



İNSAN VE TOPLUM BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI DERGİSİ

Cilt / Vol: 7, Sayı/Issue: 3, 2018

Sayfa: 2172-2179

Received/Geliş: Accepted/Kabul:

[11-06-2018] – [25-09-2018]

Ritüele Dönüşen Mutfak: Mevlevi Mutfağı

Firuze CEYLAN

Arş. Gör., Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi
Res. Assist. ,Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism
Orcid ID:0000-0001-5789-4437
e-mail: firuzeceylan@gazi.edu.tr

Melek YAMAN

Dr. Öğr. Üyesi, Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi
Dr, Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism
Orcid ID:0000-0002-6281-0880
e-mail: meleky@gazi.edu.tr

Öz

Mevlevilik anlayışında mutfak hem dervişlerin maddi olarak beslendiği hem de derviş adaylarının ruhsal eğitim alıp bilgi ve görgü olarak olgunlaştırıldığı yer olma özelliğine sahip olması bakımından büyük öneme sahipti. Burada hem sanat hem de Mevlevi anlayış öğrenilirdi. Mutfağın bu özel maksadına uygun olarak “değerli, şerefli” anlamına gelen “şerif” sıfatı kullanılarak tekkedeki adı Matbah-ı Şerif olmuştur. Mevlana'nın Mevlevilik anlayışı içerisinde manevi beslenmeye olan vurgusu, eserlerinde yiyeceklerle Allah aşkı arasında benzerlik kurması, mutfağın eğitim yeri olarak kullanılması ve Mevlevi kültürünün yiyecek ve beslenmeye yükledikleri derin anlamlar önemli görülmüştür. Bu çalışma ile Mevlevi mutfak kültürünün sahip olduğu özellikler ve Anadolu mutfak kültüründe var olan mutfaka, beslenmeye ve yiyeceklere atfedilen anlamları ve farklı bakış açılarını belirtmek amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Mevlevilik, Matbah-ı şerif, Ateşbaz-ı Veli, Mevlana, Kültür

A Kitchen Transformed into a Ritual: Mevlevi Culinary

Abstract

In Mevlevism, the kitchen had a great importance both as the place where the dervishes were fed and where the dervish candidates were being matured with knowledge and manners by receiving spiritual education. Here both art and Mevlevi mysticism were learned. In accordance with this special purpose of the kitchen, the name of the kitchen in the dervish lodge had become "Matbah-ı Şerif" by using the name "serif" meaning "valuable, honorable". Mevlevism founder Mevlana's emphasizing on spiritual nourishment, finding similarities between the love of God and food in his works, reflecting his vast culture on the culinary and food have a specific importance in reflecting a different point of view on food and nutrition. This study aims to describe the characteristics of Mevlevi culinary culture; the rich culinary culture we have today; the attribution to nourishment and food and to signify different point of views.

Keyword: Mevlevism, Matbah-i Serif, Atesbaz-ı Veli, Mevlana, Culture

Giriſ

Geçmiſten günümüze insanların beslenme alışkanlıkları; geçmiş deneyimleri, dini inançları, gelenek ve görenekleri gibi birçok faktörün etkisiyle toplumdaki topluma, kişiden kişiye değişiklik göstermiştir. Bunun sonucu olarak da her toplumun kendine özgü bir beslenme ve mutfak kültürü oluşmuştur. Oluſan bu farklı mutfakların her birinde yapılan yemeklerin pişirilmesi, hazırlanması, sofraya düzeni ve onlara yüklenen anlamlar da farklılaşmıştır (Baysal, 2016, ss. 1-2). Ülkemiz kökleri geçmişe uzanan ve üzerinde var olmuş birçok medeniyetin izlerini taşıyan zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Buna bağlı olarak Anadolu’da kendine has özelliklere sahip birçok yerel mutfak kültürü var olmuştur (Güler, 2010, s. 26; Canbolat ve Yaman, 2017, s. 97). Toplumlar yenilen somut ürünlerin aslında insanlara sadece maddi doygunluk vermenin dışında manevi doygunluk da sağladığını düşünerek onları sembolleştirmişlerdir (Abdurrezzak, 2014, s. 3). Bunun en güzel örneklerinden biri olan Mevlevilikte mutfağa atfedilen anlamlar sadece yemek pişirilen yer olma özelliğinin yanında Allah’a ulaşma yöntemini bilmeyen derviş adaylarının ilk tasavvuf eğitimi ve ilmi aldıkları ve tasavvuf terbiyesi ile pişip olgunlaştıkları bir çilehaneydi (Soysal, 2007, s. 41; Aksoy, Akbulut ve İflazoğlu, 2016, s. 97;).

