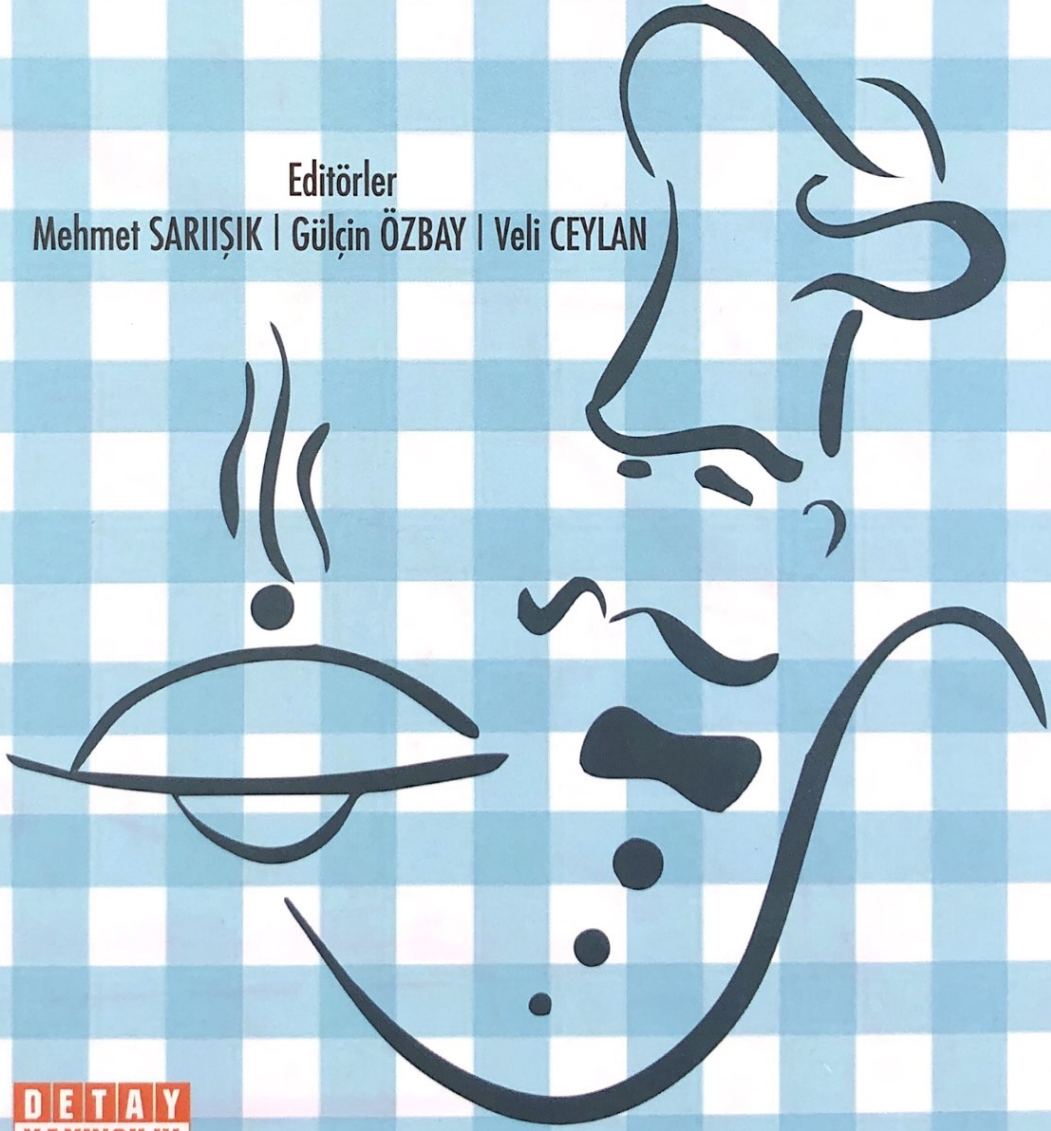


'DAN
GASTRONOMİ
'YE
SÖZLÜĞÜ

Editörler
Mehmet SARIŞIK | Gülçin ÖZBAY | Veli CEYLAN



DETAY
YAYINCILIK

Editörler

Mehmet SARIŞIK | Gülçin ÖZBAY | Veli CEYLAN

GASTRONOMİ SÖZLÜĞÜ

(A'dan Z'ye)

