T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

MARDİN'DE FARKLI ETNİK GRUPLARDA YABANİ GIDA BİTKİLERİNİN GASTRONOMİK AÇIDAN ARAŞTIRILMASI

Abdullatif YILMAZ

BİYOLOJİ ANABİLİM DALI

ŞANLIURFA
2023

İÇİNDEKİLER

Sayfa No

ÖZET i
ABSTRACT ii
TEŞEKKÜR iii
ŞEKİLLER DİZİNİ iv
ÇİZELGELER DİZİNİ v
SİMGELER ve KISALTMALAR DİZİNİ vi
1. GİRİŞ 1
1.1. Türkiyede Yenilebien Yabani Gıda Bitkileri 2
2. ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR 5
3. MATERYAL ve YÖNTEM 8
4. ARAŞTIRMA BULGULARI ve TARTIŞMA 16
4.1. Araştırma Bulguları 16
4.2. Tartışma 48
5. SONUÇLAR ve ÖNERİLER 51
5.1. Sonuçlar 51
5.2. Öneriler 56
KAYNAKLAR 58
ÖZGEÇMİŞ ..... **Hata! Yer işareti tanımlanmamış.**
EKLER 62
Ek 1 62
Ek 2 64
Ek 3 67
Ek 4 72

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

MARDİN'DE FARKLI ETNİK GRUPLARDA YABANİ GIDA BİTKİLERİNİN GASTRONOMİK AÇIDAN ARAŞTIRILMASI

Abdullatif YILMAZ

Harran Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü
Biyoloji Anabilim Dalı

Danışman: Prof. Dr. Hasan AKAN
Yıl: 2023, Sayfa: 85

Bu çalışma 2021 ve 2022 yıllarında Mardin'in Midyat, Nusaybin, Ömerli ve Yeşilli ilçelerine bağlı 11 mahalle/köyde farklı etnik gruplar üzerinde yapılmıştır. Çalışmanın amacı yörede değişen yabani gıda bitkilerinin halk arasındaki gastronomik kullanım biçimlerini araştırmaktır. Bu kapsam Süryani, Kürt ve Arap köylerinden bazıları pilot çalışma alanı olarak seçilmiş ve farklı yaş ve farklı eğitim düzeyine sahip 66 kaynak kişi ile görüşmeler yapılmıştır. 50 farklı bitkinin halk geleneğindeki gıda bitkisi olarak kullanım şekilleri belirlenmiştir**.**

ANAHTAR KELİMELER: Mardin, Etnobotanik, etnik gruplar, yenilebilen yabani bitkiler

ABSTRACT

MSc Thesis

GASTRONOMIC RESEARCH OF WILD FOOD PLANTS IN DIFFERENT ETHNIC GROUPS IN MARDIN

Abdullatif YILMAZ

Harran University
Graduate School of Natural and Applied Sciences
Department of Biology

Supervisor: Prof. Dr. Hasan AKAN
Year: 2032, Page: 85

This study was carried out on different ethnic groups in the rural areas of Mardin in 2021. The aim of the study is to investigate the folkloric and traditional uses of wild food plants in the region. Within this scope, some Syriac, Kurdish and Arab villages were selected as pilot study areas and interviews were conducted with people of different ages. The usage patterns of about 35 different plants in folk tradition were determined.

KEY WORDS: Mardin, Ethnobotany, Ethnic groups, wild edible plants

TEŞEKKÜR

Çalışmalarımın her aşamasında, arazi ve herbaryum çalışmalarımda, tezimin hazırlanmasında desteklerini ve her türlü yardımını, bilgisini ve tecrübesini esirgemeyen, kullandığı her sözcüğün yaşamıma kattığı önemini hiç bir zaman unutmayacağım çok kiymetli danışman hocam Prof. Dr. Hasan AKAN'a, arazi çalışmalarımda, bitki teşhislerinde, her türlü yardımı yapan fedakâr hocam Dr.Mehmet Maruf BALOS'a, yine araştırma süresi boyunca her zaman yanımda yer alan ve her konuda engin bilgi ve tecrübelerini esirgemeden yardımcı olan kiymetli hocam Dr. Cahit ÇEÇEN'e, tez yazımında desteklerini esirgemeyen, arazi çalışmalarımda bana eşlik eden ve bu aşamada kahrımı çeken eşim Hacire YILMAZ'a ve sevgili kızlarım Hasibe Canan, Hafsa Nur, Dicle Helen ve Meryem Naz'a, her daim desteklerini gördüğüm aileme, Her zaman yakın ilgi ve alakaları ile bana destek olan arkadaşım Mehmet Güli ASLAN'a ve emeği geçen herkese teşekkür ederim.

ŞEKİLLER DİZİNİ

Sayfa No

Şekil 3.1. Araştırma Alanının Coğrafi Haritası 9
Şekil 3.2. Çalışma alanı haritası 11
Şekil 3.3.Çalışma alanında kaynak kişiler görüşme 12
Şekil 3.4.Topnaılan bitkilerin teşhisi ve herbaryum haline getirilmesi 15
Şekil 5.1 Ziyaret edilen ilçe ve köy dağılımı.....51
Şekil 5.2. Kaynak kişilerin yapı grafiği.....53
Şekil 5.3. Kaynak kişilerin yaş durumu 52
Şekil 5.4.Kaynak kişilerin eğitim durumu.....53
Şekil 5.5. Alanda tespit edilen en fazla taksona sahip Familyalar.....54
Şekil 5.6 Alanda en fazla tesbit edilen cinsler.....54
Şekil 5.7. Bitkilerin kullanılan kısımları 55
Şekil 5.8. Bitkilerin kullanım şekilleri 56

ÇİZELGELER DİZİNİ

Sayfa No

Çizelge 3.1. Arazide çalışma yapılan yerleşim yerleri, bağlı olduğu ilçeler ve mahalli isimleri 11
Çizelge 3.2. Etnobotanik Bilgi Formu..... 12
Çizelge 3.3. Çalışma alanında görüşme yapılan kaynak Kişiler 13
Çizelge 4.1.Bitkilerin geleneksel kullanım amaçları ve kullanım şekilleri ve tanımlayan kaynak kişiler..... 35
Çizelge 4.2.Bitkilerin bilimsel , Türkçe ve Etnik gruplarda kullanılan isimleri çizelgesi..... 46
Çizelge 4.3. Farklı çalışmalarla karşılaştırma 49

SİMGELER ve KISALTMALAR DİZİNİ

°C	Santigrat derece
A	Arapça
ALY	Abdullatif Yılmaz
Ark.	arkadaşları
°F	Fahrenheit
K	Kürtçe
mm	Milimetre
S	Süryanice
Vb.	Ve benzeri

1. GİRİŞ

İnsan beslenmesi incelendiği zaman görülmektedir ki, insan var olduğu günden bu güne kadar, yaşamını sürdürebilmek için yabani hayvanları avlamış, yabani bitkileri ve bazı yabani bitkilere ait meyveleri yediği bilinmektedir. İnsanoğlu, yerleşik hayata geçtiğinde de yabani bitkilerin içinden özellikleri iyi olanlarını yetiştirerek ilk zirai faaliyete başlamıştır (Aydeniz, 2018). Bunun sonucunda da insan beslenmesinin en önemli unsurları arasında bitkisel beslenme, bitkisel beslenme çerçevesinde de yenilebilir yabani otlar önem kazanmaya başlamıştır. Genellikle yaşamlarını sürdürebilmek için beslenme amacıyla yenilebilen bitkiler tüketimiş, kimi zaman hastalıklara karşı şifa bulmak veya korunmak için kullanılmıştır (Liu ve ark., 2000; Demir, 2017; Badayman ve ark., 2018).

Türkiye'de 10.000'den fazla farklı bitki taksonu yaşamaktadır. Bu özelliğinin yannında konumu, iklimsel özellikleri, toprak yapısı gibi farklılıklarından dolayı da bitki kaynakları açısından dünyanın sayılı ülkeleri arasında olma özelliğine sahip olmaktadır. Türkiye'de yaşam alanına sahip bitki türlerinin ortalama yüzde %25'i endemik özellik gösteren bitkilerdir (Yücel ve Tülükoğlu, 2000; Erik ve Tarıkahya, 2004; Güner ve ark., 2012). Türkiye'de yabani olarak yetişen yenilebilir gıda bitkilerinin farklı özellikler sahip çeşitliliğinden söz edilebilir. Bu yenilebilir bitkilerin bölgenin özelliklerine göre farklı yemekler yapılarak kullanımı ile kültürel bir yapı değişikliği oluşturduğu söylenebilir.

Yenilebilen yabani bitki, kök, gövde, yumru, yaprak veya çiçeklerinin bir kısmı veya tamamı çiğ veya pişirilerek yenilmek üzere kullanılan olgunlaşmış ve uygun bir şekilde toplanan otları ifade eder. Ayrıca bu otların kırsal kesimde kendi kendine büyüyen veya tarımı yapılan oldukça büyük bir çeşitliliğe sahip olduğu da bir gerçektir (Kallas, 1996; Çetinkaya ve Yıldız, 2018). Yenilebilen yabani bitkiler; sebze, meyve ve hububat cinsinden olup insan sağlığı açısından fayda içeren ve gıda olarak yararlanan bitkilerdir (Varona, 2001; Çetinkaya ve Yıldız, 2018). Yabani bitkilerle yapılan yemekler, her yörenin bu otları işleme ve yemek olarak hazırlama

ve sunma geleneklerinin ve kültürlerinin farklı olmasından dolayı, yöresel yemek kültürünün tanıtılması ve yöre yemeklerinin bilincinin oluşturulması bakımından da önemlidir. Özellikle son yıllarda yöresel yemekler gastronomi turizmi açısından çok önemli bileşen haline gelmiştir. Bunun da temel nedeni, turistlerin elde ettikleri tad deneyiminin o yöreye has olduğunu bilerek, bu lezzete başka bir yerde rastlamayacak olmasından kaynaklanmaktadır (Çetinkaya ve Yıldız, 2018).

Yenilebilir otlar ile çok çeşitli yemekler yapılmaktadır. En önemlileri çorbalar, sebze yemekleri, sarma ve salatalar olarak öne çıkmaktadır. Ayrıca bu otlardan bazılarının aromatik olmalarından dolayı baharat amacı ile taze veya kurutularak yemeklere tad ve aroma katmak amacı ile kullanıldığı gibi çay olarak da içilmektedir.

Yemeği yapılan yenilebilen yabani bitkiler, tabiatta kendi kendine yetişen bitkilerdir (Baysal, 2003). Yapılan bir çok araştırma, yenilebilen yabani otların besin içeriği bakımından tarımı yapılan sebzelere benzer içeriklere sahip olduğu, bazen bu bitkilerin bazılarından daha zengin besin öğeleri içerdiğini ortaya koymaktadır (Yücel ve Unay, 2008). Bu nedenle, yemeği yapılan veya çiğ olark yenilen bu yabani bitkiler, gelecekte alternatif tarım ürünleri olarak yetiştirilebileceği söylenebilir. Türkiye, Avrupa-Sibirya, Akdeniz ve lrano-Turanian fitocoğrafik bölgelerin buluşma yeri olmassından dolayı oldukça zengin bir bitki örtüsüne sahiptir (Özhatay ark., 2005). Anadolu'da tarih boyunca bitki ve insan arasındaki ilişki süregelmiştir. Bu nedenle Anadolu'da zengin bir yabani bitki kullanımı kültürü gelişmiştir. Özellikle Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesinde doğal olarak yetişen birçok yabani gıda bitkisi toplanarak yiyecek olarak tüketilmektedir (Mükemre ark., 2015).

1.1. Türkiyede Yenilebien Yabani Gıda Bitkileri

Türkiye, coğrafi yapısı, iklimsel hususiyetleri, toprak yapısı gibi özellikleri nedeniyle bitki çeşitliliği açısından dünyanın sayılı ülkelerindendir. Türkiye'de 10.000'den fazla birbirinden farklı bitki taksonunun yaşadığı bilinmektedir (Yücel ve Tülükoğlu, 2000; Erik ve Tarıkahya, 2004; Güner, Aslan ve ark. 2012). Türkiye'nin bütün bölgelerinde farklı özelliklerde yenilebilen yabani bitki çeşitliliğinin var

olduğu bir gerçektir. Bu yenilebilir yabani gıda bitkileri, bölgelerin coğrafi özelliklerine (yer şekilleri, iklim, sıcaklık vb) ve yaşam şartlarına göre kullanım alanları da çeşitli farklılıklar göstermektedir. Bu farklılıklar, mutfak özelliklerine, beslenme kültürüne, örf ve adetlere göre ortaya çıkmaktadır. Bu nedenle yemek ve beslenme şekilleri ile kültürel yapı arasından bir bağ olduğunu söylemek mümkündür. Aslında bu ilişkiyi, gastronominin sahasında incelemek daha doğru olabilir. Çünkü, yiyecek ve içeceklerin eskiden beri gelişimi ile bunların hususiyetleinin sanat ve bilimsel yollarla anlaşılır hale getirilmesini, uygulanmasını ve geliştirilerek bu günün şartlarına uyarlanmasını mutfak sanatları bilimi olan gastronomi bilimi sağlar (Eren, 2007). Mutfak sanatlarının gelişmesiyle birlikte yöre mutfaklarının gelişmesi söz konusu olmuş, geleneksel ürünler ve pişirme yöntemleri de önem kazanmaya başlamıştır.

Türkiye'de insanlar beslenme ihtiyacını gidermek amacıyla yenilebilir yabani bitkileri kırsal kesimlerden kendisi toplayarak karşılamaktadır. Bu kültürel faaliyetin halen devam ettiği bilinmektedir. Yabani gıda bitkilerinin yenilebilen kısımlarından sebze olarak yararlanılmaktadır. Bunlar çiğ, pişmiş, kurutarak ya da turşu yapılarak yenilmektedir (Kendir ve Güvenç, 2010).

Yenilebilir yabani gıda bitkileri ve bu bitkilerden yapılan yemekler aynı zamanda bir yörenin yemek kültürünü oluşturduğu için gastronomik değer açısından da oldukça önem taşımaktadır. Ancak, Türkiye'de yenilebilir yabani gıda bitkileri ilgili yapılan literatür taramaları sonucunda, çalışmaların daha çok sağlık açısından (Bulut, 2005; Shin, Fujikawa, Moe ve Uchiyama, 2018) besin değerleri açısından muhteviyatının belirlenmesine (Sofowora, 1982; Polat ve Satıl, 2012; Ceylan ve Yücel, 2015;) yönelik olduğu görülmektedir. Yenilebilir otların gastronomi açısından değerlendirilmesine (Koç Apuhan ve Beyazkaya, 2018; Karaca, ve ark. 2015), yemeklerde kullanım miktarı ve metodunun belirlenmesine dair çalışma sayıları (Çetinkaya ve Yıldız, 2018; Tugay ve ark., 2012; Akoğlan ve ark., 2018) nispeten daha azdır.

Mardin, yenilebilir yabani gıda bitkilerinin oldukça zengin kullanım kültürünüe sahip olan bir yerdir. Mardin, geçmişte birçok uygarlıklara kucak açmış, muhteşem mimarisi ve farklı inanç, kültür ve etnik kimliğe sahip insanların mükemmel bir uyum içinde yaşadığı, Mezopotamyanın nadir kentlerden biridir. Bu özelliğinden dolayı da yemek kültürü, arap, kürt ve süryani kültürlerinin bütün özelliklerini yansıtmaktadır. Çoğunlukla kürt nüfusun yaşadığı kentte, arap nüfus ikinci çoğunlukta olup, süryaniler üçüncü durumdaır. Kırsal kesimlerinde daha çok kürt nüfusu yaşarken, Midyat, Yeşilli ilçe merkezleri ve bu ilçelere bağlı bazı köylerinde arap nüfusun yoğunluğu vardır Süryaniler de daha çok il merkezi, Yeşlli ve Midyat'ın bazı köyleri ile Midyat ilçe merkezinde yaşamaktadırlar.

Her ne kadar gelenek ve göreneklerin ve inançsal yaşamın farklı oluşu var ise de zamanla bazı örf ve adetlerin ve dolayısıyla genel folklor kültürünün bir birinden oldukça etkilendiği gözlemlenebilmektedir. Bu kültür etkileşiminin başında da yemek kültürü gelmektedir. Teknolojik gelişmelerle birlikte geleneksel kültürün önemli bir parçası olan bir çok yöresel yemek kaybolma tehlikesiyle karşı karşıya kalmıştır. Bu bağlamda Anadolu'da yöresel olarak bilinen bir çok yemek unutulmaya yüz tutmuşturr (Cömert ve Özkaya, 2012). Durum böyle iken, Mardin'de ise tam tersi bir durum vardır. Farklı etnik grupların birlikte yaşaması sonucunda, farklı kültürler o kadar iç içe geçmiş ki, birlikte yaşamının tabii bir sonucu olarak oluşan kültürel etkileşimler büyüyerek bir kültür zenginliği haline gelmiştir.

2. ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR

Dogan ve ark. (2004), "The use of wild edible plants in western and central Anatolia (Turkey)" isimli makalede Orta ve Batı Anadolu'da 121 yabani yenebilen bitkinin yiyecek olarak kullanılan kısımları belirlenmiş olup detaylı bir şekilde hazırlanma metotları incelenmiştir.

Akan ve ark. (2008), "Arat dağı ve çevresinde (Birecik, Şanlıurfa) etnobotanik bir araştırma" isimli çalışma ile 49 familyaya ait 193 cins ve 299 taksonun etnobotanik özellikleri belirlenmiştir. Bunların 59 tanesi yem, 33 tanesi yiyecek, 19 tanesi yakacak ve 17 tanesi de tıbbi amaçlı kullanıldığı belirlenmiştir.

Akgül (2008), "Midyat (Mardin) civarında etnobotanik" isimli tez çalışmasında; 92 bitkinin kullanımına rastlanmıştır. Bu çalışmada 92 türünün besin (yiyecek, baharat, çay), süs, yakacak, tarımsal, evsel araçgereç (tarımsal, alet, süpürge), boya, kozmetik ve nazarlık gibi 106 tane kullanım amacı saptanmıştır.

Fırat (2016), Doğu Anadolu'da bulunan 13 *Allium* L. türünün etnobotanik kullanımı verilmiştir. Belirlenen taksonların bazılarının yiyecek olarak, özellikle de peynir yapımında kullanıldıkları belirtilmiştir Bunlardan bazıları, *A. akaka* S. G. Gmel. Ex Schult. & Schult. f., *A. atroviolaceum* Boiss., *A. aucheri* Boiss., *A. calocephalum* Wendelbo, *A. kharputense* Freyn & Sint., *A. noeanum* Reut. ex Regel, *A. pseudoampeloprasum* Miscz. ex Grossh., *A. rhetoreanum* Nab., *A. schoenoprasum* L., *A. shatakiense* Rech. f., *A. shirnakiense* L.Behçet & Rüstemoğlu, *A. szovitsii* Regel, *A. tuncelianum* (Kolman) Özhatay, B. Mathew & Şiraneci, *A. vineale* L. türleridir.

Akgül ve ark. (2018), "Kültürlerin buluştuğu ipek yolda bir şehir olan Midyat'ta (Türkiye) yapılan etnobotanik bir çalışma" isimli bir etnobotanik çalışmada Mardin ili Midyat ilçesinde yetişen 92 taksonun kullanımı rapor edilmiştir. Geofitlerden *Iris reticulata* M. Bieb.'in infüzyon şeklinde, *Ixiolirion tataricum* (Pall.)

Schult. & Schult.f.'nin lateks, *Geranium tuberosum* L.'nin taze gıda, *Allium cepa* L.'nın paskalya yumurtası için boya şeklinde kullanımından bahsedilmektedir.

Kılıç (2019), doktora tez çalışmasında Artuklu ilçesinde 51 familya, 151 cinse ait 255 taksonun kullanıldığı belirtilmiştir. Bunlardan %68 inin yiyecek ve tıbbi amaçla kullanıldığına yer vermiştir.

Yeşil ve ark. (2019), Mardin-Yeşilli'deki yenen yabani bitkiler isimli çalışmada 31 familyaya ait 74 yabani bitkinin yendiğini rapor etmişlerdir

Yeşil ve İnal (2019), Batman-Hasankeyf ilçesinde yenen yabani bitkiler çalışmasında 32 familyaya ait 86 bitkinin yendiği rapor edilmiştir.

