

T.C.
BİTLİS EREN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

BİYOLOJİ ANABİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

MARDİN İLİNDE YENEN YABANİ BİTKİLER

NEVZAT AYAZ

AĞUSTOS 2020

BİYOLOJİ ANABİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

MARDİN İLİNDE YENEN YABANI BİTKİLER

Hazırlayan
Nevzat AYAZ

Danışman
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim DEMİR

Jüri Üyeleri
Prof. Dr. Murat ÜNAL
Doç. Dr. Murat KÜRŞAT
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim DEMİR

AĞUSTOS 2020

ONAY

Nevzat AYAZ tarafından hazırlanan “**Mardin İlinde Yenen Yabani Bitkiler**” adlı tez çalışması .../08/2020 tarihinde yapılan sınavla aşağıdaki jüri tarafından oybirliği/oyçokluğu ile Bitlis Eren Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Biyoloji Anabilim Dalı’nda YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri

Prof. Dr. Murat ÜNAL

(Başkan)

Dr. Öğr. Üyesi İbrahim DEMİR

(Danışman)

Doç. Dr. Murat KÜRŞAT

(Üye)

İmza

Bu tezin kabulü, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yönetim Kurulu’nun .../.../...gün ve .../... sayılı kararı ile onaylanmıştır.

Prof. Dr. Zeki ARGUNHAN

Enstitü Müdürü

BİTLİS EREN ÜNİVERSİTESİ LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI
ETİK BEYANI

Bitlis Eren Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü tez yazım kılavuzuna göre hazırlamış olduğum “**Mardin İlinde Yenen Yabani Bitkiler**” adlı tezimin özgün bir çalışma olduğunu, tez hazırlanırken tüm aşamalarda bilimsel etik ilkelerine uygun davrandığımı, tez kapsamında sunulan tüm verileri bilimsel etik ilkelerine uygun elde ettiğimi, tezde faydalandığım tüm eserlere atıf yaptığımı ve kaynaklar kısmında bu eserleri gösterdiğimi beyan ederim. 17/08/2020


Nevzat AYAZ

ÖZET

MARDİN İLİNDE YENEN YABANİ BİTKİLER

Nevzat AYAZ

Yüksek Lisans Tezi

Bitlis Eren Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Biyoloji Anabilim Dalı

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi İbrahim DEMİR

Ağustos 2020, 203 sayfa

Bu tez çalışması ile Mardin mutfağının gastronomi imajının oluşturulmasında katkıda bulunan yenilebilir yabani bitkilerin etnobotanik yönden araştırılmasını içermektedir. Bu amaçla yenilebilir yabani bitkilerler tespit edilmiştir. Yöre halkın doğal bitkileri besin amaçlı tüketim kültürünün kuşaktan kuşağa devamlılığını sağlamak için yenilebilir bitkilerin tespiti ve bu bitkiler ile yapılan yöresel kullanımların hazırlanması ile ilgili tarifelerin kayıt altına alınmıştır. Bu amaçla 2019-2020 yıllarında Mardin ilinin 10 ilçesinde belirlenen ve etnobotanik potansiyeli yüksek olan 142 mahallede çalışma gerçekleştirildi. Toplam 202 kaynak kişi ile görüşülerek, kullanılan bitki örnekleri alındı. Alınan bu örnekler herbaryum materyali haline getirilerek daha sonra teşhisleri yapıldı. Çalışma sonucunda 34 familya ve 92 cinse ait 117 takson belirlenmiştir. Araştırma alanında kullanımı belirlenen bitkilerden en fazla takson içeren ilk 5 familya sırasıyla; Asteraceae 19 (% 16,24), Brassicaceae 10 (% 8,55), Fabaceae 9 (%7,69), Rosaceae 9 (% 7,69), ve Apiaceae 7 (% 5, 98), şeklindedir. Bu taksonların etnobotanik kullanımına bakıldığında; % 36,55 (53) çığ, % 35,86 (52) yemek, % 12,41 (18) içme, % 6,90 (10) salamura, pekmez, % 4,83 (7) baharat ve % 3,45 (5) süt ürünleri için kullanıldı. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde İlk kez 26 bitki türünün gıda kullanımı kaydedildi.

Anahtar kelimeler: Yenilebilir Yabani Bitkiler, Etnobotanik, Mardin, Türkiye

ABSTRACT

WILD PLANTS IN MARDİN CITY

Nevzat AYAZ

Master Thesis

Bitlis Eren University Graduate Education Institute

Department of Biology

Supervisor: Asst. Prof. Dr. İbrahim DEMİR

August 2020, 203 Pages

This thesis includes the ethnobotanical investigation of edible wild plants that contribute to the creation of the gastronomic image of Mardin cuisine. Edible wild plants have been identified for this purpose. Tariffs for the determination of edible plants and the preparation of local uses made with these plants have been recorded in order to ensure the continuity of the natural plants of the local people for food consumption culture from generation to generation. For this purpose, studies were carried out in 142 neighborhoods with high ethnobotanical potential in 10 districts of Mardin province in 2019-2020. A total of 202 resource persons were interviewed and plant samples were taken. These samples were made into herbarium material and then identified. As a result of the study, 117 taxa belonging to 34 families and 92 genera were determined. The first 5 families containing the most taxa among the plants determined to be used in the research area are respectively; Asteraceae 19 (16.24%), Brassicaceae 10 (8.55%), Fabaceae 9 (7.69%), Rosaceae 9 (7.69%), and Apiaceae 7 (5.98%). Considering the ethnobotanical usage of these taxa; 36.55% (53) raw, 35.86% (52) eating, 12.41% (18) drinking, 6.90% (10) brine, molasses, 4.83% (7) was used for spices and 3.45% (5) for dairy products. Food use of 26 plant species was recorded for the first time in the Southeastern Anatolia Region.

Keywords: Edible Plants, Ethnobotany, Mardin, Turkey

TEŞEKKÜR

Çalışmam boyunca bana yardımcı olan ve misafirperverliklerini esirgemeyen Yeşilli, Artuklu, Derik, Mazıdağ, Kızıltepe, Nusaybin, Savur, Ömerli, Dargeçit ve Midyat Halkı'na, Mardin İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile İlçe Müdürlüğünde çalışan meslektaşlarıma, Yeşilli İlçe Tarım ve Orman Müdürü Beşir SARUHAN'a, Mesai arkadaşlarıma ve yüksek lisansa başlamama vesile olan Ziraat Yüksek Mühendisi Şükrü ARASAN'a, teşekkürü bir borç bilirim.

Bu tez çalışması sırasında, tez konusunun belirlenmesinden başlayarak son aşamaya kadar her konuda benden yardımlarını esirgemeyen danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi İbrahim DEMİR'e şükranlarımı sunarım.

Bu günlere gelmemde büyük emekleri olan annem Zeynep, babam Tahir'e, kardeşlerime yoğun çalışma temposunda benden maddi ve manevi desteğini esirgemeyen eşim Ayten'e, varlıkları ile birer motivasyon kaynağı olan kızım Defne ile oğlum Yusuf'a teşekkür ederim.

ÖNSÖZ

Dünya ekosisteminde önemli bir yere sahip olan bitkiler ile insan ilişkileri, insanlık tarihi boyunca devam edegelmiştir. İnsanoğlu bitkileri; gıda, ilaç, yakacak, barınak vs. amaçlarla kullanmışlardır. Deneme yanılma yoluyla, kimi zaman bedel ödeyerek, bitki kullanımı deneyimi kazanmışlardır. Nesilden nesile olgunlaşarak geliştirilen bu deneyimlerini gelecek kuşaklara aktarmışlardır. Ancak günümüzde bu binlerce yıllık bilgi birikimi yeni nesil tarafından pek önemsememekte ve kaybolma tehlikesi ile karşı karşıya kalmaktadır. Bu nedenle bu kültürel birikimin vakit geçirilmeden saptanmasının bu alandaki verilerin kayıt altına alınması çok değerlidir. Ülkemiz, zengin bir bitki örtüsü ve folklorik zenginliğe sahiptir. Ülkemizin sahip olduğu etnobotanik bilgi birikiminin zaman kaybetmeden tamamlanması oldukça önemlidir. Etnobotanik çalışmaların sayesinde halkın kültürel birikimi kaybolması önlenir, kullanımı çok olan türlerin tespit edilip kültüre alınmasını sağlar, nesli yok olma tehlikesi bulunan türlerin tespit edilmesi ile yasaların düzenlenmesine yardımcı olur ve bilimsel çalışmalara kaynak sağlar.

Yeni neslin bitkilerin etnobotanik kullanımlarına ilgisiz olması, bu konuda bilgi ve deneyime sahip insanların gün geçtikçe sayıların azalması, etnobotanik çalışmalarına hız verilmesi gerektiği sonucunu çıkarmaktadır.

Ülkemizin önemli etnobotanik birikime sahip illerden birisi de, farklı inanç, kültür ve kimlikte insanların uyum içinde yaşadığı, geçmişte birçok uygarlıklara kucak açan Mardin'dir.

İÇİNDEKİLER DİZİNİ

Sayfa

ÖZET	i
ABSTRACT	ii
TEŞEKKÜR.....	iii
ÖNSÖZ	iv
İÇİNDEKİLER DİZİNİ.....	v
ÇİZELGELER DİZİNİ.....	xi
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	xii
SİMGELER DİZİNİ	xvii
KISALTMALAR DİZİNİ.....	xviii
1. GİRİŞ.....	1
2. MATERYAL VE YÖNTEM	6
2.1. Materyal.....	6
2.1.1. Araştırma Alanın Coğrafi Konumu	6
2.1.2. Araştırma Alanın Tarihi.....	8
2.1.3. Araştırma Alanın İklimi.....	8
2.1.4. Araştırma Alanın Nüfus Ve Ekonomisi.....	10
2.1.5. Araştırma Alanın Yemek Kültürü	10
2.2. Yöntem	11
2.2.1. Araştırma Alanında Verilerin (Görüşme, örnek toplama) Toplanması.....	11
2.2.2. Toplanacak Olan Verilerin Değerlendirilmesi Ve Analizi(Herbaryum, bitki teşhisi).12	
3. BULGULAR VE TARTIŞMA	13
3.1. Çalışma alanında tespit edilen bitkiler ve özellikler.....	13
3.1.1. Amaranthaceae	13
3.1.1.1. <i>Amaranthus retroflexus</i> L.....	13
3.1.2. Amaryllidaceae.....	14
3.1.2.1. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	14
3.1.2.2. <i>Allium kharputense</i> Freyn & Sint.	15
3.1.2.3. <i>Allium noeanum</i> Reut. ex Regel	16

3.1.3. Anacardiaceae.....	17
3.1.3.1. <i>Pistacia terebinthus</i> L.....	17
3.1.3.2. <i>Rhus coriaria</i> L.....	19
3.1.4. Apiaceae	21
3.1.4.1. <i>Bunium paucifolium</i> DC.	21
3.1.4.2. <i>Coriandrum sativum</i> L.	22
3.1.4.3. <i>Echinophora tenuifolia</i> L.....	23
3.1.4.4. <i>Eryngium campestre</i> L. var. <i>virens</i> Link	24
3.1.4.5. <i>Eryngium creticum</i> Lam.	25
3.1.4.6. <i>Scandix iberica</i> M.Bieb.	26
3.1.4.7. <i>Scandix pecten-veneris</i> L.....	27
3.1.5. Araceae	29
3.1.5.1. <i>Arum rupicola</i> Boiss.....	29
3.1.5.2. <i>Biarum carduchorum</i> Engl.	31
3.1.5.3. <i>Eminium spiculatum</i> (Blume) Schott.....	32
3.1.6. Asparagaceae	33
3.1.6.1. <i>Bellevalia longipes</i> Post	33
3.1.6.2. <i>Ornithogalum montanum</i> Ten.	34
3.1.7. Asteraceae.....	35
3.1.7.1. <i>Carduus pycnocephalus</i> subsp. <i>breviphyllarius</i> P.H.Davis.....	35
3.1.7.2. <i>Centaurea iberica</i> Trev. ex Sprengel	36
3.1.7.3. <i>Centaurea sclerolepis</i> Boiss.	37
3.1.7.4. <i>Centaurea solstitialis</i> L.	38
3.1.7.5. <i>Echinops orientalis</i> Trautv.	39
3.1.7.6. <i>Gundelia mesopotamica</i> Fırat.....	40
3.1.7.7. <i>Matricaria aurea</i> (Loeﬂ.) Sch.Bip.	45
3.1.7.8. <i>Notobasis syriaca</i> (L.) Cass.....	46
3.1.7.9. <i>Onopordum bracteatum</i> Boiss. & Heldr.....	47
3.1.7.10. <i>Onopordum carduchorum</i> Bornm. & Beauverd.....	48
3.1.7.11. <i>Picris strigosa</i> subsp. <i>kurdica</i> Lack	50
3.1.7.12. <i>Scorzonera cana</i> var. <i>jacquiniana</i> (W.Koch) D.F.Chamb.	51
3.1.7.13. <i>Silybum marianum</i> (L.) Gaertn.	52

3.1.7.14. <i>Sonchus asper</i> (L.) Hill.....	54
3.1.7.15. <i>Taraxacum aleppicum</i> Dahlst.....	55
3.1.7.16. <i>Tragopogon coloratus</i> C.A.Mey.	56
3.1.7.17. <i>Tragopogon latifolius</i> Boiss.	57
3.1.7.18. <i>Tragopogon porrifolius</i> subsp. <i>longirostris</i> (Sch.Bip.) Greuter.....	58
3.1.7.19. <i>Tripleurospermum parviflorum</i> (Willd.) Pobed.	59
3.1.8. Boraginaceae	60
3.1.8.1. <i>Alkanna trichophila</i> var. <i>mardinensis</i> Hub.-Mor.	60
3.1.8.2. <i>Anchusa azurea</i> Mill.....	61
3.1.8.3. <i>Asperugo procumbens</i> L.....	63
3.1.8.4. <i>Echium italicum</i> L.	64
3.1.8.5. <i>Onosma alborosea</i> subsp. <i>sanguinolenta</i> (Vatke) Bornm.....	65
3.1.9. Brassicaceae.....	66
3.1.9.1. <i>Calepina irregularis</i> Thell.....	66
3.1.9.2. <i>Capsella bursa-pastoris</i> (L.) Medik.	67
3.1.9.3. <i>Conringia planisiliqua</i> Fisch. & C.A.Mey.	69
3.1.9.4. <i>Eruca vesicaria</i> (L.) Cav.	70
3.1.9.5. <i>Erysimum repandum</i> L.	71
3.1.9.6. <i>Lepidium draba</i> L.	72
3.1.9.7. <i>Lepidium sativum</i> L.	74
3.1.9.8. <i>Nasturtium officinale</i> R.Br.	75
3.1.9.9. <i>Neslia paniculata</i> (L.) Desv.....	77
3.1.9.10. <i>Sinapis arvensis</i> L.....	78
3.1.10. Cannabaceae	80
3.1.10.1. <i>Celtis australis</i> subsp. <i>caucasica</i> (Willd.) C.C.Towns.....	80
3.1.11. Capparaceae.....	81
3.1.11.1. <i>Capparis sicula</i> Duhamel	81
3.1.12. Caryophyllaceae	83
3.1.12.1. <i>Vaccaria hispanica</i> (Mill.) Rauschert	83
3.1.13. Convolvulaceae	84
3.1.13.1. <i>Convolvulus arvensis</i> L.	84

3.1.14. Cucurbitaceae	85
3.1.14.1. <i>Bryonia multiflora</i> Boiss. & Heldr.	85
3.1.15. Euphorbiaceae	87
3.1.15.1. <i>Euphorbia craspedia</i> Boiss.	87
3.1.15.2. <i>Euphorbia gaillardotii</i> Boiss. & Blanche	88
3.1.15.3. <i>Euphorbia macroclada</i> Boiss.	89
3.1.16. Fabaceae	91
3.1.16.1. <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	91
3.1.16.2. <i>Lathyrus aphaca</i> L.	92
3.1.16.3. <i>Lathyrus cassius</i> Boiss.	93
3.1.16.4. <i>Lens culinaris</i> Medik.	94
3.1.16.5. <i>Pisum sativum</i> L.	95
3.1.16.6. <i>Prosopis farcta</i> (Banks & Sol.) J.F.Macbr.	96
3.1.16.7. <i>Vicia ervilia</i> (L.) Willd.	97
3.1.16.8. <i>Vicia narbonensis</i> L.	98
3.1.16.9. <i>Vicia sericocarpa</i> Fenzl.	99
3.1.17. Fagaceae	100
3.1.17.1. <i>Quercus infectoria</i> Oliv.	100
3.1.18. Geraniaceae	101
3.1.18.1. <i>Erodium cicutarium</i> (L.) L Hér.	101
3.1.18.2. <i>Geranium tuberosum</i> L.	102
3.1.19. Hypericaceae	103
3.1.19.1. <i>Hypericum triquetrifolium</i> Turra.	103
3.1.20. Iridaceae.	104
3.1.20.1. <i>Crocus cancellatus</i> subsp. <i>damascenus</i> (Herb.) B.Mathew	104
3.1.20.2. <i>Íris reticulata</i> M.Bieb.	105
3.1.21. Lamiaceae	106
3.1.21.1. <i>Mentha longifolia</i> subsp. <i>typhoides</i> (Briq.) Harley	106
3.1.21.2. <i>Mentha spicata</i> L.	107
3.1.21.3. <i>Rosmarinus officinalis</i> L.	108
3.1.21.4. <i>Salvia multicaulis</i> Vahl.	109

3.1.21.5. <i>Stachys menthoides</i> Kotschy & Boiss.	110
3.1.21.6. <i>Teucrium polium</i> L.	111
3.1.21.7. <i>Thymbra spicata</i> L.	112
3.1.22. Lauraceae.....	114
3.1.22.1. <i>Laurus nobilis</i> L.	114
3.1.23. Lythraceae	115
3.1.23.1. <i>Punica granatum</i> L.	115
3.1.24. Malvaceae.....	117
3.1.24.1. <i>Alcea acaulis</i> Alef.	117
3.1.24.2. <i>Alcea hohenackeri</i> Boiss.	118
3.1.24.3. <i>Alcea setosa</i> Alef.	119
3.1.24.4. <i>Malva neglecta</i> Wallr.	120
3.1.24.5. <i>Malva sylvestris</i> L.	122
3.1.24.6. <i>Tilia cordata</i> Mill.	124
3.1.25. Moraceae	125
3.1.25.1. <i>Ficus carica</i> L.	125
3.1.25.2. <i>Morus alba</i> L.	127
3.1.26. Papaveraceae	128
3.1.26.1. <i>Hypocoum imberbe</i> Sm.	128
3.1.26.2. <i>Papaver macrostomum</i> Boiss. & A.Huet	129
3.1.26.3. <i>Papaver rhoeas</i> L.	130
3.1.27. Pinaceae	131
3.1.27.1. <i>Pinus sylvestris</i> var. <i>hamata</i> Steven	131
3.1.28. Plantaginaceae	132
3.1.28.1. <i>Plantago lanceolata</i> L.	132
3.1.28.2. <i>Plantago major</i> L.	133
3.1.29. Poaceae	134
3.1.29.1. <i>Hordeum bulbosum</i> L.	134
3.1.30. Polygonaceae	135
3.1.30.1. <i>Rumex acetosella</i> L.	135
3.1.30.2. <i>Rumex crispus</i> L.	136

3.1.30.3. <i>Rumex tuberosus</i> L.	137
3.1.31. Portulacaceae	138
3.1.31.1. <i>Portulaca oleracea</i> L.....	138
3.1.32. Ranunculaceae	140
3.1.32.1. <i>Ranunculus cornutus</i> DC.....	140
3.1.32.2. <i>Ranunculus macrorrhynchus</i> Boiss.....	141
3.1.33. Rosaceae	142
3.1.33.1. <i>Amygdalus arabica</i> Oliv.....	142
3.1.33.2. <i>Amygdalus orientalis</i> Mill.	143
3.1.33.3. <i>Cerasus mahaleb</i> (L.) Mill.	144
3.1.33.4. <i>Cerasus microcarpa</i> Boiss.	145
3.1.33.5. <i>Crataegus azarolus</i> L.	146
3.1.33.6. <i>Pyrus elaeagnifolia</i> subsp. <i>bulgarica</i> (Kuth. & Sachokia) Vulev.....	147
3.1.33.7. <i>Rosa canina</i> L.....	148
3.1.33.8. <i>Rosa hemisphaerica</i> Herrm.	149
3.1.33.9. <i>Rubus idaeus</i> L.	150
3.1.34. Urticaceae	151
3.1.34.1. <i>Urtica dioica</i> L.	151
3.1.34.2. <i>Urtica haussknechtii</i> Boiss	153
3.1.34.3. <i>Urtica pilulifera</i> L.	154
4. SONUÇ	175
5. KAYNAKLAR	176
6. EKLER	182
ÖZGEÇMİŞ	203

ÇİZELGELER DİZİNİ

ÇİZELGE

Sayfa

Çizelge 2.1. Mardin ilinin mevsim normalleri(1941 - 2019)	9
Çizelge 2.2. Mardin’e komşu illerin mevsim normalleri(1941 - 2019).....	10
Çizelge 3.1. Çalışmada besin olarak kullanılan taksonların listesi	156
Çizelge 3.2. Güneydoğu Anadolu bölgesinde gıda kullanımı ilk kez kaydedilen bitkiler	173

ŞEKİLLER DİZİNİ

<u>ŞEKİL</u>	<u>Sayfa</u>
Şekil 2.1. Araştırma Alanının Coğrafi Haritası	7
Şekil 3.1. <i>Amaranthus retroflexus</i> L.'nin genel görünümü	13
Şekil 3.2. <i>Allium ampeloprasum</i> L.'nin genel görünümü	14
Şekil 3.3. <i>Allium kharputense</i> Freyn & Sint.'nin genel görünümü	15
Şekil 3.4. <i>Allium noeanum</i> Reut. ex Regel'in genel görünümü	16
Şekil 3.5. <i>Pistacia terebinthus</i> L. 'nin genel görünümü	17
Şekil 3.6. <i>Pistacia terebinthus</i> L.'den yapılan kahvenin yapım aşamalarından bir görüntü	18
Şekil 3.7. <i>Rhus coriaria</i> L.'nin genel görünümü	19
Şekil 3.8. <i>Rhus coriaria</i> L.'den yapılan ekşi sosun görünümü	20
Şekil 3.9. <i>Bunium paucifolium</i> DC.'nin genel görünümü	21
Şekil 3.10. <i>Coriandrum sativum</i> L.'nin genel görünümü	22
Şekil 3.11. <i>Echinophora tenuifolia</i> L.	23
Şekil 3.12. <i>Eryngium campestre</i> L. var. <i>virens</i> Link'in genel görünümü	24
Şekil 3.13. <i>Eryngium creticum</i> Lam.'nın genel görünümü	25
Şekil 3.14. <i>Scandix iberica</i> M.Bieb.'nin genel görünümü	26
Şekil 3.15. <i>Scandix pecten-veneris</i> L.'nin genel görünümü	27
Şekil 3.16. <i>Scandix pecten-veneris</i> L.'den yapılan yemeğin yapım aşamaları	28
Şekil 3.17. <i>Arum rupicola</i> Boiss.'nin genel görünümü	29
Şekil 3.18. <i>Arum rupicola</i> Boiss.'den yapılan yemeğin yapım aşamaları	30
Şekil 3.19. <i>Arum rupicola</i> Boiss.'den yapılan yaprak sarmasının yapım aşamaları	30
Şekil 3.20. <i>Biarum carduchorum</i> Engl. 'nin genel görünümü	31
Şekil 3.21. <i>Eminium spiculatum</i> (Blume) Schott'nın genel görünümü	32
Şekil 3.22. <i>Bellevalia longipes</i> Post'nun genel görünümü	33
Şekil 3.23. <i>Ornithogalum montanum</i> Ten. 'nin genel görünümü	34
Şekil 3.24. <i>Carduus pycnocephalus</i> subsp. <i>breviphyllarius</i> P.H.Davis'in genel görünümü	35
Şekil 3.25. <i>Centaurea iberica</i> Trev. ex Sprengel'nin genel görünümü	36
Şekil 3.26. <i>Centaurea sclerolepis</i> Boiss. 'nin genel görünümü	37
Şekil 3.27. <i>Centaurea solstitialis</i> genel görünümü	38
Şekil 3.28. <i>Echinops orientalis</i> Trautv.'un genel görünümü	39
Şekil 3.29. <i>Gundelia mesopotamica</i> Fırat'ın genel görünümü	40

Şekil 3.30. <i>Gundelia mesopotamica</i> Fırat bitkisinden yapılan yemek	41
Şekil 3.31. <i>Gundelia mesopotamica</i> Fırat bitkisinde yapılan kızartma.....	42
Şekil 3.32. <i>Gundelia mesopotamica</i> Fırat bitkisinin dolması(kerengê masikî).....	42
Şekil 3.33. <i>Gundelia mesopotamica</i> Fırat bitkisinin tırşık yemeği	43
Şekil 3.34. <i>Gundelia mesopotamica</i> Fırat bitkisinin bulgurlu yemeği	43
Şekil 3.35. <i>Gundelia mesopotamica</i> Fırat bitkisinin turşusu.....	44
Şekil 3.36. <i>Matricaria aurea</i> (Loefl.) Sch.Bip.'ın genel görünümü	45
Şekil 3.37. <i>Notobasis syriaca</i> (L.) Cass.'nın genel görünümü.....	46
Şekil 3.38. <i>Onopordum bracteatum</i> Boiss. & Heldr.'ın genel görünümü.....	47
Şekil 3.39. <i>Onopordum carduchorum</i> Bornm. & Beauverd'ın genel görünümü.....	48
Şekil 3.40. <i>Picris strigosa subsp. kurdica</i> Lack'ın genel görünümü.....	50
Şekil 3.41. <i>Scorzonera cana</i> var. <i>jacquiniana</i> (W.Koch) D.F.Chamb.'nın genel görünümü	51
Şekil 3.42. <i>Silybum marianum</i> (L.) Gaertn.'nın genel görünümü.....	52
Şekil 3.43. <i>Silybum marianum</i> (L.) Gaertn.'nın kavrulması yemeğinin yapım aşamaları	53
Şekil 3.44. <i>Sonchus asper</i> (L.) Hill'nın genel görünümü	54
Şekil 3.45. <i>Taraxacum aleppicum</i> Dahlst.'nın genel görünümü.....	55
Şekil 3.46. <i>Tragopogon coloratus</i> C.A.Mey.'nın genel görünümü	56
Şekil 3.47. <i>Tragopogon latifolius</i> Boiss.'nın genel görünümü	57
Şekil 3.48. <i>Tragopogon porrifolius</i> subsp. <i>longirostris</i> Greuter'ın genel görünümü	58
Şekil 3.49. <i>Tripleurospermum parviflorum</i> (Willd.) Pobed.'nın genel görünümü.....	59
Şekil 3.50. <i>Alkanna trichophila</i> var. <i>mardinensis</i> Hub.-Mor.'nın genel görünümü	60
Şekil 3.51. <i>Anchusa azurea</i> Mill.'nın genel görünümü	61
Şekil 3.52. <i>Anchusa azurea</i> Mill.'den yapılan yemeğin yapım aşamaları	62
Şekil 3.53. <i>Asperugo procumbens</i> L.'nın genel görünümü.....	63
Şekil 3.54. <i>Echium italicum</i> L.'nın genel görünümü	64
Şekil 3.55. <i>Onosma alborosea</i> subsp. <i>sanguinolenta</i> Bornm.'nın genel görünümü.....	65
Şekil 3.56. <i>Calepina irregularis</i> Thell.'nın genel görünümü.....	66
Şekil 3.57. <i>Capsella bursa-pastoris</i> (L.) Medik.'nın genel görünümü	67
Şekil 3.58. <i>Capsella bursa-pastoris</i> (L.) Medik.'den yapılan yemeğin yapım aşamaları	68
Şekil 3.59. <i>Conringia planisiliqua</i> Fisch. & C.A.Mey.'nın genel görünümü.....	69
Şekil 3.60. <i>Eruca vesicaria</i> (L.) Cav.'nın genel görünümü	70
Şekil 3.61. <i>Erysimum repandum</i> L.'nın genel görünümü	71
Şekil 3.62. <i>Lepidium draba</i> L.'nin genel görünümü.....	72

Şekil 3.63. <i>Lepidium draba</i> L.'dan yapılan bulgurlu yemeğin yapım aşamaları	73
Şekil 3.64. <i>Lepidium sativum</i> L.'nın genel görünümü	74
Şekil 3.65. <i>Nasturtium officinale</i> R.Br.'nın genel görünümü	75
Şekil 3.66. <i>Nasturtium officinale</i> R.Br.'nın yeşillik olarak kullanımı	76
Şekil 3.67. <i>Neslia paniculata</i> (L.) Desv. 'nın genel görünümü	77
Şekil 3.68. <i>Sinapis Arvensis</i> L.'nın genel görünümü	78
Şekil 3.69. <i>Sinapis arvensis</i> L. 'nın yaprak sarması yapım aşamaları	79
Şekil 3.70. <i>Sinapis arvensis</i> L. 'den yapılan yemeğin yapım aşamaları	79
Şekil 3.71. <i>Celtis australis</i> subsp. <i>caucasica</i> (Willd.) C.C.Towns.'nın genel görünümü.....	80
Şekil 3.72. <i>Capparis sicula</i> Duhamel'in genel görünümü	81
Şekil 3.73. <i>Capparis sicula</i> Duhamel'in turşusu.....	82
Şekil 3.74. <i>Vaccaria hispanica</i> (Mill.) Rauschert'nin genel görünümü	83
Şekil 3.75. <i>Convolvulus arvensis</i> L.'nın genel görünümü.....	84
Şekil 3.76. <i>Bryonia multiflora</i> Boiss. & Heldr. 'nın genel görünümü	85
Şekil 3.77. <i>Bryonia multiflora</i> Boiss. & Heldr. 'den yapılan yemeğin yapım aşamaları	86
Şekil 3.78. <i>Euphorbia craspedia</i> Boiss.'nın genel görünümü	87
Şekil 3.79. <i>Euphorbia gaillardotii</i> Boiss. & Blanche'nin genel görünümü	88
Şekil 3.80. <i>Euphorbia macroclada</i> Boiss.'nın genel görünümü.....	89
Şekil 3.81. <i>Euphorbia macroclada</i> Boiss.'nın peynir mayası olarak kullanımı	90
Şekil 3.82. <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.'nın genel görünümü.....	91
Şekil 3.83. <i>Lathyrus aphaca</i> L.'nın genel görünümü.....	92
Şekil 3.84. <i>Lathyrus cassius</i> Boiss.'nın genel görünümü	93
Şekil 3.85. <i>Lens culinaris</i> Medik. 'nın genel görünümü.....	94
Şekil 3.86. <i>Pisum sativum</i> L.'nın genel görünümü	95
Şekil 3.87. <i>Prosopis farcta</i> (Banks & Sol.) J.F.Macbr.'nın genel görünümü	96
Şekil 3.88. <i>Vicia ervilia</i> (L.) Willd.'nın genel görünümü	97
Şekil 3.89. <i>Vicia narbonensis</i> L.'nın genel görünümü.....	98
Şekil 3.90. <i>Vicia sericocarpa</i> Fenzl'nin genel görünümü.....	99
Şekil 3.91. <i>Quercus infectoria</i> Oliv.'nın genel görünümü.....	100
Şekil 3.92. <i>Erodium cicutarium</i> (L.) L Hér.'nın genel görünümü	101
Şekil 3.93. <i>Geranium tuberosum</i> L.'nın genel görünümü	102
Şekil 3.94. <i>Hypericum triquetrifolium</i> Turra'nın genel görünümü.....	103
Şekil 3.95. <i>Hypericum triquetrifolium</i> Turra'nın pekmez yapımında kullanımı	104

Şekil 3.96. <i>Crocus cancellatus</i> subsp. <i>damascenus</i> (Herb.) B.Mathew'nın genel görünümü	104
Şekil 3.97. <i>İris reticulata</i> M.Bieb 'nın genel görünümü.....	105
Şekil 3.98. <i>Mentha longifolia</i> subsp. <i>typhoides</i> (Briq.) Harley'nın genel görünümü	106
Şekil 3.99. <i>Mentha spicata</i> L. 'nın genel görünümü.....	107
Şekil 3.100. <i>Rosmarinus officinalis</i> L. 'nın genel görünümü	108
Şekil 3.101. <i>Salvia multicaulis</i> Vahl'nın genel görünümü	109
Şekil 3.102. <i>Stachys menthoides</i> Kotschy & Boiss.'ın genel görünümü.....	110
Şekil 3.103. <i>Teucrium polium</i> L.'nın genel görünümü	111
Şekil 3.104. <i>Teucrium polium</i> L.'nın çayı.....	112
Şekil 3.105. <i>Thymbra spicata</i> L.'nın genel görünümü.....	112
Şekil 3.106. <i>Thymbra spicata</i> L.'nin çayının yapılış aşamaları	113
Şekil 3.107. <i>Laurus nobilis</i> L.'nin genel görünümü	114
Şekil 3.108. <i>Punica granatum</i> L.'nin genel görünümü.....	115
Şekil 3.109. Nar ekşisi yapımı.....	116
Şekil 3.110. <i>Alcea acaulis</i> Alef.'nin genel görünümü	117
Şekil 3.111. <i>Alcea acaulis</i> Alef.'nin çayı.....	118
Şekil 3.112. <i>Alcea hohenackeri</i> Boiss.'nın genel görünümü	118
Şekil 3.113. <i>Alcea setosa</i> Alef.'nin genel görünümü.....	119
Şekil 3.114. <i>Malva neglecta</i> Wallr.'nın genel görünümü	120
Şekil 3.115. <i>Malva neglecta</i> Wallr.'dan yapılan yemeğin yapılış aşamaları	121
Şekil 3.116. <i>Malva sylvestris</i> L.'nin genel görünümü	122
Şekil 3.117. <i>Malva sylvestris</i> L.'den yapılan böreğin yapılış aşamaları	123
Şekil 3.118. <i>Tilia cordata</i> Mill.'nin genel görünümü	124
Şekil 3.119. <i>Ficus carica</i> L.'nin genel görünümü	125
Şekil 3.120. <i>Ficus carica</i> L.'nin peynir mayası olarak kullanımı	126
Şekil 3.121. <i>Morus alba</i> L.'nin genel görünümü	127
Şekil 3.122. <i>Hypecoum imberbe</i> Sm.'nin genel görünümü	128
Şekil 3.123. <i>Papaver macrostomum</i> Boiss. & A.Huet'in genel görünümü	129
Şekil 3.124. <i>Papaver rhoeas</i> L.'in genel görünümü	130
Şekil 3.125. <i>Pinus sylvestris</i> var. <i>hamata</i> Steven'in genel görünümü	131
Şekil 3.126. <i>Plantago lanceolata</i> L.'nin genel görünümü	132
Şekil 3.127. <i>Plantago major</i> L.'nin genel görünümü	133
Şekil 3.128. <i>Hordeum bulbosum</i> L.'nin genel görünümü	134

Şekil 3.129. <i>Rumex acetosella</i> L.'nin genel görünümü	135
Şekil 3.130. <i>Rumex crispus</i> L.'nin genel görünümü	136
Şekil 3.131. <i>Rumex tuberosus</i> L.'nin genel görünümü	137
Şekil 3.132. <i>Portulaca oleracea</i> L.'nin genel görünümü.....	138
Şekil 3.133. <i>Portulaca oleracea</i> L.'nin yoğurtlu salatası	139
Şekil 3.134. <i>Ranunculus cornutus</i> DC.'nin genel görünümü	140
Şekil 3.135. <i>Ranunculus macrorrhynchus</i> Boiss.'nin genel görünümü.....	141
Şekil 3.136. <i>Amygdalus arabica</i> Oliv.'nin genel görünümü.....	142
Şekil 3.137. <i>Amygdalus orientalis</i> Mill.'nin genel görünümü	143
Şekil 3.138. <i>Cerasus mahaleb</i> (L.) Mill.'nin genel görünümü	144
Şekil 3.139. <i>Cerasus mahaleb</i> (L.) Mill.'nin dal çayı.....	145
Şekil 3.140. <i>Cerasus microcarpa</i> Boiss.'nin genel görünümü	145
Şekil 3.141. <i>Crataegus azarolus</i> L.'nin genel görünümü	146
Şekil 3.142. <i>Pyrus elaeagnifolia</i> subsp. <i>Bulgarica</i> (Kuth.&Sachokia)Vulev'ın genel görünümü.147	
Şekil 3.143. <i>Rosa canina</i> L.'nin genel görünümü.....	148
Şekil 3.144. <i>Rosa canina</i> L.'nin çay yapılış aşamaları	149
Şekil 3.145. <i>Rosa hemisphaerica</i> Herrm.'nin genel görünümü	149
Şekil 3.146. <i>Rubus idaeus</i> L. 'nin genel görünümü	150
Şekil 3.147. <i>Urtica dioica</i> L.'nin genel görünümü	151
Şekil 3.148. <i>Urtica dioica</i> L.'nin yemek yapılış aşamaları.....	152
Şekil 3.149. <i>Urtica haussknechtii</i> Boiss 'nin genel görünümü	153
Şekil 3.150. <i>Urtica pilulifera</i> L.'nin genel görünümü	154
Şekil 3.151. Kaynak kişilerin eğitim durumuna göre dağılımı	166
Şekil 3.152. Kaynak kişilerin yaş dağılımı.....	166
Şekil 3.153. Kaynak kişilerin cinsiyet dağılımı.....	167
Şekil 3.154. Araştırma sahasında kullanımı belirlenen en çok takson içeren famiyalar	167
Şekil 3.155. Taksonların etnobotanik kullanım şekillerin dağılımı.....	168
Şekil 3.156. Çalışma sahasında yaygın tüketilen bitkilerin dağılımı	169
Şekil 3.157. Araştırma sahasında yabani bitkilerden yapılan yemek türlerin dağılımı	169
Şekil 3.158. Bitkilerin kullanılan kısımlarına göre dağılımı	170

SİMGELER DİZİNİ

m	Metre
%	Yüzde
E	Doğu
N	Kuzey
mm	Milimetre
°C	Santigrat Derece



KISALTMALAR DİZİNİ

M.Ö.	Milattan Önce
Vb	Ve benzerleri
Vd	Ve diğerleri
UNESCO	Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
A	Arapça
K	Kürtçe
S	Süryanice
LC	Düşük Riskli
VU	Duyarlı

1. GİRİŞ

Etnobotanik bilimi Etnobiyojinin bir dalı olup, Ethnobotanik sözcüğü, ilk önce 1986 yılında botanik profesörü olan John W. Harsberger tarafından “The Purposes of Etnobotany” adlı eserinde kullanmıştır. Harsberger'e göre "bitkilerin yerel halk tarafından kullanımı" olarak tanımlanan etnobotanik bilimi kısaca insanların bitkilerle olan ilişkiler olarak tarif edilebilir (Given ve Harris 1994; Yıldırım, 2004; Şenol vd., 2006).

Deneme yanılma yoluyla, kimi zaman bedel ödenerek, nesilden nesile aktararak olgunlaşan etnobotanik verilerin tespit edilmesi bu alandaki verilerin kayıt altına alınması çok değerlidir. Yeni neslin bitkilerin etnobotanik kullanımlarına ilgisiz olması, bu konuda bilgi ve deneyime sahip insanların gün geçtikçe sayıların azalması etnobotanik çalışmalarına hız verilmesi gerektiği sonucunu çıkarmaktadır.

