

**MARDİN İLİ TARIMINDA  
EKONOMİK  
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞE  
YÖNELİK AKADEMİK  
YAKLAŞIMLAR**

**Editörler  
Yusuf DOĞAN  
Veysi ACIBUCA**



Mardin Artuklu Üniversitesi Yayınları



**MARDİN İLİ TARIMINDA EKONOMİK SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞE YÖNELİK AKADEMİK  
YAKLAŞIMLAR**

**Editörler**  
Yusuf Doğan  
Veysi ACIBUCA

**ISBN**  
**978-605-4202-91-1**

Copyright© Mardin Artuklu  
Üniversitesi Yayınları  
Mardin Artuklu Üniversitesi,  
Artuklu Yerleşkesi, Diyarbakır Yolu  
Artuklu / Mardin  
Tel : +90 482 2134002  
Fax : +90 482 2134004  
web : www.artuklu.edu.tr

---

## BÖLÜM -3-

### Mardin İlinde Yayılış Gösteren Yenilebilir Yabani Bitkilerin Sürdürülebilirliği

Fatma MUNGAN KILIÇ<sup>1</sup>

#### Giriş

Yenilebilir bitki, genellikle doğal yetişen, usulüne uygun olarak toplanan, olgunlaşmış, mutfaklarda kullanılan, bazı organları ya da tamamı tüketilen bitki anlamına gelmektedir. Bu bitkiler, kırsalda kendi kendilerine büyüyen veya tarımı yapılan çok zengin bir çeşitliliğe sahip olduğu da bilinir (Kallas, 1996; Çetinkaya ve Yıldız, 2018). Yenilebilir otlar; sebze, meyve ve tahıl gibi insan sağlığı için önemli içerikleri olan ve besin olarak faydalanılan bitkilerdir (Varona, 2001; Çetinkaya ve Yıldız, 2018). Ülkemiz üç fitocoğrafik bölgeye (Avrupa-Sibirya, Akdeniz ve Irano-Turanian) sahip olmasından dolayı zengin bitki örtüsüne sahiptir (Özhatay ve ark., 2005). Türkiye’de gelişmiş yabani bitki kültürünün varlığı, asırlardır bitki ve insan arasındaki ilişkiye dayanmaktadır. Özellikle Doğu Anadolu’da doğal olarak yetişen birçok yabani yenilebilir bitki toplanır ve gıda olarak tüketilir (Mükemre ve ark., 2015). Gıda elde etmek için tarımı yapılan türler 3.000 civarında iken, gıda olarak kullanılan yabani bitki tür sayısı 10.000’in üzerindedir. Yapılan bir çalışmada, Türkiye’de 140 adet bitki tıbbi olarak kullanıldığı tespit edilmiştir. Fakat mevcut duruma bakıldığında tedavi amaçlı kullanılan bitki 500 civarında olup, bu örneğin diğer ülkeler içinde geçerli olabileceğini düşünülecek olursa, dünya çapında tıbbi bitki sayısının 100.000 civarında olduğu düşünülmektedir (Baytop, 1999). Yöresel mutfakların tanıtılması ve yerel mutfakın gastronomi turizmi açısından, yabani yenilebilir bitkilerden yapılan yemekler oldukça önemlidir. Gastro-turistler için yöresel yemekler gezilen yer için vazgeçilmez bileşenlerdendir. Bunun

---

<sup>1</sup> Dr. Öğretim Üyesi, Mardin Artuklu Üniversitesi, Kızıltepe MYO, Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Pr. <https://orcid.org/0000-0001-6858-3458>

sebebi, turistlerin daha önce başka yerlerde tatmadıkları bir lezzet olmasındandır (Çetinkaya ve Yıldız, 2018). Son yıllarda yapılan çalışmalar sonucunda yenilebilir yabancı bitkilerin içeriği yani vitamin ve mineral bakımından, kültürü yapılan bitkilerle benzer olduğu, hatta yabancı bitkilerin içeriğinin daha zengin olduğu belirtilmiştir (Yücel ve Unay, 2008). Gelecek de tarım için bu doğal yetişen yabancı bitkiler alternatif olarak yetiştirilebilir ve besin kaynağı olarak yaygın bir şekilde kullanılabilir.