Kayıran ve Özhatay (2020), Kahramanmaraş'ta yayılışı olan 19 *Ornithogalum* L. Türünden 10 tanesinin etnobotanik özelliklerine yer verilmiştir.

Ayaz (2020), yüksek lisans tez çalışmasında Mardin'in yenen doğal bitkileri araştırılmıştır. Çalışmada 34 familya ve 92 cinse ait 117 takson tespit edilmiştir. Bunlardan 26 tanesinin gıda amacıyla kullanıldığını söylemiştir.

Eksik (2020), yüksek lisans çalışmasında Mardin ili Artuklu, Ömerli ve Yeşilli ilçelerinde 60 familyaya ait 225 taksonun kullanıma rastlanmıştır. Bunlardan 33'ü gıda bitkisidir.

Kılıç ve ark. (2020), Mardin-Artuklu'da tıbbi bitkilerin geleneksel kullanımı çalışmasında 91 bitki tespit edilmiş. Bunlardan 36 sının gıda bitkisi olarak kullanıldığını söylemiştir.

Yeşil ve İnal (2021), Hasankeyf (Batman)'nın etnomedikal bitkileri çalışmasında 40 familya'ya ait 94 bitki'nin kullanımına değinilmiştir. Bunlardan 78 taksonun gıda bitkisi olarak kullanıldığı yer almıştır.

Yıldırım ve ark. (2021), Türkiye'deki çeşitli bitki türlerinin köklerinin etnobotanik kullanımları çalışmasında; Türkiye'de yetişen 54 familyaya ve 113 cinse ait 196 taksonun etnomedikal ve botanik kullanımları verilmiştir.

Balos ve ark. (2022). "Mardin (Türkiye) Geofitleri Üzerine Etnobotanik Bir Araştırma" isimli çalışmada 18 familya ve 28 cinse ait 61 geofit taksonun etnobotanik özellikleri tespit edilmiştir.

Demir ve Ayaz (2022), "Wild edible plants contributing to the traditional foods of Mardin (Turkey) Province" isimli çalışmada 34 familya ve 92 cinse ait 117 taksonun gıda amaçlı kullanıldığı belirlenmiştir.

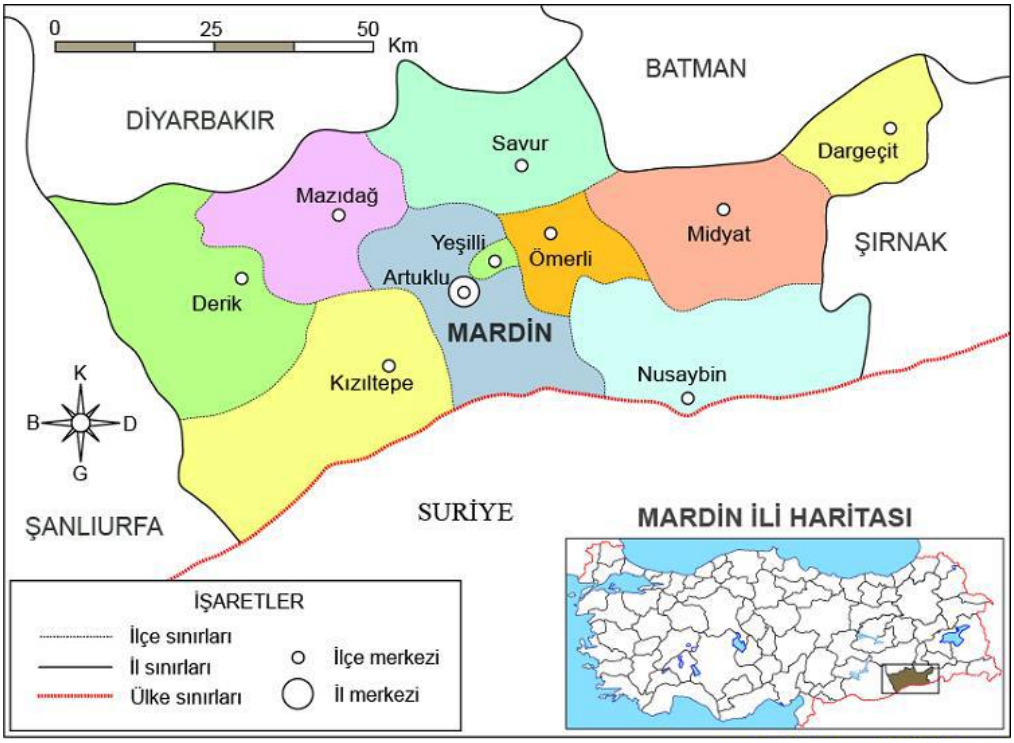
3. MATERYAL ve YÖNTEM

Bu çalışma, 2020-2022 yılları arasında Mardin iline bağlı Midyat, Nusaybin, Ömerli ve Yeşilli ilçelerine ait bazı köylerde yetişen bazı yabani gıda bitkilerinin Kürt, Arap ve Süryani halkları arasındaki gastronomik kullanım biçimlerini araştırmak amacıyla yapılmıştır.

Araştırma alanının tarihi: Mardin birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış, Anadolu ve Mezopotamya medeniyetlerinin kesiştiği bir yerdir (Dağ, 2007). Bizans, Roma, Selçuklu ve Osmanlı devleti gibi birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, birçok farklı kültür, din ve dil brilikteliği ile önemli bir yerdir. (Ahunbay, 2005; MİKTM, 2020b). Eski tarihi isimleri arasında; Merdin, Merdi, Merdo, Mirdo, Merde, Marda, Mardin, Maride, Mardia; Merdin; Maridin; gibi isimler vardır. (Mardin Life, 2020). Cumhuriyetin ilanından sonra il konumunu sürdürmüş (Mardin Life, 2020; MİKTM, 2020b) ve 2012 yılında büyükşehir statüsüne kavuşmuştur.

Alanın coğrafik yapısı: Mardin ili, Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer almaktadır. Yüzölçümü, 8.8891 km² olup, 36° 55 - 38° 51 Kuzey Enlemleri ve 39° 56 - 42°54 Doğu Boylamları arasında yer almakta olup Suriye ile sınır komşusudur. Şehir merkezinin rakımı 1100 metre civarında olup, ortalama yükseklik 600 metredir (MİKTM, 2020a). Mardin'in güneyinde Suriye, batısında Şanlıurfa, kuzeyinde Diyarbakır ve Batman, kuzeydoğusunda Siirt ve doğusunda Şırnak bulunur (Şekil 3.1.). Mardinin kuzeyi dağlık ve güneyi düzlüktür. Mardin Eşiği dağları olarak isimlendirilen dağl silsilesi hakim olup, ovalar ise daha çok güneyde yer almaktadır (Coğrafya Dünyası, 2020). Araştırma alanı fitocoğrafik bölge olarak İran-Turan fitocoğrafik bölgesinde bulunur.

Araştırma alanı, Türkiye Florası'ndaki kareleme sistemine göre C8 karesi içinde yer almaktadır.



Şekil 3.1. Araştırma Alanının Coğrafi Haritası (Saygılı, 2020)

Nufüs: Mardin il nüfusu 2021 yılı verilerine göre 862.857'dir. Yeşilli 14.095, Ömerli 13.970, Nusyabin 113.728, Midyat 118.625'dir (MİKTM, 2020a).

İklim: Sıcak ve ılıman bir iklim hakimdir; Mardin'de kış aylarında yaz aylarından çok daha fazla yağış düşmektedir. Mardin ilinin yıllık ortalama sıcaklığı 16.8 °C'dır. Yıllık ortalama yağış miktarı 432 mm'dir. Temmuz ayı yılın en kurak ayıdır (DGŞİV, 2020).

Genel Toprak yapısı: Mardin' de genellikle kahverengi orman toprakları hakimdir. Dağlık ve yüksek alanların güney kesimlerinde ise, kırmızımsı kahverengi topraklar geniş yer tutmaktadır. Ovalarda ise genellikle alüvyal topraklar görülmektedir. Düzlük alanlar ile eğimli sahalar arasında yer alan yamaçlarda, dere-akarsuların oluşturduğu kolüvyal topraklara da rastlanmaktadır (Biricik, 1974).

Tarımsal faaliyetler: İlin % 43,35 tarımsal alan, % 32,12 yerleşim yerleri ve kullanılmayan alan, % 18,33 ormanlık alan, % 6,18 çayır ve mera alanıdır. Dağlık alanlar kuru bahçe tarımına, ovalar ise daha çok sulu tarıma elverişlidir. Tarım

ürünleri olarak en çok buğday, arpa, mercimek, bamya, sivri biber, domates, havuç, salatalık, karpuz, kavun, sarımsak ve soğan yetiştirilmeketdir. Bağcılık son derece gelişmiştir. Tarımsal faaliyetler yoğun olarak bütün bölgede yapılmakla birlikte sulu tarımın yapıldığı yerler ise daha çok Ğurs, Rışmıl (Yeşilli), Zinnar, Kabala, Tuhup (Sancar) ve Bülbül'dür (Demir, 2010; Aydın, 2019).

Genel bitki örtüsü: Bölgede hakim olan genel bitki örtüsü steptir. Bölgede korunaklı mikroklima olması nedeniyle Yeşilli, Derik ve Mazıdağı çevresinde zeytin, meşe ve maki türleri görülmektedir. Bölgede Poaceae ve Fabaceae bitkileri açısından zengindir (Odabaşı ve Boydak, 1984; Seydoşoglu ve ark., 2018).

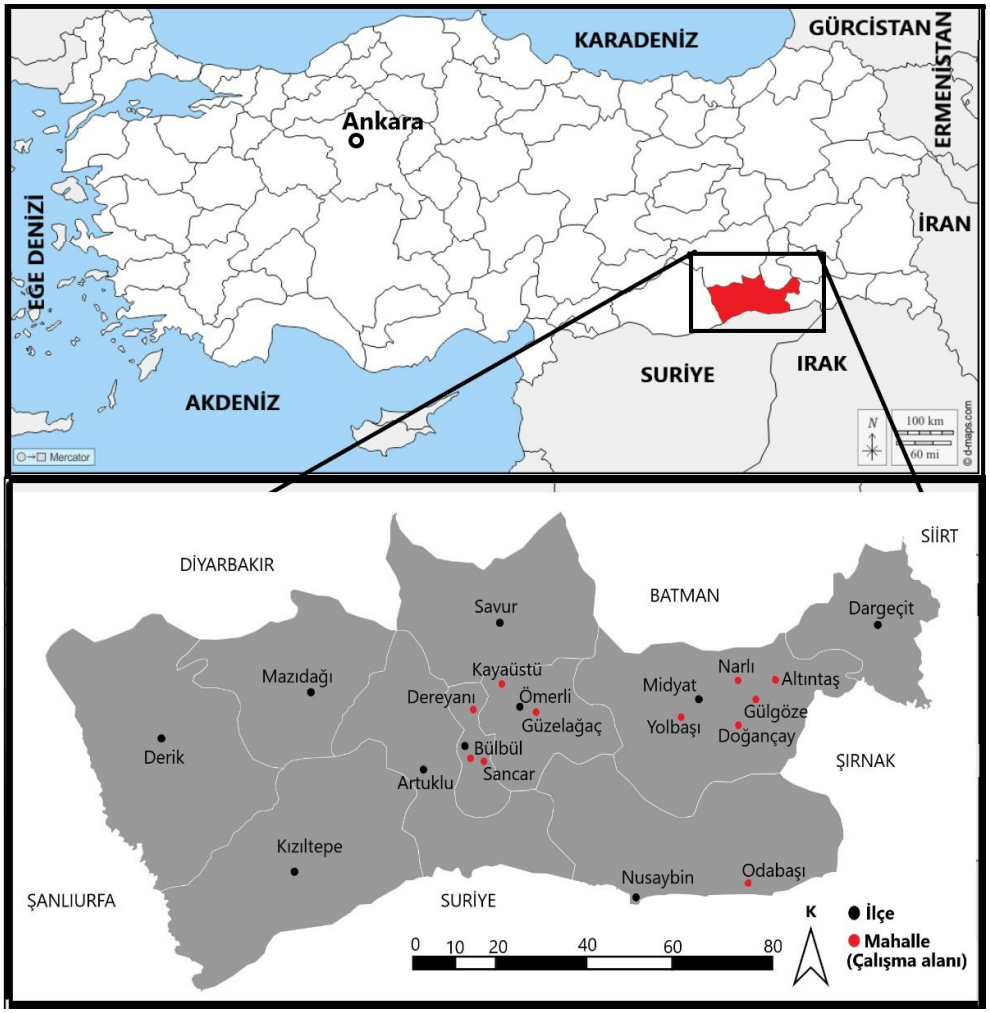
Yemek kültürü: Mardin, eski geçmişi, dil ve din çeşitliliğiyle çok farklıt bir şehirdir (Karasu, 2013). Bölgedeki tarım ve hayvancılığın ileride olması, yöresel gıda ürünlerinde çeşitlilik bakımından zenginleşmesini sağlamıştır. Mardin'in üzümleri (Mezrone ve Kerkuş), kavunu, kirazı, bulguru ve özellikle Derik zeytini Mardin'e özgü tarımsal ürünler arasındadır. Meyve yemeklerinden Alluciyyé (Yeşil erik ile yapılır), Incasiyyé (siyah ekşi erikle yapılır) ve fırkiyyé (badem çağlası yemeği) en yaygın olanlarıdır (Yılmaz, 2009).

Alan seçimi: Mardin, zengin yemek kültürü nedeniyle yenilebilen yabani bitkilerin yenilmesini tespit etmek amacıyla araştırma yapılmaya değer bulunmuştur. Özellikle Türk, kürt, arap ve süryani gibi farklı kültürlerdeki bitki kullanımlarının benzerlik ve farklılıklarını ortaya koymak amacıyla alan seçimi de ona göre yapılmıştır. Pilot çalışma olarak 11 köyü seçişmiştir (Çizelge 3.1.).

Arazide çalışma yapılan köylerin/mahallelerin Türkçe ve mahalli isimleri ile bağlı oldukları ilçeler tablo halinde (Çizelge 3.2.)'de gösterilmiştir.

Çizelge 3.1. Arazide çalışma yapılan yerleşim yerleri, bağlı olduğu ilçeler ve mahalli isimleri

Araştırma Yapılan mahalleler	Yerleşim Alanlarının Mahalli isimleri	Araştırma Yapılan Bölgelerin Bağlı Olduğu İlçeleri
Altıntaş	Keferze	Midyat
Doğançay	Bizizeh	Midyat
Gülgöze	Aynverde	Midyat
Narlı	Helehe	Midyat
Yolbaşı	Keferhevare	Midyat
Sancar	Tuhub	Yeşilli
Bülbül	Binebile	Yeşilli
Dereyanı	Şure	Yeşilli
Kayaüstü	Edo	Ömerli
Güzelağaç	Merzeka	Ömerli
Odabaşı	Gündükşükro	Nusaybin



Şekil 3.2. Çalışma alanı haritası

Kaynak kişilerin seçimi ve etnobotanik bilgi formları: Çalışma alanında 66 kaynak kişi ile yüz yüze görüşülmüş ve katılımlı gözlem tekniği kullanılmıştır (Şekil 3.2.). Kaynak kişilerle yapılan görüşmelerde; bitkilerin yöresel isimleri, kullanılan kısımları, kullanım şekilleri, toplandığı dönem gibi sorular sorulmuştur (Çizelge 3.2.). Farklı etnik gruplardaki kaynak kişilerin bilgilerine başvurulmuştur. Bitkilerin kullanımları hakkında deneyimli olmalarına özen gösterilmiştir. Eğitim düzeyleri ve yaş gruplarının farklı olması tercih edilmiştir. Bu çerçevede 11 farklı mahallede 66 kaynak kişi ile görüşmeler yapılmıştır. Kaynak kişilerin yaşı, eğitim durumu ve yaşadıkları mahalleler belirtilmiştir (Çizelge 3.2).



Şekil 3.3.Çalışma alanında kaynak kişiler görüşme

Çizelge 3.2. Etnobotanik Bilgi Formu

Bitkinin Bilimsel Adı		Toplayıcı No:
Bitkinin Türkçe Adı		
Bitkinin Yöresel adı		
Kullanılan kısım		
Kullanım Amacı		
Kullanım Şekli		
Bitkinin Toplandığı Dönem		
Yapıldığı, Kullanıldığı Yemekler		
Kaynak kişinin Eğitim Durumu		
Kaynak kişinin Etnik Kökeni		
Kaynak kişinin Adı ve Soyadı		
Notlar		Yaşı

Çizelge 3.3. Çalışma alanında görüşme yapılan kaynak Kişiler

Kaynak Kişi Adı ve soyadı	**Cinsiyeti**	**Yaşı**	**Mesleği**	**Eğitim Durumu**	**Yerleşim Yeri**	**Etnik Grubu**
K1-Fatime Acar	Kadın	85	Evhanımı	Okumamış	Sancar köyü YEŞİLLİ	Kürt
K2-Behiyr İvedi	Kadın	52	Evhanımı	Okumamış	Sancar köyü YEŞİLLİ	Kürt
K3-Bayram İvedi	Erkek	30	Çiftçi	İlkokul	Sancar köyü YEŞİLLİ	Kürt
K4-Cazya İvedi	Kadın	80	Evhanımı	Okumamış	Sancar köyü YEŞİLLİ	Kürt
K5-Hasan İvedi	Erkek	60	Pazarcı	İlkokul	Sancar köyü YEŞİLLİ	Kürt
K6-Hasan Ağan	Erkek	59	Pazarcı	Ortaokul	Sancar köyü YEŞİLLİ	Kürt
K7-Menifa Kılıç	Kadın	67	Evhanımı	İlkokul	Sancar köyü YEŞİLLİ	Kürt
K8-Ahmet Bayır(	Erkek	61	Çiftçi	İlkokul	Sancar köyü YEŞİLLİ	Kürt
K9-Halime Yılmaz	Kadın	66	Evhanımı	Okumamış	Sancar köyü YEŞİLLİ	Kürt
K10-Süheyla Bayır	Kadın	43	Evhanımı	İlkokul	Sancar köyü YEŞİLLİ	Kürt
K11-Halime Altundal	Kadın	48	Evhanımı	İlkokul	Sancar köyü YEŞİLLİ	Kürt
K12-Mehmet Kılıç	Erkek	34	Çiftçi	İlkokul	Sancar köyü YEŞİLLİ	Kürt
K13-Hanım Kınaş	Kadın	50	Evhanımı	İlkokul	Sancar köyü YEŞİLLİ	Kürt
K14-Mehmet Salih Acar	Erkek	58	Çiftçi	İlkokul	Sancar köyü YEŞİLLİ	Kürt
K15-Sultan ÖZEL	Kadın	52	Evhanımı	Okumamış	Güzelağaç ÖMERLİ	Kürt
K16-Fevzi ÖZEL	Erkek	55	Çiftçi	İlkokul	Güzelağaç ÖMERLİ	Kürt
K17-Seydo ÖZEL	Erkek	77	Çiftçi	İlkokul	Güzelağaç ÖMERLİ	Kürt
K18-Melek AKYOL	Erkek	70	Serbest	İlkokul	Gülgöze MİDYAT	Süryani
K19-Sami Akyol	Erkek	48	Serbest	Ortaokul	Gülgöze MİDYAT	Süryani
K20-Mirza AKBULUT	Erkek	71	Çiftçi	İlkokul	Gülgöze MİDYAT	Süryani
K21-Gevriye ÖZGÜN	Erkek	63	Avcı	İlkokul	Doğançay MİDYAT	Süryani
K22-Musa CANKURT	Erkek	73	Çiftçi	İlkokul	Doğançay MİDYAT	Süryani
K23-İsa CANKURT	Erkek	85	**Çiftç**i	Okur yazar	Doğançay MİDYAT	Süryani
K24-Behçet GÖVEN	Erkek	45	Çiftçi	İlkokul	Dereyanı YEŞİLLİ	Kürt
K25-Bahri GÖVEN	Erkek	48	Çiftçi	İlkokul	Dereyanı YEŞİLLİ	Kürt
K26-Nezihe GÖVEN	Kadın	43	Ev Hanımı	Okur yazar	Dereyanı YEŞİLLİ	Kürt
K27-Muhittin EMEN	Erkek	27	Köy korucusu	Lise	Kayaüstü ÖMERLİ	Arap
K28-İbrahim EMEN	Erkek	35	Öğretmen	Lisans	Kayaüstü ÖMERLİ	Arap
K29-Mesude EMEN	Kadın	65	Ev hanımı	Okur yazar	Kayaüstü ÖMERLİ	Arap
K30-Muti EMEN	Erkek	69	Çiftçi	İlkokul	Kayaüstü ÖMERLİ	Arap
K31-Alattin DEMİRTAŞ	Erkek	40	Serbest	Lise	Altıntaş MİDYAT	Arap
K32-Sariye BURUN	Kadın	62	Ev hanımı	Okumamış	Altıntaş MİDYAT	Arap