Kendir ve Güvenç (2010), bir çalışmada Etnobotanik bilimin sadece insan ve bitkilerin karşılıklı etkileşimlerini kayıt altına almaz, aynı zamanda bitkilerin kırsalda yaşayan insanların gıda ihtiyacının karşılanmasına, biyolojik türlerin korunmasına, yeni türlerin tespit edilmesine, dışarıya satılan ve nesli tehlike altında bulunan bitki türlerin belirlenmesi ve yasal düzenlemelerin yapılabilmesinde katkı sağlamasına, hastalıklara ve olumsuz çevre koşullarına dayanıklılık bakımından iyi olan bitkilerin kültüre alınmalarında kaynak teşkil ettiğini belirtmişlerdir.

İnsanların bitkileri hastalıkları tedavi için kullanımları yanı sıra gıda olarak, çeşitli alet, eşya ve ekipman yapımında, süs yapımında, kerestecilikte, yakıt ve yakacak olarak, hayvan hastalıklarının iyileştirilmesinde, hayvan yemi, boya yapımı, barınak yapımı gibi kullanımları çok yaygın olup, ekonomi açısından önemlidir (Koyuncu vd., 2009).

Doğan (2014), çalışmada son zamanlarda botanik bir dalı olan etnobotanik bilimi çok ilgi duyulan ve araştırılan konuların başını çektiği, bu alanı bilimsel olarak tanıtan çeşitli yayınların yayınladığını belirtmişler. Ülkemizde olduğu gibi tüm dünyada Etnobotanik çalışmalar yapılmakta günden güne ilerleme kaydedilmektedir. Etnobotanik çalışmalar konusunda dünyada Hindistan en gelişmiş ülke konumundadır. Hint etnobotanikçiler derneğinin ile yayın organı olan Etnobotany dergisi bütün dünyada tanınmış durumdadır (Yıldırım, 2004).

Gıda elde etmek için yetiştirilen türler 3.000 civarında iken, gıda olarak kullanılan yabani bitki tür sayısı 10.000'in üzerindedir. Tedavi amacıyla kullanılan bitki türü sayısı 20.000 kadardır. Elbette bu gerçek rakamları göstermekten oldukça uzaktır. Çünkü yapılan bir çalışmada, Türkiye için 140 adet tıbbi amaçlı bitki kaydedilmiştir. Hâlbuki hali hazırda tedavi

amaçlı kullanılan bitki sayısı 500 civarında olup, bu örneğin diğer ülkeler içinde geçerli olabileceğini düşünecek olursak gerçekte kullanılan tıbbi bitki sayısının 100.000 civarında olacağı tahmin edilmektedir (Baytop, 1999).

Irak Ülkesinin Kuzeyinde, Zagros dağlarındaki Şanidar Mağarası'nda 1957 yılında yapılan kazılarda bulunan 60 bin yıllık Neandertal adamının mezarında, iskelet çevresindeki toprakta bilinen bazı bitkilerin fosilleşmiş polenlere rastlanmıştır. Bu kalıntılar bitkilerle insanlar arasındaki ilişkinin en eski kanıtı olarak kabul edilmektedir (Lewin, 2000).

Yenilebilir bitki; olgunlaşmış ve uygun bir şekilde toplanan, bir kısmı veya tamamı yemek üzere mutfaklarda kullanılan ve genel olarak yabani bitkileri ifade eder. Ayrıca bu bitkilerin kırsalda kendi kendilerine büyüyen veya tarımı yapılan çok zengin bir çeşitliliğe sahip olduğu da söylenebilir (Kallas, 1996; Çetinkaya ve Yıldız, 2018). Yenilebilir otlar; sebze, meyve ve tahıl gibi insan sağlığına yararlı içerikleri olan ve besin olarak yararlanılan bitkilerdir (Varona, 2001; Çetinkaya ve Yıldız, 2018).

Yenilebilir yabani otlar ile yapılan yemekler yöresel mutfakların tanıtılması ve yöre mutfağının gastronomi imajının oluşturulması açısından oldukça önemlidir. Bilindiği üzere gastro-turistler için ziyaret edilen yerin yöresel lezzetleri önemli bileşendir. Bunun altında yatan temel neden, turistlerin elde ettikleri tad deneyimini başka yerde bulamayacak olmasından kaynaklanır (Çetinkaya ve Yıldız, 2018).

Yenilebilir otlar ile çorbalar, sebze yemekleri, sarma ve salatalar yapılabilenkte ayrıca aromaya sahip olanlar taze yâda kurutularak baharat olarak mutfaklarda kullanılmakta ve çay olarak içilmektedir. Yemek yapımında kullanılan yabani bitkiler kendiliğinden yetişen bitkilerdir (Baysal, 2003).

Yapılan araştırmalarda yenilebilen yabani bitkilerin vitamin ve mineral içeriği bakımından kültürü yapılan sebzelere benzerlik gösterdiğini, hatta bu bitkilerin bazı besin içeriklerince daha zengin olduğunu ortaya koymaktadır (Yücel ve Unay, 2008).

Gıda olarak kullanılan bu yabani bitkiler, geleceğin tarımında alternatif ürünler olarak yetiştirilebilir ve insan beslenmesinde yaygın olarak kullanılabilir.

Anadolu, üç fitocoğrafik bölgenin (Avrupa-Sibirya, Akdeniz ve Irano-Turanian) buluşma yeridir. Bu nedenle çok zengin bir floraya sahiptir (Özhatay vd., 2005).

Anadolu'da tarih boyunca bitki ve insan arasında bir ilişki vardır. Böylece Anadolu'da zengin bir yabani bitki kullanımı kültürü gelişti. Özellikle Doğu Anadolu'da doğal olarak yetişen birçok yabani yenilebilir bitki toplanır ve gıda olarak tüketilir (Mükemre vd., 2015).

Yenilebilir yabani bitki kullanım kültürünün zengin olan yerlerden birisi de Mardin ilidir. Mezopotamya şehirlerinden biri olan Mardin; farklı inanç, kültür ve kimlikte insanların uyum içinde yaşadığı, geçmişte birçok uygarlıklara kucak açan ve muhteşem mimarisi ile nadir kentlerden biridir.

Ülkemizde insanlar beslenme ihtiyacı için yenilebilir yabani bitkileri civar dağ ve ormanlardan kendisi toplayarak karşılar. Bu gelenek kırsal kesimlerde halen sürmekte olduğu bilinmektedir. Birçok yabani bitkinin toprak üstü kısmı veya kökleri sebze olarak yararlanılmaktadır. Bunlar çiğ veya pişmiş olarak yenildiği gibi kurutularak veya turşu yapılarak da tüketilmektedir (Kendir ve Güvenç, 2010).

Karaca vd. (2015), Gastronomi turizminde otlar, ot yemekleri ve sağlıkla ilişkisi üzerine yapmış olduğu çalışmada; ot yemeklerinin Akdeniz mutfağının olduğu kadar Türk mutfağının da vazgeçilmezleri arasında olduğu, son yıllarda, ot pazarları ve ot festivallerine olan ilginin artması, gastronomi turizmi içerisinde yabani otlar ve ot yemeklerinin önemini de artırdığını belirtmiştir. Aynı çalışmada, Türkiye'nin farklı coğrafi bölgelerinde yetişen otlar ve bu otlardan yapılan yemeklerin ortaya konması, bu otların hem insan sağlığı hem de gastronomi turizmi açısından öneminden bahsetmişlerdir.

Ülkemizde de yabani bitkilerin kullanım kültürü değerli bulup gün geçtikçe bu konu ile ilgili yapılan çalışmalar artarak devam etmektedir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi, dünyada ilk tarım faaliyetlerin yapıldığı bölge olduğundan olan etnobotanik bilimi açısından araştırılması gereken yerlerden biridir. Bu bölgede toplam nüfusun % 35'i kırsal kesimde yaşadığından, halkın büyük bir çoğunluğu yabani bitkilerle yakından alakalıdır (Akan vd., 2008). Güneydoğu Anadolu Bölgesinde etnobotanik bilimi ile alakalı yapılan araştırmaların bazıları şunlardır;

Yeşil ve İnal (2019), Hasankeyf (Batman) İlçesinde Geleneksel yenilebilir bitkiler üzerine yaptığı araştırmasında, 32 aileye ait toplam 86 yabani yenilebilir bitki hakkında bilgi kaydettiği ile görüşülen kişiler bunların yeşil sebze olarak, olgunlaşmış meyve, baharat ve koruyucu maddeler, içecekler ve çocukların atıştırma malzemeleri olarak kullandığı belirtmişler.

Kızıl ve Tonçer (2014), "Diyarbakır ve Çevresinden Doğadan Toplanarak Tüketilen Bitkiler" adlı çalışmasının sonucunda, Diyarbakır ilinde tıbbi amaç için kullanılan 27 familyaya ait, 65 takson ve bunlara ait yerel bilgiler toplanmış olup, bu bitkilerin Latince adları, kullanılan kısımları ve kullanım amaçlarını ortaya çıkarmışlar.

Akan vd. (2013), "Birecik (Şanlıurfa) Yöresindeki Bazı Baklagil Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri" isimli çalışmada; Şanlıurfa yöresinde Leguminosae (Baklagiller) familyasına ait

150 taksonun doğal yayılış gösterdiği ve bunların bir kısmının etnobotanik açısından değer taşıdığı tespit edildiği bildirilmişler.

Yapıcı vd. (2009), Kurtalan (Siirt) İlçesinin Etnobotanik Özelliklerini araştırmışlar. Bu araştırmada çalışma alanındaki 34 bitkinin mahalli isimleri ve kullanım alanları tespit edilmiştir. Bunların 23'ü tıbbî, 4'ü gıda, 7'si de diğer (yakacak, hayvan yemi vb.) alanlarda kullanıldığı belirtmişler.

Gençay (2007), "Cizre (Şırnak)'nin etnobotanik özellikleri" isimli çalışmasında 53 familyaya ait toplam 171 bitki taksonu ve bunlara ait yerel bilgilerin toplandığı, 65 taksonun yeni kayıt olduğu ile toplanan bitkilerin; 99'nun gıda, 45'nin yem, 44'nün ilaç, 25'nin süs, 21'nin el sanatları, 20'nin yakacak olarak kullanıldığı belirtmişler.

Mardin İlinde etnobotanik konusunda sınırlı sayıda çalışmalar son yıllarda yapılmıştır. Ancak Mardin genelinde yenilebilir bitkiler ile ilgili kapsamlı bir çalışma bulunmamaktadır. Mardin'de lokal alanlarda yapılan çalışmalar şunlardır;

Akgül (2008), "Midyat Civarında Etnobotanik" çalışmasında ilçeden uzak 30 köyden toplam 123 kaynak kişi görüşmesi sonucunda 92 bitkinin etnobotaniksel olarak kullanıldığı tespit etmiş ve bunların en çok gıda, ilaç, hayvan yemi ve tarımsal araç ve gereç yapımında kullanıldığı belirtmiştir.

Şekeroğlu vd. (2012), yaptıkları "Geleneksel Bir Halk İlacı: İkşut" çalışmasında Mardin yöresinde yerel ismiyle "ikşut" (*Cuscuta spp.*) bitkisinin etnobotanik kullanımı araştırılmıştır. Bu çalışmada bitkinin yörede yeni doğan bebeklerde sarılık hastalığı için annelere çay şeklinde verildiği belirtmiştir.

Akan (2013), "Mardin (Güneydoğu Anadolu Bölgesi) Zembilleri Üzerine Etnobotanik Bir Araştırma" çalışmasında, Mardin'in ilçeleri olan Midyat, Nusaybin ve Kızıltepe'de sepetçilik el sanatında odunsu bitkilerden sepetlerin nasıl yapıldığı ve işlendiği araştırılmıştır. Bu bölgede 6 bitki türünün sepet yapımında kullanıldığı belirtilmiştir.

Arasan (2014), tarafından yapılan "Savur (Mardin) Yöresinde Halk Hekimliğinde Kullanılan Bitkiler ve Kullanım Alanları" çalışmasında Savur yöresinde 2012- 2013 vejetasyon döneminde 207 kaynak kişi görüşmüştür. Bu çalışmada 43 familyaya ait 96 bitki türünün tedavi amacı ile kullanıldığı ile tespit edilen taksonların yerel isimleri ve kullanımları hakkında bilgiler derlendiği belirtmiştir.

Akgül vd.(2018), Mardin'in Midyat ilçesinde 2007-2010 yılları arasında bitkilerin etnobotanik kullanımları ile ilgili yaptıkları araştırmada; kayıt altına alınan 92 taksonun 129

kullanımının %22'sinin gıda olarak kullanıldığı, ilk kez 21 taksonun etnobotanik kullanımlarını bildirildiği ve ayrıca sahada dört endemik bitki kullanımı tespit etmişler.

Yeşil vd. (2019), “Mardin Yeşilli İlçesinde Yabani Yenilebilir Bitkileri” çalışmasında 31 familyanın ve 57 cinse ait 74 yabani yenilebilir taksonu belgelelendiğini, yabani yenilebilir bitkilerin en çok sebzeler (46 takson) olduğu ile bunu şifalı bitkiler (17 takson) ve meyve (14 takson) izlediğini belirtmişler. Bu çalışmada İlk kez 12 bitkinin etnobotanik kullanımını gıda olarak bildirdiğini ve çalışma sahasında endemik bir tür olan *Allium wendelboanum*'un kullanımını da kaydettiğini bildirmişler.

Kılıç (2019), “Artuklu (Mardin) yöresinde yetişen bitkiler üzerine etnobotanik çalışmada” 51 familya ve 151 cinse ait 255 bitki taksonunun yöre halkı tarafından kullanıldığı tespit edildiği, sırasıyla en fazla takson içeren familya; Asteraceae 34 (% 14), Fabaceae 31 (% 12), Lamiaceae 24 (% 9), Brassicaceae 17 (% 7), Rosaceae 13 (% 5), Boraginaceae 11 (% 4) ve Caryophyllaceae 10 (% 4) olarak belirlendiği bildirilmişler. Bu çalışmada tespit edilen bitkiler besin ve besin yapımında, tıbbi bitki, yem, hayvan hastalıklarında, zararlı olduğuna inanılan, baharat, böcekler ve arılar tarafından ziyaret edilen, oyun amaçlı, nazarlık yapımı, yakacak, farklı amaçlarla alet ve sepet yapımında, süpürge, inanç olarak, süs eşyası, eşyaları muhafazada, böcek kovucu olarak ve boya elde etmede kullanıldıkları tespit edildiği ile 177 bitki taksonuna ait etnobotanik veriler Mardin için ilk kez kayıt altına alındığını belirtmişler.

Bu çalışmamızdaki temel amacımız;

- Mardin yöresinin yenen bitkilerin etnobotanik yönden araştırılması,
- Bu yörede halkın; yemeği yapılan, çiğ olarak yenen, baharat, çay, turşu, vs. amaçla kullanılan bitkileri bilimsel olarak saptamak, bunlarla ilgili yöresel bilgileri derlemek,
- Yabani yenilebilir bitkilerle yapılan yöresel yemeklerin hazırlanması ile ilgili tariflerin kayıt altına alınması,
- Mardin yöresinde bitkilerin halk kültüründeki önemini ve rolünü incelemek,
- Yenilebilir otlarla yapılan yemeklerin belirlenmesi ile yöre mutfağının gastronomi imajının oluşturulmasında katkı sağlamak,
- Kaybolmaya yüz tutan bu bilgilerin unutulmadan gelecek kuşaklara aktarılmasına yardımcı olmaktır.
- Bu konuda daha sonra yapılacak çalışmalara katkı sağlanmak,

Bu çalışma, Mardin ilinde yenilebilir yabani bitkilerin etnobotanik kullanımı konusunda yapılan ilk kapsamlı araştırmasıdır. Yapılan bu çalışma ile etnobotanik açıdan da önemli verilere ulaşılmıştır.

2. MATERYAL VE YÖNTEM

2.1. Materyal

Bu çalışmanın materyalini 2019 ve 2020 yıllarında Mardin ilinin Artuklu ilçesi (Boztepe, Esentepe, Hüyük, Kuyulu, Özlüce, Sulak, Küçükköy-Toruntepe, Yaylacık, Yaylı, Yukarıaydınlı, Hüyük, Nur ve Yaylacık mahalleleri); Dargeçit ilçesi (Bahçebaşı, Değerli, Karabayır, Kılavuz, Kısmetli, Saray, Tepebaşı ve Suçatı mahalleleri); Derik ilçesi (Akçay, Bayır, Çiviker, Issız, Kale, Koçyiğit, Küçükpınar, Çadır, Alibey, Dikmen, Akıncılar, Alagöz, Adak, Dumanlı, Göktaş, Düztas, Ilıca, Konak, Kuşçu, Kunuk, Aşağı Mezra, Beşbudak ve Böğrek mahalleleri), Kızıltepe ilçesi (Akkoç, Akyüz, Alipaşa, Aşağıazıklı, Atmaca, Çamlıca, Çetinler, Demirci, Demirkapı, Dura, Elmalı, Erdemli, Yukarı Çimenli, Hocaköy, Kocalar, Soğanlı, Şenyurt, Uluköy, Yamaç, Yaşar, Yoncalı ve Yüceli mahalleleri), Mazıdağ ilçesi (Arıköy, Balpınar, Ekinciler, Görgüze, Gümüşyuva, Gündoğan, Karalanı, Kayalar, Kocakent, Karşıyaka, Ömürlü, Şenyuva ve Ulutaş mahalleleri), Midyat ilçesi (Acırlı, Akçakaya, Budaklı, Çalpınar, Şenköy, Toptepe ve Bahçelievler mahallelerinde), Nusaybin ilçesi (Açikköy, Bahçebaşı, Beylik, Çölova, Dirim, Duruca, Girmeli, Söğütlü, Heybeli, Kalecik, Kayadibi, Kuruköy, Küçükkardeş, Pazar, Sivrice, Tepealtı, Yandere ve Yolbilen mahallelerinde), Ömerli ilçesi (Beşikkaya, Cumhuriyet, Çınaraltı, Fıstıklı, Harmanakaya, Işıkkaya, İkipınar, Işıkdere, Kaynakakaya, Kocasirt, Sivritepe, Taşgedik, Tavuklu ve Yeni mahalleleri), Savur ilçesi (Bağyaka, Başağaç, Beşevler, Erkuran, Gengi, Gölbaşı, İçören, İşören, Kırdirek, Pınardere, Serenli, Soylu, Taşlık, Üçerli, Üçkavak, Köprülü ve Durusu mahalleleri) ve Yeşilli ilçesinde (Alıçlı, Bülbül, Dereyanı, Koyunlu, Ovaköy, Sancar, Uzunköy ve Zeytinli mahallelerinde) gıda amaçlı kullanılan yabancı bitkilerinden alınan örnekler ve kaynak kişilerle yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen veriler oluşturmaktadır.

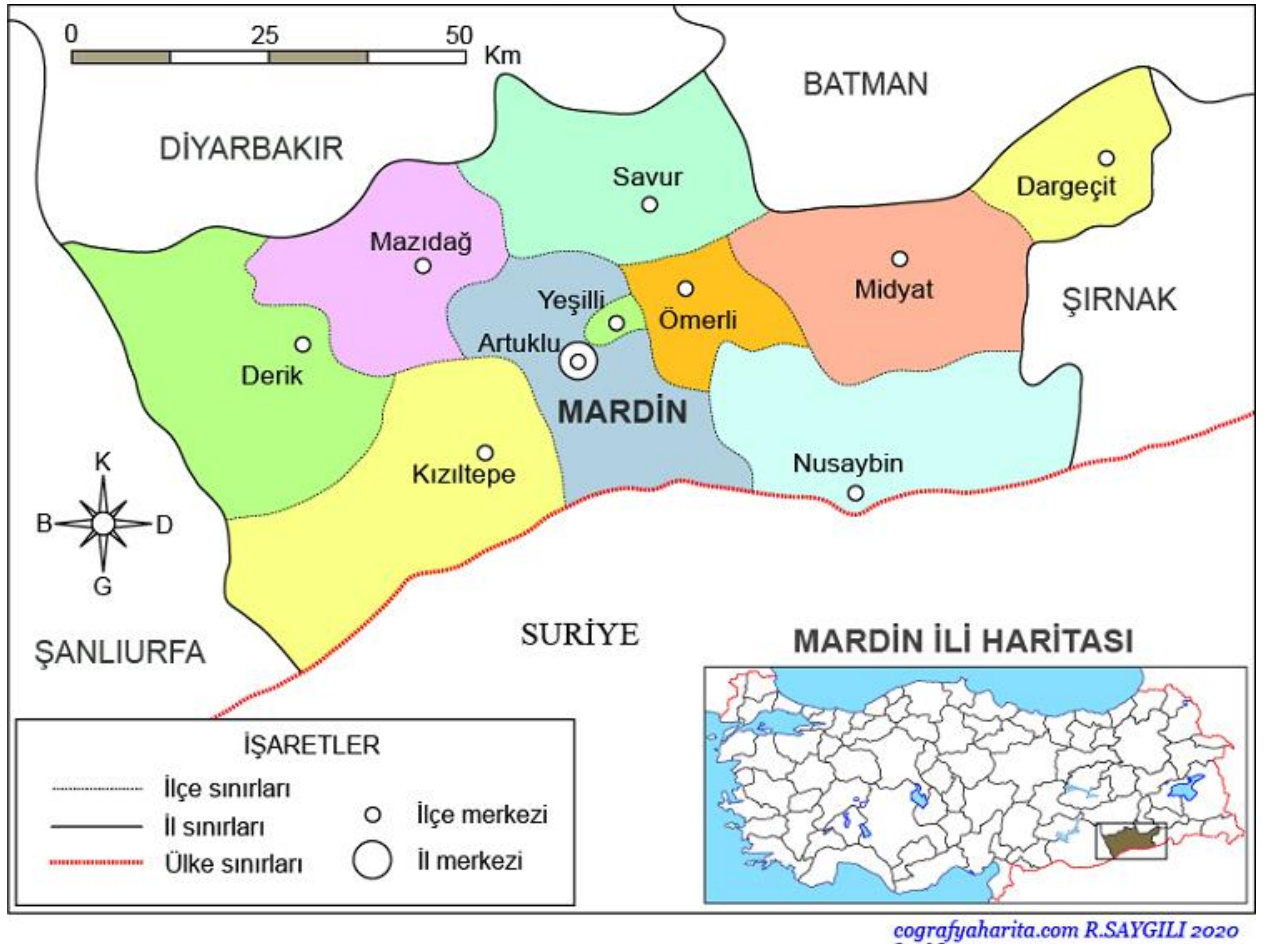
2.1.1. Araştırma Alanının Coğrafi Konumu

Araştırma sahası olan Mardin ili, Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Dicle bölümünde yer alır. 88891km² yüzölçümü ile 36° 55 - 38° 51 Kuzey Enlemleri ve 39° 56 - 42° 54 Doğu Boyamları arasında yer alan Mardin Suriye ile sınır komşusudur. Ortalama 600 metre rakıma sahip olup rakım olarak 1000 metrenin üzerine çıkan alanlara da sahiptir. (Anonim,

2020a). Komşuları; güneyinde Suriye, batısında Şanlıurfa ili, kuzeyinde Diyarbakır ve Batman illeri, kuzeydoğusunda Siirt ili ve doğusunda Şırnak ili bulunur (Şekil 2.1.).

Mardin'in kuzeyi dağlık ve güneyi düzlüktür. Başlıca dağları; Karınca Tepe, Alem Dağı, Gümüşyuva Tepe, Dibek Dağı, Pirinç Tepe ve Ziyaret dağı'dır. Mardin ovaları güneyde yer alır ve Suriye ovaları ile birleşir. Başlıca ovaları; Mardin, Nusaybin, Kızıltepe ve Derik ovalarıdır. Mardin önemli akarsuları Çağçağ suyu, Savur suyu, Buğur suyudur. Buğur suyu üzerinde baraj gölü bulunmaktadır. Ğurs, yeşilvadi, Beyazsu ve Yardere başlıca bilinen vadilerdir (Anonim, 2020b).

Araştırma alanı fitocoğrafik bölge olarak İran-Turan fitocoğrafik bölgesinde bulunur. Türkiye florasındaki kareleme sistemine göre C8 karesi içinde yer alır.



Şekil 2.1. Araştırma Alanının Coğrafi Haritası(Saygılı, 2020).

2.1.2. Araştırma Alanın Tarihi

Mardin tarihinde Bizans, Roma, Selçuklu, Bizans ve Osmanlı devleti gibi birçok kültürü bünyesinde barındırmış, birçok farklı dil, din ve kültür mozaığıyla nadir bir açık hava müzesi gibidir (Ahunbay, 2005; Anonim, 2020c).

Mardin'in ismi ile ilgili çeşitli efsaneler bulunmaktadır. Bunlardan birinde; Pers padişahı Ardeşir'in (M.Ö 226-241) Marde adında kavmi bir şehre yerleştirdiği ve şehrin adını da bu kavimden aldığı, başka bir efsaneye göre, Pers padişahın, hasta oğlunu iyileştirmek için buraya getirmiş ve şehzadenin Mardin olan ismini şehre verdiği söylenilmektedir. Süryaniler Süryanice Kale manasına gelen Merdin, Merdi, Merdo, Mirdo, Merde, Marda, Mardin demişlerdir. Bizanslılar Maride, Mardia; Ermeniler Merdin; Araplar Maridin; Osmanlılar da Mardin olarak isimlendirmişlerdir (Anonim, 2020d).

Mardin'in ne zaman ve kimler tarafından kurulduğu hakkında tam olarak bilinmemektedir. Ancak eski yakın doğu tarihine göre; mardinin Subariler tarafından kurulduğu söylenilmektedir. MÖ.4500'den itibaren yöreye Subariler, Hurriler, Sümerler, Akadlar, Mitanniler, Hititler, Asurlular, İskitler, Babiller, Persler, Makedonyalılar, Abbasiler, Romalılar, Bizanslılar, Araplar, Selçuklular, Artuklular ve Osmanlılar hakim olmuşlardır. Mardin Birinci Dünya Savaşı ve Kurtuluş Savaşı sırasında işgale uğramamıştır. Cumhuriyetin ilanından sonra il konumunu sürdürmüştür(Anonim, 2020d; Anonim, 2020c). Mardin 2012 yılında resmi gazetede yayınlanan, On Üç İlde Büyükşehir Belediyesi ve Yirmi Altı İlçe Kurulması İle Bazı Kanun ve Kanun Hükmünde Kararnamelerde Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun (6360) ile büyükşehir olmuştur (6360 Sayılı kanun, 2012).

2.1.3. Araştırma Alanın İklimi

Mardin ilinin iklimi üzerinde kuzeydeki yüksek dağlar ile güneydeki çöl iklimi etkili olmaktadır. İklim olarak Akdeniz iklimi ile karasal iklimin ortak özelliklerine sahiptir. Mardin'de dağ ve ova kesminde farklı iklim özellikleri görülür. Dağ kesimin yazları ovaya nispeten daha serin, kışlar ise şiddetli rüzgar, bol yağmur ve kar yağışlı geçer. Ova kesiminde ise yazlar çok sıcak geçer, kışlar ise ılıman ve yağmurludur (Anonim, 2020e; Anonim, 2020f).

Mardin ilinin yıllık ortalama sıcaklığı 16 °C, en yüksek sıcaklık 42,5 °C temmuz ayında, en düşük sıcaklık -14 °C şubat ayında ölçülmüştür. Yıllık ortalama yağış miktarı 685 mm olup, yıllık ortalama yağışlı gün sayısı 78,4'tür. En çok yağışlı ayı (117 mm) ocak, en kurak ayı (2,3

mm) Ağustos'tur. Mardin İlinin 1941 -2019 yılları arası Meteoroloji Genel Müdürlüğünden alınan bazı iklim verileri aşağıdaki tabloda verilmiştir (Çizelge 2.1).

Çizelge 2.1. Mardin ilinin mevsim normalleri(1941 - 2019)

MARDIN	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık	Yıllık
Ortalama Sıcaklık (°C)	2.9	4.1	7.8	13.3	19.4	25.5	29.7	29.6	25.2	18.5	11	5.3	16
Ortalama En Yüksek Sıcaklık (°C)	5.7	7.2	11.5	17.2	23.8	30.5	34.9	34.6	30	22.7	14.4	8	20
Ortalama En Düşük Sıcaklık (°C)	0.5	1.3	4.5	9.6	14.9	20.1	24.4	24.6	20.7	14.5	8	2.8	12.2
Ortalama Güneşlenme Süresi (saat)	4.4	5	5.9	7.2	9.6	12.1	12.4	11.5	10.2	7.6	5.9	4.3	96.1
Ortalama Yağışlı Gün Sayısı	12	10.6	11.5	10.4	7.3	1.5	0.4	0.3	0.7	5.2	7.6	10.9	78.4
Aylık Toplam Yağış Miktarı Ortalaması (mm)	117	105	97.1	83.2	47.8	6.7	3.1	2.3	4	34.4	72.8	112	685
En Yüksek Sıcaklık (°C)	19.4	19.5	27.5	33.6	35.4	40	42.5	42	39.3	35.6	26.1	24.1	42.5
En Düşük Sıcaklık (°C)	-13.4	-14	-11.7	-5.3	2.6	0.6	11.8	12.8	8	-2.5	-9.5	-11.9	-14

Mardin'e komşu illerin (1941 -2019 yılları arası ölçüt alınan) bazı mevsim normallerine bakıldığında; yıllık ortalama sıcaklığı en yüksek il 18,4 °C ile Şanlıurfa, en düşük il ise 15 °C ile Şırnak'tır. En yüksek sıcaklık ise 48,8 °C ile Batman ilinde, en düşük sıcaklık ise -24,2 °C ile Diyarbakır ilinde ölçülmüştür. Yıllık ortalama yağış miktarı en yüksek il 722 mm ile Siirt, en düşük il ise 463,6 mm Şanlıurfa'dır (Çizelge 2. 2).

Çizelge 2.2. Mardin'e komşu illerin mevsim normalleri(1941 - 2019)

Mardin'e Komşu İller	Yıllık Yağış Ortalaması (mm)	Yıllık Ortalama Yağışlı Gün Sayısı	Yıllık Ortalama Sıcaklık (°C)	En Yüksek Sıcaklık (°C)	En Düşük Sıcaklık (°C)
Mardin	685.0	78.4	16.0	42.5	-14.0
Batman	494.0	81.1	15.9	48.8	-24.0
Diyarbakır	495.7	85.8	15.8	46.2	-24.2
Siirt	722.0	95.4	16.1	46.0	-19.3
Şanlıurfa	463.6	73.5	18.4	46.8	-12.4
Şırnak	712.1	74.1	15.0	40.4	-14.5

2.1.4. Araştırma Alanın Nüfus Ve Ekonomisi

Mardin ekonomisi daha çok tarıma dayanmaktadır. Mardin'de ova kısmında daha çok tahıl ve baklagil bitkileri, dağ kısmında meyvecilik tarımı yapılmaktadır. Mardin ilinin başlıca tarım ürünleri; Buğday, arpa, mercimek, nohut, pamuk, mısır, domates, biber, patlıcan, kavun, karpuz, kabak, kiraz, zeytin, badem, erik, kayısı, antepfıstığı sayılabilir. Mardin'de dağlık kesimlerde küçükbaş yetiştiriciliği yapılmaktadır. Son zamanlarda Tarım ve Orman Bakanlığı teşvikleri ile modern çiftlikler kurulmaya başlamıştır.

Mardin'de sanayileşme faaliyetleri İl Özel İdaresi, Türkiye Kalkınma Bankası ve Kamu iktisadi kuruluşlarının önderliğinde Mardin Çimento Fabrikası, Kızıltepe Yem Fabrikası, Mardin Boru Fabrikası, Kireç Fabrikası ve Mazıdağı fosfat işletmesi kurulan tesislerin başında gelir (Anonim, 2020g).

Türkiye İstatistik Kurumunu 2019 yıllı verilerine göre Mardin ilinin nüfusu 838.778' dir. Nüfus yoğunluğu en çok olan ilçeler başında Kızıltepe, Artuklu, Midyat ve Nusaybin gelmektedir. (Anonim, 2020ğ). 2012 yılı verilerine göre nüfusun %41'i kırsal kesimde yaşamaktadır (Özçağlar, 2016).

2.1.5. Araştırma Alanın Yemek Kültürü

Mardin tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olması, farklı inanç ve kimlikleri bünyesinde barındırması yemek kültürüne olumlu etki yaparak özgün bir mutfak

oluşmasını sağlamıştır (Anonim 2020i). Çeşitli dinlerin dinsel törenleri için hazırlanan yemekler, düğün, doğum ve taziye için özel olarak geleneksel olarak yapılan hayır yemekleri, yöre mutfağını oluşturan unsurların başında gelmektedir (Anonim 2020h).

Yöreye has baharatlar kullanılarak lezzeti arttırılan geleneksel yemekler arasında, ikbebet (haşlanmış içli köfte), ırok(kızartılmış içli köfte), semburek, etli dolma, kibe (işkembe dolması), kuzu çevirme, kaburga dolması, zerde ve kahiyat sayılabilir (Anonim, 2020h).

Tarihi yapıları ile UNESCO Dünya Kültür Mirası Geçici Listesi'ne alınan Mardin'de İkbebet, Sembusek, Kibe, Kaburga dolması, İmlebes(badem şekeri) coğrafi işaret tescilli alan ürünlerdir (Akyüz, 2018; Anonim, 2020i; Anonim, 2020j). Mardin tarımsal ürünlerinden Midyat kavunu, üzümü, Yeşilli kirazı ve Derik halhalı zeytini Mardin'e has ürünlerdir (Toprak, 2012). Yörex 2019 Fuarında Mardin standında; Derik Zeytini, Mardin Bulguru, Kızıltepe Mercimeği, Mezrone Üzümlü, Dibek Kahvesi, Badem Şekeri yer almıştır (Anonim, 2020k).

Mardin'de et ve bulgur yoğun tüketilmekte olup, kışlık yiyeceklerin başında kaliyye (et kavurma) gelmektedir. Yemeklerden sonra mırza veya bittim kahvesi içilmektedir (Sabbağ, 2015).

2.2. Yöntem

Vejetasyon döneminin başından itibaren sonuna kadar, iki yıllık (2019–2020) sürede belirli periyotlar ile inceleme alanına gidilmiş kaynak kişiler ile görüşülmüş ve bitki örnekleri toplanmıştır.

2.2.1. Araştırma Alanında Verilerin (Görüşme, örnek toplama) Toplanması

İlk etapta, çalışma alanında yöre halkı, köy muhtarı, imamı, öğretmeni vs. kişilerle irtibata geçilerek kaynak kişi tespiti yapılmıştır. Bu amaçla 202 kaynak kişi ile görüşülerek bilgiler derlenmiştir. Kaynak kişilerle yapılan görüşmelerde; çiğ olarak yenen, baharat, çay, yemek yapımında kullanılan ve yemeği yapılan bitkilerin yöresel ismi, toplanma zamanı, nerden topladığı, kullanılan kısımları, neler yapıldığı (börek, pasta, baharat, çay vb.), nasıl pişirildiği ve benzeri sorular yöneltilerek bilgiler derlenmiştir.

Kaynak kişilerin göstermiş oldukları bitkilerin öncelikle hem kullanım sırasında hem de arazide doğal ortamında fotoğrafları çekildi. Doğadan alınan bitkilerin GPS koordinatları,

lokaliteleri, habitatları vs. bilgileri kaydedildi. Alınan bitki materyalleri herbaryum tekniklerine uygun olarak toplanıp kurutuldu.

2.2.2. Toplanacak Olan Verilerin Değerlendirilmesi Ve Analizi(Herbaryum, bitki teşhisi)

Toplanan bitki örnekleri herbaryum tekniğine uygun olarak preslenip kurutulduktan sonra, Stereo Mikroskop kullanılarak teşhisleri yapılmıştır. Bu örneklerin teşhisinde temel kaynak olarak “Flora of Turkey and the East Aegean Islands” (Davis, 1965-1985; Davis vd., 1988; Güner vd., 2000) ve Türkiye Bitkileri Listesi (*Damarlı Bitkiler*) (Güner vd., 2012) adlı eserlerden yararlanılmıştır. Teşhis edilen bitki örnekleri herbaryum materyali haline getirilerek Bitlis Eren Üniversitesi Biyoloji Bölümü’nde saklanmaktadır. Bulgularda belirtilen bitkilerin ait oldukları familya isimleri alfabetik olarak sıralanmıştır. Yine aynı şekilde familya altı cins ve tür kategorileri de yine alfabetik sıralanmıştır. Teşhis edilen taksonlar “The Plant List” ile International Plant Name Index (IPNI) sitesinden teyit edilmiştir. Taksonların Türkçe isimleri “bizimbitkiler.org.tr” sitesinden alınmıştır.

İklim verileri, Devlet Meteoroloji İşleri Genel Müdürlüğünden sağlanmıştır (DMI, 2019). Tezin içinde bitkilerin bilimsel isimleri verilirken alfabetik sıralanmış olup, bazı bitki kullanımlarının öneminden dolayı detaylı ve aşamaları gösteren fotoğraflar verilmiştir. Arapça, Kürtçe ve Süryanice verilen bitkilerin yöresel isimleri kaynak kişilerden derlenmiştir.

3. BULGULAR VE TARTIŞMA

3.1. Çalışma alanında tespit edilen bitkiler ve özellikler

Yapılan Çalışma neticesinde çalışma alanında 34 familya ve 92 cinse ait toplam 117 takson tespiti yapılmıştır. Araştırma alanında kullanımı belirlenen bitkilerden en fazla takson içeren familyalar sırasıyla; Asteraceae (19), Brassicaceae (10), Fabaceae (9), Rosaceae (9), ve Apiaceae (7) şeklindedir. Bu taksonların etnobotanik kullanımına bakıldığında; % 36,55 (53) çiğ, % 35,86 (52) yemek, % 12,41 (18) içme, % 6,90 (10) salamura, pekmez, % 4,83 (7) baharat ve % 3,45 (5) süt ürünleri için kullanıldı. Güneydoğu Anadolu bölgesinde İlk kez 26 bitki türünün gıda kullanımı kaydedildi.

Araştırma alanında gıda kullanımı tespit edilen bitki familyaları şunlardır:

3.1.1. Amaranthaceae

3.1.1.1. *Amaranthus retroflexus* L.



Şekil 3.1. *Amaranthus retroflexus* L.nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Tilkikuyruğu

Bitkinin Yöresel Adı: Koksor, Silqvaş (K).

Toplanma Dönemi: Haziran - Ağustos

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Derik, Koçyiğit Mahallesi, Mısır Tarlası, 37°16'39.23"N, 40°13'34.47"E, 548 m, 10.09.2019

Toplanma No: NA051

Kullanılan Kısım: Toprak üstü kısımları

Kullanım Şekli ve Tarifi: Semizotu ile karıştırılarak yemeği yapılır. Toplanan tilkikuyruğu ile semizotu ayıklanır, temizlenir, doğranıp tencerede haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp, yumurta ile kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Haşlanır sonra yumurta ile kızartılır. Yoğurt ve bulgur çorbası olarak pişirilir (Yeşil vd., 2019).

Kaynak Kişiler: [31], [73], [80], [115], [188].

3.1.2. Amaryllidaceae

3.1.2.1. *Allium ampeloprasum* L.



Şekil 3.2. *Allium ampeloprasum* L.nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Pırasa

Bitkinin Yöresel Adı: Sırdım, Sirik, Sirvask, Sorum (K), Sume, Fumme (A).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Ömerli, Cumhuriyet Mahallesi, Ceviz bahçesi, 37°25'8.52"N, 40°57'43.58"E, 1120 m, 21.03.2019.

Toplanma No: NA011

Kullanılan Kısım: Soğan, Gövde, Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Yeşillik olarak çiğ tüketilir.