DETAY
YAYINCILIK

Ankara, 2020

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, izin var

DETAY
YAYINCILIK

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

İÇİNDEKİLER

Editörlerden	iii
A	1
B	48
C	104
Ç	139
D	151
E	173
F	190
G	208
H	234
I	254
İ	260
J	267
K	271
L	330
M	345
N	388
O	399
Ö	408
P	412
Q	451
R	454
S	474
Ş	525
T	531
U	559
Ü	562
V	564
W	570
Y	575
Z	584
KAYNAKÇA	589
GASTRONOMİ SÖZLÜĞÜ İSTATİSTİKLERİ	766
KURUMLARA GÖRE YAZARLAR	767
DİZİN	769

uygulamayla malzemenin yapısını yumuşatmak, büzüştürmek, havasını almak, bozucu enzimleri yok etmek ve arzu edilmeyen kokulardan arındırmak amaçlanır. Korunmuş etin fazla tuzunu çıkarmak, badem ve domatesin kabuğunun soyulması, derinin yüzülmesini kolaylaştırmak için de kullanılmaktadır (Bender, 2006: 65-66). Sebzeler önce kaynar suya batırılıp yumuşatılır sonra soğuk sudan geçirilip süzülür. Etler ve baklagiller ise önce soğuk suya konup kaynaya kadar ısıtılır sonra soğuk sudan geçirir ve süzülür. Pastacılıkta ise ağartma, vanilya sos yapımında olduğu gibi şeker ile yumurta sarısını çırparak, yumurta sarısını beyazlatma işlemi için kullanılmaktadır.

İBRAHİM İLHAN

Ağdalaşma

Sıvıların koyu ve yapışkan bir hale gelmesi, kalın ve ağır hareket etmesi (Bateman vd., 2006: 249) durumu olarak tanımlanır. Örneğin tabakta akarak bir sıvı birikintisi oluşturmaması gereken sosların, yiyeceğe hafifçe yapışacak kadar kalınlaşması istenmektedir. Bir başka deyişle, ağdalaşma (viscosity), sıvıların akışkanlık özellikleri açısından niteliklerini ifade etmektedir (Sinclair, 2005: 605). Ağdalaşma kavramının en sık kullanıldığı alan pastacılıktır. Pek çok üründe kaynatılmış şekerin ağda kıvamını alması gerekir. Şeker çözeltisi uzun süre kaynatıldığında sakaroz kimyasal bir değişim geçirir. Bu süreçte, önce sakarozu bir başka su molekülü eklenir, daha sonra ise kimyasal yapı ikiye bölünerek basit şeker molekülleri (glikoz ve früktoz) ortaya çıkar. Böylece, sakarozun hidrolizinden kaynaklanan eşit miktarda glikoz ve früktoz içeren bir karışım elde edilir. Kaynama hızının da ağdalaşmanın kıvamı üzerinde etkisi vardır. Kaynama ne kadar yavaş olursa ağdalaşma düzeyi o derecede artmaktadır (Hanneman, 2005:261).

EBRU GÜNEREN ÖZDEMİR - LÜTFİ BUYRUK

Ağırlama Endüstrisi

Soyutluk düzeyi yüksek olan (hizmet odaklı faaliyet gösteren) ağırlama niteliğindeki ürünleri üreten işletmelerin oluşturduğu endüstriye "ağırlama endüstrisi" denilmektedir (Karamustafa, 2019). Ağırlama endüstrisi dünyanın en büyük ve önemli endüstrilerinden birisidir ve toplumun büyük kesimine sağladığı milyarlarca dolarlık ekonomik getirisiyle doğrudan ve dolaylı olarak milyonlarca kişiye istihdam olanağı sunmaktadır (Pizam ve Shani, 2009). Ağırlama endüstrisi, dünyanın hemen hemen her ülkesinde başta konaklama işletmeleri olmak üzere turizm ile ilgili farklı işletmecilik alanlarının bir bileşimidir (Slattery, 2002). Ağırlama endüstrisi, sürekli olarak yaşadıkları yerlerin dışında, kişilerin her türlü konaklama, yeme içme ve eğlence ihtiyaçlarını karşılayan işletmelerin oluşturduğu endüstridir. Sunulan hizmet türleri dikkate alındığında ağırlama

