

## ESKİ TÜRKLERDE VAKIF İMARETLERİNDE TOPLU BESLENME

Arş. Görv. Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU\*

**Bu yazıda Anadolu Selçuklular'ı ve Osmanlı İmparatorluğu döneminde kurulan bazı Vakıf imaretlerinde çalışan personel, yemek vakitleri ve hazırlanan yemekler hakkında bilgiler verilmiştir.**

### GİRİŞ

Günümüzde teknolojik gelişmeler, tarım toplumundan sanayi toplumuna geçiş, insanların bir çoğunun ev dışında ve başkaları tarafından beslenmelerine yol açmıştır. Bugün toplu beslenme genellikle sanayi ve kamu kuruluşları, yatılı ve yarı yatılı okullar, hastaneler, silahlı kuvvetler gibi yerlerde yapılmaktadır. Buradaki en büyük amaç, insanların yeterli ve dengeli beslenmesine, sosyal ve psikolojik doyumun sağlanmasına yardımcı olmaktır (1).

Türkler, Orta Asya'dan beri sosyal hayata önem vermişler, toplumu birlik altında ve sağlam temeller üzerinde tutmaya çalışmışlardır' Türkler'in ruhunda ve vicdanında bulunan yardım etme, esirgeme gibi duygular islamiyetten sonra daha da gelişerek kutsal bir şekil almıştır. Bu nedenlerden dolayı vakıf kurumları gelişmiş, vakıflarda sözü geçen imaretler birer halk ve kamu mutfağı olmuştur.

Türk mutfağı denilince, Türk tarihi ve bu tarihin oluştuğu coğrafya ile, dünyanın sayılı mutfakları arasında lezzetli yemeklerin hazırlandığı, çeşit yönünden zengin olan Türk mutfağı akla gelmektedir. Bugün mutfağımızın dünyada bu yeri almasının nedenleri çok eskilere dayanır. Çünkü Türkler insana, sanata, bilime, dinî inançlara, sosyal yapı ve kültürel faktörlere önem vermişlerdir.

---

(\*) A. Ü. Ziraat Fak. Ev Ekonomisi Yüksekokulu Beslenme Anabilim Dalı.

Toplu beslenme «ev dışında ve çok sayıda kişinin bir yemekhanede yemek yemesine denmektedir» (1). Bugün bu şekilde tanımlanan toplu beslenmeyi atalarımız, asırlardan beri imaretlerde ücretsiz ve bir karşılık beklemeden uygulamışlardır.

## I — VAKIF NEDİR

Selçuklular ve Anadolu Beylikleri zamanında daha çok darüş-şifa (hastane), medrese (üniversite), imaret (aşevi) ve hanlar yaptırılmıştır. Selçuklular döneminde kamu hizmeti yapan vakıflar oldukça gelişmiş, devrin üniversiteleri sayılan medreselerde çeşitli dersler öğretildiği gibi tıp dersleri de verilmiştir. Harran Üniversitesi X. yüzyılda Ortadoğu'da büyük bir üne sahipken, Avrupa'da üniversite ancak XII. yüzyılda kurulabilmiştir. Yine bu dönemlerde Kayseri Gevher Nesibe Şifaiyesi (1205), Amasya Şifaiyesi (1228) gibi vakıf eserlerde hastalara, düşkünlere bakılmıştır (2).

İslamda vakıf «faydası Allah'ın kullarına ait olacak o'nun mülkü sayılacak» şekilde bir bina, arsayı, vb. kişisel mülk olmaktan çıkarmaktır. Böylece Allah'ın mülkünü toplumun faydasına bağışlayan kimse «vakfeden», bu hale konan şeylere de «vakf» (vakıf) edilmiş sayılırdı. O halde vakfı «kişinin malını kendi mülkiyetinden çıkarıp bir hayır işine bağlaması» diye tanımlayabiliriz (3). Vakıf kurumu insanoğlunun esirgeme, koruma ve yardım etme duygularının ürünüdür.

İstanbul'un alınmasından sonra XV. yüzyıl'da Fatih Medresesi yapılmıştır. Halk sağlığına büyük önem veren padişah, vakfiyesinde; hastalar, gelip geçen yolcular, yoksullar, çevre halkı için iki adet büyük aşevi yaptırdığını belirtmektedir (2). Vakıf şartnamelerinde belirtilen esaslara göre yemek pişirilip, hazırlanan binalara «aşevi» veya «aşhane» denmektedir.

