



OSMANLI'DA  
MUTFAK KÜLTÜRÜ  
VE KONYA  
MUTFAĞI



Yrd. Doç. Dr. EMİNE KARPUZ



20.10.1963 Ilgın-Sebiller doğumludur.  
1986 yılında Konya S.Ü. Fen-Ed. Fak. Arkeoloji  
ve Sanat Tarihi Bölümünden mezun olmuştur.  
Sanat Tarihi Ana Bilim Dalında Yüksek Lisans ve Doktora yapmıştır.  
Müzecilik, Mimari ve El Sanatları alanlarında yayınlanmış makaleleri bulunmaktadır.  
Halen Selçuk Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi öğretim üyesidir.



Fotoğraf 1:

Konya'da düğün pilavının pişirilmesi

Fotoğraf 2:

Tandırdaki ekmeğin pişirilmesi

Fotoğraf 3:

Fadim Gördebil Evi'nin mutfağı

## 1. GİRİŞ

Bu bildiriye, Osmanlı'da mutfak kültürüne kısaca değindikten sonra Konya'da bulunan ve Osmanlı Döneminde kalan geleneksel mutfaklar ile bu mekanda kullanılan bakır kaplar tanıtılıp, değerlendirilmeye çalışılacaktır.\*

Anadolu'da matbah, aşevi, aşocağı, aşdamı, tandirevi, togana gibi farklı biçimde adlandırılan mutfak mekanı konutların yemek pişirilen bölümüdür. Tarih öncesi çağlarda oturulan mekan aynı zamanda mutfak olarak da kullanılıyordu. Konut mimarlığının gelişmesiyle mutfak ayrı bir bölüm olarak tasarlanmıştır. Bu mekan fonksiyonu gereği hazırlama, pişirme, servis gibi faaliyetleri gerçekleştirecek bir yapıya sahiptir. Depolama ve saklama görevi yapan kiler ve izbe yardımcı birer mekandır.

Mekan olarak mutfak sadece yemek için ön hazırlıkların yapıldığı, pişirildiği ve sunulduğu mekan değil, aynı zamanda oturulan, sohbet edilen hatta yatılan bir kültür ögesidir.

Türk evinin önemli bir bölümü olan mutfaklar mimari açıdan yeterince araştırılamamıştır. Geleneksel konutlarla ilgili yapılan çalışmalarda bu mekanın ev planı içerisinde sadece yeri belirtilmiştir.

Türk kültüründe ve islam inancında



Tanrı nimetlerinin pişirilmesi, yenilmesi, tanrı misafirlerinin ağırlanıp, karınlarının doyurulması önemli görüldüğünden mutfak kutsal bir mekan olarak değerlendirilmiştir. Tekke ve zaviyelerde mutfak bölümlerinin tarikat mensuplarının eğitimine tahsis edilmesinin sebebi bu kutsallıktandır.

Mutfak ve dolayısıyla yemek insanlar arasındaki birliği, kaynaşmayı sağlayan, aç insanları doyurmanın Tanrı katında makbul bir davranış sayılması sebepleriyle sosyal olaylarda eş-dost ve

\*Araştırmam sırasında yardımlarını esirgemeyen A. S. Odabaşı, S. Öz, Yrd. Doç. Dr. Mine Ullusoy ve Yrd. Doç. Dr. Çiğdem Çiftçi'ye teşekkür ederim.

Fotoğraf 4:

Fadım Gördebil Evi'nde ocak

Fotoğraf 5:

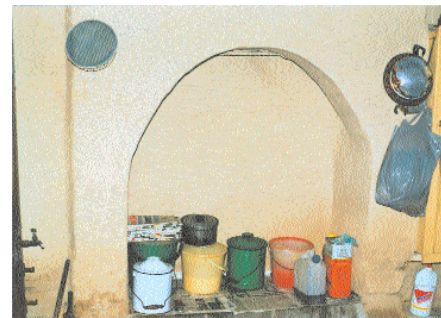
Aynı evin tandırı

Fotoğraf 6:

Kazım Büyüksalvarcı Evi, mutfakı  
ve bayattan görünüşü

Fotoğraf 7:

Aynı evin ocağı



fakirlere yemek yedirmek, geleneksel bir adet haline almıştır. Düğün yemeği, hac yemeği ve cenaze yemeği gibi toplu yenilen yemeklerde toplumsal birlik-telik sağlanır, sevinç ve kederler paylaşılır. Günümüz yaşantısında bu gelenek devam ettirilmeye çalışılmaktadır.

