

Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Bibliyografyası

Bibliography of Studies on Turkish Culinary Culture

Damlanur KÜÇÜKYILDIZ GÖZELCE*

Öz

Türk mutfak kültürü üzerine yapılacak her çalışma, mutfak zenginliğinin ortaya konulması için önem arz etmektedir. Bibliyografyalar da bu birikimi ortaya koyan, aynı zamanda alandaki eksiklikleri görerek yeni araştırmalar yapmamızı sağlayan önemli çalışmalardır. Bu doğrultuda ele aldığımız Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar'ın editörlüğünde hazırlanan *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, içeriğindeki derleme ve araştırma yazılarıyla, mutfak kültürü literatürüne önemli katkılar sunmuştur. 1993-2009 yılları arasında yayımlanan 16 ciltlik bu birikimde yemek reçeteleri, beslenme ve sağlık, tüketim alışkanlıkları, mutfak kültüründe yaşanan değişimler, kışık hazırlıklar vb. çok sayıda konu hakkında toplam 238 makale yayımlanmıştır. Birçok çalışmaya referans olan eser, bu açıdan günümüz mutfak kültürü çalışmaları için katkı sunmaktadır. Çalışmadaki amacımız, bilgiye erişim hızının önem kazandığı teknoloji çağında araştırmacıların mutfak kültürü üzerine kaynak taramalarını kolaylaştırmak, literatürde mevcut çalışmalardan onları haberdar etmek ve 16 ciltlik eserde yayımlanmış makaleleri sistematik olarak sunmaktır. Eser için hazırlanan bibliyografya, yayım yılı sırasına göre ve yazıların yayımlandığı yıldaki yazar kadrosu kendi içinde alfabetik olacak şekilde verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, mutfak kültürü, beslenme, bibliyografya, Kâmil Toygar, Nimet Berkok Toygar.

Abstract

Every study to be conducted on Turkish culinary culture is important for revealing the richness of the cuisine. Bibliographies are important studies that reveal this accumulation and enable us to conduct new research by seeing the deficiencies in the field. In this direction, Research on Turkish Cuisine Culture, which we have discussed, have made important contributions to the culinary culture literature with the compilation and research articles in its content. In this 16-volume collection published between 1993 and 2009, a total of 238 articles were published on many topics such as food recipes, nutrition and health, consumption habits, changes in culinary culture, and winter preparations. In this respect, the work, which is a reference for many studies, contributes to today's culinary culture studies. The aim of this study is to facilitate the researchers' search for sources on culinary culture in the age of technology where the speed of access to information gains importance, to inform them about the studies in the existing literature, and to present the articles published in the 16-volume work systematically. The bibliography prepared for the work is given in the order of the year of publication and in alphabetical order of the authors of the articles in the year of publication.

Keywords: Research on Turkish Culinary Culture, culinary culture, nutrition, bibliography, Kâmil Toygar, Nimet Berkok Toygar.

* Dr. Öğr. Üyesi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü
e-posta: damlanur.kucukyildiz@hotmail.com
ORCID: 0000-0002-2205-1218

1. Giriş

Mutfak kültürü üzerine yapılan çalışmalar bilhassa 2000’li yıllardan sonra ivme kazanmıştır. Bu kapsamda çok sayıda makale, bildiri, kitap ve tez formatında eserler ortaya konulmuştur. Her çalışmanın bir öncekinden yararlanarak gelişeceği düşünülürse bibliyografyalar akademik çalışmalar için büyük bir önem taşımaktadır. Bu anlamda özellikle mutfak kültürü üzerine yapılan çalışmaların günümüze göre sınırlı olduğu 1990’larda *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, geniş yazar kadrosu ve mutfak kültürü konusunda çeşitli konuları içine alan makaleleriyle yeni çalışmalara kapı aralayacak, yapılacak çalışmaların üzerine konularak gelişmesini sağlayacak değerdedir.

Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar adlı kitap, toplamda 16 ciltten oluşmaktadır. 1993-2009 yılları arasında yayımlanan eser, ciltlerin ikisi hariç her yıl bir cilt olacak şekilde yayımlanmıştır. 1995-96 yıllarında iki cilt yerine tek cilt olacak şekilde 3. cilt yayımlanmış, 2006-2007 yıllarında ise 13 ve 14. ciltlerdeki makaleler tek bir kitapta bir araya getirilmiştir. Bu durum, “bazı imkânsızlıklar nedeniyle” şeklinde açıklansa da 12. ciltte yer alan “basım giderlerinin artması ve bazı teknik nedenlerle” cildin basımının gecikmesinin nedeninin 13. ve 14. ciltler için de bir gerekçe olduğu anlaşılmaktadır. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000* isimli yedinci cildin ise basım yılı diğerlerinden farklı olarak kapakta yer alan tarihte yayımlanmayıp 2001 yılında yayımlanmıştır.

Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar kitabının 1993-2004 yılları arasındaki toplamda 11 cildinin editörlüğünü Kâmil Toygar yapmıştır. 2005 ve 2009 yılları arasındaki 5 cildin editörlüğünü ise Kâmil Toygar ve Nimet Berkok Toygar birlikte yürütmüşlerdir. Kitabın yazı kurulunda Süleyman Kazmaz, Cihan Yamakoğlu, Kâmil Toygar ve Veysel Atacan vardır. İlk sayılarda Ahmet Edip Uysal’ın da yazı kurulunda olduğu görülmektedir. Eserin bazı ciltleri armağan olarak çıkarken bazı ciltlerinde ise dosya konuları belirlenmiştir. Bu bağlamda 2. cilt “Geleneksel Ekmekçilik-Hamurışı Yemekler”, 11. cilt “Ot Kültürü ve Yemekleri”, 12. cilt, “Ot Kültürü ve Yemekleri, Etnik Mutfaklar, Yöresel Mutfaklar”, 15. cilt, “Ankara Mutfak Kültürü” ve 16. cilt “Türk Mutfağında Kış Hazırlıkları” dosya konularına ayrılmıştır. Armağan ciltler ise Türk mutfağı üzerine araştırma yapan, halk kültürüne derleme ve araştırmalarıyla emek veren önemli isimlere veya önemli tarihlere ayrılmıştır: 4. cilt, “Prof. Dr. Ayşe Baysal’a”, 6. cilt Osmanlı İmparatorluğu’nun Kuruluşunun 700. Yıldönümüne”, 8. cilt, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Kurucu üyelerinden “Prof. Dr. Ahmet Edip Uysal’a”, 10. cilt “Dr. Tuğrul Şavkay’a” armağan edilmiştir.

Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar adlı eserin ortaya çıkmasında etkili olan düşünceler vardır. 1994 yılında yazılan sunuş yazısında mutfak kültürüne dair çalışmaların amacından ve çalışma alanlarından bahsedilmiştir. Türkiye ve Türk dünyasının halk kültürü değerlerini derlemek ve araştırmak, yayın yoluyla tanıtmak amacıyla 1992 yılında kurulan Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfının öncelikli çalışma alanlarından birinin de beslenme ve mutfak kültürü olduğu belirtilmiştir. Sunuş yazısında Kâmil Toygar, amaçlarının biraz da geç kalınmış bir konu olan mutfak kültürüne dair eksikleri tamamlamak ve ulusal kültüre yeni bilgi ve belgeler kazandırmak olduğunu belirtmektedir. Bu çerçevede “yerli ve yabancı bilim adamı ve uzmanların derleme ve araştırmalarına destek vermek; çalışma yapmak isteyenleri özendirmek” amacıyla basılan kitabın hemen hemen her sayısında çok kısa bir sunuş yazısı yer almaktadır. Bu bağlamda örneğin dosya konusu “Geleneksel Ekmekçilik, Hamurışı Yemekler”e ayrılan kitabın sunuşunda “ekmek sadece beslenmemizin temelini oluşturan bir besin maddesi değildir. İnsanlığın ilk günlerinden bu yana çevresinde oluşan birikimlerle çok yönlü, hemen her alanla ilgili bir kültür değeridir. Kitapta yer alan araştırmaların bu çeşitliliği sergilediğini umut ediyoruz.” denilerek kitabın konusu bağlamında mutfak

kültürüne dair açıklamalar yapılmıştır. Kış hazırlıklarını konu alan dosyada ise “Tüm dünyayı saran ekonomik kriz biraz da insanımızın tasarruf bilinci ve kış hazırlıklarındaki becerisiyle aşılmaktadır.” denilmekte ve kışlık hazırlıkların mutfak kültürümüz açısından nasıl bir önem arz ettiği bu ifadeyle açıklanmaktadır. Eserin 12. cildinde yer alan sunuş yazısında ise beslenme ve mutfak kültürü konularındaki çalışmaların ülkemizde her geçen gün arttığı, bu nedenle gelecek yıllarda “Türk Beslenme ve Mutfak Kültürü”nü konu alan yarışmalar düzenlemeyi planladıkları, yarışma ve ödüllerin bu alanda yapılan çalışmaları özendirceği, yeni ve özgün çalışmaların artmasını sağlayacağı ifade edilmektedir.

16 ciltlik eserde toplamda 238 makale yayımlanmıştır. Bu makalelerde Adana, Ankara, Ardahan, Artvin, Bodrum, Burdur, Çankırı, Çorum, Düzce, Elazığ, Gaziantep, Kastamonu, Kırşehir, Konya, Muğla, Niğde, Ordu, Rize, Sakarya, Safranbolu, Silifke, Sivas, Trabzon, Van, Zonguldak gibi yerel mutfaklarla ilgili derleme ve araştırmalara yer verildiği gibi Kuzey Kafkasya, Yunanistan, Çin, Bulgaristan gibi ulusal mutfaklara dair yazılar da bulunmaktadır. Diğer yandan Çin, Amerika, Boşnak mutfağına dair bilgiler ve Türk mutfağıyla yapılan kıyaslamalar da makaleler içerisinde yer verilen konulardandır. Nitekim yöresel ve etnik mutfaklar, beslenme çevresinde oluşan gelenek ve görenekler, Türk mutfağı tarihi özelinde Selçuklu ve Osmanlı mutfak kültürü, özel gün yemekleri, beslenme sistemindeki bazı sorunlar vb. kitabın makalelerinin çerçevesini oluşturmaktadır. Bu kapsamda eserde yemek reçeteleri, beslenme ve beslenmenin sağlık açısından önemi, restoranlar, besin tüketimindeki değişimler ve yeni eğilimler, ikram kültürü, mevsimsel hazırlıklar, geleneksel tüketim alışkanlıkları, beslenmeyle ilgili inanışlar, içecekler, meyveler, ot yemekleri, çeşitli gıdaların beslenmemizdeki yeri, Türk mutfak kültürü üzerinde beliren tehlikeler, beslenmenin din ve gelenek çerçevesinde değerlendirilmesi, reklamların mutfak kültürüne etkisi vb. pek çok konu hakkında araştırma yazısı bulunmaktadır.

Kitabın yazar kadrosu da oldukça zengindir. Ayşe Özfer Özçelik, Ayşe Baysal, Cihan Yamakoğlu, Cemil Cahit Güzelbey, Deniz Gürsoy, Gonca Tokuz, Emine Karpuz, Erman Artun, Fatma Pekşen, Süleyman Kazmaz, Sevinç Yücecan, Selma Birer, Sıdika Bulduk, Şevkiye Kazan, Müjgan Üçer, Metin Saip Sürücüoğlu, Mahmut Tezcan, Mine Arlı, Nimet Berkok Toygar, Nilüfer Nahya, Nevin Halıcı, Kamil Toygar, Türkan Kutluay Merdol, Vahide Kalyoncu, Yaşar Kalafat, Zümrüt Nahya gibi pek çok araştırmacı, kitapta yazılarıyla yer almıştır. Bu açıdan eser, pek çok akademisyeni, araştırmacıyı bir araya getirmesi yönüyle de kıymeti haizdir.

Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, bugüne kadar birçok araştırmada yararlanılan, araştırmaların kaynak listesinde yer alan bir eserdir. Eser, ihtiva ettiği derleme ve araştırma yazılarıyla daha fazla çalışmada yararlanılabilecek bir önemdedir. Bu bağlamda yapılan bibliyografya çalışmasıyla çok daha fazla araştırmacının eserden haberdar olması ve araştırma yazılarında yararlanması sağlanacaktır. Nimet Berkok Toygar, kitabın 10. ve 16. cildinde eserdeki makalelerle ilgili yazar ve makale adları dizini oluşturmuştur. Ancak hem Berkok Toygar’ın yaptığı çalışmanın tam anlamıyla bir bibliyografya özelliği taşınamaması hem de gelişen teknolojik imkânlarla birlikte araştırmacıların erişimi noktasında kısıtlı olması dolayısıyla, ayrıca bu dizinlerin iki ayrı ciltte bir araya getirilmesi ve bir bütün halinde sunulmaması nedeniyle hazırlanan bibliyografya çalışması gerekli görülmüştür. Bibliyografya hazırlanırken araştırmacıların erişimini kolaylaştırmak açısından kitapların yayımlandığı yıla göre bir düzenleme yapılmış, yani yayımlandığı kitap ciltlerine göre bibliyografya hazırlanmıştır. Yazarlar ise kitabın yayımlandığı yıldaki içindekiler sırasına göre değil, yayım yılındaki yazarların alfabetik sırasına göre hazırlanmıştır.

