

## TARİX, ETNOQRAFIYA VƏ SİYASİ ELMLƏR

DOI: <https://doi.org/10.59849/2957-3882.2025.2.144>

### AZƏRBAYCAN XALQININ ƏNƏNƏVİ YEMƏKLƏRİNƏ DAİR

**Nərgiz QULIYEVA**

*Tarix elmləri doktoru, professor  
AMEA A.A.Bakıxanov adına Tarix  
və Etnologiya İnstitutu, Baş elmi işçi,  
E-mail: nergiz1957@rambler.ru  
ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-4538-5432>*

*Daxilolma tarixi: 02.04.2025*

*Düzəliş tarixi: 19.11.2025*

*Nəşrə təsdiq tarixi: 25.11.2025*

#### XÜLASƏ

Məqalədə Azərbaycan xalqının zəngin milli mətbəxi, ənənəvi yemək mədəniyyətindən bəhs edilir. Müasir xalq mətbəxinə minilliklərin əməli təcrübəsinin ənənəvi yekunu kimi baxmaq olar.

Azərbaycan milli yeməkləri ərzaq məhsullarının tərkibinə görə bitki mənşəli müxtəlif çörək çeşidləri, yeməkləri, meyvə və tərəvəz məhsulları, həmçinin ət xörəkləri, süd məhsulları kimi qruplaşdırılır. Arxeoloji qazıntılar nəticəsində tapılan əmək alətləri və müxtəlif ləvazimatlar fikrimizi təsdiq edir.

Azərbaycan xalqının gündəlik və mərasim yeməkləri haqqında “Kitabi Dədə Qorqud” dastanında, N.Gəncəvinin “Xəmsə”sində, Azərbaycanda olmuş səyyahların əsərlərində məlumatlar vardır. Alman səyyahı A.Oleari, türk səyyahı E.Çələbinin “Səyahətnamə”sində, ingilis səyyahı A.Cenkinson, italyan səyyahı A.Kontari və digərləri də məlumat verir.

Tədqiqatlar, xalqdan toplanan etnoloji materiallar deməyə əsas verir ki, Azərbaycanın zəngin mətbəxində 200-ə qədər plov, 30-dan çox dolma, 20-dən artıq kabab, 400-ə qədər müxtəlif göyerti, ət, dən və un mənşəli xörəklər mövcuddur.

Azərbaycan mətbəxində xörək çeşidi iqlimdən, yer, yaşayış tərzindən və fəsillərdən asılıdır. Köç edən zaman atüstü yeməklər, aran yeməkləri, pəhriz yeməyi, təzə ana olmuş qadının yeməyi, təzə gəlin və təzə bəyin yeməyi, yaşlı adamın yeməyi, gənclərin, uşaqların yeməyi və s. bu kimi mətbəx anlayışları, xalqımızın ət xörəkləri: bozbaş, küftə, qovurma, kələfur, cız-bız, müxtəlif kabablar, yarpaq, kələm dolmaları, plovlar, un xörəkləri üstünlük təşkil edir. Havalar isindikə mətbəximizdə müxtəlif yabanı və mədəni bitkilərdən, tərəvəzlərdən, göyertilərdən hazırlanan yeməklərə üstünlük verilir. Yabanı bitkilərdən mətbəximizdə kətə, suyuq, dovğa, göy qovurmaları və digər yeməklər hazırlanır.

Azərbaycan ailələri süddən (inək, camış, qoyun, keçi) qatıq, qaymaq, yağ, şor, süzmə, pendir, kəsmik, atlama, ovdur, ayran və digər məhsullar hazırlayırlar.

Azərbaycan mətbəxində mərasim yeməkləri fərqlənir. Xüsusilə Ramazan ayı (Orucluq), Qurban, Xıdır Nəbi, Novruz – Yaz bayramı, Toy mərasimi, Yas mərasimi, Qara bayram, Ad qoydu və digər mərasimlərin qeyd olunması zamanı ənənəvi yeməklərin, yəni plovların, ət xörəklərinin, şirniyyatların hazırlanması vacib sayılır.

*Açar sözlər: Azərbaycan, yemək, mətbəx, bitki, ət, çörək, içkilər, turşular*

## О ТРАДИЦИОННОЙ ПИЩЕ АЗЕРБАЙДЖАНСКОГО НАРОДА

**Наргиз КУЛИЕВА**

*Доктор исторических наук, профессор*

*Институт истории и этнологии им. А.А. Бакиханова*

*НАНА, Старший научный сотрудник*

*E-mail: nergiz1957@rambler.ru*

*ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-4538-5432>*

*Дата поступления: 02.04.2025*

*Дата исправления: 19.11.2025*

*Дата утверждения к публикации: 25.11.2025*

### АННОТАЦИЯ

В статье говорится о богатой национальной кухне и традиционной кулинарной культуре азербайджанского народа. Современную народную кухню можно рассматривать как традиционный результат тысячелетнего практического опыта.

По разнообразию пищевых продуктов азербайджанские национальные блюда группируются как овощные, различные виды хлеба, фруктово-овощные изделия, а также мясные блюда и молочные продукты. Наше мнение подтверждают инструменты и различные принадлежности, найденные в результате археологических раскопок.

Сведения о ежедневной и обрядовой трапезе азербайджанского народа имелись в эпосе «Китаби Деда Горгуд», в «Хамсе» Н.Гянджеви, в произведениях путешественников, посетивших Азербайджан, немецкого путешественника А.Олеари, «Путевые заметки» турецкого путешественника Э.Челеби, английского путешественника А.Дженкинсона, итальянского путешественника А. Контари и других.

Исследования, этнологические материалы, собранные у народа, позволяют предположить, что в богатой кухне Азербайджана насчитывается до 200 блюд, более 30 долма, более 20 шашлыков, до 400 различных овощных, мясных и мучных блюд.

Разнообразие блюд азербайджанской кухни зависит от климата, местоположения, образа жизни и времени года. Во время кочевки существуют приемы пищи верхом на лошадях, приемы пищи в поле, диетические приемы пищи, приемы пищи для молодых матерей, приемы пищи для женихов и невест, приемы пищи для стариков, приемы пищи для молодежи, приемы пищи для детей и т. д. Среди таких кулинарных изысков преобладают мясные блюда нашего народа: бозбаш, тефтели, говрума, калафур, джизбиз, различные шашлыки, ярпак, долма из капусты, пловы и мучные блюда. С наступлением тепла на наших кухнях все больше внимания уделяется блюдам, приготовленным из различных дикорастущих и культурных растений, овощей и трав. На нашей кухне мы готовим кету, суюг, довгу, гёй говурма и другие блюда из дикорастущих растений. В азербайджанских семьях из молока (коровьего, буйволиного, овечьего, козьего) готовят йогурт, сливки, масло, творог, сыр, творог, атламу, овдух, айран и другие продукты. В азербайджанской кухне особое место занимают праздничные блюда. Особенно во время празднования месяца Рамадан (Пост), Курбана, Хидыр Наби, Новруза - весеннего праздника, свадебных церемоний, траурных церемоний, Черного Курбана, именин и других церемоний считается важным приготовление традиционных блюд, а именно плова, мясных блюд и сладостей.