Çizelge 3.3. **(Devam)**

K33-Ayşe Hanım	Kadın	43	Ev hanımı	okumamış	Altıntaş MİDYAT	Arap
K34-Hasna Hanım	Kadın	52	Ev hanımı	Okumamış	Altıntaş MİDYAT	Arap
K35-Türkiye Konuş	Kadın	86	Evhanımı	Okumamış	Sancar köyü YEŞİLLİ	Kürt
K36-Zerga Konuş	Kadın	63	Evhanımı	Okumamış	Sancar köyü YEŞİLLİ	Kürt
K37-Emine Yılmaz	Kadın	56	Evhanımı	Ortaokul	Sancar köyü YEŞİLLİ	Kürt
K38-Kesuma Acar	Kadın	56	Evhanımı	Okumamış	Sancar köyü YEŞİLLİ	Kürt
K39-Naim Usanmaz	Erkek	45	Çiftçi	Ortaokul	Bülbül köyü YEŞİLLİ	Süryani
K40-Azizi Yıldız	Erkek	48	Çiftçi	İlkokul	Bülbül köyü YEŞİLLİ	Süryani
K41-Ata Baş	Erkek	90	Çiftçi	Okur Yazar	Bülbül köyü YEŞİLLİ	Süryani
K42-Hanna Usanmaz	Erkek	76	Çiftçi	Okur yazar	Bülbülöyü YEŞİLLİ	Süryani
K43-Nazan Usanmaz	Kadın	43	vhanımı	İlkokul	Bülbül Köyü YEŞİLLİ	Süryani
K44-İskender Bey	Erkek	62	Çiftçi	İlkokul	Odabaşı Köyü NUSAYBİN	Süryani
K45-İso Hasat	Erkek	48	Çiftçi	İlkokul	Odabaşı Köyü NUSAYBİN	Süryani
K46-Gevriye Kaçmaz	Erkek	73	Çiftçi	Okur yazar	Odabaşı Köyü NUSAYBİN	Süryani
K47-Saliba Öztoprak	Kadın	72	Evhanımı	Okur yazar	Odabaşı Köyü NUSAYBİN	Süryani
K48-Malké Öztoprak	Erkek	56	Çiftçi	İlkokul	Odabaşı Köyü NUSAYBİN	Süryani
K49-Gabriel Taştan	Erkek	52	Çiftçi	İlkokul	Odabaşı Köyü NUSAYBİN	Süryani
K50-Osman Denker	Erkek	32	İşçi	İlkokul	Narlı köyü MİDYAT	Kürt
K51-Zeliha Denker	Kadın	29	Evhanımı	İlkokul	Narlı köyü MİDYAT	Kürt
K52-Emine Denker	Kadın	70	Evhanımı	Okumamış	Narlı köyü MİDYAT	Kürt
K53Ramazan Altunkayak	Erkek	40	Çiftçi	İlkokul	Narlı köyü MİDYAT	Kürt
K54-Salyan Aksel	Erkek	51	Çiftçi	İlkokul	Narlı köyü MİDYAT	Kürt
K55-Gafur Atakul	Erkek	80	Çiftçi	Okumamış	Narlı köyü MİDYAT	Kürt
K56-Cırca Keskin	Erkek	82	Çiftçi	Okur yazar	Altıntaş Köyü MİDYAT	Süryani
K57-İbrahim keskin	Erkek	70	Çiftçi	Okur yazar	Altıntaş Köyü MİDYAT	Süryani
K58-Nazan keskin	kadın	46	Çiftçi	Orta okul	Altıntaş Köyü MİDYAT	Süryani
K59-Yakup Toprak	Erkek	78	çiftçi	okumamış	Altıntaş Köyü MİDYAT	Arap
K60-Corc İstekli	Erkek	76	çiftçi	okumamış	Altıntaş Köyü MİDYAT	Arap
K61-H.Ali Çetin	Erkek	56	Minare ustası	İlkokul	Yolbaşı Köyü MİDYAT	Arap
K62-Leman Çetin	Kadın	55	Ev hanımı	Okur yazar	Yolbaşı Köyü MİDYAT	Arap
K63-Meryem Dinç	Kadın	54	Ev hanımı	Okur yazar	Yolbaşı Köyü MİDYAT	Arap
K64-Ahmet Dinç	Erkek	62	İnşaatçı	İlkokul	Yolbaşı Köyü MİDYAT	Arap
K65-Aliye Dilek	Kadın	53	Ev hanımı	Okur yazar	Yolbaşı Köyü MİDYAT	Arap
K66-Şükriya DİLEK	Kadın	62	Ev Hanımı	Okumamış	Yolbaşı Köyü MİDYAT	Arap

Bitki örneklerinin toplanması ve adlandırılması: Çalışma materyalini bölgeden toplanan bitki örnekleri oluşturmaktadır. Bitkilerin yoğun olduğu vejetasyon dönemlerinde belirli aralıklarla hedeflenen bölgelere gidilmiştir (Şekil Ek 3., Şekil Ek 4., Şekil Ek 6).

Araştırma süresince 50 takson tespit edilmiştir. Bitkilerin lokalitesi, rakımı ve toplandığı tarih kayıt altına altına alındıktan sonra numaralandırılıp, preslenmiş ve herbaryum usulüne göre kurutulmuştur. Bitkilerin teşhisinde (Şekil 3.3) Türkiye Florası‟ndan (Davis, 1965-1985; Davis vd., 1988; Türkiye Florası cilt 11 (Güner ve ark., 2000), Resimli Türkiye Florası 1 (Güner ve Ekim, 2014) ve Resimli Türkiye Florası 2 (Güner ve ark., 2018) adlı eserlerden yararlanılmıştır. Toplanıp teşhis edilen bitki örnekleri, Harran Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Herbaryumu (HARRAN)'nda saklanmaktadır.

Tür isimlerinin yazılışında “The Plant List” ve “bizimbitkiler” adlı internet sitelerinden yararlanılmıştır (Coğrafya Dünyası, 2020; d).

Araştırma süresince çekilen fotoğraflar Ekler bölümünde verilmiştir.



Şekil 3.4**.** Topnaılan bitkilerin teşhisi ve herbaryum haline getirilmesi

4. ARAŞTIRMA BULGULARI ve TARTIŞMA

4.1. Araştırma Bulguları

Burada verilen bitki kullanım şekilleri kaynak kişilerin verdiği bilgiler olup, bitkilerin kullanımına dair durumlarda uzman veya deneyimli kişilerin bilgilerine başvurunuz.

Bitki listesi familya düzeyinde alfabetik olarak verilmiştir.

AMARANTHACEAE/ Horozibiğigiller

Bilimsel Adı: *Amaranthus retroflexus* L.
Türkçe Adı: Tilkikuyruğu
Yöresel Adı: Kunsohrk (K), Koksohrk (K), Sılkwaş (A)
Kullanım Amacı: Gıda
Kullanılan Kısımlar: Yaprakları
Kullanım Şekli: Yaprakları önce ayıklanır, temizlenir, doğranır ve semizotu ile karıştırılarak, soğan ile birlikte yağda kavrulur, üzerine yumurta kırılıp yemeği yapılır.
Kaynak Kişiler: K1-K35
Bitki No:ALY 1002

Bilimsel Adı: *Chenopodium album* L. (Şekil Ek 21).
Türkçe Adı:Sirken
Yöresel Adı: Serbımast, Selmast (K).
Kullanım Amacı: Gıda
Kullanılan Kısımlar :Yaprakları
Kullanım Şekli: Yaprakları doğranır, kendi suyunda pişirilir, soğan ve yağ eklenerek, yumurta ile birlikte kavurulur. Ayrıca, bulgur pilavı pişerken bitkinin yaprakları eklenerek birlikte pişirilir.
Kaynak Kişiler: K1- K14

Bitki No:ALY 1003

AMARYLLIDACEAE/Soğangiller

Bilimsel Adı: *Allium cepa* L.

Türkçe Adı: Soğan, Soğan erkeği

Yöresel Adı: Külilk-É Pivaza (K), Zeker Basal (A)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar: Yaprakları, pedunkul

Kullanılan Şekli: Çiçekleri taşıyan pedunkul taze olarak toplanır ve yemeklerin yanında, salatalarda yeşil soğan gibi tüketilir. Bazı yemeklere lezzet katmak için de eklenerek pişirilir. Yaprakları ise özellikle şambörek denilen yöresel bir yemek yapımında kullanılır.

Kaynak Kişiler: K1-K17, K24-K35

Bitki No:ALY 1006

Bilimsel Adı: *Allium noeanum* Reut. ex Regel

Türkçe Adı: Ekin soğanı

Yöresel Adı: Sirim (K), Sirik (K), Sirdim (K), Basalatül Hayyé (A), Baslo (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar : Yaprak, soğan

Kullanım Şekli: Bahar aylarında taze yaprakları çiğ olarak tüketilir, belloi denilen bulgur köftesi ile birlikte salata şeklinde yenilmektedir. Ayrıca, yaprakları peynir içerisine konularak otlu peynir yapımında kullanılır. Soğanı ve topraküstü kısımları ise bulgur pilavına katılır.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No: ALY 1022

ANACARDIACEAE/ Menengiçgiller

Bilimsel Adı: *Pistacia khinjuk* Stocks.

Türkçe Adı: Bıttım

Yöresel Adı: Kızvan (K), Bıttım (A), Şigoro (S).

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar :Meyve ve tohums

Kullanım Şekli: a) Meyvesi kavrulup tuzlanır, çerez olarak yenilir.

b) Meyvesi çiğ olarak tüketilir veya kahve yapımında kullanılır.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No:ALY 1038

Bilimsel Adı: *Rhus coriaria* L.

Türkçe Adı: Sumak

Yöresel Adı: Sımak (K), Sımmak (K),Sımmak (A), Hamsıfto (S), Hımsiso (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar :Meyvesi

Kullanım Şekli: a) Toz haline getirilen sumak meyveleri baharat olarak kullanılır.

b) Sumak suyu sarma ve dolma yemeğine katılır.

c) Çayı yapılır. Sumak meyveleri bir kaba konur ve üzerine kaynar su ilave edilir. Beş dakika beklendikten sonra süzülüp içilir.

d) Ekşisi yapılır. Sumak meyveleri bir kaba konur ve üzerini örtecek kadar su konup beklenir. Sumağın tüm ekşi özü çıkana kadar bu işlem tekrarlanır. Elde edilen sumak suları 15- 20 dakika kaynatılıp, geniş bir kapta güneşte bekletirilerek katılaşması sağlanır. Elde edilen bu sumak ekşisi yemek ve salatalarda sos olarak kullanılur.

Kaynak Kişiler: : K1-K66

Bitki No:ALY 1012

APIACEAE/Maydanozgiller

Bilimsel Adı: *Coriandrum sativum* L.

Türkçe Adı: Kişniş

Yöresel Adı: Gıjniş (K), Kızbara (A), Kısberfto (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar: Tohumu

Kullanım Şekli: Tohumları ezilip toz haline getirilip baharat olarak kullanılır.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No:ALY 1034

Bilimsel Adı: *Eryngium campestre* L. var. *virens* Link

Türkçe Adı: Yerkestanesi

Yöresel Adı: Nankösik (K), Zell (A), Bellikraned(S).

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar: Gövde, taban yaprakları

Kullanım Şekli: Tazeyken taban yaprakları çiğ olarak yenilmektedir. Gövdesi soyularak taze olarak tüketilmektedir.

Kaynak Kişiler: K1-K38

Bitki No:ALY 1005

ARACEAE/Yılanyastığıgiller

Bilimsel Adı: *Arum rupicola* var. *rupicola* Boiss. **(ENDEMİK)**

Türkçe Adı: Dağsorsalı

Yöresel Adı: Kardi (K), Tırşkardi (K), Zıbebuabd (A), Zıbbılrum (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar:Yaprak ve yaprak sapları

Kullanım Şekli: Taze olarak toplanan yaprakları sumak eklenerek kaynatılır. Sonra bu sumaklı süzülür. Böylece bitkinin içindeki zehirli yapısı giderilmiş olur. Kürt kökenli ailelerde bulgur ve parça et konularak salçalı yemeği yapılır. (Şekil Ek27) Arap aileler ise bulgur yerine pirinç eklemekte ve baharatlar da konularak yenilmektedir. Süryaniler ise soğan veya yumurta ile birlikte kavurduktan sonra yemektedirler. Ayrıca, Süyaniler bitkinin yapraklarından sarma yapmaktadırlar.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No:ALY 1041

Bilimsel Adı: *Biarum carduchor*um (Schott) Engl.

Türkçe Adı: Kardi

Yöresel Adı: Kari (K), Kardi (K), Kardiyyé (A), Zıbbılrum (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar:Yaprakları ve yaprak sapları

Kullanım Şekli: Taze olarak toplanan yaprakları sumak eklenerek kaynatılır. Sonra bu sumaklı süzülür. Böylece bitkinin içindeki zehirli yapısı giderilmiş olur. Kürt kökenli ailelerde bulgur ve parça et konularak salçalı yemeği yapılır. Arap aileler ise

bulgur yerine pirinç eklemekte ve baharatlar da konularak yenilmektedir. Süryaniler ise soğan veya yumurta ile birlikte kavurduktan sonra yemektedirler. Ayrıca, Süyaniler bitkinin yapraklarından sarma yapmaktadırlar.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No:ALY 1001

ASPARAGACEAE/ Kuşkonmazgiller

Bilimsel Adı: *Ornithogalum narbonense* L.

Türkçe Adı: Akbaldır

Yöresel Adı: Sersıpik (K), Mığtıtıl anış (A)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan kısımlar: Toprak üstü kısımları

Kullanım Şekli: Toprak üstü kısımları doğranır ve kendi suyunda haşlandıktan sonra soğan ve baharat eklenerek yağda kavrulur. Ayrı bir tavada yumurta tek başına kızartılır ve üzerine konularak servis edilir. Bulgur pilavına da katılmaktadır.

Kaynak Kişiler: K1-K317, K24- K26

Bitki No: ALY 1040

Bilimsel Adı: *Ornithogalum orthophyllum* Ten

Türkçe Adı: Bayıryıldızı

Yöresel Adı: Sersıpik (K)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar : Yaprak, soğan

Kullanım Şekli: Yaprakları haşlandıktan sonra yağda kavurularak, yumurta eklenerek yemek şeklinde tüketiliyor. Bulgur içerisine katılarak pilavı yapılıyor. Soğanı, çiğ olarak salatalarda veya yemeklerin yanında taze olarak yeniliyor.

Kaynak Kişiler: K1-K317, K24- K26

Bitki No: ALY 1023

ASTERACEAE/Papatyagiller

Bilimsel Adı: *Carduus pycnocephalus* subsp. *breviphyllarius* P.H.Davis

Türkçe Adı: Kilindor

Yöresel Adı: Kerbeş (K), Qivar (K), Şevk (A), Kubêdehmorê (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar :Yapraklar

Kullanım şekli: Taze yaprakları temizlenir. Yemeklik doğranarak kendi suyunda haşlanır. Soğan, salça, pul biber ile birlikte zeytinyağı içinde bir süre kavrulur. Yeterince kaynar vaziyetteki su eklenerek bir süre pişirilir. Sıcak servis edilir. Ayrıca Ispanak gibi kullanılarak yumurtalı ve soğanlı kavurması yapılmaktadır.

Arap ve kürt ailelerde pişirme şekli aynıdır, Süryaniler de ise yemeğe Kuşbaşı doğranmış et, kişniş ve karabiber gibi baharatlar eklenerek pişirilmektedir.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No:ALY 1011

Bilimsel Adı: *Centaurea hyalolepis* Boiss.

Türkçe Adı: Çakıl dikeni

Yöresel Adı: Strizerk (K), Şevkıl Ehmar (A), Kubêdehmorê (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar: Yaprakları

Kullanım Şekli: Taze yaprakları ilk baharda toplanıyor. Yapraklar dikenleri varsa ayıklanır. Yapraklar temizlendikten sonra yemeklik doğranır ve kendi suyunu salan kadar ara sıra karıştırılır. Kendi suyunda haşlanır. Haşlandıktn sonra Soğan ile birlikte yağda kavurularak üzerine yumurta kırılır. Pul biber eklenir ve servis edilir (Şekil Ek 28).

Kaynak Kişiler K1- K38

Bitki No:ALY 1007

Bilimsel Adı: *Gundelia mesopotamica* Fırat (Şekil Ek 20). ENDEMİK

Türkçe Adı: Kenger

Yöresel Adı: Kereng (K), Heşef (A), Ğerkuve (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar: Kök ve yaprakları

Kullanım şekli: a)Kök kısmı ve yaprakların dikenden temizlenebilen kısımları temizlenir ve doğranır. Yumuşayana kadar haşlandıktan sonra pul ve karabiber gibi

baharatlar eklenerek yağda kavurulur, yumurta kırılarak yemeği yapılır. Bu yemeğe Kürt kökenli ailelerde "Kereng-é Qelandi", Arap ailelerde "Heşef ıb mıkli" olarak isimlendirilir.

Bitkinin kök ve yeni filizlenen yaprakları temizlenip doğrandıktan yeşil badem çağlası eklenerek haşlanır. Her ikisi de yumuşamaya başladıktan sonra sonra ayrı bir tencereye yağ konur, yemeklik doğranan soğanlar bu yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça, kırmızı pul biber ve karabiber eklenir. Haşlanan kenger yemeğine badem çağalaları ve haşlanmış nohut eklenir ve kaynar haldeki su eklenir. Bir iki taşım kaynadıktan sonra servis edilir.

Haşlanan kengerler bulgur pilavına katılarak da yemeği yapılır. Bu yemek çeşidi Kürtçede "Gırar é " bı kereng", arapçada ise "Bırğıl ıb heşef" olarak isimlendirilir.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No: ALY 1010

Bilimsel Adı: *Notobasis syriaca* (L.) Cass.

Türkçe Adı: Yavankenger

Yöresel Adı: Kelbeş (K), Kerbeş (K), Şevki ahmar (A), Kubêdehmorê (S).

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar : Gövde, taban yaprakları

Kullanım Şekli: Bitkinin gövdesi soyularak taze olarak yenilir. Ayrıca, taban yaprakları soğan ve yumurta ile kavrularak yenilir.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No:ALY 1042

Bilimsel Adı: *Tragopogon porrifolius* subsp. *longirostris* (Sch.Bip.) Greuter

Türkçe Adı: Helevan

Yöresel Adı: Darsıpik (K) Jınebıl ğeyr (A), Gezriko (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar : Yapraklar

Kullanım Şekli: Taze yaprakları çiğ olarak yeşillik şeklinde veya salatalara doğranarak yenililir. Ayrıca yaprakları kendi suyunda haşlandıktan sonra kaynamakta olan bulgur pilavına katılarak bulgur pilavı yapılır.