Mevlana Celaleddin-i Rumi (1207-1273), ahlak ve terbiye konularındaki ifadeleri neticesinde büyük bir tasavvuf öğretmeni olarak nitelendirilmekte. Bu anlamda Mevlana yaşamı, kişiliği ve felsefesiyle Türk İslam Medeniyetinin yanı sıra Batı medeniyetinde de yankı uyandıran ve ortaya koyduğu eserleriyle günümüzde etkisini sürdüren bir Hak aşığıdır (Aksoy ve diğerleri, 2016, s. 97; Batu, 2016, s. 29; Zerrinküb, 2017, s. 154-155). “Aşkın olgunluğu, sevenle sevilenin birleşmesindedir, beri gelin; yağla unun bir daha ayrılmayacak kadar karılmasından meydana gelen bulamaç gibi karılın katışın birbirinize” ifadesinde olduğu gibi Allah’a ulaşma yolundaki fikirlerinde sayısız yemek sembolleri kullanan Mevlana “Hamdım, Piştim, Yandım” sözleriyle de hayat felsefesini açıklamıştır (Celâleddin, 1992, s. 228; Anonim, 2017). Mevlana, yemeklerin, ruhsal ve zihinsel anlamda oluşturduğu yararları ve damakta bıraktığı lezzet bakımından, ifadelere de anlam yüklediğine inanmış ve bunları kullanmıştır. (Batu, 2016, s. 31).

Mevlevi kültüründe, insanın yaşadığı maneviyat süreci ve yemeğin pişme aşamaları arasında benzerlikler kurularak, yemeğin malzemesine ve pişirilme metoduna tasavvufi motifler ve sembolik anlamlar verilerek bu süreç bir nevi ibadete dönüştürülmüştür ve bunun etrafında birçok ritüel ortaya çıkmıştır (Tosun, 2004, s. 123; İyiol, 2014, s. 591).

Mevlevilikte belli kurallar çerçevesinde oluşturulan ekip ile birlikte, dervişlere maddi ve manevi eğitiminin mutfakta verilmesi, bu eğitiminden sorumlu olan aşçı Ateşbaz-ı Veli için onun anısına oluşturulan ocak ve öldüğünde isminden dolayı kırmızı renkli taşlar kullanılarak yapılan anıt



mezar, 13. yüzyılda Mevlevilikte mutfağa gösterilen saygıyı ve değeri yansıtmaktadır (Halıcı, 2009, s. 19; Aksoy ve diğerleri, 2016, s. 97).

Mevlevilikte mutfağın bir eğitim yeri olarak görülmesi, eğitim veren kişi olarak önem verilen aşçılık mesleği ve bu mesleğe gösterilen saygı gibi Mevleviliğin mutfağa attığı bu farklı anlamların ortaya çıkarılması önemli görülmüştür. Bu çalışma ile Mevlevi mutfak kültürünün sahip olduğu zengin özellikler, beslenmeye ve yiyeceklere atfedilen farklı anlamları ortaya çıkarmak amaçlanmıştır. Bu amaçla nitel araştırma yöntemlerinden doküman inceleme tekniği kullanılmış ve dergi, kitap, makaleler kullanılarak literatür taraması yapılmıştır.