**Ключевые слова:** *Азербайджан, еда, кухня, растения, мясо, хлеб, напитки, соленья*

## ON THE TRADITIONAL FOODS OF THE AZERBAIJANI PEOPLE

**Nargiz GULIYEVA***Doctor of Historical Sciences, Professor  
A.A. Bakikhanov Institute of History and Ethnology,  
ANAS, Senior Researcher**E-mail: nergiz1957@rambler.ru**ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-4538-5432>**Date of submission: 02.04.2025**Date of revision: 19.11.2025**Date of acceptance for publication: 25.11.2025***ABSTRACT**

The article discusses the rich national cuisine of the Azerbaijani people and its traditional food culture. Modern folk cuisine can be seen as a culmination of millennia of practical culinary experience.

Azerbaijani national dishes are categorized according to the type of food products: plant-based dishes, various types of bread, fruit and vegetable products, as well as meat and dairy dishes. Archaeological excavations, which have uncovered cooking tools and utensils, support this classification.

Information about the daily and ceremonial meals of the Azerbaijani people is found in the epic *Kitabi Dede Gorgud*, in Nizami Ganjavi's *Khamsa*, and in the accounts of travelers who visited Azerbaijan, such as the German traveler A. Oleari, the Turkish traveler E. Chelebi in *Seyahetname*, the English traveler A. Jenkinson, the Italian traveler A. Contari, and others. Research and ethnographic materials collected from the local population indicate that Azerbaijani cuisine includes up to 200 dishes, more than 30 types of stuffed dishes, over 20 varieties of kebabs, and nearly 400 dishes made from greens, meat, and flour.

The diversity of Azerbaijani cuisine depends on the climate, geographical location, lifestyle, and seasons. Different meals are prepared for specific contexts: meals on horseback during migration, countryside meals, dietary meals, meals for new mothers, meals for newlyweds, meals for the elderly, and meals for children and youth. Popular meat dishes include bozbash, meatballs, govurma, kalafur, jiz-biz, various kebabs, as well as stuffed leaves and cabbage, pilafs, and flour-based dishes. As the weather warms, dishes made from various wild and cultivated plants, vegetables, and greens are preferred. From wild plants, dishes such as keta, suyug, dovga, and goy govurma are prepared. Azerbaijani families also produce yogurt, cream, butter, shor, suzma, cheese, cottage cheese, atlama, ovdukh, ayran, and other dairy products from cow, buffalo, sheep, or goat milk. Ceremonial dishes hold a special place in Azerbaijani cuisine. During celebrations such as Ramadan, Qurban, Khidir Nabi, Novruz (the spring holiday), weddings, mourning ceremonies, Black Eid, Name Day, and other events, traditional dishes—including pilaf, meat dishes, and sweets—are carefully prepared and served.

**Keywords:** *Azerbaijan, food, cuisine, plants, meat, bread, drinks, pickles*

## Giriş

Azərbaycan xalqının zəngin milli mətbəxi, ənənəvi yemək mədəniyyəti vardır. Ərzaq məhsullarının əldə edilməsi və hazırlanması sahəsində, insanlar əmək fəaliyyətinə məhz qida axtarıb tapmaq işindən başlamışdır. İlk əmək alətləri də məhz bu məqsədə xidmət etmişdir. Ölkəmizin ən qədim insan düşürgələrindən biri olan Azıx mağarasının tapıntıları olan qədim əmək alətləri sübut edir ki, vətənimizin ilkin sakinləri qida əldə etmək işinə 1,5 milyon il bundan əvvəl girişmişlər (Həvilov H.A., 1991, s.162; Гусейнов М.М., 1985).

Azərbaycan milli yeməkləri və içkiləri çoxçeşidliliyi ilə fərqlənir. Ərzaq məhsulları bir qayda olaraq iki tərkibdə qruplaşdırılır:

A) Bitki mənşəli məhsullar: 1) çörək məhsulları; 2) meyvə-tərəvəz məhsulları.

B) Heyvan mənşəli məhsullar: 1) ət xörəkləri; 2) süd məhsulları (Həvilov H.A., 1991, s.163).

Bitki mənşəli yeməklər içərisində taxıl məhsulları mühüm yer tutur. Ən çox işlənən taxıl növlərindən buğda, arpa, çəltik, həmçinin qarğıdalı və darıdır. Buğdadan, hədik hazırlanır, un və yarma şəklində istifadə edilir. Bu məqsədlə qədim unüyütmə vasitələri olan həvəngdəstə, kirkirə (əl dəyirmanı), ilk orta əsrlərdən başlayaraq su dəyirmanından (iri çarxlı və pərli), Abşeronda isə yel dəyirmanı və heyvanların gücü ilə hərəkətə gətirilən dəyirmanlardan istifadə edirdilər. Azərbaycanda maldar əhali başlıca olaraq sacda, əkinçi isə kürə və təndirdə çörək bişirirdilər. Məsələn, səngək, təndir çörəyi və s. Təndirdən çörəyi əllə və ya təndir koğası ilə çıxarırlar. “Kitabi Dədə Qorqud” dastanında buğda “ətmək” adı altında “bozlamac” və “güməc” kimi çörək növlərindən istifadə edildiyi qeyd olunur.

Buğda unundan, habelə müxtəlif qənnadı məmulatları – şəkər çörəyi, halva, tərək, ballıbadı, badambura, tərəhalva, şorqoğalı, paxlava, şəkərbura, bamiyə, habelə kətə, kömbə, qatlama (bişi), fəsəli kimi ərzaq məhsulları hazırlayırlar (Həvilov H.A., 1991, s. 65).

Azərbaycan mətbəxində acıtmalı təndir və sac çörəyinə (bozlamac), yuxa, fətir, lavaş, kökə və fırın çörəyinə tez-tez rast gəlinir.

Undan təkçə çörək deyil, habelə xəngəl, xəşil, quymaq, umac, əriştə aşı, əriştə istisi, həsi (qındı) və s. bişirirlər. Belə xörəklər ən çox qışda, ilin soyuq vaxtlarında qəbul olunurdu. Bəzi soyuqlamış adamlara müalicə vasitəsi kimi qara umac (əvəlikli) bişirib verirdilər. Un xörəkləri içərisində xəngəl xüsusi yer tutur. O, həm sulu, həm də quru olmaqla iki növdə hazırlanırdı. Sulu xəngəl hazırlanarkən nazik yayılmış yuxanı kvadrat şəklində (2x2 sm) doğrayıb, qazanda bişirir, istiot, turşu və s. ədviyyatlardan istifadə edirdilər (Həvilov H.A., 1991, s.165).

Qasıq xəngəlini hazırlayarkən yağ-soğan, soğança, ət qovrulur, tomat (pomidor) sonra su qaynadıqda kəsilmiş xəmir əlavə olunub bişirilir. Süfrəyə verilərkən göyərti, sarımsaq-qatıq və ya qatıq əlavə olunur. Bu cür xəngələ “qasıq xəngəli” (qaşxəngəli) də deyirlər.