Kaynak Kişiler : [106]

b) Yaprakları peynire katılır. Toplanan taze yapraklar temizlenip, ufak ufak doğranır. Taze peynire karıştırılır.

Literatürdeki Kullanımları: Çiğ yenir, peynire eklenir, kayanatıldıktan sonra yoğurt ve bulgur çorbasına katılır (Yeşil vd., 2019). Bitkinin toplanan yaprakları haşlandıktan sonra pilava katılır veya börek harcı olarak kullanılır (Gültaş, 2009).

Kaynak Kişiler : [9], [12], [16], [17], [19], [20], [22], [23], [32], [48], [61], [66], [90], [96], [100], [106], [107], [108], [109], [110], [111], [116], [118], [123], [125], [126], [131], [135], [136], [137], [143], [145], [146], [193], [200].

3.1.2.2. *Allium kharputense* Freyn & Sint.



Şekil 3.3. *Allium kharputense* Freyn & Sint.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Harput soğanı

Bitkinin Yöresel Adı: Soryazk, Sirik, Sirdim (K).

Toplanma Dönemi: Mart- Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Serenli Mahallesi, Bağ, 37°33'59.29"N, 40°48'25.40"E, 967 m, 8.04.2020.

Toplanma No: NA069

Kullanılan Kısım: Soğan, Gövde, Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Bulgurlu yemeği yapılır. Toplanan taze yumru, gövde, yapraklar yıkanır ve doğranır. Tencerede kaynayan suya yapraklar ilave edilir. 3-5 dakika sonra tencereye bulgur ilave edilip karıştırılır. Bulgur suyunu çekene kadar pişirilir.

Literatürdeki Kullanımları: Bulgur pilavına katarak tüketilmekte, toprak üstü kısımları peynire de katılmaktadır (Gençay, 2009).

Kaynak Kişiler : [130], [138], [140], [141].

3.1.2.3. *Allium noeanum* Reut. ex Regel



Şekil 3.4. *Allium noeanum* Reut. ex Regel'in genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Ekin soğanı

Bitkinin Yöresel Adı: Soryazk, Sirik, Sirdim (K).

Toplanma Dönemi: Mart -Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Pınardere Mahallesi, Bağ, 37°29'9.62"N, 40°50'0.48"E, 917 m, 27.04.2020.

Toplanma No: NA093

Kullanılan Kısım: Soğan, Gövde, Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Bulgurlu yemeği yapılır. Toplanan taze yumru, Gövde, Yapraklar yıkanır ve doğranır. Tencerede kaynayan suya yapraklar ilave edilir. 3-5 dakika sonra tencereye bulgur ilave edilip karıştırılır. Bulgur suyunu çekene kadar pişirilir.

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin gövde kısmı çiğ veya yumurta ile kavru olarak tüketilir, bitkinin yaprakları taze olarak salatalara katılır ve yaprakları peynir yapımında da kullanılır (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [107], [108], [109], [110], [111], [116], [118], [123], [125], [126], [131], [135], [136], [137], [143], [145], [146].

3.1.3. Anacardiaceae

3.1.3.1. *Pistacia terebinthus* L.



Şekil 3.5. *Pistacia terebinthus* L. 'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Menengiç

Bitkinin Yöresel Adı: Kızwan, Bittim (K), Bittim, Bittim (A), Bıtmê, Şigoro (S).

Toplanma Dönemi: Eylül - Ekim

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Derik, Kale Mahallesi, Bahçe, 37°22'30.67"K, 40°16'16.91"D, 880 m, 8.10.2019.

Toplanma No: NA057

Kullanılan Kısım: Meyve, sakız

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Meyve taneleri çiğ yenir

b) Sakızı çiğ yenir.

c) Kahvesi yapılır. Toplanan menengiç meyveleri bir tavada kavrulur. Kavrulan meyveler ezilip bulamaç haline getirilir. Cezveye 1-2 çay kaşığı menengiç, bir bardak süt ve isteğe bağlı şeker ilave edilip ocakta pişirilir (Şekil 3.6).



Şekil 3.6. *Pistacia terebinthus* L.'den yapılan kahvenin yapım aşamalarından bir görüntü

Literatürdeki Kullanımları: Olgunlaşmış meyveleri atıştırılmalık tüketilir ve kahvesi yapılır (Yeşil, 2019). Taze filizleri çiğ olarak yenildiği gibi yemeklere katılarak ta yenilir (Çiçek, 2019).

Kaynak Kişiler: [15], [18], [22], [24], [48], [78], [80], [81], [82], [101], [110], [121], [128], [179].

3.1.3.2. *Rhus coriaria* L.



Şekil 3.7. *Rhus coriaria* L.' nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Sumak

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

Toplanma Dönemi: Eylül - Ekim

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Derik, Dağ Mahallesi, Bağ-Bahçe, 37°22'21.78"N, 40°16'34.07"E, 871 m, 24.10.2019.

Toplanma No: NA060

Kullanılan Kısım: Meyvesi

Kullanım Şekli ve Tarifi:

- 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 işlemi tekrar tekrar edilir. Elde edilen sumak suları 15- 20 dakika kaynatılıp, geniş bir kapta güneşte 2 – 4 gün bekletilir (Şekil 3.8).



Şekil 3.8. *Rhus coriaria* L.' den yapılan ekşi sosun görünümü

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin meyvesi baharat olarak yemeklere kullanılır (Kılıç, 2019; Akgül, 2008). Meyveleri dövülerek ekşimsi sos olarak kullanılır (Güldaş, 2009). Ekşi tadından dolayı salatalarda kullanılır (Sade, 2014).

Kaynak Kişiler : [2], [15], [24], [52], [66], [78], [106], [115], [116].

3.1.4. Apiaceae

3.1.4.1. *Bunium paucifolium* DC.



Şekil 3.9. *Bunium paucifolium* DC.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Koçkuzu

Bitkinin Yöresel Adı: Guzâ pire, Cevzêl erep, Hibelok, Ğelilok, Penirok (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Haziran

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Serenli Mahallesi, Bağ, 37°33'53.52"N, 40°48'35.33"E, 963 m, 9.04.2019.

Toplanma No: NA024

Kullanılan Kısım: Yumru

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yumrusunun kabukları soyulup çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Taze bitkinin kök kısmı çiğ olarak yenilir (Oymak, 2018).

Kaynak Kişiler : [23], [35], [125], [126], [130], [141], [169].

3.1.4.2. *Coriandrum sativum* L.



Şekil 3.10. *Coriandrum sativum* L.nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Kişniş

Bitkinin Yöresel Adı: Gıjnij, Gıjniş, Kişniş (K), Kızbara (A), Kısberfto (S).

Toplanma Dönemi: haziran - Temmuz

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Başkavak Mahallesi, Tarla, 37°34'48.06"N, 40°52'51.70"E, 803 m, 12.05.2020.

Toplanma No: NA114

Kullanılan Kısım: Tohum

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

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin meyvesi baharat olarak kullanılır (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [128], [138], [163], [185].

3.1.4.3. *Echinophora tenuifolia* L.



Şekil 3.11. *Echinophora tenuifolia* L.

Bitkinin Türkçe Adı: Sarıçördük

Bitkinin Yöresel Adı: Kerkor, Çirdük (K)

Toplanma Dönemi: Eylül - Ekim

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Devlet Mahallesi, Bağ, 37°32'7.39"N, 40°53'50.53"E, 867m, 17.09.2019.

Toplanma No: NA056

Kullanılan Kısım: Toprak üstü kısımları

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Peynire katılır. Toplanan taze yapraklar temizlenip, ufak ufak doğranır. Taze peynire karıştırılır.

b) Pekmez yapımında kullanılır. Pekmeze aromasını vermesi için pekmez kaynatma aşamasında 3-4 kez pekmeze daldırılır.

Literatürdeki Kullanımları: Dış kısmı soyduktan sonra bir atıştırılmalık olarak çiğ yenir (Yeşil, 2019). Genç yaprakları ilkbaharda toplanır, özellikle Diyarbakır yöresine özgü otlu peynir yapımında kullanılır (Kızıl ve Tonçer, 2014). Pekmez yapılırken güzel koku vermesi için pekmezin içine daldırılarak karıştırılır (Akan vd, 2008).

Kaynak Kişiler : [31], [32], [130], [185].

3.1.4.4. *Eryngium campestre* L. var. *virens* Link



Şekil 3.12. *Eryngium campestre* L. var. *virens* Link'in genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Yerkestanesi

Bitkinin Yöresel Adı: Kerenge nebiyan, Şekırok, ecirok, Encero (K), İkkeyde (A).

Toplanma Dönemi: Mayıs - Haziran

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Derik, Zeytinpınar Mahallesi, Taşlık arazi, 37°23'54.00"N, 40°16'51.75"E, 1150 m, 21.05.2020.

Toplanma No: NA118

Kullanılan Kısım: Taban Yaprak, Gövde

Kullanım Şekli ve Tarifi: Saplardaki şişkinlik çiğ yenir

Literatürdeki Kullanımları: Tazeyken taban yaprakları çiğ olarak yenilmektedir. Gövdesi soyularak taze olarak tüketilmektedir (Fidan ve Akan, 2019). Bitkinin taban yapraklarının köke yakın şişen kısmı ve gövdesi genç iken soyularak yenir (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [20], [25], [76], [142], [185].

3.1.4.5. *Eryngium creticum* Lam.



Şekil 3.13. *Eryngium creticum* Lam.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Gözdiken

Bitkinin Yöresel Adı: Kerenge nebiyan, Striye berğan, Ecirok, Encero (K), Ikkeyde (A).

Toplanma Dönemi: Nisan - Mayıs

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Soylu Mahallesi, Taşlık arazi, 37°39'8.03"N, 40°49'9.69"E, 803 m, 6.05.2019.

Toplanma No: NA049

Kullanılan Kısım: Gövde

Kullanım Şekli ve Tarifi: Gövdesi soyulup çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Taze toprak üstü kısımları veya taze sürgünleri kenger gibi yemek yapılır (Balos, 2007). Genç evrede gövdeleri çiğ olarak yenilir (Dağlı, 2015).

Kaynak Kişiler : [20], [25], [76], [142], [185].

3.1.4.6. *Scandix iberica* M.Bieb.



Şekil 3.14. *Scandix iberica* M.Bieb.' nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Atkişnekotu

Bitkinin Yöresel Adı: Ziçrık, Nançuk (K), Hefraf, Hıfraf (A).

Toplanma Dönemi: Mart- Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Nusaybin, Yandere Mahallesi, Buğday Tarlası, 37°10'53.99"N, 41° 4'20.86"E, 600 m, 13.03.2019.

Toplanma No: NA003

Kullanılan Kısım: Toprak üstü kısımları

Kullanım Şekli ve Tarifi: Çiğ olarak tuzlanıp yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Literatürde gıda kullanımına rastlanmadı.

Kaynak Kişiler : [48], [77], [102], [104], [134], [179].

3.1.4.7. *Scandix pecten-veneris* L.



Şekil 3.15. *Scandix pecten-veneris* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Zühretarağı

Bitkinin Yöresel Adı: Surık, Hıfrac, Surafk, Erebrefok (K),

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Ömerli, Kaynakkaya Mahallesi, Bahçe, 37°20'31.63"N, 40°55'45.95"E, 1037 m, 12.03.2019.

Toplanma No: NA005

Kullanılan Kısım: Toprak üstü kısımları

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Çiğ olarak tuzlanıp yenir.

b) Yemeği yapılır. Toplanan bitkinin kökleri kesilip atılır, yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, iyice karıştırılır. 4 - 5 dakika kavrulur (Şekil 3.16).



Şekil 3.16. *Scandix pecten-veneris* L.'den yapılan yemeğin yapım aşamaları

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin toprak üstü kısımları, taze iken salata olarak yenir, börek harcı olarak da kullanılır (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [19], [80], [81], [100], [107], [111], [118], [119], [124], [126], [169], [171].

3.1.5. Araceae

3.1.5.1. *Arum rupicola* Boiss.



Şekil 3.17. *Arum rupicola* Boiss.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Dağsorsalı

Bitkinin Yöresel Adı: Kardi, Kardiya gülük, Kardiya ner (K), Zıbbıl rumi (A).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Nusaybin, Kalecik Mahallesi, Kayalık, 37° 8'39.86"N, 41°14'17.26"E, 631 m, 9.04.2019.

Toplanma No: NA019

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Kardi kavurması yemeği yapılır. Toplanan yaprak ve sapları yıkandıktan sonra doğranır. Acılığını gidermek için Tencerede üzerine sumak suyu ilave edilip, sumak suyu ile haşlanır. İyice haşlandıktan sonra süzülüp üzerine biraz tuz serpilip iyice yıkanır. Bir tavada kuşbaşı doğranmış et biraz kavrulduktan sonra doğranmış soğan ilave edilip kavurma işlemi devam edilir. Et ve soğan kavrulduktan sonra acılığı giderilmiş bitki tavaya ilave edilip karıştırılır. Ardından 1-2 su bardağı sumak suyu ilave edilip 15-20 dakika pişirilir (Şekil 3.18).



Şekil 3.18. *Arum rupicola* Boiss.'den yapılan yemeğin yapım aşamaları

b) Kardi sarması yemeği yapılır. Kardi yaprakları sumak suyu ile 5 dakika kaynatılıp acılığı giderilir. Hazırlanan iç ile sarılıp, tencereye dizilir. Sarmaların dağılmaması için tencereye tabak konup, üzerine sumak suyu ilave edilir ve pişirilir (Şekil 3.19).



Şekil 3.19. *Arum rupicola* Boiss.'den yapılan yaprak sarmasının yapım aşamaları

Literatürdeki Kullanımları: Sumakla haşlandıktan sonra sarması yapılır ve (Yeşil ve İnal, 2019). Haşlandıktan sonra soğanla kızartılır (Yeşil vd., 2019).

Kaynak Kişiler : [6],[17], [20], [23], [25], [29], [30], [42], [46], [48], [59], [60], [63], [65], [67], [68], [72], [73], [74], [75], [79], [82], [83], [84], [86], [87], [90], [94], [95], [96], [97], [99], [102], [104], [110], [112], [115], [116], [129], [130], [131], [138], [141], [143], [188].

3.1.5.2. *Biarum carduchorum* Engl.



Şekil 3.20. *Biarum carduchorum* Engl. 'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Kardi

Bitkinin Yöresel Adı: Kardiya ereba, Kardi (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Yeşilli, Zeytinli Mahallesi, Taşlık arazi, 37°13'22.20"N, 40°50'2.52"E, 666 m, 12.03.2019.

Toplanma No: NA002

Kullanılan Kısmı: Yapraklar

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Toplanan yaprak ve sapları yıkandıktan sonra doğranır. Acılığını gidermek için Tencerede üzerine sumak suyu ilave edilip, sumak suyu ile haşlanır. İyice haşlandıktan sonra süzülüp üzerine biraz tuz serpilip iyice yıkanır. Süzülüp bir tencerede soğanla kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Taban yapraklarından ve gövdesinden yapılan “Antep Çorbası” olarakta bilinen çorbası tüketilir. Bitkinin yaprakları sumak veya limon ile acılığı gidene kadar muamele edilir. Sonra sarması yapılarak tüketilir. Bitkinin toprak üstü kısımları peynir ve çökelek içine katılarak tüketilir (Kılıç, 2019). Zehirli bir bitki olmasına rağmen bitki kaynatılarak zehirden arındırılıp yemek olarak tüketilmektedir (Fidan ve Akan, 2019).

Kaynak Kişiler : [177], [179], [186], [190].

3.1.5.3. *Eminium spiculatum* (Blume) Schott



Şekil 3.21. *Eminium spiculatum* (Blume) Schott'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Zilikeraba

Bitkinin Yöresel Adı: Kirke ereba, Zilika ereba (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Yeşilli, zeytinli Mahallesi, Taşlık arazi, 37°13'44.84"N, 40°50'20.15"E, 708 m, 22.04.2020.

Toplanma No: NA083

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Toplanan yaprak ve sapları yıkandıktan sonra doğranır. Acılığını gidermek için Tencerede üzerine sumak suyu ilave edilip, sumak suyu ile haşlanır. İyice haşlandıktan sonra süzülüp iyice yıkanır. Süzülüp bir bir tencerede bulgur veya pirinçle pişirilir.

Literatürdeki Kullanımları: Taban yapraklarından ve gövdesinden yapılan “Antep Çorbası” olarak bilinen çorbası tüketilir. Bitkinin yaprakları sumak veya limon ile acılığı gidene kadar muamele edilir. Sonra sarması yapılarak tüketilir. Bitkinin toprak üstü kısımları peynir ve çökelek içine katılarak tüketilir (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [177], [179], [186], [190].

3.1.6. Asparagaceae

3.1.6.1. *Bellevalia longipes* Post



Şekil 3.22. *Bellevalia longipes* Post'nun genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Saçaksümbül

Bitkinin Yöresel Adı: Akbandır (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Derik, Çiviker Mahallesi, Bahçe, 37°19'42.10"N, 39°59'22.94"E, 667 m, 28.04.2020.

Toplanma No: NA094

Kullanılan Kısım: Soğan, Sap, Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yıkayıp doğrandıktan sonra haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülür, yumurta veya soğanla kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Literatürde gıda kullanımına rastlanmadı.

Kaynak Kişiler : [33], [35], [186], [187], [188].

3.1.6.2. *Ornithogalum montanum* Ten.



Şekil 3.23. *Ornithogalum montanum* Ten. 'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Dağakyıldızı

Bitkinin Yöresel Adı: Sersipik, Ağbandır (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Artuklu, Toruntepe Mahallesi, Tepe yamacı, 37°8'19.85"N, 40°50'22.68"E, 501 m, 21.04.2020.

Toplanma No: NA082

Kullanılan Kısım: Soğan, Sap ve yapraklar

Kullanım Şekli ve Tarifi: Bulgurlu yemeği yapılır. Toplanan taze Soğan, Sap ve yapraklar yıkanıp doğranır. Tencerede kaynayan suya yapraklar ilave edilir. 5 - 8 dakika sonra tencereye bulgur ilave edilip karıştırılır. Bulgur suyunu çekene kadar pişirilir.

Literatürdeki Kullanımları: Literatürde gıda kullanımına rastlanmadı.

Kaynak Kişiler : [8], [37], [52], [83], [84], [90], [91], [95], [99], [102], [104].

3.1.7. Asteraceae

3.1.7.1. *Carduus pycnocephalus* subsp. *breviphyllarius* P.H.Davis



Şekil 3.24. *Carduus pycnocephalus* subsp. *breviphyllarius* P.H.Davis'in genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Kilindor

Bitkinin Yöresel Adı: Kelbeşa kera, Kerbeş, Pıncar (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Mazıdağ, Gündoğan Mahallesi, Yol kenarı, 37°28'10.50"N, 40°29'14.66"E, 1064 m, 28.04.2019.

Toplanma No: NA040

Kullanılan Kısım: Taban yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Toplanan bitkinin kökleri kesilip atılır, yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, iyice karıştırılır. 4 - 5 dakika kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Genç bitkinin gövde ve yaprakları soğan, biber, salça ile yağda kızartılarak yemeği yapılır (Dağlı, 2015). Bitkinin gövde kısmındaki dikenli kabukları soyulup çiğ olarak yenildiği gibi pilav ve gözlemeye de katılır (Oymak, 2018). Bitkinin taban yaprakları soğan ile kavrularak tüketilir (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [4], [5], [12], [14], [15], [19], [20], [22], [25], [28], [31], [32], [33], [38], [43], [52], [57], [58], [60], [64], [67], [68], [70], [73], [82], [87], [91], [102], [106], [122], [137], [138], [139], [140], [143], [162], [167], [173], [174].

3.1.7.2. *Centaurea iberica* Trev. ex Sprengel



Şekil 3.25. *Centaurea iberica* Trev. ex Sprengel'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Deligözdiken

Bitkinin Yöresel Adı: Strizerk, Strizerk, Stri, Histrizerk (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Derik, Kale Mahallesi, Yol kenarı, 37°21'52.98"N, 40°15'48.13"E, 786 m, 21.05.2020.

Toplanma No: NA122

Kullanılan Kısmı: Taban yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Toplanan bitkinin kökleri kesilip atılır, yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, iyice karıştırılır. 4 - 5 dakika kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Taban yaprakları ilkbaharda haşlanarak yemeği yapılır (Fidan, Akan 2018). Bitki toplandıktan sonra yıkanır, salata gibi doğranır, suda haşlanarak suyu elde sıkılmak suretiyle süzülür. Önceden hazırlanmış yumurta ile birlikte kavrularak yemeği yapılır (Balos, 2007). Bitki tazeyken gövdesi dikeninden temizlenip yenilir (Furkan, 2016).

Kaynak Kişiler : [1], [3], [4], [5], [7], [8], [9], [10], [13], [14], [22], [23], [26], [30], [31], [34], [35], [37], [39], [40], [41], [42], [43], [44], [45], [49], [50], [52], [53], [54], [55], [56], [61], [71], [73], [74], [75], [78], [83], [84], [110], [121], [135], [137], [142], [147], [149], [158], [166], [167], [168], [173], [174], [175], [176], [191], [192], [193], [194], [197], [201].

3.1.7.3. *Centaurea sclerolepis* Boiss.



Şekil 3.26. *Centaurea sclerolepis* Boiss. 'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Sahrakavgalazı

Bitkinin Yöresel Adı: Hivanok, Ğre ge, Erpelan, Gezere berî (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Ömerli, Cumhuriyet Mahallesi, Bağ- Bahçe, 37°25'6.79"N, 40°57'43.84"E, 1120 m, 18.04.2019. **ENDEMİK, Tehlike Katogorisi: VU**

Toplanma No: NA031

Kullanılan Kısım: Kök

Kullanım Şekli ve Tarifi: Kökü soyulup çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Literatürde gıda kullanımına rastlanmadı.

Kaynak Kişiler : [101], [118], [150].

3.1.7.4. *Centaurea solstitialis* L.



Şekil 3.27. *Centaurea solstitialis* genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Çakırdikeni

Bitkinin Yöresel Adı: Strizerk, Stri, Histrizerk, Zımanê çivikê (K).

Toplanma Dönemi: Mart- Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Kızıltepe, Kocalar Mahallesi, Yol kenarı, 37°15'49.79"N, 40°38'31.09"E, 580 m, 11.03.2019.

Toplanma No: NA001

Kullanılan Kısım: Taban yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Toplanan bitkinin kökleri kesilip atılır, yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, iyice karıştırılır. 4 - 5 dakika kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Çiçeği gıda boyası şeklinde kullanılır. Sarı çiçeği toplanıp, suda bekletilir ve kurabiyeler üzerine sürülerek renklendirici olarak kullanılır (Aslan. 2019). Haşlanıp soğanla kavrulur (Yeşil ve İnal, 2019).

Kaynak Kişiler : [1], [3], [4], [5], [7], [8], [9], [10], [13], [14], [22], [23], [26], [30], [31], [34], [35], [37], [39], [40], [41], [42], [43], [44], [45], [49], [50], [52], [53], [54], [55], [56], [61], [71], [73], [74], [75], [78], [83], [84], [110], [121], [135], [137], [142], [147], [149], [158], [166], [167], [168], [173], [174], [175], [176], [191], [192], [193], [194], [197], [201].

3.1.7.5. *Echinops orientalis* Trautv.



Şekil 3.28. *Echinops orientalis* Trautv.'un genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Dağşekeri

Bitkinin Yöresel Adı: Şekerok, Serteşık, Topık (K).

Toplanma Dönemi: Mayıs - Haziran

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Ömerli, Yeni Mahalle Mahallesi, Taşlık arazi, 37°24'59.67"N, 40°57'38.41"E, 1100 m, 05.05.2020.

Toplanma No: NA103

Kullanılan Kısım: Meyvesi

Kullanım Şekli ve Tarifi: Diken yapısındaki çiçekler temizlenir, ortada kalan şişmiş yuvarlak şeklindeki resoptokalum (çiçek eksen) yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Genç evrede bitkinin çiçekleri temizlendikten sonra çiçek tablası yenilmektedir (Oymak, 2018; Çiçek, 2019).

Kaynak Kişiler : [32], [55], [126].

3.1.7.6. *Gundelia mesopotamica* Fırat



Şekil 3.29. *Gundelia mesopotamica* Fırat'ın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Kenger

Bitkinin Yöresel Adı: Kereng (K), Herşef (A), Erkuvê (S).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Artuklu, 13 Mart Mahallesi, Taşlık arazi, 37°20'3.47"N, 40°43'9.82"E, 897 m, 14.05.2020. **ENDEMİK, Tehlike Katogorisi: VU**

Toplanma No: NA110

Kullanılan Kısım: Gövde

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Kenger kavurması yemeği yapılır. Kengerlerin diken ve kökleri kesilip yıkanır. Bir tencerede haşlanıp süzgeçte dinlenmeye bırakılır. Sözüğüte dinlemeye bırakılan kengerler sıkılıp doğranır. Kızgın yağda kızartılırken isteğe göre tuz ve doğranmış sarımsak katılır (Şekil 3.30)



Şekil 3.30. *Gundelia mesopotamica* Fırat bitkisinden yapılan yemek

b) Kenger kızartması yemeği yapılır. Kengerlerin diken ve kökleri kesilip yıkanır. Kızgın yağda kızartılır (Şekil 3.31).



Şekil 3.31. *Gundelia mesopotamica* Fırat bitkisininde yapılan kızartma

c) Kenger dolması yemeği yapılır. Kengerlerin diken ve kökleri kesilip yıkanır. Bir kapta 1-2 bardak un, biraz tuz, isteğe göre pul biber, 1-2 bardak su ile 1- 2 adet yumurta üzerine kırıp, iyice karıştırılıp bulamaç haline getirilir. Hazırlanan bulamaca kengerler batırılıp ocakta kızgın yağda pişirilir (Şekil 3.32).



Şekil 3.32. *Gundelia mesopotamica* Fırat bitkisinin dolması(kerengê masikî)

d) Kenger Haşlaması(tırşık) yemeği yapılır. Kengerlerin diken ve kökleri kesilip yıkanır. Bir tencerede haşlanıp, süzülür. Başka bir tencerede kuşbaşı doğranmış kırmızı etler yağda kavrulup, 1-2 yemek kaşığı domates salçası ve et suyu ilave edilip karıştırılır. Daha sonra tencereye haşlanmış kengerleri ilave edilip 10-15 dakika pişirilir (Şekil 3.33).



Şekil 3.33. *Gundelia mesopotamica* Fırat bitkisinin tırşık yemeği

e) Bulgurlu kenger yemeği yapılır. Kengerlerin diken ve kökleri kesilip yıkanır. Bir tencerede haşlanıp, süzülür. Tencerede kaynayan suya bulgur, tuz ve yağ ilave edildikten sonra haşlanmış kengerler tencereye ilave edilip karıştırılır. Bulgur suyunu çekene kadar pişirilir (Şekil 3.34).



Şekil 3.34. *Gundelia mesopotamica* Fırat bitkisinin bulgurlu yemeği

f) Kenger Turşusu yapılır. Kengerlerin diken ve kökleri kesilip yıkanır, bir kavanoza kengerleri yerleştirilip birkaç diş sarımsak ilave edilir. Bir kaba su, tuz, sirke karıştırılıp kavanoza ilave edilip, kavanozun ağzı iyice kapatılır. Yaklaşık 15 - 20 gün sonra kenger turşusu kurulmuş olur (Şekil 3.35).



Şekil 3.35. *Gundelia mesopotamica* Fırat bitkisinin turşusu

g) Taze kengerin kök ve dikenleri kesilip çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin kök kısmı et veya soğan ve yumurta ile kavrularak tüketilir. Bitkinin köklerinden turşu yapılarak tüketilir (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [2], [3], [4], [5], [6], [7], [8], [9], [11], [12], [13], [15], [16], [17], [18], [19], [20], [21], [22], [23], [24], [25], [26], [27], [28], [29], [30], [33], [34], [35], [36], [37], [38], [39], [40], [41], [42], [43], [44], [45], [46], [47], [48], [49], [50], [51], [52], [53], [54], [55], [56], [57], [59], [60], [61], [63], [64], [65], [66], [67], [68], [70], [70], [71], [72], [73], [74], [75], [76], [78], [79], [80], [82], [83], [84], [85], [86], [87], [89], [90], [91], [92], [93], [94], [95], [96], [97], [98], [100], [101], [102], [102], [103], [104], [106], [107], [108], [109], [111], [112], [113], [115], [116], [122], [124], [125], [127], [129], [130], [131], [132], [133], [134], [135], [136], [137], [140], [141], [142], [143], [144], [145], [146], [147], [148], [149], [150], [152], [153], [155], [157], [158], [159], [160], [161], [162], [163], [164], [165], [166], [168], [170], [171], [172], [174], [175], [176], [178], [182], [183], [184], [187], [188], [189], [190], [191], [193], [194], [195], [196], [197], [198], [199], [200], [202].

3.1.7.7. *Matricaria aurea* (Loe fl.) Sch.Bip.



Şekil 3.36. *Matricaria aurea* (Loe fl.) Sch.Bip. 'ın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Çiçeğezer

Bitkinin Yöresel Adı: Beybun, Beybunat, Darke sevâ (K), Beybun (A), İloılto (S).

Toplanma Dönemi: Mart -Mayıs

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Nusaybin, Pazar Mahallesi, Tarla, 37°11'11.22"N, 41°39'19.68"E, 611 m, 18.04.2019.

Toplanma No: NA028

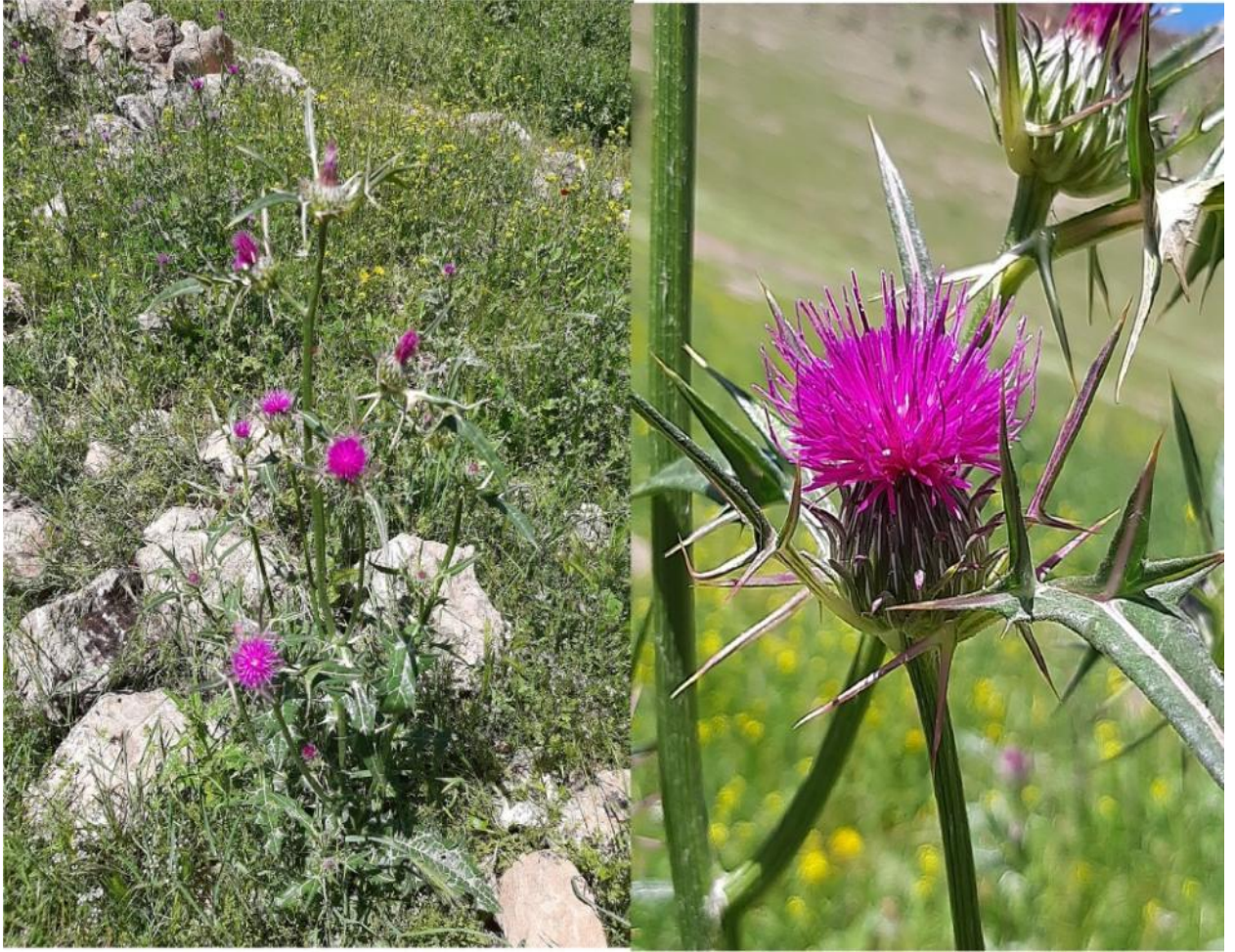
Kullanılan Kısım: Çiçek

Kullanım Şekli ve Tarifi: Çayı yapılır. Toplanan çiçekler kurutulur. Kurutulan çiçekler daha sonra kaynamış suyun içine 1 tutam Beybun eklenerek demlenmeye bırakılır. Demlendikten sonra süzülüp içilir.

Literatürdeki Kullanımları: Yıkılarak çiğ şekilde yenir (Akgül, 2008).

Kaynak Kişiler : [52], [77], [89], [97], [101], [110], [128], [136],[145], [146], [193], [199].

3.1.7.8. *Notobasis syriaca* (L.) Cass.



Şekil 3.37. *Notobasis syriaca* (L.) Cass.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Yavankenger

Bitkinin Yöresel Adı: Kelbeşe belek, Kelbeş, Kerbeş (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Durusu Mahallesi, Taşlık arazi, 37°32'7.51"N, 40°49'38.18"E, 875 m, 11.05.2020.

Toplanma No: NA111

Kullanılan Kısım: Taban yaprak, taze sürgünler

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Yemeği yapılır. Toplanan bitkinin kökleri kesilip atılır, yaprakları ve taze sürgünleri yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, iyice karıştırılır. 4 - 5 dakika kavrulur.

b) Gövdesi soyulup çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Bitki tazeyken, gövde ve bas kısmı dikenlerden sıyrılarak yenir (Balos, 2007). Haşlanıp soğan ve salça ile yağda kızartılıp da yenilmektedir (Oymak, 2018).

Kaynak Kişiler : [135], [137], [138], [139], [140], [141], [143], [183], [184].

3.1.7.9. *Onopordum bracteatum* Boiss. & Heldr.

Şekil 3.38. *Onopordum bracteatum* Boiss. & Heldr.'ın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Sıyrma

Bitkinin Yöresel Adı: Kelbeş, Kerbeş (K).

Toplanma Dönemi: Mart – Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Derik, Zeytinpınar Mahallesi, Taşlık arazi, 37°24'2.70"N, 40°16'56.76"E, 1137 m, 21.05.2020.

Toplanma No: NA121

Kullanılan Kısım: Taban yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Toplanan bitkinin kökleri kesilip atılır, yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Kökü çiğ yenir.(Koçak ve Özhatay, 2013).

Kaynak Kişiler : [28], [31], [33], [187].

3.1.7.10. *Onopordum carduchorum* Bornm. & Beauverd



Şekil 3.39. *Onopordum carduchorum* Bornm. & Beauverd'in genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Kavdiken

Bitkinin Yöresel Adı: Kivar, Kifar, Kelbeş, Kerbeş (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Derik, Bayır Mahallesi, Yol kenarı, 37°17'16.70"N, 40°1'28.44"E, 587 m, 28.04.2020.

Toplanma No: NA104

Kullanılan Kısım: Taban yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Yemeği yapılır. Yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, iyice karıştırılır. 4 - 5 dakika kavrulur.

b) Gövdesi soyulup çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin, bas kısmı (kapitulum), taze iken, beyaz olan iç kısmı ile taze iken gövdesi, soyulularak dikenlerinden sıyrılır ve gıda amaçlı olarak yenir (Balos, 2007). Bitkinin olgun meyveleri çerez olarak da tüketilmektedir (Oymak, 2018). Bitkinin taban yaprakları soğan ve yumurta ile kavrularak tüketilir (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [4], [5], [7], [12], [14], [15], [19], [20], [22], [23], [25], [28], [31], [32], [33], [34], [35], [38], [42], [43], [45], [50], [52], [53], [57], [58], [59], [60], [64], [65], [67], [68], [70], [71], [73], [74], [77], [82], [85], [87], [89], [90], [91], [102], [104], [106], [108], [110], [112], [113], [116], [122], [125], [126], [135], [137], [138], [139], [140], [141], [143], [155], [157], [158], [162], [167], [168], [173], [174], [175], [190], [191], [192], [193], [195], [197], [198], [199], [200], [201], [202].

3.1.7.11. *Picris strigosa* subsp. *kurdica* Lack



Şekil 3.40. *Picris strigosa* subsp. *kurdica* Lack'ın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Kürtşirosu

Bitkinin Yöresel Adı: Hıspın, Nîkê kaze, Talî (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Ömerli, Çayıralanı Mahallesi, Bağ, 37°16'28.68"N, 40°55'48.48"E, 970 m, 18.04.2019.

Toplanma No: NA033

Kullanılan Kısım: Taban yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, iyice karıştırılır. 4 - 5 dakika kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Literatürde gıda kullanımına rastlanmadı.

Kaynak Kişiler : [118], [147], [150], [183].

3.1.7.12. *Scorzonera cana* var. *jacquiniana* (W.Koch) D.F.Chamb.



Şekil 3.41. *Scorzonera cana* var. *jacquiniana* (W.Koch) D.F.Chamb.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Tekesakalı

Bitkinin Yöresel Adı: Gizbelok, Ğilok, Pırçık pire, Sping, Gezerok, Pırpıncık (K), Dehebe, lıbehe (A), Ğıyare cebel (S).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Ömerli, Sivritepe Mahallesi, Taşlık arazi, 37°22'45.81"N, 40°54'0.23"E, 1118 m, 28.04.2019.

Toplanma No: NA042

Kullanılan Kısım: Kök, Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Yaprakları çiğ yenir.

b) Kökü soyulup yenir.

c) Yemeği yapılır. Toplanan taze yapraklar yıkanıp, iri doğranır. Tencerede kaynayan suya yapraklar ilave edilir. 3-5 dakika sonra tencereye bulgur ilave edilip karıştırılır. Bulgur suyunu çekene kadar pişirilir.

Literatürdeki Kullanımları: Genç sürgünleri diğer pancarlarla karışık olarak kavrulur veya yumurta ile pişirilerek yenir (Cansaran vd., 2007).

Kaynak Kişiler : [8], [12], [19], [32], [42], [46], [47], [57], [63], [65], [67], [68], [71], [76], [99], [111], [112], [114], [122], [136], [140], [146], [147], [148], [149], [152], [166], [170], [193], [194].

3.1.7.13. *Silybum marianum* (L.) Gaertn.



Şekil 3.42. *Silybum marianum* (L.) Gaertn.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Devediken

Bitkinin Yöresel Adı: Kelbeş, Kelbeşa belek, Pıncar, hıreş, Kivar, Kelğ (K).

Toplanma Dönemi: Mart- Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Kızıltepe, Erdem Mahallesi, Tarla, 37°18'17.33"N, 40°37'28.43"E, 745 m, 22.03.2019.

Toplanma No: NA014

Kullanılan Kısım: Taban Yaprak, Gövde

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Yemeği yapılır. Toplanan bitkinin kökleri kesilip atılır, yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, iyice karıştırılır. 4 - 5 dakika kavrulur (Şekil 3.43).