Mevlevilikte Sofra Adabı

Mevlevilikte mutfağa atfedilen anlamlardan ve verilen önemden dolayı yemek olgusu bir ritüele dönüşmüş, pek çok yiyecek ve bu yiyeceklerin tüketimi tarikatın teorik ve felsefi boyutunu izah eden birer simge haline almıştır. Bu anlamda yemek beslenme eylemi olarak değil, bir ritüel olarak da önemli görülerek, dinin tayin ettiği ibadetlere farklı anlamlar yüklenmiştir (Gündüzöz, 2016, s. 179).

Mevlevilikte tasavvuf düşüncesinde kabul edilen “az ye az uyu ve az konuş” anlayışı ile yaklaşmakta ve bunun nefis terbiyesi için önemi vurgulanmaktadır. Açlık, az yemek, nefsin isteklerine sınırlandırılarak maddi ve nefsanî güçleri kontrol altına alma düşüncesi sufiler için önemli olmuştur. Bu anlamda Allah’a ulaşmanın kutluluğuna, maddi olan karın doygunluğu ile değil, manevi doygunluk olan ibadet doygunluğuyla ulaşılabileceğinin altı çizilmektedir (Ambrosio, 2012, s. 123; Tosun, 2016, s.128).

İbadetlerin tamamlayıcı unsuru olarak görülen yeme içme faaliyeti, sembolik anlamlar atfedilerek kutsallaştırılan, duaların ve gülbankların eşlik ettiği ve toplu olarak yenilen sofralarla merasim görünümündedir. (Soysal, 2007, s. 50; Arpaguş, 2015, s. 297). Bu yeme içme faaliyeti belli bir düzen içinde ve kurallar çerçevesinde gerçekleştirilmiştir (Soysal, 2007,s. 77). Dergâhlarda yemek üçayaklı bir iskemle üzerine yuvarlak tahtadan yapılmış yer sofrasında yenilmiştir. Bu yer sofrasının çevresine postlar konulmuş ve sofranın kenarına peçete görevi görecek olan uzun bir peşkir dolanmıştır. Sofra aynı zamanda birçok sembolik anlamı da barındırmıştır. Öyle ki kaşıklar, sapları sağa ve yüzleri aşağı gelecek şekilde sıralanmış. Kaşığın bu duruş şeklinden dolayı “kaşık niyazda”, “ kaşık şükürde” denilmiştir. Sofrada herkesin önüne birer tutam tuz konulmuştur. Ayrıca kalabalık için verilen yemeklerde meşinden yapılmış, elif harfi gibi uzun şekilde olan ve bu nedenle “Elif-i Somat” denilen bir sofranın olduğu, yemekte canların bu sofraya karşılıklı oturdukları belirtilmiştir. Yapılan tüm bu hazırlıklardan sonra canlardan biri hücrelerin bulunduğu koridorda yüksek sesle “Huuu,



Somata salaaa!" diye seslenerek herkesi yemeğe davet etmiştir (Arpaguş, 2015,s. 285; Azsöz,2016, ss. 339-40; Ertaş, Bulut-Solak ve Kılınç, 2017,s. 56).

Mevlevi dergâhlarında dualar ve gülbanklar yemeğin hazırlanmasındaki çeşitli aşamalardan yemeğin sofrada tüketilmesine kadar olan süreçlerin tümünde yer almıştır. Yemek kuralına göre hazırlanmış, pişirilmiş ve yenilmiştir. (Ambrosio, 2012,s. 126; İyiyol; 2014, s. 591). Yemeğe tuzla başlanır, tek kaptan yenilirdi saygı gereği kimse birbirinden fazla yemezdi. Yemeğini bitiren kimse, kaşığına çevirir, eski haline getirerek beklerdi. Yemeğe tuz ile son verildikten sonra dua ve gülbanklar edilirdi (Arpaguş, 2015, s. 285; İyiyol, 2014, s. 592). Mevlevi dergâhlarında çeşitli vesilelerle kahve içme geleneği kendini göstermiştir. Eğer önemli bir yemek yenilmişse bu yemekten sonra taşra meydancısı tarafından kahve ikram edilirdi. Ayrıca Mevleviler de ayin-i cemden önce de kahve içme kültürünün var olduğu bilinmektedir (Arpaguş, 2015, s. 297).