Quru xəngəlin yuxası da eyni qayda ilə, ancaq bir az iri həcmdə doğranılır, qaynayan suya tökülür, süzülür. Süfrəyə qiymə, çolpa, soğança, ərinmiş yağ və sarımsaq-qatıqla verilir.

Xəngəl Azərbaycanın ən qədim xörəklərindəndir. Bir çox növləri olan xəngəl əsasən bədənə istilik verən qış xörəklərinə aiddir. “Tərhan”, “İmambayıldı”, “Vəzirbarmağı”, xəngəl kimi xörək adları ümumtürk mətbəxlərində xörək adlarının əmələ qəlmə qanunauyğunluqları ilə uzlaşır. Kulinar Tahir Əmiraslanovun məlumatına görə indi xəngəl dediyimiz xörəyin adı “xəngəl”dir. Xəngəlin Azərbaycanda bir çox növləri var. Onlardan ən məşhuru “yarpaq xəngəldir”. Ona “süzmə xəngəl”, “quru xəngəl”, “qurutlu xəngəl”də deyirlər. Bu adlar xəngəlin xarici görünüşünə, tərkib hissəsinə, texnologiyasına görə verilib. Bu xəngəli hazırlamaq üçün mayasız bərk xəmir hazırlanır. “Mayasız xəmir” ifadəsi dilimizdə qərribə səslənir, çünki xəmir “xəmr” – qıvcırmış, mayalı deməkdir. Bundan sonra xəmiri kündələrə ayırırlar. Kündələr yumru, kiçik günəşi xatırlatdığı üçün ona “gün” sözündən yaranmış “kündə” adı veriblər.

Kündədən çox nazik yuxalar yayılır. “Yuxa” bütün türk dillərində “nazik” mənasında işlənir. Bəzi kəndlərdə buna elə “nazik” də deyirlər. Ürəyi nazik adamlara da bu mənada “ürəyi yuxadır” deyirlər. Yuxa çörəyi çox nazik olub tez qırılıb, ovxalanır. Amma belə çörəyi il boyu saxlamaq olur. Yuxanın üzərinə azca su çiləyən kimi yumşalıb tər-təzə çörəyə dönür.

Beləliklə yayılmış yuxaları sacın üstündə o üz-bu üzli təpitmə edirlər (yüngülcə qurudurlar). Sacın üstündə çörək, çevirəndə isə sacıçı, sac qovurması və s. xörəklər bişirirlər. Sacda azca qurudulmuş xəmirəndən üzüm yarpağı böyüklükdə romb şəkilli (təxminən 5x5 sm ölçüdə) tikələr kəsilir. Romb forması Azərbaycan mətbəxi üçün səciyyəli formalardandır, məsələn paxlavanı, kükünü də romb formasında kəsirlər.

Doğranmış xəngəli urvalayıb (unlayıb) havada qurudub bir neçə gün istifadə etmək mümkündür. Beləliklə xəngəlin tikələri qaynayan duzlu suda və ya işgənədə (ət suyunda) bişirilir. Amma xəngəli xəmir bişmiş suda, kartof ya yarma həlimində bişirəndə daha dadlı olur. Bişmiş xəmir aşızəndən süzülür. Amma dəmir aşızəndənsə çətəndən süzmək daha yaxşıdır. Çətən qamışdan hörülür və aşızənin arxaik formasıdır. Çətənin həcmi ailənin sayına görə hörülürdü. Elə “bir çətən külfətim var” deyimi də bununla bağlıdır. Mətbəximizdə çətənin varlığı mətbəx tariximizi neolit dövrünə aparıb çıxarır. Çətəndən süzülən xörək metalla təmasda olmadığı üçün öz qida dəyərini, tərkibini daha yaxşı saxlayır. Süzülmüş xəmiri geniş sinilərə, təpsilərə 1-2 qat düzülür (İdrisoglu T., 2004, s.11).

Hazır xörəyin üzərinə qızılı rəngə qədər qızardılmış soğanı yağı ilə birlikdə əlavə edirlər. Üzərinə isə suda açılmış qurud tökülür. Qurud hazırlamaq üçün süzməni duzla yoğurub konus formasında kündələyir və kölgədə qurudurlar. Qurudu illərlə saxlamaq olur. Sarımsaq-qatıqdan da istifadə edirlər.

“Kitabi Dədə Qorqud” dastanında, N.Gəncəvinin “Xəmsə”sində, orta əsrlərdə Azərbaycan xalqının gündəlik və mərasim yeməkləri barədə məlumatlar vardır. Həmçinin Azərbaycanda olmuş italyan səyyahı A.Kontari, ingilis səyyahı A.Cenkinson, alman səyyahı A.Oleari, türk səyyahı E.Çələbinin “Səyahətnamə”sində Azərbaycan yeməklərinin zənginliyi barədə məlumatlar vardır.

XVII əsrin məşhur türk səyyahı E.Çələbinin “Səyahətnamə” əsərində Təbriz şəhəri haqqında verilən məlumatlarda Təbrizin məşhur “ağ dəyirmi çörəklərindən”, “qızardılmış kəkliyəndən”, “40 növ ətirli plovundan”, “zəmilərində 7 növ çox məhsuldar buğda yetişdirilməsindən”, “paxla və arpanın bol məhsul verməsindən” ağızdolusu danışılır, şəhərdəki bolluğun və ucuzluğun səyyahı heyran etməsi vurğulanır (Челеби Э., 1983, с.128; Azərbaycan etnoqrafiyası, 2007, s.162).

Tədqiqatlar, xalqdan toplanan etnoqrafik materiallar, kulinar Tahir Əmiraslanovun araşdırmaları deməyə əsas verir ki, Azərbaycan mətbəxində 200-ə qədər plov, 30-dan çox dolma, 20-dən artıq kabab növləri mövcuddur.

Azərbaycan mətbəxində xörək çeşidi iqlimdən, yerindən, yaşayış tərzindən və fəsillərdən asılıdır. Köç edən zaman atüstü yeməklər, aran yeməkləri, pəhriz yeməyi, təzəcə ana olmuş qadının yeməyi, təzə gəlin və təzə bəyin yeməyi, yaşlı adamın yeməyi, gənclərin, uşaqların yeməyi və s. bu kimi mətbəx anlayışları xalqımızın qədim bilgilərindəndir.

