

Türk mutfak kültüründe midye dolma: Osmanlı İmparatorluğu dönemi

Stuffed mussels in Turkish culinary culture: Ottoman Empire period

Fatma Çolakoğlu¹ • İbrahim Ulaş Yüzgeç² • Serhat Çolakoğlu^{3*}

¹ Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Çanakkale, Türkiye

<https://orcid.org/0000-0002-2211-8371>

² Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Çanakkale, Türkiye

<https://orcid.org/0000-0001-8026-7159>

³ Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Çanakkale, Türkiye

<https://orcid.org/0000-0003-3526-6477>

*Corresponding author: serhat_colakoglu@comu.edu.tr

Received date: 02.08.2021

Accepted date: 04.02.2022

How to cite this paper:

Çolakoğlu, F., Yüzgeç, İ.U., & Çolakoğlu, S. (2022). Stuffed mussels in Turkish culinary culture: Ottoman Empire period. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 39(2), 170-173. DOI: [10.12714/egejfas.39.2.12](https://doi.org/10.12714/egejfas.39.2.12)

Öz: Toplumların yemek ve beslenme alışkanlıkları, çoğunlukla yaşadıkları coğrafyaya bağlı olarak şekillenmekte ve zaman içinde kültürlerine yerleşmektedir. Türklerin yemek kültürünün ise değişen coğrafya, iklim, yerel ürünler ve yaşanan çeşitli kültür etkileşimleriyle şekillendiği görülmektedir. Midye dolma, Türk mutfak kültürüne Osmanlı İmparatorluğu döneminde giren bir sokak yemeği türüdür. Aslında "dolma", pirinç, bulgur, et, fındık, fıstık ve baharatla doldurulmuş sebze ve meyveye verilen bir isimdir, ancak Türk mutfağında bu yemek hemen her çeşit ana malzemeye; et tavuk, deniz ürünleri, sebze vb., ile yapılabilmektedir. Midye dolma da pirinç ve baharatlardan oluşan karışımla doldurularak elde edilen, eşsiz bir lezzet, pratik bir üründür. Üretim şekli ve içeriği üreticisine göre az da olsa değişebilen bu ürün, doğduğu yer olan İstanbul ile özdeşleşmiş, Osmanlıdan günümüze hız kesmeden gelmiştir.

Anahtar kelimeler: Midye dolma, kültürlerin etkileşimi, sokak yemeği

Abstract: Food and nutrition habits of societies are mostly shaped depending on the geography they live in and settle in their cultures over time. It is seen that the food culture of the Turks is shaped by the changing geography, climate, local products and various cultural interactions. Stuffed mussels is a type of street food that entered Turkish culinary culture during the Ottoman Empire. In fact, "dolma" is a name given to vegetables and fruits stuffed with rice, bulgur, meat, nuts, peanuts and spices, but in Turkish cuisine, this dish is served with almost all kinds of main ingredients; meat, chicken, seafood, vegetables, etc., can be made. Stuffed mussels is a unique flavor and practical product obtained by stuffing with a mixture of rice and spices. This product, the style of manufacture and content of which may vary slightly depending on the manufacturer, has become identical to Istanbul, its birthplace, and has come from the Ottomans to the present without slowing down.

Keywords: Stuffed mussels, cultural interactions, street food

GİRİŞ

Türk Mutfağı, dünyanın en zengin mutfaklarından biridir. Bunun sebeplerinden biri Türklerin göçebe yaşamla yerleşik yaşamı bir arada sürdürebilmiş olmasıdır. Göçebeliliğin getirdiği pratiklik ve yerleşik yaşamın etkisiyle elde edilen farklı uygulamalar, geleneksel ve klasik dönemden çıkarak "sokak kültürü" ve "Osmanlı Saray Mutfağı" oluşumuna katkı vermiştir (Ertuş ve Gezmen, 2013; Güldemir, 2014). Temelde yer alan geleneksel Türk mutfak kültürü İslamiyet'in kabulü ile beraber Arap ve İran mutfaklarıyla etkileşim geçirmiş, imparatorluk bakiyesinde yaşayan Rum, Gürcü, Ermeni, Musevi vb. azınlıkların etkisiyle birlikte Anadolu'da yetişen zengin ürün yelpazesi de Türk mutfağını, çeşit ve lezzet açısından en üst noktaya taşımıştır (Şevket, 1921; Samancı, 2007; Faroghi, 2019).