Türk mutfak kültürü olarak belirtebileceğimiz ve Türk kadınının ömrünün büyük bir kısmını geçirdiği mutfak ile içinde pişirdiği yemekler ve bu yemeklerin pişirildiği, sunulduğu kaplar araştırılmalı, yeni nesillere aktarılmalı ve korunmalıdır. Bu konuda sınırlı bazı araştırmalar yapılmaya başlanmıştır<sup>1</sup>.

## II. OSMANLI'DA GELENEKSEL MUTFAK MİMARİSİ VE KONYA ÖRNEĞİ

Osmanlı evi ya da Türk evi olarak belirtebileceğimiz Geleneksel konutlarda mutfak mekanı evin planı içerisinde farklı konumlarda yer alabilir. Örneğin İç Anadolu evleri ve dolayısıyla Konya evinde avlunun (hayat) bir köşesinde bağımsız olarak yapılırken, Kayseri evinde olduğu gibi zemin katta, kış odası işlevini de gören, yatılan, oturu-lan, sohbet edilen, yemek pişirilen ve yenilen bir yapıya sahiptir. Erzurum evinde ise ana planı belirleyen, yön ve-ren bir konumda bulunmaktadır. Bu nedenle geleneksel konutlarda mutfak, kadının tüm gününün geçtiği, yemek için ön hazırlıkların yapıldığı, pişirildiği, yenildiği hatta sohbet edilip, yatıldığı; kışlık için kurutmaların, turşu, salça, pekmezlerin hazırlandığı çok fonksiyonlu bir mekandır.

### A. Mimari Özellikler:

Konya evinde mutfak mekanı yeterince araştırılmamıştır. Bu konu, günümüze ulaşan az sayıdaki evlerin mutfak mekanlarının kaynak kişilerin verdiği bilgiler ile mahalli araştırmacıların yayınlarıyla aydınlatılmaya çalışılacaktır<sup>2</sup>.

Geleneksel Konya evi sokaktan yüksek bir hayat (avlu) duvarı ile ayrılmıştır. Hayatın bir kenarında iki oda, bir mabeyinden oluşan ev ile diğer ta-

<sup>1</sup> FAROQHİ, S., *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*, İstanbul, 1977, s. 223-244.

<sup>2</sup> ODABAŞI, A. *Sefa, Geçmişten Günümüze Konya Kültürü*, Konya, 1999, s. 161-167; Ayrıca aynı yazarın Ağustos-Aralık 1999, *Yeni Gazete'deki "Konya Mutfakları"* yazı dizisi.

raflarda evin müstemilatı mutfak, örtme, tandır, ocak, ahır, samanlık, tuvalet, kiler, izbe ve orta alanda kuyu, havuz, dut ve kayısı gibi ağaçlar bulunmaktadır. Geç dönemlerde inşa edilen iki katlı iç sofalı evlerin hayatında da aynı düzen görülmektedir.

Örneklerden de anlaşıldığı gibi mutfak yüksek duvarlarla sokaktan ayrılmış olan hayatta yer alır. Mutfak mekanının burada yapılış amaçları coğrafi etkenlerin yanısıra, pişirilen yemek ve ekmeklerin kokularının ev içine sinmemesi, isin, dumanın dışarıda kalması, hazırlanan yiyeceklerin bozulmaması, hazırlama ve pişirme işlevinin tek mekanda çözülmesi olarak sayılabilir. Konya evindeki mutfakta istisnalar dışında yemek yenmez, içeriye taşınarak ev içinde yenir.

Cumhuriyet ve sonrasında yapılan evlerde mutfak iç kısma taşınmıştır. Geleneksel konutlarda ya mabeyn ya da odalardan biri sonradan mutfağa dönüştürülmüştür<sup>3</sup>.