Yenilebilir yabancı bitkilerle ilgili yapılan çalışmalar genellikle bitkilerin tedavi amaçlı ve etnobotanik kullanımını incelerken son yıllarda ise çalışmalar yönünü gastronomi turizmine doğru yöneltmiştir. Böylece yöresel yemeklerin nasıl yapıldığı hangi bitkilerin kullanıldığı ve yerel mutfakın nasıl kalkındığı ile ilgili araştırmalar yapılmıştır. Ülkemizde bitkilerin niçin toplandığına dair çalışmalar çok eski zamanlara dayanmaktadır. Bu bilgiler gösteriyor ki, bitkiler en fazla beslenme ve tüketim amaçlı toplanmıştır ve günümüze kadar hala bu gelenek devam etmektedir (Karadağ, 2015). İnsan sağlığı açısından tedavi edici özellikleri taşıyan besin maddelerine sahip olan yabancı bitkiler, ayrıca mineral ve vitamin bakımından da zengindir (Doğan ve ark., 2013). Medikal çalışmalar yenilebilir bitkilerin tıbbi olarak nasıl kullanıldığı ile ilgili çalışmaları ifade ederken; etnobotanik çalışmalar ise belli bir dine veya kültüre ait insanların bu bitkileri nasıl sınıflandırdıkları, özgün olarak nasıl kullandıkları veya tanımladıklarıyla ilgili çalışmaları ifade etmektedir (Abdulrahman ve ark., 2006). Gıda bulmanın zor olduğu dönemlerde yani kıtlık dönemlerinde yenilebilir yabancı bitkiler büyük önem arz etmiştir. İnsanlar yaşamlarını sürdürebilmek için yabancı bitkilerden faydalanmışlardır (Karacave ark., 2015). Dünyada sağlık üzerine yapılan araştırmalarda, yeşil yapraklı sebzelerin sağlık üzerine iyileştirici etkileri olması nedeniyle insanların edindikleri yeme-içme kültürü değişmeye başlamış ve yıldan yıla yeşil yapraklı bitki tüketiminin arttığı görülmüştür (Evren ve ark., 2009). Ülkemizde yabancı bitkilerle yapılan yemeklere genellikle "ot yemekleri" denilmektedir. Yemeklerde kullanılan bitkilerin çoğu otsu formda olup, bu bitkilerin tüm kısımları (yaprak, gövde, sap, olgunlaşmamış bitki vb.) kullanılabilir. Bu yüzden ot

yemekleri terimi, otsu haldeki bitki organlarından yararlanılarak yapılan yemekler için nitelendirilmektedir (Tuzlacı, 2011). Türkiye, sahip olduğu farklı coğrafik, fitocoğrafik, jeolojik ve iklimsel özelliklerinden dolayı dünyanın en zengin bitki örtüsüne sahip ülkelerin başında yer almaktadır. Türkiye Florası yaklaşık 12.000 bitki taksonuna sahiptir (Güner, 2012). Avrupa kıtasında ise yaklaşık olarak 12.000 bitki türü yayılış göstermektedir (Tutin ve ark., 1980). Tüm Avrupa ülkelerinde toplam endemik takson sayısı 2.750 civarında iken ülkemizdeki endemik takson sayısı ise yaklaşık 4.000 olduğu belirtilmektedir (Güner, 2012; Erik ve ark., 2004).

Yenilebilir yabani bitkiler, tarih boyunca insanlar tarafından kullanılmış ve hala kullanılmaya devam etmektedir. Bitkiler tedavi amaçlı, gıda olarak hatta farklı amaçlarla (süs, temizlik, yem vb.) kullanılmaktadır.