Cumhuriyet döneminde bu imaretler kapatılmıştır. Sonradan Kızılay ve Vakıflar Genel Müdürlüğü İdareleri tarafından aşevleri yapılmışsa da eskisi gibi bir yardım yapılamamaktadır (4).

## II — AŞEVLERİNDE ÇALIŞAN PERSONEL

Aşevlerinde çalışan personelin maaş ve sosyal hakları, kişilerin günde alacakları para miktarı, yiyecek istihkakları, yapacakları işler, uyulması gereken kurallar ve alınacak personelin nitelikleri açık

ve kesin olarak vakıf şarnamelerinde belirtilmiştir. XV. yüzyılda yaşayan İshak Paşa'nın bir aşevine personel almını ile ilgili olarak (5) :

- imarete gelip gidenlere şeyhlik hizmetini yapacak bir şeyh,
- her türlü ekmek yapmasını bilen iki ekmekçi,
- her türlü yemek yapmasını bilen iki aşçı,
- kapıları açıp kapatacak ve bekleyecek bir kişi,
- imaret için hazırlanmış yemekleri, gıdayı, buğdayı vs. muhafaza edecek bir kiledar,
- gelir gideri tutacak bir kâtip, gelir gidere bakacak emniyetli bir vekilharç,
- buğday döven ve kaseleri yıkayan bir hizmetçi,
- vakıf gelirlerini tahsil edecek üç kişi ve diğer çalışan personel toplamı ile birlikte 32 kişi alınmıştır.

Görüldüğü gibi aşevlerinde çalışan personelin nitelikleri açıkça belirtilmiştir. Genellikle imaret müdürü veya vakıf başkanı «şeyh», «dede» gibi isimlerle anılır, yemek işlerine bakan kişilere de imaret nazırı denirdi. Bu kişiler yemeğin hazırlanması, pişirilmesi gibi her aşamada yemekleri kontrol eder, kurallara uymayan personeli imaret müdürüne haber vererek yapılan hataların tekrarlanmamasını temin ederdi (4).

Fatih Sultan Mehmet'in imaret kadrosunda ise; 1 kâtip, 1 vekilharç, 2 kıdemli şeyh, 2 kapıcı, 6 aşçı, 6 ekmekçi, 1 et hamalı, 2 buğday ayıklayıcısı, 2 çanak yıkayıcısı,, 2 aşevi ahırında hademe, 1 ambarcı ile toplam 35 kişi çalışmaktaydı (6).

Bir vakfiyede; işlerine gelmeyenlerin isminin altına nokta konarak, gelmediği günün ücreti ve yemeği verilmezdi. Yine bu kişilere yerlerine vekil tayin etmiş olsalar bile terkettiği günün yemeği ve ücreti verilmezdi (7).

Yine bir başka vakfiyede personel tayin olduğu işte çalıştıkça kişi azledilemez, eğer kural dışı hareket ediyorsa o vakit vakıf heyeti önce 2 - 3 kez nasihat ve ihtar eder, bu kişi yine aynı harekette ısrar ediyorsa vakıf o kişiyi azlederdi (5).

Şartnamelerde çalışma şartlarının belirtilmesinden başka personelin yemekleri açıklanmıştır. Bunların dışında bazı vakfiyelerde

bunlardan ayrı olarak personele günlük veya aylık verilecek ödenekler de belirtilmektedir.

I. Abdülmecit'in, 1845 yılında annesi için yaptırdığı hastanenin açılışından iki ay önce vakfiyesi hazırlanmış yönetmelikler, hastane doktorları, kadrosu, maaşları, verilecek yemekleri ve miktarları belirtilmiştir. Bu personele yönetmelik gereği aylık verilecek ödenekler şunlardır (2) :

- 22.5 okka (yaklaşık 30 kg) ekmek,
- 1 okka 170 dirhem (yak. 1756 g) sade yağ,
- 6 okka (yak. 7680 g) et,
- 30 dirhem (yak. 85 g) zeytin,
- 8 okka 10 dirhem (yak. 10 kg) pirinç,
- 240 dirhem (yak. 670 g) nohut.

Bir başka vakfiyede ise yöneticilere 10, kâtip ve okul hocalarına 4 ve diğer personelle birlikte 62kişiye 120, aşevlerine gelip gidenlere, yolculara 80 adet ekmek verilmesi şart koşulmuştur (8).

