

Yemek Kültürü Tarihi

- Akın, E. (2012). Çadırdan Saraya/ Osmanlı Türk Mutfağı. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- (2020). Şark Şekerciliği. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Işın, P. M. (2008). Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi. İstanbul: Yapı Kredi Kültür Yayınları.
- Akkor, Y. E. (2016). Gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Alfa Yayınları.
- (1984). Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri 17-18 Aralık 1983. Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yay..
- Quataert, D., McGowan, B. W., Faroqhi, S., & Pamuk, Ş. (2004). Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi, 1600- 1914. İstanbul: Eren Yayıncılık.
- İbn Battuta (2004). İbn Battuta Seyahatnamesi. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Arsel, S. (1996). Eskimeyen Tatlar Türk Mutfak Kültürü. İstanbul: Vehbi Koç Vakfı- AKMED Yayınları.
- Ülkücaan, A., & Koşay, H. Z. (1961). Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.
- Evliya Çelebi B. Derviş Muhammed Zillî (1971). Evliya Çelebi Seyahatnamesi. İstanbul: Zuhuri Danışman Yayınevi.
- Ögel, B. (1991). Türk Kültür Tarihine Giriş. Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı.
- Faroqhi, S. (2004). "Krizler ve Değişim 1590-1699". *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi (2)* , 545-759. İstanbul: Eren Yayıncılık.
- Gumilev, L. N. (2011). Eski Türkler. İstanbul: Selenge Yayınları.
- Faroqhi, S. (2002). "16. Yüzyıl Sonlarında Osmanlı İmparatorluğu'nda Siyaset ve Sosyo-Ekonomik Değişim". *Kanuni ve Çağı: Yeniçağda Osmanlı Dünyası* , İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Belge, M. (2012). Tarih Boyunca Yemek Kültürü. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Gürsoy, D. (2004). Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz. İstanbul: Oğlak Güzel Kitaplar.
- Işın, P. M. (2010). Osmanlı Mutfak Sözlüğü. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- (2019). Aşçıbaşı. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yerasimos, M. (2014). Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Faroqhi, S. (2018). Osmanlı Şehirleri ve Kırsal Hayatı. Ankara: Doğu Batı Yayınları.
- Halıcı, N. (1990). Türk Mutfağı. Ankara: .

- Ögel, B. (1982). "Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri". *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim - 01 Kasım 1981)*, 15-18. Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi.
- Işın, P. M. (2018). *Avcılıktan Gurmeliğe - Yemeğin Kültürel Tarihi*. : YKY.
- Gürsoy, D. (2016). *Kuzeyden Güneye... Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Faroqhi, S. (2004). *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler: Kent Mekânında Ticaret, Zanaat ve Gıda Üretimi (1550-1650)*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yay.
- Fahriye, H. (2019). *Tatlı Ustası-Tatlıcıbaşı*. İstanbul: Cinius Yayınevi.
- (2014). *Soframız Nur Hanemiz Mamur/ Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*. İstanbul: Alfa Yayınları.
- Avcı, A., & Erkoç, S. (2014). *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Ali Eşref Dede (1992). *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*. Ankara: Atatürk Araştırma Merkezi.
- (1982). *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim - 01 Kasım 1981)*. Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi.
- Işın, P. M. (2014). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*. : Kitap Yayınevi.
- Yerasimos, S. (2002). *Sultan Sofraları / 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Neumann, C. K. (2006). "18. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Baharat". *Soframız Nur Hanemiz Mamur/ Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, 149-184. İstanbul: Alfa Yayınları.
- Faroqhi, S. (2014). *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam/Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*. İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları.
- Barthold, W. (2006). *Orta-Asya Türk Tarihi Hakkında Dersler*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Muhammed B. Mahmûd-ı Şirvânî (2006). *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*. : .
- Desmet-grégoire, H., & Georgeon, F. (1999). *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*. İstanbul: .
- Isin, P. M. (2018). *Bountiful Empire: A History of Ottoman Cuisine*. London: Reaktion Books.
- Faroqhi, S. (2003). *Osmanlı Dünyasında Üretmek,Pazarlamak,Yaşamak*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- (1982). *Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme*. Konya: Konya Turizm Derneği.
- Bober, P. P. (2014). *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Batmanglij, N. (2020). *Food of Life / Ancient Persian and Modern Iranian Cooking and Ceremonies*. Washington: Mage Publisher.
- (2013). *City of the Caesars: Kayseri..* İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

- Arlı, M. (1982). "Türk Mutfağına Genel Bir Bakış". *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim - 01 Kasım 1981)*, 19-34. Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi.
- Cerrahoğlu, A. (1996). *Sofra Nimetleri*. İstanbul: Timaş Yayınları.
- (2018). *Fenn-i Tabâhat 1340-1341*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Köymen, M. A. (1982). "Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi". *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim - 01 Kasım 1981)*, 35-45. Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi.
- Akkor, Ö. (2014). *Selçuklu Mutfağı*. İstanbul: Alfa Yayıncılık.
- Oğuz, B. (1976). *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 1 - Giriş - Beslenme Teknikleri*. İstanbul: İstanbul Matbaası.
- (1999). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: .
- Faroqhi, S. (2005). *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam (Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla)*. İstanbul: Vakfı Yayınları.
- Faroqhi, S., McGowan, B., Quataert, D., & Pamuk, Ş. (2004). *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi*. İstanbul: Eren Yayıncılık.
- Mahmut, K. (1998). *Divanü Lûgat-it-Türk*. Ankara: .
- Işın, P. M. (2020). *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*. İstanbul: Vakıfbank Kültür Yayınları.
- Genç, R. (1982). "XI. Yüzyılda Türk Mutfağı". *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim - 01 Kasım 1981)*, 57-68. Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi.
- İnalçık, H., & Quataert, D. (2000). *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi*. İstanbul: Eren Yayıncılık.
- Yerasimos, M. (2005). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Dalby, A. (2014). *Bizans'ın Damak Tadı / Kokular, Şaraplar, Yemekler*. İstanbul: Alfa Yayınları.