Kaynak Kişiler: K1-K38
Bitki No:ALY 1009

Bilimsel Adı: *Tragopogon porrifolius* subsp. *abbreviatus* (Boiss.) Coşkunçelebi & M.Gultepe L. (Şekil Ek 17).
Türkçe Adı: Çayır yemliği
Yöresel Adı: Xilok (K), Gilok (K), Hıbleb (A)
Kullanım Amacı: Gıda
Kullanılan Kısımlar : Yapraklar
Kullanım Şekli: Taze yaprakları çiğ olarak salata içine doğranarak yenilmektedir. Ayrıca yaprakları kendi suyunda haşlandıktan sonra, yağda soğan ile birlikte kavurulur ve üzerine yumurta kırılarak yemeği yapılır. Ayrıca, yaprakları bulgur pilavına katılarak da yenir.
Kaynak Kişiler: K1-K13, K25-K33, K58-K66
Bitki No:ALY 1008

BORAGINACEAE/Hodangiller
Bilimsel Adı: *Anchusa azurea* Mill. var. (Azurea Şekil Ek 29)
Türkçe Adı: Sığır dili
Yöresel Adı: Gwirız (K), Gurız (K), Hımhım (A), Gurze Eynınto (S)
Kullanım Amacı: Gıda
Kullanılan Kısımlar: Yaprakları
Kullanım Şekli: Taze yaprakları temizlenir, yıkanır ve doğranarak kendi suyunda haşlanır. Soğan ve baharatlar eklenerek yağda kavrulur, üzerine yumurta kırılır. Ayrıca haşlandıktan sonra soğan ile birlikte kavrulur ve açılan ince hamurun içerisine gözleme şeklinde sacda pişirilerek de yenilir.
Kaynak Kişiler: K1-K38
Bitki No:ALY 1035

Bilimsel Adı: *Onosma alborosea* subsp. *alborosea* Fisch. & C.A.Mey.
Türkçe Adı: Kayaemceği
Yöresel Adı: Mijmijok (K), Mısasa (A), Mısaso (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar: Çiçekleri

Kullanım Şekli: Çiçeklerin dip kısmındaki nektar ağza alınıp emilir.

Kaynak Kişiler: K1-K38, K52-K66

Bitki No:ALY 1013

BRASSICACEAE/FTurpgiller

Bilimsel Adı: *Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik.

Türkçe Adı:Çoban çantası

Yöresel Adı: Bakıdhılu (K), Şekıdhılvé (A)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar : Yaprakları

Kullanım Şekli: a) Baharda toplanan taze yaprakları haşlandıktn sonra soğan ile birlikte yağda kavrularak üzerine yumurta kırılarak tüketiliyor.

b) yaprakları bulgur pilavına katılarak yenilir

c)Yaprakları yemeklik doğranır, soğan ile birlikte kavurulur, kırmızı pul biber ve karabiber gibi baharatlar eklenerek et suyu veya normal su ilave edilerek çorba şeklinde de yenilmektedir.

Kaynak Kişiler: K1-K17, K27-K38, K59-K66

Bitki No:ALY 1014

Bilimsel Adı: *Lepidium draba* L.

Türkçe Adı: Diğnik

Yöresel Adı: Knnéber (K), Kınnébré (A), Kınevrê (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar : Yaprakları

Kullanım Şekli: Baharda toplanan taze yapraklar ve sürgünler çiğ olarak tüketilir veya salatalara eklenir. Ayrıca yapraklar doğranıp ıspanak gibi kavurularak yenir. Yaprakları haşlandıktn sonra soğan ile birlikte yağda kavrularak üzerine yumurta kırılarak, yemek şeklinde tüketilmektedir. Ayrıca, yapraklar bulgur pilavına katılarak pilav yapılır. Çorba yapımı için yaprakları haşlanır, baharatlar eklenerek et suyu veya normal su ilave edilir ve servis edilir.

Kaynak Kişiler: K1-K66
Bitki No:ALY 1015

Bilimsel Adı: *Nasturtium officinale* R.Br.
Türkçe Adı: Su teresi
Yöresel Adı: Tozmask (K), Kızmazé (A)
Kullanım Amacı: Gıda
Kullanılan Kısımlar : Yapraklar ve gövde
Kullanım Şekli: Taze yapraklar ve sürgünler çiğ tüketilir veya salatalara eklenir. Yapraklar doğrandıktan sonra soğan ve bahharatlar eklenerek ıspanak gibi kavurularak yenir. Ayrıca yaprakları doğranarak haşlanır ve pişmekte olan (suyunu çekmeden önce) bulgurun içine katılarak bulgur pilavı yapılır.
Kaynak Kişiler: K1 -K17, K27-K38
Bitki No:ALY 1016

Bilimsel Adı: *Sinapis arvensis* L.
Türkçe Adı: Hardal
Yöresel Adı: Xerdel (K), Ğerdel (A)
Kullanım Amacı: Gıda
Kullanılan Kısımlar : Taze yaprakları çiğ olarak yemeklerlin yanında veya salatalarda yenir. Çok taze olan haliyle haşlanarak yağda soğan ile birlikte kavurularak, baharatlar eklenerek de yenilir. Ayrıca yaprakları haşlanıp soğan ile birlikte kavrulduktan sonra sac üzerinde yapılan böreklere de konarak yenilmektedir.
Kaynak Kişiler: K1 -K17, K27-K38
Bitki No:ALY 1017

CANNABACEAE/Kendirgiller
Bilimsel Adı: *Celtis tournefortii* L.
Türkçe Adı: Dardağan
Yöresel Adı: Tı'u (K), Tüok (K), Gırgınes (A), Gernuso (S)
Kullanım Amacı: Gıda
Kullanılan Kısımlar : Meyveleri

Kullanım Şekli: Sonbaharda olgunlaşan meyveleri toplanıp çiğ olarak yenilir. Meyveler, çekirdekleri ile birlikte ezilerek pestile benzer bir şekilde saklanır. Bu şekilde elde denilen yemiş kış gecelerinde badem ve ceviz gibi kuru yemişlerle birlikte yenir.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No:ALY 1012

CAPPARACEAE / Keberegiller

Bilimsel Adı: *Capparis sicula* Veill. subsp. *sicula*

Türkçe Adı: Deli karpuzu

Yöresel Adı: Kulilka kemberé (K), Şefellah (A)

Kullanım Amacı: Gıda, tıbbi

Kullanılan Kısımlar: Tomurcuğu

Kullanım şekli: Bitkinin çiçek açmadan önceki tomurcukları turşu yapımında kullanılır. Önceleri yörede, bitkinin tomurcukları sadece tıbbi amaçla, mide rahatsızlıkları ve mantar tedavisinde kullanılmaktaydı. Tomurcuklarından elde edilen turşunun mide rahatsızlıkların a iyi geldiği söylenmektedir. Ayrıca mantar hastalığında, tomurcukları ateşin üzerine konulur, ısının etkisiyle çıkan suyu derinin üzerindeki mantar bölgesine sürülürdü.

Kaynak Kişiler: K1-K17, K27-K38

Bitki No:ALY 1019

FABACEAE/ Baklagiller

Bilimsel Adı: *Glycyrrhiza glabra* var. *glabra* L.

Türkçe Adı: Meyan

Yöresel Adı: Sŭs K), Ave Suse (K), Irk sus (A).

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar : Kökleri

Kullanım Şekli: Bitkinin kökleri soğuk suda bekletilir, demlendikten sonra şerbet olarak içilir.

Kaynak Kişiler: K1 -K17, K27-K38

Bitki No:ALY 1043

Bilimsel Adı: *Lathyrus cicera* L.

Türkçe Adı: Çolban

Yöresel Adı: Şokıl (K), Bakille (A), Şokkılle (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar : Meyve ve tohum

Kullanım Şekli: Meyvesi ve tohumları çiğ olarak tüketilir.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No:ALY 1044

FAGACEAE/Kayıngiller

Bilimsel Adı: *Quercus brantii* Lindl

Türkçe Adı: Karameşe

Yöresel Adı: Dara berru (K), Beru (K), Ballot (A), Balutê (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar : Meyve ve tohum

Kullanım Şekli: Meyve ve tohumları çiğ olarak tüketilir. Kış aylarında meyveleri sobanın üzerine konularak közlenir ve kestane gibi yenilir.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No:ALY 1045

IRIDACEAE/Süsengiller

Bilimsel Adı: *Crocus cancellatus* subsp. *damascenus* (Herb.) B.Mathew

Türkçe Adı: Pivok

Yöresel Adı: Pivog (K), Hılhıleye (A)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar : Yumruları

Kullanım Şekli: Yumrular soyularak çiğ olarak yenilir. Ayrıca et ile birlikte yağda kavurularak yenilir.

Kaynak Kişiler: K1 -K17, K27-K38

Bitki No:ALY 1020

JUGLANDACEAE/Cevizgiller

Bilimsel Adı: *Juglans regia* L.

Türkçe Adı: Ceviz

Yöresel Adı: Guz (K), Cevz (A), Gevzê (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar : Meyve ve tohum

Kullanım Şekli: Meyve ve tohumları çerez olarak yenilir. Tatlı, yemek ve salatalarda kullanılır. Özellikle üzüm şiresi ile birlikte cevizli sucuk elde edilir.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No:ALY 1046

LAMIACEAE/Ballıbabagiller

Bilimsel Adı: *Mentha longifolia* subsp. *typhoides* (Briq.) Harley (Şekil Ek 23).

Türkçe Adı: Derenanesi

Yöresel Adı: Pung (K), Nınhe (A), Nunıbo (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar : Yapraklar

Kullanım Şekli: a)Taze yaprakları (tüylenmeden önceki haliyle) bulgur köfteleriyle birlikte çiğ olarak yenilir.

b)Taze yaprakları suda haşlanır; sumak, et, nohut, salça ve baharatlar eklenerek ekşili çorbası da elde edilir.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No:ALY 1037

Bilimsel Adı: *Thymbra spicata* subsp. *spicata* L.

Türkçe Adı: Zahter

Yöresel Adı: Cahhter (K), Zahteré (A)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar : Topraküstü kısımları

Kullanım Şekli: Bahar aylarında toplanarak kurutulur. Yemeklere lezzet vermek için baharat olarak kullanılır. Ayrıca çay şeklinde demlenerek içilir.

Kaynak Kişiler: K1-K317, K24- K26

Bitki No:ALY 1039

MALVACEAE/Ebegümecigiller

Bilimsel Adı: *Malva neglecta* Wallr.

Türkçe Adı: Çobançöreği, Ebegümeci

Yöresel Adı: Tolık (K), Ğıbbes (A), Tolké (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar : Topraküstü kısımları

Kullanım şekli: Topraküstü kısımları ayıklanır ve doğranır; soğan, salça ve zeytin yağı ile birlikte kısık ateşte kavrulur. Ayrıca üzerine yumurta kırarak da yenilmektedir. Ayrıca, bulgur pilavına katılarak da yenilir.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No: ALY 1024

MORACEAE/Dutgiller

Bilimsel Adı: *Ficus carica* subsp. *carica* L.

Türkçe Adı:İncir

Yöresel Adı: Hejir (K), Tin (A), Têno (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar : Meyve

Kullanım Şekli: Meyvesinden reçel yapılır, çerez olarak veya taze iken yenilir.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No: ALY 1047

Bilimsel Adı: *Morus alba* L.

Türkçe Adı: Akdut

Yöresel Adı: Tu (K), Tu sıpi (K), Tut ebyed (A), Tutso (S)

Kullanım Amacı: Gıda, tıbbi

Kullanılan Kısımlar : Meyveler

Kullanım Şekli: Çiğ veya kurutularak yenilir, reçel ve pekmezi de yapılmaktadır. Bahar aylarında taze dut yapraklarından sarma yapılır.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No: ALY 1026

Bilimsel Adı: *Morus nigra* L.

Türkçe Adı: Karadut

Yöresel Adı: Tu Şémi (K), Tut hamıs (A), Tutso humso (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar : Meyveleri

Kullanım Şekli: Çiğ veya kurutularak yenilir, reçel ve pekmezi de yapılmaktadır. Bahar aylarında taze dut yapraklarından sarma yapılır.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No: ALY 1025

OLEACEAE/Zeytingiller

Bilimsel Adı: *Olea europaea* subsp. *europaea* L.

Türkçe Adı: Zeytin

Yöresel Adı: Zeytin (K), Zeytune (A), Zaytūn (A), Zeytā (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar: Meyve, yaprak

Kullanım Şekli: Yaprakları çay şeklinde demlenerek içilir. Meyveleri salamura edilerek sofralık olarak kullanılır. Ayrıca, meyvelerin sıkılmasıyla yağ elde edilir.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No: ALY 1050

PAPAVERACEAE/Haşhaşgiller

Bilimsel Adı: *Papaver rhoeas* L.

Türkçe Adı: Gelincik

Yöresel Adı: Külilk é Erebo (K), Ceybuğuten (A), Şuşané (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar: Taze yaprakları

Kullanım Şekli: Çiçek açmadan önce taze yaprakları toplanır, doğranır, kendi suyunda haşlandıktan sonra yağda soğan ile kavrulur. Baharatlar ve kırmızı pul biber eklenerek yenir. İsteğe göre kavrulurken üzerine yumurta da kırılabilir.

Kaynak Kişiler: K1- K38

Bitki No: ALY 1027

PORTULACEAE/Semizotugiller

Bilimsel Adı: *Portulaca oleracea* L. (Şekil Ek 28).

Türkçe Adı: Semizotu

Yöresel Adı: Perpar (K), perparé (A), Kışbni (S),

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar: Topraküstü kısımları

Kullanım Şekli: Topraküstü kısımları ayıklanır ve doğranır. Bir tencerede kendi suyunda haşlanır. Haşlanan yaprakların suyu süzülür. Ayrı bir tencerede soğan, yumurta ve yağla birlikte kavrulur.

b) Yemeklerin yanında yeşillik şeklinde çiğ olarak yenilir.

c) Yoğurtlu semizotu salatası veya cacığı yapılır. Bunun için, toplanan semizotu yıkanıp doğranır. Bir kâse yoğurda doğranmış sarımsak ve yeterince tuz eklenerek karıştırılır. Üzerine kuru nane serpilir. Bazı aileler buna su ekleyerek cacık şeklinde tüketir.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No: ALY 1028

POLYGONACEAE/Kuzukulağıgiller

Bilimsel Adı: *Rumex tuberosus* subsp. *tuberosus* L

Türkçe Adı: Kuzukıkırdağı

Yöresel Adı: Tırşuké Kevé (K), Hımmayda (A), Hıwloye (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar: Yaprakları

Kullanım Şekli: a) Yapraklarından sarma yapılır. Sarma için taze yapraklar toplanır., hazırlanan iç harcı ile sarılıp pişirilir.

b) Yaprakları çiğ olarak yemeklerin yanında veya salataya doğranarak yenir.

c) Taze yaprakları doğranır ve bulgur ile birlikte pişirilerek pilava katılır.

d) Çorba için yaprakları doğranır, soğan ile birlikte pişirilir. Bulgur, pul biber, karabiber ve et suyu katılarak çorbası yapılır**.**

Kaynak Kişiler: K1- K38

Bitki No: ALY 1029

Bilimsel Adı: *Rumex pulcher* L. subsp. *raulini* (Boiss.) Rech.f. (Şekil Ek 24).

Türkçe Adı: Akkufelik

Yöresel Adı: Sabun-É Qıjaké (K) , Hımmayda (A) , Hılewloyé (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar: Yaprakları

Kullanım Şekli:) Yapraklarından sarma yapılır. Sarma için taze yapraklar toplanır., hazırlanan iç harcı ile sarılıp pişirilir.

b) Yaprakları çiğ olarak yemeklerin yanında veya salataya doğranarak yenir.

c) Taze yaprakları doğranır ve bulgur ile birlikte pişirilerek pilava katılır.

d) Çorba için yaprakları doğranır,soğan ile birlikte pişirilir. Bulgur, pul biber, karabiber ve et suyu katılarak çorbası yapılır.

Kaynak Kişiler: K1- K38

Bitki No: ALY 1030

ROSACEAE/Gülgiller

Bilimsel Adı: *Amygdalus communis* L. (Şekil Ek26).

Türkçe Adı: Badem

Yöresel Adı: Bıif (K), Beif (K), Fırke (A), Luğze (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar: Meyve, tohum

Kullanım Şekli: a) Bahar aylarında meyvesi taze iken Çağla olarak isimlendirilir ve tuz serpilerek çiğ olarak yenilir.

b) Etli sulu yemek yapımı için: kırmızı et tencereye konur ve kavrulur, sonra tereyağı, salça, su ve tuz eklendikten sonra pişirilir. Kaynamakta olan yemeğe çağla, soğan, maydanoz, baharat ve köfteler atılır. Kürt aileler köfte yerine doğranmış et veya kemikli et kullanır ve buna "Tırşk a Bıifterka" adını, Arap ve Süryani aileler ise kıyma etten yapılmış olan köfteleri kullanırlar. Arap aileler bu yemeğe Fırkiyyé, Süryaniler ise "Luğziyyé" ismini vermektedirler.

d) Kengerli sulu yemek için: taze badem çağlası kenger ile birlikte pişirilir.

c) Kuruyemişlik çerez için: Meyveler kurtulduktan sonra içindeki çekirdekler çıkarılır ve kuru yemiş olarak tüketilir. Arap ve Süryani aileler "Imlebbes" adını verdikleri badem şekerini elde etmektedirler.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No: ALY 1031

Bilimsel Adı: *Cerasus mahaleb* (L.) Mill. var. *mahaleb*

Türkçe Adı: Mahlep

Yöresel Adı: Kennér (K), Mehleb (A), Mehlebé (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar: Meyve, yaprak

Kullanım Şekli: Meyvelerin çekirdekleri kurutulup öğütülür ve yöresel çöreklerde (Küliçe, Ikliçe, Mardin çöreği vb) kullanılır. Ayrıca, yapraklarından infüzyon metodu ile çay yapılıp içilir.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No: ALY 1033

Bilimsel Adı: *Cerasus microcarpa* Boiss. subsp. *microcarpa*

Türkçe Adı: Yaban kirazı

Yöresel Adı: Bılaluk (K), Belaluk (K), Karasya (A)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar: Meyveler

Kullanım Şekli: Yaz mevsiminin başında olgunlaşan meyveleri çiğ olarak yenir, reçel ve marmelat yapılarak da tüketilir.

Kaynak Kişiler: K1- K17, K24-K38, K58-K66

Bitki No: ALY 1032

Bilimsel Adı: *Crataegus azarolus* L. var. *azarolus*

Türkçe Adı: Müzmüldek

Yöresel Adı: Gühij (K), İzeran (A), Azrulê (S), İzrolé (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar: Meyveler

Kullanım Şekli: Sonbahharda olgunlaşan meyveleri çiğ olarak yenilir. Semt pazarlarında da satılır. Ayrıca, sirkesi de yapılır.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No: ALY 1004

Bilimsel Adı: *Rosa canina* L.

Türkçe Adı: Kuşburnu

Yöresel Adı: Gulşilav(K), Verdenıf (A)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar: Meyveler

Kullanım Şekli: Taze veya kurusu çay olarak demlenip içilmektedir. Ayrıca, mermalatı yapılmaktadır.

Kaynak Kişiler: K1-K17, K599-K66

Bitki No: ALY 1048

SOLANAECEAE/Patlıcangiller

Bilimsel Adı: *Lycium depressum* Stocks (Şekil Ek 22).

Türkçe Adı: Eğritekedikeni

Yöresel Adı: Hat (K)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar: Yaprakları

Kullanım Şekli: İlkbaharda taze yaprakları dikenli dallarından ayıklanarak temizlenir ve bulgur pilavına katılarak pilavı yapılır. Bitkinin, hem pilava lezzet kattığı ve hem de pilavın rengini sarı-yeşilimtırak şekle dönüştürdüğü ifade edildi.

Kaynak Kişiler: K1 -K17

Bitki No: ALY 1018

URTICACEAE/Isırgangiller

Bilimsel Adı: *Urtica dioica* L. subsp. *dioica*

Türkçe Adı: Isırgan

Yöresel Adı: Gezgezk (K), Hêşişıl heyyê (A), Heméke (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar:Yapraklar

Kullanım Şekli: Toplanan taze yapraklar yıkanıp doğranır ve kendi suyunda haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülür. Doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine haşlanmış ve doğranmış olan ısırgan otu ilave edilip kavrulur.

b) Kurutulmuş yaprakları çay gibi demlenerek çayı içilir.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No: ALY 1002

VITACEAE/Asmagiller

Bilimsel Adı: *Vitis vinifera* L.