Şekil 3.43. *Silybum marianum* (L.) Gaertn.'nın kavrulması yemeğinin yapım aşamaları

b) Gövdesi soyulup çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin taban yaprakları soğan ile kavrularak tüketilir. Bitkinin gövdesi soyularak tüketilir (Kılıç, 2019). Bitki kurutulup tohumları ayıklandıktan sonra haşlanarak da tüketilmektedir (Fidan ve Akan, 2019).

Kaynak Kişiler : [4], [5], [7], [12], [14], [15], [19], [20], [22], [23], [25], [28], [31], [32], [33], [34], [35], [38], [42], [43], [45], [50], [52], [53], [57], [58], [59], [60], [64], [65], [67], [68], [70], [71], [73], [74], [77], [82], [85], [87], [89], [90], [91], [102], [104], [106], [108], [110], [112], [113], [116], [122], [125], [126], [135], [137], [138], [139], [140], [141], [143], [155], [157], [158], [162], [167], [168], [173], [174], [175], [190], [191], [192], [193], [195], [197], [198], [199], [200], [201], [202].

3.1.7.14. *Sonchus asper* (L.) Hill



Şekil 3.44. *Sonchus asper* (L.) Hill'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Eşekgevreği

Bitkinin Yöresel Adı: Talli, Kelbeşe nermık (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Mazıdağ, Ömürlü Mahallesi, Tarla, 37°30'47.75"N, 40°30'55.88"E, 923 m, 08.04.2020.

Toplanma No: NA072

Kullanılan Kısım: Taban yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Toplanan bitkinin kökleri kesilir, ayıklanır, yıkanır, doğranıp bir tencerede haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp, soğanla kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Taze yaprakları çiğ olarak yenildiği gibi böreklere ve salatalara da katılır. Kızartması yapılır (Oymak, 2018).

Kaynak Kişiler : [70], [71], [171].

3.1.7.15. *Taraxacum aleppicum* Dahlst.



Şekil 3.45. *Taraxacum aleppicum* Dahlst.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Halephindibası

Bitkinin Yöresel Adı: Talyê keva, Talî, Gulika zer (K), Henkîf, Mirays (A).

Toplanma Dönemi: Şubat - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Midyat, Şenköy Mahallesi, Yol kenarı, 37°27'50.32"N, 41°11'0.39"E, 994 m, 04.05.2019.

Toplanma No: NA045

Kullanılan Kısım: Taban yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Toplanan bitkinin kökleri kesilir, ayıklanır, yıkanır, doğranıp bir tencerede haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp, soğanla kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin yapraklarından salata yapılarak tüketilir (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [76], [81], [181].

3.1.7.16. *Tragopogon coloratus* C.A.Mey.



Şekil 3.46. *Tragopogon coloratus* C.A.Mey.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Katıyemliği

Bitkinin Yöresel Adı: Gizbelok, Ğilok (K).

Toplanma Dönemi: Mart -Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Köprülü Mahallesi, Tarla kenarı, 37°27'25.95"N, 40°51'41.73"E, 936 m, 30.04.2020.

Toplanma No: NA089

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Yaprakları çiğ yenir.

b) Yemeği yapılır. Toplanan taze yapraklar yıkanıp, iri doğranır. Tencerede kaynayan suya yapraklar ilave edilir. 3-5 dakika sonra tencereye bulgur ilave edilip karıştırılır. Bulgur suyunu çekene kadar pişirilir.

Literatürdeki Kullanımları: Literatürde gıda kullanımına rastlanmadı.

Kaynak Kişiler : [8], [12], [76], [77], [79], [136], [140], [146], [182].

3.1.7.17. *Tragopogon latifolius* Boiss.



Şekil 3.47. *Tragopogon latifolius* Boiss.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Iskink

Bitkinin Yöresel Adı: Guhbellok, Sping (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Köprülü Mahallesi, Tarla, 37°27'26.81"N, 40°51'42.09"E, 934 m, 30.04.2020.

Toplanma No: NA097

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Yaprakları çiğ yenir.

b) Yemeği yapılır. Toplanan taze yapraklar yıkanıp, iri doğranır. Tencerede kaynayan suya yapraklar ilave edilir. 3-5 dakika sonra tencereye bulgur ilave edilip karıştırılır. Bulgur suyunu çekene kadar pişirilir.

c) Salataya katılır.

Literatürdeki Kullanımları: Atıştırmalık olarak çiğ olarak tüketilir (Yeşil vd., 2019).

Kaynak Kişiler : [41], [148], [149], [183], [184].

3.1.7.18. *Tragopogon porrifolius* subsp. *longirostris* (Sch.Bip.) Greuter



Şekil 3.48. *Tragopogon porrifolius* subsp. *longirostris* Greuter'in genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Helevan

Bitkinin Yöresel Adı: Lovık, Darpisik (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Köprülü Mahallesi, Tarla kenarı, 37°27'26.15"N, 40°51'41.98"E, 935 m, 30.04.2020.

Toplanma No: NA091

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yaprakları çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Genç toprak üstü kısımları taze iken toplanıp; çiğ olarak yenildiği gibi salata yapılarak da yenilir (Çiçek, 2019). Yemeği yapılmaktadır (Fidan ve Akan 2019).

Kaynak Kişiler : [21], [23], [82], [85], [106], [121], [169], [170], [182], [184].

3.1.7.19. *Tripleurospermum parviflorum* (Willd.) Pobed.



Şekil 3.49. *Tripleurospermum parviflorum* (Willd.) Pobed.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Beybunik

Bitkinin Yöresel Adı: Gulika kehvan, Beybûn, Kahvan (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Mayıs

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Mazıdağ, Kocakent Mahallesi, Bağ, 37°30'47.09"N, 40°23'31.66"E, 908 m, 22.03.2019.

Toplanma No: NA015

Kullanılan Kısım: Çiçek

Kullanım Şekli ve Tarifi: Çayı yapılır. Toplanan çiçekler kurutulur. Kurumuş olan çiçekler kaynamış suyun içine 1 tutam eklenerek demlenmeye bırakılır. Demlendikten sonra süzülüp içilir.

Literatürdeki Kullanımları: Literatürde gıda kullanımına rastlanmadı.

Kaynak Kişiler: [21], [68], [77], [112], [121], [183].

3.1.8. Boraginaceae

3.1.8.1. *Alkanna trichophila* var. *mardinensis* Hub.-Mor.



Şekil 3.50. *Alkanna trichophila* var. *mardinensis* Hub.-Mor.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Havacivaotu

Bitkinin Yöresel Adı: Mijmijok (K), Mısays (A).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Artuklu, Yaylacık Mahallesi, Yol kenarı, 37°22'9.38"N, 40°41'9.72"E, 979 m, 30.03.2020. **ENDEMİK, Tehlike Kategorisi: LC**

Toplanma No: NA079

Kullanılan Kısmı: Çiçek

Kullanım Şekli ve Tarifi: Çiçeklerin özü emilir.

Literatürdeki Kullanımları: Çiçeklerin tatlı öz suyu emilerek içilir (Akgül, 2008). Bitkinin taban yaprakları pirinç veya bulgur ile haşlanarak tüketilir (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [11], [19], [20], [21], [70], [79], [80], [89], [115], [135], [182].

3.1.8.2. *Anchusa azurea* Mill.



Şekil 3.51. *Anchusa azurea* Mill.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Sığırdili

Bitkinin Yöresel Adı: Guriz, Güriza bellik (K), Hımhım (A), Eyninto, Gurze (S).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Mazıdağ, Karaalanı Mahallesi, Bahçe, 37°27'56.73"N, 40°30'22.13"E, 1030 m, 28.04.2019.

Toplanma No: NA041

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Toplanan yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, iyice karıştırılır. 3-4 dakika kavrulur (Şekil 3.52).



Şekil 3.52. *Anchusa azurea* Mill.'den yapılan yemeğin yapım aşamaları

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin taban yaprakları soğan ve yumurta ile kavrularak tüketilir (Kılıç, 2019). Salata olarak çiğ yenir, soğanlı kızartılır ve üzerine yumurta eklenir (Yeşil ve inal, 2019). Çiçeklerin balözü emilir (Tuzlacı, 2011).

Kaynak Kişiler : [1], [2], [6], [7], [8], [9], [11], [12], [14], [20], [22], [23], [32], [35], [44], [52], [55], [61], [65], [66], [67], [68], [71], [72], [75], [76], [77], [79], [84], [86], [87], [93], [101], [102], [104], [110], [112], [112], [118], [122], [123], [125], [127], [128], [130], [131], [133], [134], [135], [136], [137], [138], [140], [141], [142], [143], [144], [155], [167], [169], [183], [198].

3.1.8.3. *Asperugo procumbens* L.



Şekil 3.53. *Asperugo procumbens* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Nevazilotu

Bitkinin Yöresel Adı: Guriza nermık, Gepa mıhe, Goşt berğık (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Derik, Kale Mahallesi, Bahçe, 37°21'51.02"N, 40°15'51.33"E, 782 m, 12.03.2019.

Toplanma No: NA008

Kullanılan Kısım: Toprak Üstü Kısımları

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Toplanan yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, iyice karıştırılır. 3-4 dakika kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Yaprakları yağda soğanla kavrulur, daha sonra pirinç ve biraz su katılıp hepsi birlikte pişirilerek yemek yapılır (Tuzlacı, 2011).

Kaynak Kişiler : [31], [107], [110], [111], [119], [169], [171].

3.1.8.4. *Echium italicum* L.



Şekil 3.54. *Echium italicum* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Kurtkuyruğu

Bitkinin Yöresel Adı: Güriza top, Güriz, Gurız (K), Hımhım (A).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Ömerli, Kocasirt Mahallesi, Tarla, 37°20'55.22"N, 40°53'31.80"E, 1126 m, 05.05.2020.

Toplanma No: NA106

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Toplanan yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, iyice karıştırılır. 3-4 dakika kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Tomurcuktan yeni açmış çiçeği yenir (Sargın, 2013). Bitkinin taban yaprakları pirinç veya bulgur ile haşlanarak tüketilir (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [61], [65], [66], [67], [68], [71], [72], [75].

3.1.8.5. *Onosma alborosea* subsp. *sanguinolenta* (Vatke) Bornm.



Şekil 3.55. *Onosma alborosea* subsp. *sanguinolenta* Bornm.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Morşincar

Bitkinin Yöresel Adı: Mijmijok (K), Mısays (A).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Artuklu, 13 Mart Mahallesi, Taşlık arazi, 37°19'56.47"N, 40°43'19.03"E, 906 m, 28.03.2019.

Toplanma No: NA018

Kullanılan Kısım: Çiçek

Kullanım Şekli ve Tarifi: Çiçeklerin özü emilir.

Literatürdeki Kullanımları: Nektarı emilir (Yeşil ve İnal, 2019).

Kaynak Kişiler : [11], [19], [20], [21], [70], [79], [80], [89], [115], [135].

3.1.9. Brassicaceae

3.1.9.1. *Calepina irregularis* Thell.



Şekil 3.56. *Calepina irregularis* Thell.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Tophardal

Bitkinin Yöresel Adı: Giyahe haco, Pir gelack, Giyahe genî (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Ömerli, Sivritepe Mahallesi, Bahçe, 37°22'46.10"N, 40°54'2.97"E, 1115 m, 18.04.2019.

Toplanma No: NA034

Kullanılan Kısım: Yapraklar

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Toplanan yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, iyice karıştırılır. 3-4 dakika kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Yaprakları “haşlama bitki salatası” yapılır (Tuzlacı, 2011).

Kaynak Kişiler : [1], [31], [32], [49], [118], [119].

3.1.9.2. *Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik.



Şekil 3.57. *Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Çobançantası

Bitkinin Yöresel Adı: Bakıl hilo, Zengıl zava, Pir g elack, Zımane  ivika, Harık, Pıncar (K), M rer (A).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Nusaybin, Kayadibi Mahallesi, Bağ, Bahçe, 37 7'36.19"N, 41 20'56.80"E, 562 m, 12.03.2019.

Toplanma No: NA007

Kullanılan Kısım: Taban Yapraklar

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Toplanan yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu s z l p doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, iyice karıştırılır. 3-4 dakika kavrulur (Şekil 3.58).



Şekil 3.58. *Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik.'den yapılan yemeğin yapım aşamaları

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin toprak üstü kısımları taze iken salatası yapılır veya soğan ve yumurta ile kavrulur ve tüketilir (Kılıç, 2019). İlkbahar aylarında çiçek açmamış haldeki genç sürgünleri sarımsak ve yumurta ile birlikte yağda pişirilerek yenir (Gençay, 2007). Toprak üstü kısımları, doğrandıktan sonra, salatalık yerine, cacığa katılır (Akan ve Balos, 2008).

Kaynak Kişiler : [23], [24], [36], [45], [52], [57], [58], [77], [85], [97], [98], [102], [105], [119], [130], [149], [171], [173].

3.1.9.3. *Conringia planisiliqua* Fisch. & C.A.Mey.



Şekil 3.59. *Conringia planisiliqua* Fisch. & C.A.Mey.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Telkariotu

Bitkinin Yöresel Adı: Trîşof, Pincare gulika spi (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Mazıdağ, Ömürlü Mahallesi, Tarla, 37°30'47.41"N, 40°30'55.73"E, 923 m, 08.04.2020.

Toplanma No: NA074

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Toplanan yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, iyice karıştırılır. 3-4 dakika kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Literatürde gıda kullanımına rastlanmadı.

Kaynak Kişiler : [70], [71], [72].

3.1.9.4. *Eruca vesicaria* (L.) Cav.



Şekil 3.60. *Eruca vesicaria* (L.) Cav.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Roka

Bitkinin Yöresel Adı: Rokâ, Şelmogi (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Yeşilli, Alıçlı Mahallesi, Bağ, 37°15'14.29"N, 40°55'28.83"E, 802 m, 27.04.2020.

Toplanma No: NA096

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Yeşillik olarak çiğ tüketilir.

b) Salataya katılır.

Literatürdeki Kullanımları: Yemeklerde ve salatalarda da tüketilir (Akan ve Sade, 2015).

Kaynak Kişiler : [147], [150], [178] , [179].

3.1.9.5. *Erysimum repandum* L.



Şekil 3.61. *Erysimum repandum* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Çatalzarife

Bitkinin Yöresel Adı: Ğerdel, Şelmok (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Nusaybin, Kalecik Mahallesi, Bahçe, 37° 9'14.81"N, 41°14'57.88"E, 559 m, 27.04.2020.

Toplanma No: NA099

Kullanılan Kısmı: Taban Yapraklar

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Toplanan yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzölüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, iyice karıştırılır. 3-4 dakika kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Genç toprak üstü kısımları yağda yumurta ile birlikte pişirilerek yenir (Gençay, 2007).

Kaynak Kişiler : [1], [3], [4], [7], [9], [11], [12], [13], [14], [18], [26], [54], [58], [59], [63], [65], [68], [70], [71], [72], [73], [74], [77], [83], [85], [86], [87], [88], [89], [90], [91], [92], [98], [102], [103], [104], [105], [110], [136], [144], [145], [146], [147], [149], [150], [153], [155], [175].

3.1.9.6. *Lepidium draba* L.



Şekil 3.62. *Lepidium draba* L.nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Diğnik

Bitkinin Yöresel Adı: Kınêber (K), Kinnibrê (A), Kinevrê (S).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Kızıltepe, Hocalar Mahallesi, Bahçe, 37°8'51.24"N, 40°30'27.26"E, 458 m, 12.03.2019.

Toplanma No: NA009

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Kınêberli bulgur yemeği yapılır. Toplanan taze yapraklar yıkanır. Tencerede kaynayan suya yapraklar ilave edilir. 3-5 dakika sonra tencereye bulgur ilave edilip karıştırılır. Bulgur suyunu çekene kadar pişirilir (Şekil 3.63).



Şekil 3.63. *Lepidium draba* L.'dan yapılan bulgurlu yemeğin yapım aşamaları

b) Kınêberin soğanlı kavrulması (yemeği) yapılır. Toplanan yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, iyice karıştırılır. 3-4 dakika kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Salataya katılır, yumurta ile kavrulur (Yeşil vd., 2019). Bitkinin yaprakları bulgur ile haşlanıp tüketilir (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [3], [4], [8], [9], [10], [12], [13], [14], [17], [38], [42], [48], [49], [50], [52], [54], [55], [56], [70], [79], [91], [95], [96], [107], [110], [130], [152], [168], [169], [173].

3.1.9.7. *Lepidium sativum* L.



Şekil 3.64. *Lepidium sativum* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Tere

Bitkinin Yöresel Adı: Gejnık, Dejnık, Roşaltık (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Derik, Çiviker Mahallesi, Siyah taşlık arazi, 37°19'52.33"N, 39°59'38.02"E, 640 m, 24.04.2019.

Toplanma No: NA037

Kullanılan Kısım: Toprak Üstü Kısımları

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yeşillik olarak çiğ tüketilir.

Literatürdeki Kullanımları: Genç evrede toplanılan bitki çiğköfteyle beraber veya salatalara katılarak yenilir (Oymak, 2018). Taban yaprakları çiğ olarak yemeklerle birlikte yenir (Tuzlacı, 2011).

Kaynak Kişiler : [26], [27], [28], [29], [30], [31], [33], [189], [190], [191], [192], [194], [195], [197], [198].

3.1.9.8. *Nasturtium officinale* R.Br.



Şekil 3.65. *Nasturtium officinale* R.Br.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Suteresi

Bitkinin Yöresel Adı: Tuzık, Tusmask (K), Kızmasê (A).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Beşevler Mahallesi, Dere kenarı, 37°32'37.63"N, 40°50'47.41"E, 830 m, 12.03.2019.

Toplanma No: NA004

Kullanılan Kısım: Toprak üstü kısımları

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yeşillik olarak çiğ tüketilir (Şekil 3.66).



Şekil 3.66. *Nasturtium officinale* R.Br.'nın yeşillik olarak kullanımı

Literatürdeki Kullanımları: Çiğ olarak tüketilir ve salatalarda kullanılır (Furkan, 2016). Toprak üstü kısımları yağda yumurta ile birlikte pişirilerek yenir (Gençay, 2007).

Kaynak Kişiler : [6], [8], [9], [18], [20], [26], [27], [30], [35], [36], [40], [44], [45], [47], [49], [51], [52], [58], [59], [60], [66], [71], [72], [73], [77], [80], [84], [88], [90], [94], [102], [103], [110], [111], [123], [127], [128], [131], [135], [136], [137], [138], [141], [143], [144], [145], [146], [153], [159], [160], [161], [165], [169], [170], [172], [184], [188], [189], [193], [195], [196], [202].

3.1.9.9. *Neslia paniculata* (L.) Desv.



Şekil 3.67. *Neslia paniculata* (L.) Desv. 'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Çingilhardal

Bitkinin Yöresel Adı: Ğerdel (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Mazıdağ, Ömürlü Mahallesi, Tarla, 37°30'47.84"N, 40°30'53.55"E, 923 m, 08.04.2020.

Toplanma No: NA073

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Toplanan yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzölüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, iyice karıştırılır. 3-4 dakika kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin yapraklarının taze olarak salatası yapılır ve yaprakları soğan ile yumurta ile kavrularak yemeği tüketilir (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [70], [71], [72].

3.1.9.10. *Sinapis arvensis* L.



Şekil 3.68. *Sinapis Arvensis* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Hardal

Bitkinin Yöresel Adı: Ğerdel, Şelmok (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

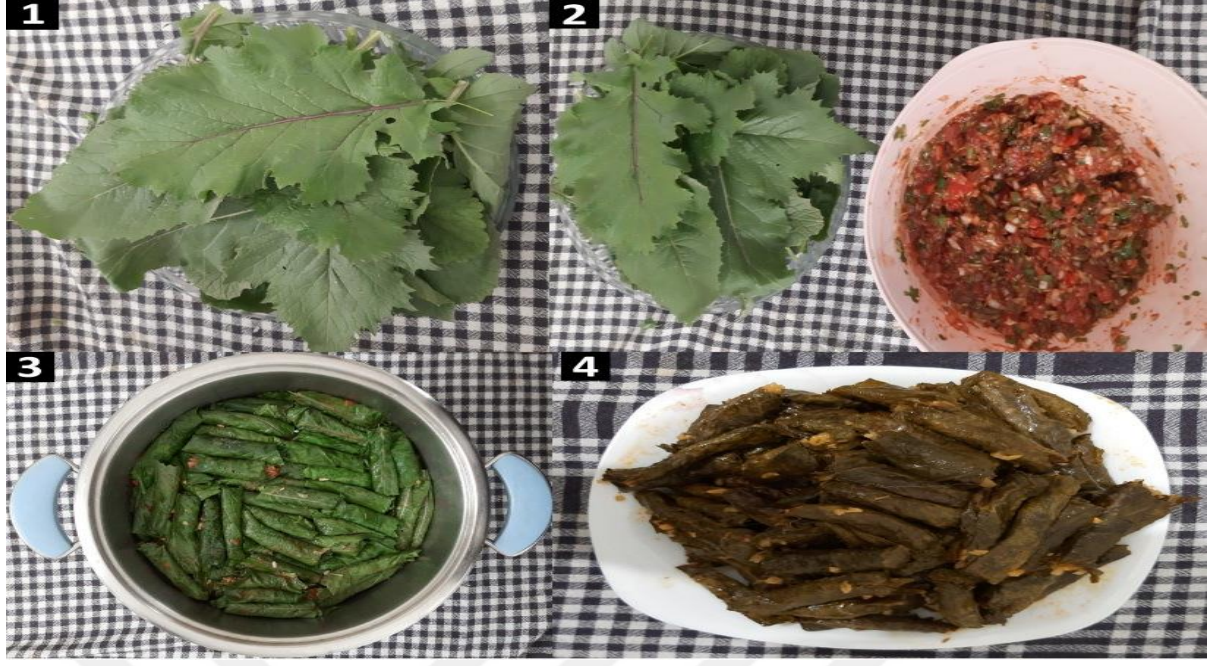
Toplandığı Yer: C8, Mardin; Nusaybin, Duruca Mahallesi, Tarla, 37° 5'17.51"N, 41°18'9.17"E, 464 m, 28.03.2019.

Toplanma No: NA017

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Sarma yemeğı yapılır. Sarma için uygun taze toplanan yapraklar yıkanır. Hazırlanan iç harcı ile sarılıp pazı sarması gibi pişirilir (Şekil 3.69).



Şekil 3.69. *Sinapis arvensis* L. 'nın yaprak sarması yapım aşamaları

b) Yemeği yapılır. Toplanan yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, iyice karıştırılır. 3-4 dakika kavrulur (Şekil 3.70).



Şekil 3.70. *Sinapis arvensis* L. 'den yapılan yemeğin yapım aşamaları

Literatürdeki Kullanımları: Çiğ olarak salatalarda ve yemeklerin yanında meze tüketilmektedir (Fidan ve Akan, 2019). Genç bitki sürgünlerinin yaprakları sarma yapımında kullanılır. Genç, taze sürgünleri haşlanıp yemeği yapılır. Bitkinin toprak üstü kısımları taze iken toplanıp, suda haşlandıktan sonra yağda çeşitli soslarla kavrulur veya yogurtlu yemeği yapılır (Çiçek, 2019). Gözleme iç mazemesi olarak kullanılır (Oymak, 2018). Yağda kavrularak börek harcı olarak kullanılır (Gültaş, 2009).

Kaynak Kişiler : [1], [3], [4], [7], [9], [11], [12], [13], [14], [18], [26], [29], [30], [33], [37], [38], [40], [42], [45], [47], [48], [50], [52], [53], [54], [58], [59], [63], [65], [68], [70], [71], [72], [73], [74], [77], [83], [85], [86], [87], [88], [89], [90], [91], [92], [98], [102], [103], [104], [105], [110], [136], [144], [145], [146], [147], [149], [150], [153], [155], [175], [187], [188], [191], [192], [193], [194], [195], [198], [199].

3.1.10. Cannabaceae

3.1.10.1. *Celtis australis* subsp. *caucasica* (Willd.) C.C.Towns.



Şekil 3.71. *Celtis australis* subsp. *caucasica* (Willd.) C.C.Towns.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Kafçitlenbiği

Bitkinin Yöresel Adı: Tâv (K), Dığ dığ, Gıngırês (A), Gernuso (S).

Toplanma Dönemi: Eylül - Ekim

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Derik, Zeytinpınar Mahallesi, Bağ, 37°21'53.58"N, 40°15'39.29"E, 790 m, 18.10.2019.

Toplanma No: NA059

Kullanılan Kısım: Meyvesi

Kullanım Şekli ve Tarifi: Meyvesi yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Taze meyveleri yenilir (Oymak, 2018).

Kaynak Kişiler : [15], [16], [22], [24], [25], [43], [48], [52], [53], [57], [59], [64], [67], [70], [75], [76], [79], [80], [81], [82], [93], [94], [98], [99], [100], [101], [103], [106], [107], [108], [109], [110], [112], [115], [116], [117], [122], [123], [124], [126], [127], [127], [128], [131], [132], [135], [136], [139], [140], [142], [144], [145], [146], [155], [190], [200].

3.1.11. Capparaceae

3.1.11.1. *Capparis sicula* Duhamel



Şekil 3.72. *Capparis sicula* Duhamel'in genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Delikarpuzu

Bitkinin Yöresel Adı: Kember, Berik, Berikâkembere (K), Şefelleh (A).

Toplanma Dönemi: Mayıs - Ağustos

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Artuklu, Alımlı Mahallesi, Dere, 37°17'3.14"N, 40°48'30.71"E, 763 m, 22.05.2020.

Toplanma No: NA086

Kullanılan Kısım: Tomurcuk

Kullanım Şekli ve Tarifi: Meyvelerinden turşu yapılır. Toplanan kapari tomurcukları yıkanıp, bir kavanoza yerleştirilir. Bir kaba kaya tuzu eritilip, kavanoza ilave edilip, kavanozun ağzı iyice kapatılır. Yaklaşık bir 15- 20 gün sonra turşusu olmuş olur (Şekil 3.73).



Şekil 3.73. *Capparis sicula* Duhamel'ın turşusu

Literatürdeki Kullanımları: Meyvelerinden yapılan turşu turşu yapılır (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [31], [52], [169], [180]

3.1.12. Caryophyllaceae

3.1.12.1. *Vaccaria hispanica* (Mill.) Rauschert



Şekil 3.74. *Vaccaria hispanica* (Mill.) Rauschert'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Ekinebesi

Bitkinin Yöresel Adı: Reşreşık, Nılkle dika (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Mazıdağ, Ömürlü Mahallesi, Soğan Tarlası, 37°30'47.95"N, 40°30'53.65"E, 927 m, 27.04.2020.

Toplanma No: NA100

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Toplanan yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin çiçeği emilerek nektarı içilir (Kılıç, 2019). Bu bitki önce haşlanıp pişirilir ve daha sonra yufkanın içine konarak böreklerde harç şeklinde tüketilir (Aslan, 2019).

Kaynak Kişiler : [70], [71], [72].

3.1.13. Convolvulaceae

3.1.13.1. *Convolvulus arvensis* L.



Şekil 3.75. *Convolvulus arvensis* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Tarlasarmaşığı

Bitkinin Yöresel Adı: Lavlavk, Dangirek (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Artuklu, Nur Mahallesi. Bağ, Bahçe, 37°22'7.81"N, 40°41'5.59"E, 973 m, 27.04.2020.

Toplanma No: NA095

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Toplanan bitki temizlenip, bir tencerede haşlanır. Haşlanan yapraklar süzülüp doğranır. Bir tencerede yumurtalar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, karıştırılır. 3-5 dakika kavrulduktan sonra yemek pişmiş olur.

Literatürdeki Kullanımları: Genç bitkinin toprak üstü kısımları pişirilip yemek yapılır (Tuzlacı, 2011). Bitkinin yaprakları soğan ve yumurta ile kavrularak tüketilir (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [10], [179] , [180].

3.1.14. Cucurbitaceae

3.1.14.1. *Bryonia multiflora* Boiss. & Heldr.



Şekil 3.76. *Bryonia multiflora* Boiss. & Heldr.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Ülüngür

Bitkinin Yöresel Adı: Rezıkrêvi, Ğerzıkrêvi, Pedark (K), Lebê, Nızeyre, Lıĝbê (A), Amızĝa(S).

Toplanma Dönemi: Mart - Mayıs

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Serenli Mahallesi, Bağ, 37°33'55.85"N, 40°48'34.20"E, 962 m, 18.04.2019.

Toplanma No: NA032

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Yemeĝi yapılır. Toplanan bitki temizlenip, bir tencerede haşlanır. Haşlanan yapraklar süzölüp doğranır. Bir tencerede yumurtalar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, karıştırılır. 3-5 dakika kavrulduktan sonra yemek pişmiş olur (Şekil 3.77).



Şekil 3.77. *Bryonia multiflora* Boiss. & Heldr.'den yapılan yemeğin yapım aşamaları

b) Sarma yemeği yapılır. Sarma için uygun taze toplanan yapraklar yıkanır. Hazırlanan iç harcı ile sarılıp pazı sarması gibi pişirilir.

Literatürdeki Kullanımları: Genç sürgünlerindeki taze yaprakları sarma yemeği için kullanılır (Çiçek, 2019). Soğan ve yumurta ile kavrularak tüketilir (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [19], [21], [23], [31], [32], [65], [71], [72], [73], [77] [98], [100], [107], [109], [110], [111], [112], [114], [115], [123], [124], [128], [130], [134], [145], [146], [148], [150], [155], [170], [181].

3.1.15. Euphorbiaceae

3.1.15.1. *Euphorbia craspedia* Boiss.



Şekil 3.78. *Euphorbia craspedia* Boiss.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Kalınsütleğen

Bitkinin Yöresel Adı: Şirik, Şirêz, Şirmar (K), Lığyê (A), Huşilê (S).

Toplanma Dönemi: Nisan - Temmuz

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Pınardere Mahallesi, Taşlık arazi, 37°29'7.58"N, 40°49'26.89"E, 899 m, 08.04.2020.

Toplanma No: NA070

Kullanılan Kısım: Sütü

Kullanım Şekli ve Tarifi: Bitki sütü peynir mayası olarak kullanılır. Mayalanma sıcaklığındaki süte sütleğen bitkinin 6-7 damla özü damlatılır. Sütün üstü katılıp mayalanmaya bırakılır.

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp pekmeze koyulur ve pekmezi bal kıvamına getirir (Kılıç, 2019). Toprak üstü kısımlarının pekmezin köpüklerini gidermede kullanılır (Akgül, 2008).

Kaynak Kişiler : [138], [139], [184].

3.1.15.2. *Euphorbia gaillardotii* Boiss. & Blanche



Şekil 3.79. *Euphorbia gaillardotii* Boiss. & Blanche'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Kıraçsütleğeni

Bitkinin Yöresel Adı: Ğuşil, Ğaşil, Şirik (K).

Toplanma Dönemi: Ağustos - Eylül

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Mazıdağ, Arıköy Mahallesi, Nadas arazi, 37°26'29.42"N, 40°30'52.80"E, 1080 m, 10.09.2019.

Toplanma No: NA052

Kullanılan Kısım: Toprak Üstü Kısımları

Kullanım Şekli ve Tarifi: Pekmez yapımında kullanılır. Pekmeze aromasını vermesi için pekmez kaynatma aşamasında 3-4 kez pekmeze daldırılır.

Literatürdeki Kullanımları: Literatürde gıda kullanımına rastlanmadı.

Kaynak Kişiler : [31], [32], [59], [66], [70], [75], [80], [135], [169].

3.1.15.3. *Euphorbia macroclada* Boiss.



Şekil 3.80. *Euphorbia macroclada* Boiss.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Neblul

Bitkinin Yöresel Adı: Şirik, Şirêz, Şirmar (K), Lıgyê, Lıgde (A), Huşilê (S).

Toplanma Dönemi: Nisan - Temmuz

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Pınardere Mahallesi, Taşlık arazi, 37°29'14.71"N, 40°49'22.91"E, 892 m, 20.05.2020.

Toplanma No: NA098

Kullanılan Kısmı: Sütü

Kullanım Şekli ve Tarifi: Bitki sütü peynir mayası olarak kullanılır. Mayalanma sıcaklığındaki süte sütleğen bitkinin 6-7 damla özü damlatılır. Sütün üstü katılıp mayalanmaya bırakılır (Şekil 3.79).



Şekil 3.81. *Euphorbia macroclada* Boiss.'nın peynir mayası olarak kullanımı

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin toprak üstü kısımları pekmez yapımında kullanılır (Kılıç, 2019). Bulanık su birikintilerine bu bitkinin bir damla sütünü damlatarak suyun berraklaşmasını sağlar (Dağlı, 2015).

Kaynak Kişiler : [138], [139], [184].

3.1.16. Fabaceae

3.1.16.1. *Glycyrrhiza glabra* L.



Şekil 3.82. *Glycyrrhiza glabra* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Meyan

Bitkinin Yöresel Adı: Dara ava suse, Sus (K).

Toplanma Dönemi: Mayıs - Eylül

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Artuklu, Nur Mahallesi, Dere kenarı, 37°22'9.62"N, 40°41'10.24"E, 982 m, 07.04.2020.

Toplanma No: NA065

Kullanılan Kısmı: Kök

Kullanım Şekli ve Tarifi: Şerbeti yapılır. Toplanan bitki kökleri yıkanıp temizlenir. Bitkinin kökleri enine ve boyuna kesilip sürahiye konulur. Sürahinin üzerine su ilave edilip, bitkinin özünü bırakması beklenir. Bitki kökü özünü bıraktıktan süzülüp, soğuk içilir.

Literatürdeki Kullanımları: Köklerin dış kabukları soyulup, geriye kalan kısım tokmakla ezilir ve suda 1-2 saat bekletildikten sonra suyu süzülür. Sıcak yaz aylarında soğuk şerbeti hazırlanarak içilir (Akan vd., 2013). Sıcak çay olarak da tüketilmektedir (Kızıl ve Tonçer, 2014)

Kaynak Kişiler : [178] , [179], [180], [181].

3.1.16.2. *Lathyrus aphaca* L.



Şekil 3.83. *Lathyrus aphaca* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Sarıburçak

Bitkinin Yöresel Adı: Nanke civika, Şokule çukâ (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Dargeçit, Bahçebaşı Mahallesi, Bağ, 37°32'12.11"N, 41°43'20.00"E, 876 m, 21.03.2019.

Toplanma No: NA012

Kullanılan Kısım: Yaprak, meyvesi

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Meyvesi çiğ yenir.

b) Taze uç yapraklar çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Taze yaprakları çiğ olarak yenilir. Tohumları çok yenildiğinde toksik etkisi vardır Az miktarda yenilebilir besleyicidir (Olgun, 2019).

Kaynak Kişiler : [22] , [37], [42], [72] , [139].

3.1.16.3. *Lathyrus cassius* Boiss.



Şekil 3.84. *Lathyrus cassius* Boiss.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Kelimirdik

Bitkinin Yöresel Adı: Bakle bizini, Bakle geva (K), Çeleben hecel (A).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Dargeçit, Bahçebaşı Mahallesi, Taşlık arazi, 37°32'17.05"N, 41°42'11.29"E, 903 m, 18.04.2019.

Toplanma No: NA030

Kullanılan Kısım: Meyvesi

Kullanım Şekli ve Tarifi: Meyvesi çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Taze meyveleri atıştırılmalık olarak çiğ yenir (Yeşil vd., 2019).

Kaynak Kişiler : [12], [15] , [77] , [150].

3.1.16.4. *Lens culinaris* Medik.



Şekil 3.85. *Lens culinaris* Medik. 'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Mercimek

Bitkinin Yöresel Adı: Nisk, Niska bej (K).

Toplanma Dönemi: Nisan - Mayıs

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Artuklu, Sultanköy Mahallesi, Yol kenarı, 37°28'15.47"N, 40°36'56.68"E, 967 m, 17.04.2020.

Toplanma No: NA080

Kullanılan Kısım: Meyve

Kullanım Şekli ve Tarifi: Meyvesi çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin tohumundan yapılan çorba tüketilir (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [178], [179], [180], [182], [183], [191].

3.1.16.5. *Pisum sativum* L.



Şekil 3.86. *Pisum sativum* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Bezelye

Bitkinin Yöresel Adı: Bakıle hatuni, Şol genik, Şokıl (K).

Toplanma Dönemi: Nisan - Mayıs

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Kızıltepe, Demirci Mahallesi, Bahçe, 37° 9'31.53"N, 40°27'12.80"E, 465 m, 09.04.2019.

Toplanma No: NA023

Kullanılan Kısım: Meyvesi

Kullanım Şekli ve Tarifi: Meyvesi çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Tohumları tazeyken yenir (Akan vd., 2013). Yaprakları taze iken yenilir (Çiçek, 2019).

Kaynak Kişiler : [1], [38], [41], [55], [82], [85] , [97], [110], [169].

3.1.16.6. *Prosopis farcta* (Banks & Sol.) J.F.Macbr.



Şekil 3.87. *Prosopis farcta* (Banks & Sol.) J.F.Macbr.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Çediotu

Bitkinin Yöresel Adı: Berık, hashesok, Ğurnuf (K), Ğurnub (A), Harnube (S).

Toplanma Dönemi: Ağustos -Eylül

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Derik, Zeytinpınar Mahallesi, Bağ, 37°21'53.10"N, 40°15'40.24"E, 789 m, 22.05.2020.

Toplanma No: NA116

Kullanılan Kısım: Meyvesi

Kullanım Şekli ve Tarifi: Meyvesinin dış kabuğu bıçakla kesilerek çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Meyvesi, çiğ olarak ya da öğütülerek yenir. Bunun için taze meyvesinin acı olan zar kısmı, sert ve pürüzlü bir zeminde su ile yıkanarak kaldırılır. Zar kısmı kalkınca tatlılaşır ve taze olarak yenir(Akan vd., 2013).

Kaynak Kişiler: [31] , [32] , [87].

3.1.16.7. *Vicia ervilia* (L.) Willd.



Şekil 3.88. *Vicia ervilia* (L.) Willd.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Küşne

Bitkinin Yöresel Adı: Kızın, Kıznok, Bakıl (K).

Toplanma Dönemi: Nisan - Mayıs

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Ömerli, Çınaraltı Mahallesi, Bağ, 37°24'10.95"N, 40°50'42.36"E, 1040 m, 15.05.2020.

Toplanma No: NA117

Kullanılan Kısım: Meyvesi

Kullanım Şekli ve Tarifi: Meyvesi çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Tohumları insanlar tarafından yaş iken yenilir (Gençay, 2007)

Kaynak Kişiler : [110] , [121] , [147] , [151].

3.1.16.8. *Vicia narbonensis* L.



Şekil 3.89. *Vicia narbonensis* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Kocafığ

Bitkinin Yöresel Adı: Bakıle hıspa, Bakıle ga, Şakıl, Lovıke hıspa, Şokıle ga (K).

Toplanma Dönemi: Nisan - Mayıs

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Kızıltepe, Akkoç Mahallesi, Bağ, Bahçe, 37°13'13.74"N, 40°23'47.69"E, 499 m, 21.03.2019.

Toplanma No: NA010

Kullanılan Kısım: Meyvesi

Kullanım Şekli ve Tarifi: Meyvesi çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin meyvesinin içindeki tohumlar tazeyken yenir(Akan vd.,2008; Oymak, 2018).

Kaynak Kişiler : [34] , [39] , [41] , [85] , [126] , [141].

3.1.16.9. *Vicia sericocarpa* Fenzl



Şekil 3.90. *Vicia sericocarpa* Fenzl'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Çitfiği

Bitkinin Yöresel Adı: Bakıle me, Bakle mara (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Başağaç Mahallesi, Taşlık arazi, 37°37'18.58"N 41°1'5.42"E, 937 m, 09.04.2019.