hatta meyveli malzemelerle doldurulmaktadır (INT E13, 2009). Venezüella'da menülerde ara sıcak olarak ikram edilmekte ve ülkenin kültürel mirası olarak nitelendirilmektedir. Bir ulusal lezzet olan empanada, 10 cm uzunluğunda yarım daire şeklinde katlanan hamur, kenar kısımları kıvrıldıktan sonra yağda kızartılarak yenilmekte ve ürün geleneksel fırınlarda satılmaktadır (Suarez vd., 2010: 89-90). Kızartılan bir empanadanın, kalori oranı yapıldığı dolgu malzemesine göre farklılık göstermekle birlikte peynirli, fasulyeli, kıymalı olarak yapılanı yaklaşık 322 kcal'dir (Nieto-Martinez vd., 2014: 1341). Empanada, dünyaca sevilen kültürel yemekler arasındadır ve şekli ile Türk mutfağı kültüründeki iç malzemeli yağlı böreklerle benzerlik göstermektedir.

EVRİM KARACA

Emülgatör

Yoğunlukları birbirinden farklı, birbirine karışmayan sıvıları bir arada tutmayı sağlayan maddedir (Cassiday, 2016). İçinde buldukları sıvının yüzey davranışını değiştirmektedir. Emülgatörler, tahıl ürünlerinde ise hamurun yayılmasını önler, gluten yapısını güçlendirir, ekmek içi yumuşaklığı artırır (Öztürk, 2015). Emülgatörün iki önemli özelliği, yenilebilir olmaları ve yüzeyel aktivite barındırmalarıdır (Lauridsen, 1976). Emülgatörler bazı besinlerde doğal olarak bulunmaktadır. Bunun yanı sıra yirminci yüzyılın ikinci yarısından itibaren sentetik emülgatörler yaygın bir şekilde kullanılmaya başlamıştır. Bu ürünlerin ortaya çıkmasındaki asıl sebep ürünlerin raf ömrünün uzatılmasıdır (Hasenhuettl vd., 2008)

KÜBRA SULTAN YÜZÜNCÜYİL - GÜLİZ COŞKUN

Emülsiyon

Yağ ve su gibi genellikle birbirine karışmayan sıvıların birleşimine verilen adıdır (Bateman vd., 2006: 86). Gıda terminolojisi açısından en sık rastlanan emülsiyon formları, su içinde yağ ya da yağ içinde su karışımının sağlanmasıdır (Bender, 2006: 169). Süt doğal bir emülsiyona, mayonez ise sentetik bir emülsiyona (Dudley, 1988: 26) örnek olarak verilebilir. Birbirlerine karışmayan sıvıların emülsiyon haline gelmesinin sağlanması için emülsifiye edici ajan adı verilen üçüncü bir bileşen kullanılmakta ve bu sayede emülsiyon sağlanabilmektedir. Mayonezin hazırlanmasında, yağ, sirke içinde dağılır ve emülsifiye edici ajan olarak kullanılan yumurta sarısında bulunan lesitin tarafından ayrışması önlenir. Diğer emülsiyon örnekleri olarak: hollandez sos, Fransız usulü salata sosu, tereyağı ve margarin verilebilir.