### **1.Mardin İlinin Yenilebilir Yabani Bitkileri**

Mardin, binlerce yıllık geçmişe sahip, çok sayıda kültür ve dinlere ev sahipliği yapmış bir coğrafyada yer almaktadır. Yörede yaşayan farklı etnik kökenlere sahip insanların oluşu, yemek kültürünü etkilemiş olup, zengin bir mutfak kültürünün oluşmasına katkı sunmuştur. Bölgenin yemek kültürünü şekillendiren asıl unsur ise bölgenin iklim, toprak özellikleri ile bitki ve hayvan varlığıdır. Mardin ilinde karasal iklim ile akdeniz iklimi arasında bir geçiş iklimine sahiptir, bu yüzden yaz mevsimi sıcak, kış mevsimi ise soğuk geçer. Mardin'de yetiştirilen gıda ürünleri, kendine özgü yemekleri, yörede yetişen bitkisel çeşitlilik ve yaşam tarzının belirleyiciliğiyle geleneksel bir boyut kazanmıştır. Midyat kavunu, üzümü, Yeşilli kirazı ve Derik zeytini Mardin'e özgü ürünlerdir (Toprak, 2015). Tarımsal ürünlerin başında, buğday, arpa, mercimek ekilirken; acur, bamya, sivri biber, domates (sofralık ve salçalık), havuç, sofralık hıyar, kabak, karpuz, kavun, marul, maydanoz, nane, pazı, sarımsak, soğan, tere ve turp en çok üretilen sebzelerdir. Üzüm ise yoğun olarak üretilmektedir ([www.dika.org.tr](http://www.dika.org.tr)). Mardin halkı tarafından mezelerin sunumu, yemek kültürü sadece gıdaya yönelik değil, aynı zamanda

bitkilerin tedavi etme özelliği göz önünde bulundurularak da tüketilmektedir.

### 1. Diğnik Bitkisi (*Lepidium draba* L.)

Bitkinin yaprakları bulgur ile haşlanıp yöre halkı tarafından tüketilir (Kılıç, 2019). Ayrıca genç sürgünleri salata yapımında kullanılır (Deniz ve ark.,2010). Kınêberin soğanlı kavrulması (yemeği) yapılır (Ayaz, 2020).

Tablo 1. Diğnik bitkisi hakkında genel bilgiler

<b>Familiya</b>	<b>Brassicaceae</b>
Çiçeklenme :	Nisan-Mayıs.
Yükseklik :	0-1300 m.
Habitat:	Ekili alanlar, yol kenarı.
Yöresel isimler:	Kınêber, Kinnebre (Kürtçe), Kinnibrê, Kinnebre (Arapça) Kinevrê (Süryanice).



Grafik 1. Diğnik bitkisi genel görünümü (Kılıç, 2019)

## Mardin İlinde Yayılış Gösteren Yenilebilir Yabani Bitkilerin Sürdürülebilirliği

### 2. Kenger Bitkisi (*Gundelia mesopotamica* Fırat, (Fırat, 2017))

Bitkinin kök kısmı et veya soğan ve yumurta ile kavrulularak tüketilir (Kılıç, 2019). Kenger kavurması, haşlaması, turşusu, dolması ve bulgurlu pilavı pişirilir (Ayaz, 2020).

Tablo 2. Kenger bitkisi hakkında genel bilgiler

<b>Familya:</b>	<b>Asteraceae</b>
Çiçeklenme :	Mayıs-Haziran.
Yükseklik :	807-1.100 m.
Habitat:	Kayalık yamaçlar, step, yol kenarı.
Yöresel isimler:	Kereng (Kürtçe), Herşef (Arapça), Ğerkuve, Erkuve (Süryanice).



Grafik 2. Kenger bitkisi genel görünümü (Kılıç, 2019)

### 3. Çobançöreği Bitkisi (*Malva neglecta* Wallr.)

Bitkinin yaprakları taze olarak salata yapılır veya bulgur ile haşlanarak yemeği yapılıp tüketilir. Bitkinin yaprakları soğan ve yumurta ile kavularak tüketilir (Kılıç, 2019). Bitkinin yapraklarından yemeği ve böreği yapılır (Ayaz, 2020).