2. Yayımlı Yılına Göre Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Bibliyografyası

1993

Baykan, S. ve Tekgül, N. (1993). Evlerimizde pişirilen pilav çeşitleri üzerine bir araştırma. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 1-11.

Baysal, A. (1993). Türk yemek kültüründe değişimler, beslenme ve sağlık yönünden değerlendirme. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 12-21.

Bulduk, S. (1993). Üniversite öğrencilerinin geleneksel tatlarını bilme durumu üzerine bir araştırma. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 22-26.

Demirhan Erdemir, A. (1993). Türk mutfağının önemli bir besini olan süt ve ürünlerinin türk tıbbî folklorundaki yeri ve bazı orijinal sonuçlar. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 27-42.

Kutluay Merdol, T. ve Tayfur, M. (1993). Türk mutfağında kızartılarak veya kavrulmuş yapılan yemekler değiştirilebilir mi?. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 43-53.

Tezcan, M. (1993). Yemeklerin toplumsal fonksiyonları. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 54-61.

Toygar, K. (1993). Mutfak Dostları: Yurdaer Kalaycı'nın sevdası. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 62-70.

Uysal, A. E. (1993). Hellim peyniri, Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 71-72.

Üçer, M. (1993). Sivas'ta özel gün yemek ve yiyecekleri. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 73-91.

Yaman, R. (1993). Döner kebabın hikâyesi. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 92-102.

1994

Arılı, M. ve Işık, N. (1994). Türk mutfağındaki geleneksel ekmek çeşitleri. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar geleneksel ekmekçilik hamurışı yemekleri* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 1-16.

Artun, E. (1994). Adana mutfak kültüründe ekmekler ve hamurışı yiyecekler. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar geleneksel ekmekçilik hamurışı yemekleri* içinde, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 17-39.

Baysal, A. ve Över, N. (1994). Ekmek: beslenme ve sağlık yönünden önemi. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar geleneksel ekmekçilik hamurışı yemekleri* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 40-48.

Bulduk, S. (1994). Türkiye genelinde 0-6 yaş çocuklarda ekmeğe başlama yaşı ve tüketim durumu. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar geleneksel ekmekçilik hamurışı yemekleri içinde*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 49-55.

Güzelbey, C. C. (1994). Gaziantep halk biliminde ekmek ve hamurla yapılan yemekler. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar geleneksel ekmekçilik hamurışı yemekleri içinde*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 56-62.

Sacı, H. (1994). Türkiye'deki ekmek türleri ve protein değerleri. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar geleneksel ekmekçilik hamurışı yemekleri içinde*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 63-77.

Tezcan, M. (1994). Türk mutfak kültüründe ekmekler ve hamurışı yemekler (tarım ve hayvancılık biresimi). Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar geleneksel ekmekçilik hamurışı yemekleri içinde*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 78-85.

Üçer, M. (1994). Sivas halk mutfağında buğday ve un orjinli eski yemekler. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar geleneksel ekmekçilik hamurışı yemekleri içinde*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 86-97.

1995-1996

Doğruol, H. (1996). Ayaş (merkez ilçe) geleneksel halk mutfağı ve yemekleri üzerine bir deneme. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar içinde*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 5-47.

Kazmaz, S. (1996). İçki sofrası, Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar içinde*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 48-70.

Özen, K. (1996). Sivas ve Divriği yöresinde adak yerleri mutfağı. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar içinde*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 71-77.

Tezcan, M. (1996). Mutfak kültürümüzün mizahî yönleri. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar içinde*, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 78-81.

Toygar, K. (1996). Batı Türkistan göçmenlerinin mutfağı'ndan derlemeler. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar içinde*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 82-89.

Üçer, M. (1996). Sivas mutfağında bitkilerle yapılan şifalı yemekler. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar içinde*, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 90-99.

Yılmaz, H. (1996). Kayseri ili Develi ilçesi geleneksel mutfağından örnekler. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar içinde*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 100-130.

1997

Abramzon, S. M. (1997). Kırgızlar'da yemek kültürü. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Prof. Dr. Ayşe Baysal'a armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 19-23.

Altan, Z. (1997). Samarella. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Prof. Dr. Ayşe Baysal'a armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 25-27.

Arslan, P. (1997). Toplumun geleneksel yemek kültürünün değişimi-hızlı hazır yemek sistemine (fast food) geçiş, Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Prof. Dr. Ayşe Baysal'a armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 29-34.

Baçoğlu, S. (1997). Kızılıçık meyvesine sağlık ve kültürel açıdan bakış. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Prof. Dr. Ayşe Baysal'a armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 35-47.

Baysal, A. (1997). Türk mutfağında mercimek ve nohut yemekleri. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Prof. Dr. Ayşe Baysal'a armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 49-55.

Biber, S. (1997). Tarihsel gelişim süreci içerisinde türk mutfak mimarisi, araç-gereçlerin değişimi ve bugünkü durumu. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Prof. Dr. Ayşe Baysal'a armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 57-63.

Halıcı, N. (1997). Anadolu bayramlarında beyaz renkli yiyecekler. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Prof. Dr. Ayşe Baysal'a armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 65-67.

Kazmaz, M. (1997). Barla yiyecekleri. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Prof. Dr. Ayşe Baysal'a armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 69-80.

Kutluay Merdol, T. (1997). Yabancı gözünde Türklerin beslenme alışkanlıkları. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Prof. Dr. Ayşe Baysal'a armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 119-138.

Mahmudov, K. (1997). Özel nevruz tatlısı "sümelek". (Akt. E. Yaman), Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Prof. Dr. Ayşe Baysal'a armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 81-84.

Markaloğlu, Ş. (1997). Tirebolu mutfağından örnekler. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Prof. Dr. Ayşe Baysal'a armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 85-117.

Tezcan, M. (1997). Yemek kültürü üzerinde dinsel etkiler. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Prof. Dr. Ayşe Baysal'a armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 139-146.

Toygar, K. (1997). Prof. Dr. Ayşe Baysal'a armağan. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Prof. Dr. Ayşe Baysal'a armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 7-17.

Turan, M. (1997). Kars'ta nevrüz yemekleri. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Prof. Dr. Ayşe Baysal'a armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 147-149.

Üçer, M. (1997). Türk mutfağında turşu ile yapılan yemekler. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Prof. Dr. Ayşe Baysal'a armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 151-160.