EBRU GÜNEREN ÖZDEMİR

intoleransı (laktoz sindirim güçlüğü) olarak bilinmektedir. Bu tür intolerans vakalarında, laktoz içeren gıda alımını takiben 2.5 saat içinde kramp, şişkinlik, ishal, gaz ve kusma gibi semptomlar meydana gelmektedir. Bu semptomlar, intoleransa sebep olan süt ve süt ürünlerinin miktarına göre kişiden kişiye değişiklik arz etmektedir. Laktoz intoleransı tanısı hidrojen nefes testi, laktoz tolerans testi ve gaita pH araştırması gibi yöntemlerle koyulabilmektedir (Karslıgil vd., 2003: 138; Tutumlu, 2011: iv, 2; Yerlikaya ve Karagözlü, 2008: 808). Bu intoleransa sahip olan bireyler, laktoz içeren besinleri diyetten çıkarabilir, düşük laktoz içeren besinleri tüketebilir, laktoz içeren besinlerin yanında laktaz enzimi alabilir ya da süt yerine yoğurt kullanabilir (Yıldırım ve Özen, 2017: 295).

GÜLÇİN ÖZBAY

Lapa

Tahıllar gibi nişastalı gıdaların haşlanmasıyla ortaya çıkan yoğun kıvamlı haline verilen isimdir (TDK, 2019). Aynı zamanda koyu kıvamlı bir biçimde hazırlanan yemekleri tanımlamak için de kullanılan bir terimdir. Lapa yapımında kullanılan başlıca gıdalar pirinç, bulgur, ebeğümeci ve mercimektir. Özellikle Osmanlı ve Selçuklu döneminde hem saray hem de halk mutfağında yer alan bir yemek olması sebebiyle önem teşkil etmektedir (Mary Işın, 2017: 242). Lapa aynı zamanda sıfat olarak kullanılmakta; yumuşak, gevşek veya yarı sulu yemekleri nitelemektedir (Duvarcı, 2019: 45).

ÖZGÜR KIZILDEMİR

Larding

Pişmemiş yağsız et, balık ve av etlerine lezzet ve nem kazandırmak, kurumalarını önlemek amacıyla, yağ şeritleri yerleştirmektir. Yağ şeritleri yerleştirilirken, bu amaçla üretilmiş iğneler kullanılmaktadır. Bu uygulama, kas içi yağ açısından yetersiz olan etlerde, lezzet ve yumuşaklığın artışı sağlar ve onlara mermerimsi bir görünüm kazandırır. Bu teknik, etlerin daha yağsız ve çok da yumuşak olmadığı dönemlerde Avrupa'da geliştirilmiştir. *Larding*, günümüzde etler yumuşak olduğu ve tahılla beslenen hayvanlardan elde edildiği için, sıklıkla kullanılan bir yöntem değildir (Gisslen, 2007: 273; Riely, 2003). Lard, orijinali domuz gövde etinden çıkarılarak hazırlanan yağ anlamına gelmektedir. Koyun ve büyükbaş hayvanların yağları da bu amaçla kullanılabilir. Böbreklerin çevresindeki yağdan elde edilen lard en yüksek kaliteye sahiptir (Bender, 2006: 274).

EBRU GÜNEREN ÖZDEMİR

olgunlaşma süresine sahiptir. Sıkı bir dokuya ve kendine özgü keskin bir kokuya sahiptir (Frater, 2010: 161-162). Dokusu gereği pişirme işlemlerine uygun olmayan bir peynir türüdür (Pines, 1996).

VELİ CEYLAN

Redüksiyon

Bir sıvıyı kaynatarak çektirme usulü olarak ifade edilir (Kremayı redüksiyon yaparak sos hazırlama gibi) (Türkan, 2019). Kaynatarak çektirilmiş maddeye de redüksiyon adı verilmektedir. Örneğin *bearnez* sos redüksiyonu; sos için redüksiyon yapılmış beyaz veya kırmızı şaraptan oluşmaktadır (Türkan, 2019). Bir organ veya oluşumu normal yerine veya durumuna getirme, hacimce küçültme, miktarca azaltma, indirgeme gibi anlamlar da ifade etmektedir (TDK, 2019). Sıvıyı kademeli olarak istenen kıvamda kaynatmak işlemi olarak da tanımlanabilir (Seen, 1898).