Bu kültür yolculuğu sırasında, su ürünlerine ait yemekler de Osmanlı döneminde mutfak kültürümüze girmiş ve yerleşmiştir. Balık her durumda kendini kanıtlamış, tebdil-i kıyafette çıktıkları sokak teftişlerinde kabuklu deniz mahsulleri ile tanışan padişahlar, bu lezzetleri de beğenerek mutfak menülerine dâhil

ettirmişlerdir. Bunlardan biri olan Midye dolma, Anadolu insanının damak zevkine uygun tadı ile kolayca kabul görmüş ve özel bir lezzet olarak günümüze kadar gelmiştir.

Midye dolmanın saray mutfağına girişi

Midye dolmanın İstanbul'un fethinden sonra başlayan hikâyesi, aslında İstanbul'un tarihi ile iç içe geçmiş bir süreçtir. Anadolu'daki Ermenilerin İstanbul'a yerleştirildiği bu dönemde, etle beslenmeye alışan Anadolu halkı et daha pahalı olduğundan deniz ürünleri ile beslenmek durumunda kalmışlardır. Özellikle deniz kıyısına yerleştirilen Ermeniler, denizden kolayca topladıkları midyeleri baharatlar eşliğinde pirinçle doldurarak keyifli bir yemek haline getirmişlerdir. Dolayısıyla Türklerin midye dolma ile ilk tanışıklığı, İstanbul'un fethinden sonra saray mutfağı üzerinden gerçekleşmiştir (Bey, 1977; White, 1845). Fatih Sultan Mehmet Han döneminde (1461) saray mutfağında büyük değişiklikler olmuş, deniz ürünlerine ait yemekler de bu dönemde Osmanlı Saray mutfağında yerini almıştır. Ortodoks Ermenileri tarafından

Galata Rıhtımı'nda bolca üretilen ve sokakta satılan midye dolmayı tadan ("haşerat-ı bahriye", "midyayı dolması") Fatih Sultan Mehmet Han, çok beğendiği bu yemeği sarayda özel davetlilere hazırlatmıştır (Eren, 1999; Faroghi, 2019). Midye dolmanın ve diğer deniz ürünlerinin fazla rağbet gördüğü diğer bir dönem ise, II. Bayezid dönemidir. Deniz mahsullerinden istiridyeye, karides, istakoz gibi ürünlerin II. Bayezid döneminde sıkça tüketildiği bildirilmektedir (Yerasimos, 2002). Bununla beraber II. Bayezid Han zamanında midye dolmanın, saray mutfağında dönemsel olarak yasaklandığı da olmuştur. Padişaha karşı mutfakta dönen entrikalar ve suikast girişimleri, 1491-1492 Şahkulu isyanı ve benzeri olaylar, midye dolmanın sarayda yasaklanmasına neden olmuştur (Yerasimos, 2002; Yerasimos, 2010).

Midye dolmanın tekrar sarayda menülere dahil edilmesi ise Yavuz Sultan Selim Han'ın Rodos'u fethi (1520-1521) sırasında gerçekleşmiştir. Yavuz Sultan Selim çok beğendiği midye dolma ile çeşitli su ürünleri yemeklerinin sarayda yapılabilmesi için Rodos'tan özel aşçılar getirtilmesini emretmiştir (Anonim, 1985; Toygar, 2002).

Midye dolmanın Osmanlı Devleti'nde ilk olarak kayıtlara geçmesi ise Kanuni Sultan Süleyman dönemine rast gelmektedir. Bu dönemde Kanuni Sultan Süleyman Han (1539-1540) deniz ürünleri ile çeşitli tariflerin düzenlenerek her dönemde mutfakta menülerde bulunmasını, ileri kuşaklara da aktarılabilsin diye kayıtlara geçirilmesini emretmiştir (Anonim, 1539). Diğer taraftan Edirne ve Topkapı Sarayında düzenlenen şenlikleri konu alan, Sürnamelerde de "Midyayı dolmayı" (midye dolma) dan bahsedilmiştir (Pürad, 2010).