Havalər isindikcə mətbəximizdə ət xörəklərinə tələbat azalır, müxtəlif yabanı və mədəni bitkilərdən, tərəvəzlərdən, göyərtilərdən hazırlanan yeməklərə üstünlük verilir. Yalnız yabanı bitkilərdən mətbəximizdə 400-ə yaxın yeməklər bişirilir. Kətə, suyuq, dovğa, süfrə məzələri, əcəb-səndəl və s. bu kimi yeməklər isti havalarda daha çox yeyilir. İndi-indi Avropa mətbəxində süfrələrə gətirilən **sparja**, Azərbaycanda çox qədimdən istifadə edilir. Qazax, Tovuz, Gədəbəy, Qarabağ, Kəlbəcər, Dağıstan kimi yerlərdə yaşayan azərbaycanlılar ona **qulançar** deyirlər. Trufel göbələyi Azərbaycanda o qədər çox bitir ki, əhali onu çox rahatlıqla heyvanların köməyi olmadan toplaya bilər. Azərbaycanda bu göbələyin daha qiymətli növü Şəki-Zaqatala, Qax və s. rayonlarımızın fındıq meşələrində və əhəngli torpaqlar olan yerlərdə yetişir və donbalan adlanır.

Pəhriz mətbəxi və müalicə mətbəxi kulinariya mədəniyyətimizdə xüsusi yer tutur. Bir çox xörəklər – quymaq, umac, xaş, horra və s. pəhriz və müalicə məqsədləri ilə qədim zamandan mətbəximizdə istifadə edilir.

Mərasim və bayram yeməkləri də mətbəximizdə çox önəmli rol oynayır. Səmənidən hazırlanan yeməklər yalnız Novruz bayramında, qovut yalnız Xıdır Nəbi bayramında hazırlanır, körpələrin dişini çıxanda və 100 yaşını keçmiş qocaların dişləri töküləndə hədik, qovurğa bişirilir, kiçik çillə qarpozı kəsilir, yas məclislərində halva verilir, məhərrəmlikdə şərbət paylanır. Qurbanlıq bayramında adətə

görə dana, toğlu (nadir hallarda keçi) kəsilir və onların əti ehtiyacı olanlara paylanır. Əgər qız evi qızı verməyə razıdırsa nişan mərasimində süfrəyə şirin və ya ikrəngli çay verilir.

Şərbətlər daha çox plovlarla verilir, mərasim və dini bayramlarda, yas məclislərində içilir.

Gündəlik xörək çeşidinə daxil olan yeməklərin, qəlyanaltıların içərisində müxtəlif yaxmalar (yaxmaclar), dürməklər də çox maraqlıdır. Əgər yaxmaclarımız öz hazırlanma qaydalarına görə dünya mətbəxində yayılmış buterbrod, sendviç və kanapələrə bənzəyirsə, Azərbaycan dürməkləri bu tipli yeməklərin sırasında xüsusi yer tutur və daha yüksək gigiyenik və kulinar xüsusiyyətlərinə malikdir.

### Ət xörəkləri

Əsrlər boyu əkinçilik və oturaq maldarlıqda məşğul olan Azərbaycan kəndlisinin gündəlik yemək süfrəsini nadir hallarda ətsiz görmək olardı. Payız və qış aylarında süfrədə ət xörəkləri mühüm yer tuturdu. Müxtəlif ziyafətlər, toy-bayram şənlikləri zəngin çeşidli ət xörəkləri ilə təchiz olunurdu. Heyvanların kəsilməsi, soyulması və doğranması ilə bir qayda olaraq kişilər məşğul olurdular. Soyulmuş heyvan cəmdəyini doğrayarkən, onun müvafiq hissələrini uyğun xörəklərin hazırlanması üçün ayırırdılar. Kəsilmiş heyvanın həm ətindən, həm baş-ayağından (kəllə-paça, xaş) və həm də içalatından istifadə edirdilər. Xalis ət xörəkləri içərisində tikə kabab xüsusi yer tuturdu. Təzə əti şişlərə çəkib ya manqala, ya təndirə, ya da kinarədə köz üstündə bişirirdilər. Lülə kabab da bu qayda ilə bişirilirdi.

Bozbaş süfrəyə verildikdə onun yanına sumax və doğranmış baş soğan da qoyurdular.

Küftə bozbaş üçün qoyunun və ya malın bud ətindən istifadə edilirdi. Bunun üçün qazana qabaqcadan təmizlənmiş noxud töküb, yarıbişincəyədək qaynadırdılar. Soğan və nanə qarışdırılmış əti döyüb yumşaldır və buraya istiot və düyü də əlavə edirdilər. Ədviyyat qarışdırılmış əti yumurlayıb qazana atırdılar. Adətən küftə dənələri noxudun bişməsinə az qalmış qazana tökülürdü. Bundan sonra oraya soyulmuş kartof da atırdılar. Küftə bozbaşın yanında süfrəyə duz, istiot, sumax və soğan da verilirdi. Bişirilən ət xörəkləri içərisində piti xüsusi bir iştahla yeyilirdi. Piti Azərbaycanın ən qədim milli xörəklərindən biri kimi tanınır. Bu xörək xüsusi saxsı qablarda (bərnilərdə) bişirilirdi. Piti bişirmək üçün ən çox qoyunun döş ətindən və quyruq yağından istifadə olunurdu. Bərniyədəki ət və noxud yarı bişmiş vəziyyətdə olarkən, oraya qiymə şəklində doğranmış soğan, quyruq tikəsi, alça qurusu, istiot, zəfəran və sarı kök də atılırdı. Piti bişənə yaxın bərniyə kartof da doğrayırdılar.

Qadınlar kəsilmiş heyvanın baş-ayağından kəllə-paça bozbaş da hazırlayırdılar (Həvilov H.A., 1991, s.176-177).

Göründüyü kimi piti Azərbaycanda ən çox sevilən xörəklərdən biridir. Gəncə Pitisi, Şəki Pitisi adla söylənir. Başqa xörəklərimiz haqqında, gedim xörək “bişirim” (məsələn, bozbaş bişirim), gedim xörək “asım”, gedim yuxa “salım”, gedim kabab “çəkım” kimi ifadələr işlənir.

Qeyd etmək lazımdır ki, ət xörəkləri sırasında basdırma, küftə, quzu qovurması, qara qovurma, alçalı qovurma, səbzi qovurma, buğlama, soyutma, içalat qovurması (cız-bız), qəlvın, yaxnı, döşəmə, şeşrəngi, şilə, dəri içi, bağır-beyin, bozartma (qoyun əti), parça-bozbaş, toyuq bozartması, bozartma (mal əti), bozbaş, qəlyo (toyuq, quzu əti), şalampur, kəllə-paça (xaş), sacqovurması, saciçi və digər xörəklər əsaslı yer tutur.

Qarabağ bölgəsi əhalisi arasında yeməklər içərisində lüləkabab, sacqovurması və yaxud saciçi, qovurma, qəvli, döşəmə, yaxnı, bağırbeyin xüsusi yer tutur. (Xəlilov X.D., 1992, s.106).