EMRAH KESKİN

Rendelemek

Rendelemek sözcüğü TDK sözlüğünde (2019), "Rende ile pürüzleri gidermek, istenilen biçimi vermek" ve "Rende ile ufak parçalara ayırmak" şeklinde tanımlanmaktadır. Diğer bir ifadeyle rendelemek, katı ve sert yiyeceklerin, metal bir alete sürtülerek küçük parçalara dönüştürülmesi işlemidir (Labensky vd., 2015: 1169). Elde tutulan bu metal alete rende adı verilmektedir. Rende, yiyecek maddelerini küçük parçalara, ince dilimlere bölmeye ya da toz haline getirmeye yarayan, çeşitli büyüklüklerde ve çok sayıda yükseltilmiş yarık içermektedir. Sebzeler, peynirler, narenciye kabukları ve pek çok diğer yiyecek rendeleme işlemine tabi tutulmaktadır (Gisslen, 2007: 60). Sert, rendelenerek kullanılan peynirler (*Grating cheese*) adı verilen bir peynir kategorisi de bulunmaktadır. İtalyan "*Parmigiano-Reggiano*" peyniri en yüksek kalite rende peynir olarak kabul edilmektedir (Gisslen, 2007: 814).

EBRU GÜNEREN ÖZDEMİR

Retsina

Yunanistan'da yetişen Halep çamından elde edilen reçine ilavesiyle hazırlanan 3000 yıllık geçmişe sahip özgün bir şaraptır. Kökeni şarabın bir kat sıva ve çam reçinesiyle kapatılmış kil sürahilerde taşındığı zamanlara dayanmaktadır. Eski Yunanlar şarabı uzun yıllar koruyan unsurun mühürlemede kullanılan reçine olduğuna inanmıştır. Fakat çam reçinesi, şaraba aromasını geçirerek şarabın tadını değiştirmiştir. Teknoloji ilerledikçe geçirimsiz cam şişeler yaygınlaşsa da reçine aromasının kattığı lezzet popülerliğini korumuştur. Bu yüzden hala şaraba reçine eklenmektedir (Zlateva vd., 2007: 1; Özay, 2003:

Tempura

Japonya mutfağına ait; karides, balık gibi deniz mahsulleri ile sebzelerin su, yumurta ve undan elde edilen karışıma bulandıktan sonra kızartılmasıyla yapılan bir yemektir. Japonya'nın yanı sıra Avrupa ve ABD'de de yaygın olarak tüketilen bir yemektir (Öncel, 2016: 77; Dilsiz, 2010: 40). Derin yağda kızartılarak hazırlanan tempura genellikle *tentsuyu* sosuyla servis edilmektedir (Riely, 2003: 312). Deniz ürünleri ve sebzelerin yanı sıra *noodle* gibi gıdalar da bu yöntemle pişirilebilmektedir. Tempura, 16. yüzyılda Portekizli denizciler vasıtasıyla Japonya'ya yayılmış ve Japon mutfak kültürünün kalıcı bir ürünü haline gelmiştir (Sinclair, 2005: 576).

TUĞBA BEYAZKAYA

Tentsuyu

Tempura Japon mutfağına ait bir kızartma şekli veya ısıyla kabarma sağlayan mayalanmış bir tip sıvı kaplama tekniğidir (Kaymak-Ertekin, 2005). Diğer bir ifadeyle tempura, deniz mahsullerinin ve sebzelerin soğuk bir kapta kaplandığı ve derin yağda kızartılan bir Japon yemeğidir. Tempura yemeği genellikle bir *tentsuyu* olarak ifade edilen bir daldırma sosu ile birlikte servis edilmektedir (Herbst ve Herbst, 2009). Dolayısıyla Tentsuyu, Japon mutfağında tempura ve diğer kızarmış yiyecekler için kullanılan bir dip sosudur (Liaw, 2012). Bu sos genel olarak *mirin* ve soya sosu ile hazırlanmaktadır. Hafif, temiz tadı ve dokusu bulunan bu dip sos, genellikle servisten hemen önce rendelenmiş Japon turbu ve zencefil eklenerek sunulmaktadır.