Mevlevi Yeme-İçme Kültürü Ve Yemekleri

Tarikatlar İslamiyet öncesi Türk mutfağı özelliklerini, birçok medeniyetin ev sahipliğini yapan zengin Anadolu mutfak kültürü ile harmanlayarak, kendilerine zengin bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Mevlana zamanında çeşit olarak daha az yapılan yemekler zamanla bu zenginlikten etkilenerek daha da gelişmiştir. Öyle ki Mevlana eserlerinde kimyon, karabiber, tarçın, sumak gibi birkaç baharata yer verirken, zamanla Anadolu mutfağının etkisi ile farklı birçok baharat ve tatların birlikte kullanılması ile oluşan yeni lezzetlere de yer vermiştir. Ateşbaz'ın kazanında pişen Mevlevi yemeklerinden, tutmaç çorbası, harise, kalye, borani, pişmiş baş, ciğer kebabı, tirit, şiş kebab, aş (bulgur pilavı) ve tarhana çorbası; Mevlana'nın ünlü aşçısı Ateşbaz-ı Veli tarafından pişirilen ve Mevlana'nın eserlerinde de adı geçen yemeklerden birkaçıdır. Bunların dışında toyga çorbası, sülbiye, bulgur aş, pekmezli ayva yemeği, pekmezli havuç yemeği, kereviz kalyesi, bulamaç aş ve salatalar olarak, cacık, sarımsaklı yoğurt, sumaklı soğan piyazı ve patlıcan salatası da yaygın olarak yapılmıştır. (Aksoy ve diğerleri, 2016, s. 101; Ertaş ve diğerleri, 2017, s. 58). Mevlânâ'nın eserlerinde yer alan kuşbaşı koyun eti, tutmaç hamuru ve süzme yoğurttan yapılan mantıya benzeyen tutmaç çorbası tarikat sofralarında yer almış ve bugün hala yöresel mutfaklarda ve Mevlevi restoranlarında varlığını sürdüren Konya mutfağının önemli yemeklerinden birisidir (Batu, 2016, s. 31; Ertaş ve diğerleri, 2017, s. 61).

Mevlevilerde diğer önem arz eden ve merasim ile yapılan ve belirli adap gerektiren ritüel lokma pişirmektir. Lokma pirinç, et, soğan, nohut, kişniş ve fıstık gibi malzemeler kullanılarak cuma ve bazen pazartesi geceleri pişirilen pilavın adıdır (Tosun, 2004,s. 128). Sadece içerisinde lokmanın piştiği özel bir kazan pişirme işleminde kullanılmıştır. Lokma pişirme ritüeli sırasında mutfağın kapısı kilitlenir ve mutfakta sadece kazancı dede ile matbah canları bulunurdu ve lokma pişirme sırasında âdeta sır olunurdu. Lokmanın içerisine konulan malzemeler, kazancı dede tarafından sayıya göre



belirlenir, mutfakta bulunan tüm canların katkısının olması gerektiğinden herkes kendi payına düşen miktarı lokmaya ekler. Lokma pişene kadar da tüm canlar niyaz şeklinde beklerlerdi (Arpaguş, 2015, s. 283). Lokma piştikten sonra dede kazanın kapağını açar, gülbanklar çekildikten sonra lokma yenilirdi (İyiyol, 2014, s. 591).