Azərbaycanda müxtəlif növ aş, plov hazırlanır. Məsələn: boranlı aş, boyanalı aş, çolpa plov, döşəmə plov, əvəlikli aş, lobyalı plov (ətlə), qaralı aş, fisincan plov, qatıqlı aş, qəlyəli aş, qiyməli plov, səbzi plov, səbzi-qovurma plov, şüyüdlü plov, turşu-qovurma plov, balıqlı plov, əriştəli plov, gilənarlı plov, tutlu aş, südlü plov, çəkmə plov, şirin plov, çolpalı-pomidorlu plov, turşulu plov, yağlıcalı plov, çilovlu plov (yuxa ilə), maşlı plov, mərci plov, paxla plov, küncüt plov, noxudlu plov, pəncərli aş, qırxbuğumlu aş, qozlu aş, şeşdrəngili aş, meyvəplov, xamdöşəməli plov, qiyməçığirtmalı plov, ali-müsəmbərplov, ov quşu ilə plov, qaşqaldağ plov, kükü plov, lərgi plov, çiydöşəmə plov, şüyüd-paxla plov, badımcan plov, qırqovullu plov, gülqənd plov, parçadöşəmə plov

(şəkisayağı), balıqdöşəmə plov, balıq plov, qızılbalıq plov, nərəbalığıplov və digər plovlar bişirilir. (Əmiraslanov T., Əmiraslanova A., 2012, s.216).

Qubadlı rayonunda hazırlanan “Xanlıq” plovu əsasən çolpa, soğan və zoğal axtası, qaragöz lobya, düyü, kişmiş, zəfəran və yağla hazırlanır.

Düyünü suda bişirib süzür, qaragöz lobyanı bişirir, çolpa, soğan və zoğal axtası qarışdırılır, qazanın altına düzülür və üstündən qat-qat düyü, lobya, kişmiş, sonra zəfəran və yağ əlavə olunur, dəmə qoyulur.

Azərbaycan mətbəxində kabablar içərisində lülə, tikə, döymə, kartof, tərəvəz (badımcan, bibər, pomidor, acı bibər və s.), qaz ətindən çəkilən kabab, tava kababı, qara ciyər kababı, cücə kababı, quzu kababı, basdırma kababı, qazan kababı və digərləri əsas yer tutur.

Quş əti və yumurtalı xörəklər də mətbəxdə öz yerini tutur. Məsələn: çolpa çıxırtması, çolpa qızartması, badımcan çıxırtması, pomidor çıxırtması, həmçinin qayqanaq, ağsolaq (yağı əridib, sarımsaq-qatıq əlavə edirlər) və digərləri.

Azərbaycan mətbəxində balıq xörəklərindən də istifadə olunur: balıq küküsü, balıq turş kababı, balıqdan tava kababı, öz buğunda bişmiş balıq, qızardılmış balıq, balıq buğlaması, balıq çıxırtması, quru balıq və s.

Şorbalar, dolmalar da xalqımızın mətbəxində əsaslı yer tutur. Onlardan: ətli şorba, ətli lobya şorbası, düyü və noxud şorbası, toyuq şorbası, hədik, bomba (göyərzi şorbası), soğan bozbaşı, lobya bozbaşı, ətli-tərəvəzli döşəmə (əcəb-səndəl) xalq arasında geniş yayılmışdır.

Dovğa (qatıqlı, ayranlı) xalqımızın sevimli xörəklərindəndir.

Dolma, əsasən, badımcan, bibər və pomidordan hazırlanır. El arasında “üç bacı dolması” adlanır. Həmçinin yarpaq (üzüm, heyva, fındıq, fıstıq, lilpar) dolması, dən dolma (Qubadlı), hinduşka ətindən dolmaları da vardır. Kələm dolması növləri sırasında narlı-döşəmli kələm dolması, şabalıdlı kələm dolması, şirin kələm dolması və digərləri xüsusi yer tutur.

### **Göyərzi xörəkləri**

Göyərzi xörəkləri, göy qovurması (ispanaq, çuğundur yarpağı, gicitkan) balba (balva) əməkəməcidən, və s. göyərzi qutabı, göy (pencər) qovurması, limpar (lilpar) qovurması, qızardılmış badımcan, əvəlik istisi, boranı çıxırtması, soğan-su şorbası da hazırlanır.

Göy kətəsi, gicitkan kətəsi, quşəppəyi kətəsi, qırxbuğum kətəsi, boranı kətəsi, qarın qutabı, ət qutabı da hazırlanır.

Bəzi bitkiləri ispanaq, pərpətöyün, qızılpecəri və s. suda qaynadılıb sıxılır və yağda qızardılıb yeyirlər. Göbələk və donbalan da yağda qızardılır. Cüncülüm (cin-cilim), qazayağı, ünna (sirkan), qırxbuğum, yarpız, çiriş və s. bitkilərdən isə dovğa və kətə (göy qutabı) bişirilməsində istifadə olunurdu (Azərbaycan etnoqrafiyası, 1991, s.170).

Azərbaycan xalqı ənənəvi olaraq bal şərbəti, itburnu təamı, ovduq (atlama), tut arağı, nardança (narşərab) da hazırlayırlar.

Şirin xörəklərin də Azərbaycan mətbəxində xüsusi yeri var.

Məsələn, halva növləri: ballı halva, tər halva, bərdə nanı, bişi (qatlama), əyirdək, fəsəli, fətir suxarı, firni (düyü unu), hoy-hoy, horra (qındı), kömbə, qaysava, qovut, şirin kətə, şor qoğalı, quymaq, südlü sıyıq, tut bəkməzi, irçal, xəşil, zirəto, külçə (şirin təndir çörəyi), yağlı kökə və s.

### **Bakı xörəkləri**

Bakı xörəkləri haqqında müxtəlif zamanlarda Bakıda olmuş səyyah, alim və yazıçıların xatirələrində rast gəlinir. Böyük fransız yazıçısı Aleksandr Düma Bakıda olarkən yediyi ləziz xörəklərdən yeri düşdükcə yazmışdır. Bakıda plovun bir neçə növü vardır: toyuq plov, cücə plov, zəfəran plov, səbzə plov, südlü plov, parça-döşəmə plov, əvəlik plov, lobya plov və s. (Qılman İ., 2006, s.341-342).

Fisincan plov da əsasən İçərişəhərdə hazırlanır və xeyir işlərdə həmin plovu əsasən bişirmirlər. Plovu hazırlayarkən əti bişirir, soğanı qovururlar. Sonra soğanı, qozu ət məşinindən keçirir, ətə qatır,

üstündən isə su qatılıb qızdırılmış abqora, yaxud lavaşana və duz əlavə edir qarışdırır, aş qarası hazırlayırlar. Düyünü süzür, dəmə qoyur, qara ilə bərabər süfrəyə verirlər.

İçərişəhərlilər bəzən bir-birini qonaq dəvət edər, deyərdilər ki, başının dəstəsi ilə gəlin düşbərə-qutaba, yaxud fisincana, xəşilə qonaq olun.

Bakıda müxtəlif ədviyyatlardan əsrlər boyu istifadə olunmuşdur. Bunlardan zəfəran, sarıkök, darçın, hil, müxək, cirə, sumaq, zəncəfil, istiot, razyana və digərlərini göstərmək olar.