Midye dolmanın halkla buluşması

Sultan II. Selim zamanında (1572) ise, saray ve konaklar için aşçılar yetiştirilmesi amacıyla bir heyet kurulmuş bu heyet akademik çalışmalar yaparak, başka birçok tarif gibi midye dolma tarifinin de saray ve konak aşçıları arasında aktarılmasını sağlamıştır. Bu zamana kadar daha çok saray ve konak ahali tarafından tanınan ve yenilen bu yemeğin, saray ve konaklar dışında halka tanıtılması ise, ilk olarak III. Murat döneminde gerçekleşmiştir. 1585 yılında III. Murat, Rodos ve Girit'ten getirttiği ekiplere ("gemismena mydia" adıyla) midye dolmayı yaptırıp halka dağıtılması talimatını vermiş, halkın da bu lezzeti öğrenmesini sağlamıştır (Anonim, 1585). Kültür etkileşimlerinin yaşandığı bu durumda, sahip olunan inanç, yaşam tarzı, aynı ürünlerin bölgede yetişmesi vb. sebepler benzer yeme-içme kültürünü oluşmasına imkân sağlamıştır. Osmanlı döneminde pilav, halk tarafından çok beğenilen rağbet edilen bir yemek olduğundan ve ziyafetlerde çoğunlukla pilav ikram edildiğinden, iç pilavla yapılan midye dolma da halk genelinde kolayca kabul görerek zamanla geleneksel bir hal almıştır (Anonim, 1572; Fahriye, 1883; Reyhanlı, 1983).

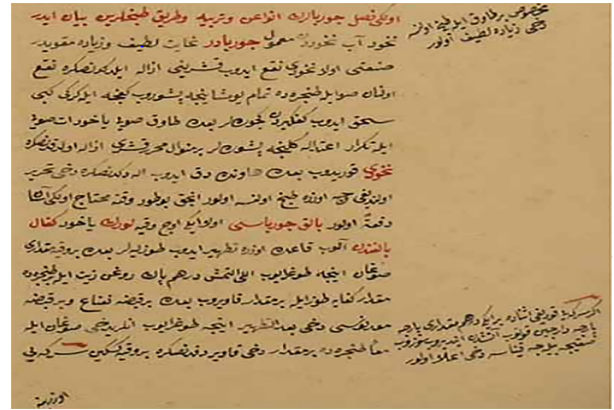
Midye dolma ile ilgili diğer bir bildirim, XVII. yy. ortalarında IV. Mehmet Han dönemindedir. IV. Mehmet İstanbul'da değişik tatların tespiti üzerine, sosyopolitik işlerin düzenlenmesinden sorumlu olan Zuhuri danışmanını görevlendirmiş, Zuhuri danışmanı İstanbul'da yaptığı çalışma ile deniz ürünleri

yemeklerini hazırlatıp padişaha sunulmasını sağlamıştır. IV. Mehmet bu lezzetleri tattıktan sonra konu ile ilgili Evliya Çelebi'yi görevlendirilmiş ve bu tatların nasıl oluştuğunun tespiti için talimat vermiştir. Evliya Çelebi Seyahatnamesinde; "Haliç'in kuzeyinden Galata'ya kadar balık ve balık ürünleri stantları görülürdü ve yeni lezzetler ve tatlar için oraya giderdik, midyayı dolmanın tadı buradan çıktı ve saray mutfağına bildirildi." diyerek kitabında bahsetmiştir (Çelebi ve İbn Derviş, 1895).

On sekizinci yüzyıl başlarından itibaren ise İstanbul'un, Avrupa ile artan ticari ve ekonomik bağları nedeniyle, mutfakta kullanılan gıda malzemelerinin niteliği ve mutfak düzeni Avrupa'dan etkilenmiştir. Bu dönemde, diğer padişahlar gibi İstanbul sokaklarında sık sık dolaşan Sultan I. Abdülhamid, tattığı sokak tatlarının bu değişim yüzünden yok olmasını istememiştir (Efendi, 2005). Bu nedenle çok iyi bildiği ve hiçbir zaman vazgeçemediği deniz ürünlerinden 'midyayı dolmayı' saray mutfağında sık sık hazırlatmıştır (Anonim, 1820; Yerasimos, 2002; Yerasimos, 2010).