1998

Aksoy, M. ve Tatlı, T. (1998). Hatay yemek kültürü ile il merkezindeki dinî grupların beslenme alışkanlıkları. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 7-18.

Artun, E. (1998). Adana mutfak kültürü. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 19-52.

Atacan, V. (1998). Rize Hemşin yöresi köy ve yayla yemekleri. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 53-62.

Birer, S. (1998). Kefir'in yapılışı ve besin değeri yönünden incelenmesi. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 63-66.

Bulduk, S. (1998). Antalya ili merkez ilçelerinde farklı sosyo-ekonomik düzeydeki kadınların yiyecek hazırlamada uyguladıkları yöntemlerin saptanması. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 67-75.

Işık, M. A. (1998). Siirt mutfak kültürü ve yemekleri. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 77-109.

Kazmaz, S. (1998). Bizim evdeki yemekler. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 111-134.

Kutluay Merdol, T. (1998). Tarihten günümüze toplumlar ve beslenme alışkanlıkları. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 135-143.

Teberdar, E., Aras, B. ve Barı, N. (1998). Konya yöresi yemeklerinin özellikleri ve besin değerlerinin incelenmesi üzerine bir araştırma. Kamil Toygar (Ed), *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 145-157.

Tezcan, M. (1998). Yemek kültüründe cinsel farklılaşma. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 158-160.

Toygar, K. ve Berkok, N. (1998). Yöresel mutfak etnoğrafyası üzerine notlar. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 161-170.

Üçer, M. (1998). Sivas-Zara yöresinden tatlılar: kelle, besni üzümlü tatlı, köy sarığı burması, ballı börek ve sütlü kara kabak tatlısı. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 171-176.

1999

Arslan, P. (1999). Zeytin, zeytinyağı sağlık açısından önemi, Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Osmanlı İmparatorluğunun kuruluşunun 700. yıldönümüne armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 85-92.

Artun, E. (1999). Adana mutfak kültürü II, Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Osmanlı İmparatorluğunun kuruluşunun 700. yıldönümüne armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 93-121.

Birer, S. (1999). Şalgam suyu ve yapılışı. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Osmanlı İmparatorluğunun kuruluşunun 700. yıldönümüne armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 123-125.

Çakır, M. (1999). Câmasb-Nâme’de sofrâ kültürü ve yemek adlarına dair. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Osmanlı İmparatorluğunun kuruluşunun 700. yıldönümüne armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 11-26.

Kalafat, Y. (1999). Türkmen dünyası beslenme kültüründe bereket motifi. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Osmanlı İmparatorluğunun kuruluşunun 700. yıldönümüne armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 135-179.

Kazmaz, S. (1999). Arka kapaktaki ev. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Osmanlı İmparatorluğunun kuruluşunun 700. yıldönümüne armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 245-248.

Kazmaz, S. (1999). Kırşehir’de Atatürk’e ikram edilen yemekler balbaşı pekmez ve suböreği. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Osmanlı İmparatorluğunun kuruluşunun 700. yıldönümüne armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 181-187.

Kutluay Merdol, T. (1999). Otlar tarihçesi-kullanımı. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Osmanlı İmparatorluğunun kuruluşunun 700. yıldönümüne armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 189-200.

Nahya, Z. (1999). İl il çorbalarımız. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Osmanlı İmparatorluğunun kuruluşunun 700. yıldönümüne armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 201-215.

Öztürk, N. (1999). Osmanlı dönemi yemek ve ikram kültürü. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Osmanlı İmparatorluğunun kuruluşunun 700. yıldönümüne armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 27-48.

Sürücüoğlu, M. S. (1999). Osmanlı İmparatorluğu’nda mutfak teşkilâtı protokol tören ve şenlik yemekleri. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Osmanlı İmparatorluğunun kuruluşunun 700. yıldönümüne armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 49-81.

Tayfur, M. ve Nezir S. (1999). Batı Trakya ve Yunanistan mutfağı beslenme alışkanlıkları. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Osmanlı İmparatorluğunun kuruluşunun 700. yıldönümüne armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 127-134.

Tezcan, M. (1999). Etyemezlik-vejeteryenlik tercihinin kültürel boyutu. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Osmanlı İmparatorluğunun kuruluşunun 700. yıldönümüne armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 217-221.

Üçer, M. (1999). Madımak, Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Osmanlı İmparatorluğunun kuruluşunun 700. yıldönümüne armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 223-234.

Yücecan, S. (1999). Besin tüketimindeki değişimler ve yeni eğilimler. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar Osmanlı İmparatorluğunun kuruluşunun 700. yıldönümüne armağan* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 235-244.

2000

Arslan, P. ve Gökmen, H. (2001). Geçmişten günümüze çocuk beslenmesi. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2000* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 9-25.

Baykasoğlu, N. (2001). Trabzon'da bir köy mutfağı, Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2000* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 255-273.

Baysal, A. (2001). Türk ve Çin mutfağının karşılaştırılması. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2000* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 27-33.

Birer, S. (2001). Yoğurdun yapılışı özellikleri ve kalitesi. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2000* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 35-47.

Ciğirim, N. (2001). Batı ve Türk mutfağının gelişimi, etkileşimi ve yiyecek-içecek hizmetlerinde Türk mutfağının yerine bir bakış. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2000* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 49-62.

Demir, F. (2001). Ordu yöresi geleneksel halk mutfağından derlemeler. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2000* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 275-291.

Demirci, T. (2001). Şarkikaraağaç yemekleri. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2000* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 293-309.

Demircioğlu, Y. ve Bulduk, S. (2001). Çorum ilinde en çok tüketilen tatlı türleri ve bu tatlıların besin değeri üzerine bir araştırma. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2000* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 63-71.

Işık, N., Halıcı, N. ve Arlı, M. (2001). Konya'da yöresel çocuk mamaları üzerine yapılan bir araştırma. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2000* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 73-91.

Kalyoncu, V. (2001). Trabzon Vakfikebir ekmeği. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2000* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 93-113.

Kazmaz, S. (2001). Kırşehir’de ortak yemek geleneği. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2000* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 115-119.

Kutluay Merdol, T. (2001). Kahvaltının önemi ve kahvaltı örüntümüz. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2000* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 121-137.

Sürücüoğlu, M. S. (2001). Türk dünyasındaki bazı ülkelerin mutfak kültürleri üzerine bir araştırma. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2000* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 139-169.

Tezcan, M. (2001). Yemek öğünleri ve türleri. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2000* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 171-174.

Toygar, K. ve Berkok Toygar, N. (2001). Bulgaristan Türklerinin mutfak kültürü ve yemekleri üzerine notlar. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2000* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 311-341.