Bozbaş piti, yarpaq, kələm, pomidor-badımcan dolması, tikə kabab, lülə kabab, səbzəqovurma, dəvə qutabı, ət, balqabaq, göyerti qutabı bakılıların tez-tez hazırladıqları xörəklərdəndir. Dəvə qutabını adətən təndirə yapardılar.

Xəmir xörəklərindən düşbərə, gürzə (həcmcə düşbərədən böyük), sulu xəngəl, xəmirəşi, əriştə, xəşil, umac, halva, quru xəngəl, quymaq, südlü sıyıq, dovğa, firmi (süd, şəkər və düyü unu), arzuman küftəsi, cız-bız, balıq xörəkləri, ləvəngi (balığın içərisinə döyülmüş qoz, zırnış, və ya kişmiş doldururlar), kəllə-paça (xaş), balqabaqdan qəlyə bişirirdilər.

Bakıda paxlava, şəkər çörəyi, süd çörəyi, fəsəli, şor qoğalı, heyva, əncir, zoğal, ərik, qoz, ağ giləs, albalı, qarpız, qızılgül, tut mürəbbələri, qəndlə meyvə şirəsindən hazırlanan məcun, qənd və şəkər tozundan hazırlanan, tel-tel olan peşmək, sələb (süd və sələb bitkisindən hazırlanır) də geniş yayılmışdır. (Qılman İ., 2006, s.344).

Göründüyü kimi, bakılılar əsasən şirniyyat kimi – şəkərbura, paxlava, badambura, suvan və ya İsfahan halvası (səməni suyundan hazırlanır), qoğal və s.-dən istifadə edirlər.

İsti yeməklərdən isə düşbərə, xəmirəşi, müxtəlif növ plovlar – fisincan, plov, şüyüdlü plov, cücə-plov, turşu qovurma-şirin qovurma-plov, çilov-plov və digər plov növləri, həmçinin yarpaq dolması, qutab, xəngəl, şorba, gürzə, düşbərə və s., qar yağanda xəşil bişirir, təzə gəlinlərə, zahı qadınlara quymaq çalardılar. Mətbəxdə ev təndiri olardı. Çörəyi orada bişirirdilər. Qaynana xörəyi özü hazırlayardı. Dolmanı sulu bişirirdilər. Bir çömçə su tökülər, darçını, qatığı əlavə edilib birinci, dolmaları isə nimçəyə qoyub ikinci yemək kimi süfrəyə verərdilər. Əlbəttə, bu cür dolma eç üçün bişirilirdi, məclis üçün dolma susuz bişirilirdi.

Zəngin mətbəx mədəniyyətinə malik olan bakılılar müxtəlif say tərkibinə malik olan ailələrdə yaşayırlar. Tək yaşayanlar da vardır.

Azərbaycanlıların ailə məişətində ənənəvi xüsusiyyətlərin yaşaması, bu gün də davam etdirilməsi xalqımızın qədim və zəngin irsinə dəlalət edir. Bu baxımdan əsrlər boyu Azərbaycanın mədəniyyət mərkəzi olmuş Bakının “İçərişəhər” əhalisindən toplanmış etnoqrafik materiallar ailə üzvlərinin toy, yas mərasimlərində, bayramlarda və uşaqla bağlı (məüyyən) adətlərdə yeməklər hazırlayırdılar. (Nərgiz Q., 2011, s.15-17).

### **Zaqatala rayonu əhalisinin yeməklərinə dair**

Zaqatala əhalisinin mətbəxində meyvə məhsulları və göyerti mühüm yer tutur. Meyvələrdən müxtəlif formada: 1) bişmiş, b) qurudulmuş və ləpə halında (qoz, şabalıd, fındıq) və s. istifadə edilir. Qoz ləpəsini döyür, bir az ona duz qarışdırır, küplərə yığır, xarab olmasın deyər torpağa basdırırlar. Südlə qarışdırılıb süfrəyə verilən bu yemək növü avarlar arasında “metix” adlanır. Aş (plov) çox vaxt qoz ilə dəmlənirdi. Bunun üçün düyünü bişirib, süzür, bir qat ləpə, bir qat düyü olmaqla dəmləyir, süfrəyə verilərkən üzərinə bişmiş toyuq (döşəm) qoyulur.

Qozdan halva da bişirilir. Bunun üçün qovurulmuş ləpəni döyüb, vam odun üzərinə doşabla qarışdırır, hazır olandan sonra qablara çəkib yastılayırlar. Halvanı fındıq ləpəsindən də düzəldirlər. Bəzən isə qaxac əti bişirib qoz ilə yeyirlər. Qoz ləpəsini yağ əvəzinə başqa xörəklərə, məsələn, qabaqdan hazırlanmış xəngələ də əlavə edirlər.

Yaz fəslində əhalinin yemək öynəsində yeməli yabanı bitkilər mühüm yer tutur. Bu məqsədlə gicitkanı (cincərinə) adətən “məqəş” və ya ətə bişirirlər. Hazırlamaq üçün südü bir müddət çiy halda saxlayıb turşudandan sonra onu ocağın üstünə qoyub çürüdür və torbaya tökməklə suyunu süzür. Bəzən məqəşi yayılıb kəsilmiş xəmirin-xəngəlin içərisinə büküb suda bişirəndən sonra suyunu süzür və qablara çəkib yeyərkən üstünə kərə yağı çəkirlər.

Zaqatala süfrələrində ət və xəmir xörəkləri də xüsusi yer tutur. Yerli əhali müxtəlif formalarda (“içli”, “içsiz”) hazırlayırlar. İçli xəngəl hazırlamaq üçün xəmir yaymasını kəsib doğrayandan sonra içərisinə yağ-soğanda qızardılmış qoz, cincərin, xali (qızıl pencəri), qabaq, məqəş qoyaraq kənarlarını bükür, qaynadılmış suda bişirirlər. İçsiz xəngəl hazırlamaq üçün romb şəklində kəsilmiş yayma dilimlərini suda bişirib süzür, qablara çəkib üstünə bişmiş toyuq (“xorbeçə”, “çolpa”), yağ-soğana vurulmuş yumurta, süzmə-sarımsaq (süzmə-dələ), bəzən isə qızardılmış ət əlavə edirlər.

Zaqatala mətbəxində paxlalı bitkilərdən hazırlanan xörəklər (“cint”, “cint-dələ”, “dələ” və s.) mühüm yer tutur.

Zaqatala əhalisinin ev məişətində ətdən istifadənin qədim üsulları zamanəmizədək gəlib çatmışdır. Bunların arasında “doldurma ət” və qaxac mühüm yer tutur. Doldurma ət tədarük etmək üçün payız mövsümündə, ev heyvanlarının kök vaxtı onu kəsib ətini döyəndən sonra turşu ilə qarışdırır və mal bağıracağına doldurub asırlar. Doldurma ət qışda un xörəkləri, turşu və sarımsaqla yeyilir.