#### B. Malzeme:

Mutfak ve kiler taş temel üzerine kerpiç malzemeden inşa edilmiştir. Üst örtü de, kapı ve pencere kanatlarında, tereklerde ahşap malzeme kullanılmaktadır. Düz toprak damla örtülü mutfaklar ve kilerde katran, ardıç, çam ve kavak türünden ağaçlar kiriş olarak duvarların üzerine boydan boya atılmış, bunun üzerine hasır ve kamış yerleştirilmiştir. Saz ve kamışlar dışarıya doğru taşınarak yağmur, kar sularının duvara zarar vermesi ve temele inmesine engel olunmaktadır. En üste de çorak toprak serilmektedir. Bu toprak sıcak ve soğuk geçirmeyen bir yapıya sahiptir.

Mutfak ve kilerin zemini yine topraktır.

#### C. Mutfak ve Bağlı Birimleri:

Mutfak (Örtme): Genellikle dikdörtgen bir plana sahip olan örtmede (mutfak) üzeri kemerli ocak, duvarlara açılmış nişler, üzerine kap-kacakların konulduğu terekler mutfak mekanının düzenini vermektedir. Ocak, mutfağın en önemli unsurlarından biridir. Üzeri-



Fotoğraf 8:

Aynı evin terek ve dolapları



Fotoğraf 9:

Aynı evde tandır



Fotoğraf 10:

Tönbekiler Evi'nin genel görünüşü



Fotoğraf 11:

Tönbekiler Evi'nde tandır

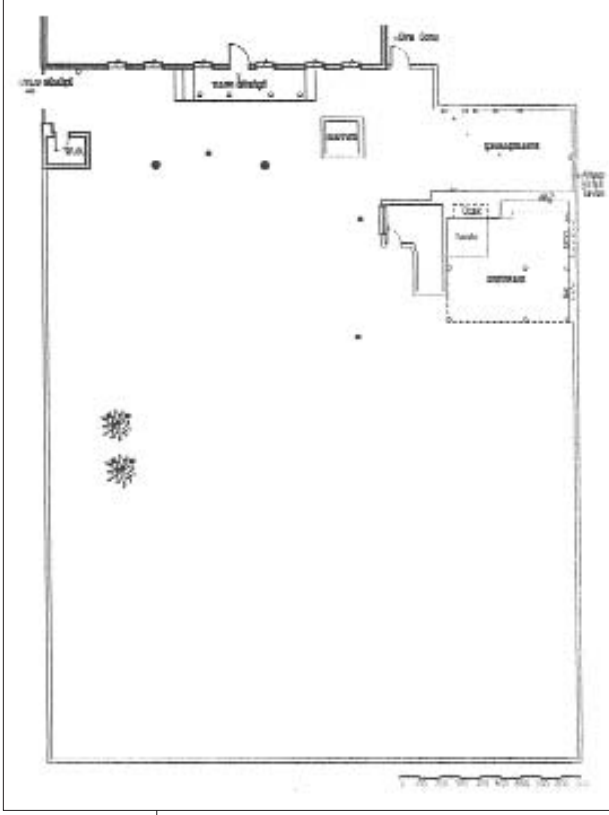


Fotoğraf 12:

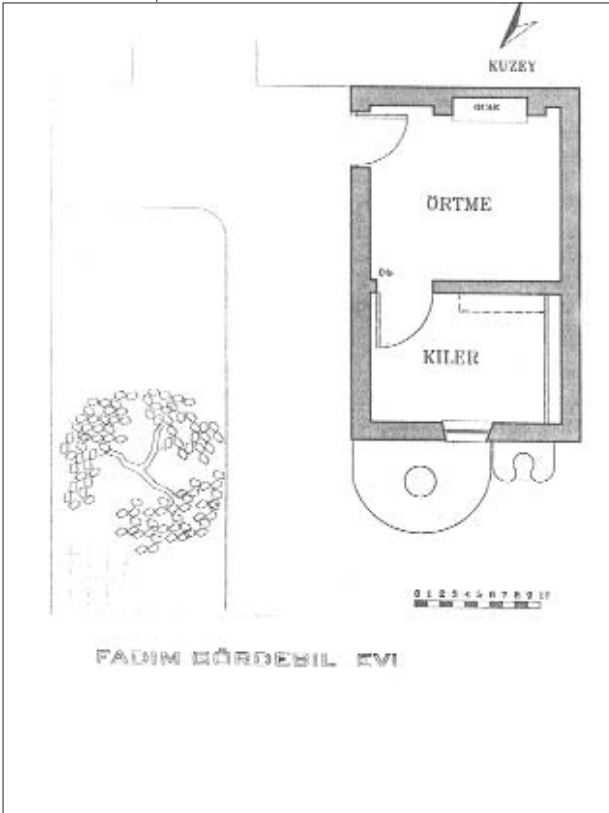
Aynı evin örtmesi

<sup>3</sup> BERK, Celile, Konya Evleri, İstanbul, 1951, s. 190-191.

Çizim 1  
Nakiboğlu Evi'nin  
bayat ve mutfağı



Çizim 2  
Fadim Gördebil  
Evi'nde  
örtme ve kiler



4 BARIŞTA, H.Ö.,  
"Düz Damlı Konya  
Evlerinde Gömülen  
Küp Bacalar", Türk  
Halk Mimarisi  
Sempozyum  
Bildirileri, Ankara,  
1991, s.35-44.

ne konulan saca ekmeğin pişirilen, yemek yapılan, ısıtılan, çamaşır için su kaynatılan yerdir. Ocak, kerpiç duvarın oyulması ile yapılır. Baca ocağın üstüne açılan oyuktan dama çıkarılır, üzerine de yörede yapılan küp ters yerleştirilerek ocağın mimarisi tamamlanmış olur<sup>4</sup>. Genellikle ocakların üst kısımlarındaki raf şeklindeki çıkıntılar gaz lambası, kibrit gibi acilen gerekli eşyaların yerleştirildiği bölümdür.

Aydınlatma bir veya iki yönde açılan, küçük boyutlu camlarla sağlanır. Camların iç kısmı geniş olup, sinek, böcek girmemesi için her zaman ince tellerle kaplıdır. Geniş olmasının nedeni, hava sirkülasyonunun sağlanması için camların açık tutularak bozulmaması istenen yiyeceklerin bu boşluğa yerleştirilmesidir.

Konya evinde gerek evin hayatı, gerekse örtme, izbe ve kilerin zemini sıkıştırılmış topraktır. Buradaki yiyecekler farklı yöntemlerle kedi, fare, karcınca, böcek gibi hayvanlardan korunuyor ve bozulması önleniyordu.

Bu yöntemlerden biri sele içinde muhafaza etmektir. Her evde bir insan girebilecek büyüklükte seleler bulunurdu. Gecenin ayazında bekletilen yiyecekler, yün bir örtüye sararak sele altına konuyordu. Bir diğeri ise her evin avlusunda bulunan kuyu içine sarkıtılarak korunması sağlanıyordu. Bir başka yöntem ise "batık" adı verilen ve evlerin yağış almayan, rutubetsiz mekanlarında izbe ve kilerlerde bulunan zeminden 80-100 cm. derinlikte olan içi sıvalı mekanlardır. Yiyecekler küpler içine veya kaplarında buralarda muhafaza edilirdi. Mutfaklarda yer alan tel dolapları ile ahşap direklere asılan yiyecekler diğer koruma yöntemleridir.

**Tandır:** Konya evinin yemekle ilgili en önemli bölümlerinden birisi de avlu içinde mutfaka yakın olarak yapılmış tandır mekanıdır. Konya tandırı yerden 80-90 cm. yüksekliğinde bir seki altına gömülmüş, konik, kırmızı topraktan yapılmış bir pişirme mekanıdır. Tandırın iç kısmına yerleştirilen, geniş ağızlı

küpün etrafı düzeltilip sıvanır ve bir köşeden tandırın yanmasını sağlayan külve, yöresel söylenişle külle deliği açılır. Kullanıma hazır hale gelen tandırda genellikle ekmek pişirilir. Bunun yanında yağlı ekmek, tandır gevreği, tandır çorbası, tandır böreği, Tandır çebici (bir yaşını doldurmamış tiftik keçisi) veya tandır kebabı yapılırdı.

**Küçük ocak:** Tandırın hemen yanında tandırdan alınan küllerle yakılan çamaşır yıkamak, aşure kaynatmak gibi büyük işlerde veya güzel havalarda yemek yapmak için kullanılan atnalı biçimli küçük ocak bulunur.