Üçer, M. (2001). Patlıcan ve Türk mutfağında patlıcan yemekleri. Kamil Toygar (Ed), *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000* içinde, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 175-232.

Yamakoğlu, C. (2001). Beslenme terbiyesi: Din ve geleneklere bağlı beslenme. Kamil Toygar (Ed), *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000* içinde, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 233-253.

2001

Akman, M., Şeker, E., Çetinkaya, A. Ş., Kozak, İ. ve Yardımcı, P. (2001). Silifke yöresi geleneksel yemeklerinin tespiti ve Türk mutfağına kazandırılması. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 9-53.

Baykasoğlu, N. (2001). Kırım Tatarlarının mutfak kültürü üzerine bir derleme. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 185-197.

Birer, S. (2001). Peynir altı suyu ve değerlendirilmesi. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 55-60.

Bulduk, S. (2001). Etli kabak çiçeği dolması. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 61-65.

Demirbaş, H. V. (2001). Kırşehir’den günümüze kalan lezzetler. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 199-202.

Gönül, F. ve Özkan, A. (2001). Türkiye’de üretilen Kuzey Kafkasya orjinli süt ürünleri. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 67-84.

Kalafat, Y. (2001). Türk halk inançlarında sarımsak ve soğan ile ilgili hususlar. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 85-89.

Kalyoncu, V. (2001). Tonya ilçesinde beslenmeye bağlı olarak yapılan imeceler. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 91-114.

Kirmanı, E. (2001). Gebze'den bazı yemekler. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 203-208.

Rakıcıoğlu, N. (2001). Yumurta ve beslenmemizdeki önemi. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 115-128.

Sürücüoğlu, M. S. (2001). Beslenme kültürümüzde süt ve süt ürünleri. Kamil Toygar (Ed), *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 129-148.

Şakiroğlu, M. H. (2001). Osmanlı Devleti'nde şarap üretim ve tüketimi üzerine bazı notlar ve belgeler. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 149-166.

Şanlıer, N. ve Arıkan, B. (2001). Elazığ mutfağından unutulmak üzere olan birkaç yemek. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 167-176.

Tezcan, M. (2001). Avustralya'daki Türklerin yemek kültürü. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 177-184.

2002

Abdulkadiroğlu, A. (2002). Gözgül, Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2002 Cilt: 9* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 47-50.

Akman, M. (2002). Devekuşu etinin diğer etlerle karşılaştırılması ve sağlık açısından önemi. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2002 Cilt: 9* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 51-68.

Baykasoğlu, N. (2002). Kırım Tatarlarında düğün (toy) geleneği ve yemekleri. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2002 Cilt: 9* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 203-208.

Baysal, A. (2002). Yoğurt: Küreselleşen Türk besini. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2002 Cilt: 9* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 1-8.

Berkok Toygar, N. (2002). Ankaralıların çok sevdiği bitki "tahrin". Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2002 Cilt: 9* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 147-152.

Budak, N. (2002). Budak, N., Şahin, H. ve Çiçek, B. (2002). Kayseri mantıları. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2002 Cilt: 9* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 69-76.

Demir, T. (2002). Van yemekleri. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2002 Cilt: 9* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 165-202.

Gürsoy, D. (2002). "...Ve Adem elmayı yedi". Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2002 Cilt: 9* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 159-163.

Kalafat, Y. ve Kiyani, M. (2002). Kaşgayî Türklerinin beslenme kültürü üzerine notlar. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2002 Cilt: 9* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 77-92.

Kalyoncu, V. (2002). Karadeniz Ereğlisi'nde üretici kadınlar pazarı (galla bazarı/ kadınla bazarı). Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2002 Cilt: 9* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 93-108.

Kazmaz, S. (2002). Türk mutfak kültüründe kaybolan değerler beliren tehlikeler. Kamil Toygar (Ed), *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2002 Cilt: 9* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 109-146.

Nezir, S. ve Tayfur, M. (2002). Batı Trakya mutfak kültürü II, Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2002 Cilt: 9* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 209-242.

Sürücüoğlu, M. S. (2002). Suyun özellikleri ve Ankara'da su kültürü. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2002 Cilt: 9* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 9-46.

Toygar, K. (2002). "Ankara tavası" yaşıyor. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2002 Cilt: 9* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 153-158.

2003

Abdulkadiroğlu, A. (2003). Sakızlı çörek, Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2003 Cilt: 10* içinde, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 123-125.

Albayrak, F. (2003). Düzce ili Suncuk köyü yemekleri. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2003 Cilt: 10* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 253-276.

Baysal, A. (2003) Yirmibirinci yüzyıl yemekleri üzerine görüşler. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2003 Cilt: 10* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 9-17.

Berkok Toygar, N. (2003). Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar (I-X Cilt) 1993-2003 yazar adları dizini. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2003 Cilt: 10* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 345-351.

- Berkok Toygar, N. (2003). Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar (I-X Cilt) 1993-2003 makale adları dizini. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2003 Cilt: 10* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 353-358.
- Berkok Toygar, N. ve Toygar, K. (2003). Vakfıkebir ekmeği. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2003 Cilt: 10* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 301-344.
- Büyükkavukçu, F. (2003). Karadeniz Ereğlisi mutfak kültürü üzerine notlar...” Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2003 Cilt: 10* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 277-299.
- Gürsoy, D. (2003). Doya doya yaşamak hayatı. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2003 Cilt: 10* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 179-190.
- Kalafat, Y. ve Melikzade, T. (2003). Hamse Türklerinde halk kültürü beslenme-giyim-evlilik-ölüm. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2003 Cilt: 10* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 127-139.
- Kalyoncu, V. (2003). Beslenme ve mutfak kültürü açısından Batı Trakya’da (Gümölcine) evlilikle ilgili gelenekler. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2003 Cilt: 10* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 141-178.
- Kazan, Ş. (2003). Burdur yemekleri ve mutfak kültürü üzerine bir deneme. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2003 Cilt: 10* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 207-251.
- Kazmaz, S. (2003). Evler ve yemekler (Ayder, Akçaabat, Oltu). Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2003 Cilt: 10* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 95-121.
- Kınık, Ö. ve Uysal, H. (2003). Süt ve süt ürünleri üretiminde ekolojik yaklaşımlar. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2003 Cilt: 10* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 85-94.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Çelik, L. S. (2003). Pekmez, Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2003 Cilt: 10* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 19-47.
- Ertuğ, F. (2003). Yenen doğal otlar. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2003 Cilt: 10* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 49-70.
- İnaltong, T. (2003). Dört mevsim Bodrum otları. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2003 Cilt: 10* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 71-83.
- Üçer, M. (2003). Kangal mutfağından örnekler. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2003 Cilt: 10* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 191-205.