Tekke mutfaklarında çorba önemliydi, "Tekkeyi bekleyen çorbayı içer" sözü de bunu göstermektedir. Özellikle çile döneminde yemek çeşitliliğini azaltmak tasavvufun gereği olduğu için çorba yeri geldiğinde tek başına tüketilmiştir. Mevlevilere mahsus olduğu belirtilen düğün çorbası, bamya çorbası Mevlevi sofralarının vazgeçilmezlerindendi. Ayrıca tarhana, sütlü ve yoğurtlu çorbalarada yer verilmiştir. Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesinde sulu nohut çorbası, balık çorbası, tarhana çorbası ve ciğer çorbası tarifleri de bulunmaktadır (Halıcı, 1992, s. 1; Tosun, 2004, s. 127; Soysal, 2007, s. 80).

İslam âleminin temel ibadetlerinden olan kurban kesme geleneği ete dayalı bir mutfakın gelişmesinde etkili olmuştur. Kurban eti olma özelliğini çok bozmadan ve genellikle çok parçalamadan et sofraya getirmiş, tamamlayıcısı olarak düşünülen pilav ve helva ile sunulmuştur. Mevlana Mesnevisinde ve Divan-ı Kebir'inde kebab, ciğer kebabı ve bunların dışında etle yapılan yemeklere de yer vermiştir. Buğday ile gerdan etinden dövülerek yapılan herise(keşkek) tasavvufi sembol haline gelmiştir. Mevlana dövülerek neredeyse birbirinin içinde eriyen et ve buğdayı Allah aşkıyla pişmiş, benliğini yitirerek birbirinden farkı kalmamış tek vücut olmuş sufilere benzeterek onlar için "herkes heriseye dönmüştür. Hiçbiri öbüründen farklı değildir, ama bu birliği de birlikte gark olmayan bilmez de, fark etmez de..." ifadesini kullanmıştır (Soysal, 2007, s. 83).

Mevlevi mutfaklarında sebze de yer almıştır. Bamyanın taze ve kuru olarak ve bol limonla tüketildiği, kebablar, etli dolmaların yanında ıspanak, patlıcan, kabak, kereviz gibi sebze yemeklerine yer verildiği belirtilmektedir. Ayrıca Mevlana eserlerinde "Ben senin ıspanağınım ister ekşili pişir ister tatlı" , "Patlıcanın eşi dostu nedir? ya sirke ya sarımsak" ifadelerinde olduğu gibi bazı sebzelerin nasıl pişirileceği ve yenileceği hakkında fikirler vermiştir. Hamur işi yemekleri, ekmek ve börek açısından zengin olan Türk mutfakı, tarikat sofralarını da etkilemiştir. Ekmek çeşitliliği yönünden oldukça zengin olan Anadolu ve tarikat mutfaklarında da ekmek kutsal kabul edilerek, değer verilen yiyeceklerden biri olmuştur. Mevlana, "Ekmek sofrada durduğu sürece cansızdır, fakat insan vücudunda neşeli ruh kesilir. Sofrada duran o ekmeğin can olması imkânsızdır, fakat can, selsebil suyuyla o olmayacak şeyi yapar, ekmeği ruh haline getirir" ifadesi ile yiyeceğin insanda yarattığı etkiyi, değişimi ve ekmeğin önemini bu şekilde dile getirilmiştir (Soysal, 2007, s. 86)

Birçok tekkede özel gecelerde helva ve aşure pişirilmiştir. Özellikle helva özel toplantılar, ayinler ve sohbetlerde fazlasıyla tüketilen ve ikram edilen



tatlılardan olmuſtur. Bugün de yine helva yapıldığında komſulara dağıtma ve hep birlikte yeme geleneği ufak deđiſiklikle hala devam etmektedir. Aſure ise hemen hemen bütün tarikatlarda Muharrem ayında piſirmenin gelenek olduğu bir tatlı olmuſtur. Helva ve aſure haricinde baſka tatlılar da yapılmıſtır. Sütlaç, muhallebi, pelte ve aslında ſifa için tüketilen, 41 çeſit baharattan yapılan mesir macunu da tüketilen tatlılardandır (Tosun, 2004, s. 132).