Türkçe Adı: Asma

Yöresel Adı: Tri (K), Inıb(A), Inbê (S)

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar:Meyve ve yaprakları

Kullanım Şekli: Meyvesi hem taze olarak hem de kurutularak tüketilir. Ayrıca, pekmez, pestil, cevizli sucuk ve koncik yapımında kullanılır. Yapraklarından sarma yapılır. Sirke yapımında da kullanılır.

Kaynak Kişiler: K1-K66

Bitki No: ALY 1049

Çizelge 4.1. Bitkilerin geleneksel kullanım amaçları ve kullanım şekilleri ve tanımlayan kaynak kişiler

Familyası	Bitkinin Bilimsel Adı	Bitkinin Yöresel Adı	Bitkinin Türkçe adı	Kullanım Şekli	Kullanılan Kısmı	Kullanım Amacı	Kaynak Kişiler
Amaranthaceae	*Amaranthus retroflexus* L.	Kunsohrk (K), Koksohrk (K), Sılkwaş (A)	Tilkikuyruğu	Yaprakları önce ayıklanır, temizlenir, doğranır ve semizotu ile karıştırılarak, soğan ile birlikte yağda kavrulur, üzerine yumurta kırılıp yemeği yapılır. .	Yaprakları	Gıda	K1-K35

Çizelge 4.1. **(Devam)**

Amaranthaceae	*Chenopodium Album* L.	Serbımast, Selmast (K)	Sirken	Yaprakları doğranır, kendi suyunda pişirilir, soğan ve yağ eklenerek, yumurta ile birlikte kavurulur. Ayrıca, bulgur pilavı pişerken bitkinin yaprakları eklenerek birlikte pişirilir.	Yaprak	Gıda	K1-k14
Amaryllıdacea	*Allium noeanum* Reut. ex Regel	Sırık, Sirdım,(K) Basalatül Hayyé(A) Baslo(S)	Ekin soğanı,	Bahar aylarında taze yaprakları çiğ olarak tüketilir, belloi denilen bulgur köftesi ile birlikte salata şeklinde yenilmektedir. Ayrıca, yaprakları peynir içerisine konularak otlu peynir yapımında kullanılır. Soğanı ve topraküstü kısımları ise bulgur pilavına katılır. .	Yaprakları, Soğan	Gıda	K1-K66
Amaryllıdaceae	*Allium cepa* L.	Külilk-É Pivaza(K) Zeker Basal(A)	Soğan Soğan Erkeği	Çiçekleri taşıyan pedunkul taze olarak toplanır ve yemeklerin yanında, salatalarda yeşil soğan gibi tüketilir. Bazı yemeklere lezzet katmak için de eklenerek pişirilir. Yaprakları ise özellikle şambörek denilen yöresel bir yemek yapımında kullanılır. .	Yaprakları, pedunkul	Gıda	K1-K17, K24-K35
Anacardıaceae	*Pistacia khinjuk* Stocks	Kızvan(K), Bıttım (A), Şigoro (S).	Bıttım	a) Meyvesi kavrulup tuzlanır, çerez olarak yenilir. b) Meyvesi çiğ olarak tüketilir veya kahve yapımında kullanılır.	Meyvesi	Gıda	K1-K66

Çizelge 4.1. **(Devam)**

Anacardiaceae	*Rhus coriaria* L.	Sımak, Sımmak (K),Sımmak (A),Hamsıfto, Hımsiso(S)	Sumak	a) Toz haline getirilen sumak meyveleri baharat olarak kullanılır. b) Sumak suyu sarma ve dolma yemeğine katılır. c) Çayı yapılır. Sumak meyveleri bir kaba konur ve üzerine kaynar su ilave edilir. Beş dakika beklendikten sonra süzülüp içilir. d) Ekşisi yapılır. Sumak meyveleri bir kaba konur ve üzerini örtecek kadar su konup beklenir. Sumağın tüm ekşi özü çıkana kadar bu işlem tekrarlanır. Elde edilen sumak suları 15- 20 dakika kaynatılıp, geniş bir kapta güneşte bekletirilerek katılaşması sağlanır. Elde edilen bu sumak ekşisi yemek ve salatalarda sos olarak kullanılur.	Meyve	Gıda	K1-K66
Apiaceae	*Coriandrum Sativum* L.	Gıjniş(K), Kızbara(A) Kısberfto (S)	Kişniş	Tohumları ezilip toz haline getirilip, baharat olarak kullanılır.	Meyve	Gıda	K1-K66
Apiaceae	*Eryngium Campestre* L.	Nankösik (K) Zell(A) Bellikraned(S)	Yerkestanesi	Tazeyken taban yaprakları çiğ olarak yenilmektedir. Gövdesi soyularak taze olarak tüketilmektedir Bitkinin taban yapraklarının köke yakın şişen kısmı ve gövdesi genç iken soyularak yenir	Yaprak kök	Gıda	K1-K17, K27-K38

Çizelge 4.1. **(Devam)**

Araceae	*Biarum carduchorum* (Schott) Engl	Kardi(K) Kardiyyé(A) Zıbbılrum (S)	Kardi	Taze toplanan yapraklar sumak eklenerek kaynatılır. Haşlandığı sumaklı su dökülür. Bu işlem ile zehirli yapısı giderilmiş olur. Kürtlerde içerisine bulgur ve parça et konularak salçalı yemeği yapılır. Araplar: Aynı şekilde bulgur yerine pirinç de eklenerek, baharatlar eklenerek yemeği yapılır. Süryaniler: Soğan veya yumurta ile birlikte kavurması ve iç konularak sarması yapılır.	Yaprakları	Gıda	K1-K66
Araceae	*Arum rupicola* var. *rupicola* Boiss (ENDEMİK)	Kardi (K), Tırşkardi (K), Zıbebuabd (A), Zıbbılrum (S)	Dağsorsalı	Taze olarak toplanan yaprakları sumak eklenerek kaynatılır. Sonra bu sumaklı süzülür. Böylece bitkinin içindeki zehirli yapısı giderilmiş olur. Kürt kökenli ailelerde bulgur ve parça et konularak salçalı yemeği yapılır. Arap aileler ise bulgur yerine pirinç eklemekte ve baharatlar da konularak yenilmektedir. Süryaniler ise soğan veya yumurta ile birlikte kavurduktan sonra yemektedirler. Ayrıca, Süyaniler bitkinin yapraklarından sarma yapmaktadırlar.	Yaprak ve yaprak sapları	Gıda	K1-K66
Asparagaceae	*Ornithogalum narbonense* L	Sersıpik (K), Mığtıtıl anış (A)	Akbaldır	Toprak üstü kısımları doğranır ve kendi suyunda haşlandıktan sonra soğan ve baharat eklenerek yağda kavrulur. Ayrı bir tavada yumurta tek başına kızartılır ve üzerine konularak servis edilir. Bulgur pilavına da katılmaktadır.	Toprak üstü kısımları	Gıda	K1-K317, K24- K26

Çizelge 4.1. **(Devam)**

Asteraceae	*Carduus pycnocephalus subsp. breviphyllarius* P.H.Davis	Kerbeş(K)Şevk(A) Kubêdehmorê (S)	Kilindor	Güzel ve titiz bir şekilde temizlenip Kuşbaşı et, arpacık soğan, zeytinyağı kullanılarak sulu yemeği yapılıyor. Ispanak gibi kullanılarak yumurtalı ve soğanlı kavurması yapılıyor.	Yapraklar, gövde	Gıda	K1-K66
Asteraceae	*Centaurea hyalolepis* Boiss	Strizerk(K) Şevkıl Ehmar(A) Kubêdehmorê(S)	Çakıl Dikeni	Haşlandıktn sonra Soğan ile birlikte yağda kavurularak üzerine yumurta kırılarak, yemek şeklinde tüketiliyor	İk baharda yeni çıktığında yaprak	Gıda	K1-, K38
Asteraceae	*Gundelia mesopotamica* Fırat	Kereng(K) Heşef Heşefé(A) Ğerkuvé(S)	Kenger	Kök kısmı ve yaprakların dikenden temizlenebilen kısımlçeşitli baharatlar eklenerek yağda kavurulur, yumurta kırılarak yemek yapılır.(Kereng-é Qelandi) Haşlanan kengerler bulgur pilavına katılarak yemek yapılır Buna da" Gırar é " bı kereng" denir.	Kök, yaprak	Gıda	K1-K66
Asteraceae	*Notobasis syriaca* (L.) Cass.	Kelbeş (K), Kerbeş (K), Şevki ahmar (A), Kubêdehmorê (S).	Yavankenger	Bitkinin gövdesi soyularak taze olarak yenilir. Ayrıca, taban yaprakları soğan ve yumurta ile kavrularak yenilir.	Gövde, taban yaprakları	Gıda	K1-K66
Asteraceae	*Tragopogon porrifolius subsp. longirostris* (Sch.Bip.) Greuter	Darsıpik(K Jınebıl ğeyr(A) Gezriko(S)	Helevan	Genç sürgünler, yapraklar ve kökü sebze olarak tüketilebilir. Tadının istiridyeye benzediği söylenir. Çiçekleri çiğ olarak salatalara eklenir. Haşlanarak Bulgur pilavına katılarak da yenir	yapraklar	Gıda	K1-K38
Asteraceae	*Tragopogon porrifolius* subsp. *abbreviatus* (Boiss.) Coşkunçelebi &	Xilo(K) Gilok(A) Hıbleb(S)	Çayır yemliği	Genç yapraklar ve sürgünler çiğ tüketilebilir ve salatalara eklenir. Ayrıca yapraklar doğranıp ıspanak gibi kavurularak ve yumurta eklenerek de yenir. Bulgur pilavına katılarak da yenir.	Toprak üstü kısımları	Gıda	K1-K66

Çizelge 4.1. **(Devam)**

Boraginaceae	*Anchusa azurea* Mill. var. *azurea*	Gwirız,(K) Hımhım(A) Gurze Aynınto(S)	Sığırdili	Taze yaprakları temizlenir, yıkanır ve doğranarak kendi suyunda haşlanır. Soğan ve baharatlar eklenerek yağda kavrulur, Arzuya göre üzerine yumurta kırılır.	Yaprakları	Gıda	K1-K38
Boraginaceae	*Onosma alborosea subsp. alborosea* Fisch.& C.AMey.	Mijmijok (K), Mısasa (A), Mısaso(S)	Emzik otu Kaya emziği	Çiçeklerin dip kısmı ağza alınıp emilir. Buradaki tatlı nektarın ağza alınmasıyla keyifli bir lezzet elde edilir.	Çiçekleri	Gıda	K1-K38, K52-K66
Brassicaceae	*Capsella Bursa Pastoris*	Bakıdhılu(K) Şekıdhılvé(A)	Çobançantası	Haşlandıktn sonra Soğan ile birlikte yağda kavurularak üzerine yumurta kırılarak, yemek şeklinde tüketiliyor. Yapraklar bulgur pilavına katılarak pilav yapılıyor. Yaprakları baharatlar eklenerek et suyu veya normal su ile çorbaşeklinde tüketiliyor.	Yapraklar	Gıda	K1-K17, K27-K38, K59-K66
Brassicaceae	*Lepiidium Draba* L.	Knéber(K) Hımhım(A) Kınevrê(S)	Diğnik	Genç yapraklar ve sürgünler çiğ tüketilebilir ve salatalara eklenir. Ayrıca yapraklar doğranıp ıspanak gibi kavurularak da yenir. Bulgur pilavına katılarak da yenir.	Yaprak	Gıda	K1- K66
Brassicaceae	*Nasturtium officinale* L.	Tozmask(K), Kızmazé(A)	Su teresi	Genç yapraklar ve sürgünler çiğ tüketilebilir ve salatalara eklenir. Ayrıca yapraklar doğranıp ıspanak gibi kavurularak da yenir. Bulgur pilavına katılarak da yenir	Yapraklar	Gıda	K1-K17, K27-K38
Brassicaceae	*Sinapis arvensis* L.	Xerdel(K) Ğerdel(A)	Hardal	Taze yaprakları çiğ olarak yemeklerlin yanında veya salatalarda yenir. Çok taze olan haliyle haşlanarak yağda soğan ile birlikte kavurularak, baharatlar eklenerek de yenilir.		Gıda	K1-K17, K27-K38

Çizelge 4.1. **(Devam)**

Capparaceae	*Capparis sicula* Veill. subsp. *sicula*	Kulilkakember, (K) Şefellah (A)	Deli Karpuzu,	Bitkinin meyvesi turşu yapımında kullanılır. Önceleri yörede, bitkinin meyvesi sadece tıbbi amaçla,mide rahatsızlıkları ve mantar tedavisinde kullanılmaktaydı. Mide rahatsızlıklarında meyvenin turşusu tüketilir. Mantar hastalığında, tomurcukları ateşin üzerine konulur, ısının etkisiyle çıkan suyu derinin üzerindeki mantar bölgesine sürülürdü.	Tomurcuk	Gıda	K1-K17, K27-K38
Cannabaceae	*Celtis tournefortii* L.	Tı'u,(K) Tüok(K). Gırgıno(A).Gırgınosé(S)	Dardağan	Sonbaharda olgunlaşan meyveleri toplanıp çiğ olarak yenir. Meyveleri çekirdekleri ile birlikte ezilerek ezmesi pestile benzer bir şekilde saklanır. Nanık-é Tıuva denilen bu yemiş Kış gecelerinde badem, ceviz gibi kuru yemişlerle birlikte yenir.	Meyve	Gıda	K1-K66
Fabaceae	*Glycyrrhiza glabra* var. *glabra* L	Süs K), Ave Suse (K), Irksus (A).	Meyan	Bitkinin kökleri soğuk suda bekletilir, demlendikten sonra şerbet olarak içilir.	Kök	Gıda	K1-K17, K27-K38
Fabaceae	*Lathyrus cicera* L	Şokıl (K), Bakille (A), Şokkılle (S)	Çolban	Meyvesi ve tohumları çiğ olarak tüketilir	Meyve ve tohum	Gıda	K1-K66
Fagaceae	*Quercus brantii* Lindl	Dara berru (K), Beru (K), Ballot (A), Balutê (S)	Kara meşe	Meyve ve tohumları çiğ olarak tüketilir. Kış aylarında meyveleri sobanın üzerine konularak közlenir ve kestane gibi yenilir.	Meyve ve tohum	Gıda	K1-K66
Iridaceae	*Crocus cancellatus* subsp. damascenus (Herb.) B.Mathew	Pivok(K) Hılhıleye (A)	Pivok	Yeraltındaki yumruları soyularak çiğ tüketilir	Yumru	Gıda	K1-K38,

Çizelge 4.1. **(Devam)**

Juglandaceae	*Juglans regia* L	Guz (K), Cevz (A), Gevzê (S)	Ceviz	Meyve ve tohumları çerez olarak yenilir. Tatlı, yemek ve salatalarda kullanılır. Özellikle üzüm şiresi ile birlikte cevizli sucuk elde edilir.	Meyve ve tohum	Gıda	K1-K66
Lamiaceae	*Mentha longifolia* subsp. *typhoides* (Briq.) Harley	Pung(K) Nıhne(A) Nunıbo(S)	Derenanesi	Taze yaprakları(tüylenmeden önceki haliyle kısır, belloi, accin vb. bulgur köfteleriyle birlikte çiğ olarak tüketilir. Taze yapraklar suda haşlanarak, sumak, et, nohut, salça ve baharatlar da eklenerek Ekşili yahnisi de yapılır.	Taze yapraklar	Gıda	K1-K66
Lamiaceae	*Thymbra spicata* subsp. *spicata* L	Cahhter (K), Zahteré (A)	Zahter	Bahar aylarında toplanarak kurutulur. Yemeklere lezzet vermek için baharat olarak kullanılır. Ayrıca çay şeklinde demlenerek içilir.	Topraküstü kısımları	Gıda	K1-K317, K24- K26
Liliaceae	*Ornithogalum orthophyllum* Ten	Sersıpik	Bayıryıldızı	haşlandıktn sonra Soğan ile birlikte yağda kavurularak, yemek şeklinde tüketiliyor.	Yaprak, gövde	Gıda	K1-K317,K24-K26
Malvaceae	*Malva neglecta* Wallr	Tolık(K), Ğıbbes(A) Tolké(S)	Ebe Gümeci	yapraklar doğranıp ıspanak gibi kavurularak yumurta kırılarak yenir. Bulgur pilavına katılarak da yenir	Yaprak	Gıda	K1-K66
Moraceae	*Ficus carica* subsp. *carica* L.	Hejir (K), Tin (A), Têno (S)	İncir	Meyvesinden reçel yapılır, çerez olarak veya taze iken yenilir.	Meyve	Gıda	K1-K66
Moraceae	*Morus Nigra* L.	Tu Şémi(K) Tut hamıs(A) Tutso Humso(S)	Karadut	Çiğ olarak, kurutularak ve reçeli yapılarak tüketilir. Pekmezi de yapılır. Baharda taze dut yapraklarından sarma yapılır.	Meyve Yapraklar	Gıda, tıbbi	K1-K66
Moraceae	*Morus Alba* L.	Tu Spi(K) Tut ebyed(A) Tutso(S)	Beyaz Dut	Çiğ olarak, kurutularak ve reçeli yapılarak tüketilir. Pekmezi de yapılır. Baharda taze dut yapraklarından sarma yapılır.	Meyve Yapraklar	Gıda, tıbbi	K1-K66

Çizelge 4.1. **(Devam)**

Oleacae	*Olea europaea* subsp. *europaea* L	Zeytin (K), Zeytune (A), Zaytūn (A), Zeytā (S)	Zeytin	Yaprakları çay şeklinde demlenerek içilir. Meyveleri salamura edilerek sofralık olarak kullanılır. Ayrıca, meyvelerin sıkılmasıyla yağ elde edilir.	Meyve Yapraklar	Gıda, tıbbi	K1-K66
Papaveraceae	*Papaver rhoeas* L.	Külilké Erebo(K) Ceybuğ uten(A) Şuşané(S)	Gelincik	Çiçek vermeden önceki ilk çıktığında taze yaprakları toplanır, doğranır, kendi suyunda haşlandıktan sonra yağda soğan ile kavurulur. Baharatlar ve kırmızı pul biber eklenerek yenir. Arzuya göre kavrulurken üzerine yumurta da kırılabilir.	Yapraklar	Gıda	K1- K38
Polygonaceae	*Rumex tuberosus* subsp. *tuberosus* L	Tırşuké Kevé (K) Hımmayda(A) Hıwloye (S)	Kuzukıkırdağı	1- Yapraklarından sarma yapılır. Sarma için taze yapraklar toplanır., hazırlanan iç harcı ile sarılıp pişirilir. Yaprakları çiğ olarak yemeklerin yanında veya salataya doğranarak yenir. Taze yaprakları doğranır ve bulgur ile birlikte pişirilerek pilava katılır. Çorba için yaprakları doğranır, soğan ile birlikte pişirilir. Bulgur, pul biber, karabiber ve et suyu katılarak çorbası yapılır**.**	Yaprakları	Gıda	K1- K38

Çizelge 4.1. **(Devam)**

Polygonaceae	*Rumex pulcher* L. subsp. *raulini* (Boiss.) Rech.f.	Sabun-É Qıjaké (K) Hımmayda(A) Hılewloyé(S)	Akkufelik	1- Yapraklarından sarma yapılır. Sarma için taze yapraklar toplanır., hazırlanan iç harcı ile sarılıp pişirilir. Yaprakları çiğ olarak yemeklerin yanında veya salataya doğranarak yenir. Taze yaprakları doğranır ve bulgur ile birlikte pişirilerek pilava katılır. Çorba için yaprakları doğranır, soğan ile birlikte pişirilir. Bulgur, pul biber, karabiber ve et suyu katılarak çorbası yapılır.	Taze yaprakları	Gıda	K1-- K38
Portulaceae	*Portulaca Oleracea* L.	Perpar(K) Pırparé(A) Kişbni(S)	Semizotu	Semizotu ayıklanır, temizlenip, doğranır. Bir tencerede kendi suyunda haşlanır. Haşlanan yapraklar süzülür. Ayrı Bir tencerede küçük doğranan soğanlar yağda pembeleşinceye kadar kavurulur. Sonra haşlanmış ve süüzülmüş olan semizotu eklenir. Üç-dört dakika daha kavuurulmaya devam edilir.Ayrı bir tavada kavrulan yumurtalar ekleneriek servis edilir. b) çiğ yenir. c)Semizotu salatası veya cacığı yapılır.	Toprak üstü kısımları	Gıda	K1-K66
Rosaceae	*Amygdalus communis* L.	Bıif,Beif(K) Fırke(A) Luğze(S)	Badem	Baharda çağla iken çiğ yenir, Çağlalardan etli, salçalı sulu yemeği yapılır.(Fırkıyye) Olgunlaşınca da kuru yemiş olarak tüketilir, Imlebbes denilen badem şekeri yapılır.	Meyve	Gıda	K1-K66
Rosaceae	*Rosa canina* L.	Gulşilav (K), Verdenıf (A)	Kuşburnu	Taze veya kurusu çay olarak demlenip içilmektedir. Ayrıca, mermalatı yapılmaktadır.	Meyve	Gıda	K1-K17,K59-K66