### III — AŞEVLERİNDE YEMEK, YİYECEKLER ve MUTFAK ÖZELLİKLERİ

Müslümanlarda fakiri görüp gözetmek ve yedirip içirmek yardım severlik duygusudur. Bu sebeplerle bir çok imarethane meydana getirilerek fakir ve düşkünlere bakılmıştır. İmaretler, hastaneler, tekkeler yoksullara ve medrese öğrencilerine ücretsiz yemek veren halk mutfaklarıdır.

Bu kuruluşların mutfak planları ve düzenleri görecekları işlere göre saptanırdı. İçinde yemek pişirecekları büyük ocakları yiyecek ve erzak koymak için büyük kilerleri, aşçıların ve mutfakları idare edenlerin oturacakları odaları, yemek yiyecekler için yemekhaneleri vardı (9).

İsa Bin İshak Bey'in (XV. yüzyıl) vakfiye şartnamesinde «fakir, yoksul, gazi ve yolculardan ibaret olan fukaraya yemek verilmesini» istemektedir (10).

Yine bir başka vakfiyede; «fakirler, öğrenciler, garipler, aciz ve hasta kişiler için aşevi yaptırılarak hergün 120 kap yemek dağıtılması» şart koşulmuştur (11).

Yemek yiyeceklerin nitelikleri vakıf kayıtlarında belirtilmekte-

dir. Yemekten başka yoksul ailelere maaş veren vakıf imaretleri de vardı. Öncelikle fakir, yetim, yoksul kimsesizler, yolcular, öğrenciler, hastalar, gaziler gibi kişilere ücretsiz olarak vakıf şartnamelelerinde geçen esaslara göre besin istihkakları verilmekteydi. Böylece bir yolcunun imparatorluk içinde ülkeyi bir baştan bir başa kervansaray ve hanlarda kalarak, aşevlerinde yemek yiyerek, yiyecek ve yatma parası vermeden yaşaması mümkündü.

#### IV — AŞEVLERİNDE YEMEK VAKİTLERİ

İmaretlerde birisi kuşluk, diğeri akşam vaktinde olmak üzere iki vakitte yemek pişmekteydi. Kuşluk yemeği sabah ve öğle vakitleri arası, akşam yemeği ise ikindi namazından sonra akşama yakın bir zamandır. Bu öğünlerin vakfiye esasları içinde tevziiname denilen tüzükleri aşevlerinin çalışma şartlarını ortaya koyardı.

Ayrıca Regaip, Berat, Kadir geceleri, bayram günleri, cuma geceleri için özel yemekler pişirilmekteydi. Yine bu özel günler için zamanımızda ramazanlarda, kandil günleri ve aşure ayında yaygın bir şekilde yörelere has yemekler yapılmaktadır.

Bir vakfiye şartnamesinde ;«Regaip, Berat ve Kadir gecelerinde, bayramlar gibi kutsal günlerde fakir müslümanlar için pişirilecek yemek ve bal helvasının fakir ve kimsesizlere taksim edilmesi istenmektedir» (12).

Yine bir vakfiye şartnamesinde; öğünlerle ilgili olarak imarete gelen misafirler ile çevre halkı için günde iki defa yeterli miktarda bir öğün kuşluk zamanında, diğeri misafir ve herkesin toplandığı bir vakit olan ikindi namazından sonra akşama yakın bir zamanda pişirilmesi şart koşulmuştur (13).

#### V — AŞEVLERİNDE ÇIKAN YEMEK ÇEŞİTLERİ ve BUNLARLA İLGİLİ ESASLAR

Selçuklular, Anadolu Beylikleri döneminde aşevleri giderek çoğalmış, Osmanlılar zamanında ülkenin sosyo-ekonomik ve kültürel düzeyinin yükselmesiyle birlikte daha da gelişmiş ve zenginleşmiştir.

Vakıflar Genel Müdürlüğü Arşivinde bulunan ve XVIII. yüzyıla ait 330 vakfiye incelenmiş, bu kuruluşların yıllık gelirinin söz konusu yüzyılda hemen hemen devlet gelirinin yarısına eşit olduğu gösterilmiştir. Bu hesaplamada vakıf olarak kurulan binalara har-

canan paralar gözönüne alınmamıştır. Yine bu yüzyılda Anadolu ve Rumeli'de 6000 yeni vakfın kurulmuş olduğu tahmin edilmektedir (14).