Tablo 3. Çobançöreği bitkisi hakkında genel bilgiler

<b>Familya:</b>	<b>Malvaceae</b>
Çiçeklenme :	Mayıs-Ağustos.
Yükseklik :	0-2000 m
Habitat:	Step, tarlalar, yol kenarları, çorak yerler.
Yöresel isimler:	Tolh (Kürtçe), Ğıbbesê, Ğıbbezê (Arapça), Tolkê (Süryanice).



Grafik 3. Çobançöreği bitkisi genel görünümü (Kılıç, 2019)

### 4. Çobançantası Bitkisi (*Capsella bursa-pastoris* L.)

## Mardin İlinde Yayılış Gösteren Yenilebilir Yabani Bitkilerin Sürdürülebilirliği

Bitkinin toprak üstü kısımları taze iken salatası yapılır veya soğan ve yumurta ile kavrulur ve tüketilir (Kılıç, 2019).

Tablo 4. Çobançantası bitkisi hakkında genel bilgiler

<b>Familya:</b>	<b>Brassicaceae</b>
Çiçeklenme :	Ocak-Aralık.
Yükseklik :	0-2000 m
Habitat:	Ekili alan, boş alan.
Yöresel isimler:	Pirkelaç, Piçuk, Harık, Nançük (Kürtçe).



Grafik 4. Çobançantası bitkisi genel görünümü (Kılıç, 2019)

### 5. Suteresi Bitkisi (*Nasturtium officinale* R.Br.)

Bitkinin yaprakları yumurta ile haşlanarak yemeği yapılır ve tüketilir (Kılıç, 2019). Çiğ olarak tüketilir ve salatalarda kullanılır (Furkan, 2016). Toprak üstü kısımları yağda yumurta ile birlikte pişirilerek yenir ( Gençay, 2007).

Tablo 5. Suteresi bitkisi hakkında genel bilgiler

<b>Familya</b>	<b>Brassicaceae</b>
Çiçeklenme :	Mart-Temmuz.
Yükseklik :	0-1650 m
Habitat:	Dere, gölet, su dolmuş hendek.
Yöresel isimler:	Tuzık, Tizmask, Tuzmask, Tumask (Kürtçe), Kızmasê (Arapça).



Grafik 5. Su teresi bitkisi genel görünümü (Kılıç,2019)

**6. Meyan Bitkisi (*Glycyrrhiza glabra var. glabra* L.)**

Bitki kökünden şerbet yapılır ve yaz aylarında tüketilir (Ayaz, 2020).

Tablo 6. Meyan bitkisi hakkında genel bilgiler

<b>Familya</b>	<b>Fabaceae</b>
----------------	-----------------

Mardin İlinde Yayılış Gösteren Yenilebilir Yabani Bitkilerin  
Sürdürülebilirliği

---

Çiçeklenme :	Haziran-Temmuz.
Yükseklik :	0-1800 m
Habitat:	Ekilmiş tarlalar, alüvyonlu nehir vadileri, kumullar.
Yöresel isimler:	Süs, Sus (Kürtçe), Irk sus (Arapça).



Grafik 6. Meyan bitkisi genel görünümü (Kılıç,2019)

**7. Zühretarağı Bitkisi (*Scandix pecten-veneris* L.)**

Bitkinin toprak üstü kısımları salata olarak tüketilir, yaprakları börek harcında kullanılır (Kılıç, 2019). Çiğ olarak tuzlanıp yenir. Yemeği yapılır (Ayaz, 2020).

Tablo 7. Zühretarağı bitkisi hakkında genel bilgiler

<b>Familya</b>	<b>Apiaceae</b>
Çiçeklenme :	Mart-Haziran
Yükseklik :	0-980 m

Habitat:	Kayalık kireçtaşı yamaçlar, Pinus sp. ve Populus sp. plantasyonları, yol kenarları, tarla yanları.
Yöresel isimler:	Hizemok, Ârafat (Kürtçe), Hırfrac (Arapça).