2004

Abdülkadiroğlu, A. (2004). Simit tiridi. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri cilt 11* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 255-264.

Akman, M. (2004). Türk mutfağındaki geleneksel et yemeklerinde kullanılan etlerin “dana, kuzu vb.” yerine devekuşu etinin kullanılması ve sonuçlarının değerlendirilmesi üzerine bir araştırma. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri cilt 11* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 235-254.

Baysal, A. (2004). Mutfak kültürümüzde otlar- beslenme ve sağlık yönünden bir değerlendirme. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: ot kültürü ve yemekleri cilt 11* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 1-8.

Berkok Toygar, N. (2004). Bir festivalin ardından Tokat Kazova-Kelkit II. domates festivali - Tokat evi “honça” - Kelkit platformu - Bir köy bir ürün projesi. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri cilt 11* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 413-432.

Berkok Toygar, N. (2004). Sakarya’da şeker pancarı ve şeker kamışı pekmezi. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri cilt 11* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 89-100.

Boyacıoğlu, H. (2004). Kastamonu’da meyve ürünleri. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri cilt 11* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 407-412.

Büyükkavukçu, F. (2004). Tuzun beslenmedeki yeri ve Çankırı’da geleneksel tuz elde etme yöntemleri. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri cilt 11* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 385-396.

Çiftçi, H. ve Beyhan, Y. (2004). Ankara ilindeki 2. ve 3. sınıf restoranlarda uygulanan menü, mice en place ve servis yöntemleri. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri cilt 11* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 213-226.

Dönmez, N., İstek, N. ve Ersoy, G. (2004). Hacettepe Üniversitesi Türk Halk Dansları Bayan Topluluğu’nun beslenme durumları ve antropometrik ölçümlerinin saptanması. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri cilt 11* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 371-384.

Ertuğ, F. (2004). Buldan mutfak kültürü üzerine bir deneme. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri cilt 11* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 335-370.

Gürsoy, D. (2004). Menü planlaması sohbeti - Cıvciv çıkacak kuş çıkacak -Güne başlarken. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri cilt 11* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 205-212.

İnaltonç, T. (2004). Soluna soğan, sağına sarımsak. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri cilt 11* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 101-120.

Kalyoncu, V. (2004). Batı Trakya Türk mutfağında (Gümölcine) doğada kendiliğinden yetişen bitkilerin yiyecek –içecek olarak kullanımı. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri cilt 11* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 121-138.

Kazan, Ş. (2004). Burdur’da törenlere, özel günlere ait inançlar adetler ve bunlara bağlı mutfak kültürü. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri cilt 11* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 265-334.

Küçükkömürler, S. ve Güneş, H. (2004). Mantarların Türk mutfağındaki yeri. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri cilt 11* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 139-160.

Özer, Z., Elibüyük, E. A., Önen, H. ve Tekelioğlu, O. (2004). Otların beslenmede ve sağlıktaki rolü. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri cilt 11* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 9-66.

Sevinç, N. (2004). Cumalıkızık mutfak kültürü. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri cilt 11* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 397- 406.

Sürücüoğlu, M. S. ve Ersoy, Y. (2004). Menü; tanımı, tarihçesi, çeşitleri ve örnekleri. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri cilt 11* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 175-204.

Şanlıer, N. (2004). Ankara-Kızılcıhamam mutfağında “Yağlaç”. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri cilt 11* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 227-234.

Toygar, K. (2004). Gaziantep baklavacılığı üzerine notlar: 1 Cemil Cahit Güzelbey’in kaleminden “Gaziantep baklavası ve Gaziantep baklavacılığı”. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri cilt 11* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 161-174.

Üçer, M. (2004). Sakız ve mutfak kültürümüzde damla sakızı ile yapılan yiyecekler. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri cilt 11* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 67-88.

2005

Albayrak, F. (2005). Düzce Suncuk köyünde su değirmenleri. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 569-582.

Ananias, V. (2005). Egeden yola çıkış, dünyanın bitkisel mutfaklarında keşifler ve Anadolu’ya yuvaya dönüş. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve*

yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12 içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 229-242.

Baysal, A. (2005). Geleneksel mutfak kültüründe değişimler ve sağlığımız. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 1-6.

Berkok Toygar, N. (2005). Adapazarı'nda ıslama köfte. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 451-464.

Büyükkavukçu, F. (2005). Balığı beslenmedeki önemi, Karadeniz Ereğlisi mutfak kültüründe balığın yeri ve hamsi festivali. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 551-568.

Doğan, H. (2005). Çorbadan kornflake: Batı kaynaklı kahvaltılık gevrek reklamlarının Ankara'da değişen kahvaltı kültürüne etkisi. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 83-112.

Eskinazi, L. (2005). İzmir Sefarad mutfağı tatları. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 279-288.

Eşiyok, D. ve Akçiçek, E. (2005). Kapari'nin (Capparis spp.) beslenme ve sağlık açısından önemi. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 223-228.

Günebak, Ç. T. ve Kutluay Merdol, T. (2005). Dinler ve beslenme. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 253-278.

Gürsoy, D. (2005). - Yemek yemek sevimsiz iştir-yerim seni- ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 383-390.

İnaltong, T. (2005). Refik Halit Karay'dan yemeğe ve mutfağa dair. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 361-382.

Kalyoncu, V. (2005). Batı Trakya Türk mutfağı üzerine araştırmalar. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 305-338.

Karpuz, E. (2005). Akşehir evinde mutfak mimarisi ve etnografyası. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 411-450.

Kazan, Ş. (2005). Burdur'da kış hazırlıkları ve kış yemekleri. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 465-510.

Markaloğlu, Ş. (2005). Geçmişte Kavaklı (Ahanda) Beldesi Düz Mahallesinden yemekler. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 527-538.

Nahya, Z N. (2005). Kaşere bakmak: İstanbul Yahudilerinin beslenme kuralları ve gençlerin yorumları hakkında. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 289-304.

Nahya, Z. (2005). Kültür (ve Turizm) Bakanlığı'nın Türk mutfağı konulu çalışmaları (1987-2004). Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 339-360.

Özer, Z., Elibüyük, Ö. ve Elibüyük, E. A. (2005). Küçük çiçekli yakı otu (prostat otu). Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 195-204.

Özer, Z., Elibüyük, Ö., Önen, H. ve Elibüyük, E. A. (2005). Sağlıklı bir yaşamdır yabancı otlar. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 113-194.

Özgüven, A. (2005). Burdur'da gülcülük ve gülün beslenmedeki yeri. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 243-252.

Pekşen, F. (2005). Divriği yöresinde anne sütü kavramı ve çocuk mamaları. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 539-550.

Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A. Ö. (2005). Eski Türk besinleri ve yemekleri. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 7-54.

Şanher, N. (2005). Kızılcahamam mutfağından örnekler. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 511-526.

Toygar, K. (2005). Gaziantep baklavacılığı üzerine notlar: II.- Cihangir Camuzoğlu anlatıyor.... Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 391-410.

Uslu, T. (2005). Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti mutfak bitkileri. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 205-222.

Üçer, M. (2005). Kanunname-i İhtisab-ı Bursa -Sultan II. Bayazid tarafından yürürlüğe konulan dünyanın bugünkü anlamda ilk standardı. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 55-74.

Yücecan, S. (2005). Sağlıklı yaşam biçiminde kahvaltının yeri ve önemi. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ot kültürü ve yemekleri etnik mutfaklar yöresel mutfaklar cilt 12* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 75-82.

2006-2007

Akan, L. S. (2007). Safranbolu mutfak kültürü üzerine bir araştırma. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed.), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar cilt 13-14 2006-2007* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 155-290.

Baysal, A. (2007). Beslenme ve yaşam kalitesi. Toygar, K. ve Berkok Toygar, N. (Ed), *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Cilt 13-14 2006-2007* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 11-24.

Berger, A. A. (2007). Amerikan mutfağı ve kahvaltısının söyledikleri: Sosyal - semiyotik bir inceleme (Çev. H. Doğan) , Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar cilt 13-14 2006-2007* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 125-134.

Berkok Toygar, N. ve Toygar, K. (2007). Adapazarı Maksudiye köyünde bahçe fırınları. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar cilt 13-14 2006-2007* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 337-344.

Cikotic – Sulseviç, A. (2007). Boşnaklarda ev hayatı ve yiyecek içecekler. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar cilt 13-14 2006-2007* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 135- 142.

Duygulu, M. (2007). Çingenerde yemek kültürü. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar cilt 13-14 2006-2007* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 105-114.

Eskinazi, L. (2007). İzmir Sefarad mutfağında özel gün yiyecek ve içecekleri. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar cilt 13-14 2006-2007* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 115-124.

Gürsoy, D. (2007). –Mis gibi kokuyor-açlık-bir yudum su. Toygar, K. ve Berkok Toygar, N. (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar cilt 13-14 2006-2007* içinde, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 143-154.

İnaltong, T. (2007). Türk mutfağında dutun yeri. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar cilt 13-14 2006-2007* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 63-94.

Kalafat, Y. (2007). Kızıltepe yöresinin “sofrada kelle” geleneği ve Türk halk kültüründe kemiğin yeri. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar cilt 13-14 2006-2007* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 327-336.

Kalyoncu, V. ve Öğrencileri (2007). Zonguldak Alaplı ve çevre köylerinde ekmekler, hamur işleri. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar cilt 13-14 2006-2007* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 359-386.

Kazan, Ş. (2007). Burdur’da kahvaltılık kültürü. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar cilt 13-14 2006-2007* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 291-326.

Kırtunç, E. (2007). Mutfağımızdaki baharatların ilaç olarak değerleri. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar cilt 13-14 2006-2007* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 387-323.

Markaloğlu, Ş. (2007). Akçaabat köftesi. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar cilt 13-14 2006-2007* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 425-430.

Sürücüoğlu, M. S., Akan, L. S. ve Özçelik, A. A. (2007). Kadınların toplumda yerleşmiş beslenme ile ilgili bazı bilgi ve inanışları. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar cilt 13-14 2006-2007* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 25-43.

Şavkay, M. (2007). Dört yıl sonra. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar cilt 13-14 2006-2007* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 1-10.

Şener, T. (2007). Yeni yayınlar: Yemek kitabı değil bir kültür ziyafeti “Anamın aşısı tandırın başı”, Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar cilt 13-14 2006-2007* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 431-437.

Tokuz, G. (2007). Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde meyve yemekleri. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar cilt 13-14 2006-2007* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 345-358.

Uysal, H. ve Akpınar, A. (2007). Kefirin özellikleri ve sağlık - Beslenme açısından önemi. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar cilt 13-14 2006-2007* içinde, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 95-104.

Üçer, M. (2007), Cevizli sucuk. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar cilt 13-14 2006-2007* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 45-62.

2008

Akman, M. ve Önay, D. (2008). Yabancı turistlerin Türk mutfağına ait et yemekleri hakkındaki düşünceleri üzerine bir araştırma. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ankara mutfak kültürü cilt 15* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 549-567.

Albayrak, A. ve Solak, Ü. M. (2008). Çorum mutfağında hamur işleri. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ankara mutfak kültürü cilt 15* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 279-292.

Baysal, A. (2008). Ankara'nın yemek kültüründe hızlı yemek sisteminin yeri. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ankara mutfak kültürü cilt 15* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 1-8.

Bolat, S. (2008). Çardak kasabasında Çeçen mutfağı, Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ankara mutfak kültürü cilt 15* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 429-434.

Bozyiğit, A. E. (2008). Ankara gözlemesi. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ankara mutfak kültürü cilt 15* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 49-52.

Büyükkavukçu, F. (2008). Çankırı'da özel günler ile ilgili uygulamalar, törenler ve beslenme kültürü, Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ankara mutfak kültürü cilt 15* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 309-414.

Çalış, C. ve Özfer Özçelik, A. (2008). Muğla'nın Milas ilçesi ve köylerinde ailelerin beslenme alışkanlıkları. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ankara mutfak kültürü cilt 15* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 445-548.

Doğruol, H. (2008). Ayaş mutfak etnoğrafyasında dokuma ve örgü eşyaların yeri üzerine bir deneme. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ankara mutfak kültürü cilt 15* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 15-22.

Eraslan, S. (2008). Anadolu'da pide'den Michel's Baguette'e... Değişen yemek kültürü ve Kuzey Amerika notları. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ankara mutfak kültürü cilt 15* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 435-444.

İnaltong, T. (2008). Üçyıldız şekerlisi. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ankara mutfak kültürü cilt 15* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 181-188.

Kalyoncu, V. (2008). Ankara'da sevilen bir pide türü: Gobit. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ankara mutfak kültürü cilt 15* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 53-62.

Kalyoncu, V. (2008). Zonguldak Alaplı bölgesinde yetişen doğal mantarların beslenme kültürümüzdeki yeri. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ankara mutfak kültürü cilt 15* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 249-278.

Kazan, Ş. (2008). Burdur ve çevresinde yapılan yöreye özgü tatlılar. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ankara mutfak kültürü cilt 15* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 135-180.