Mevlevilikte ayinlerden önce ve sonra ſerbetler içilmiſtir. Özellikle gül ſerbeti farklı ölkelerden gelen Mevlevi derviſlerinin sohbetlerinin hemen sonrasında ikram edilen önemli ſerbetlerden birisi olup günümüzde de hala özel günlerde ikram edilmektedir. Pilavın yanına katık olarak viſne, kızcılık, kayısı, erik, kuru üzüm, portakal, nar, incir, çamfıſtıđı, armut gibi çeſitli meyvelerden yapılan hoſaflar ikram edilmiſtir. Sirke ve balla yapılan bir içecek olan Sirkencübin yine Mevlevi dergâhının önemli içeceklerinden olmuſtur. Bunların dıſında tekkelerde içecek olarak boza ve ayran da tüketildiği bilinmektedir (Tosun, 2004, s. 132; Soysal, 2007, s. 88; Ertaſ ve diğerleri , 2017, s. 62). Belirli gün ve geceler, özel törenler ve kutlamalar için yapılan hazırlık ve ritüeller ayrı bir öneme sahipti. Bu özel toplantılardan biri Ayin-i Cem'dir. Bu sabaha kadar yapılan sohbet toplantısında gülbanklar okunur daha sonra kahve ikramı yapılarak baſlayan toplantıda yaſ ve kuru meyve, tarçın ile yapılan meyve ſerbetleri ve bu güne özel olarak hazırlanan hususi bir badem sübyesi hazırlanarak ikram edilmiſtir (Soysal, 2007, s. 50, Arpaguſ, 2015, s. 297).

Sonuç ve Öneriler

Özünü Mevlana Celalettin Rumi'den alan ve oğlu sultan Veled zamanında teſkilatlı bir yapı kazanan Mevlevilik, sevgiyi, merhameti, hoſgörüyü, Allah aſkını, kâmil insan olma felsefesini, yüzyıllar boyunca sadece Anadolu'da ve İslam coğrafyasında değil bütün dünyada yaymayı baſarmıſtır. Mevlânâ'nın felsefesi her zaman nefsin terbiye edilmesi, her ſeyin bir disiplin içinde yapılması düſüncesine bağlı olarak Mevlevilikte kâmil insan mertebesine ulaſmak maksadıyla kiſinim belli bir dönem çile çekmesi gerekmektedir. Kendine has özellikleri olan, Mevlevî tekkelerinin ruhu olarak görölen matbah-ı ſerif de derviſ adaylarına sembolik iſler yaptırılarak ham olarak girdikleri tarikata manen piſip olgunlaſarak sabır hoſgörü ve metanet sahibi bir derviſ olması hedeflenmekteydi. Mutfak bir eğitim yeri olarak görölmesinin yanında burada eğitimi veren ve Mevlevilikte yeri oldukça önemli olan Ateſbaz-ı Veli ve makamına verilen değerlerin asırlar öncesinde aſcılık ve aſcılık mesleğine olan saygı ve verilen önemi gözler önüne sermektedir. Kendine has mutfak kültürü, yemekleri ve sofrada adabına, kurallarına sahip olan ve yüzyıllardır var olan kültürel zenginlikleri ile Mevlevîlik, asırlar boyu süren bir gelenektir. Zengin Anadolu mutfak kültürünün ve gün geçtikçe ilginin daha çok arttığı gastronomi merakına paralel olarak Mevlevi mutfak kültürü ve mutfakta verilen manevi eğitimin gelecek nesillere kültürel zenginlik olarak aktarılması oldukça önemlidir.