YENER OĞAN

Terbiye Etmek

Çiğ et ve balıklar ile bazı sebzelerin, yumuşatılması, lezzetlendirilmesi ve gerektiğinde de nem kazandırılması amacıyla özel karışımlarda bekletilmesi anlamına gelmektedir. Genellikle yağ, asit, şarap, yoğurt, Hindistan Cevizi sütü, meyve suları ve benzeri sıvılar ile çeşitli otlar, baharatlar ve soya sosu gibi lezzet artırıcılar, terbiye hazırlanırken kullanılmaktadır (Sinclair, 2005: 360). Terbiye etmek hem pişirme işlemine aracılık eder hem de yemeğin sosunun bir parçasıdır (Gisslen, 2007: 141). Yağın, etin terbiyesi için kullanımında amaç, etin içindeki nemin muhafaza edilmesidir. Pişecek ette doğal bir tat arıyorsa bitkisel yağlar tercih edilirken, tat çeşnilendirilmek isteniyorsa zeytinyağı, susam yağı gibi özellikli yağlar kullanılabilir (Gisslen, 2007: 141). Terbiye etme kavramının bir başka anlamı da yemeklerin veya çorbaların suyuna un, yumurta, limon gibi malzemeleri ekleyerek koyulaşmasını sağlamaktır (INT T13, 2019). Diğer ifadeyle, hazırlanan bir sosun, yemeklerin

suyunu koyulaştırmak, onları zenginleştirmek, renk ve parlaklık kazandıran beyaz sos (*roux*), süt ve beyaz sos karışımı ile hazırlanan beşamel sos en bilinen terbiye soslarıdır.

EBRU GÜNEREN ÖZDEMİR

Tere

Latince adı *Lepidium sativum* olan tere *Brassicaceae* (*Turpgiller*) ailesine ait tek yıllık, 20-50 cm yükseklikte, beyaz ve erguvani renkli çiçekleri olan otsu bir bitkidir. Yapraklı dalları salata halinde yenilmektedir. Bahçe ve bostanlarda yetiştirilen tere yöresel olarak *bahçe teresi*, *gedim*, *gedime*, *gerdeme*, *gerdime*, *gordume* ve *kerdime* olarak da adlandırılmaktadır. Ana vatanı Asya ve Kuzey Afrika'dır (Baytop, 2007). Yaprakları yeşil ve mavi-yeşil renkte olan tere ülkemizin bütün bölgelerinde sıcak yaz ayları dışında her dönem yetiştirilmektedir. Ege, Akdeniz ve Marmara bölgelerinde ticari boyutta üretilmektedir. Ancak bütün bölgelerde özellikle ev bahçelerinde yetiştiriciliği yapılmaktadır (Vural vd., 2000). Yerel olarak "bahçe teresi" olarak bilinen *Lepidium sativum* şifa kaynağı olarak dünyanın farklı bölgelerinde yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Yenilebilen bir bitki olup tohum yağları diyare, dizanteri ve migren tedavilerinde ayrıca bağışıklık sistemini güçlendirici olarak kullanılmaktadır (Merzouki vd., 2000). Yapraklarının yakıcı lezzeti bileşimindeki kükürtlü bir uçucu yağdan kaynaklanmaktadır. İçerdiği hoş koku ve hafif baharatlı yapısı nedeniyle iştah açıcı olarak salata veya garnitür sebzesi şeklinde değerlendirilmektedir. Yemek ve salatalarda yaprakları kullanılan tere lezzet verici özelliği nedeniyle et yemeklerinde de tercih edilmektedir (Kılıç, 2016).