Sultan II. Mahmut ve sonrasında Sultan Abdülmecid döneminde de Saray mutfağında midye dolmanın yapılmaya devam edildiği, Mehmet Kâmil tarafından kaleme alınan bir eserde ifade edilmektedir. Bu eserde 'dokuzuncu fasıl' bölümünde midye dolmasının tarifi verilmiş ve şöyle anlatılmıştır (Kâmil, 2015):

"San'at-i tabhı: Matlûbü'l-'adet midyeyi su içinde iyice her tarafını kazıyıp birkaç kere elden geçirip tathîrden sonra keskin bıçak ile enli tarafından açıp ancak sivri tarafının bağına koparmayarak hazır edeler. Bادهu ince soğan çentip rûgan-ı zeyt te kızarttıktaki mikdâr-ı vâfi yıkanmış pirinci fıstık, üzüm ile dahi beraber kavurup birkaç fincan su ile yalancı dolmanın içi gibi bir miktar pişirdikte indirip yenibahar, tarçın ve karanfil ve biber ile iyice karıştırıp işbu hazırlanan midyelerin içine mutedilce koyup ağızlarını kapayalar. Bادهu tencere ye dizip üstüne çıkar çıkmaz su koyup üzerine sahan veya küçük tencere kapağıyla bastırıdıkta tencerenin kapağını kapayıp suyunu çekince alevli ateşte ba'de't-tabh soğuduktaki tabaklara dizip tenâvül buyrula (Şekil 1)".



Şekil 1. Melceü't-Tabbâhîn'i el yazması kitabında midye dolma tarifi notu

Figure 2. Stuffed mussels recipe note in "Melceü't-Tabbâhîn'i" book

Osmanlı Saray Mutfağının gelişmesi için Avrupa yemek kültürü ile etkileşime tam desteğini veren II. Abdülhamid ise, bu dönemde üstat aşçıları olan Mehmet Kâmil Usta, Abdullah Usta ve Fethi Usta'dan oluşan ekibe çeşitli el yazmaları geliştirmelerini emretmiştir. Mehmet Kâmil 1844 yılında İstanbul'daki aşçıların hep aynı eski yemekleri pişirmeleri ve yeniliklere önem vermemeleri nedeniyle, Ağdiye Risalesi ve Yemek Risalesi adı verilen iki yazma eserden de yararlanarak ve yanı sıra tecrübeli kişileri de dinleyerek Melceü't-Tabbâhîn'i hazırlamıştır. Abdullah Usta 1874 yılından sonra aşçılara yol göstermek amacıyla, dönemin mutfak sanatlarını anlatan bir kitap yazmış, Fethi Usta ise 1889 yılında saray mutfak ziyafetlerini anlatan kitap notları hazırlamıştır. Osmanlı saray arşivlerinde yer alan bu eserlerde deniz ürünlerine ağırlıklı olarak yer verilmiş ve midye dolma tarifleri değişik şekilde atfedilmiştir (Yar, 2008).

Midye dolma ile ilgili bildirimlerin 1888 yılı Bizans Salnamesi'nde (yıllık) de geçtiği, Ermenilerin yemeğe düşkünlükleri ve özellikle midye dolmaları nasıl sanatkarane bir şekilde yaptıkları ve yediklerinden bahsedilmektedir (Anonim, 1892). XIX. Yüzyılda İstanbul'da Türk kadınlarının da mutfaklarında midye dolma yaptıkları anlatılmaktadır (Anonim, 1854; Yerasimos, 2002; Yerasimos, 2007). Midye dolma ile yapılan en çarpıcı bildirim, Reşat Ekrem Koçu (2005) tarafından yazılan 'Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri' adlı kitapta yer almıştır. Koçu (2005) kitabında, bir Ermeni olan Boghos Yeghiazar'ın ağzından zamanın kültür yoğunluğunda içinde midye dolma tarifini ve yeme kültürünü okuyucuya detaylarıyla sunmuştur. Kitapta, ayrıca Ermenilerin Erivan'da İstanbul'da pişen Ermeni yemeklerini bilmediklerini, midye dolmasının sadece İstanbul'da yaşayan Ermeniler tarafından büyük yortularda hazırlanıp yenildiği ifade edilmektedir (Koçu, 2005).

