

Ankara, 2020

DETA  
YAYINGILIK

---

(A'dan Z'ye)

---

**GASTRONOMİ SÖZLÜĞÜ**

---

Editorler  
Mehmet SARIŞIK | Gülcin ÖZBAY | Veli CEYLAN

**DETAY YAYINLARI** : 1193  
1. Baskı : Mayıs 2020  
**ISBN** : 978-605-254-253-8  
Yayıncı Sertifika No : 46573  
Matbaa Sertifika No : 26649

© Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti.

*Her hakkı saklıdır. Yazarından ve yayınevinden yazılı izin alınmaksızın bu kitabın fotokopi veya diğer yollarla kısmen veya tamamen çoğaltılması, basılması ve yayınlanması yasaktır. Aksine davranış, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu gereğince, 5 yıla kadar hapis ve adli para cezaları ile fotokopi ve basım aletlerine el konulmasını gerektirir.*

Dizgi : Detay Yayıncılık  
Kapak Tasarım : Detay Yayıncılık  
Baskı ve Cilt : Bizim Büro Matbaacılık ve Basımevi  
1. Sanayi Caddesi Sedef Sokak No: 6/1 İskitler-Ankara

---

**Kütüphane Bilgi Kartı**

Editörler: Mehmet Sarıışık, Gülçin Özbay, Veli Ceylan  
Gastronomi Sözlüğü (A'dan Z'ye), 1. Baskı  
ISBN: 978-605-254-253-8, vi + 784 sayfa, kaynakça var, dizin var

---



**GENEL DAĞITIM ve İSTEME ADRESİ**  
**DETAY ANATOLIA AKADEMİK YAYINCILIK LTD. ŞTİ.**

Adakale Sokak No: 14/4 Kızılay/ANKARA

Tel : (0.312) 434 09 49 • Faks: (0.312) 434 31 42

Web: www.detayyayin.com.tr • e-posta: detayyay@gmail.com

süzgeç veya ızgara yerleştirilir ve altına su konulur. Tencere kapağı su kaybı olmaması için sıkıca kapatılır. Böylelikle alttan ateş yanarken su tencerenin içinde kalır ve yiyeceğin pişmesi sağlanır. Günümüzde buna yönelik pişirme ekipmanları vardır (Özgen, 2017: 4). Buharda pişirme usulünde yiyecekler üst üste bırakılmış iki kap içerisinde yerleştirilmektedir. Altta kaynayan tencere içindeki su direkt ateş ile temas halinde iken üst kaptaki bulunan ürünler kaynama sonucu oluşan buhar ile pişirilmektedir (Aktaş ve Özdemir, 2012: 228).

HASAN ÖNAL ŞEYHANLIOĞLU

### **Bulamaç**

Sulu hamur olarak tanımlanmaktadır (Duvarcı, 2019: 43). Su oranının una göre daha fazla olduğu sulu, cıvık hamurdur (Halıcı, 2013: 55). Pide hazırlarken pişirme öncesinde su-un karışımıyla sıvı akışkan bir hamur elde edilmekte, hamur üstüne sürülerek pideye tırnaklama işlemiyle ekmeğe son şeklinin verilmesine yardımcı olmak amacıyla kullanılmaktadır (Kökten ve Ünsal, 2007: 82). Ayrıca bazı yemeklerin kıvamını ayarlamak veya yoğunluk vermek amacıyla un-su karışımı bulamaçtan yararlanılmaktadır.

EVİRİM KARACA

### **Bulamak**

Yiyeceğin, ince bir tabaka halinde başka yiyecek ile kaplanmasıdır (Bateman vd., 2006: 50; Dictionary of Food Science and Technology, 2009: 99). Pişmiş veya pişmemiş yiyecek parçalarının yüzeyine yapışacak biçimde sos, kaymak, eritilmiş tereyağı, yumurta ve ekmeğin kırıntıları gibi sıvı, katı veya bunların karışımı ile kaplanmasıdır. Lezzetin mühürlenmesi, korunması, görünümünün geliştirilmesi için uygulanır (Sinclair, 2005: 140-141). Yine, bir maddeyi un, hamur, galeta gibi başka bir malzeme ile kaplamaya da bulamak adı verilmektedir. Örneğin galetaya bulamak, kırıntılara bulamak veya keklerin kırıntılar ile süslenmesi, tamamen ya da kısmen katı bir maddenin sıvıya veya yarı-sıvıya daldırılması, batırılması (to dip); yüzeyin kaplanması (to coat) ya da sıvının bir kısmının emdirilmesi gibi işlemlerdir. Yiyeceğin kızartma, derin kızartma ve pişirmeden önce un, su, süt ve bazen yumurta, krema veya şeker eklenerek hazırlanan kıvamlı bir karışıma bulanmasıdır. Bazı yemeklerin tereyağında ısıtılmış pekmeze bulanarak, pekmezi emmesi ile "Batırma" yapılması örneği verilebilir. Bazen kokuyu gizlemek, bazen de zenginleştirmek ve görünümünü güzelleştirmek, süslemek için yapılır. Ayrıca, üzüm şirasının kaynatılması ile yapılan koyu pekmeze de bulama denir.

İBRAHİM İLHAN