AYBUKE CEYHUN SEZGİN - MERVE ONUR

Tereyağı

Tereyağı, daha dayanıklı bir ürüne dönüştürülmesi ve tüketilmesi amacıyla, krema ve yoğurdun uygun tekniklerle işlenmesi sonucu elde edilen, gerektiğinde Gıda Maddeleri Yönetmeliği'nde izin verilen katkı maddeleri kullanılabilen, kendine özgü tadı, kokusu ve kıvamı olan bir üründür (Anonim, 1995; TKG, 2005). Kalori bakımından oldukça zengin olan bu gıda maddesinin içeriğinde, temel olarak yağ, yağsız kuru madde, mineral madde ve su bulunmaktadır. Öncelikle separatörlerden geçirilen sütün, yağsız süt ve krema olarak ayrılması, kremanın yayıklanması, yayık altının ortamdan uzaklaştırılması ve son olarak tereyağı granülleri içinde ve arasında kalan suyun belirli miktarının azaltılması işlemleri yapılmaktadır (Şenel, 2014:56). Urartular'da yer alan kayıtlar, tereyağının köklü geçmişi hakkında bilgi vermektedir.

krema, taze meyveler ve okolata parçalarının sıralı bir şekilde kat kat yerleştirilmesi ve bu şekilde birbirini tekrarlaması ile yapılır. En az üç kat şeklinde yapılması görsel olarak da göze hoş gelmekte, birçok çeşidinin yapılabiliyor olması da farklı damak tatlarına hitap edebilmesini sağlayarak geniş çaplı beğeni almaktadır (Patch, 2015: 176).

SAVAŐ BÖYÜKYILMAZ - HÜSEYİN PAMUKÇU

Trocken

Almanca sözcük anlamı olarak "kuru, kurak ve sek" anlamına gelen Trocken sözcüğü (INT T26, 2019) genellikle şaraplar için kullanılmaktadır (Riely, 2003). Üzüm suyundaki doğal şekerin tamamının veya tamamına yakınının fermente edildiğı yani alkole ve karbondioksite dönüştürüldüğü şarabı temsil etmektedir. Alman şarap yasasına göre, 1 litre şarapta 32 grama kadar şeker oranına sahiptir. Yasa, bunun yanında kuru bir şarapta artık şekerin toplam asitliğe oranını da belirtmektedir. İzin verilen en yüksek asitlik artık şekerden litre başına 2 gramdan daha az olmalıdır. Formülize edilmiş hali ise şu şekildedir. Asitlik+2, litre başına maksimum 9 gramdan daha küçük olmalıdır. Kuru bir şarap ekşi olmamalıdır. Fakat yüksek asitler, kuru şaraplarda daha belirgindir (INT T27, 2019). Özetle Trocken, şaraplar, dış müdahale veya ilavesiz, kendi şekerleriyle fermente olan sek şaraplardır (Schildknecht, 2009).

KÜRŐAT BAŐKAN

Trussing

Kümes hayvanlarının, av kuşlarının ve kemikli etlerin (Bateman vd., 2006: 242; Sinclair, 2005: 590) pişirme öncesi bağlanarak, bütün bir görünüm elde edilmesi işlemidir. Butlar ve kanatlar gövdeye göre daha hızlı piştiğı için bağlama işlemi, etin her yerinin eşit oranda pişmesini sağlamaktadır. Ayrıca, bağlama işlemi yapılarak, pişme sürecinde etin biçimini yitirmemesi ve böylelikle sunum sırasında çok daha şık bir görünüm elde edilmesi amaçlanmaktadır (Gisslen, 2007: 359). Kanatlıların haşlanması ve kızartılması öncesinde bağlanması süreci şöyledir (Mussmann ve Pahalı, 1994: 233): Kanatlının göğüs ucu ile but arasında sarkan deriye delik açılır ve ayaklar bu delikten çapraz olarak geçirilir. Kanatlar ise boyun kısmına doğru bükülür ve sırtın alt kısmına yerleştirilir. Kanatlı, ip geçirilmiş iğne ile but ya da baldırlardan bu iğne geçirilerek bağlanır. Kanatlar uç kısımları yukarı çekilerek, göğüs kısmında, iki ucundan bağlanarak düğümlenir.

EBRU GÜNEREN ÖZDEMİR