Çizelge 4.1. **(Devam)**

Rosaceae	*Cerasus Microcarpa* Boiss	Bılaluk(K) Karasya (A)	Yaban Kirazı	Meyveler çiğ yenir.	Meyve	Gıda	K1-K17,K24-K38, K58-K66
Rosaceae	*Cerasus mahaleb* Boiss	Kennér(K) Mehleb(A) Mehlebé (S)	Mahlep	Meyvelerin çekirdekleri kurutulup övütülür ve yöresel çöreklerde(Küliçe, Ikliçe, Mardin çöreği vb) unlu mamullerinde kullanılır. Meyveleri kurutulup günde bir kaçık kadar çiğneyerek tüketilir. Diyabettte şeker düşürücü özelliği vardır. Ayrıca astım ve öksürükte tıbbi amaçlarla kullanılır. Soğuk algınlığı veb. Hastalıklar ile şeker düşürücü amaçla taze yapraklarından infüzyon metodu ile çay yapılıp tüketilir.	Meyveler	Gıda, tıbbi	K1-K66
Rosaceae	*Crataegus Azarolus* L.	Gühij(K) İzeran(A) İzrolé(S)	Müzmüldek	Sonbaharda olgunlaşan meyveler çiğ yenir.	Meyve	Gıda	K1-K66
Solanaeace	*Lycium depressum* Stocks	Hat(K)	Eğritekedikeni	Baharda taze yaprakları bulgur pilavına katılarak pilav yapılır. Hem pilava lezzet katar, hem de Yeşil renginden dolayı pilavın rengini güzel yapar.	Yaprak	Gıda	K1-K17

Çizelge 4.1. **(Devam)**

Urticaceae	*Urtica Dioica* L.	Gezgezk (K) Héşişıl Heyye(A) Herméke (S)	Isırgan	Çıplak ellerle toplanması sakıncalı olup ellerde kaşıntı ve yanmaya sebep olur. Bu nedenle eldivenli ellerle toplanır. Toplanan taze yapraklar Yıkanıp doğranır ve kendi suyunda haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülür. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip kavrulur. 2-Kurutulmuş yaprakları çay gibi demlenerek çayı içilir.		Gıda	K1 -K66
Vitaceae	*Vitis vinifera* L.	Tri (K), Inıb(A), Inbê (S)	Asma	Meyvesi hem taze olarak hem de kurutularak tüketilir. Ayrıca, pekmez, pestil, cevizli sucuk ve koncik yapılır. Yapraklarından sarma yapılır. Sirke yapılır.	Meyve ve yaprakları	Gıda	K1 -K66

Çizelge 4.2.Bitkilerin bilimsel , Türkçe ve Etnik gruplarda kullanılan isimleri çizelgesi

Familyası	**Bitkinin Bilimsel Adı**	**Bitkinin Kürtçe Adı**	**Bitkinin Türkçe adı**	**Bitkinin Arapça adı**	**Süryanice Adı**
Amaranthacea e	*Amaranthus retroflexus* L.	Kunsohrk	Tilkikuyruğu	Sılkwaş	
Amaranthacea e	*Chenopodium Album* L.	Serbımast, Selmast	Sirken		
Amaryllıdacea	*Allium noeanum* Reut. ex Regel	Sırık, Sirdım,	Ekin soğanı,	Basalatül Hayyé	Baslo
Amaryllıdacea e	*Allium cepa* L.	Külilk-É Pivaza	Soğan Soğan Erkeği	Zeker Basal	
Anacardıaceae	*Pistacia khinjuk* Stocks	Kızvan	Bıttım	Bıttım	Şigoro
Anacardiaceae	*Rhus coriaria* L.	Sımak	Sumak	Hamsıfto	Hımsiso
Apiaceae	*Coriandrum Sativum* L.	Gıjniş	Kişniş	Kızbara	Kısberfto
Apiaceae	*Eryngium Campestre* L.	Nankösik	Yerkesta nesi	Zell(A)	Bellikraned
Araceae	*Biarum carduchor*um (Schott) Engl	Kardi	Kardi	Kardiyyé	Zıbbılrum
Araceae	*Arum rupicola* var. *rupicola* Boiss (ENDEMİK)	Kardi	Dağsorsalı	Kardiyyé	Kardiyyé
Asparagaceae	*Ornithogalum narbonense* L	Sersıpik	Akbaldır	Mığtıtıl anış	
Asteraceae	*Carduus pycnocephalus subsp. breviphyllarius* P.H.Davis	Kerbeş	Kilindor	Şevk	Kubêdehmorê

Çizelge 4.2. **(Devam)**

Asteraceae	*Centaurea hyalolepis* Boiss	Strizerk	Çakıl Dikeni	Şevkıl Ehmar	Kubêdehmorê
Asteraceae	*Gundelia mesopotamica* Fırat	Kereng	Kenger	Heşefé	Ğerkuvé
Asteraceae	*Notobasis syriaca* (L.) Cass.	Kelbeş , Kerbeş	Yavankenger	Şevki ahmar	Kubêdehmorê .
Asteraceae	*Tragopogon porrifolius subsp. longirostris* (Sch.Bip.) Greuter	Darsıpik	Helevan	Jınebıl ğeyr	Gezriko
Asteraceae	*Tragopogon porrifolius* subsp. *abbreviatus* (Boiss.) Coşkunçelebi &	Xilok	Çayır yemliği	Gilok	Hıbleb
Boraginaceae	*Anchusa azurea* Mill. var. *azurea*	Gwirız,	Sığırdili	Hımhım	Gurze Aynınto
Boraginaceae	*Onosma alborosea subsp. alborosea* Fisch.& C.AMey.	Mijmijok	Emzik otu Kaya emziği	Mısasa	Mısaso
Brassicaceae	*Capsella Bursa Pastoris*	Bakıdhılu	Çobançantası	Şekıdhılvé	
Brassicaceae	*Lepiidium Draba* L.	Knéber	Diğnik	Hımhım	Kınevrê
Brassicaceae	*Nasturtium officinale* L.	Tozmask	Su teresi	Kızmazé	
Brassicaceae	*Sinapis arvensis* L.	Xerdel	Hardal	Ğerdel	
Capparaceae	*Capparis sicula* Veill. subsp. *sicula*	Kulilkakember,	Deli Karpuzu,	Şefellah	
Cannabaceae	*Celtis tournefortii* L.	Tı'u, Tüok	Dardağan	Gırgıno	Gırgınosé
Fabaceae	*Glycyrrhiza glabra* var. *glabra* L	Süs , Ave Suse ,	Meyan	Irk sus	
Fabaceae	*Lathyrus cicera* L	Şokıl	Çolban	Bakille	Şokkılle
Fagaceae	*Quercus brantii* Lindl	Dara berru , Beru	Kara meşe	Ballot	Balutê
Iridaceae	*Crocus cancellatus* subsp. damascenus (Herb.) B.Mathew	Pivok	Pivok	Hılhıleye	
Juglandaceae	*Juglans regia* L	Guz	Ceviz	Cevz	Gevzê
Lamiaceae	*Mentha longifolia* subsp. *typhoides* (Briq.) Harley	Pung	Derenanesi	Nıhne	Nunıbo
Lamiaceae	*Thymbra spicata* subsp. *spicata* L	Cahhter	Zahter	Zahtere	
Liliaceae	*Ornithogalum orthophyllum* Ten	Sersıpik	Bayıryıldızı		
Malvaceae	*Malva neglecta* Wallr	Tolık	Ebe Gümeci	Ğıbbes	Tolké
Moraceae	*Ficus carica* subsp. *carica* L.	Hejir	İncir	Tin	*Teno*
Moraceae	*Morus Nigra* L.	Tu Şémi	Karadut	Tut hamıs	Tutso Humso
Moraceae	*Morus Alba* L.	Tu Spi	Beyaz Dut	Tut ebyed	Tutso

Çizelge 4.2. **(Devam)**

Oleacae	*Olea europaea* subsp. *europaea* L	Zeytin , Zeytune	Zeytin	Zaytūn	Zeytā
Papaveraceae	*Papaver rhoeas* L.	Külilké Erebo	Gelincik	Ceybuğuten	Şuşané
Polygonaceae	*Rumex tuberosus* subsp. *tuberosus* L	Tırşuké Kevé	Kuzukıkırdağı	Hımmayda	Hıwloye
Polygonaceae	*Rumex pulcher* L. subsp. *raulini* (Boiss.) Rech.f.	Sabun-É Qıjaké	Akkufelik	Hımmayda	Hılewloyé
Portulaceae	*Portulaca Oleracea* L.	Perpar	Semizotu	Pırparé	Kişbni
Rosaceae	*Amygdalus communis* L.	Bıif,Beif	Badem	Fırke(A)	Luğze
Rosaceae	*Rosa canina* L.	Gulşilav	Kuşburnu	Verdenıf	
Rosaceae	*Cerasus Microcarpa* Boiss	Bılaluk	Yaban Kirazı	Karasya	
Rosaceae	*Cerasus mahaleb* Boiss	Kennér	Mahlep	Mehleb(	Mehlebé
Rosaceae	*Crataegus Azarolus* L.	Gühij	Müzmüldek	İzera	İzrolé
Solanaecae	*Lycium depressum* Stocks	Hat	Eğritekedikeni		
Urticaceae	*Urtica Dioica* L.	Gezgezk	Isırgan	Héşişıl Heyye	Herméke
Vitaceae	*Vitis vinifera* L.	Tri	Asma	Inıb	Inbê

4.2. Tartışma

Bu çalışma, Mardin'e bağlı 11 köyde 66 kaynak kişi ile görüşmeler yapılarak tamamlanmıştır. Araştırma alanında görüşme yapılan kaynak kişilerden 60 yaş üstü oranı %43' tür. Görüşülen kaynak kişilerin yaş ortalaması %58 olmuştur.

Yeşilli ilçesi yenilebilir gıdalarla alakalı çalışmada (Yeşil ve ark., 2019) 74 bitki taksonu, Artuklu ilçesi ile ilgili yapılan etnobotanik doktora çalışmasında (Kılıç, 2019) 255 bitki taksonu, Yeşilli, Artuklu ve Ömerli'nin bazı köylerinde etnobotanik çalışmada Eksik (2020) 225 bitki taksonu, Midyat‟ın etnobotaniği (Akgül, 2018) ile alakalı çalışmada 93 bitki taksonu ve Arasan (2014) tarafından yapılan Savur‟da halk hekimliği isimli çalışmada ise 96 bitki taksonu tespit edilmiştir. Ancak bütün bu araştırmalarda çalışılan bölgelerin daha çok bütüncül etnobotanik özellikleri ortaya konulmuş ve bu çalışmalarda takson sayılarının fazla olması beklenilen bir durumdur. Bizim

çalışmada ise, asıl hedefimiz farklı etnik gruplardaki yabani bitkilerin gastronomik kullanım şekillerini tespit etmektir (Çizelge 4.3.).

Çizelge 4.3. Farklı çalışmalarla karşılaştırma

Çalışmanın adı	Familya sayısı	Cins sayısı	Takson sayısı
Bu çalılma Yılmaz (2022)	26	46	50
Yeşil ve ark. (2019)	31	57	74
Eksik (2020)	60	156	225
Kılıç (2019)	51	151	255
Ayaz (2020)	34	92	117
Akgül ve ark. (2008)	92	129	368

Araştırma çerçevesinde, görüşme yapılan kaynak kişilerin %38'i kadın, %62'si ise erkeklerden oluşmaktadır. Mardin ve yakın çevresinde yapılan diğer etnobotanik araştırmalarla karşılaştırdığımızda, Kılıç (2019)"ın çalışmasında %61"i erkek, %39"u kadın; Yeşil ve ark. (2019)"nın çalışmasında 62.9% kadın, 37.1% erkek; Akgül (2018)"ün çalışmasında 66% erkek, 34% ise kadındır. Bu durumda çalışmamızın sonuçları önceki araştırmalarla paralellik göstermektedir.

Bitkilerin halk arasında toplanması için kullanılan materyaller arasında bıçak, küçük çapa ve ucu sivir aletlerdir.

Doğal bitkilerin gıda amaçlı kullanımı günden güne azaldığı tespit edilmiştir. Yabani gıda bitkilerinin belli bir yaş tarafından bilinmesi, yapılan yemeklerin de daha çok yaşlı kesim tarafından benimseniyor olması bu yemek kültürünün gelecekte unutulma tehlikesi ile karşı karşıya olduğunu da göstermektedir.

Bitkilerin etnik gruplar açısından; baharat kullanımı, yoğurt ekleme, sumak ekşisi ekleme vb. farklılıkların olduğu tespit edilmiştir.

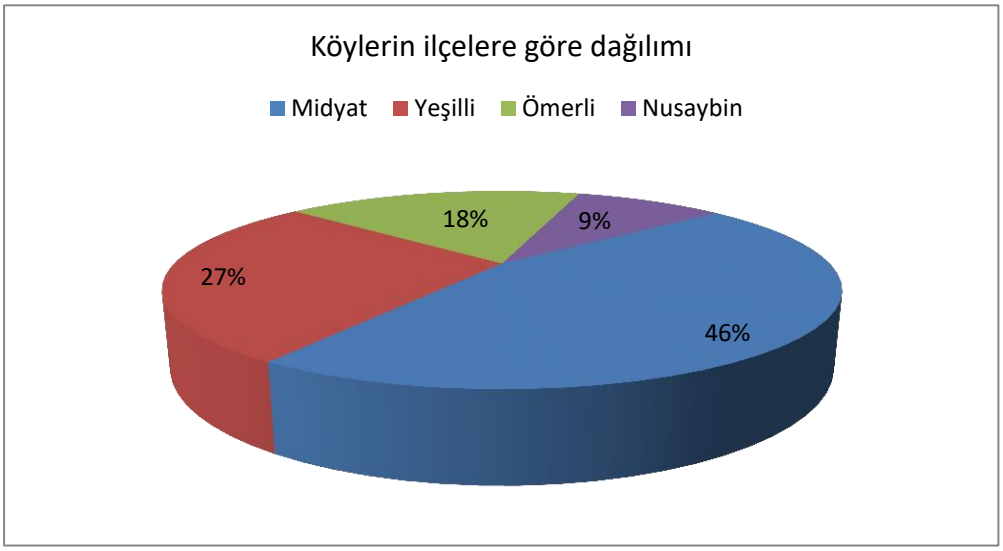
Bu çalışmada, özellikle bazı bitkilerin farklı etnik gruplardaki yöresel isimleri ilk kez ortaya konulmuştur. Örneğin Bakıthillo (*Capsella bursa-pastoris*), Strizerg (*Centaurea hyalolepis*) ve sabuneqıjaké (*Rumex pulcher*)'dır.

Bu çalışma ile amacımız farklı etnik gruplarda yabani gıda bitkilerinin gastronomik açıdan kullanım şekillerini ortaya koymaktır. Yabani gıda bitkilerinin mutfak kültüründeki sürdürülebilirliği önem arz etmektedir.

5. SONUÇLAR ve ÖNERİLER

5.1. Sonuçlar

Bu araştırma, Mardin iline bağlı 4 ilçe ve 11 köyde yapılmıştır. Midyat ilçesinde 5, Ömerli ilçesinde 2, Yeşilli ilçesinde 3, Nusaybin ilçesinde 1 olmak üzere toplam 11 yerleşim alanlarında yenilebilen yabani gıda bitkilerinin yerel isimleri ile kullanım amaçlarını ve kullanım şekillerini belirlemek amacıyla yapılmış ve 66 kaynak kişi ile görüşmeler sağlanmıştır (Şekil 5.1.).

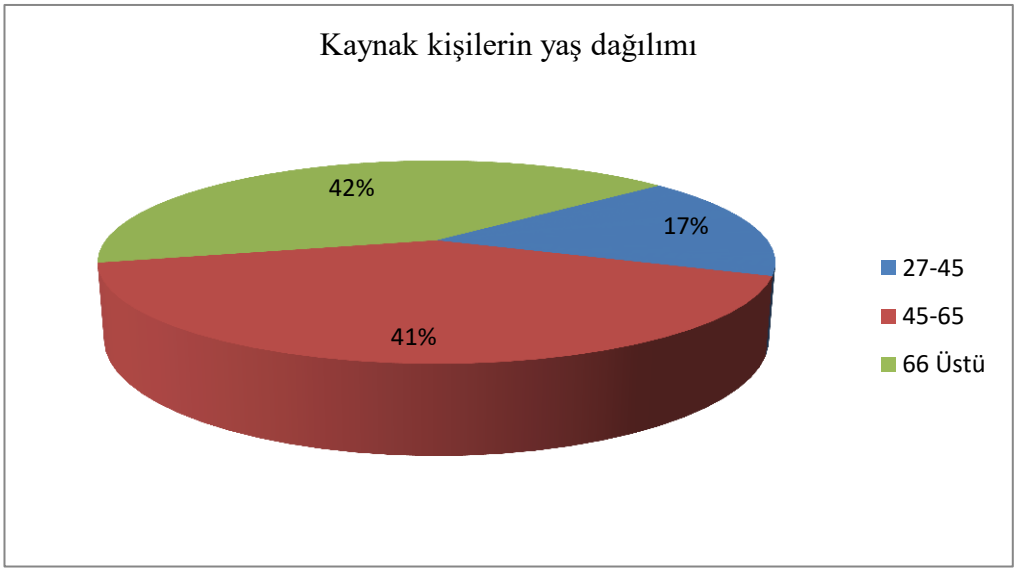


Şekil 5.1. Ziyaret edilen köylerin ilçere göre dağılımı

Kaynak Kişilerin Yaşı ve Eğitim Durumu: Bölgede 66 kişinin bilgisinden yararlanılmıştır. Bunlardan 27'si kadın 39 tanesi erkektir. Görüşülen kişiler 27-90 yaş arası olup genellikle 40 yaşın üzerinde olan bireylerden oluşmaktadır. Bunun nedeni yaşlı olan kişilerin, bitkileri daha iyi tanıması ve daha daha güvenilir bilgiye sahip olmasındandır. Araştırma alanındaki kaynak kişiler; 27-45, 46-64, 65 üstü olarak gruplandırılmıştır (Şekil 5.2.).