Vakıf sosyal duygu ve amaçlarla meydana getirilmiş hukuki ve sosyal bir kuruluştur. Her vakıf, vakfiyesinde yazılı esaslara göre yönetilir. İmaret açmak ve bunları işletmek vakıf şartlarına göre vakfın en önemli sosyal hizmetlerindedir. Osmanlı İmparatorluğunun yükselmesine paralel olarak ilerleyen vakıflar, imparatorluğun gerilemesiyle zayıflamıştır (15). Vakıfları varlıklı kişiler yaptırır ve bu tesislerin büyüklüğüne göre gelirler bırakırlardı. Böyle hayır ve sosyal yardımı yaptıranların başında padişah, vezirler, paşalar, beyler, zengin kişi ve aileler gelirdi.

Toplu beslenme Türkler'de ilk çağlardan beri sürüp gelmektedir. Orta Asya'da Türk Kağanları haftanın belli günlerinde veya kutsal günlerde yemekli ziyafet verirler ve müzik eşliğinde toplu olarak yemek yerlerdi.

Halkı doyurup giydirmek Türk Kağanlarının hem görevi, hem de bir Türk geleneğiydi. Bu konuda, Kutadgu Bilig'de Yusuf Has Hacıp, bu töre ile ilgili olarak; «Yiyecek, içecek ver, eli darda ise ihtiyacını karşıla, fakire iyilik et, bir kağan kuldan fakir adını kaldırmazsa nasıl hükümdar olur» demektedir (16).

Bu inançlar ve gelenekler Türklerde vakıf yoluyla yardım etme duygusunu geliştirmiştir. XVIII. yüzyılda İstanbul'daki aşevlerinde günde yaklaşık 30.000 kişi yemek yiyordu (14, 17). Yine İznik'te I. Murat imareti günde 2000 kişi için yemek çıkartmaktaydı. Süleymaniye imaretinin 1586 yılı bütçesi bugünkü parayla 238 milyon TL idi. Bu paraya göre en çok harcanan yiyecekler un, et, pirinç, buğday, bal, tereyağı idi (17).

Kastamonu'da Çandarlıoğlu İsmail Bey imaretinde ekmek kırmızı buğdaydan yapılır, bunun yanında bal, ceviz, peynir, buğday çorbası, et yemeği, pirinç çorbası gibi yiyecekler dağıtıldı. Kütahya Germiyan Bey'inin imaretinde yiyecek dağılımı ile ilgili olarak hergün 2 kap yemek ve 4 ekmeğin dağıtılması şart koşuluyordu. Et yemeği, pirinç çorbası, pilav, ıspanak, un helvası, ballı kadayıp hergün yapılan yemek çeşitlerindendi. Yemek ve ekmeklerin kaliteli olması istenir, kişi istediği kadar imaret mutfağından faydalanabilirdi, çünkü bir çok imaretler kişileri üç gün süreyle misafir etmekteydi (18).

XII. yüzyılda Artuklu Beylerinden İlgazi'nin yaptırdığı aşevinde ise buraya gelen herkese yiyecek, içecek ve yol parası verilirdi (3).

Vakıflar Genel Müdürlüğü Arşivinde 1522 - 23 tarihli, Ferahşad İbni Korkmaz Bey'e ait vakfiyede yemek çeşitleri, öğünleri, kimlere servis yapılacağı açıkça belirtilmiştir. Vakıf, günde iki vakitte buğday çorbası, cuma günleri ikindi vaktinden sonra zerde ve pirinç pilavı, kuşluk vaktinde ise sadece pirinç pilavı pişirilmesini şart koşmuştur. Yine zerde ve pirinç pilavının Regaip gibi kutsal gecelerde de pişirilerek dağıtılması, ramazan gecelerinde buğday çorbasına ilaveten pirinç pilavı ve kabuğu soyulmuş buğdaydan yapılan keşkek aşının sahurda verilmesi isteniyordu (13). Bu imarette yukarıda anılan günlerde çıkacak olan zerde için her seferinde;

— 6 okka sarı pirinç (yak. 7680 g),

— 5 okka ravak bal(yak. 6400 g) ve sade yağ kullanılmaktaydı.

Görüldüğü gibi yemeklerin türleri, içine giren malzemenin miktarı ve taşınması gereken özellikler, hangi öğünlerde ve günlerde hangi yemeğin çıkacağını vakıf şartnamelerinde bulmak mümkündür. Burada sarı pirinç diye anılan kanımıza göre zerde içindir ve safranla sarartılmıştır. Yine bu vakıf ramazan ve kurban bayramlarında birer kara sığırın yarısı ile keşkek, diğer yarısı ile ekşi aşı pişirilerek üçüncü bir yemek çıkarılmasını şart koşmuştur (3).