**Kiler (Kayıtdamı):** Bir diğer mekan kilerdir. Konya evlerinde kayıtdamı olarak adlandırılan bu bölüm mabeyinli veya sofalı evlerde mutlaka olması gereken bölümlerendir. Bu mekan ev için gerekli yiyeceklerin tükeninceye kadar saklandığı ve korunduğu mekandır. Dolapları, nişleri yiyecekleri saklamak için kullanılır. Küçük, telle kaplı camı bulunur.

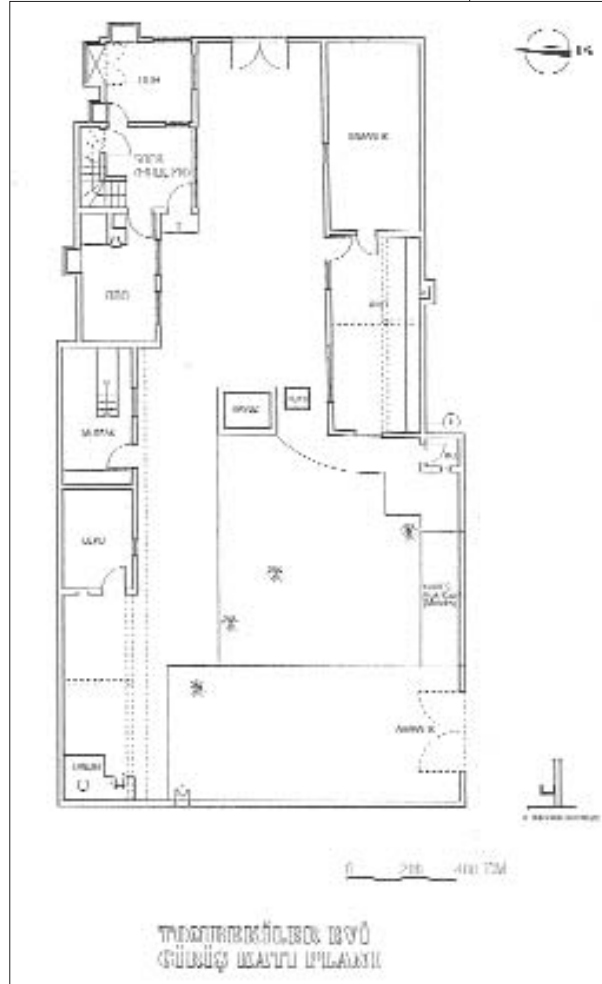
**İzbe:** Soğuk hava deposu vazifesi gören, rutubetsiz, oturulmayan, sadece depo olarak kullanılan bu mekan evin bodrumunda veya mutfağın bitişiğinde inşa edilir. Duvarları kerpiçten yapılan izbe de ahşaptan yapılan buğday, un ambarları bulunur. İzbe küçük ve az sayıda pencere ile aydınlatılır. Duvar kenarlarında, zeminden derine doğru açılan çukurlara küpler yerleştirilir ve yiyeceklerin uzun süre bozulmadan kalması sağlanır. Ayrıca Fadim GÖRDEBİL evinde olduğu gibi duvar dibine açılan setlerin içerisine kazan, küp gibi yiyecek kapları yerleştirilir. Böylece yiyeceklerin korunması, düşmemesi ve mekanın düzeni sağlanmış olur. TÖNBEKİLER'in evinde ise bu mekanda büyük boyutlu ahşaptan yapılmış un ambarı yer almaktadır.

#### D. MUTFAKTA GÜNLÜK HAYAT:

Mutfak kadınların yönetimindedir. Maharetli Konya kadını eşinin getirdiği erzağı, türlü lezzetlere çevirir. Kon-



Çizim 3  
Kazım  
Büyüksalvarcı  
Evi'nde örtme ve  
kiler



Çizim 4  
Tönbekiler Evi

ya'da ömrünü geçiren araştırmacı-yazar S. ODABAŞI'nın deyimiyle Konyalı hanımlar müdebbir (tedbirli), mücerrib (deneyimli) ve muallim (öğretmen)dir.