Toplanma No: NA025

Kullanılan Kısım: Meyvesi

Kullanım Şekli ve Tarifi: Meyvesi çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Literatürde gıda kullanımına rastlanmadı.

Kaynak Kişiler : [49] , [82] , [115] , [128] , [169].

3.1.17. Fagaceae

3.1.17.1. *Quercus infectoria* Oliv.



Şekil 3.91. *Quercus infectoria* Oliv.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Mazımeşesi

Bitkinin Yöresel Adı: Darâ berô, berô (K), Bellot (A), Balutê (S).

Toplanma Dönemi: Ekim - Aralık

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Dargeçit, Kısmetli Mahallesi, Tarla kenarı, 37°30'0.98"N, 41°42'21.89"E, 909 m, 24.10.2019.

Toplanma No: NA062

Kullanılan Kısım: Tohum

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Tohumu çiğ yenir.

b) Tohumu sobanın üzerinde kestane gibi pişirilip yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Palamutları pişirilerek yenir (Kızıl ve Tonçer, 2014). Tohumların kabukları soyulup çiğ yenir (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [14], [47], [48], [51], [59], [63], [66], [67], [75], [76], [78], [80], [81], [82], [83], [84], [85], [86], [87], [88], [89], [91], [92], [93], [94], [97], [99], [100], [101], [103], [106], [107], [108], [109], [110], [112], [113], [114], [115], [116], [117], [123], [124], [127], [131], [132], [133], [135], [136], [139], [140], [142], [143], [145], [154], [155], [190], [194].

3.1.18. Geraniaceae

3.1.18.1. *Erodium cicutarium* (L.) L Hér.



Şekil 3.92. *Erodium cicutarium* (L.) L Hér.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: İğnelik

Bitkinin Yöresel Adı: Derzidank, Derzicank, Derziya pire (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Dargeçit, Suçatı Mahallesi, Köyiçi, 37°35'17.13"N, 41°45'52.94"E, 979 m, 04.05.2019.

Toplanma No: NA044

Kullanılan Kısım: Toprak Üstü Aksam

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Toplanan yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Taze toplanan bitki salata olarak yenir (Özdemir ve Kültür, 2017). Meyveleri gıda olarak tüketilir (Gençay, 2007). Bitki genç vejetatif evrede iken orta boy doğranıp yıkandıktan sonra yarım saat suda haşlanır. Haşlanan bitki kısımları yağda kızartıldıktan sonra üzerine yumurta kırılarak yenilebilir (Oymak, 2018).

Kaynak Kişiler : [20], [21], [25], [28], [31], [32], [46], [78], [119], [193].

3.1.18.2. *Geranium tuberosum* L.



Şekil 3.93. *Geranium tuberosum* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Çakmuz

Bitkinin Yöresel Adı: Güza ereba, Güza bın erde (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Haziran

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Ömerli, Cumhuriyet Mahallesi, Bahçe, 37°25'11.92"N, 40°57'48.54"E, 1129 m, 08.04.2020.

Toplanma No: NA071

Kullanılan Kısım: Yumru

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yumrusu soyulup çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin taze yumruları çiğ olarak yenilir (Oymak, 2018; Aslan, 2019).

Kaynak Kişiler : [42], [109], [125], [126], [181].

3.1.19. Hypericaceae

3.1.19.1. *Hypericum triquetrifolium* Turra



Şekil 3.94. *Hypericum triquetrifolium* Turra'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Pırpırotu

Bitkinin Yöresel Adı: Botav, Botaf, Ğurnuf (K), Aran (A).

Toplanma Dönemi: Eylül - Ekim

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Nusaybin, Kayadibi Mahallesi, Bağ, 37°7'30.45"N, 41°20'55.41"E, 548 m, 20.08.2019.

Toplanma No: NA050

Kullanılan Kısım: Toprak üstü kısımları

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Çayı yapılır. Toplanan bitkinin toprak üstü kısımları kurutulup ufaltılır. 2-3 çay kaşığı kurutulmuş ve ufaltılmış botav bitkisini kaynamış suya ilave edilip, demlenmesi için beklenir. Demlendikten sonra süzülüp içilir.

b) Pekmez yapımında kullanılır. Pekmeze aroma vermesi için pekmez kaynatma aşamasında 3-4 kez pekmeze daldırılır (Şekil 3.95)



Şekil 3.95. *Hypericum triquetrifolium* Turra'nın pekmez yapımında kullanımı

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin toprak üstü kısmı yörede üzümünden elde edilen pekmez, bastık, kesme şerbetinin içine konulur (Akan ve Ayaz, 2015).

Kaynak Kişiler : [23], [32], [66], [76], [78], [79], [97], [101], [130], [155].

3.1.20. Iridaceae

3.1.20.1. *Crocus cancellatus* subsp. *damascenus* (Herb.) B.Mathew



Şekil 3.96. *Crocus cancellatus* subsp. *damascenus* (Herb.) B.Mathew'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Pivok

Bitkinin Yöresel Adı: Pivok, kırkaş, Şinerok (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Derik, Zeytinpınar Mahallesi, Taşlık arazi, 37°22'49.46"N, 40°16'36.89"E, 944 m, 07.04.2020.

Toplanma No: NA064

Kullanılan Kısım: Yumru

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yumrusu soyulup çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Toprak altı kısmı (kormus kısmı (toprak altı gövdesi) ilkbaharda topraktan çıkarılıp kabuğu soyularak çiğ yenilir (Olgun, 2019; Yeşil ve İnal, 2019).

Kaynak Kişiler : [4], [6], [7], [11], [21], [27], [28], [30], [32], [36], [38], [42], [43], [44], [46], [47], [51], [52], [56], [57], [59], [61], [63], [65], [66], [68], [74], [82], [85], [87], [88], [93], [107], [110], [117], [120], [122], [129], [130], [152], [163], [170], [175], [191], [193], [194], [196], [198], [199], [200], [202].

3.1.20.2. *İris reticulata* M.Bieb



Şekil 3.97. *İris reticulata* M.Bieb 'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Karakörpeze

Bitkinin Yöresel Adı: Bırbızek, Glik nevrüzê (K), Bırğızzeyl (A).

Toplanma Dönemi: Şubat - Mart

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Mazıdağ, Ömürlü Mahallesi, Taşlık arazi, 37°30'43.72"N, 40°30'49.14"E, 943 m, 21.03.2020.

Toplanma No: NA075

Kullanılan Kısım: Toprak üstü kısımları

Kullanım Şekli ve Tarifi: Toprak üstü kısımları çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Çiçekler çiğ yenir (Yeşil ve İnal, 2019). Bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp kullanılır (Akgül, 2008).

Kaynak Kişiler : [178], [55], [181], [182], [71], [193].

3.1.21. Lamiaceae

3.1.21.1. *Mentha longifolia* subsp. *typhoides* (Briq.) Harley



Şekil 3.98. *Mentha longifolia* subsp. *typhoides* (Briq.) Harley'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Derenanesi

Bitkinin Yöresel Adı: Pung (K).

Toplanma Dönemi: Mart- Ekim

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Pınardere Mahallesi, Dere kenarı, 37°29'9.18"N, 40°49'35.09"E, 886 m, 15.04.2019.

Toplanma No: NA027

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yaprakları ayran aşısı(mehir) mezesine katılır.

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin toprak üstü kısımları baharat olarak kullanılır (Aksakal ve Kaya, 2008). Taze bitki salatalara katılır. Özellikle çiğköfte ile birlikte yenilir. Günde bir defa çayı içilirse kişiyi zinde tutar(Oymak, 2018).

Kaynak Kişiler : [26], [27], [52], [65], [70], [105], [106], [128], [139], [145], [155], [184].

3.1.21.2. *Mentha spicata* L.



Şekil 3.99. *Mentha spicata* L. 'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Eşeknanesi

Bitkinin Yöresel Adı: Nane (K), Nınhe (A), Nunıvo (S).

Toplanma Dönemi: Nisan - Kasım

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Yeşilli, Dereyanı Mahallesi, Bahçe, 37°25'31.39"N, 40°51'52.90"E, 979 m, 09.10.2019.

Toplanma No: NA058

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Kurutulup baharat olarak kullanılır.

b) Çayı yapılır. Toplanan bitkinin toprak üstü kısımları kurutulup ufaltılır. Kaynamış suya 2-3 çay kaşığı kurumuş nane ilave edilir. Çay demlendikten sonra süzülüp içilir.

Literatürdeki Kullanımları: Baharat olarak kullanılır (Kocabaş ve Gedik, 2016).

Kaynak Kişiler : [128], [183], [56], [43], [41], [80], [105], [97], [155], [156], [157].

3.1.21.3. *Rosmarinus officinalis* L.



Şekil 3.100. *Rosmarinus officinalis* L. 'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Biberiye

Bitkinin Yöresel Adı: Bibera hurık, Gilapejm (K).

Toplanma Dönemi: Nisan - Mayıs

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Artuklu, 13 Mart Mahallesi, Park, 37°19'21.11"N, 40°43'15.59"E, 939 m, 04.05.2020.

Toplanma No: NA081

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Baharat olarak kullanılır.

Literatürdeki Kullanımları: Ayrıca salatalara katılır ve etleri terbiye etmek için (lezzet artırıcı) kullanılır (Altay ve Karahan, 2012).

Kaynak Kişiler : [166], [179], [180], [181].

3.1.21.4. *Salvia multicaulis* Vahl



Şekil 3.101. *Salvia multicaulis* Vahl'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Kürtreyhanı

Bitkinin Yöresel Adı: Çaya çiyan, Çaya çole (K).

Toplanma Dönemi: Mart -Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Beşevler Mahallesi, Taşlık arazi, 37°32'32.80"N, 40°50'40.71"E, 838 m, 07.04.2020.

Toplanma No: NA068

Kullanılan Kısım: Yaprak, çiçek

Kullanım Şekli ve Tarifi: Çayı yapılır. Toplanan bitkinin toprak üstü kısımları kurutulup ufaltılır. Kaynamış suya 1-2 tutam kurumuş bitki ilave edilir. Çay demlendikten sonra süzülüp içilir.

Literatürdeki Kullanımları: Toprak üstü kısmı kurutulup, baharat olarak kullanılır. Bitki güzel kokulu olduğundan günlük hayatta da çayı içilir (Olgun, 2019).

Kaynak Kişiler : [146], [153], [154].

3.1.21.5. *Stachys menthoides* Kotschy & Boiss.



Şekil 3.102. *Stachys menthoides* Kotschy & Boiss.'ın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Nanedelisi

Bitkinin Yöresel Adı: Hacituğup

Toplanma Dönemi: Nisan- Haziran

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Durusu Mahallesi, Kavaklık, 37°32'9.45"N, 40°49'41.41"E, 866 m, 10.07.2020. **ENDEMİK, Tehlike Kategorisi: LC**

Toplanma No: NA115

Kullanılan Kısım: Yaprak ve sürgünler

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Bulgurlu yemeği yapılır. Toplanan taze yapraklar yıkanır ve doğranır. Tencerede kaynayan suya yapraklar ilave edilip biraz kaynadıktan sonra tencereye bulgur ilave edilip karıştırılır. Bulgur suyunu çekene kadar pişirilir.

b) Kavrulma yemeği yapılır. Toplanan taze sürgünler temizlenir haşlanır. Kaynadıktan sonra suyu sözüldü yumurta ile kavrulur.

c) Salataya katılır.

Literatürdeki Kullanımları: Literatürde gıda kullanımına rastlanmadı.

Kaynak Kişiler : [184].

3.1.21.6. *Teucrium polium* L.



Şekil 3.103. *Teucrium polium* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Acıyavşan

Bitkinin Yöresel Adı: Bojnak, Giyahabo, Mervên (K), Cadê (A).

Toplanma Dönemi: Nisan - Mayıs

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Midyat, Budak Mahallesi, Taşlık arazi, 37°22'22.26"N, 41°21'2.24"E, 910 m, 22.05.2020.

Toplanma No: NA109

Kullanılan Kısım: Toprak Üstü Kısımları

Kullanım Şekli ve Tarifi: Çayı yapılır. Çayı yapılır. Toplanan bitkinin toprak üstü kısımları kurutulup ufaltılır. Kaynamış suya 2-3 çay kaşığı kurumuş nane ilave edilir. Çay demlendikten sonra süzülüp içilir (Şekil 3.104).



Şekil 3.104. *Teucrium polium* L.'nin çayı

Literatürdeki Kullanımları: Literatürde gıda kullanımına rastlanmadı.

Kaynak Kişiler : [79], [101], [130], [154], [199].

3.1.21.7. *Thymbra spicata* L.



Şekil 3.105. *Thymbra spicata* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Zahter

Bitkinin Yöresel Adı: Cehter, cehteri (K), Zahter, zehter (A).

Toplanma Dönemi: Nisan - Mayıs

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Yeşilli, Bülbül Mahallesi, Tepe yamacı, 37°19'3.97"N, 40°49'56.32"E, 795 m, 15.05.2020.

Toplanma No: NA120

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Yaprakları baharat olarak kullanılır.

b) Çayı yapılır. Toplanan kekikler kurutulur. Kuruyan kekik yapraklarını elimizle sapından ayırıp ufaltılır. 1-2 çay kaşığı kekiği çay süzgecine konur. Çay sözcecini çay bardağın üzerine bırakılıp, üzerine kaynamış sıcak su ilave edilir. İsteğe bağlı üzerine limon sıkılır (Şekil 3.106).



Şekil 3.106. *Thymbra spicata* L.'nin çayının yapılış aşamaları

Literatürdeki Kullanımları: Çay şeklinde tüketilir. Kurutulmuş herbasi ufalanarak lezzet vermesi için yemeklere baharat olarak katılır (Sargın, 2013; Tuzlacı, 2011; Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [18], [43], [106], [121], [152].

3.1.22. Lauraceae

3.1.22.1. *Laurus nobilis* L.



Şekil 3.107. *Laurus nobilis* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Defne

Bitkinin Yöresel Adı: Dafni, Gulbebd (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Mayıs

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Artuklu, Yolbaşı Mahallesi, Bahçe, 37°15'34.99"N, 40°48'12.17"E, 644 m, 07.04.2020.

Toplanma No: NA067

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Baharat olarak kullanılır. Yapraklar kurutulup, elle ufaltılır.

Literatürdeki Kullanımları: Yaprakları baharat olarak kullanılır (Koyuncu vd., 2009).

Kaynak Kişiler : [148], [166], [167].

3.1.23. Lythraceae

3.1.23.1. *Punica granatum* L.



Şekil 3.108. *Punica granatum* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Nar

Bitkinin Yöresel Adı: Hınnar, Hınar (K), Rımman (A), Remuno (S).

Toplanma Dönemi: Eylül - Kasım

Toplandığı Yer:

Toplanma No: NA129

Kullanılan Kısım: Meyvesi

Kullanım Şekli ve Tarifi: Ekşisi yapılır. Nar taneleri ayrılıp bir çuval konularak nar tanelerin suyu sıkılıp, nar suyu bir tencerede yaklaşık 3 saat pekmez kıvamına gelene kadar kaynatılır (Şekil 3.109).



Şekil 3.109. Nar ekşisi yapımı

Literatürdeki Kullanımları: Tohumlar taze olarak yenilebildiği gibi ezilerek çıkarılan suyu kaynatılarak salatalarda kullanılan nar ekşisi elde edilir (Gençay, 2007; Oymak, 2018).

Kaynak Kişiler : [148], [150], [154], [168], [171], [172], [173].

3.1.24. Malvaceae

3.1.24.1. *Alcea acaulis* Alef.



Şekil 3.110. *Alcea acaulis* Alef.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Hiro

Bitkinin Yöresel Adı: Dara hiro, Darhiro, Hiro (K), Hitmiye (A), Ntaptso (S).

Toplanma Dönemi: Mayıs - Eylül

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Derik, Zeytinpınar Mahallesi, Bağ, 37°21'53.47"N, 40°15'38.80"E, 790 m, 21.05.2020.

Toplanma No: NA123

Kullanılan Kısım: Çiçek

Kullanım Şekli ve Tarifi: Çayı yapılır. Kurutulmuş 1-2 tutam hiro bitkisinin çiçeklerini kaynamış suya ilave edilip, demlenmesi beklenir. Demlendikten sonra süzülüp içilir (Şekil 3.111).



Şekil 3.111. *Alcea acaulis* Alef.'nın çayı

Literatürdeki Kullanımları: Literatürde gıda kullanımına rastlanmadı.

Kaynak Kişiler : [10], [52], [66], [80], [115], [130], [185].

3.1.24.2. *Alcea hohenackeri* Boiss.



Şekil 3.112. *Alcea hohenackeri* Boiss.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Hevur

Bitkinin Yöresel Adı: Dara hiro, Darhiro, Hiro (K), Hitmiye (A), Ntaptso (S).

Toplanma Dönemi: Mayıs - Eylül

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Yeşilli, Bülbül Mahallesi, Tarla, 37°19'15.98"N, 40°49'45.23"E, 758 m, 16.05.2020.

Toplanma No: NA125

Kullanılan Kısım: Çiçek

Kullanım Şekli ve Tarifi: Çayı yapılır. Kurutulmuş 1-2 tutam hiro bitkisin çiçeklerini kaynamış suya ilave edilip, demlenmesi beklenir. Demlendikten sonra süzülüp içilir.

Literatürdeki Kullanımları: Yapraklarından sarma yapılır (Furkan, 2016).

Kaynak Kişiler : [10], [52], [66], [80], [115], [130], [185].

3.1.24.3. *Alcea setosa* Alef.



Şekil 3.113. *Alcea setosa* Alef.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Hitmiyeçiçeği

Bitkinin Yöresel Adı: Dara hiro, Darhiro, Hiro (K), Hitmiye (A), Ntaptso (S).

Toplanma Dönemi: Mayıs - Eylül

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Mazıdağ, Kayalar Mahallesi, Yol kenarı, 37°28'32.66"N, 40°28'18.79"E, 1099 m, 11.05.2020.

Toplanma No: NA108

Kullanılan Kısım: Çiçek

Kullanım Şekli ve Tarifi: Çayı yapılır. Kurutulmuş 1-2 tutam hiro bitkisinin çiçeklerini kaynamış suya ilave edilip, demlenmesi beklenir. Demlendikten sonra süzülüp içilir.

Literatürdeki Kullanımları: Literatürde gıda kullanımına rastlanmadı.

Kaynak Kişiler : [10], [52], [66], [80], [115], [130], [185].

3.1.24.4. *Malva neglecta* Wallr.



Şekil 3.114. *Malva neglecta* Wallr.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Çobançöreği

Bitkinin Yöresel Adı: Tolık (K), Ğıbbes, Hıbbes (A), Tolke (S).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Nusaybin, Yalbilen Mahallesi, Köy içi, 37° 5'31.90"N, 41°20'19.89"E, 466 m, 28.04.2019.

Toplanma No: NA043

Kullanılan Kısım: Toprak Üstü Aksam

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Yemeği yapılır. Toplanan bitkinin kökleri kesilir, ayıklanır, yıkanır, doğranıp bir tencerede haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülür. Bir tencerede yumurtalar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, iyice karıştırılıp kavrulur (Şekil 3.115).



Şekil 3.115. *Malva neglecta* Wallr.'dan yapılan yemeğin yapılış aşamaları

b) Böreği yapılır. Ebegümece yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlanmış ebegümecini rendelenmiş peynirle karıştırılır. Yufkalar fırın tepsine tek tek serilip, yağ ve süt karışımı sürülür. Hazırladığımız peynirli ebegümece harcımızı En alta ve en üste 2 yufka üst üste gelecek şekilde koyulur. Böreğimizin en üst katına yumurta sürülüp fırına verilir.

Literatürdeki Kullanımları: Toprak üstü kısımları taze iken kaynatılarak, kızartılır yumurta karıştırılarak yenir (Akgül, 2008). Yaprakları genç sürgünleri ile beraber toplanarak salataya katılır (Gültaş, 2009).

Kaynak Kişiler : [1], [2], [4], [5], [6], [7], [8], [9], [10], [12], [13] [14], [17], [18], [20], [21], [24], [26], [27], [29], [30], [31], [32], [33], [34], [35], [36], [37], [38], [39], [40], [41], [42], [43], [44], [46], [47], [48], [49], [50], [51], [52], [53], [54], [55], [56], [57], [58], [60], [61], [63], [64], [65], [66], [68], [70], [72], [73], [74], [75], [78], [79], [80], [82], [83], [84], [85], [86], [87], [89], [90], [91], [92], [94], [95], [96], [97], [98], [99], [100], [101], [103], [104], [105], [108], [110], [111], [112], [113], [114], [115], [117], [118], [120], [121], [122], [124], [125], [127], [129], [132], [133], [135], [136], [137], [143], [144], [145], [146], [147], [148], [150], [152], [153], [155], [157], [158], [159], [161], [162], [163], [165], [166], [167], [168], [170], [171], [172], [173], [174], [175], [176], [178], [183], [184], [187], [188], [189], [190], [191], [192], [193], [194], [195], [196], [197], [198], [199], [201], [202].

3.1.24.5. *Malva sylvestris* L.



Şekil 3.116. *Malva sylvestris* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Ebegümeçi

Bitkinin Yöresel Adı: Tolık (K), Ğıbbes, Hıbbes (A), Tolke (S).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Ömerli, Kocasirt Mahallesi, Köy içi, 37°20'49.72"N, 40°53'22.56"E, 1110 m, 22.04.2020.

Toplanma No: NA101

Kullanılan Kısım: Toprak Üstü Aksam

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Yemeği yapılır. Toplanan bitkinin kökleri kesilir, ayıklanır, yıkanır, doğranıp bir tencerede haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülür. Bir tencerede yumurtalar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, iyice karıştırılıp kavrulur.

b) Böreği yapılır. Ebegümeci yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlanmış ebegümecini rendelenmiş peynirle karıştırılır. Yufkalar fırın tepsine tek tek serilip, yağ ve süt karışımı sürülür. Hazırladığımız peynirli ebegümeci harcımızı En alta ve en üste 2 yufka üst üste gelecek şekilde koyulur. Böreğimizin en üst katına yumurta sürülüp fırına verilir (Şekil 3.117).



Şekil 3.117. *Malva sylvestris* L.'den yapılan böreğin yapılış aşamaları

Literatürdeki Kullanımları: Kızartılarak yemeği yapılır (Aydın ve Yeşil, 2018). Böreklerde iç malzeme olarak kullanılır (Saday, 2009).

Kaynak Kişiler : [1], [2], [4], [5], [6], [7], [8], [9], [10], [12], [13], [14], [17], [18], [20], [21], [24], [26], [27], [29], [30], [31], [32], [33], [34], [35], [36], [37], [38], [39], [40], [41], [42], [43], [44], [46], [47], [48], [49], [50], [51], [52], [53], [54], [55], [56], [57], [58], [60], [61], [63], [64], [65], [66], [68], [70], [72], [73], [74], [75], [78], [79], [80], [82], [83], [84], [85], [86], [87], [89], [90], [91], [92], [94], [95], [96], [97], [98], [99], [100], [101], [103], [104], [105], [108], [110], [111], [112], [113], [114], [115], [117], [118], [120], [121], [122], [124], [125], [127], [129], [132], [133], [135], [136], [137], [143], [144], [145], [146], [147], [148], [150], [152], [153], [155], [157], [158], [159], [161], [162], [163], [165], [166], [167], [168], [170], [171], [172], [173], [174], [175], [176], [178], [183], [184], [187], [188], [189], [190], [191], [192], [193], [194], [195], [196], [197], [198], [199], [201], [202].

3.1.24.6. *Tilia cordata* Mill.



Şekil 3.118. *Tilia cordata* Mill.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Kışıklamuru

Bitkinin Yöresel Adı: Eğlamur, Ehlemur (K).

Toplanma Dönemi: Mayıs - Haziran

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Artuklu, Yaylacık Mahallesi, Bahçe, 37°22'42.96"N, 40°40'58.62"E, 112 m, 14.05.2020.

Toplanma No: NA119

Kullanılan Kısım: Yaprak, Çiçek

Kullanım Şekli ve Tarifi: Çayı yapılır. Kurutulmuş 1-2 tutam ıhlamur kaynamış suya ilave edilip, demlenmesi beklenir. Demlendikten sonra süzülüp içilir.

Literatürdeki Kullanımları: Çayı yapılır (Koyuncu vd., 2009).

Kaynak Kişiler : [10], [179], [180].

3.1.25. Moraceae

3.1.25.1. *Ficus carica* L.



Şekil 3.119. *Ficus carica* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: İncir

Bitkinin Yöresel Adı: Hejir, Hijira beri, Hejira bej (K), Tın (A), Têno (S).

Toplanma Dönemi: Ağustos - Ekim

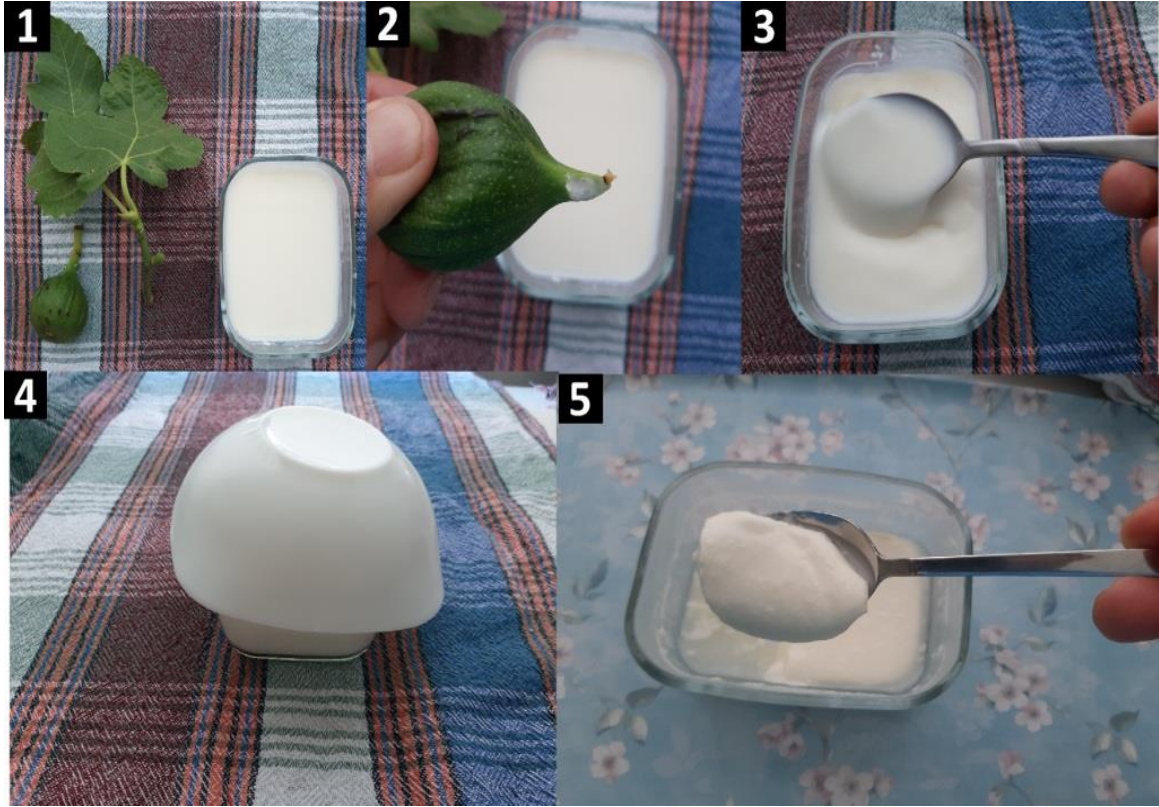
Toplandığı Yer: C8, Mardin; Derik, Zeytinpınar Mahallesi, Kayalık, 37°22'57.14"N, 40°16'39.92"E, 1128 m, 17.09.2019.

Toplanma No: NA054

Kullanılan Kısım: Meyvesi

Kullanım Şekli ve Tarifi:

- a) Meyvesi yenir.
- b) Peynir mayası olarak kullanılır. Mayalanma sıcaklığındaki süte sütleğen 4-5 damla özü damlatılır. Sütün üstü katılıp mayalanmaya bırakılır (Şekil 3.120).



Şekil 3.120. *Ficus carica* L.'nin peynir mayası olarak kullanımı

Literatürdeki Kullanımları: Meyveleri kuru ve yaş halde tüketilir. Meyvelerinden komposto yapılır. Eskiden yapraklarından elde edilen süt ve 1 kaşık yoğurt karıştırılıp ekmek mayası olarak kullanılırdı (Gençay, 2007). Reçel olarak tüketilir (Aslan, 2019). Bitkinin yaprağından salgılanan süt, mayalamada kullanılır (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [15], [24], [39], [63], [64], [66], [80], [85], [98], [106], [109], [112], [115], [117], [144], [150], [194].

3.1.25.2. *Morus alba* L.



Şekil 3.121. *Morus alba* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Akdüt

Bitkinin Yöresel Adı: Tu, Tuık (K), Tuıts (A), Tutso (S).

Toplanma Dönemi: Mayıs - Haziran

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Derik, Kale Mahallesi, Bahçe, 37°21'50.85"N, 40°15'51.14"E, 782 m, 08.04.2020.

Toplanma No: NA076

Kullanılan Kısım: Meyve ve yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Meyvelerinden pekmez yapılır. Toplanan dutlar yıkanıp, süzgeçte suyu sıkılır. Elde edilen dut suyu pekmez kıvamına gelene kadar kaynatılır yada geniş kapta güneşte pekmez kıvamına gelene kadar bırakılır.

b) Yaprakların sarması yapılır. Taze toplanan yapraklar yıkanır. Hazırlanan iç harcı ile sarılıp pazı sarması gibi pişirilir.

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin taze yapraklarıyla sarma yapılır. Bitkinin meyveleri taze ve kurutulmuş olarak yenilir. Taze meyvelerinin sıkılması ile elde edilen suyu kaynatılarak pekmez veya pestil de elde edilir (Oymak, 2018). Taze yaprakları çay gibi demlenip içilir (Olgun, 2019).

Kaynak Kişiler : [43], [73], [83], [94], [99], [101], [102], [155], [183], [190].

3.1.26. Papaveraceae

3.1.26.1. *Hypecoum imberbe* Sm.



Şekil 3.122. *Hypecoum imberbe* Sm.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı:

Bitkinin Yöresel Adı: Endeko (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Artuklu, Toruntepe Mahallesi, Tepe yamacı, 37° 8'18.09"N, 40°50'21.96"E, 501m, 21.04.2020.

Toplanma No: NA092

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Taze yaprakları çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Literatürde gıda kullanımına rastlanmadı.

Kaynak Kişiler : [8], [178], [183].

3.1.26.2. *Papaver macrostomum* Boiss. & A.Huet



Şekil 3.123. *Papaver macrostomum* Boiss. & A.Huet'in genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Minimitçe

Bitkinin Yöresel Adı: Gulika ereba, Pıncare şerin, Buk u zava, Gulika nisanê, Geçicok, Nanke kaze, Gulika şahit (K), Ceybuğuten (A), Kırceh, Şuşanê (S).

Toplanma Dönemi: Mart- Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Dargeçit, Klavuz Mahallesi, Bahçe, 37°28'52.01"N, 41°47'11.56"E, 857 m, 12.03.2019.

Toplanma No: NA006

Kullanılan Kısım: Toprak Üstü Aksam

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Yemeği yapılır. Toplanan yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, iyice karıştırılır. 3-4 dakika kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Haşlanır soğan ve baharatla pişirilir(Yeşil ve İnal, 2019). Çiğ olarak yenir (Aksakal ve Kaya, 2008).

Kaynak Kişiler : [19], [20], [21], [22], [34], [35], [49], [66], [70], [89], [100], [105], [107], [108], [110], [113], [114], [117], [119], [126], [130], [141], [143], [149], [155], [156], [158], [162], [165], [169], [171], [173].

3.1.26.3. *Papaver rhoeas* L.



Şekil 3.124. *Papaver rhoeas* L.'in genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Gelincik

Bitkinin Yöresel Adı: Gulika ereba, Pıncare şerin, Buk u zava, Gulika nisanê, Geçicok, Nanke kaze, Gulika şahit (K), Ceybuğuten (A), Kırceh, Şuşanê (S).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Ömerli, Beşikkaya Mahallesi, Tarla, 37°22'17.21"N, 41°5'18.09"E, 881 m, 05.05.2020.

Toplanma No: NA105

Kullanılan Kısmı: Toprak Üstü Aksam

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Yemeği yapılır. Toplanan yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, iyice karıştırılır. 3-4 dakika kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Genç yapraklar kaynatılır, kızartılarak ve çiçekler bulgur pilavına katılarak yenir (Akgül, 2008). Bitkinin taban yaprakları soğan ve yumurta ile kavrularak tüketilir (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [107], [108], [169], [170]

3.1.27. Pinaceae

3.1.27.1. *Pinus sylvestris* var. *hamata* Steven



Şekil 3.125. *Pinus sylvestris* var. *hamata* Steven'ın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Sarıçam

Bitkinin Yöresel Adı: Darâ fistakê çaman (K).

Toplanma Dönemi: Kasım - Mart

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Artuklu, 13 Mart Mahallesi, Park, 37°19'21.89"N, 40°43'21.16"E, 940 m, 22.04.2020.

Toplanma No: NA084

Kullanılan Kısım: Tohum

Kullanım Şekli ve Tarifi: Tohumu çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Genç sürgünleri ince ince doğranır, kurutulur ve çay gibi demlenerek içilir. Gövdelerinden alınan reçine de sakız olarak çiğnenmektedir (Cansaran vd., 2007).

Kaynak Kişiler : [178], [179], [181], [182].

3.1.28. Plantaginaceae

3.1.28.1. *Plantago lanceolata* L.



Şekil 3.126. *Plantago lanceolata* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Damarlıca

Bitkinin Yöresel Adı: Pelhêves (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Pınardere Mahallesi, Kavaklık, 37°29'26.05"N, 40°49'29.26"E, 885 m, 30.04.2020.

Toplanma No: NA090

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Taze yaprakları tuzla yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin toprak üstü kısımları salata olarak veya soğan ve yumurta ile kavrulup tüketilir (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [128]

3.1.28.2. *Plantago major* L.



Şekil 3.127. *Plantago major* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Sinirotu

Bitkinin Yöresel Adı: Pelhêves (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Durusu Mahallesi, Kavaklık, 37°32'9.43"N, 40°49'41.31"E, 866 m, 11.05.2020.

Toplanma No: NA113

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Taze yaprakları tuzla yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Yemek ve çay olarak kullanılır (Karaevli, 2019). Bitkinin toprak üstü kısımları salata olarak veya soğan ve yumurta ile kavrularak tüketilir (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [128].

3.1.29. Poaceae

3.1.29.1. *Hordeum bulbosum* L.



Şekil 3.128. *Hordeum bulbosum* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Boncukarpa

Bitkinin Yöresel Adı: Sivanok, Cehêk (K).

Toplanma Dönemi: Nisan - Mayıs

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Derik, Böğrek Mahallesi, Taşlık arazi, 37°21'4.20"N, 40°13'14.10"E, 688 m, 05.05.2020.

Toplanma No: NA102

Kullanılan Kısım: Yumru

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yumrusu soyulup çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: İlkbahar aylarında toprak altında çıkarılan bulbları çiğ olarak yenir (Gençay, 2007; Çiçek, 2019).

Kaynak Kişiler : [31], [32], [202].

3.1.30. Polygonaceae

3.1.30.1. *Rumex acetosella* L.



Şekil 3.129. *Rumex acetosella* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Kuzukulağı

Bitkinin Yöresel Adı: Turşo, Turşok, Turşokê ga (K).

Toplanma Dönemi: Nisan - Mayıs

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Derik, Zeytinpınar Mahallesi, Meşelik, 37°23'58.84"N, 40°16'58.11"E, 1142 m, 01.06.2020.

Toplanma No: NA127

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yaprakları çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Genç ve taze sürgünleri toplanır ekşi tadından dolayı salatası yapılır ve ayrıca yemek yapımında kullanılır. Çermik Yöresinde özellikle kardi'den (*Arum conophalloides*) yapılan yemeğin acısını gidermek için kullanılır (Çiçek, 2019). Yaprakları suda haşlandıktan sonra yağda kavrularak yemek olarak yenilir (Olgun, 2019).

Kaynak Kişiler : [19], [21], [23], [31], [32], [79], [85], [94], [98], [110], [111], [136], [141], [150], [182], [193].

3.1.30.2. *Rumex crispus* L.



Şekil 3.130. *Rumex crispus* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Labada

Bitkinin Yöresel Adı: Turşo, Turşok (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Ömerli, Fıstıklı Mahallesi, Bağ, 37°23'38.95"N, 40°55'4.15"E, 1116 m, 18.04.2019.

Toplanma No: NA029

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yaprakları yeşillik olarak çiğ tüketilir.

Literatürdeki Kullanımları: Sarması yapılır (Yeşil ve İnal, 2019). Taze yaprakları çiğ olarak yenilir (Çiçek, 2019).

Kaynak Kişiler : [19], [21], [23], [79], [85], [94], [98], [110], [111], [136], [141].

3.1.30.3. *Rumex tuberosus* L.



Şekil 3.131. *Rumex tuberosus* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Kuzukıkırdağı

Bitkinin Yöresel Adı: Sabuna kıjalke, Turşo (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Mazıdağ, Ömürlü Mahallesi, Tarla kenarı, 37°30'49.18"N, 40°30'54.46"E, 926 m, 09.04.2019.

Toplanma No: NA022

Kullanılan Kısım: Yaprak

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Sarma yemeği yapılır. Sarma için uygun taze toplanan yapraklar yıkanır. Hazırlanan iç harcı ile sarılıp pazı sarması gibi pişirilir.

b) Yaprakları çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Pirinçli çorbası ve sarması yapılmaktadır (Apuhan ve Beyazkaya, 2019). Bitkinin yaprakları salata olarak kullanılır. Bitkinin yaprakları mercimek tohumu ile kavrulur ve türlü yapılarak tüketilir (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [1], [6], [24], [44], [48], [70], [72], [89], [90], [93], [112], [130], [145], [169].

3.1.31. Portulacaceae

3.1.31.1. *Portulaca oleracea* L.



Şekil 3.132. *Portulaca oleracea* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Semizotu

Bitkinin Yöresel Adı: Pırpar, Perpar (K), Pırpare (A).

Toplanma Dönemi: Mayıs - Ekim

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Kızıltepe, Ziyaret Mahallesi, Bahçe, 37°15'9.06"N, 40°37'56.11"E, 526 m, 17.09.2019.

Toplanma No: NA053

Kullanılan Kısım: Toprak üstü kısımları

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Yumurtalı semizotu kavurması (yemeği) yapılır. Semizotu ayıklanır, temizlenip, bir tencerede haşlanır. Haşlanan yapraklar süzülüp doğranır. Bir tencerede yumurtalar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip, karıştırılır. 3-5 dakika kavrulduktan sonra yemek pişmiş olur.

b) Yeşillik olarak çiğ yenir.

c) Yoğurtlu semizotu salatası yapılır. Toplanan semizotu yıkanıp doğranır. Bir kâse yoğurda 1-2 diş doğramış sarımsak ve tuzu doğramış semizotuna ilave edilip karıştırılır (Şekil 3.133).