Qaxac mal və qoyun ətindən hazırlanır. Bunun üçün cəmdəyin bel sümüyünü və ətli yerlərini kəsir, duzlayıb 2-3 gün saxlayır, sonra odun üstündə, çox vaxt təndir üzərində qurudub kölgə yerdən asırlar. Buna “çırım” da deyilir. (Nərgiz Quliyeva. Zaqatala əhalisinin bəzi yeməklərinə dair. Azərbaycanın maddi mədəniyyət tarixinə dair Respublika elmi konfransının məruzələri (Quliyeva N., 1992, s. 33-35).

### **Goranboy rayonunun yeməkləri barədə**

Goranboy rayonu yeməklərinin əksəriyyəti Azərbaycanın digər bölgələrindəki yeməklərlə tipoloji oxşarlıq təşkil edir. Bunların arasında plov, dolma, kabab, küftə, bozbaş, qutab (kətə), xəngəl, xəşil, piti kimi yemək növləri üstünlük təşkil edir.

Goranboy rayonu əhalisinin mətbəxində meyvə məhsulları və göyərti mühüm yer tutur. Meyvələrdən müxtəlif formada: bişmiş, qurudulmuş və ləpə halında istifadə edirlər.

Tərəvəz bitkilərindən müxtəlif fəsillərdə istifadə edilir. Bu baxımdan lobyə, badımcan, balqabaq, pomidor xüsusi yer tutur və müxtəlif formalarda istifadə edilir. Əvvəla, lobyə adətən dördkünc, uzunsov və romb şəklində doğranılır, qızardılmış yağ-soğana (soğançaya) bir az su ilə bərabər qatılır. İstəkdən asılı olaraq bişənə yaxın pomidor, göyərti, yaxud yumurta əlavə olunur. Göy lobyadan turşu, bütöv halda soyutma, bişirilmək üçün konservləşdirilmiş, həmçinin qışda bişirmək məqsədi ilə doğranıb qurudulmuş şəkildə istifadə olunur.

Qurudulmuş lobyə dənələrindən isə müxtəlif yeməklərdə istifadə edirlər. Belə ki, maş-küçük lobyə dənələrindən “çilov-plov” hazırlanır. Lobyə və düyü ayrıca bişirilir. Sonra qazana azca yağ tökülür, üstündən yuxa (qatıq, yumurta, yağ və undan hazırlanır) sərilir, toyuq qoyulur, üstünə isə lobyə və düyü hissə-hissə tökülür və yağ əlavə olunur. Əksər hallarda qazanın altına bir az yağ töküüb odun üstünə qoyurlar. Yağ dağ olanda isə bir neçə yumurtaya bir az qatıq, duz və bişmiş düyü əlavə edib çalır, sonra qazanın dibinə yayır, üstünə bir az düyü əlavə edir, içərisinə qızardılmış soğan, duz, istiot, zoğal axtası, bişmiş şabalıd əlavə edilmiş toyuğu qoyur, üstündən lobyə qatılmış düyünü əlavə edir, yağ tökür və dəmə qoyurlar. Bəzən isə toyuq iri hissələrə ayrılır yağ-soğanda qızardılır, bişmiş şabalıd əlavə olunur və düyünün altına qoyulur.

“Səbzi-plov” hazırlanarkən iri dənəli lobyalardan, paxlalardan istifadə olunur.

Pomidordan da müxtəlif formalarda istifadə edirlər. Pomidoru bişirib, yumurta əlavə edirlər, ət doldurub (pomidor, badımcan, bibərlə birlikdə) dolma bişirilir, kabab edir, turşuya qoyurlar. Pomidor, badımcan və bibər kababının qabığını soyaraq, xırda-xırda doğrayır keşniş, reyhan, şüyüd, soğan əlavə edir, salat hazırlayırlar. Salatı adətən ət kababı ilə bərabər süfrəyə verirlər.

Badımcandan da qızardılmış, suda, odda soğançada bişirilmiş, konservləşdirilmiş, duza qoyulmuş formada istifadə edirlər.

Badımcanı duza qoyarkən baş hissəsi kəsilir, yan səthi çətilir, isti suda pörtülür. İçərisinə isə göyərti, sarımsaq, kök doğranmış halda yığılır, üzərinə duzlu su, yaxud sirkə əlavə olunur. Göy pomidorun da baş hissəsi qapaq formasında kəsilir və eyni iç ilə doldurulub duza qoyulur.

“Səpmə” hazırlanarkən balqabaq soyulur, doğranılır, soğançaya əlavə olunub bişirilir. Xörəyə suda bişirilmiş maş-xırda lobyə, yaxud düyü əlavə olunur. Göstərmək lazımdır ki, səpməni lobyəsiz və düyüsüz də hazırlayırlar.

Yaz fəslində əhalinin yemək öynəsində yeməli yabani bitkilər mühüm yer tutur. Bu məqsədlə gicitkən, qızılpecəri, qazayağı, pərpətöyün, çuğundurun yarpaqları, miyana, unnuca, qulançar, göbələk, quzuqulağı, cincilim, quşəppəyi, qarğasoğanı, şomu, donbalan əsaslı yer tutur. Onlardan istifadə üsulu əsasən suda pörtülüb, sıxılaraq soğançaya əlavə olunması, üzərinə isə yumurta vurulmasıdır. İspanaq, çuğundur yarpaqları, unnuca, cincilim, keşniş, şüyüd, nanə, yarpızdan yerli əhali dovğa hazırlayır.

“Dovğanı” əsasən qatıqdan, bəzən ayrandan hazırlayır. Qatığa və ya ayrana 1-2 yumurta, bir xörək qaşığı un, bir az düyü əlavə edərək, həll edir, odun üzərində qarışdıraraq qaynayanda göyərtini tökürlər. Bəzən dovğaya bişmiş noxud da qatılır.

Müxtəlif göyərtilər (keşniş, şüyüd, reyhan, soğan), xiyar doğranılaraq suda həll olunmuş qatığa qatılır, duz, doğranmış, ovucun içində ovxalanmış çörək əlavə olunur və “doğrama” hazırlayırlar.

“Ovdux” isə qatığa su, bir az duz, şüyüd, keşniş doğranıb qatılaraq hazırlanır və içki kimi istifadə olunur.

Goranboy əhalisi əsasən ilin bütün fəsilərində bitən əmənköməcindən, ispanaqdan, yaz fəslində isə qazayağı və qırxbuğumdan “balva”, “sıyıq” hazırlayırlar. Göyərti yuyulur, doğranılır. Soğançaya su və düyü tökülür. Düyü bişənə yaxın göyərti əlavə olunur və bişənəcən qaynadılır. “Balva”ya gavalı və ya alça qurusu da tökülür. Yemək hazır olanda sarımsaq-qatıqla yeyilir.

Goranboyluların süfrələrində ət, xəmir və süd məhsulları da xüsusi yer tutur. Mal, qoyun, keçi, toyuq əti, balıqdan müxtəlif xörəklər hazırlanır. Bu baxımdan: bozbaş (bozartma), qızartma, ət, çığırtma (beçə ətindən), kəlafir, küftə, kabab, dolma (yarpaq (üzüm, heyva, əvəlik, moruq, lildardan), pomidor, badımcən, bibardan), kabab – lülə, tikə, balıq, toyuq, mal ətindən, kartof, pomidor, badımcən, bibərdən hazırlanır, qiymə (döyülmüş ətdən), xaş (mal dırnağı, qoyunun, keçinin, baş-ayağından) hazırlanır, cız-bız və digərləri tez-tez bişirilən xörəklərdir.