Ayrıca Mevlevilik kültürünün sahip olduğu zengin yemek kültürünün unutulmaması için kurumlarla iş birliği sağlanarak kurslar ve dersler organize edilerek kültürel değerlerin devamlılığı sağlanmalıdır. Ertaş vd.(2017) yaptıkları çalışmada Konya’da Mevlevi yemeklerini, Mevlevi mutfak kültürünü ve Mevlevi sofrada adabını tam anlamıyla yansıtan restoran olmadığı sonucuna ulaşmışlardır. Bu anlamda bugün insanların geleneksel yemeklere ve temalı restoranlara olan eğilimdeki artışa paralel olarak Mevlevi kültürünü yansıtacak mekânların ve burada sunulacak olan Mevlevi yemeklerinin gastronomi turizmine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Gastronomi, turizm ile yiyecek içecek arasındaki ilişkiye dayandığından gastronomi turizmi ile yalnızca ekonomik faktörler değil kültürün etkilerin, yerel kimliğin ve yöresel değerlerin de ön plana çıkartılarak yöresel kalkınmaya katkı sağlayacağı da düşünülmektedir. Bu anlamda Mevlevi yemekleri, mutfak kültürü hakkında daha fazla araştırma yapılması gerekli görülmektedir.

Kaynakça

Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 9/11, 1-16.

Aksoy, M., Akbulut, A. B., İflazoğlu, N. (2016). Mevlevilikte Mutfak Kültürü ve Ateşbaz-ı Veli Makamı (Culinary Culture and Atesbaz Veli Chair in Mevleviyeh), *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* . 4/1 , 96-103.

Ambrosio ,A. F., (2012). *Dervişler Tarihi, Antropolojisi; Mistik Yönü*. İstanbul :Kabalıcı Yayımcılık.

Anonim. (2017). *Mevlevi Somadı*. 743. Şeb-i Aruz Münasebetiyle ,7 -30 Aralık2016.
http://www.matbahrestaurant.com/pdf/mevlevi_menu.pdf,erişim tarihi:17.02,2018,saat:15:37.

Arpaguş, S. (2015). *Mevlevilikte Manevi Eğitim*. İstanbul: M.Ü İlahiyat Fakültesi Vakfı Yayınları.

Azsöz, G. (2016). Mevlevihanelerde Matbah-ı Şerif. *Toros Üniversitesi İİSBF Sosyal Bilimler Dergisi*, 3/5, 31-44..

Batu, A. (2016). Kültür Ve Gastronomi Turizmi Bakımından Konya. *The Journal of Academic Social Science*, 4/ 30, Eylül, 20-38.

Baysal, A. (2016). *Genel Beslenme*, Ankara: Hatiboğlu Basım Ve Yayın san.tic.ltd.şti.



Canbolat, C. , Yaman, M. (2017). Hatay İlinde Yaşayan Faklı Dini İnançlara Mensup Bireylerin Gastronomik Etkileşimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* . 5/1 , 96-104.

Celâleddin, M. (1992). *Divân-ı Kebîr* III. (Hzr. Abdülbâki Gölpınarlı), Kültür Bakanlığı Yayınları, Klasik Türk Eserleri Dizisi/ 17, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.

Ertaş, M. , Bulut -Solak, B. , Kılınc, C. Ç. (2017). Konya'da Mevlevi Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi* 1 , 52-70.

Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.

Gündüzöz, G. (2016). Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü ve Mecmuâ-i Fevâid. *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi*, 20.175-205.

Halıcı, F. (1992). *Ali Eşref Dede 'nin Yemek Risalesi*. Atatürk Kültür Merkezi Yayını, sayı:62.

Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

İyiyol, F. (2014). Mevlevi Gülbankları ve Mevlevi Gülbanklarının İşlevsel Açıdan Tahlili. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkish*, 9/6, 583-600.

Soysal, S. (2007). *Derviş Sofraları*, İstanbul: Doğan Egmont Yayıncılık Ve Yapımcılık Tic. A.ş.

Tosun, N. (2004). Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri. *Tasavvuf İlmi ve Akademik Araştırma Dergisi*, 5(12), 123-135.

Tosun, N. (2016). *Derviş Keşkülü*, İstanbul: Erkam Yayınları.

Zerrînküb, A. (2017). *Sufi Mirasının Değeri*, Çev. Ahmet Çelik, Visal Yayınları.