Hasan Paşa'nın Hatay'daki imaretinde, pişirilecek olan ekmeğin her birisinin pişirildikten sonra 125 dirhem (yaklaşık 350 g), iki tanesinin 240 dirhem (yaklaşık 580 g) olması gerekmektedir (8).

Vakıflar Genel Müdürlüğü Arşivinde bulunan Halil Beyoğlu Pir Paşa'ya ait vakıf (1438 tarihli), sabah pişirilecek çorba için; 1125 kilo buğday, 8.5 batman (66 kg) et, 24 batman (187 kg) un, soğan ve nohut, ikindi vakti pişirilecek olan yemek için; 8.5 batman (66 kg) pirinç, 7 batman (55kg) et, 24 batman (187 kg) un, ayrıca yoğurt, koruk, turunç, sarımsak,tuz, karabiber, kuru nane alınmasını şart koşmuştur. Bunlardan ayrı olarak baharlı pilav için hergün; 1.5 batman (12 kg) pirinç, 1.5 batman (12 kg) et, 320 dirhem (900 g) yağ ve 5 dirhem (14 g) karabiber, ramazan ayında buğday çorbası ile birlikte keşkek ve pirinç çorbası pişirilmesi için istenmiştir. Yine bu imarette her cuma gecesi baharlı pilav ve zerde pişirilirdi (7).

Kanuni Sultan Süleyman devri valilerinden Sinan Paşa, aşevine gelip giden misafirler için sabah akşam; 150 g karabiberli pilav, 75 g et, 90 g bal verilmesini, cuma günleri, bayram ve kandillerde zerde pişirilmesini istemekteydi (19).

Kanuni kendi adına yaptırdığı Süleymaniye vakfiyesinde; imarete yemek yiyenlerle dışarıya verilen yemekler arasında hiç bir fark gözetilmemesini, yine burada pişirilen yemeklerle verilen yemeklerin medrese müderrisleri tarafından kontrol edilmesini, eğer düzeltilmesi gereken bir konu varsa hemen düzeltilmesini şart koşturmuştur (20).

Fatih'in imaretinde günde iki defa yemek pişirilir, pişmeyen yemekler ise dışarıdan alınır (örneğin paça yemeği). Yemek çeşitleri arasında maydonozlu pirinç çorbası, buğday aşısı, zerde, zirbaç, koyun eti, koruklu kabak, bal, ekşi aşısı, kabak reçeli (yarçm ve karanfilli), paça, üzüm turşusu, patlıcan turşusu, soğan turşusu, turşular, misafirler ve medresede ihtisas yapan öğrencilere verildi (21).

I. Abdülmecit'in 1845 yılında annesi Bezmi Alem Sultan adına yaptırdığı hastanenin vakfiyesinde hastaların gıdalarından tasarruf yapılmamasını, hastalara et gibi zengin gıda verilmesini şart koşturmuştur. Hastalara pirinç çorbası, lapa, et suyu, ızgara et, francala, süt, muhallebi, elmasiye, sebze yemeği, piliç, kaya balığı, rafadan yumurta gibi yemek çeşitleri doktor denetiminde verilmekteydi (2).

## SONUÇ

Eski Türkler'de toplu beslenme, islamiyetten sonra vakıf aşevlerinde giderek gelişmiş, birer halk mutfağı özelliğini almıştır. Bu yerlerin çalışma şartları şartnamelerle belirlenmiş, o esaslara göre yönetilmiştir. Çoğunlukla iki öğün yemek verilirdi; birinci öğün kuşluk yemeği, ikinci öğün akşam yemeğidir. Kutsal gün ve gecelerde de her gün çıkan yemeğe ek olarak özel yemekler pişirilmiştir. Bu aşevlerinden her insanın faydalanması sağlanmış, fakir, yetim ve yolcular birinci planı almıştır.



**SUMMARY****COMMUNITY FEEDING IN THE SOUP KITCHEN  
(Vakıf İmaretı) OF OLD TURKS****Sürücüoğlu, M. S.**

This article is an attempt to give information about eating times, number of personnel; types of food prepared and some related matters about soup kitchen (Vakıf İmaretı) in the period of Anatolian Seljuks and Ottoman Empire.