Midye dolma İstanbul'dan sonra Anadolu'daki öncelikle tüm kıyı şehirlerinde tanınmış ve yaygın olarak tüketilmeye başlanmıştır (Eren, 1999). Midye Dolma'nın tarihi hakkında bilinmesi gereken en önemli özelliği, o zamanlardan beri genel olarak tablalara dizilerek satılmasıdır. 1960'lı yıllarda Midye dolma hazırlığı ve işletmeciliği, o zamanlar Galata semtinde, İstanbul'a yeni göç etmiş olan Mardinli (Suryanilerin) göçmenlerin hakimiyetine geçmiştir. Günümüzde halen Mardinlilerin midye dolma pazarını büyük ölçüde ellerinde tuttıkları bilinmektedir (Dağdeviren, 2012).

Midye dolmanın, farklı toplumlarda farklı şekillerde yapılışı da söz konusudur. Pirinç ve baharatlarla hazırlanan ama

bileşimi farklı midye dolmalar olduğu gibi midyenin içinin çeşitli sebze, peynir veya pirinç topları ile doldurulduğu çeşitlenmeler de (Hindistan) bulunmaktadır. Bununla birlikte, Türkiye'de dolma yapımında kullanılan pirincin baharatlarla ahengi ve üzerine sıkılan limonla bütünleşmesi, tüketen kişiyi müptelası yapmaktadır (Tavernier, 1985; Samancı, 2007).

SONUÇ

Asıl itibarıyla Akdeniz ülkelerinde popüler olan midye, binlerce yıldır yiyecek olarak kullanılan bir deniz ürünüdür. Farklı toplumlarda çok çeşitli şekillerde hazırlanarak tüketilebilen midyeler; tütsülenebilir, kaynatılabilir, buharda pişirilebilir, kavrulabilir, mangalda pişirilebilir, tereyağı veya bitkisel yağda kızartılabilir (White, 1845; Yerasimos, 2002). Ancak yukarıda bahsedilen bu tüketim şekilleri, Türkiye'de midye dolma kadar benimsenmemiş ve yaygın talep görmemiştir. Üretim şekli ve içeriği üreticisine göre az da olsa değişebilen ve bir sokak lezzeti olarak ifade edilen bu ürün, artık sokak satıcılarının ötesinde market ve şarküteri raflarında da görülmeye başlamış, yerini almıştır. Hatta midye dolma yapan restoranlar markalaşıp bayilik vererek ülke geneli ve yurt dışında yaygınlaşmaya başlamıştır.

YAZARLIK KATKISI

Tüm yazarlar çalışma fikrine ve tasarımına katkıda bulunmuştur. Materyal hazırlama ve araştırma İbrahim Ulaş Yüzgeç ve Fatma Çolakoğlu tarafından gerçekleştirilmiştir. Makalenin yazılması ve düzenlenmesi Fatma Çolakoğlu ve Serhat Çolakoğlu tarafından yapılmıştır ve tüm yazarlar makaleyi okumuş ve onaylamıştır.

ÇIKAR/REKABET ÇATIŞMASI BEYANI

Makalede herhangi bir çıkar çatışması bulunmamakta olup, "Yazarlar, makaleyi etkileyebilecek bilinen herhangi bir mali veya kişisel çatışma olmadığını beyan eder."

ETİK ONAY

Bu çalışmada, konu tarihsel bir bakış açısı ile ele alınarak değerlendirildiği, insan ve hayvan ile ilgili bir çalışma içermediği için etik onaya gerektirmemektedir.

VERİ KULLANILABİLİRLİĞİ

Veri setleri ile ilgili sorular için, sorumlu yazar ile iletişime geçilmelidir.

KAYNAKÇA

- Anonim (1539). Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi. Saray Belgeleri. 78.Ferman. No: 1434/78-44. C.
- Anonim (1572). Sultan II. Selim el yazısı. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Kültür Arşivi İstanbul Saraylarına ait defterlerin belgeleri, Ankara / E-1.6821.
- Anonim (1585). Osmanlı Saray Mutfağı Arşivi. Milli Saraylar Saray Koleksiyonları Belgeleri (IRF 1585)/76/1643/76, CC.48.
- Anonim (1820). Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi, Divan-ı Hümayun'da Avrupalı bir elçiye verilen ziyafet (Mouradgea d'Ohsson, Tableau général de L'Empire Othoman, III/2, Paris: Coşkun Yılmaz Arşivi).

