

- ‘Âsıkpasazâde, 1949, *Tavarikh-i Al-i Osman*. Edited by Çiftçioğlu Nihat Atsız in *Osmanlı Tarihleri*. Istanbul: Türkiye Yayınevi.
- Beldiceanu-Steinherr, Irène, 1976. “Fiscalité et formes de possession de la terre arable dans l’Anatolie préottomane” in *Journal of the Economic and Social History of the Orient*. Vol. 19 no. 3, pp. 233-322.
- Beldiceanu-Steinherr, Irène and Beldiceanu, Nicoara, 1978. “Riziculture dans l’empire ottoman (XIVe-Xve siècle)” in *Turcica IX/2-X*, pp. 9-28.
- Cunbur, Müjgan, 1982. “Mevlânâ’nın Mesnevî’sinde ve Devan-ı Kebir’inde Yemekler” in *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirleri (31 Ekim-1 Kasım 1981)*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, pp. 69-85.
- Enverî, 1954. *Dustur-nama*. Edited and translated by Irène Mélikoff as *Le destan d’Umur Pacha*. Paris: Presses Universitaires de France.
- Ibn Battuta, 1877. *Voyages d’Ibn Batoutah*. Edited and translated by C. Defrémery and B. R. Sanguinetti. Paris: Société Asiatique.
- Ibn Battuta, 1958. *The Travels of Ibn Battûta, A.D. 1325-1354*. Translated by H.A.R. Gibb. Cambridge University Press.
- Faroqhi, Sureyya, 1976. “The Tekke of Hacı Bektaş: Social Position and Economic Activities”. *International Journal of Middle East Studies*, 7 (02), 183-208.
- Köymen, Mehmet Altay, 1982. “Selçuklular zamanında beslenme sistemi” in *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara)*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, pp. 35-45.
- Kut, Günay, 1984. “13. yüzyıla ait bir yemek kitabı” in *Kaynaklar* (published by Sekerbank) no. 3, pp. 50-7.
- Kut, Turgut, 1985. *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası: Eski Harflı Yazma ve Basma Eserler*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Lindner, Rudi Paul, 1983. *Nomads and Ottomans in Medieval Anatolia*. Bloomington: Indiana University Press.
- Lindner, Rudi Paul, 2007. *Explorations in Ottoman Prehistory*. Ann Arbor: University of Michigan Press.
- Mélikoff, Irène, 1964. “Le rituel du helvâ: Recherches sur une coutume des corporations de métiers dans la Turquie médiévale” in *Der Islam: Zeitschrift für Geschichte und Kultur des Islamischen Orients* 39, pp. 180-91.
- Şahin, Haşim, 2008. “Cuisine during the Turkish Seljuk and principalities eras” in Arif Bilgin and Özge Samancı, eds. *Turkish Cuisine*. Ankara: Ministry of Culture and Tourism, pp. 39-55.
- Trépanier, Nicolas, 2014. *Foodways and Daily Life in Medieval Anatolia: A New Social History*. Austin: University of Texas Press.
- al-‘Umarî, Ahmad ibn Yahya ibn Fadl Allah, 2003. *Masalik al-Absar fi Mamalik al-Amsar*. Edited by Ahmad ‘Abd al-Qâdir al-Shâdhâlî. Abu Dhabi: al-Majma‘ al-Saqafi, vol. 3.

Ünver, Süheyl, 1982. “Selçuklular, beylikler ve osmanlılarda yemek usûlleri ve vakitleri” in *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara)*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, pp. 1-13.

Vilayetname, 2007. *Velâyetnâme Hacı Bektâş-ı Veli*. Edited by Hamiye Duran. Istanbul: Türkiye Diyanet Vakfı.

Yusufoğlu, Mehmet, 1950a. “Selçuk devri ekmek adları: Bazlama-Bazlamaç” in *Anıt (Konya)* Vol. 2 no. 18, p. 2.

Yusufoğlu, Mehmet, 1950b. “Selçuk devri yemeklerinden herise ve tutmaç” in *Anıt (Konya)* Vol. 2 no. 16, pp. 9-11.

Zachariadou, Elizabeth, 1984. *Trade and Crusade: Venetian Crete and the Emirates of Menteshe and Aydin, 1300-1415*. Venice: Instituto Ellenico di Studi Bizantini e Postbizantini.