Şekil 3.133. *Portulaca oleracea* L.'nın yoğurtlu salatası

Literatürdeki Kullanımları: Genç toprak üstü kısımların salatası yapılarak gıda olarak tüketilir. Genç gövde dallar ve yaprakları yağda yumurta ile birlikte kızartılarak yenir (Gençay, 2007). Soğan ve salça yağda kızartıldıktan sonra taze bitki ve pirinç eklenerek çorbası yapılır (Oymak,2018). Taze kısımları cacık yapımına katılır (Balos, 2007).

Kaynak Kişiler : [3], [11], [14], [17], [18], [19], [21], [23], [24], [27], [30], [32], [35], [38], [42], [45], [49], [52], [54], [55], [56], [67], [70], [73], [75], [78], [83], [84], [85], [86], [87], [88], [89], [91], [92], [94], [98], [103], [104], [105], [106], [108], [110], [112], [115], [116], [117], [120], [123], [127], [128], [133], [136], [137], [141], [145], [187], [188], [199], [201].

3.1.32. Ranunculaceae

3.1.32.1. *Ranunculus cornutus* DC.



Şekil 3.134. *Ranunculus cornutus* DC.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Evlimemedotu

Bitkinin Yöresel Adı: Parike mihe (K).

Toplanma Dönemi: Mart - Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Yeşilli, Sancar Mahallesi, Bahçe, 37°18'57.08"N, 40°52'57.70"E, 878 m, 10.04.2020.

Toplanma No: NA085

Kullanılan Kısım: Toprak üstü kısımları

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Bitki ayıklanıp temizlenir. Bir tencerede haşlanır süzülüp doğranır. Bir tencerede yumurtalar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Çiğ limonlu salata olarak yenilir (Yeşil ve İnal, 2019).

Kaynak Kişiler : [156], [169], [170].

3.1.32.2. *Ranunculus macrorrhynchus* Boiss.



Şekil 3.135. *Ranunculus macrorrhynchus* Boiss.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Yamaçyağotu

Bitkinin Yöresel Adı: Parike mihe, Nikle çuke, Ereka, Çaf çeklek, Sofi encık, Herika (K).

Toplanma Dönemi: Mart- Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Ömerli, Çınaraltı Mahallesi, Bahçe, 37°23'12.14"N, 40°51'33.25"E, 1070 m, 22.03.2019.

Toplanma No: NA013

Kullanılan Kısmı: Toprak Üstü Kısımları

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Yemeği yapılır. Bitki ayıklanıp temizlenir. Bir tencerede haşlanır süzülüp doğranır. Bir tencerede yumurtalar yağda kavrulurken üzerine tuz eklenir. Daha sonra üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Literatürde gıda kullanımına rastlanmadı.

Kaynak Kişiler : [1], [35], [110], [130], [155], [156], [157], [158], [162], [167], [168], [173], [174], [175], [184].

3.1.33. Rosaceae

3.1.33.1. *Amygdalus arabica* Oliv.



Şekil 3.136. *Amygdalus arabica* Oliv.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Arapbademi

Bitkinin Yöresel Adı: Bihiv talık, Biiv (K), Fırk, Şırt (A), Luğzê (S).

Toplanma Dönemi: Mart- Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Artuklu, Yaylacık Mahallesi, Yol kenarı, 37°22'47.57"N, 40°41'15.27"E, 1100 m, 30.03.2020.

Toplanma No: NA078

Kullanılan Kısım: Meyve

Kullanım Şekli ve Tarifi: Meyvesi çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin genç taze meyveleri çiğ olarak yenildiği gibi kuruyan meyvenin tohumu çerez olarak da tüketilir (Çiçek, 2019).

Kaynak Kişiler : [15], [16], [24], [46], [57], [66], [76], [83], [92], [106], [124], [142], [143], [145].

3.1.33.2. *Amygdalus orientalis* Mill.



Şekil 3.137. *Amygdalus orientalis* Mill.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Payam

Bitkinin Yöresel Adı: Biiv talık, Biiv (K), Fırk, Şırt (A), Luğzê (S).

Toplanma Dönemi: Mart- Nisan

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Kızıltepe, Erdem Mahallesi, Yol kenarı, 37°18'15.2"N, 40°37'25.5"E, 750 m, 04.05.2019.

Toplanma No: NA048

Kullanılan Kısım: Meyvesi

Kullanım Şekli ve Tarifi: Meyvesi çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin meyvesi çiğ olarak tüketilir (Kılıç, 2019 ;Sargın, 2013).

Kaynak Kişiler : [15], [16], [24], [46], [57], [66], [76], [83], [92], [106], [124], [142], [143], [145].

3.1.33.3. *Cerasus mahaleb* (L.) Mill.



Şekil 3.138. *Cerasus mahaleb* (L.) Mill.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Mahlep

Bitkinin Yöresel Adı: Kenêr (K), Mehleb, Mahleb (A).

Toplanma Dönemi: Mayıs - Haziran

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Ömerli, Çınaraltı Mahallesi, Kiraz bahçesi, 37°24'12.49"N, 40°50'38.11"E, 1033 m, 07.04.2020.

Toplanma No: NA063

Kullanılan Kısım: Meyvesi, Tohum

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Meyvesi çiğ yenir.

b) Tohumu baharat olarak kullanılır.

c) Çayı yapılır. Bitkinin 1-2 yıllık sürgünleri toplanır. Sürgünlerin yaprak ve kabukları ayıklanır. Dallar ufak ufak kesilip çaydanlığa konup yarım saat kaynatılır. Demlendikten sonra içilir (Şekil 3.139).



Şekil 3.139. *Cerasus mahaleb* (L.) Mill.'nın dal çayı

Literatürdeki Kullanımları: Yapraklar kaynatılarak çayı yapılır, kavanoza konur ve her sabah bir çay bardağı içilir. Meyvesi çiğ olarak yenir (Akgül, 2008). Kurumuş tohumları toz edilerek balla karıştırılır (Çakılcıoğlu vd., 2007). Kurutulmuş ve öğütülmüş tohumları, güzel koku ve tat vermesi için, pasta ve börek hamurlarına katılır (Sargın, 2013).

Kaynak Kişiler : [109], [121], [124], [139], [181], [183].

3.1.33.4. *Cerasus microcarpa* Boiss.



Şekil 3.140. *Cerasus microcarpa* Boiss.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Yabankirazı

Bitkinin Yöresel Adı: Hılâlk, belalûk (K), Tığ, Sıkıt (A).

Toplanma Dönemi: Mayıs- Haziran

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Dargeçit, Klavuz Mahallesi, Taşlık arazi, 37°28'44.68"N, 41°46'27.13"E, 850 m, 04.05.2019.

Toplanma No: NA046

Kullanılan Kısım: Meyvesi

Kullanım Şekli ve Tarifi: Meyvesi çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Meyvesi çiğ olarak yenilir (Kızıl ve Tonçer, 2014; Çiçek, 2019).

Kaynak Kişiler : [15], [20], [21], [23], [24], [31], [48], [63], [66], [76], [78], [93], [99], [115], [120], [128], [129], [142], [153], [155].

3.1.33.5. *Crataegus azarolus* L.



Şekil 3.141. *Crataegus azarolus* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Müzmüldek

Bitkinin Yöresel Adı: Guhij (K), Hızran (A), Azrulê (S).

Toplanma Dönemi: Ekim - Aralık

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Artuklu, Nur Mahallesi, Tarla kenarı, 37°21'19.21"N, 40°39'23.86"E, 951 m, 04.05.2019.

Toplanma No: NA047

Kullanılan Kısım:

Kullanım Şekli ve Tarifi:

a) Meyvesi çiğ yenir.

b) Turşuya katılır.

Literatürdeki Kullanımları: Meyveleri çiğ yenir (Kılıç, 2019; Yeşil vd., 2019).

Kaynak Kişiler : [15], [16], [19], [22], [23], [24], [32], [47], [48], [51], [52], [59], [63], [64], [70], [75], [76], [78], [79], [80], [81], [82], [85], [89], [91], [93], [94], [97], [98], [99], [100], [100], [101], [103], [106], [107], [108], [109], [110], [112], [113], [114], [115], [116], [117], [120], [122], [123], [124],[126], [127], [127], [128], [130], [131], [132], [133], [135], [136], [139], [140], [142], [143], [145], [164], [190], [194], [200].

3.1.33.6. *Pyrus elaeagnifolia* subsp. *bulgarica* (Kuth. & Sachokia) Vulev

Şekil 3.142. *Pyrus elaeagnifolia* subsp. *Bulgarica*(Kuth.&Sachokia)Vulev'ın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Bulgarahlatı

Bitkinin Yöresel Adı: Bışkoke, Hışkoke

Toplanma Dönemi: Eylül- Ekim

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Derik, Zeytinpınar Mahallesi, Meşelik, 37°23'36.49"N, 40°16'14.75"E, 1167 m, 07.04.2020

Toplanma No: NA066

Kullanılan Kısım: Meyve

Kullanım Şekli ve Tarifi: Meyvesi çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Meyvaları olgunlaşınca gıda olarak kullanılır (Saday, 2009; Güldaş, 2009).

Kaynak Kişiler : [10], [31], [32], [180], [185].

3.1.33.7. *Rosa canina* L.



Şekil 3.143. *Rosa canina* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Kuşburnu

Bitkinin Yöresel Adı: Gülşilav, Dara güle, Mevişoke revî (K), Menderis, Verdenıf (A).

Toplanma Dönemi: Ekim - Kasım

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Pınardere Mahallesi, Bahçe, 37°29'47.84"N, 40°50'17.97"E, 879 m, 24.10.2019.

Toplanma No: NA061

Kullanılan Kısım: Meyve

Kullanım Şekli ve Tarifi: Çayı yapılır. Toplanan kuşburnu bitkisinin meyveleri yıkanır. Çaydanlıkta su ile kaynatılıp, demlendikten sonra içilir (Şekil 3.144).



Şekil 3.144. *Rosa canina* L.'nın çay yapılış aşamaları

Literatürdeki Kullanımları: Çay ve marmelat olarak kullanılır (Karaevli, 2019). Bitkinin meyveleri çiğ olarak tüketilir. Bitkinin petallerinden reçel yapılarak tüketilir (Kılıç, 2019).

Kaynak Kişiler : [24], [25], [78], [94], [106], [115], [130].

3.1.33.8. *Rosa hemisphaerica* Herrm.



Şekil 3.145. *Rosa hemisphaerica* Herrm.'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Kadıngöbeği

Bitkinin Yöresel Adı: Gülşilav, Dara güle, Mevişoke revî (K), Menderis, Verdenıf (A).

Toplanma Dönemi: Ekim - Kasım

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Pınardere Mahallesi, Bahçe, 37°28'57.51"N, 40°50'12.34"E, 911 m, 15.05.2020.

Toplanma No: NA126

Kullanılan Kısım: Meyve

Kullanım Şekli ve Tarifi: Meyveleri çiğ yenir.

Literatürdeki Kullanımları: Literatürde gıda kullanımına rastlanmadı.

Kaynak Kişiler: [138], [155].

3.1.33.9. *Rubus idaeus* L.



Şekil 3.146. *Rubus idaeus* L. 'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Ahududu

Bitkinin Yöresel Adı: Drireşk, Trike ereba, Tureşk, Dreh (K), Elleyk (A).

Toplanma Dönemi: Eylül - Ekim

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Derik, Zeytinpınar Mahallesi, Dere kenarı, 37°21'55.45"N, 40°15'51.64"E, 786 m, 17.09.2019.

Toplanma No: NA055

Kullanılan Kısım: Meyvesi

Kullanım Şekli ve Tarifi: Meyveleri çiğ yenir (Zurnacı, 2019).

Literatürdeki Kullanımları: Meyveleri çiğ yenir. Meyvelerinden reçel yapılır (Zurnacı, 2019; Saraç vd., 2013).

Kaynak Kişiler : [10], [52], [66], [80], [115], [130], [185].

3.1.34. Urticaceae

3.1.34.1. *Urtica dioica* L.



Şekil 3.147. *Urtica dioica* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Isırgan

Bitkinin Yöresel Adı: Gezgezk, Gazgazok (K), Heyyê, Gırêz (A).

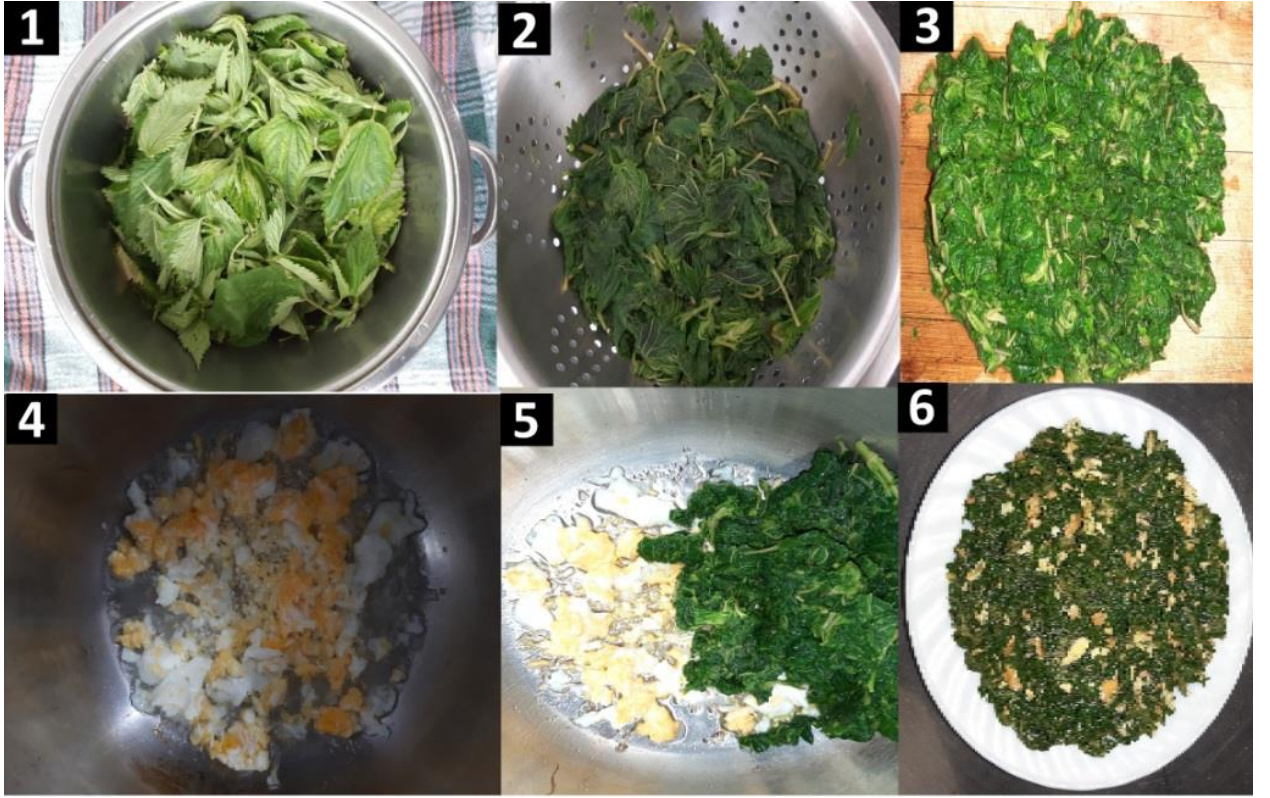
Toplanma Dönemi: Mart - Mayıs

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Savur, Durusu Mahallesi, Kavaklık, 37°32'9.28"N, 40°49'41.82"E, 866 m, 11.05.2020

Toplanma No: NA112

Kullanılan Kısım: Toprak üstü kısımları

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Eldivenli ellerle toplanır. Toplanan yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip kavrulur (Şekil 3.148).



Şekil 3.148. *Urtica dioica* L.'nın yemek yapılış aşamaları

Literatürdeki Kullanımları: Yemek ve çay olarak kullanılır (Karaevli, 2019). Toprak üstü kısımları ilkbahar aylarında yağda yumurta ile birlikte yemeği yapılır (Gençay, 2007).

Kaynak Kişiler : [135], [137], [138], [139], [140], [141], [143].

3.1.34.2. *Urtica haussknechtii* Boiss



Şekil 3.149. *Urtica haussknechtii* Boiss 'nın genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Isırgan

Bitkinin Yöresel Adı: Gezgezk, Gazgazok (K), Heyyê, Gırêz (A).

Toplanma Dönemi: Mart - Mayıs

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Derik, Zeytinpınar Mahallesi, Bahçe, 37°21'51.45"N, 40°15'51.04"E, 780 m, 02.06.2020.

Toplanma No: NA128

Kullanılan Kısım: Toprak üstü kısımları

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Eldivenli ellerle toplanır. Toplanan yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Literatürde gıda kullanımına rastlanmadı.

Kaynak Kişiler : [26], [32], [191], [198].

3.1.34.3. *Urtica pilulifera* L.



Şekil 3.150. *Urtica pilulifera* L.'nin genel görünümü

Bitkinin Türkçe Adı: Dalağan

Bitkinin Yöresel Adı: Gezgezk, Gazgazok (K), Heyyê, Gırêz (A).

Toplanma Dönemi: Mart - Mayıs

Toplandığı Yer: C8, Mardin; Nusaybin, Kalecik Mahallesi, Köy içi, 37° 8'58.12"N, 41°14'31.16"E, 606 m, 15.04.2019.

Toplanma No: NA026

Kullanılan Kısım: Toprak üstü kısımları

Kullanım Şekli ve Tarifi: Yemeği yapılır. Eldivenli ellerle toplanır. Toplanan yaprakları yıkanıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülüp doğranır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağda kavrulurken üzerine haşlanmış ve doğranmış bitkiyi ilave edilip kavrulur.

Literatürdeki Kullanımları: Yemeği yapılır (Yeşil ve İnal, 2019). Çiçeksiz herbasından haşlama limonlu salata yapılır, soğanla kavrulup yenir, börek içi olarak kullanılır (Sargın, 2013).

Kaynak Kişiler : [135], [137], [138], [139], [140], [141], [143].

Bu çalışma ile, Mardin yöresinde yaşayan insanların gıda amaçlı kullanılan bitkilerin bilimsel ve yöresel isimleri, kullanım şekli ve tarifleri ve kullanılan kısımları konusunda bir veri kaynağı oluşturmuştur. Yabani yenilebilir bitkilerle yapılan yöresel yemeklerin hazırlanması ile ilgili tariflerin kayıt altına alınması, gelecek nesil ve gastronomi turizimi için oldukça önemlidir.

Mardin genelinde yabani yenilebilir bitkiler ile ilgili genelde lokal çalışmalar (Akgül (2008), Akgül vd.(2018), Yeşil vd, (2019), Kılıç (2019)) yapılmakla birlikte ilke bir bütün halinde Mardin ilinde besin amaçlı kullanılan bitkiler bir arada değerlendirilmiştir.

Bu çalışma 2019 – 2020 yılları vejetasyon döneminde, Mardin ilinin tüm ilçelerinde (Artuklu, Derik, Dargeçit, Mazıdağı, Midyat, Kızıltepe, Ömerli, Savur ve Yeşilli) belirlenen ve etnobotanik potansiyeli yüksek olan 142 mahallede çalışma gerçekleştirildi. Çoğunluğu kırsalda yaşayan ve genellikle tarım ve hayvancılıkla uğraşan toplam 202 kaynak kişi ile görüşüldü. Çalışma sonucunda 34 ailya ve 92 cinse ait 117 taksonun besin amacı ile kullanıldığı tespiti yapılmıştır.

Çalışmamızda Mardin yöresinde yabani yenilebilir bitkilerin semt pazarında satışları da araştırılmış olup, *Gundelia mesopotamica* Fırat., *Arum rupicola* Boiss., *Lepidium draba* L., *Matricaria aurea* (Loefl.) Sch.Bip., *Anchusa azurea* Mill., *Bryonia multiflora* Boiss. & Heldr. İle *Malva neglecta* Wallr.'ın satıldığı gözlemlenmiştir. Bu yabani bitkilerin semt pazarlarında satılması şehir merkezlerinde yaşayan yöre halkının da yabani bitki yemekleri ilgili olduğu ile yabani bitki yemekleri geleneğin halen sürdürüldüğü görülmektedir.

Mardin yöresinde besin olarak kullanımı belirlenen taksonların ailya, bilimsel isimleri, Türkçe ve yöresel isimleri Çizelge 3.1'de verilmiştir. Mardin'de birden çok dilde konuşulması taksonların yöresel isimlerine de yansımıştır. Çalışmamızda Arapça, Kürtçe ve Süryanice dilerinde olmak üzere toplam 317 yöresel isim kaydedilmiştir. 65 yöresel isim ilke kayıt altına alınmıştır. *Papaver macrostomum* Boiss. & A.Huet, *Scorzonera cana* var. *jacquiniana* (W.Koch) D.F.Chamb. ve *Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik.'ın en çok değişik yöresel ismin verildiği taksonlardır.

Çizelge 3.1. Çalışmada besin olarak kullanılan taksonların listesi

Familya	Bilimsel adı	Türkçe adı	Yöresel adı
Amaranthaceae	<i>Amaranthus retroflexus</i> L.	Tilkikuyruğu	Koksor, Silqvaş (K).
Amaryllidaceae	<i>Allium ampeloprasum</i> L.	Pırasa	Sirdim, Sirik, Sirvask, Sorum (K),Sume, Fumme (A).
	<i>Allium kharputense</i> Freyn & Sint.	Harputsoğanı	Soryazk, Sirik, Sirdim (K).
	<i>Allium noeanum</i> Reut. ex Regel	Ekinsoğanı	Soryazk, Sirik, Sirdim (K).
Anacardiaceae	<i>Pistacia terebinthus</i> L.	Menengiç	Kızwan - Bıttım (K),Bıttım, Bıtım (A), Bıtmê, Şigoro (S).
	<i>Rhus coriaria</i> L.	Sumak	Sımak, Sımmak (K),Sımmak (A),Hamsıfto, Hımsiso (S).
Apiaceae	<i>Bunium paucifolium</i> DC.	Koçkuzu	Guzâ pire, Cevzêl erep, Hibelok, Ğelilok, Penirok (K).
	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Kışniş	Gıjniş, Gıjniş, Kışniş (K), Kızbara (A),Kısberfto (S).
	<i>Echinophora tenuifolia</i> L.	Sarıçördük	Kerkor, Çirdük (K),
	<i>Eryngium campestre</i> L. var. <i>virens</i> Link, Linnaea	Yerkestanesi	Kerenge nebiyan, Şekırok,ecirok, Encero (K),Ikkeyde (A).
	<i>Eryngium creticum</i> Lam.	Gözdiken	Kerenge nebiyan, Striye berğan, Ecirok, Encero (K), Ikkeyde (A).
	<i>Scandix iberica</i> M.Bieb.	Atkişnekotu	Zıçrık, Nançuk (K), Hefraf, Hıfraf (A).

A= Arapça, K=Kürtçe, S= Süryanice

Çizelge 3. 1. Çalışmada besin olarak kullanılan taksonların listesi (Devamı)

Familya	Bilimsel adı	Türkçe adı	Yöresel adı
Apiaceae	<i>Scandix pecten-veneris</i> L.	Zühretarağı	Surık, Hıfraf, Surafk, Erebrefok (K).
Araceae	<i>Arum rupicola</i> Boiss.	Dağsorsalı	Kardi, Kardiya gülük, Kardiya ner (K), Zıbbıl rumi (A).
	<i>Biarum carduchorum</i> Engl.	Kardi	Kardiya ereba, Kardi (K).
	<i>Eminium spiculatum</i> (Blume) Schott	Zilikeraba	Kirke ereba, Zilika ereba (K).
Asparagaceae	<i>Bellevalia longipes</i> Post	Saçaksümbül	Akbandır (K).
	<i>Ornithogalum montanum</i> Ten.	dağakyıldızı	Sersipik, Ağbandır (K).
Asteraceae	<i>Carduus pycnocephalus</i> subsp. <i>breviphyllarius</i> P.H.Davis	Kilindor	Kelbeşa kera, Kerbeş, Pıncar (K).
	<i>Centaurea iberica</i> Trev. ex Sprengel	Deligözdikeni	Strizerk, Strizerk, Stri, Histrizerk (K).
	<i>Centaurea sclerolepis</i> Boiss.	Sahrakavgalazı	Hivanok, Ğre ge, Erpelan, Gezere berî (K).
	<i>Centaurea solstitialis</i> L.	Çakırdikeni	Strizerk, Stri, Histrizerk, Zımanê çivikê (K).
	<i>Echinops orientalis</i> Trautv.	Dağşekeri	Şekerok, Serteşik, Topık (K).
	<i>Gundelia mesopotamica</i> Fırat	Kenger	Kereng (K), Herşef (A), Erkuvê (S).

A= Arapça, K=Kürtçe, S= Süryanice

Çizelge 3. 1. Çalışmada besin olarak kullanılan taksonların listesi (Devamı)

Familya	Bilimsel adı	Türkçe adı	Yöresel adı
Asteraceae	<i>Matricaria aurea</i> (Loefl.) Sch.Bip.	Çiçeğezer	Beybun, Beybunat, Darke sevâ (K), Beybun (A), İloito (S).
	<i>Notobasis syriaca</i> (L.) Cass.	Yavankenger	Kelbeşe belek, Kelbeş, Kerbeş (K).
	<i>Onopordum bracteatum</i> Boiss. & Heldr.	Sıyırma	Kelbeş, Kerbeş (K).
	<i>Onopordum carduchorum</i> Bornm. & Beauverd	Kavdikenî	Kivar, Kifar, Kelbeş, Kerbeş (K).
	<i>Picris strigosa</i> subsp. <i>kurdica</i> Lack	Kürtşirosu	Hıspın, Nike kaze, Talî (K).
	<i>Scorzonera cana</i> var. <i>jacquiniana</i> (W.Koch) D.F.Chamb.	Tekesakalı	Gizbelok, Ğilok, Pırçıkı pire, Sping, Gezerok, Pırpıncık (K), Dehebe, İbehe (A), Ğiyare cebel (S).
	<i>Silybum marianum</i> (L.) Gaertn.	Devedikenî	Kelbeş, Kelbeşa belek, Pıncar, hıreş, Kivar, Kelğ (K).
	<i>Sonchus asper</i> (L.) Hill	Eşekgevreği	Tallî, Kelbeşe nermık (K).
	<i>Taraxacum aleppicum</i> Dahlst.	Halephindibası	Talyê keva, Talî, Gulika zer (K), Henkif, Mirays (A).
	<i>Tragopogon coloratus</i> C.A.Mey.	Katıryemliği	Gizbelok, Ğilok (K).
	<i>Tragopogon latifolius</i> Boiss.	İskink	Guhbellok, Sping (K).
	<i>Tragopogon porrifolius</i> subsp. <i>longirostris</i> (Sch.Bip.) Greuter	Helevan, Yemlik	Lovık, Darpisik (K).

A= Arapça, K=Kürtçe, S= Süryanice

Çizelge 3.1. Çalışmada besin olarak kullanılan taksonların listesi (Devamı)

Familya	Bilimsel adı	Türkçe adı	Yöresel adı
Asteraceae	<i>Tripleurospermum parviflorum</i> (Willd.) Pobed.	Beybunik	Gulika kehvan, Beybûn, Kahvan (K).
Boraginaceae	<i>Alkanna trichophila</i> var. <i>ardinensis</i> Hub.-Mor.	Havacivaotu	Mijmijok (K), Mısays (A).
	<i>Anchusa azurea</i> Mill.	Sığirdili	Guriz, Güriza bellık (K), Hımhım (A), Eynıto, Gurze (S).
	<i>Asperugo procumbens</i> L.	Nevazilotu	Guriza nermık, Gepa mıhe, Goşt berğık (K).
	<i>Echium italicum</i> L.	Kurtkuyruğu	Güriza top, Güriz, Gurız (K), Hımhım (A).
	<i>Onosma alborosea</i> subsp. <i>sanguinolenta</i> (Vatke) Bornm.	Morşincar	Mijmijok (K), Mısays (A).
Brassicaceae	<i>Calepina irregularis</i> Thell.	Tophardal	Giyahe haco, Pir ğelack, Giyahe genî (K).
	<i>Capsella bursa-pastoris</i> (L.) Medik.	Çobançantası	Bakıl hilo, Zengıl zava, Pir ğelack, Zımane çivika, harık - Pıncar (K), Mırer (A).
	<i>Conringia planisiliqua</i> Fisch. & C.A.Mey.	Telkariotu	Trışof, Pıncare gulika spi (K).
	<i>Eruca vesicaria</i> (L.) Cav.	Roka	Rokâ, Şelmogi (K).
	<i>Erysimum repandum</i> L.	Çatalzarife	Ğerdel, Şelmok (K).
	<i>Lepidium draba</i> L.	Diğnik	Kınêber (K), Kınıbrê (A), Kınevırê (S).

A= Arapça, K=Kürtçe, S= Süryanice

Çizelge 3.1. Çalışmada besin olarak kullanılan taksonların listesi (Devamı)

Familiya	Bilimsel adı	Türkçe adı	Yöresel adı
Brassicaceae	<i>Lepidium sativum</i> L.	Tere	Gejnik, Dejnık, Roşaltık (K).
	<i>Nasturtium officinale</i> R.Br.	Suteresi	Tuzık, Tusmask (K), Kızmasê (A).
	<i>Neslia paniculata</i> (L.) Desv.	Çingilhardal	Ğerdel (K).
	<i>Sinapis arvensis</i> L.	Hardal	Ğerdel, Şelmok (K).
Cannabaceae	<i>Celtis australis</i> subsp. <i>caucasica</i> (Willd.) C.C.Towns.	Kafçitlenbiği	Tâv (K), Dığ dığ, Gingirês (A), Gernuso (S).
Capparaceae	<i>Capparis sicula</i> Duhamel	Delikarpuzu	Kember, Berık, Berıkâkembere (K), Şefelleh (A).
Caryophyllaceae	<i>Vaccaria hispanica</i> (Mill.) Rauschert	Ekinebesi	Reşreşık, Nıkle dika (K).
Convolvulaceae	<i>Convolvulus arvensis</i> L.	Tarlasarmaşığı	Lavlavk, Dangirek (K).
Cucurbitaceae	<i>Bryonia multiflora</i> Boiss. & Heldr.	Ülüngür	Rezıkrêvi, Ğerzıkrêvi, Pedark (K), Lebê, Nızeyre, Lığbê (A), Amızğa (S).
Euphorbiaceae	<i>Euphorbia craspedia</i> Boiss.	Kalınsütleğen	Şirik, Şirêz, Şımar (K), Lığyê (A), Huşilê (S).
	<i>Euphorbia gaillardotii</i> Boiss. & Blanche	Kıraşsütleğeni	Ğuşil, Ğaşıl, Şirik (K).
	<i>Euphorbia macroclada</i> Boiss.	Neblul	Şirik, Şirêz, Şımar (K), Lığyê, Lığde (A), Huşilê (S).

A= Arapça, K=Kürtçe, S= Süryanice

Çizelge 3.1. Çalışmada besin olarak kullanılan taksonların listesi (Devamı)

Familiya	Bilimsel adı	Türkçe adı	Yöresel adı
Fabaceae	<i>Lens culinaris</i> Medik.	Mercimek	Nîsk, Niska bej (K).
	<i>Pisum sativum</i> L.	Bezelye	Bakıle hatuni, Şol genik, Şokıl (K).
	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	Meyan	Dara ava suse, Sus (K).
	<i>Lathyrus aphaca</i> var. <i>aphaca</i> L.	Sarıburçak	Nanke civika, Şokule çukâ (K).
	<i>Lathyrus cassius</i> Boiss.	Kelimirdik	Bakle bizini, Bakle geva (K), Çeleben hecel (A).
	<i>Prosopis farcta</i> (Banks & Sol.) J.F.Macbr.	Çediotu	Berık, hashesok, Ğurnuf (K), Ğurnub (A), Harnube (S).
	<i>Vicia ervilia</i> (L.) Willd.	Küşne	Kızın, Kıznok, Bakıl (K).
	<i>Vicia narbonensis</i> L.	Kocafiğ	Bakıle hispa, Bakıle ga, Şakıl, Lovike hispa, Şokıle ga (K).
	<i>Vicia sericocarpa</i> Fenzl	Çitfiği	Bakıle me, Bakle mara (K).
Fagaceae	<i>Quercus infectoria</i> Oliv.	Mazımeşesi	Darâ berô, berô (K), Bellot (A), Balutê (S).
Geraniaceae	<i>Erodium cicutarium</i> (L.) L Hér.	İğnelik	Derzidank, Derzicank, Derziya pire (K).
	<i>Geranium tuberosum</i> L.	Çakmuz	Güza ereba, Güza bın erde (K).

A= Arapça, K=Kürtçe, S= Süryanice

Çizelge 3.1. Çalışmada besin olarak kullanılan taksonların listesi (Devamı)

Familya	Bilimsel adı	Türkçe adı	Yöresel adı
Hypericaceae	<i>Hypericum triquetrifolium</i> Turra	Pırpırotu	Botav, Botaf, Ğurnuf (K), Aran (A).
Iridaceae	<i>Crocus cancellatus</i> subsp. <i>damascenus</i> (Herb.) B.Mathew	Pivok	Pivok, kırkaş, Şınerok (K).
	<i>İris reticulata</i> M.Bieb	Karakörpeze	Bırbızek, Glik nevrüzê (K), Bırğızzeyl (A).
Lamiaceae	<i>Mentha longifolia</i> subsp. <i>typhoides</i> (Briq.) Harley	Derenanesi	Pung (K).
	<i>Mentha spicata</i> L.	Eşeknanesi	Nane (K), Nınhe (A), Nunıvo (S).
	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Biberiye	Bibera hurık, Gilapejm (K).
	<i>Salvia multicaulis</i> Vahl	Kürtreyhanı	Çaya çiyan, Çaya çole (K).
	<i>Stachys menthoides</i> Kotschy & Boiss.	Nanelisi	Hacituğup
	<i>Teucrium polium</i> L.	Acıyavşan	Bojnak, Giyahabo, Mervên (K), Cadê (A).
	<i>Thymbra spicata</i> L.	Zahter	Cehter, cehteri (K), Zahter, zehter (A).
Lauraceae	<i>Laurus nobilis</i> L.	Defne	Dafni, Gulbebd (K).
Lythraceae	<i>Punica granatum</i> L.	Nar	Hınnar, Hınar (K), Rımmar (A), Remuno (S).

A= Arapça, K=Kürtçe, S= Süryanice

Çizelge 3.1. Çalışmada besin olarak kullanılan taksonların listesi (Devamı)

Familya	Bilimsel adı	Türkçe adı	Yöresel adı
Malvaceae	<i>Alcea acaulis</i> Alef.	Hiro	Dara hiro, Darhiro, Hiro (K), Hitmiye (A), Ntaptso (S).
	<i>Alcea hohenackeri</i> Boiss.	Hevur	Dara hiro, Darhiro, Hiro (K), Hitmiye (A), Ntaptso (S).
	<i>Alcea setosa</i> Alef.	Hitmiyeçiçeği	Dara hiro, Darhiro, Hiro (K), Hitmiye (A), Ntaptso (S).
	<i>Malva neglecta</i> Wallr.	Çobançöreği	Tolık (K), Ğıbbbes, Hibbes (A), Tolke (S).
	<i>Malva sylvestris</i> L.	Ebegümeci	Tolık (K), Ğıbbbes, Hibbes (A), Tolke (S).
	<i>Tilia cordata</i> Mill.	Kışıklamuru	Eğlamur, Ehlemur (K).
Moraceae	<i>Ficus carica</i> L.	İncir	Hejir, Hıjira beri, Hejira bej (K), Tın (A), Têno (S).
	<i>Morus alba</i> L.	Akdut	Tu, Tuık (K), Tuıts (A), Tutso (S).
Papaveraceae	<i>Hypecoum imberbe</i> Sm.		Endeko (K).
	<i>Papaver macrostomum</i> Boiss. & A.Huet	Minimitçe	Gulika ereba, Pıncare şerin, Buk u zava, Gulika nisanê, Ğeçicok, Nanke kaze, Gulika şahit (K), Ceybuğuten (A), Kırceh, Şuşanê (S).
	<i>Papaver rhoeas</i> L.	Gelincik	Gulika ereba, Pıncare şerin, Buk u zava, Gulika nisanê, Ğeçicok, Nanke kaze, Gulika şahit (K), Ceybuğuten (A), Kırceh, Şuşanê (S).
Pinaceae	<i>Pinus sylvestris</i> var. <i>hamata</i> Steven	Sarıçam	Darâ fistakê çaman (K).

A= Arapça, K=Kürtçe, S= Süryanice

Çizelge 3.1. Çalışmada besin olarak kullanılan taksonların listesi (Devamı)

Familya	Bilimsel adı	Türkçe adı	Yöresel adı
Plantaginaceae	<i>Plantago lanceolata</i> L.	Damarlıca	Pelhêves (K).
	<i>Plantago major</i> L.	Sinirotu	Pelhêves (K),
Poaceae	<i>Hordeum bulbosum</i> L.	Boncukarpa	Sivanok, cehêk (K).
Polygonaceae	<i>Rumex acetosella</i> L.	Kuzukulağı	Turşo, Turşok, Turşokê ga (K).
	<i>Rumex crispus</i> L.	Labada	Turşo, Turşok (K).
	<i>Rumex tuberosus</i> L.	Kuzukıkırdağı	Sabuna kıljalke, Turşo (K).
Portulacaceae	<i>Portulaca oleracea</i> L.	Semizotu	Pırpar, Perpar (K), Pırpare (A).
Ranunculaceae	<i>Ranunculus cornutus</i> DC.	Evlimemedotu	Parike mihe (K).
	<i>Ranunculus macrorrhynchus</i> Boiss.	Yamaçyağotu	Parike mihe, Nıkle çuke, Ereka, Çaf çeklek, Sofi encık, Herika (K).
Rosaceae	<i>Amygdalus arabica</i> Oliv.	Arapbademi	Bıhiv talık, Bıv (K), Fırk, Şırt (A), Luğzê (S).
	<i>Amygdalus orientalis</i> Mill.	Payam	Bıhiv talık, Bıv (K), Fırk, Şırt (A), Luğzê (S).
	<i>Cerasus mahaleb</i> (L.) Mill.	Mahlep	Kenêr (K), Mehleb, Mahleb (A).