Kazmaz, S. (2008). Ankara'da tarih olan bir kuruluş: Gar Gazinosu. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ankara mutfak kültürü cilt 15* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 23-36.

Kutluay Merdol, T. ve Merdol, A. (2008). Ayaş'ta sarımsaklı ekmek tüketimi ve keltler. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ankara mutfak kültürü cilt 15* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 9-14.

Pekşen, F. (2008). Özel gün yemekleri: Divriği'de mevlüt geleneği ve ikramları- Divriği'de hacı yolculama ve karşılama geleneği. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ankara mutfak kültürü cilt 15* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 207-248.

Sürücüoğlu, M. S. (2008). Selçuklularda beslenme ve mutfak kültürü. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ankara mutfak kültürü cilt 15* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 63-112.

Tokuz, G. (2008). Gaziantep ilinde kahkeler ve kahkeçiler. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ankara mutfak kültürü cilt 15* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 189-206.

Toygar, K. (2008). Ayhan Sümer'in anılarında Ankara'da sosyal hayat restoranlar, eğlence yerleri. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ankara mutfak kültürü cilt 15* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 37-48.

Üçer, M. (2008). Kabak ve yemeklerine dair siz hiç kabak baklavası yediniz mi?, Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ankara mutfak kültürü cilt 15* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 113-134.

Varol İnel, S. (2008). Geleneksel Niğde düğünlerinde yemekler. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ankara mutfak kültürü cilt 15* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 293-308.

Yıldız, F. (2008). Kayseri yöresi düğün ve evlilik âdetlerinde yeme-içme kültürü. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Ankara mutfak kültürü cilt 15* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 415-428.

2009

Akman, M. (2009). Burdur'a özgü geleneksel bir tatlı: Kabak helvası. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Türk mutfağında kış hazırlıkları cilt 16* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 543-546.

Albayrak, A. (2009). Çorum ilinde kışlık yiyecek hazırlıkları. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Türk mutfağında kış hazırlıkları cilt 16* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 297-320.

Baysal, A. (2009). Türk mutfağında kış hazırlığı. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Türk mutfağında kış hazırlıkları cilt 16* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 1-10.

Berkok Toygar, N. (2009). Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar (11-16. cilt) 2004-2009 yazar ve makale adları dizini. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya:*

Türk mutfağında kış hazırlıkları cilt 16 içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 601-614.

Büyükkavukçu, F. (2009). Çankırı'da kış hazırlıkları. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Türk mutfağında kış hazırlıkları cilt 16* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 171-296.

Ertekin Akkaya, H. S. (2009). Arapgir'de kış hazırlıkları ve kiler kültürü. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Türk mutfağında kış hazırlıkları cilt 16* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 119-142.

İnaltong, T. (2009). Ardahan mutfağından örnekler. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Türk mutfağında kış hazırlıkları cilt 16* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 423-436.

Keser, A. ve Yücecan, S. (2009). Farklı sosyoekonomik düzeyde yaşayan yetişkin bireylerin diyet örüntülerindeki besin çeşitliliğinin belirlenmesi. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Türk mutfağında kış hazırlıkları cilt 16* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 355-376.

Kutluay Merdol, T. (2009). Beslenme sorunlarının kültürel belirleyicileri. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Türk mutfağında kış hazırlıkları cilt 16* içinde, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 341-354.

Özkosif, Ö. ve Özçelik, A.Ö. (2009). Artvin ili Arhavi ilçesi mutfak kültürü. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Türk mutfağında kış hazırlıkları cilt 16* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 437-502.

Pekşen, F. (2009). Divriği'de kış hazırlıkları ve kiler kültürü. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Türk mutfağında kış hazırlıkları cilt 16* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. 55-118.

Solak, Ü. M. (2009). Kafkasya halklarının bitki kullanımları üzerine yapılan bir araştırma. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Türk mutfağında kış hazırlıkları cilt 16* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 547-600.

Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A. Ö. (2009). Türk mutfağında etten hazırlanan kışlık yiyecekler. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Türk mutfağında kış hazırlıkları cilt 16* içinde, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 11-30.

Sürücüoğlu, M. S. ve Yılmaz, M. V. (2009). Çatalhöyük'te beslenme kültürü. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Türk mutfağında kış hazırlıkları cilt 16* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 377-402.

Tokuz, G. (2009). Gaziantep mutfağında mevsimlik hazırlıklar. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Türk mutfağında kış hazırlıkları cilt 16* içinde, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 143-170.

Uçar, A. (2009). Siyah çay, diğer bitki çayları ve tüketim durumları. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Türk mutfağında kış hazırlıkları cilt 16* içinde, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 403-422.

Urbaş, C. ve Akman, M. (2009). Silifke yöresinde yetişen bazı ürünlerin özellikleri ve geleneksel tüketim şekillerinin saptanması. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Türk mutfağında kış hazırlıkları cilt 16* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 503-542.

Üçer, M. (2009). Sivas'ta kış devliği görme. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Türk mutfağında kış hazırlıkları cilt 16* içinde, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 31-54.

Varol İnel, S. (2009). Niğde'de kış hazırlıkları, Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar dosya: Türk mutfağında kış hazırlıkları cilt 16* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 321-340.

3. Sonuç

Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar adlı eser, Türk mutfağıyla ilgili akademik yazıların ve derleme çalışmalarının sınırlı olduğu bir dönemde yayım hayatına başlayarak içerisinde yer alan makalelerle bu boşluğu doldurmayı başarmış ve alana önemli katkılar sunmuştur. 200'ün üzerindeki yazı sayısı ile mutfak kültürü üzerine pek çok konuda aydınlatıcı bilgiler içermektedir. Eserde araştırmacı sayısı çeşitlilik göstermekle birlikte, 16 ciltlik kitaptaki yazar isimlerinin büyük bir çoğunluğunun birden fazla yazısı olduğu görülmektedir. Kitapta yer alan yerel çalışmaların ise bazı şehirler üzerinde yoğunlaştığı anlaşılmaktadır. Eser, her ne kadar çok sayıda araştırma yazısını bir araya getirse de belli şehirler üzerinden çalışmaların yürütülmesi nedeniyle Anadolu'nun diğer şehirlerinin mutfak kültürüne dair bilgi vermemesi açısından zayıftır. Çalışmanın 2009 yılında sonlandırılmasının bunda etkisi olduğu düşünülebilir. Bu şekilde bir kitap çalışmasının sonlandırılmasının Türk mutfak kültürü çalışmalarına sekte vurduğu yadsınamaz bir gerçektir. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 16. ciltte son bulsa da eserin günümüz mutfak kültürü çalışmalarına katkısı, geçen yıllara rağmen devam etmektedir.