Evin kiler ve izbesinde sakladığı yiyeceklerle ani gelen misafirlerini yılların verdiği deneyimle ağırlayabilir.

Fotoğraf 13:

Aynı evin kayıtdamı (kileri)



Fotoğraf 14:

Aynı evin terekleri



Fotoğraf 15:

Bakraç

Fotoğraf 16:

Kazan

Fotoğraf 17:

Hamam leğeni (kazanı) N. Uzluç

Koleksiyonu



Evin kadını ve yetişecek genç kızlar için mutfak bir kültürdür. Burada anneden öğrendikleriyle yetişen gelin veya kızlar, edindikleri tecrübe ve deneyimle yaşantısını devam ettirebilir.

Konya'da öğün yemekleri yere serilen sofraya bezinin üzerine konan sini altının üzerine sini konur ve yemekler ortadaki tek tabaktan yenirdi. Evin sofrasına evin başı, yani en yaşlısı oturmadan diğer bireyler oturmazdı.

Düzenli ve temiz Konya kadını ocağı kullandıktan sonra is ve dumanını hazırda bulundurduğu toprakla sıvardı. Toprakla aynı şekilde isli bakır kapları da temizlerdi. Ocağın ya da kapların isli kalması evin hanımının pek de temiz olmadığını gösterirdi.

Büyüklerimden kibriti israf etmemek ya da bulamamak kaygısıyla günlerce ocağın közünü söndürmediklerini işitmişim.

### III. KONYA MUTFAĞINDA KULLANILAN BAKIR KAPLAR

Türk evi mutfağında olduğu gibi Konya evi mutfağında da sağlıklı, dayanıklı olduğu için bakır kaplar tercih edilmiştir. Bu kapları Osmanlı dönemi Konya'sında dağınık olarak bulunan, hanlara yakın yerlerde, Eski Garaj civarında yer alan bakırcı ustaları günlük ve özel günler için gerekli bakır mutfak kapları yapıyorlardı. Bakırın kalaylı olarak kullanılması gerektiğinden bakırcıların yakınlarında veya seyyar olarak dolaşan kalaycılar da bulunmaktaydı.

Bazı örnekleri Konya'ya özgü formlar gösteren, bazıları ise Anadolu'nun diğer yöreleri ile benzerlikleri olan kaplar şunlardır:

**Bakraç:** Süt, yoğurt, yağ, hoşaf, bal, pekmez gibi yiyecekler bulunduran veya taşınan bakraçlar Konya ve çevresinde "çingil, sitil" olarak adlandırılır.

Konya bakraçları kaideli, yuvarlak karınlı, dar boyunlu, üstten hareketli kulplu ve genellikle kapaklıdır. Üzerinde süslemeler bulunur.

**Güğüm:** İçerisine su, süt, salep, pek-

mez koymaya ve taşımaya yarayan çok fonksiyonlu bir kap türüdür. Yöresel güğümler alçak kaideli ayaklı, yukarı doğru daralan silindir karınlı, dar boyunlu, tek kulplu ve kapaklıdır.

**İbrik:** Konya'da "bardak" olarak adlandırılan ve el yıkamak, abdest almak gibi amaçlarla kullanılan ibrikler, alçak kaideli ayaklı, yukarı doğru daralan silindir karınlı, dar boyunlu, tek kulplu, emzikli ve kapaklıdır.

**Kazan:** Türklerin sosyal yaşantısında ve halk biliminde ayrı bir yeri olan kazanlar genellikle bulgur, pekmez, aşure kaynatmak, yemek pişirmek, et kavurmak için veya çamaşır suyu kaynatmak amacıyla kullanılırlar. Konya'nın geleneksel düğünlerinde dışarıya konulan yemek kazanları gelen misafirler için yemeklerin hazırlandığı büyük boylu kaplardır. Bu kazanlarda Konya'nın geleneksel yemekleri olan yoğurt çorbası, bamya, pilav et kavurması ve zerde pişirilir.

Konya'da incelenen kazanların bir kısmı ocakta kullanılmayıp, kulpsuz, yiyecek ve içecek maddelerini taşımak ve dağıtmak için kullanılan prestij kaplarıdır. Hamamda su taşımak, şerbet, aşure, helva dağıtmak için kullanılan bu kaplar oldukça süslemelidir. Genellikle insanlar birbirlerinden ödünç alarak kullanılırlar.