Grafik 7. Zühretarağı bitkisi genel görünümü (Kılıç,2019)

**8. Helevan Bitkisi** (*Tragopogon porrifolius* subsp. *longirostris* (Sch. Bip.) Greuter)

Bitki sebze olarak tüketilir (Baytop, 1999). Bitki genç iken kök ve yaprakları çiğ olarak veya yumurta ile pişirilerek yenir (Baytop, 2007). Bitkinin genç sürgünleri tuzlanıp çiğ olarak tüketilir (Gençay, 2007). Bitkinin kök kısmı, salata olarak tüketilir .

Tablo 8. Helevan bitkisi hakkında genel bilgiler

<b>Familya</b>	<b>Asteraceae</b>
Çiçeklenme :	Nisan-Temmuz
Yükseklik :	0-1150 m

Mardin İlinde Yayılış Gösteren Yenilebilir Yabani Bitkilerin  
Sürdürülebilirliği

Habitat:	Kayalık yamaç, çalılık, yol kenarı, tarla.
Yöresel isimler:	Gepa miye, Barıka miye, Spıng, Pisik (Kürtçe), Jınebil ğeyr, Gezrik (Arapça).



Grafik 8. Helevan Bikisi genel görünümü (Kılıç,2019)

**9. Isırgan Bitkisi (*Urtica urens*l.)**

Bitkinin genç dalları ıspanak gibi pişirilerek sebze olarak tüketilir (Baytop, 2007). Toprak üstü kısımları ilkbahar aylarında yağda yumurta ile birlikte yemeği yapılır (Gençay, 2007).

Tablo 9. Isırgan bitkisi hakkında genel bilgiler

<b>Familya</b>	<b>Urticaceae</b>
Çiçeklenme :	Nisan-Haziran
Yükseklik :	0-1000 m
Habitat:	Duvar kenarları, harabelikler ve atık alanlar.

Yöresel isimler:	Gezgez, Gezgezok, Kırj (Kürtçe), Hêşîşîl heyîê, Kusseyr (Arapça).
------------------	---



Grafik 9. Isırgan bitkisi genel görünümü

#### 10. Deligözdikeni Bitkisi (*Centaurea iberica* Trev. ex Sprengel)

Bitkinin taze hali yemek olarak veya ıspanak gibi yumurta ile kavrulmuş tüketilir (Balos, 2007). Bitkinin taban yapraklarından yemek yapılarak tüketilir (Oymak, 2018). Bitkinin gövdesi soyularak tüketilir (Altundağ, 2009).

Tablo 10. Deligözdikeni bitkisi hakkında genel bilgiler

<b>Familya</b>	<b>Asteraceae</b>
Çiçeklenme :	Haziran-Ağustos
Yükseklik :	0-2300 m
Habitat:	Tarla, yol kenarı, boş alanlar.
Yöresel isimler:	Strizerk, Trizerk (Kürtçe), Şevketil kelbe (Arapça).



Grafik 10. Deligözdiken bitkisi genel görünümü  
(<https://kocaelibitkileri.com/centaureaiberica>)

**11. Pivok Bitkisi** (*Crocus cancellatus* subsp. *damascenus*  
(Herb.) B.Mathew)

Bitkinin yumrusu et ile kavrulularak tüketilir veya çiğ olarak tüketilir (Kılıç, 2019)

Tablo 11. Pivok bitkisi hakkında genel bilgiler

<b>Familya</b>	<b>Iridaceae</b>
Çiçeklenme :	Eylül-Kasım
Yükseklik :	50-2400 m
Habitat:	Kayalı yamaçlar, dağınık korular, makiler.
Yöresel isimler:	Pivok (Kürtçe), Hılhıleye, Hülhüley (Arapça).



Grafik 11. Pivok bitkisi genel görünümü (Kılıç, 2019)