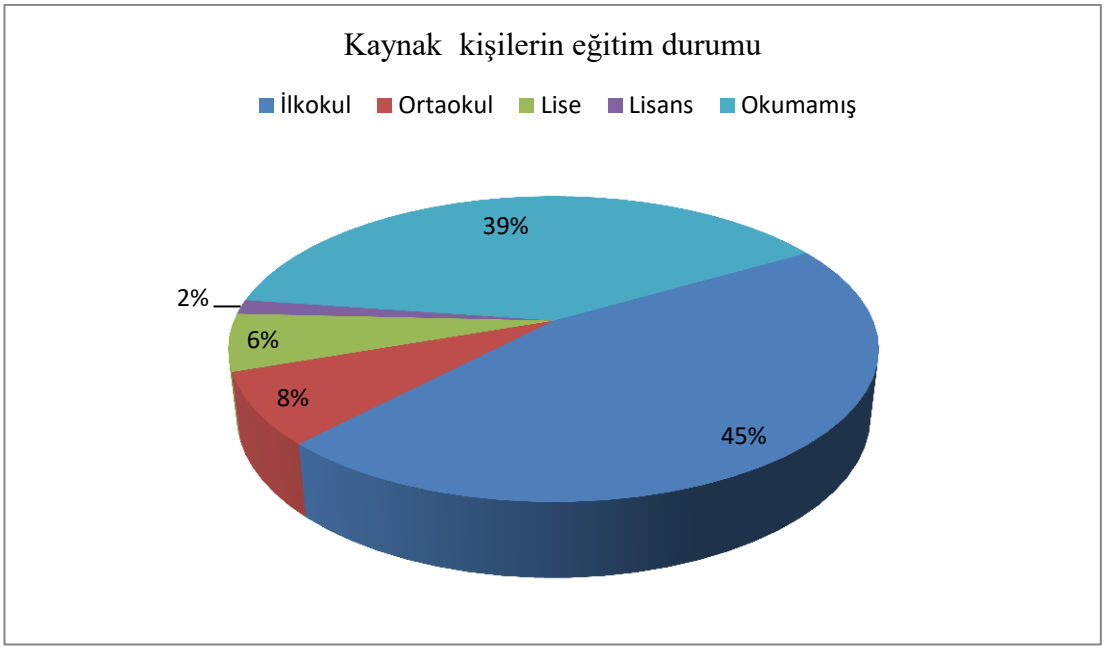
Bölgedeki bitkiler hakkında bilgi sahibi olan kişilerin genellikle 45 yaş ve üzerindeki kişiler olduğu, ancak bitkilerden elde edilen yemeklerin pişirilme şekli ve

yemek olarak tüketilmesi hususunda bilgi sahibi olanların da daha çok yaşlı kişiler olduğu tesbit edilmiştir. (Çizelge 5.1.; Çizelge 5.2.). Gençler bitkiler hakkında bilgi sahibi olmamakla birlikte bu bitkilerden yapılan yemeklerin lezzetini de beğenmedikleri, bu yemekleri benimsemedikleri köylere yaptığımız ziyaretlerde gençlerle yapılan şifahi görüşmelerden anlaşılmıştır. Yabani gıda bitkilerinin toplanma zamanı, toplanma şekli ve hangi bitkinin hangi pişirme yöntemiyle yemek yapılması konularında bilgi ve tecrübe sahibi olan kişilerin kadınlar arasında daha yoğun olduğu görülmüştür. Erkekler daha çok bitkileri tanıma, isimlerini söyleme ve yapılan yemeğin lezzeti konusunda bilgi paylaşmışlardır.



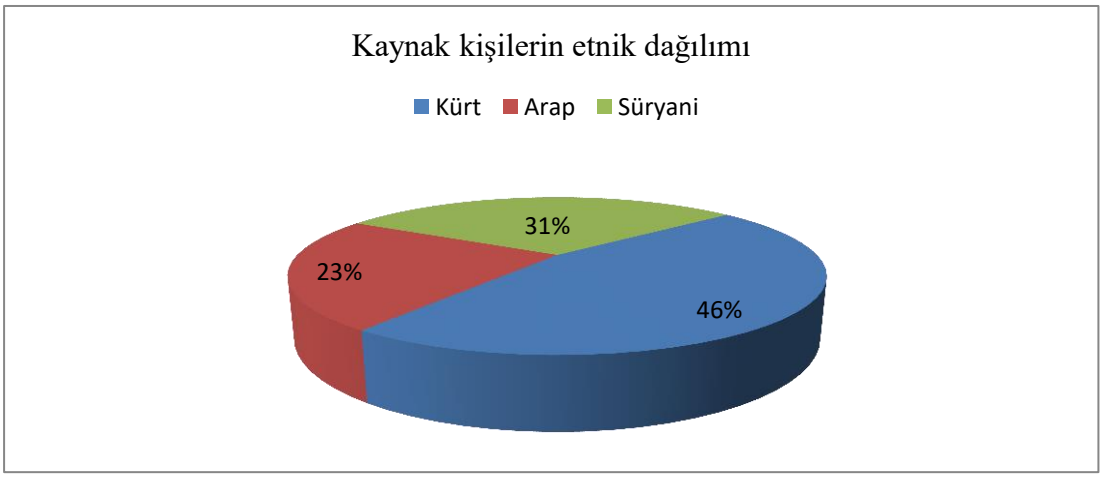
Şekil 5.2. Kaynak kişilerin yaş dağılımı

Kaynak kişlerin eğitim durumları okur yazar olmayan, ilkokul, ortaokul, lise ve üniversite olarak ayrılmıştır (Şekil 5.3.).



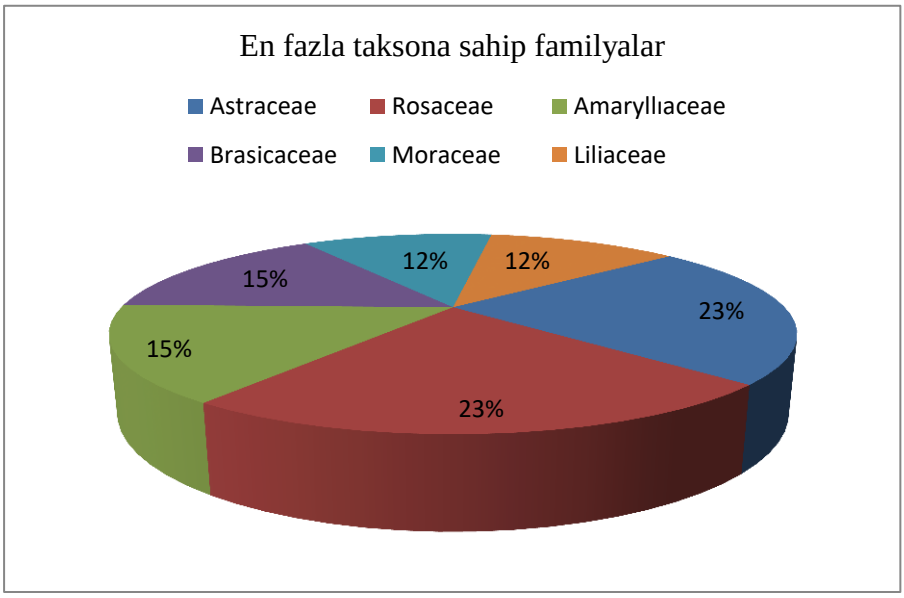
Şekil 5.3. Kaynak kişilerin eğitim durumu

Araştırma alanında kaynak kişiler farklı etnik gruplardan oluşmaktadır. Buna göre; 30'u Kürt, 20'si Süryani ve 15'i de Arap kökenlidir (Şekil 5.4.).



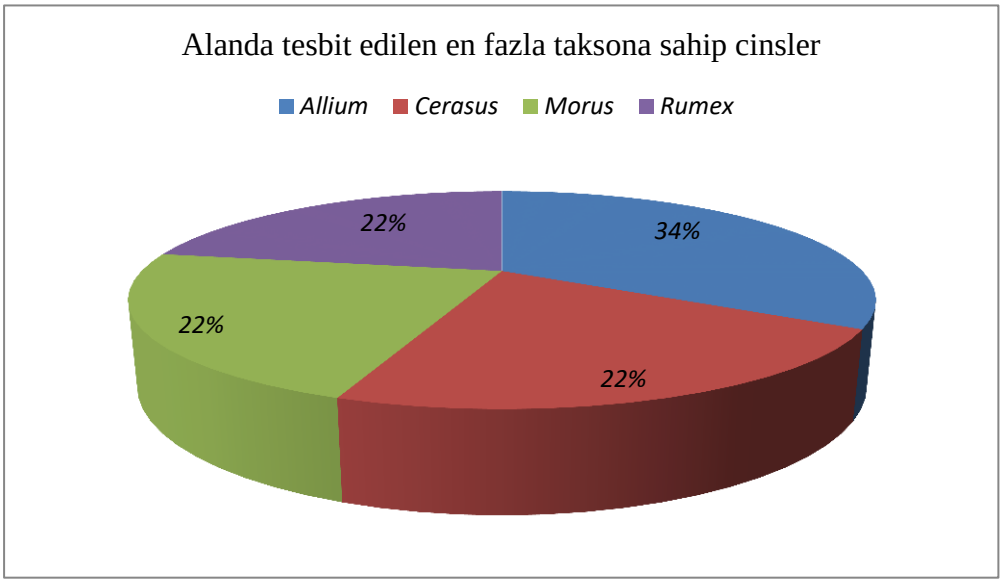
Şekil 5.4. Kaynak kişilerin etnik dağılımı

Alandan belirlenen en fazla taksona sahip familyaların dağılımı ise; Astraceae (6 takson), Rosaceae (6 takson), Brassicaceae (4 takson), Lamiaceae (3 takson), Moraceae (3 takson)'dır (Şekil 5.5.).



Şekil 5.2. Alanda tespit edilen en fazla taksona sahip Familyalar

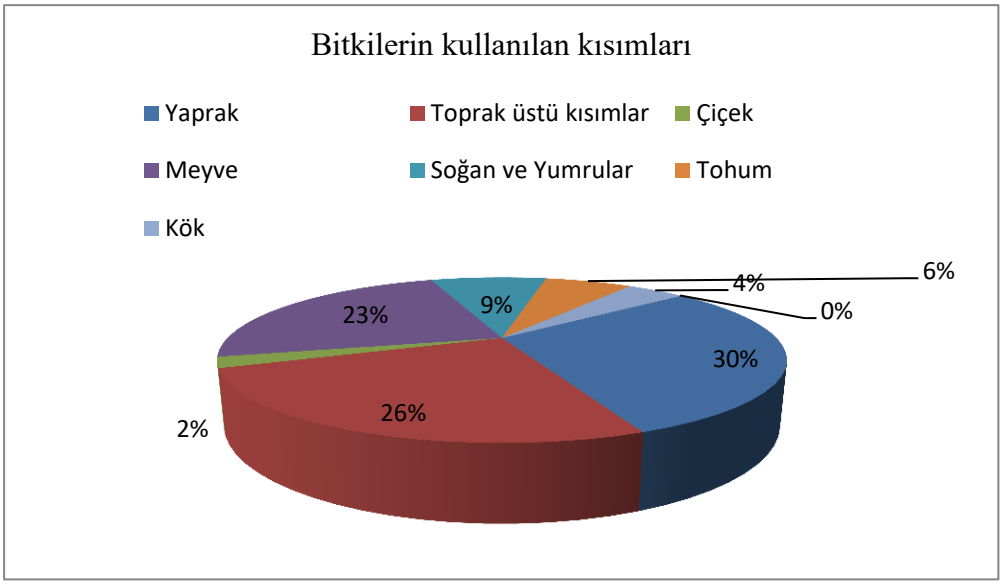
Alanda belirlenen en fazla taksona sahip cinsler ise; *Allium* (3 takson), *Cerasus* (2 takson), *Morus* (2 takson), *Rumex* (2 takson)'dır (Şekil 5.6.).



Şekil 5.3. Alanda en fazla tesbit edilen cinsler

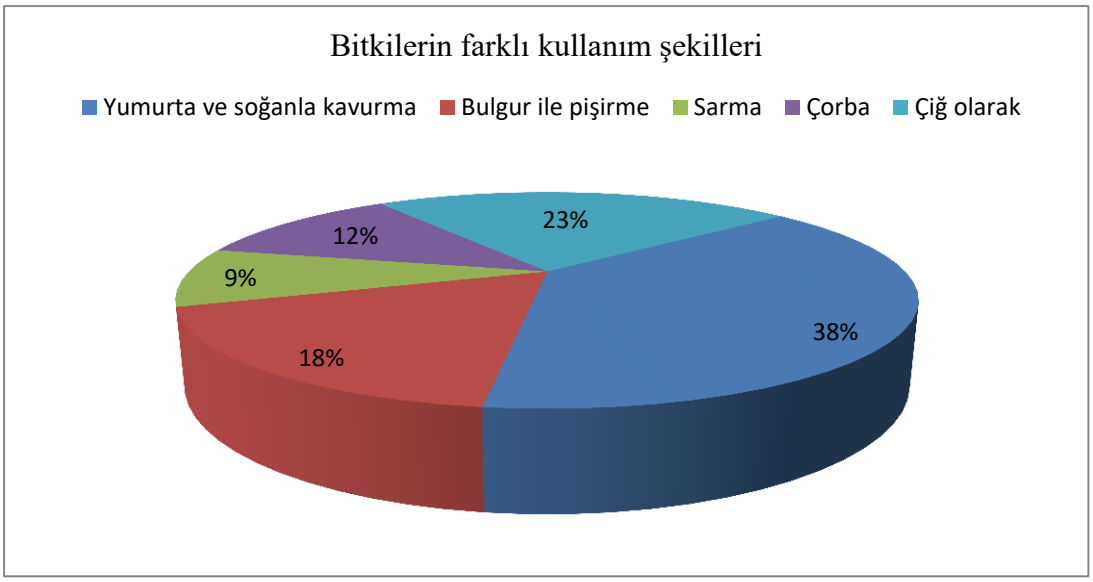
Alanda belirlenerek kayıt altına alınan bitkilerin kullanımı konusunda kaynak kişilerin verdiği bilgiler; 14 bitkinin sadece yaprakları, 12 bitkinin topraküstü kısımları, 1 bitkinin çiçekleri, 11 bitkinin meyveleri, 4 bitkinin soğan ve yumruları, 3

bitkinin tohumları ve 2 bitkinin de köklerinden faydalanıldığı tespit edilmiştir (Şekil 5.7.).



Şekil 5.4. Bitkilerin kullanılan kısımları

Alandan tespit edilen bitkilerin kullanımı farklı kullanımı ise şöyledir: 26 bitki yumurta ve soğanla kavurulduğu, 12 bitkinin bulgur içinde pişirildiği, 6 bitkinin yapraklarından sarma yapıldığı, 8 bitkinin çorbalarda kullanıldığı, 16 bitkinin de çiğ olarak tüketildiği tespit edilmiştir (Şekil 5.8.). Gıda amaçlı kullanılan bitkilerin en çok meyve ve yaprak kısımları tüketilmektedir. Yaprak ve topraküstü bölümü kullanılan bitkiler haşlanarak soğanla birlikte yağda kızartılması yaygın bir kültürdür. Genellikle taze yapraklar ya da taban yaprakları soğanla birlikte kızartılarak üzerine yumurta kırılmak suretiyle yemek yapılmaktadır



Şekil 5.5. Bitkilerin kullanım şekilleri

5.2. Öneriler

a) Mardin'de tespit edilen bu yöreye ait ot yemekleri ve mutfak kültürünün gelecek nesillere de öğretilmesi ve aktırılması amacıyla sürdürülebilirlik kapsamında değerlendirilermesi gerkmektedir.

b) Mardinde kadim bir birlikteliğe sahip olan etnik grubların oluşturduğu kültürel zenginlik, yöresel yemekler ve mutfak kültürü üzerindeki etkisi de büyüktür. Bu kültürel zenginliğin devam ettirilmesi konusunda ciddi çalışmalar yapılması önerilmektedir.

c) Özellikle bölgede kendiliğinden yetişen yabani gıda bitkilerinden yapılan yemeklerin bölge gastronomisinde kalıcı bir hale getirilmesi için Mardin'de Üniversite öğretim üyeleri ve öğrencileri ile çalışılarak bu yemeklerin bir standarta kavuşturulması amacıyla çalışmalar yapılması önerilmektedir.

d) Yabani gıda bitkileri ile yapılan yiyecek ve içeceklerin bilimsel yöntem ve metotlarla hijyen kuralları çerçevesinde Mardin'in sahip olduğu tarihi ve kültürel zenginliğe katkı sağlayacak şekilde elde edilmesi, Mardin'in tanıtımında kullanılabilir bir hale getirilmesi önerilmektedir.

e) Yabani gıda bitkilerinden yapılan yemeklerin devamlı bulunabilecek bir şekilde olması için, ürün kimliklerinin oluşturulması ve Mardin iline özgü yabani gıda bitkilerinden yapılan yemeklerin tescil edilmelerinin sağlanması

bu yemeklerin yerel lokanta menülerinde yer almalarının sağlanması önerilmektedir.

f) Şimdi hayatta olup bitkiler hakkında bilgisi olan insanların bilgi birikimlerinin ivedilikle kayda alınması önerilir.

g) Yörede yaşayan bütün etnik grupların yabani gıda bitkilerinden yemek yapma konusunda aynı davranışları göstermeleri, aynı yerde yaşamanın kültürel etkileşim huısusnda birliktelik sağladığı bir fırsat olarak bilinerek bu hususta ortak kültürel etkileşimin yaygınlaştırılması sağlanmalıdır.

KAYNAKLAR

AHUNBAY, M. 2005. Taşın belleği Mardin. Tarihçe yapı kredi yayınları. İstanbul

AKAN, H., BALOS, M. M. and ASLAN, M. 2013. An ethnobotanical research on handmade musical instruments in şanlıurfa, South East Anatolia, Turkey. Biological Diversity and Conservation, 6(1): 93-100.

AKGÜL, A. 2008. *Midyat (Mardin) civarında Etnobotanik*. (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.

AKGÜL, A., ŞENOL, S.G., YILDIRIM, H., SEÇMEN O. ve DOĞAN, Y. 2018. An Ethnobotanical Study in Midyat (Turkey), a City on the Silk Road Where Cultures Meet. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 14(1): 12.

AKOĞLAN-KOZAK, M., ÇİÇEK, D., ve ZENCİR, E. 2018. Eskişehir çevresinde gıda olarak tüketilen yabani otların turistik tesislerde kullanımı. 9.Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti, 83-91.

AYAZ, N. 2022. Wild edible plants contributing to the traditional foods of Mardin (Turkey) Province. *Indian Journal of Traditional Knowledge (IJTK), 21*(3), 569-582.).

AYAZ, N. 2020. Mardin İlinde Yenen Yabani Bitkiler. Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Biyoloji Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 203s.

AYDENİZ, F. 2018. *Kaz Dağları'ndaki yenilebilir bitkiler ve reçeteleri*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

AYDIN, A. 2019. Mardin ilinde tarım sektörünün potansiyeli ve geleceği: sorun ve fırsatlar. International Social Sciences Studies Journal, 5(29): 290-296.

BALOS, M. M., AKAN H. ve GEÇİT, M. 2022. Mardin (Türkiye) Geofitleri Üzerine Etnobotanik Bir Araştırma. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi, 25(6), 1287-1304).

BAYSAL, A. 2003. Beslenme Kültürümüz. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları. Ankara.

BİRİCİK, S. 1974. Mardin ve Mücavir Mıntıkasının Strüktür ve Jeomorfolojisi. Türk Coğrafya Dergisi, Ġstanbul, 22: 121-134.

BRUMMITT, R.K. and POWELL, C.E., 1992. Authors of plant names. A list of authors of scientific names of plants, with recommended standard form of their names including abbreviations. Royal Botanic Gardens, Kew: Pp [4], 732.

BULUT, G. 2005. "Narman (Erzurum) ve köylerinde halk ilacı olarak kullanılan bitkiler". (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi), Atatürk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.

CEYLAN, F. ve YÜCEL, E. 2015. "Düzce ve çevresinde gıda olarak tüketilen yabani bitkilerin tüketim biçimleri ve besin öğesi değerleri". Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, 15(3), 1-17.

COĞRAFYA DÜNYASI. 2020b. http://www.cografya.gen.tr/tr/mardin/fiziki.html (Erişim tarihi: 31.10.2021).

CÖMER, T.M. ve ÖZKAYA, F.D. 2012. “Osmanlı Mutfağından Günümüze Tatlılar”. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs 2012, (ss: 591-593). Konya.

ÇETİNKAYA, N. ve YILDIZ, S, 2018. Erzurum’un Yenilebilir Otları ve Yemeklerde Kullanım Şekillerine Yönelik Bir Araştırma". Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2 (1): 482- 503.

DAĞ, Y. 2007. Mardin Bir Tarih Hazinesi". Gündüz Kitabevi yayınları.Ankara.

DAVİS P.H., 1965-1985. Flora of Turkey and the East Aegean Islands. Edinburgh: Edinburgh Univ. Press. 1-9.

DAVİS, P.H., MĠLL, R.R. and TAN, K. (edlr.) 1988. Flora of Turkey and the East Aegean Islands 10. Edinburgh University Press, Edinburgh.

DEMİR, E. 2017. "Salıpazarı ilçesinde sebze olarak tüketilen yabani bitkilerin toplanması ve tanımlanması". (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Ondokuz Mayıs Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Samsun.

DEMİR, M.M., 2010. "Mardin şehr"i. İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Coğrafya Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Ġstanbul, 114s.