**Lenger:** Bütün Anadolu'da aynı formu gösteren lengerler daire gövdeli, yayvan ve derinliği az, kenarları geniş içine pilav, et gibi susuz yemekler konan servis kaplarıdır. Küçük, orta ve kuzu lengeri olarak farklı boyutlarından dolayı farklı adlandırılan bu kapların dışarı taşan kısımları süslemelidir.

**Sahan:** Derinliği fazla olmayan, daire gövdeli, kenarları yayvan yemek kabıdır. Kapaklı ve kapaksız olabilir. Bazen ağız kenarı kirtikli veya kirtikli olarak adlandırılan dilimli örnekleri de vardır. Sadece bakır malzemeden değil, tunçtan döküm tekniğinde yapılmış örnekleri de bulunur.

**Sini:** Üstüne yerleştirilen yemek sahanlarıyla aynı anda birçok kişinin et-



Fotoğraf 18:

Lenger



Fotoğraf 19:

Kertikli sahan



Fotoğraf 20:

Sahan Safa Odabaşı Koleksiyonu



Fotoğraf 21:

Kapaklı sahan

Solda

Fotoğraf 22:

Sini

Fotoğraf 23:

Tas

Sağda

Fotoğraf 24:

Lengir

Fotoğraf 25:

Gagalı tas



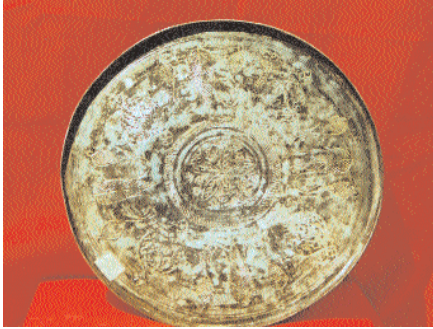
rafına oturarak yemek yiyebildiği daire gövdeli, ince kenarlı servis sunma ve taşıma kabıdır. Geleneksel yaşantıda bütün aile sininin ortasına konulan aynı kaptan yemeğini yerlerdi. Sininin büyüklüğü ailenin kişi sayısına bağlıdır. Düğün, tören ve davetlerde büyük ebatlı "divan sinisi" veya "meydan sinisi" adı verilen siniler kullanılırdı. Siniler misafirlerin önüne de çıkarılan kaplar olduğundan üzerleri çok güzel motiflerle süslü idi.

**Tas:** İçine sulu yiyecekler konan yuvarlak ve derin gövdeli kaplardır. İçine konan yiyeceğe göre su tası, hoşaf, çorba, ayran tası gibi adlarla anılan bu kaplara Üsküre veya ufak, kaideli, üzeri süslemeli olanlarına ise yöresel olarak "kuşaklı" adı verilir. Servis kapları olduklarından üzerleri süslemelidir.

**Tepsi:** Takdim etmek için hazırlanan yiyecek ve içeceklerin sunulduğu kaplardır. Siniden küçük olup, kenarları dar veya yüksek kalkıktır. Konya'nın her davette yaptığı su böreği veya baklava gibi yiyeceklerin pişirildiği kap olarak karşımıza çıkarlar. Çay, kahve tepsileri süslemeli iken, börek ve baklava tepsileri süslemesiz, kenarları iki, üç parmak genişliğinde dairevi şekillidir.

Belirtilen kapların dışında süslemesi olan, yemek pişirilen Konya'da "Kuşane" olarak adlandırılan tencereler, yiyecek, yağ kavurmak için kullanılan tavalar, yemek taşımak için kullanılan sefer tasları, yemek karıştırmak, almak ve dağıtmak için kullanılan delikli ve kepçeler, yiyecek dövmek, ufalamak için kullanılan havanlar, sulu yiyecekleri kazandan almak için kullanılan maşrapalar Geleneksel Konya evinin bakır malzemenin yapılan kapları olarak sayılabilirler.

