sayı 86, 127-139.



<https://sozluk.gov.tr/>

<http://www.bolu.gov.tr/bolu-mutfagi>

<http://www.mengen.gov.tr/yoresel-yemeklerimiz>

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bartın/neyenir/haliska>

<https://yoresel.lezzetler.com/haliska-mengen-bolu-vt77108>