DGŞİV, 2020. https://tr.climate-data.org/asya/tuerkiye/mardin/mardin-288/(Erişim tarihi:15.12.2021).

DOGAN, Y., BASLAR, S., AY, G. and MERT, H. H. 2004.The Use of Wild Edible Plants in Western and Central Anatolia (Turkey), Economic Botany 58(4), 684–690.

EKSİK, C. 2020. Mardin ili Artuklu, Ömerli ve Yeşilli İlçelerinin Bazı Köylerinde Etnobotanik Çalışma. Harran Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 220s.

EREN, S. 2007. Türk mutfağı ve Haccp sistemi; mutfak profesyonellerinin Haccp bilgilerinin ölçülmesi. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu. Antalya.

ERİK, S. ve TARIKAHYA, B. 2004. Türkiye florası üzerine. Kebikeç, 17(1): 139-163.

FIRAT, M. 2016. Iris Koyuncui (Iridaceae), A New Species From Hakkâri Province (Turkey) Belonging to Subgenus Scorpiris. Phytotaxa, 263(1): 051-057.

GÜNER, A. ve EKİM, T. 2014. Resimli Türkiye Florası (Illustrated Flora of Turkey), Cilt 1. Istanbul, Turkey: Ali Nihat Gökyigit Vakfı. Flora Arastırmaları Dernegi and Türkiye Is Bankası Kültür Yayını, 315.

GÜNER, A., ASLAN, S., EKİM, T., VURAL, M. ve BABAÇ, M.T. 2012. Türkiye bitkileri listesi (Damarlı Bitkiler). Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi ve Flora Araştırmaları Derneği Yayını. İstanbul.

GÜNER, A., KANDEMĠR, A., MENEMEN, Y., YILDIRIM, H., ASLAN, S., EKŞİ, G., GÜNER, İ. ve ÇİMEN, A.Ö. (eds.) 2018. Resimli Türkiye Florası cilt 2. ANG Vakfı Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi Yayınları. Ġstanbul. 1053s.

KALLAS, J. 1996. Edible Wild Plants From Neighborhood to Wilderness: A Catalyst for Experiential Education. In 1996 Association for Experiential Education 24th Annual International Conference Proceedings, September 26-29, Spokane, pp: 140-144.

KARACA O.B., YILDIRIM O., ÇAKICI A.C. 2015. Gastronomi turizminde otlar, ot yemekleri ve sağlıkla ilişkisi üzerine bir değerlendirme. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(3), 27-42.

KARASU, A. 2013. Türkiye'de izlenen turizm politikaları: Mardin turizmine yansımaları (Yüksek lisans tezi). Düzce Üniversitesi, Düzce.

KAYIRAN, S.D. and ÖZKAN, E.E. 2017. The Ethnobotanical Uses of Hyacinthaceae Species Growing in Turkey and a Review of Pharmacological Activities. Indian Journal of Traditional Knowledge (IJTK), Vol.16(2).

KENDİR, G. ve GÜVENÇ, A. 2010. Etnobotanik ve Türkiye'de Yapılmış Etnobotanik Calışmalara Genel Bir Bakış. Hacettepe Üniversitesi, Eczacılık Fakültesi Dergisi, 30(1):49-80.

KILIÇ, M. 2019. Artuklu (Mardin) Yöresinde Yetişen Bitkiler Üzerine Etnobotanik Bir Araştırma. Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Ana Bilim Dalı, Doktora tezi, 524s.

KOÇ APUHAN, A. ve BEYAZKAYA, T. 2019. Bingöl'ün yenilebilir yabani bitkilerinin gastronomi turizmine etkisi üzerine bir araştırma. Tourism and Recreation, 1(1), 31-37.

LİU, L., HOWE, P., ZHOU, Y. F., XU, Z. Q., HOCART, C. and ZHANG, R. 2000. Fatty acids and carotene in Australian purslane (Portulaca oleracaea) varieties. Journal of Chromatography, 893, 207-213.

MARDİN LİFE, 2020. https://www.mardinlife.com/mardin-tarihi-gecmisten-gunumuze- bilgi-36 (Erişim tarihi: 27.10.2021).

MİKTM 2020a. https://mardin.ktb.gov.tr/TR-56481/cografya.html (Erişim tarihi: 31.10.2021).

MİKTM, 2020b. https://mardin.ktb.gov.tr/TR-56486/tarihce.html (Erişim tarihi: 31.10.2021).

MÜKEMRE, M. BEHÇET, L. ve ÇAKILCIOĞLU, U. 2016. Survey of wild food plants for human consumption in villages of Çatak (Van-Turkey). Indian Journal of Traditional Knowledge, 15(2):183-191.

ODABAŞI, T. ve BOYDAK, M. 1984. Güney Doğu Anadolu Projesi'nde (GAP) ormancılığın yeri ve katkıları. İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 34(3): 33-48.

ÖZHATAY, N. BYFİELD, A. ve ATAY, S. 2005. Türkiye'nin 122 Bitki Alanı. wwf Türkiye (Doğal Hayatı Koruma Vakfı). İstanbul.

POLAT, R. and SATIL, F. 2012. An ethnobotanical survey of medicinal plants in Edremit Gulf (Balıkesir – Turkey). Journal of Ethnopharmacology, 139(2), 626-641.

SARBAĞ, Ç. 2015. Mardin yeme içme kültürü. Fırat'tan Volga'ya medeniyetler köprüsü. Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.

SHİN,T., FUJİKAWA, K., MOE, A-Z. and UCHİYAMA, H. 2018. Traditional knowledge of wild edible plantswith special emphasis on medicinal uses in southern Shan State, Myanmar, Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 14(48), 1-13.

SOFOWORA, A. 1982. Medicinal plants and traditional medicine in Africa . USA.: Willy and Sons, NY.

TUGAY, O., BAĞCI, I., ULUKUŞ, D., ÖZER, E. and CANBULAT, M.A. 2012. Wild plants using as food of Kurucuova Town (Beyşehir, Konya/ Turkey). Biological Diversity and Conservation, 5(3), 140-145.

VARONA, V. 2001. Nature's Cancer-Fighting Foods. The Gale Encyclopedia of Diets A Guide to Health and Nutrition Part1. Penguin Putnam Inc. New York.

YEŞİL, Y. and İNAL, I. 2021. Ethnomedicinal Plants of Hasankeyf (Batman-Turkey). Frontiers in Pharmacology, 11: 2511.

YEŞİL, Y., ÇELİK, M. and YILMAZ,B. 2019. Wild edible plants in Yeşilli (Mardin- Turkey), a multicultural area. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 35: 3081.

YILDIRIM, M.U., SARIHAN, E.O. and KHAWAR, K.M, 2021. Ethnobotanical Uses of Roots of Various Plant Species in Turkey. Available from: https://www.intechopen.com/online-first/76479.

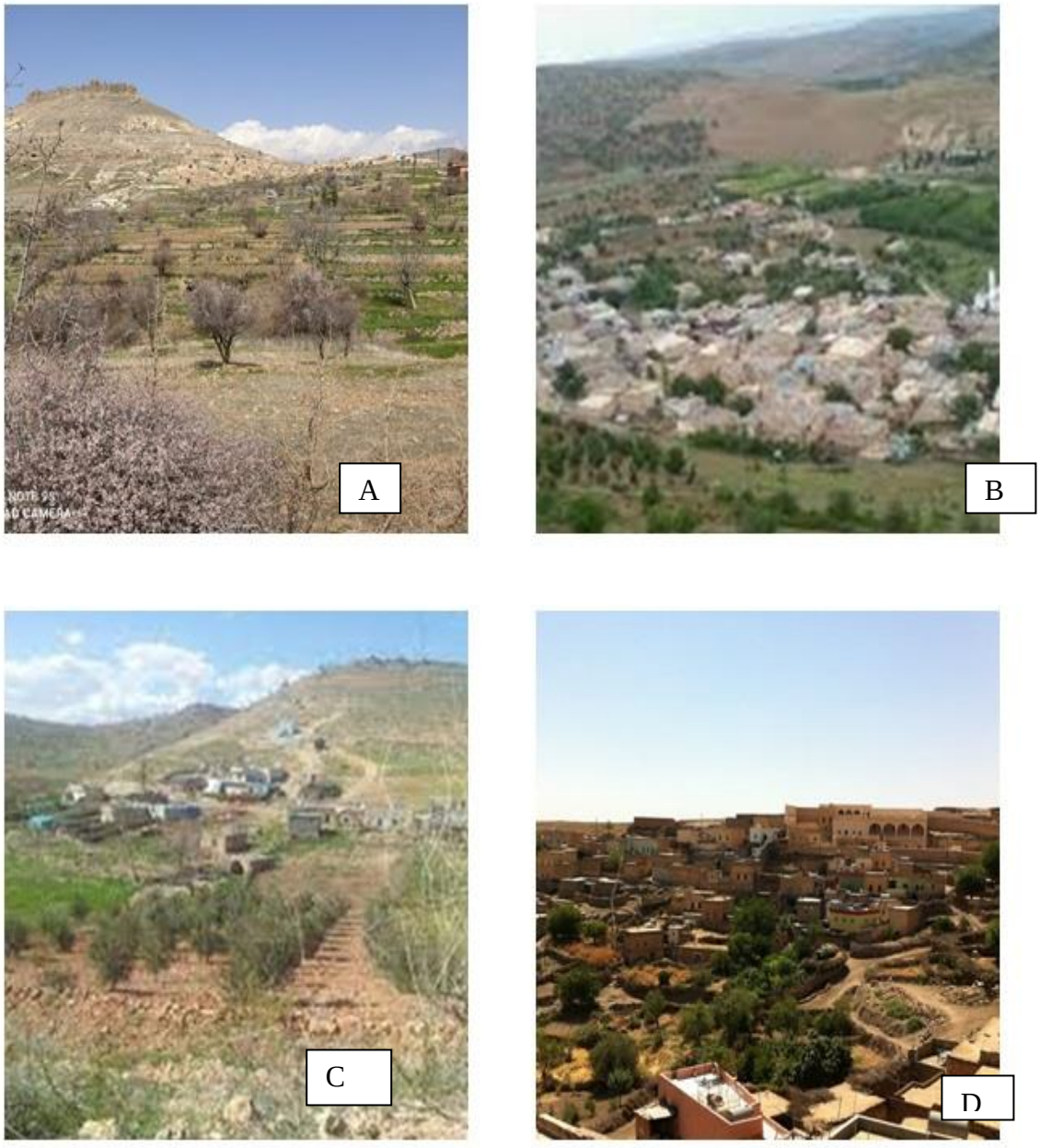
YILMAZ, İ. 2009. Kültürel Zenginlik Bakımından Mardin. Dinbilimleri Akademik Araştırma Dergisi, 9(1), 51-70.

YÜCEL, E. ve UNAY, U. 2008. Çifteler İlçesinde Gıda Olarak Tüketilen Yabani Bitkilerin Tüketim Biçimleri ve Besin Öğesi Değerleri. Anadolu Üniversitesi Yayınları. Eskişehir.

YÜCEL, E. ve TÜLÜKOĞLU, A. 2000. Gediz (Kütahya) çevresinde halk ilacı olarak kullanılan bitkiler. Ekoloji Çevre Dergisi, 9(36): 12- 14.

EKLER

Ek 1: Çalışma alanının bazı genel görüntüleri



Şekil 1: Çalışmada pilot yer olarak seçilen köylerden bazıları. A.Tuhup, B.Şuré, C.Merzeka D.Helexé (Kürt köyleri)



Şekil 2: Çalışmada pilot yer olarak seçilen köylerden görüntüler. A.Yolbaşı(Arap), B.Doğançay(Arap), C.Odabaşı (Süryani) D.Binebil (Süryani)

Ek 2: Bitki örneklerinin toplanması ve Çalışma alanında kaynak kişilerle görüşme



Şekil 3: Arazide toplanılan *Gundelia mesopotamica* (Kenger) ve dere kenarından *Rumex obtusifolius* bitkilerinin örneklerini toplarken.



Şekil 4: Araştırma alanında bitki örneklerini toplarken



Şekil 5:Toplanan bitkilerin teşhisi ve herbaryum çalışması

Ek 3: Kaynak kişilerle görüşmeler



Şekil 6: Tuhup köyü (Kürt köyü)'nde kaynak kişilerle görüşme



Şekil 7: Bülbül köyü(Süryani) kırsalında *Gundelia mesopotamica* toplayan kaynak kişiler.



Şekil 8: Yenilebilen bazı yabani bitkileri toplayan köylü kadınlar (Aydo-Arap köyü)



Şekil 9: Topladıkları bitkileri tasnif eden köylü kadınlar

Ş





Şekil 10: Kaynak kişilerden bitkiler hakkında bilgi alırken.(Kayaüstü köyü)



Şekil 11: Yolbaşı köyünde kaynak kişilerle görüşme yaparken

Ek 4: Bitki örnekleri



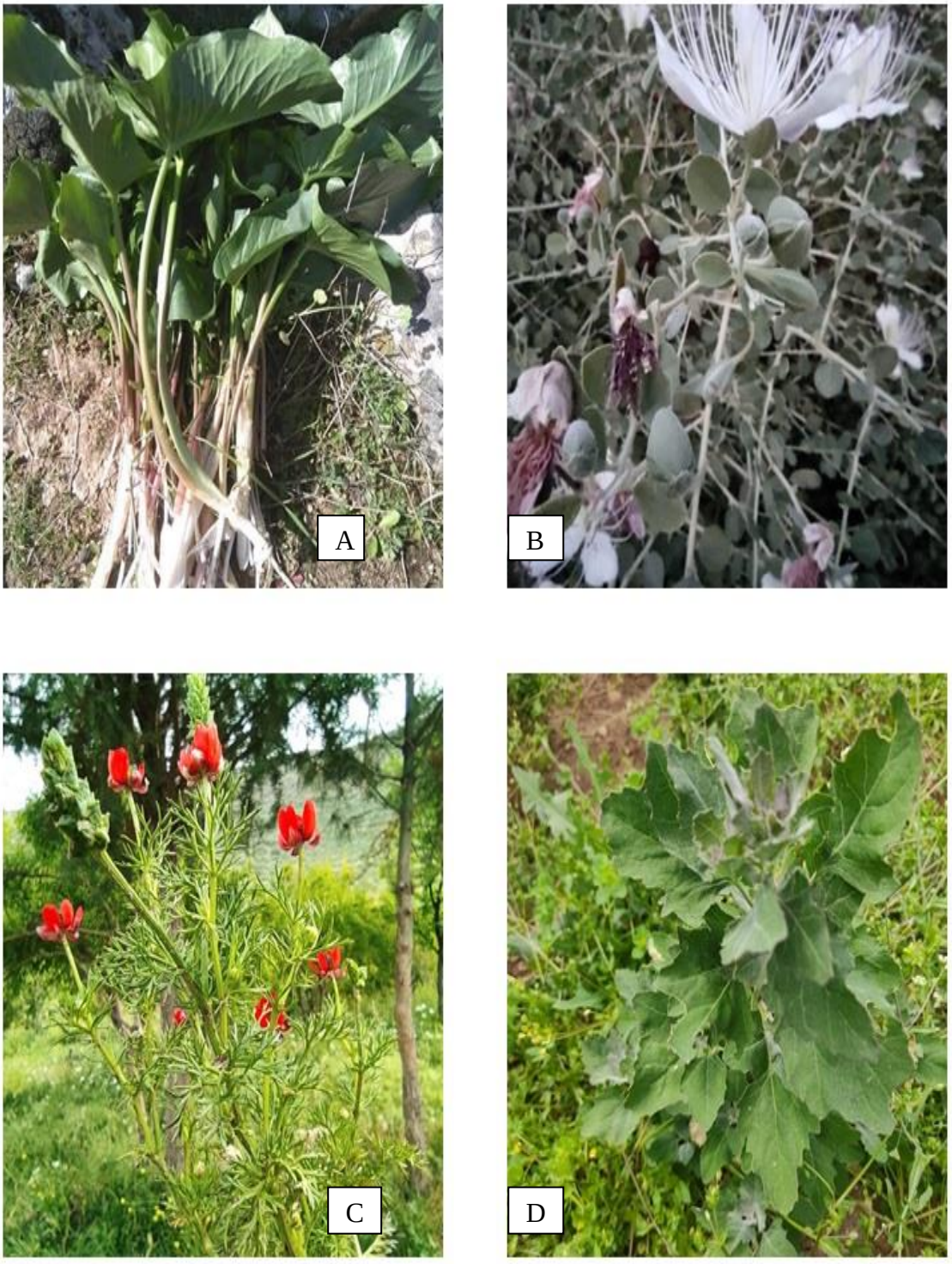
Şekil 12: A.Mahlep, B.Emzikotu C. Knneber D. Ebegümeci



Şekil 13: A.*Gundelia mezopotamica* (Kenger) bitkisinin çıkarılmış hali (solda). *Eryngium Campestre L.* Yerkestanesi. Yöredeki adı, Nankösik (Sağda)



Şekil 14: A. *Silybum marianum* Yöresel adı, Kerbeş**. B**.*Centaurea hyalolepis* Boiss. Yöresel adı , Strizerk veya Şevkıl Ehmar. **C**. *Portulaca oleracea* L Semizotu, Yöresel adı, perpar, **D**. *Urtica dioica (* Isırgan otu). Yöresel adı gezgezk.



Şekil 15: **A**. *Arum rupicola.* Yöresel adı, Kardi. **B.** *Capparis sicula.* Yöresel adı, Kümber. **C**. *Papaver rhoeas* L. Gelincik. Yöresel adı Külilk é Erebo **D.** *Chenopodium Album L.* Yöredeki adı, Sebımast (Sirken)



Şekil 16: A. *Tragopogon porrifolius* Yemlik otu. Yöredeki adı, xilok, gilok. **B**. Gelincik. Yöresel adı Külilk é Erebo **C**.*Sinapis arvensis L* Hardal. Yöresel adı, Xerdel. *Papaver rhoeas* L. D. Eğriteke dikeni, yöredeki adı hat.



Şekil17. *Morus nigra* (Kara dut) ve *Morus alba* (Beyaz dut)



Şekil 18. **A**. *Celtis tournefortii*.Dardağan Yöredeki adı Tıu,tıok **B.** *Crataegus azarolus*, Alıç. Yöredeki adı Gühij, İzeran İzrole C. *Cerasus microcarpa* Yaban kirazı, Yöredeki adı Bılaluk. D. *Rosa canina* L.Kuşburnu. Yöredeki adı, gülşirav



Şekil 19: *Rumex pulcher* L. subsp. *raulini* (Boiss.) Rech.f. Yöresel adı, Sabun-É Qıjaké veya Hılewloye



Şekil 20: A. Kengerden yapılmış etli kenger yemeği B.Yumurta ile kızrtılarak yapılmış kenger yemeğ



Şekil 21. *Chenopodium Album L.* Yöredeki adı, Sebımast (Sirken) yemeği



A



B



C



D

Şekil 22:l **A.**Temizlenmiş, ayıklanmış *Lycium depressum Stocks*. Hat. (Eğritekedikeni) **B**. Doğranırken, **C** ve **D**. Bulgur pilavı ile pişirilmiş hali



Şekil 23: *Mentha longifolia* subsp. *typhoides* (Briq.) Harley Yöresel adı, Pung (Derenanesi) ile yapılmış, nohutlu, etli yemeği (Tırşa Pungé)



Şekil 24: *Rumex pulcher* L. subsp. *raulini* (Boiss.) Rech.f. Yöresel adı, Sabun-É Qıjaké veya Hılewloye ile yapılan yemek.



Şekil 25: .*Tragopogon porrifolius* L. Yöresel adı, Hilok,Gilok veya Hıbleb. (Yemlik otu).





Şekil 26: *Amygdalus communis* L. (Badem çağlası) yemeği. Yörede Tırşık a Behifa veya Fırkiyyé olarak bilinir

Şekil 27: Kardi otundan yemek yapılması A: Tabiatta bulunduğu hali. BToplanan kardinin temizlenmesi ve yıkanması. C: Doğranma şekli. D: Pişirilmesi



Şekil: 28 A.Semizotu (perpar) kavurması. B. Çakıldikeni (strizerk) kavurması



Şekil 29: *Anchusa azurea* (Sığırdili) bitkisinden gözleme yapılmış şekli.