- Anonim (1854). Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi. Cevdet, Tasnifi Saray. Belge No. 1270.
- Anonim (1892). Vilayet Salnamesi. F. 138/65- Sofya Milli Kütüphanesi.
- Anonim (1985). Cumhurbaşkanlığı milli saraylar Topkapı Sarayı Müzesi Osmanlı saray arşivi katalog beratlar –II E-1.4853/23-26. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Bey, A. S. (1977). Teşrifat ve teşkilatımız Hız. Niyazi Ahmet Banoğlu, İstanbul: Tercüman 1001 Temel Eser.

- Çelebi, E., & İbn Derviş, M.B.Z (1895). Evliya Çelebi Seyahatnamesi. İstanbul Büyükşehir Belediyesi İnkilap Müze ve Kütüphanesi /201-1.
- Dağdeviren, M. (2012). Mardin, Midyat, midye mutfağın sokaktaki fedaileri. *Yemek ve Kültür Dergisi* (30), 68-74.
- Efendi, T. (2005). Osmanlı mutfağı, (Orj. Basım 1864, Londra) Hz: Altay İtan Aktürk, İstanbul: Dönence Yayınları.
- Eren, H. (1999). Türk dilinin etimolojik sözlüğü. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ergen, S. (2019). Son dönem Osmanlı yemek kültüründe Ermeni mutfağının katkısı; Ermeni harfli Türkçe yemek kitapları. İstanbul: Libra Yayıncılık.
- Ertaş, Y., & Gezmen Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2 (1), 117-136.
- Fahriye A. (1883). Ev Kadını. İstanbul: Mahmut Bey Matbaası.
- Faroghi, S. (2019). İstanbul and Crete in the mid-1600s: Evliya Celebi's Discourse on Orthodox Christians. DOI: [10.1177/0971945819871154](https://doi.org/10.1177/0971945819871154)
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi: 346-358, 04-05, Kuşadası, Aydın.
- Kâmil, M. (2015). Melceü't tabbahin (Aşçıların sığınağı) (Orijinal basım 1844) Hz: Günay Kut ve Turgut Kut, İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı.
- Koçu, R.E. (2005). Eski İstanbul'da meyhaneler ve meyhane köçekleri. (orijinal basım 1947) İstanbul: Doğan Kitap.
- Pürad, V. (2010). Mükemmel yemek kitabı. Çeviren: Takuhi Tovmasyan, İstanbul: Aras Yayıncılık.
- Reyhanlı, T. (1983). İngiliz gezginlerine göre XVI. yüzyılda İstanbul 'da hayat (1582-1599). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları Sanat Eserleri Dizisi.
- Samancı, Ö. (2007). Fransız üslubunda Osmanlı ziyafetleri, 1914-1918 yılları arasında düzenlenen on dört ziyafet menüsünün gastronomik dili üzerine inceleme; *Yemek ve Kültür Dergisi*, (8), 48-62.
- Şevket, A. (1921). Aşçı mektebi, İstanbul Sühulet Kütüphanesi, Cilt I, II 1336 (1920), Aşçı başı tosun evde aşçı kadın yahut mükemmel yemek kitabı. İstanbul, Amedi Matbaası (İlk Basım 1921).
- Tavemier, J.B. (1985). Topkapı Sarayında yaşam ve çevre. Perran Üstündağ, Ankara: Çağdaş Yayıncılık.
- Toygar, K. (2002). Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar, Yayın No:30. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı.
- White, C. (1845). Three years in constantinople or the domestic manners of the Turks in 1844, C.4 London: Henry Colburn.
- Yar, S.H. (2008). Osmanlı Sarayında mutfak kültürü ve sofraya gelenekleri, İstanbul: Beykent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yerasimos, M. (2007). İstanbul'da ikamet edenlerin beslenmelerine dair. *Yemek ve Kültür Dergisi*, (8), 32-35.
- Yerasimos, M. (2010). 500 yıllık Osmanlı mutfağı. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Yerasimos, S. (2002). Sultan sofraları. 15.ve 16. yüzyılda Osmanlı saray mutfağı. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.