## 5. Sonuç

Türkiye, üç fitocoğrafik bölgenin kesiştiği konumda olması nedeniyle, farklı iklim, farklı toprak çeşitlerine sahip olmasından dolayı bitki çeşitliliği açısından dünyada ilk sıralarda yer almaktadır. Yenilebilir bitkilerin vitamin, mineral açısından zengin olmasından dolayı sürdürülebilir beslenmede önemli yer tutarlar. Bu bitkilerin kültüre alınması, gıda ve tedavi edici özelliklerinin ayrıntılı araştırılması gerekmektedir. Bu çalışmada Mardin ilinde yayılış gösteren 11 adet yenilebilir yabani bitkinin tüketim şekli, bitkiler hakkında genel veriler (aile, habitat, yöresel isimleri, yükseklik) verilmiştir. Yetiştirme imkanları kolay olan, fakat kullanımları sınırlı olan bu bitkilerin tanıtılması, bitkilerin kullanımlarının geliştirilmesi ve ülke ekonomisine katkı sağlanması büyük önem taşımaktadır. Bitkilerin, toplanırken usulüne uygun ve gerektiği kadar toplanması ayrıca ticari amaç ile toplanacak ise birey sayısının yok olma seviyesine getirilmemesi göz önünde bulundurulmalıdır. Bunların yanı sıra, özellikle yöredeki endemik bitkilerin yok olma tehlikesine karşı, korunma tedbirlerinin alınması ve nesillerinin devam ettirilmesi sağlanmalıdır. Bitkilerin tüketim şekilleri arttırılmalı yeni tarifler oluşturulmalı ve bu tarifler halka tanıtılmalıdır. Böylelikle yenilebilir yabani bitkilere ilgi duyanlar ve gıda işletmelerine katkı sunulabilir. Gastronomi turizmi açısından yenilebilir bitkilerin önemi yöre halkına ve potansiyel

tüketicilere bilgi verilerek söz konusu bitkilerin tanıtımı yapılabilir. Böylelikle bitkilerin sadece yörede değil de ülke genelinde de tanınabilirliği arttırılabilir. Bunun için ot festivalleri düzenlenebilir. Pazarlarda satışı yapılmayan bitkiler yöre halkı tarafından satışa sunulabilir. Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması (TBSA) 2017 sonuçlarına göre Türkiye’de yenilebilir bitkilerin yıl içindeki tüketimlerinin belli zaman aralıklarında belirlenmesinin yanı sıra yenilebilir otlar hakkında daha fazla araştırmalar yapılmasının destekleneceği de belirtilmiştir. Ayrıca yenilebilir bitkilerin içerdikleri kimyasal maddeler ile ilgili araştırmaların yapılması büyük önem taşımaktadır. Yenilebilir bitkilerle yapılan yemeklerin unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılması, tanıtımının yapılması ile sürdürülebilirliğinin sağlanması Ülkemiz ekonomisi, sosyo-kültürel açıdan önem arz etmektedir.

#### Kaynakça

- Abdulrahaman, A. A., Fajemiroye, O. J. ve Oladele, FA. (2006). Ethnobotanical Study of Economic Trees: Uses of Trees as Timbers and Fuel Woods in Ilorin Emirate of Kwara State, Nigeria. *Ethnobotanical Leaflets*, 10: 113- 120.
- Altundağ, E. (2009). Iğdır İlinin (Doğu Anadolu Bölgesi) Doğal Bitkilerinin Halk Tarafından Kullanımı. İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Farmasötik Botanik Ana Bilim Dalı, İstanbul, 448 s. (Doktora Tezi).
- Ayaz, N. (2020). Mardin ilinde yenen yabani bitkiler. Bitlis Eren Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Bitlis, 203s. (Doktora Tezi).
- Balos, M.M. (2007). Zeytinbahçe İle Akarçay Arasında Kalan (Birecik) Bölgenin Florası Ve Etnobotanik Özellikleri. Harran Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Şanlıurfa, 204 s. (Yüksek Lisans Tezi).
- Baytop, T. (1999). *Türkiye’de Bitkiler ile Tedavi; Geçmişte ve Bugün*. Nobel Tıp Kitapevleri yayınları. İstanbul.