**KAYNAKLAR**

- 1 — Kutluay, T., Birer, S. : Kurum Beslenmesi, MEB Meslekı ve Teknik Öğretim Kitapları, Etüd ve Programlama Dairesi Yayınları No : 3. Millı Eğitim Basımevi, İstanbul, 1981.
- 2 — Bayram, S. : Sağlık Hizmetlerimiz ve Vakıf Guraba Hastanesi, Vakıflar Dergisi Sayı : XIV, Önder Matbaası, Ankara, 1982.
- 3 — Çağatay, N. : Sultan Murat Hüdavendigâr Adına, Vakıflar Dergisi Sayı : XII, Mars Matbaası, Ankara, 1978.
- 4 — Berki, A. H. : İstılah ve Tabirler, Vakıflar Gn. Md. Neşriyatı, Doğuş ve Ticaret Ltd. Şirketi Matbaası, Ankara, 1966.
- 5 — Tamer, V. : Fatih Devri Ricalaindeki İshak Paşa'nın Vakfiyeleri ve Vakıfları, Vakıflar Dergisi Sayı : IV, Doğuş ve Ticaret Ltd. Şirketi Matbaası, Ankara, 1958.
- 6 — Ünver, S. : Fatih Külliyesine Ait Diğer Mühim Bir Vesika, Vakıflar Dergisi Cilt : 1, Ankara, 1938.
- 7 — Vakıflar Gn. Md. Arşivinde 961 No'lu Tercüme Defterinden 5. Cilt, Sayfa 396 «646 numaralı defterin 7. sahife 2. sıra numarasında kayıtlı Halil Beyoğlu Pir Bey'e Ait 974 Tarihli Vakfiye».
- 8 — Ateş, İ. : Hasan Paşa'nın Hatay Karamut'taki Vakıf ve Vakfiyesi, Vakıflar Dergisi Sayı : XVI, Önder Matbaası, Ankara, 1982.
- 9 — Arseven, C. : Türk Sanatı, Cem Yayınevi, Murat Matbaası, İst. 1973.
- 10 — Vakıflar Gn. Md. Arşivinde 961 No'lu Tercüme Defterinden 5. Cilt, İsa Bey Bin İshak Bey'in 866 Tarihli Vakfiyesi».
- 11 — Ülken, Z. : Vakıf Sistemi ve Türk Şehirciliği, Vakıflar Dergisi Sayı : IX.

- 12 — Vakıflar Gn. Md. Arşivinde 961 No'lu Tercüme Defterinden «Pir Ahmet Bey Çelebi 482 Numaralı Sivas Sani Adlı Defterin 115. Sayısı 3. Sıra Numarasına Kayıtlı 882 Tarihli Vakfiyesi».
- 13 — Vakıflar Gn. Md. Arşivinde 961 No'lu Tercüme Defterinden 5. Cilt «Ferahşad Bey İbni Korkmaz Bey'e Ait Hicri : 938 tarihli».
- 14 — Yediyıldız, B. : Vakıf Müessesesinin XVIII. Asır Türk Toplumundaki Rolü, Vakıflar Dergisi Sayı : XIV, Önder Matbaası, Ankara, 1982.
- 15 — Abide ve Yapı Hizmetleri, Vakıflar ve Vakıf Hizmetlerimiz, Vakıflar Gn. Md. Yayınları, Kültür Matbaası, Ankara, 1978.
- 16 — Kafesođlu, İ. : Kutadgu Bilig, Kültür Bakanlığı Yayınları, 368, Seri : 13, İstanbul, 1980.
- 17 — Kafesođlu, İ., Öztuna, Y. : Türk Tarihi - I, Yaygın Yüksek Öğretim Kurumu, Güneş Matbaası, Ankara, 1977.
- 18 — Ünver, S. : Selçuklular, Osmanlılar ve Beylikler'de Yemek Vakitleri, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı MFAD Yayınları : 41, Seminer Kongre Bildirileri Dizisi : 12, A. Ü. Basımevi, Ankara, 1982.
- 19 — Eyice, S. : Sincanlı'da Sinan Paşa İmareti, Vakıflar Dergisi Cilt : 10, Vakıflar Gn. Md. Yayınları, Ongun Kardeşler Matbaası, Ankara, 1973.
- 20 — Kürkçüođlu, E. : Süleymaniye Vakfiyesi, Vakıflar Genel Müdürlüğü Yayınları, Posta Matbaası, Ankara, 1962.
- 21 — Ünver S. : Fatih Aşhanesi ve Tevziinamesi, İstanbul Fetih Derneđi Yayınları No : 7, İstanbul, 1953.