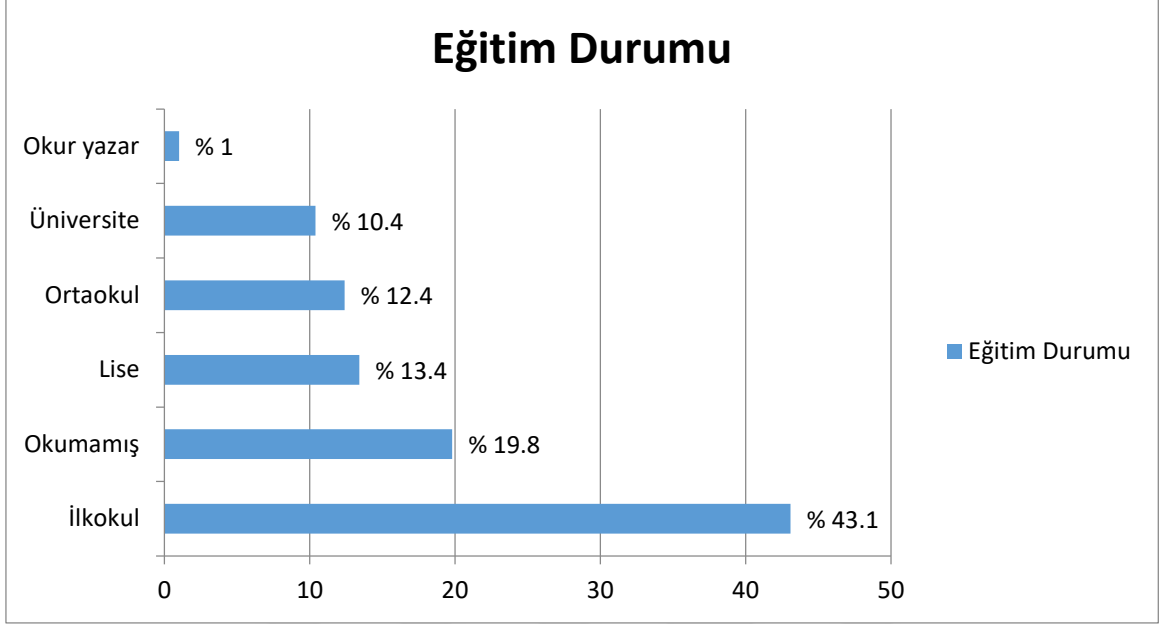
A= Arapça, K=Kürtçe, S= Süryanice

Çizelge 3.1. Çalışmada besin olarak kullanılan taksonların listesi (Devamı)

Familiya	Bilimsel adı	Türkçe adı	Yöresel adı
Rosaceae	<i>Cerasus microcarpa</i> Boiss.	Yabankirazı	Hılalk, belaluk (K), Tığ, Sıkıt (A).
	<i>Crataegus azarolus</i> L.	Müzgüldek	Guhij (K), Hızran (A), Azrulê (S).
	<i>Pyrus elaeagnifolia</i> subsp. <i>bulgarica</i> (Kuth. & Sachokia) Vulev	Bulgarahlatı	Bışkoke
	<i>Rosa canina</i> L.	Kuşburnu	Gülşilav, Dara güle, Mevişoke revî (K), Menderis, Verdenıf (A).
	<i>Rosa hemisphaerica</i> Herm.	Kadıngöbeği	Gülşilav, Dara güle, Mevişoke revî (K), Menderis, Verdenıf (A).
	<i>Rubus idaeus</i> L.	Ahududu	Drیرهşk, Trike ereba, Tureşk, Dreh (K), Elleyk (A).
Urticaceae	<i>Urtica dioica</i> L.	Isırgan	Gezgezk, Gazgazok (K), Heyyê, Gırêz (A).
	<i>Urtica haussknechtii</i> Boiss	Isırgan	Gezgezk, Gazgazok (K), Heyyê, Gırêz (A).
	<i>Urtica pilulifera</i> L.	Dalağan	Gezgezk, Gazgazok (K), Heyyê, Gırêz (A).

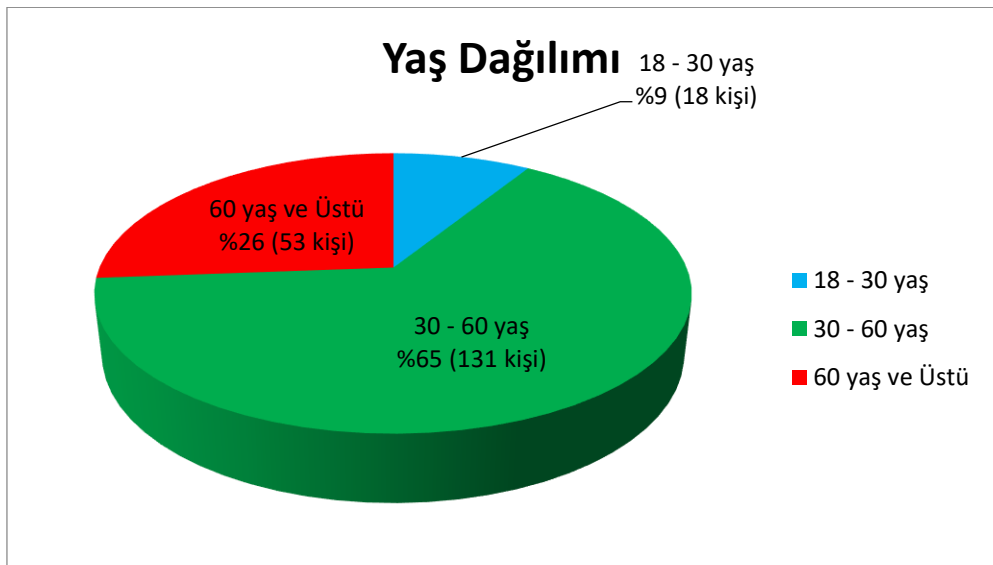
A= Arapça, K=Kürtçe, S= Süryanice

Çalışma sahasında görüşülen kaynak kişilerin çoğunluğu (%43,1) ilkokul mezunu, %19,38'i okumamış, %13,4'ü lise, %12,4'ü ortaokul, %10,4'ü üniversite mezunu ve %1 okur-yazardır (Şekil 3.151).



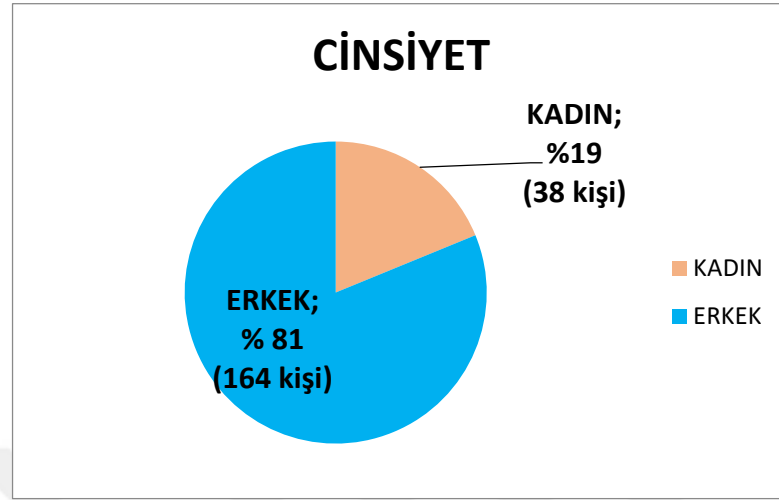
Şekil 3.151. Kaynak kişilerin eğitim durumuna göre dağılımı

Görüşülen Kaynak kişilerin 131'i (% 65) 30-60 yaş arası, 53'ü (%26) 60 yaş ve üstü ve 18'i (%9) 18-30 yaş arası olan kişilerdir (Şekil 3.152).



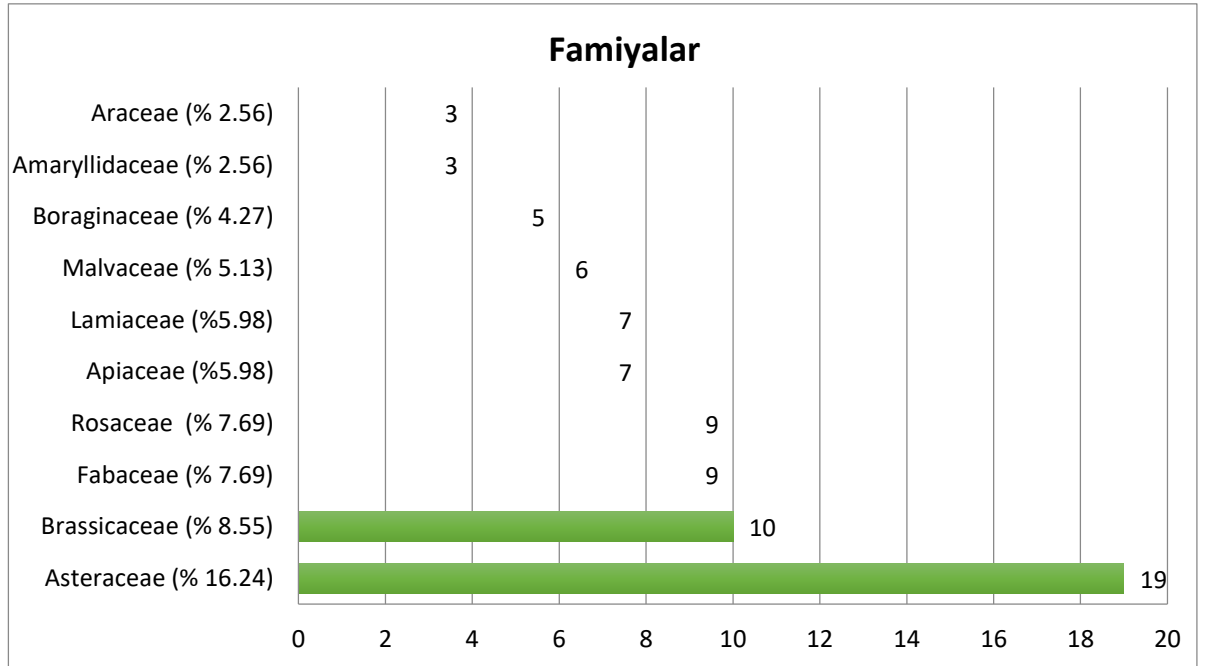
Şekil 3.152. Kaynak kişilerin yaş dağılımı

Kaynak kişilerin 38'i (%19) kadın, 164'ü (%81) erkek olup, yörede çoğunluğu tarımla uğraşan kesimdir (Şekil 3.153).



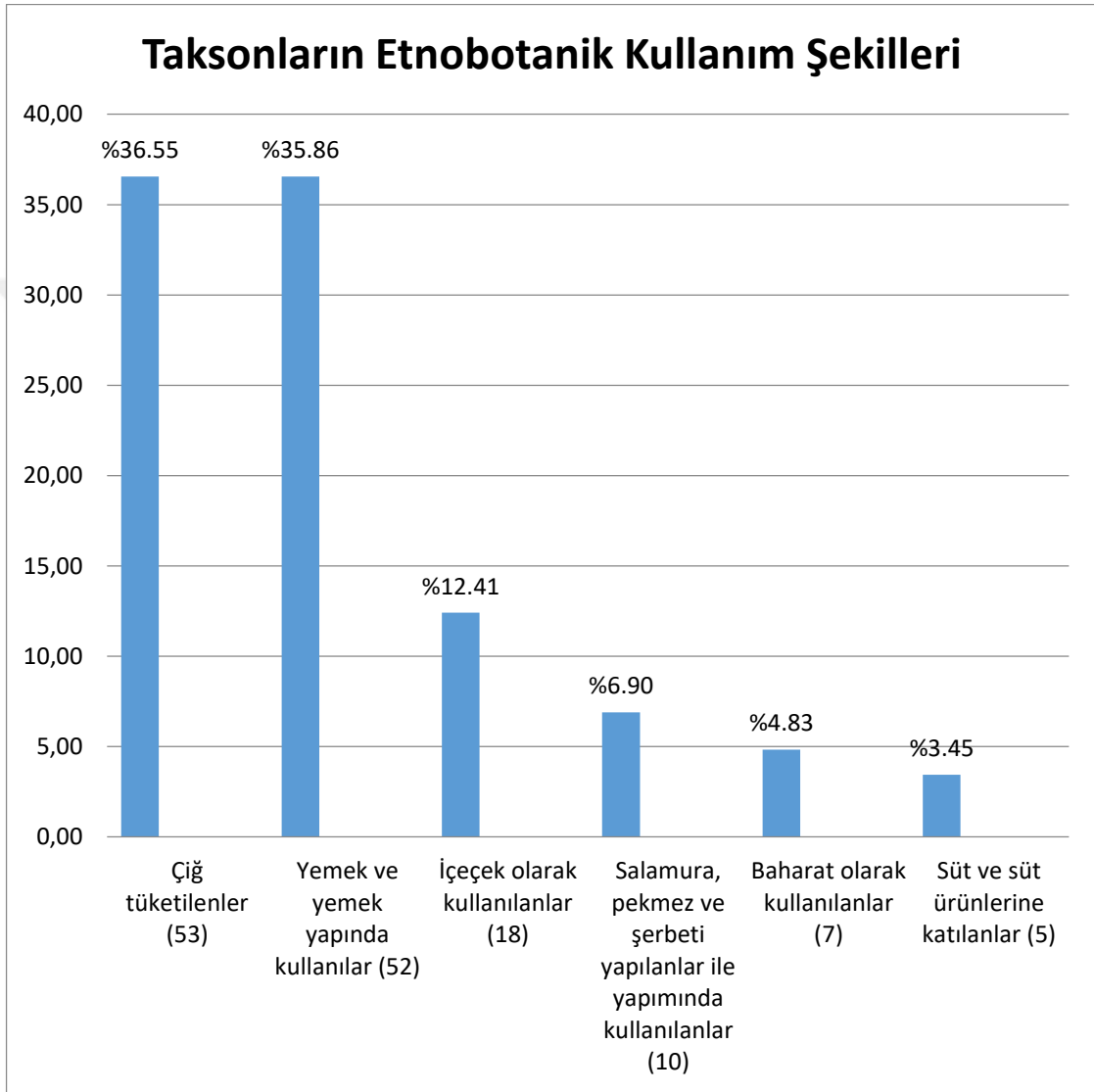
Şekil 3.153. Kaynak kişilerin cinsiyet dağılımı

Araştırma alanında kullanımı belirlenen bitkilerden en fazla takson içeren ilk 10 familya sırasıyla; Asteraceae 19 (%16,24), Brassicaceae 10 (% 8,55), Fabaceae 9 (% 7,69), Rosaceae 9 (% 7,69), Apiaceae 7 (%5,98), Lamiaceae 7 (%5,98), Malvaceae 6 (%5,13), Boraginaceae 5 (%4,27), Amaryllidaceae 3 (%2,56), Araceae 3 (%2,56) şeklindedir (Şekil 3.154).



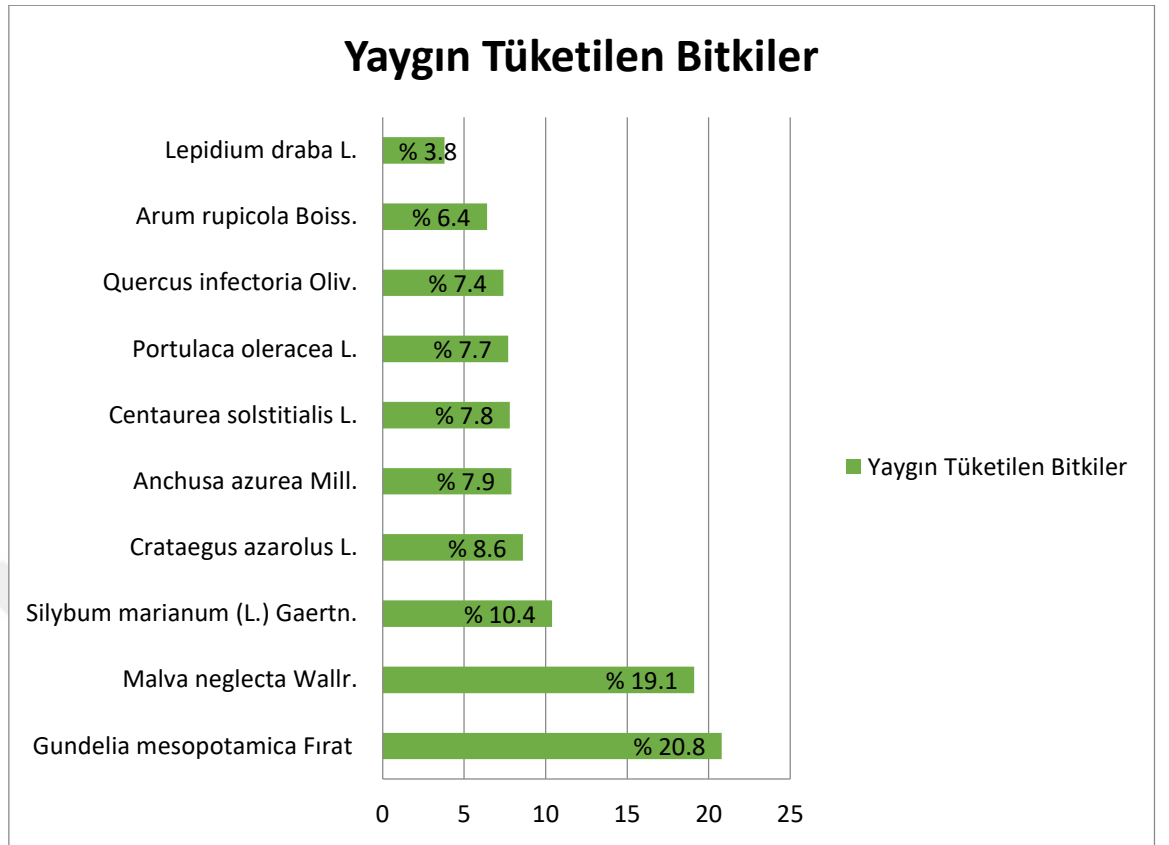
Şekil 3.154. Araştırma sahasında kullanımı belirlenen en çok takson içeren familyalar

Çalışmada taksonların etnobotanik kullanım şekillerine bakıldığında; %36,55(53)'si çiğ, %35,86(52)'ü yemek, %12,41(18)'u içecek, % 6,90(10)'i salamura, pekmez ve şerbeti yapılanlar ile yapımında kullanılanlar, % 4,83(7)'i baharat, % 3,45(5)'i Süt ve süt ürünlerine katılanlar şeklindedir (Şekil 3.155).



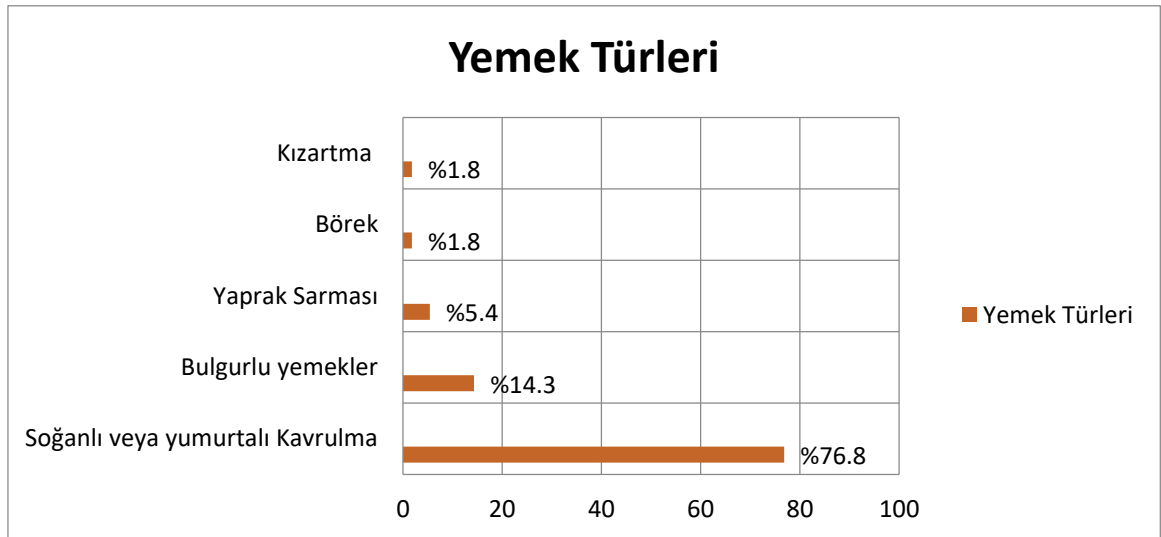
Şekil 3.155. Taksonların etnobotanik kullanım şekillerin dağılımı

Mardin yöresinde yaygın tüketilen bitkiler sırasıyla; *Gundelia mesopotamica* Fırat % 20,8, *Malva neglecta* Wallr. % 19,1, *Silybum marianum* (L.) Gaertn.% 10,4, *Crataegus azarolus* L.% 8,6, *Anchusa azurea* Mill. % 7,9, *Centaurea solstitialis* L.% 7,8, *Portulaca oleracea* L. %7,7, *Quercus infectoria* Oliv.% 7,4, *Arum rupicola* Boiss. % 6,4, *Lepidium draba* L.% 3,8 şeklindedir (Şekil 3.156).



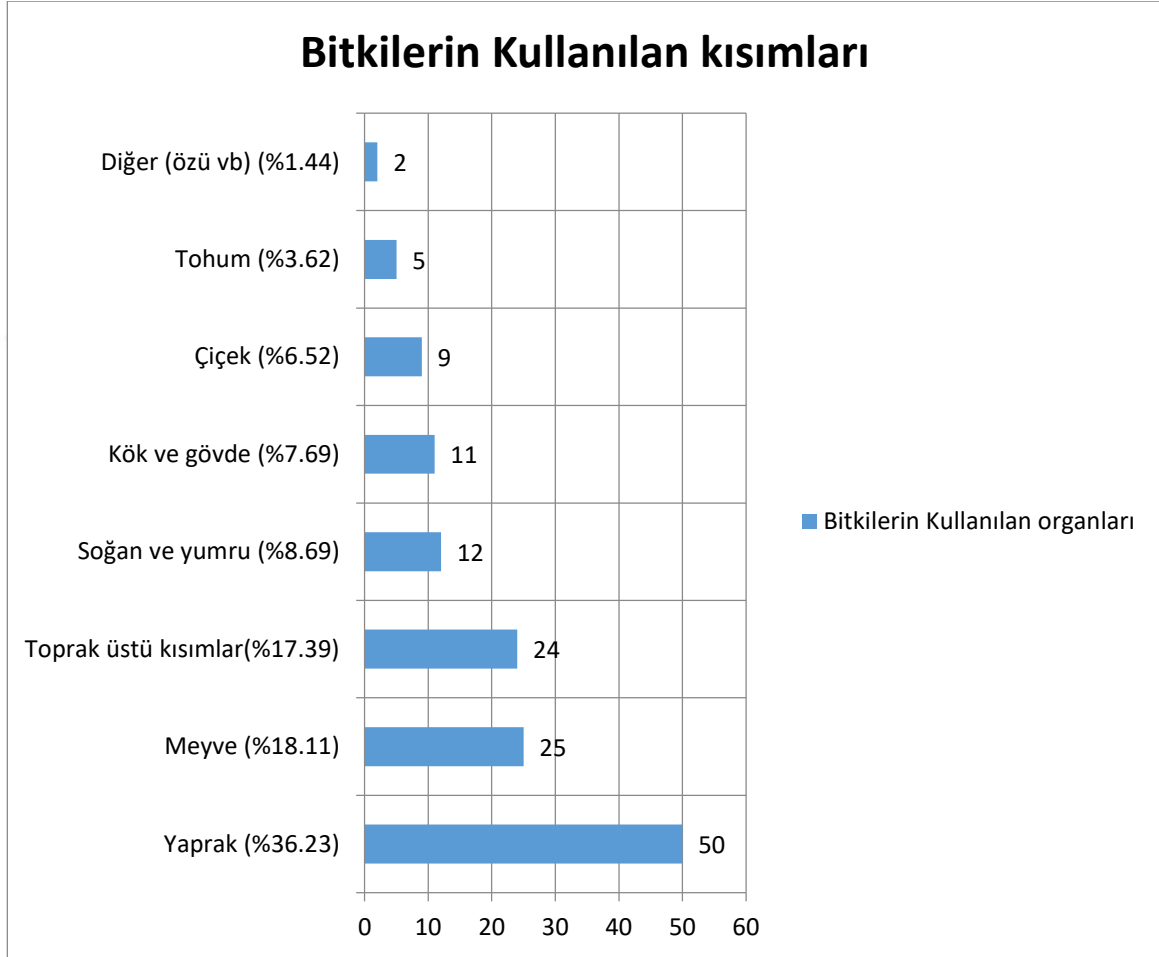
Şekil 3.156. Çalışma sahasında yaygın tüketilen bitkilerin dağılımı

Çalışma yöresinde belirlenen taksonlarından yapılan yemek türleri sırasıyla; soğanlı veya yumurtalı kavrulma % 76.8, bulgurlu yemekler % 14.3, yaprak sarması %5.4, börek %1,8 şeklindedir (Şekil 3.157).



Şekil 3.157. Araştırma sahasında yabancı bitkilerden yapılan yemek türlerin dağılımı

Araştırma sahasında tespit edilen 117 bitkinin kullanılan 138 kısmın %36.23'sı yapraklar, %18.11'i meyve, %17.39'u toprak üstü kısımları, %8,69'u soğan ve yumru, %7.69'u kök ve gövde, %6,52'i çiçek, %3,62'ü tohum ve %1,44'si diğer(öz) kısımlarıdır (Şekil 3.158).



Şekil 3.158. Bitkilerin kullanılan kısımlarına göre dağılımı

Bu çalışma; daha öncesinden Güneydoğu Anadolu bölgesinde yapılan, Akgül (2008)'ün "Midyat Civarında Etnobotanik" çalışması, Yeşil vd. (2019)'nın "Mardin Yeşilli ilçesinde yabani yenilebilir bitkileri" çalışması, Kılıç (2019)'ın "Artuklu (Mardin) yöresinde yetişen bitkiler üzerine etnobotanik bir araştırma" çalışması, Balos (2007)'un "Zeytinbahçe ile Akarçay arasında kalan (Birecik) bölgenin florası ve etnobotanik özellikleri." Çalışması, Oymak (2018)'ın "Bozova (Şanlıurfa) Halkının Kullandığı Doğal Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri" çalışması, Akan ve Ayaz (2016)'ın "Gölpınar Şanlıurfa-Türkiye mesire yeri florası ve etrafındaki köylerin etnobotanik özellikleri" çalışması, Abak (2018)'ın "Şanlıurfa İli Lamiaceae (Ballıbabagiller) Familyasının Florası Bazı Taksonların Fitokimyasal ve

Etnobotanik Özellikleri” çalışması, Dağlı (2015)’nin “Şanlıurfa Merkez ve Bağlı Köylerde Etnobotanik Bir Araştırma” çalışması, Aslan (2019)’nin “Yaslıca Beldesi ve Arıkök Köyü (Şanlıurfa)’nın Etnobotanik Açından Araştırılması” çalışması, Akan vd.,(2013)’nin “Birecik (Şanlıurfa) yöresindeki bazı baklagil bitkilerin etnobotanik özellikleri” çalışması, Akan vd., (2008)’nin “Arat Dağı ve Çevresinde (Birecik, Şanlıurfa) Etnobotanik Bir Araştırma” çalışması, Fidan ve Akan (2019)’nin “Tek Tek Dağları Milli Parkı (Şanlıurfa-Türkiye) Eteklerindeki Bazı Köylerde Etnobotanik Bir Çalışma” çalışması, Güldaş (2009)’ın “Adıyaman İlinde Etnobotanik Değeri Olan Bazı Kullanım Alanlarının Tespiti” çalışması, Sade (2014)’nin “Kâhta (Adıyaman) Merkezi ve Narince Köyünün Etnobotanik Açından Araştırılması” çalışması, Furkan (2016)’nin “Adıyaman İlinde Yetişen Bazı Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri” çalışması, Akan ve Sade(2015)’nin Kâhta (Adıyaman) merkezi ve Narince köyünün etnobotanik açıdan araştırılması” çalışması, Kızıl ve Tonçer(2014)’in “Diyarbakır ve Çevresinden Doğadan Toplanarak Tüketilen Bitkiler” çalışması, Çiçek (2019)’in “Çermik İlçesi ve Köylerinin (Diyarbakır) Etnobotanik Özellikleri” çalışması, Gençay (2007)’in “Cizre (Şırnak)’nin Etnobotanik Özellikleri” çalışması, Yeşil (2019)’in “Traditional knowledge of wild edible plants in Hasankeyf (Batman Province, Turkey) çalışması ve Yapıcı vd.,(2009)’nin “Kurtalan (Siirt) İlçesinin Etnobotanik Özellikleri” çalışması ile karşılaştırılması sonucunda; çalışmamızda 26 bitki türünün gıda kullanımı Güneydoğu Anadolu bölgesi için ilk kez kayıt altına alınmıştır (Çizelge 3.2).

Mardin yöresinde yapılan çalışmalardan, Akgül (2008)’ün çalışmasında belirlenen 92 bitki türünün %30’u gıda, Kılıç (2019)’ın çalışmasında 153 taksonun, Yeşil vd. (2019)’nin çalışmasında 74 taksonun, çalışmamızda ise 117 taksonun gıda olarak kullanımı belirlenmiştir.

Çalışmamız ile belirlenen bazı taksonların, Mardin yöresinde yapılan diğer çalışmalardaki ile benzerlikler göstermektedir. Ancak bu benzerlik gösteren taksonların kullanım tarifeleri detaylı bir şekilde verilmiştir. Ayrıca çalışmamızda *Euphorbia macroclada* Boiss. ve *Euphorbia craspedia* Boiss.’ın peynir mayası olarak kullanımı, *Gundelia mesopotamica* Fırat.’ın kenger dolması, kenger tırşık yemeği, *Taraxacum aleppicum* Dahlst.’nın kavrulma yemeği, *Malva neglecta* Wallr.’ın ebegümeci böreği kullanımı, *Cerasus mahaleb* (L.) Mill. Dal çayı, *Crataegus azarolus* L.’nin turşu yapımında kullanımı ve *Hypericum triquetrifolium* Turra’nın pekmez yapımında kullanımları da ilk olarak bu çalışmada belirtilmiştir.

Çalışma sahasında besin olarak kullanılan 4 taksonun endemik bitki olduğu belirlenmiştir. Bunlar; *Centaurea sclerolepis* Boiss. (Asteraceae); *Gundelia mesopotamica* Fırat.

(Asteraceae); *Alkanna trichophila* var. *mardinensis* Hub.-Mor. (Boraginaceae); *Stachys menthoides* Kotschy & Boiss. (Lamiaceae)'dır.

Bunlardan *Centaurea sclerolepis* Boiss. ve *Stachys menthoides* Kotschy & Boiss. Mardinde ilk çalışmamızla kayıt altına alınmıştır. Bunlardan *Centaurea sclerolepis* Boiss., yörede kökü çiğ yenilmekte olup, *Stachys menthoides* Kotschy & Boiss. yaprak ve sürgünler yemek ile salata yapımında kullanılmaktadır.

Centaurea sclerolepis Boiss. ve *Stachys menthoides* Kotschy & Boiss.'ın yoğun kullanımı bulunmamaktadır. *Gundelia mesopotamica* Fırat. yörede kullanımı yaygın olup, bu yoğun kullanım taksonu önemli derecede tehdit etmektedir.

Alkanna trichophila var. *mardinensis* Hub.-Mor. taksonun yoğun popülasyonuna sahiptir ve kullanımı diğer iki endemik takson kadar yaygın değildir. Bu nedenle tehlike altında olduğu söylenemez.

Çizelge 3.2. Güneydoğu Anadolu bölgesinde gıda kullanımı ilk kez kaydedilen bitkiler

No	Bilimsel adı	Yöresel adı
1	<i>Alcea acaulis</i> Alef.	Dara hiro, Darhiro, Hiro (K), Hitmiye (A), Ntaptso (S).
2	<i>Alcea setosa</i> Alef.	Dara hiro, Darhiro, Hiro (K), Hitmiye (A), Ntaptso (S).
3	<i>Asperugo procumbens</i> L.	Guriza nermık, Gepa mihe, Goşt berğık (K).
4	<i>Bellevalia longipes</i> Post	Akbandır (K).
5	<i>Calepina irregularis</i> Thell	Giyahe haco, Pir ğelack, Giyahe genî (K).
6	<i>Centaurea sclerolepis</i> Boiss.	Hivanok, Ğre ge, Erpelan, Gezere berî (K).
7	<i>Conringia planisiliqua</i> Fisch. & C.A.Mey.	Trişof, Pıncare gulika spi (K).
8	<i>Euphorbia gaillardotii</i> Boiss. & Blanche	Ğuşil, Ğaşil, Şirik (K).
9	<i>Hypocoum imberbe</i> Sm.	Endeko (K).
10	<i>Laurus nobilis</i> L.	Dafni, Gulbebd (K).
11	<i>Onopordum bracteatum</i> Boiss. & Heldr.	Kelbeş, Kerbeş (K).
12	<i>Ornithogalum montanum</i> Ten.	Sersipik, Ağbandır (K).
13	<i>Ranunculus macrorrhynchus</i> Boiss.	Parike mihe, Nıkle çuke, Ereka, Çaf çekek, Sofi encık, Herika (K).
14	<i>Rosa hemisphaerica</i> Herrm.	Gülşilav, Dara güle, Mevişoke revî (K), Menderis, Verdenif (A).
15	<i>Rubus idaeus</i> L.	Drirışk, Trike ereba, Tureşk, Dreh (K), Elleyk (A).
16	<i>Picris strigosa</i> subsp. <i>kurdica</i> Lack	Hispın, Nike kaze, Talî (K).
17	<i>Pinus sylvestris</i> var. <i>hamata</i> Steven	Darâ fistakê çaman (K).
18	<i>Scandix iberica</i> M.Bieb.	Zıçrık, Nançuk (K), Hefraf, Hıfraf (A).
19	<i>Stachys menthoides</i> Kotschy & Boiss.	Hacituğup (K).

A= Arapça, K=Kürtçe, S= Süryanice

Çizelge 3.2. Bölgede gıda kullanımı ilk kez kaydedilen bitkiler(Devamı)

20	<i>Tragopogon coloratus</i> C.A.Mey.	Gizbelok, Ğilok (K).
21	<i>Tripleurospermum parviflorum</i> (Willd.) Pobed.	Gulika kehvan, Beybûn, Kahvan (K).
22	<i>Teucrium polium</i> L.	Bojnak, Giyahabo, Mervên (K), Cadê (A).
23	<i>Tilia cordata</i> Mill.	Eğlamur, Ehlemur (K).
24	<i>Urtica haussknechtii</i> Boiss	Gezgezk, Gazgazok (K), Heyyê, Gırêz (A).
25	<i>Vicia sericocarpa</i> Fenzl	Bakîle me, Bakle mara (K).
26	<i>Scandix iberica</i> M.Bieb.	Zıçrık, Nançuk (K), Hefraf, Hıfraf (A).

A= Arapça, K=Kürtçe, S= Süryanice

4. SONUÇ

Bu çalışma, Mardin ilinin tüm ilçelerinde belirlenen ve etnobotanik potansiyeli yüksek olan 142 mahallede gerçekleştirildi. Çoğunluğu kırsalda yaşayan ve genellikle tarım ve hayvancılıkla uğraşan toplam 202 kaynak kişi ile görüşüldü. Çalışma sonucunda 34 familya ve 92 cinse ait 117 taksonun besin amacı ile kullanıldığı tespiti yapılmıştır.

Kaynak kişi görüşmeleri, arazi çalışmaları, yapılan gözlemler ile elde edilen bulgular neticesinde çalışmamızda şu sonuçları çıkarabiliriz;

- Mardin yöresinde yenen yabani bitkiler daha çok tarım alanları ile çevresinde toplanmaktadır. Besin amaçlı kullanılan bitkiler çoğunluğu ilkbaharda yöre kadın ve çobanları tarafından toplanmaktadır.
- Mardin yöresinde yenen yabani bitkilerin en çok kullanım şekli çiğ olarak tüketim ve yemek yapımında kullanılmasıdır.
- Mardin yöresinde yöresel ot yemekleri geleneği halen yaşatılmaktadır.
- Çok tüketilen yabani bitkilerin kültüre alınma çalışmalarına biran önce başlanmalıdır.
- Çalışmamızda yeni nesilin yabani bitkilerin kullanımı konusunda ilgisiz olduğu gözlemlenmiştir. Dolayısıyla belki binler yıllık süreçte belki bedel ödenerek olgunlaşan etnobotanik bilgilerin kayıt alınması oldukça değerlidir.
- Bu tür çalışmalar kültürel ve bilimsel açıdan oldukça önemlidir. Bölgede daha önce yapılan çalışmalar bize ilham olduğu gibi çalışmamızda gelecek çalışmalara ilham olacaktır.
- Bazı yabani bitkilerin zehirli türlerin olduğu, yenen bitkilerin zehirli türlere çok benzediği ile bazı bitkilerin bazı işlemlerden sonra yenilebildiği unutulmamalıdır.!!!

5. KAYNAKLAR

- Abak F, 2018. Şanlıurfa İli Lamiaceae (Ballıbabagiller) Familyasının Florası Bazı Taksonların Fitokimyasal Ve Etnobotanik Özellikleri. Doktora Tezi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Rize.
- Ahunbay M, 2005. Taşın belleği Mardin. Tarihçe yapı kredi yayınları. İstanbul.
- Akan H, 2013. Mardin (Güneydoğu Anadolu Bölgesi) zembilleri üzerine etnobotanik bir araştırma, Adıyaman Üniversitesi Tarımsal Araştırma ve Uygulama Merkezi Uluslararası Dergisi, 1 (1): 21-31.
- Akan H, AYAZ H, 2016. Gölpınar Şanlıurfa-Türkiye mesire yeri florası ve etrafındaki köylerin etnobotanik özellikleri. Bağbahçe Bilim Dergisi, 2(3): 19-56.
- Akan H, Balos MM, Tel AZ, 2013. Birecik (Şanlıurfa) yöresindeki bazı baklagil bitkilerin etnobotanik özellikleri. Adıyaman Üniversitesi Tarımsal Araştırma ve Uygulama Merkezi Uluslararası Dergisi, 1 (1): 31-39.
- Akan H, Korkut MM, Balos MM, 2008. Arat Dağı ve Çevresinde (Birecik, Şanlıurfa) Etnobotanik Bir Araştırma. Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, 20 (1): 67-81.
- Akan H, Sade YB, 2015. Kâhta (Adıyaman) merkezi ve Narince köyünün etnobotanik açıdan araştırılması. Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, 4(2): 219-248.
- Akgül A, 2008. Midyat (Mardin) Civarında Etnobotanik. Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.
- Akgül A, Akgül A, Şenol SG, Yıldırım H, Seçmen O, 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.
- Aksakal Ö, Kaya Y, 2008. Erzurum Ve Çevresinde Halk Tarafından Gıda Amaçlı Olarak Kullanılan Bitkiler, Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs, Erzurum, s: 1009-1012.
- Akyüz Ç, 2018. Markalaşma Süreci ve Kültüre Evrilen Turizm: Mardin. Academia. edu. s: 133-146.
- Altay V, Karahan F, 2012. Tayfur Sökmen Kampüsü (Antakya-Hatay) ve çevresinde bulunan bitkiler üzerine etnobotanik bir araştırma. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 3(2): 13-28.
- Anonim, 2020a. <https://mardin.ktb.gov.tr/TR-56481/cografya.html> (Erişim tarihi: 05.02.2020)
- Anonim, 2020b. <http://www.cografya.gen.tr/tr/mardin/fiziki.html> (Erişim tarihi: 27.06.2020)
- Anonim, 2020c. <https://mardin.ktb.gov.tr/TR-56486/tarihce.html> (Erişim tarihi: 27.06.2020)

- Anonim, 2020d. <https://www.mardinlife.com/mardin-tarihi-gecmisten-gunumuze-bilgi-36> (Erişim tarihi: 27.06.2020)
- Anonim, 2020e. <https://mardin.ktb.gov.tr/TR-56482/iklim.html> (Erişim tarihi: 27.06.2020)
- Anonim, 2020f. <https://www.mardinlife.com/mardin-cografi-yapisi-ve-ozellikleri---mardin-cografyasi---cografi-konumu-bilgi-243> (Erişim tarihi: 27.06.2020)
- Anonim, 2020g. <https://www.mardinlife.com/gunumuzde-mardin-sanayisi-bilgi-43> (Erişim tarihi: 27.06.2020)
- Anonim, 2020ğ. <http://www.tuik.gov.tr/UstMenu.do?metod=temelist> (Erişim tarihi: 5.07.2020)
- Anonim, 2020h. <http://www.mardin.gov.tr/yemek-kulturu> (Erişim tarihi: 05.07.2020)
- Anonim, 2020ı. <http://yucita.org/tescil-almis-urunler> (Erişim tarihi: 05.07.2020)
- Anonim, 2020i. <https://mardin.ktb.gov.tr/TR-56499/yore-mutfagi-gastronomi.html> (Erişim tarihi: 05.07.2020)
- Anonim, 2020j <https://kvmgm.ktb.gov.tr/TR-44395/dunya-miras-gecici-listesi.html> (Erişim tarihi: 05.07.2020)
- Anonim, 2020k. https://www.dika.org.tr/Haberler/yorex_2019_fuarina_bolge_illerimizle_birlikte_katildik (Erişim tarihi: 05.07.2020)
- Apuhan AK, Beyazkaya T, 2019. Bingöl'ün yenilebilir yabani bitkilerinin gastronomi turizmine etkisi üzerine bir araştırma. *Tourism and Recreation*, 1 (1) : 31-37.
- Arasan Ş, 2014. Savur (Mardin) Yöresinde Halk Hekimliğinde Kullanılan Bitkiler ve Kullanım Alanları. Yüksek Lisans Tezi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Van.
- Arasan Ş, Kaya İ, 2015. Some Important Plants Belonging to Asteraceae Family Used in Folkloric Medicine in Savur (Mardin/Turkey) Area and Their Application Areas. *Journal of Food and Nutrition Research*, 3(5) : 337-340.
- Arasan Ş, Kaya İ, 2016. Some Important Plants Belonging to Lamiaceae Family Used in Folkloric Medicine in Savur (Mardin/Turkey) Area and Their Application Areas. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 26(4) : 512-516.
- Aslan S, 2019. Yaslıca Beldesi ve Arıkök Köyü (Şanlıurfa)'nın Etnobotanik Açısından Araştırılması. Yüksek Lisans Tezi, Haran Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Şanlıurfa.
- Balos MM, 2007. Zeytinbahçe ile Akarçay arasında kalan (Birecik) bölgenin bölgenin florası ve etnobotanik özellikleri. Yüksek Lisans Tezi, Haran Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Şanlıurfa.
- Baysal A, 2003. Beslenme Kültürümüz. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları. Ankara.