“Çığırtma” – beçə və suda bişirilmiş toyuq ətini soğançaya töküb, üzərinə pomidor, yaxud yumurta vurmaqla bişirilir.

Rayon əhalisi xaşı əsasən iki üsulla hazırlayırlar. Qoyunun və malın baş-ayağını, qarnını təmizləyir bir neçə baş soğanı bütöv halda əlavə edərək bişirir, sonra sümükdən təmizləyir, doğrayır, suyunu süzür, həmin suya ət əlavə edirlər. Mal dırnağı və qarnını da doğranılaraq, bir neçə baş soğan əlavə edilməklə hazırlanır.

Digər üsulla bişən xaş isə demək olar yaşlı nəslin nümayəndələri arasında az hallarda bişirilir. Qoyunun, keçinin baş-ayağından hazırlayırlar. Orada qarından istifadə olunmur. Qeyd etdiyimiz kimi suda bişirilib, doğranmış baş-ayağı soğançaya tökür, bir az tomat (yaxud pomidor) qataraq qarışdırır, öz suyunu əlavə edir, qaynadır və xörəyə bir neçə kartof, bişənə yaxın keşniş doğrayırlar. Qarını isə xırda-xırda doğrayır, su əlavə edilməklə bişirirlər, yaxud sacda qarın qutabı hazırlayırlar.

“Şilə” də bölgə üçün xarakterik yemək sayılır. Bunun üçün toyuq, çolpa, yağlı qoyun ətindən istifadə olunur. Soğançaya çolpa əti, yaxud suda bişirilmiş toyuq əti əlavə olunur, sonra su, su qaynayanda müvafiq miqdarda yerli düyü (yumru düyü) əlavə olunur. Xörək qatılana qədər qaynadılır, hazır olanda xeyli doğranmış şüyüd əlavə olunur.

“Kartof” şorbası”nı (şolaqqa) hazırlamaq üçün soğançaya pomidor, yaxud tomat tökülür, duz, istiot və su əlavə olunur. Su qaynayanda nazik yaxud dördkünc şəkildə doğranmış xeyli kartof hazır olanda isə keşniş əlavə olunur.

“Əppək turşusu” hazırlanarkən soğançaya tomat, su, su qaynayanda bir az doğranmış kartof, alça, gavalı qurusu tökülür. Adətən kəndli ailələrində çörək tabağında qalan qırıq, kiçik, köhnə çörəkləri doğrayır, kartof bişəndə qazana əlavə edir, eyni zamanda doğranmış keşniş tökürlər.

“Yalançı dolma” isə çox az hallarda bişirilir. Adətən yaz fəslində təzə üzüm yarpağı çıxanda keşniş, şüyüd, nanə, soğan doğranır, tomat, kərə yağı və düyü qatılaraq, pörtülmüş yarpağa bükülüb bişirilir.

“Kələm qovurması”nı isə doğranmış kələmi soğançaya tökməklə bişirirlər.

Xəmir xörəkləri arasında xəşil, xəngəl, əvəlikli umac, ərİştə və ya tutmac, kətə, tər halva, fəsəli və s. yeməkləri göstərmək olar.

Xalq arasında tutmac adlanan xörək yağ-soğan (soğança, maaş lobya, ərİştə, göyərti ilə hazırlanır, süfrəyə sarımsaq-qatıqla verilir. (Quliyeva N., 2004, s. 34-35).

### ƏDƏBİYYAT SİYAHISI

Azərbaycan etnoqrafiyası, II cild. Bakı, Şərq-Qərb, 2007.

Английские путешественники в Московском государстве в XVI в. (пер. с англ. Ю.В.Гатые.) Л., 1937.

Олеарий Адам. Описание путешествия в Московию и через Московию в Персию и обратно (пер. П.Барсова). М., 1870.

Babayev T.A. Oruculuq bayramı. Azərbaycan arxeologiyası və etnoqrafiyası. № 2, Bakı, 2004.

Челеби Э., Книга путешествия, вып. 3, М., 1983.

Həvilov H.A. Azərbaycan etnoqrafiyası. Bakı, Elm, 1991.

Xəlilov X.D. Qarabağın elat dünyası. Azərbaycan Dövlət Nəşriyyatı. Bakı, 1992.

Гусейнов М.М. Древний палеолит Азербайджана. Баку, Элм, 1985.

Qılman İlkin. Bakı və bakılılar. Bakı, Nurlar, 2006.

Mahmudov Y., Səyyahlar, kəşflər, Azərbaycan. Bakı, 1985.

Quliyeva Nərgiz. XIX-XX əsrlərdə Bakı şəhər əhalisinin ailə və ailə məişəti. Bakı, Elm, 2011.

Quliyeva Nərgiz. Zaqatala əhalisinin bəzi yeməklərinə dair. Azərbaycanın maddi mədəniyyət tarixinə dair Respublika elmi konfransının məruzələri (20-21 may 1992-ci il. Bakı Universitetinin nəşriyyatı).

Quliyeva Nərgiz. Goranboy rayonunun bəzi yeməklərinə dair. “Kulina” jurnalı, 01 (05), Bakı, 2004.

Məhərrəmov Solmaz. Kiçik Qafqazın Cənub-Şərq rayonlarında düyü və pəncərdən hazırlanan yeməklər haqqında. “Kulina” jurnalı, 03 (07), Bakı, 2004.

İdrisoğlu Tahir. Xəngəl haqqında dastan. “Kulina” jurnalı, 01 (05), Bakı, 2004.

Əmiraslanov Tahir, Aynur Əmiraslanova. Qarabağ mətbəxi. Bakı, Nurlar poliqrafiya mərkəzi, 2012, 216 s.

Əmiraslanov Tahir. Tovuz mətbəxi. (“Kulina” jurnalı, 03 (07), Bakı, 2004.

Vəliyev F. XIX-XX əsrin əvvəllərində Azərbaycanlıların bayram və mərasim yeməkləri. Azərbaycan arxeologiyası və etnologiyası. № 1, Bakı, 2004.

#### ***İnformatorlar:***

Elmira Məmmədova, 1963-cü il. Goranboy rayonu, Tatarlı kəndi.

Müşgünaz Sadıqova, 1950-ci il. Goranboy rayonu, Zeyvə kəndi.

Məmmədova Gülbəs, 1963-cü il. Bərdə rayonu.

İbrahimov Fehruz, 1966-cı il. Goranboy rayonu, Tatarlı kəndi.

Quliyeva İradə, 1963-cü il. Bərdə rayonu.

Quliyeva Şəfa, 1967-ci il. Goranboy rayonu, Safikürd kəndi və b..