- Baytop, T. (2007). *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*. Türk Dil Kurumu Yayınları No. 578, Ankara, 3.baskı, 512 s. (ilk baskı 1994, 2.baskı 1997).
- Çetinkaya N, Yıldız S, 2018. Erzurum'un Yenilebilir Otları ve Yemeklerde Kullanım Şekillerine Yönelik Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (1): 482-503.
- Deniz, L., Serteser, A., Kargioğlu, M. Uşak Üniversitesi ve Yakın Çevresindeki Bazı Bitkilerin Mahalli Adları ve Etnobotanik Özellikleri. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*. 2010, 01, 57-72.
- Dicle bölgesi tarım sektör raporu. (2010). Dicle kalkınma ajansı.[http://www.dika.org.tr/photos/files/tarim\\_sektor.pdf](http://www.dika.org.tr/photos/files/tarim_sektor.pdf).
- Doğan, Y., Uğulu U. ve Durkan N. (2013). Wild Edible Plants Sold in The Local Markets of Izmir, Turkey. *Pak J Bot.*, 45, 177-184.
- Erik, S. (2004). Tarıkahya, B. Türkiye Florası üzerine. *Kebikeç insan kaynakları araştırmaları dergisi*. 17, 139-163.
- Evren, M., Tutkun, E., Apan, M. ve Evren, S. (2009). Yeşil Yapraklı Sebze Salatalarında Mikrobiyolojik Riskler. 6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, 439-443.
- Fırat, M. (2017). *Gundelia mesopotamica* (Asteraceae), a new lactiferous species from Mardin (Turkey). *Acta Biologica Turcica*. 30(3), 64-69.
- Furkan, M.K. (2016). Adıyaman İlinde Yetişen Bazı Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri. Yüksek Lisans Tezi, Adıyaman Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Adıyaman.
- Gençay, A. (2007). Cizre (Şırnak)'nin Etnobotanik Özellikleri. Yüksek Lisans Tezi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Van.
- Güner, A., Aslan, S., Ekim, T., Vural, M., Babaç, M.T. (Editörler). (2012). *Türkiye Bitkileri Listesi* (Damarlı Bitkiler) (<https://www.bizimbitkiler.org.tr/>), Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi ve Flora Araştırmaları derneği Yayını, İstanbul.
- Kallas, J. (1996). Edible Wild Plants From Neighborhood to Wilderness: A Catalyst for Experiential Education. In 1996 Association for Experiential Education 24th Annual International Conference Proceedings, September 26-29, Spokane, pp: 140-144.

- Karaca, O. B., Yildirim O. ve Çakici A. C. (2015). Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3, 27-42.
- Karadağ, Ü. (2015). Datça Bölgesine Ait Yenilebilir Otların ve Çiçeklerin Tespiti, Sağlığa Faydaları ve Yemeklerde Kullanım Şekilleri, (Yüksek Lisans Tezi ), Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Kılıç, M. (2019). Artuklu (Mardin) Yöresinde Yetişen Bitkiler Üzerine Etnobotanik Bir Araştırma. Doktora Tezi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Manisa, 504 s.
- 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
- Oymak, E. (2018). Bozova (Şanlıurfa) Halkının Kullandığı Doğal Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri. Harran Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Şanlıurfa, 129 s. (Yüksek Lisans Tezi).
- Özhatay, N., Byfield, A., Atay, S. (2005). Türkiye'nin 122 Bitki Alanı. wwf Türkiye (Doğal Hayatı Koruma Vakfı). İstanbul.
- Toprak, L. (2015). Mardin ve Yemek Kültürü. Ed.: Nihat Erdoğan, Mardin, 205 s.
- Tutin, G.T., Burges, N.A., Chater, A.O., Edmondson, J.R., Heywood, V.H., Moore, D.M., Valentine, D.H., Walters, S.M., Webb, D.A. *Flora Europaea*, Cambridge Univ. Press. 1964-1980, Vol. I-V.
- Tuzlacı, E. (2011). Türkiye'nin Yabani Besin Bitkileri ve Ot Yemekleri. İstanbul: Melisa Matbaacılık.
- 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.
- Yücel, E., Unay, U. (2008). Çifteler İlçesinde Gıda Olarak Tüketilen Yabani Bitkilerin Tüketim Biçimleri ve Besin Ögesi Değerleri. Anadolu Üniversitesi Yayınları. Eskişehir.
- <https://kocaelibitkileri.com/centaureaiberica/> (E.T:15.08.2022)