- Baytop T, 1999. Türkiye’de Bitkiler ile Tedavi; Geçmişte ve Bugün. Nobel Tıp Kitapevleri yayınları. İstanbul.
- Cansaran A, Kaya ÖF, Yıldırım C, 2007. Ovabaşı, Akpınar, Güllüce ve Köşeler köyleri (Gümüşhacıköy/Amasya) arasında kalan bölgede etnobotanik bir araştırma. Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimler Dergisi, 19(3): 243-257.
- Çakılcıoğlu, U, Türkoğlu İ, Kürşat M, 2007. Harput (Elazığ) ve çevresinin etnobotanik özellikleri. Doğu Anadolu Bölgesi Araştırmaları, 5(2): 22-28.
- Çetinkaya N, Yıldız S, 2018. Erzurum’un Yenilebilir Otları ve Yemeklerde Kullanım Şekillerine Yönelik Bir Araştırma. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2 (1): 482-503.
- Çiçek İ, 2019. Çermik İlçesi ve Köylerinin (Diyarbakır) Etnobotanik Özellikleri. Yüksek Lisans Tezi, Bingöl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Bingöl.
- Dağlı M, 2015. Şanlıurfa Merkez ve Bağlı Köylerde Etnobotanik Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Haran Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Şanlıurfa.
- Davis PH, Mill RR, Tan K, 1988. Flora of Turkey and the East Aegean Islands. Vol.10. (supplement 1) Edinburgh. Üniv. Press, Edinburgh.
- Doğan A, 2014. Pertek (Tunceli)’nın Yöresinde Etnobotanik Araştırmalar. Doktora tezi, Marmara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Fidan EŞ, Akan H, 2019. Tek Tek Dağları Milli Parkı (Şanlıurfa-Türkiye) Eteklerindeki Bazı Köylerde Etnobotanik Bir Çalışma. Bağbahçe Bilim Dergisi, 6(2): 64-94.
- Furkan MK, 2016. Adıyaman İlinde Yetişen Bazı Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri. Yüksek Lisans Tezi, Adıyaman Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Adıyaman.
- Gençay A, 2007. Cizre (Şırnak)’nın Etnobotanik Özellikleri. Yüksek Lisans Tezi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Van.
- Given DR, Harris W, 1994. Techniques And Methods Of Ethnobotany. Lincoln. New Zealand.
- Güldaş N, 2009. Adıyaman İlinde Etnobotanik Değeri Olan Bazı Kullanım Alanlarının Tespiti. Yüksek Lisans Tezi, Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Elazığ.
- Güner A, Aslan S, Ekim T, Vural M, Babaç MT (Eds.), 2012. Türkiye Bitkileri Listesi (Damarlı Bitkiler) (<https://www.bizimbitkiler.org.tr/>). Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi ve Flora Araştırmaları Derneği Yayını. İstanbul.
- Güner A, Özhatay N, Ekim T, Baser KHC, (eds.), 2000. Flora of Turkey and the East Aegean Islands. Vol. 11, (supplement 2) Edinburgh University Press, Edinburgh.
- <http://www.theplantlist.org/> (Erişim tarihi: 06.06.2020)
- <https://www.ipni.org/> (Erişim tarihi: 28.08.2020)

- 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.
- Kanun(6360), 2012. Resmi Gazete, 28489, 6 Aralık 2012. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2012/12/20121206-1.htm> (Erişim tarihi: 18.08.2020)
- Karaca OB, Yıldırım O, Çakıcı C, 2015. Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlık İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme. Journal Of Tourism And Gastronomy Studies, 3 (3) : 27- 42.
- Karaevli A, 2019. Korgan (Ordu) Yöresinde Gıda Olarak Tüketilen Doğal Bazı Bitki Taksonları ve Etnobotanik Özellikleri. Yüksek Lisans Tezi, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Isparta.
- Kendir G, Güvenç A, 2010. Etnobotanik ve Türkiye’de Yapılmış Etnobotanik Çalışmalara Genel Bir Bakış. Hacettepe Üniversitesi, Eczacılık Fakültesi Dergisi, 30(1):49-80.
- Kılıç M, 2014. Artuklu (Mardin) Yöresinde Yetişen Bitkiler Üzerine Etnobotanik Bir Araştırma. Doktora Tezi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Manisa.
- Kızıl S, Tonçer Ö, 2014. Diyarbakır ve Çevresinden Doğadan Toplanarak Tüketilen Bitkiler. Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu, 23-25 Eylül, Yalova.
- Kocabaş YZ, Gedik O, 2016. Kahramanmaraş İl Merkezi Semt Pazarlarında Satılan Bitkiler Hakkında Etnobotanik Araştırmalar. Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 6(4) : 41-50.
- Koyuncu O, Yaylacı K, Tokur S, 2009. Geyve (Sakarya) ve Çevresinin Etnobotanik Açından İncelenmesi. Ot Sistemik Botanik Dergisi, 16 (1): 123-142.
- Lewin R, 2000. Modern İnsanın Kökeni. TÜBİTAK Popüler Bilim Kitapları. Ankara.
- Mükemre M, Behçet L, Çakılcıoğlu 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
- Olgun Ş, 2019. Arıcak (Elazığ) İlçesinin Etnobotanik Özellikleri. Yüksek Lisans Tezi, Bingöl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Bingöl.
- Oymak E, 2018. Bozova (Şanlıurfa) Halkının Kullandığı Doğal Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri. Yüksek Lisans Tezi, Haran Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Şanlıurfa.
- Özçağlar A, 2016. TÜCAUM Uluslararası Coğrafya Sempozyumu, 13-14 Ekim, Ankara

- Özdemir E, Kültür Ş, 2017. Wild Edible Plants Of Savaştepe District (Balıkesir, Turkey). Marmara Pharmaceutical Journal, 21(3) : 578-589.
- Özhatay N, Byfield A, Atay S, 2005. Türkiye'nin 122 Bitki Alanı. wwf Türkiye (Doğal Hayatı Koruma Vakfı). İstanbul.
- Özhatay N, Koçak S, 2013. Wild edible plants in Karaman (southern Turkey). İstanbul Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi, 43(1): 21-32.
- Sabbağ Ç, 2015. Mardin Yeme İçme Kültürü(Fırat'tan Volga'ya. Medeniyetler Köprüsü). Adıyaman Üniversitesi yayınları. Adıyaman.
- Saday H, 2009. Güzeloluk Köyü ve Çevresinin (Erdemli / Mersin) Etnobotanik Özellikleri. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- Sade YB, 2014. Kâhta (Adıyaman) Merkezi ve Narince Köyünün Etnobotanik Açidan Araştırılması. Yüksek Lisans Tezi, Haran Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Şanlıurfa.
- Saraç DU, Özkan ZC, Akbulut S, 2013. Ethnobotanic features of Rize/Turkey province. Biological Diversity and Conservation, 6(3): 57-66.
- Sargın SA, 2013. Alaşehir ve Çevresinde (Manisa) Tarımsal Biyoçeşitlilik Ve Etnobotanik Araştırmaları. Doktora Tezi, Balıkesir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Balıkesir.
- Saygılı R, 2020. Coğrafyaharita.com (http://cografyaharita.com/haritalarim/4l_mardin_ili_haritasi.png) (Erişim tarihi: 27.08.2020)
- Şekeroğlu N, Koca U, Meraler SA, 2012. Geleneksel Bir Halk İlacı: İkşut. Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Tarım Bilimleri Dergisi, 1 (22) : 56-61.
- Şenol S, Seçmen Ö, Uğurlu E, 2006. Some Ethnobotanical Uese in The Rural Areas of Ödemiş, Tire, Kiraz (İzmir-TURKEY). Anadolu, 27(2) :1-8
- Toprak L, 2012, Mardin'in Kalkınmasında Turizmin Lokomotif Sektör Olarak Belirlenmesi. Mukaddime, (5) : 121-150.
- Tuzlacı E, 2011. Türkiye'nin Yabani Besin Bitkileri ve Ot Yemekleri. Alfa Yayınları.
- 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.
- Yapıcı İÜ, Hoşgören H, Saya Ö, 2009. Kurtalan (Siirt) İlçesinin Etnobotanik Özellikleri. Dicle Üniversitesi, Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Dergisi, (12) : 191-196.
- Yeşil Y, İnal İ, 2019. Traditional knowledge of wild edible plants in Hasankeyf (Batman Province, Turkey). Acta Societatis Botanicorum Poloniae, 88(3):3633

- Yeşil Y, Çelik M, Yılmaz B, 2019. Wild edible plants in Yeşilli (Mardin-Turkey), A Multicultural Area. *Journal of Ethnobiology And Ethnomedicine*, 15(1): 52.
- Yıldırım Ş, 2004. Etnobotanik ve Türk Etnobotaniği. Kebikeç Alp Matbaası Ankara, 17: 175-193.
- Yücel E, Unay U, 2008. Çifteler İlçesinde Gıda Olarak Tüketilen Yabani Bitkilerin Tüketim Biçimleri ve Besin Ögesi Değerleri. Anadolu Üniversitesi Yayınları. Eskişehir.
- Zurnacı YA, 2019. Denizli İlinin Bazı İlçelerinin Etnobotanik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Denizli.

6. EKLER

6.1. Kaynak Kişiler Listesi

No	Adı Soyadı	Cinsiyet	Yaş	Meslek	Eğitim	Yerleşim Yeri
1	Şeyhmus CAN	E	69	Çiftçi	İlkokul	Boztepe Mahallesi ARTUKLU
2	Abdulvadut ALAN	E	47	Çiftçi	İlkokul	Boztepe Mahallesi ARTUKLU
3	Daham KAYA	E	70	Çiftçi	İlkokul	Esentepe Mahallesi ARTUKLU
4	Murat KAÇAN	E	42	Çiftçi	İlkokul	Hüyükli Mahallesi ARTUKLU
5	Abdulhalık ACAR	E	46	Çiftçi	İlkokul	Kuyulu Mahallesi ARTUKLU
6	Davut BABUR	E	55	Çiftçi	İlkokul	Özlüce Mahallesi ARTUKLU
7	Kemal ATAY	E	51	Çiftçi	İlkokul	Sulak Mahallesi ARTUKLU
8	Ziver ERMANOĞLU	E	54	Çiftçi	İlkokul	Küçükköy-Toruntepe ARTUKLU
9	Aydın ZENGİN	E	49	Çiftçi	İlkokul	Küçükköy-Toruntepe ARTUKLU
10	Leyla ÇURĞATAY	K	57	Ev Hanımı	Okumamış	Yaylacık Mahallesi ARTUKLU
11	Serhan BARAN	E	50	Çiftçi	İlkokul	Yaylı Mahallesi ARTUKLU
12	Abdurrahman SANCAR	E	50	Çiftçi	İlkokul	Yaylı Mahallesi ARTUKLU
13	Mehmet Ali YAVUZ	E	61	Çiftçi	İlkokul	Yaylı Mahallesi ARTUKLU
14	Şeyhmus KELEŞ	E	53	Çiftçi	İlkokul	Yukarıaydınlı Mahallesi ARTUKLU
15	Cahit ÇİÇEK	E	32	Serbest Meslek	Lise	Bahçebaşı Mahallesi DARGEÇİT
16	Orhan CEBE	E	18	Öğrenci	Lise	Değerli Mahallesi DARGEÇİT
17	Abdulğabir YEŞİLMEN	E	44	Çiftçi	İlkokul	Karabayır Mahallesi DARGEÇİT
18	Osman SANUR	E	47	Çiftçi	İlkokul	Karabayır Mahallesi DARGEÇİT
19	Kaniya ŞAHİN	K	21	Ev Hanımı	Ortaokul	Klavuz Mahallesi DARGEÇİT
20	Gülbahar ALTUN	K	18	Öğrenci	Lise	Klavuz Mahallesi DARGEÇİT
21	Hüseyin DOĞAN	E	43	Çiftçi	İlkokul	Kısmetli Mahallesi DARGEÇİT
22	Zeynep AKIN	K	43	Çiftçi	Okumamış	Bahçebaşı Mahallesi DARGEÇİT
23	Nazım DURU	E	47	Çiftçi	Lise	Saray Mahallesi DARGEÇİT
24	Mehmet Emin KAKSA	E	27	İmam	Önlisans	Tepebaşı Mahallesi DARGEÇİT

6.1. Kaynak Kişiler Listesi (Devamı)

No	Adı Soyadı	Cinsiyet	Yaş	Meslek	Eğitim	Yerleşim Yeri
25	Hazin AKKAYA	E	45	Çiftçi	İlkokul	Suçatı Mahallesi DARGEÇİT
26	Adile BAKICI	K	40	Ev Hanımı	Okumamış	Akçay Mahallesi DERİK
27	Abi ÇİÇEK	E	55	Çiftçi	Okumamış	Bayır Mahallesi DERİK
28	Bedirye BAĞ	K	53	Ev Hanımı	Okumamış	Çiviker Mahallesi DERİK
29	Mehmet BAĞ	E	38	Çiftçi	İlkokul	Çiviker Mahallesi DERİK
30	Nezir ASLAN	E	60	Çiftçi	Okumamış	ISSIZ Mahallesi DERİK
31	Selma ALAS	K	37	Çiftçi	Okumamış	Kale Mahallesi DERİK
32	Zeynep ALAS	K	61	Ev Hanımı	Okumamış	Kale Mahallesi DERİK
33	Ahmet GEÇİNİR	E	60	Memur	Lise	Koçyigit Mahallesi DERİK
34	Nurettin ÇAKAR	E	38	Çiftçi	İlkokul	Akkoç Mahallesi KIZILTEPE
35	Ahmet TİMUR	E	43	Mühendis	Lisans	Akyüz Mahallesi KIZILTEPE
36	Abdurrahman ÖZÇELİK	E	25	Çiftçi	Ortaokul	Alipaşa Mahallesi KIZILTEPE
37	Şemse AYDOĞAN	K	56	Çiftçi	Okumamış	Aşağıazıklı Mahallesi KIZILTEPE
38	Masum KARAALP	E	54	Mühendis	Lisans	Atmaca Mahallesi KIZILTEPE
39	Murat AKİKOL	E	46	Çiftçi	Ortaokul	Çamlıca Mahallesi KIZILTEPE
40	Ali İBRAHİMOĞLU	E	64	Çiftçi	Ortaokul	Çetinler Mahallesi KIZILTEPE
41	İsmail DÖNDER	E	33	Çiftçi	Lise	Demirci Mahallesi KIZILTEPE
42	Şemsettin KILIÇ	E	53	Çiftçi	Lise	Demirkapı Mahallesi KIZILTEPE
43	Ferhat KARABOĞA	E	38	Mühendis	Lisans	Dura Mahallesi KIZILTEPE
44	Ramazan ADİBELİ	E	56	Çiftçi	İlkokul	Elmalı Mahallesi KIZILTEPE
45	Gülsren ÇAKIR	K	39	Ev Hanımı	İlkokul	Erdem Mahallesi KIZILTEPE
46	Şeyhmus ÇAKIR	E	66	Çiftçi	Okumamış	Erdem Mahallesi KIZILTEPE
47	Selman ÇAKIR	E	29	Çiftçi	Lisans	Erdemli Mahallesi KIZILTEPE
48	Mehmet Emin GURĞA	E	37	Memur	Ortaokul	Yukarı Çimenli Mahallesi KIZILTEPE

6.1. Kaynak Kişiler Listesi (Devamı)

No	Adı Soyadı	Cinsiyet	Yaş	Meslek	Eğitim	Yerleşim Yeri
49	İdris GERGİN	E	41	Çiftçi	Lisans	Hocaköy Mahallesi KIZILTEPE
50	Vezira HASAN	K	65	Çiftçi	Okumamış	Kocalar Mahallesi KIZILTEPE
51	Nurettin GÖKÇEN	K	22	Çiftçi	Ortaokul	Soğanlı Mahallesi KIZILTEPE
52	Arzu Şirin DEMİRCAN	K	46	Ev Hanımı	Lisans	Şenyurt Mahallesi KIZILTEPE
53	Songül ASLAN	K	30	Çiftçi	İlkokul	Uluköy Mahallesi KIZILTEPE
54	Mahmut DURAK	E	59	Çiftçi	Lise	Yamaç Mahallesi KIZILTEPE
55	Alattin SOLCAN	E	55	Çiftçi	İlkokul	Yaşar Mahallesi KIZILTEPE
56	Necla KAÇAN	K	60	Çiftçi	Lise	Yoncalı Mahallesi KIZILTEPE
57	İsmail ÖRNEK	E	55	Çiftçi	Ortaokul	Yüceli Mahallesi KIZILTEPE
58	Hamdiye KARAKOÇ	K	35	Çiftçi	Okumamış	Yüceli Mahallesi KIZILTEPE
59	Şeyhmus ACAR	E	46	Çiftçi	İlkokul	Ariköy Mahallesi MAZIDAĞ
60	Şeyhmus ERTAŞ	E	89	Çiftçi	Okumamış	Balpınar Mahallesi MAZIDAĞ
61	Osman TEMEL	E	44	Çiftçi	Lise	Ekinciler Mahallesi MAZIDAĞ
62	Mehmet Fatih BENGÜL	E	46	Çiftçi	Ortaokul	Görgüze Mahallesi MAZIDAĞ
63	Mikail ABURCU	E	27	Çiftçi	Lise	Gümüşyuva Mahallesi MAZIDAĞ
64	Hadi ALATAŞ	E	65	Çiftçi	İlkokul	Gündoğan Mahallesi MAZIDAĞ
65	Sedat EKİNCİ	E	41	Çiftçi	İlkokul	Karalanı Mahallesi MAZIDAĞ
66	Kenan AKTAŞ	E	36	Memur	Lisans	Kayalar Mahallesi MAZIDAĞ
67	Mehmet Selim İNAL	E	56	Çiftçi	İlkokul	Kocakent Mahallesi MAZIDAĞ
68	Osman DÜZGÜN	E	74	Çiftçi	İlkokul	Kocakent Mahallesi MAZIDAĞ
69	Abdulkadir TENTİK	E	76	Çiftçi	İlkokul	Karşıyaka Mahallesi MAZIDAĞ
70	Şahide HAMARAT	K	57	Çiftçi	Okumamış	Ömürlü Mahallesi MAZIDAĞ
71	Şeyhmus ÇAKAR	E	51	Çiftçi	Ortaokul	Ömürlü Mahallesi MAZIDAĞ
72	Salihe ÖZYILMAZ	K	50	Çiftçi	Okumamış	Ömürlü Mahallesi MAZIDAĞ

6.1. Kaynak Kişiler Listesi (Devamı)

No	Adı Soyadı	Cinsiyet	Yaş	Meslek	Eğitim	Yerleşim Yeri
73	Mehmet ABA	E	48	Çiftçi	İlkokul	Şenyuva Mahallesi MAZIDAĞ
74	Ömer EROL	E	55	Çiftçi	İlkokul	Ulutaş Mahallesi MAZIDAĞ
75	Abdo AY	E	84	Çiftçi	Okumamış	Ulutaş Mahallesi MAZIDAĞ
76	Veysi KOÇ	E	60	Çiftçi	Sanat okulu	Acırlı Mahallesi MİDYAT
77	Abdulgafur AKMAN	E	64	Memur	Ziraat Teknisyeni	Acırlı Mahallesi MİDYAT
78	Veysi YILDIRIM	E	34	Haritacı	Lise	Akçakaya Mahallesi MİDYAT
79	Mehmet Emin AKAY	E	59	Çiftçi	Ortaokul	Budaklı Mahallesi MİDYAT
80	Ayten AKBULUT	K	28	Ziraat Mühensi	Yüksek lisans	Çalpınar Mahallesi MİDYAT
81	Mecit GÜN	E	48	Memur	Lise	Şenköy Mahallesi MİDYAT
82	Aziz KURT	E	65	Çiftçi	İlkokul	Toptepe Mahallesi MİDYAT
83	İslam KONAK	E	20	Memur	Ortaokul	Açıkköy Mahallesi NUSAYBİN
84	Beşir AYDIN	E	60	Çiftçi	İlkokul	Bahçebaşı Mahallesi NUSAYBİN
85	Kamuran ÖZMEN	E	56	Çiftçi	Lise	Beylik Mahallesi NUSAYBİN
86	Yılmaz YILDIRIM	E	36	Mühendis	Lisans	Çölova Mahallesi NUSAYBİN
87	Şeyhmus ASLAN	E	58	Çiftçi	Lise	Dirim Mahallesi NUSAYBİN
88	Rıdvan ORUÇ	E	41	Çiftçi	Lise	Duruca Mahallesi NUSAYBİN
89	Mehmet ADIGÜZEL	E	45	Çiftçi	Lise	Duruca Mahallesi NUSAYBİN
90	Veysi CENGİZ	E	59	Çiftçi	Önlisans	Girmeli Mahallesi NUSAYBİN
91	Kutbettin AKTAŞ	E	42	Çiftçi	İlkokul	Girmeli Mahallesi NUSAYBİN
92	Yusuf YILDIRIM	E	57	Çiftçi	Lise	Söğütlü Mahallesi NUSAYBİN
93	Ercevit TAKAK	E	40	Çiftçi	İlkokul	Heybeli Mahallesi NUSAYBİN
94	Ahmet TEKİN	E	58	Çiftçi	İlkokul	Kalecik Mahallesi NUSAYBİN
95	Gülperi DEMİR	K	42	Çiftçi	Okumamış	Kalecik Mahallesi NUSAYBİN
96	Behiye AKAN	K	40	Çiftçi	Okumamış	Kalecik Mahallesi NUSAYBİN

6.1. Kaynak Kişiler Listesi (Devamı)

No	Adı Soyadı	Cinsiyet	Yaş	Meslek	Eğitim	Yerleşim Yeri
97	Miyaser YILDIZ	K	36	Mühendis	Yüksek lisans	Kayadibi Mahallesi NUSAYBİN
98	Seyfettin YILDIZ	E	55	Çiftçi	İlkokul	Kayadibi Mahallesi NUSAYBİN
99	İlyas TUNÇ	E	40	Çiftçi	İlkokul	Kuruköy Mahallesi NUSAYBİN
100	Fadıl GÖKMAN	E	34	Çiftçi	İlkokul	Küçükkardeş Mah. NUSAYBİN
101	Şeyhmus SERHANOĞLU	E	48	Memur	Lise	Pazar Mahallesi NUSAYBİN
102	Mahfuza AĞIM	K	48	Ev Hanımı	Okumamış	Sivrice Mahallesi NUSAYBİN
103	Mehmet Şakir AKDENİZ	E	53	Çiftçi	İlkokul	Tepealtı Mahallesi NUSAYBİN
104	Şakir ÖZMEN	E	45	Çiftçi	Ortaokul	Yandere Mahallesi NUSAYBİN
105	Celal YEŞİL	E	50	Çiftçi	Lise	Yolbilen Mahallesi NUSAYBİN
106	Bilal ÖZEL	E	31	Tarım danışmanı	Yüksek lisans	Yolbilen Mahallesi NUSAYBİN
107	Ahmet DAĞ	E	45	Çiftçi	İlkokul	Beşikkaya Mahallesi ÖMERLİ
108	Şeyhmus GÜNDÜZ	E	39	Çiftçi	İlkokul	Beşikkaya Mahallesi ÖMERLİ
109	Yusuf ERDOĞAN	E	70	Çiftçi	İlkokul	Cumhuriyet Mahallesi ÖMERLİ
110	Aysel ERDEM	K	65	Çiftçi	Okumamış	Çınaraltı Mahallesi ÖMERLİ
111	Yusuf SÖZEN	E	55	Çiftçi	İlkokul	Fıstıklı Mahallesi ÖMERLİ
112	Cezmi ALTUN	E	67	Çiftçi	Ortaokul	Fıstıklı Mahallesi ÖMERLİ
113	Osman YAŞAR	E	37	Çiftçi	İlkokul	Harmankaya Mahallesi ÖMERLİ
114	Yusuf PARLAKGÖZ	E	51	Çiftçi	İlkokul	Işıkkaya Mahallesi ÖMERLİ
115	Mehmet ÖZGÜR	E	35	Memur	Önlisans	İkipınar Mahallesi ÖMERLİ
116	Muhabet Ali ÇELİK	E	80	Çiftçi	Okumamış	İşıkdere Mahallesi ÖMERLİ
117	Hamit GÜNDÜZ	E	67	Çiftçi	Okumamış	Kaynakkaya Mahallesi ÖMERLİ
118	Hakkı TEKİN	E	64	Çiftçi	İlkokul	Kaynakkaya Mahallesi ÖMERLİ
119	Medine DEMİRKALE	K	48	Çiftçi	Okumamış	Kaynakkaya Mahallesi ÖMERLİ
120	Mazlum ÖZEL	E	24	Çiftçi	Lise	Kocasirt Mahallesi ÖMERLİ

6.1. Kaynak Kişiler Listesi (Devamı)

No	Adı Soyadı	Cinsiyet	Yaş	Meslek	Eğitim	Yerleşim Yeri
121	Muzafer ÖZEL	E	40	Çiftçi	İlkokul	kocasirt Mahallesi ÖMERLİ
122	Şirin PARILTI	E	25	Çiftçi	Lise	Sivritepe Mahallesi ÖMERLİ
123	Ferec ŞİMŞEK	E	81	Çiftçi	Okumamış	Taşgedik Mahallesi ÖMERLİ
124	Mehmet Ali YILDIRIM	E	41	Çiftçi	İlkokul	Tavuklu Mahallesi ÖMERLİ
125	Fahri ELDEMİR	E	56	Çiftçi	Lise	Yeni mahallesi ÖMERLİ
126	Mustafa TEMİZ	E	30	Çiftçi	İlkokul	yeni mahalllesi ÖMERLİ
127	Mehmet Salih ADANIR	E	53	Çiftçi	Önlisans	Bağyaka Mahallesi SAVUR
128	İsmet AYAZ	E	58	Çiftçi	Ortaokul	Başagaç Mahallesi SAVUR
129	Derviş OMUR	E	20	Çiftçi	Lise	Beşevler Mahallesi SAVUR
130	Müslüm ARASAN	E	64	Çiftçi	Lise	Beşevler Mahallesi SAVUR
131	Necat YILDIZ	E	53	Çiftçi	İlkokul	Erkuran Mahallesi SAVUR
132	İzzettin TURAN	E	20	Çiftçi	Ortaokul	Gengi Mahallesi SAVUR
133	Abdulkadir ALTUN	E	60	Çiftçi	Yüksek Okul	Gölbaşı Mahallesi SAVUR
134	Ekrem TÜVENÇ	E	39	Çiftçi	İlköğretim	İçören Mahallesi SAVUR
135	Muhittin SİNCAR	E	67	Çiftçi	İlkokul	işgören Mahallesi SAVUR
136	Mahmut ÖZTÜRK	E	46	Çiftçi	Ortaokul	Kırkdirek Mahallesi SAVUR
137	Davut ŞEKER	E	38	Çiftçi	Ortaokul	Kırkdirek Mahallesi SAVUR
138	Nusret MAHACIROĞLU	E	62	Çiftçi	İlkokul	Pınardere Mahallesi SAVUR
139	Şükrü BEKTAŞ	E	49	Çiftçi	İlkokul	Pınardere Mahallesi SAVUR
140	Cebrail SALMAN	E	41	Çiftçi	İlkokul	Serenli Mahallesi SAVUR
141	Behçet DOĞAN	E	53	Çiftçi	Okumamış	Serenli Mahallesi SAVUR
142	Abdulkadir KORTAK	E	62	Çiftçi	İlkokul	Soylu Mahallesi SAVUR
143	Fahri ERKAL	E	45	Çiftçi	İlkokul	Soylu Mahallesi SAVUR
144	Aziz AKBAŞ	E	60	Çiftçi	İlkokul	Taşlık Mahallesi SAVUR

6.1. Kaynak Kişiler Listesi (Devamı)

No	Adı Soyadı	Cinsiyet	Yaş	Meslek	Eğitim	Yerleşim Yeri
145	Mehmet SALİH GÜLTEKİN	E	31	Çiftçi	Lisans	Üçerli Mahallesi SAVUR
146	Ramazan EROL	E	41	Çiftçi	İlkokul	Üçkavak Mahallesi SAVUR
147	Necat EMEN	E	55	Çiftçi	Okumamış	Alıçlı Mahallesi YEŞİLLİ
148	Nasrettin EMEN	E	45	Çiftçi	İlkokul	Alıçlı Mahallesi YEŞİLLİ
149	Gurbet EMEN	K	55	Çiftçi	Okumamış	Alıçlı Mahallesi YEŞİLLİ
150	Ahmet EMEN	E	59	Çiftçi	İlkokul	Alıçlı Mahallesi YEŞİLLİ
151	Abdulhalim ERİN	E	56	Çiftçi	İlkokul	Alıçlı Mahallesi YEŞİLLİ
152	Aziz BAŞ	E	67	Çiftçi	İlkokul	Bülbül Mahallesi YEŞİLLİ
153	Hüsnü BAŞ	E	45	Çiftçi	İlkokul	Bülbül Mahallesi YEŞİLLİ
154	Hanım BAŞ	K	60	Ev Hanımı	İlkokul	Bülbül Mahallesi YEŞİLLİ
155	Ahmet ÖZEN	E	53	Çiftçi	İlkokul	Dereyanı Mahallesi YEŞİLLİ
156	Nusret KAYA	E	62	Çiftçi	İlkokul	Dereyanı Mahallesi YEŞİLLİ
157	Gülperi YILMAZ	K	39	Çiftçi	İlkokul	Dereyanı Mahallesi YEŞİLLİ
158	Abide yılmaz	K	75	Ev Hanımı	Okumamış	Dereyanı Mahallesi YEŞİLLİ
159	Şeyhmus AKSOY	E	70	Çiftçi	İlkokul	Koyunlu Mahallesi YEŞİLLİ
160	Nuri ÖKMEN	E	66	Çiftçi	Okumamış	Koyunlu Mahallesi YEŞİLLİ
161	Fahriye ÖZER	K	58	Ev Hanımı	Okumamış	Koyunlu Mahallesi YEŞİLLİ
162	Abdulkadir İLDENİZ	E	56	Çiftçi	İlkokul	Koyunlu Mahallesi YEŞİLLİ
163	Vasfi İLDENİZ	E	58	Çiftçi	Ortaokul	Koyunlu Mahallesi YEŞİLLİ
164	Kahraman İLDENİZ	E	38	Çiftçi	İlkokul	Koyunlu Mahallesi YEŞİLLİ
165	Zahir ÖKMEN	E	80	Çiftçi	İlkokul	Koyunlu Mahallesi YEŞİLLİ
166	Köçeri ARPA	K	75	Ev Hanımı	Okumamış	Ovaköy Mahallesi YEŞİLLİ
167	Tarhi ÇAĞATAY	E	61	Çiftçi	Okumamış	Ovaköy Mahallesi YEŞİLLİ
168	Şemsi BABUŞ	K	72	Çiftçi	Okumamış	Ovaköy Mahallesi YEŞİLLİ

6.1. Kaynak Kişiler Listesi (Devamı)

No	Adı Soyadı	Cinsiyet	Yaş	Meslek	Eğitim	Yerleşim Yeri
169	Cemil BEŞER	E	36	Çiftçi	İlkokul	Sancar Mahallesi YEŞİLLİ
170	Sadettin BEŞER	E	89	Çiftçi	Okumamış	Sancar Mahallesi YEŞİLLİ
171	Fesla AKGÜL	K	77	Çiftçi	Okumamış	Sancar Mahallesi YEŞİLLİ
172	Hamdiye KAHRAMAN	K	56	Ev Hanımı	Okumamış	Sancar Mahallesi YEŞİLLİ
173	Makbule ACAR	K	45	Ev Hanımı	Okumamış	Uzunköy Mahallesi YEŞİLLİ
174	Beşir DOĞU	E	65	Çiftçi	İlkokul	Zeytinli Mahallesi YEŞİLLİ
175	Faysal NAS	E	69	Çiftçi	Okur - Yazar	Zeytinli Mahallesi YEŞİLLİ
176	Hasan ACUN	E	42	Çiftçi	İlkokul	Zeytinli Mahallesi YEŞİLLİ
177	Mehdiye AKAN	K	67	Çiftçi	Okumamış	Zeytinli Mahallesi YEŞİLLİ
178	Selahattin ELİK	E	55	Çiftçi	İlkokul	Hüyükli Mahallesi ARTUKLU
179	Abdurrahman EKİNCİ	E	40	Ziraat Mühensi	Lisans	Nur Mahallesi ARTUKLU
180	Fırat ÇAĞATAY	E	55	Çiftçi	Lisans	Yaylacık Mahallesi ARTUKLU
181	Hüseyin APINAR	E	52	Memur	Lise	Şenköy Mahallesi MİDYAT
182	Selahattin ESMER	E	36	Memur	Lise	Bahçelievler Mahallesi MİDYAT
183	Hasan SEVEN	E	66	Çiftçi	Okumamış	Körülü Mahallesi SAVUR
184	Fetullah ALTUN	E	53	Çiftçi	İlkokul	Durusu Mahallesi SAVUR
185	Necmiye KOYUNCU	K	48	Çiftçi	Okumamış	Küçükpınar Mahallesi DERİK
186	Sinan ÖZDEMİR	E	70	Çiftçi	Okur - Yazar	Akçay Mahallesi DERİK
187	Ali ÇAKIL	E	66	Çiftçi	Ortaokul	Çadırli Mahallesi DERİK
188	Ali ACABEK	E	38	Çiftçi	Ortaokul	Alibey Mahallesi DERİK
189	Hasan TAN	E	78	Çiftçi	İlkokul	Dikmen Mahallesi DERİK
190	Serhan DOĞAN	E	48	Çiftçi	İlkokul	Akıncılar Mahallesi DERİK
191	Nebahat DURMAZ	K	57	Çiftçi	İlkokul	Alagöz Mahallesi DERİK
192	Eyüp TALAN	E	54	Çiftçi	İlkokul	Adak Mahallesi DERİK

6.1. Kaynak Kişiler Listesi (Devamı)

No	Adı Soyadı	Cinsiyet	Yaş	Meslek	Eğitim	Yerleşim Yeri
193	Abdulkadir EKTİREN	E	50	Çiftçi	İlkokul	Dumanlı Mahallesi DERİK
194	Barış YAŞAR	E	19	Çiftçi	Ortaokul	Göktaş Mahallesi DERİK
195	Reşat TALAY	E	65	Çiftçi	İlkokul	Düztaş Mahallesi DERİK
196	Esat KARATAŞ	E	40	Çiftçi	Ortaokul	Ilıca Mahallesi DERİK
197	Abdurrahman SAYILIR	E	52	Çiftçi	İlkokul	Konak Mahallesi DERİK
198	Ahmet KANTİK	E	57	Çiftçi	İlkokul	Kuşçu Mahallesi DERİK
199	Mehmet Emin TEKİN	E	51	Çiftçi	İlkokul	Konuk Mahallesi DERİK
200	Hakan AYDIN	E	30	Çiftçi	İlkokul	Aşağı Mezra Mahallesi DERİK
201	Cemil IRMAK	E	62	Çiftçi	Ortaokul	Beşbudak Mahallesi DERİK
202	Zahid SÜNMEZ	E	55	Çiftçi	Ortaokul	Böğrek Mahallesi DERİK

6.2. Kaynak Kişi Görüşme Formu

...../...../2020

KAYNAK KİŞİ GÖRÜŞME FORMU				
Görüşülen Kişinin Bilgileri:				
Adı Soyadı				
Yaşı				
Eğitim Durumu				
Meslek				
Yaşadığı yer				
YENEN BİTKİLERE İLİŞKİN ALINAN BİLGİLER				
Bitkinin Adı	Bitkinin Toplanma dönemi	Kullanılan Kısmı	Neler Yapılır? (Börek, Pasta, Kavurma gibi)	Nasıl Pişirilir? İçine Neler Konulur?

6.3. Araştırma Sahasından Bazı Görüntüler



1. Mardin'den bir görünüm



2. Mezopotamya Ovasından Mardin



3. Derik'ten bir Görünüm



4. Arazi Çalışmalarından Görüntüler



5. Kaynak Kişilerle Yapılan Görüşmelerinden Bazı Kareler



6. Kaynak Kişi Bitki Gösterirken



7. Kaynak Kişi Bitki Gösterirken



Papaver sp.



Arum rupicola Boiss.



Lepidium draba L.

8. Mardin Semt Pazarında Satılan Bazı Yabani Bitkiler



9. Mardin Semt Pazarında Satılan *Gundelia mesopotamica*



10. Mardin Semt Pazarında Satılan *Anchusa azurea* Mill.



11. Mardin Semt Pazarında Satılan *Matricaria aurea* (Loeffl.) Sch.Bip.'ın bitkisi



12. *Nasturtium officinale* R.Br. Toplayan Bir Köylü



13. Yenen Yabani Bitki Toplayan Köylü Kadın



14. Tarlada *Sinapis Arvensis* L. Toplayan Köylü Kadınlar



15. *Silybum marianum* (L.) Gaertn. Bitkisinin Gövdesini Çiğ Yiyen Bir Köylü



16. *Arum rupicola* Boiss. Bitkisinin Yemeği Hazırlanırken

ÖZGEÇMİŞ

1983 yılında Mardin Derik’de doğdum. İlköğretim ve Ortaokulu Seydi Keskin İlköğretim Okulu’nda liseyi Derik Çok Programlı Lisesi’nde tamamladım. 2004 yılında kazandığım Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ziraat Mühendisliği programı Bölümü’nden 2008 yılında mezun oldum. Haziran 2019’da Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Fotoğrafçılık ve Kameramanlık (Önlisans) bölümünden mezun oldum. Eylül 2019’da Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Biyoloji Anabilim Dalı’nda yüksek lisansa başladım. Mardin Yeşilli İlçesinde İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünde Ziraat Mühendisi olarak çalışmaktayım. Yabancı dilim İngilizce’dir.

Nevzat AYAZ