**Bezeme:** Türk mutfağında kullanılan kapların büyük bir bölümü bezemelidir. Konya'da bulunan örneklerde bezeme kompozisyonunda bitkisel, geometrik, figürlü, yazılı ve nesnel motiflerle karşılaşmıştır. Bütün yüzeyi bezemeli örneklerin yanında bezemesiz, ya da bordür şeklinde olan örnekler de bulunmaktadır. Bezeme motifleri arasında kıvrımdallar, karanfil, lale, nar, rozet çiçeği, selvi, salbekli ve salbeksiz şemse, zencerek, kırık çizgi, tığ, balık, insan, akrep, ceylan, geyik gibi figürlerin yanında mimari kompozisyonları ile tuğra ve yazılı bezemeler sayılabilir.



### III. DEĞERLENDİRME VE SONUÇ

Bu bildiriye, Osmanlı Mutfak Kültürü ve yeterince araştırılmamış Osmanlı Sivil mimarisinde mutfak mekanlarına dikkat çekilmiştir. Mutfaklar Konya örneğinde olduğu gibi mekan olarak ayrıntılı olarak araştırılıp tanımlanmalıdır. Türk evinde mutfak bölgelere göre değişik mekanlar olarak tasarlanmıştır.

Her geçen gün zamana, insan tahribine yenik düşen geleneksel evlerde artık kimse yaşamak istemiyor. Çocukluğu, gençliği bu evlerde geçen eskinin gençleri, günümüzün yaşlıları olan nine ve dedelerin artık ne avludaki ocağı, ne tandırı yakacak güçleri var. Bu yüzden çoğu terkedilmiş, birçoğu da plan olarak değiştirilip mutfak iç mekanlarına taşınmıştır.

Mimari ve mekan kadar mutfakta kullanılan, içine konulan yemeği zenginleştiren ve güzelleştiren bakır kaplar da yeterince araştırılmamış ve korunmamıştır. İlgisizlik ve isteksizlik yüzünden bakır kaplarımızın en güzel örnekleri yurt dışına kaçırılmıştır. Form, fonksiyon ve bezeme bakımından Türk el sanatlarının nadide örnekleri hızla yok olmuştur.



Bu konuda yapılacak bir başka çalışma da Türk mutfak kültürü üzerine mutfakta günlük hayat, bakırın yanında diğer malzemelerden yapılan mutfak kullanım eşyaları, mutfakla ilgili adetler, inançlar bütüncül bir yaklaşımla araştırılıp değerlendirilmelidir.

### BİBLİYOGRAFYA

AKOK, M., "Kütahya ve Uşak Şehirlerinin Eski Evleri", T.E.D., Sayı: VI, 1963, s.5-17

ARLI, M., *Beyazarı'nda Dövme Bakırcılık*, Ankara, 1984.

BERK, C., *Konya Evleri*, İstanbul, 1951.

BELLİ, Oktay, KAYAOĞLU, Gündoğdu, *Anadolu'da Türk Bakırcılık Sanatının Gelişmesi*, İstanbul, 1993.

BİROL, İ., DERMAN, Ç., *Türk Tezyini Sanatlarında Motifler*, İstanbul, 1991.

DOĞAN, A. I., "Osmanlı Mimarisinde Tarikat Yapıları, Tekkeler, Zaviyeler ve Benzer Nitelikteki Fütüvvet Yapıları", Ankara, 1957.

ELDEM, S.H., "Türk evi- Osmanlı Evi", Cilt:I (1984), Cilt:II (1986), Cilt:III (1987).

ERGİNSOY, Ülker, *İslam Maden Sanatının Gelişmesi*, İstanbul, 1978.

— "Hacı Bektaş-ı Veli Mimari Manzumesi", T.E.D., Sayı:X, 1967, s.30

İMAMOĞLU, V., *Geleneksel Kayseri Evleri*, Ankara, 1992.

KAFESÇİOĞLU, Rubi, *Orta Anadolu'da Köy Evlerinin Yapısı*, İstanbul, 1949.

KARPUZ, H., *Erzurum Evleri*, Ankara, 1992.

KAYAOĞLU, G., "Anadolu'da Yaşayan Bakır İbrik Biçimleri", Cilt:V (1987), s.183-219.

Solda

Fotoğraf 26:

Tepsi

Fotoğraf 27:

Tepsi

Sağda

Fotoğraf 28:

Maşrapa

Fotoğraf 29:

Tas