



Siverek Mutfağında Yenilebilir Yabani Bitkilerin Kullanım Şekilleri ve Gastronomiye Katkıları

Usage of Edible Wild Plants in Siverek Cuisine and Their Contributions to Gastronomy

Barış TURAN¹, Muhammed YEÇTEKİN²

Özet

Ülkemizin önemli gastronomi kentlerinden biri olan Şanlıurfa'da, coğrafi koşulların da etkisiyle et ve et bazlı yemeklerin ön plana çıktığı bilinmektedir. Ancak bölgede taşıdığı iklim özellikleri sayesinde yenilebilir bitkilerin yetiştiği bir yer olan Siverek ilçesi, bu bitkilerden yapılan yemeklerle yöre mutfağına yeni bir soluk getirebilir. Esasen yenilebilir yabani bitkiler gibi gastronomik ürün farklılaştırması bölgelerin çekiciliğini arttırmakta ve tercih edilir bir destinasyon imajı oluşturmaktadır. Bu araştırmada, bölgede yabani otları ile ön plana çıkan Siverek ilçesinde yetişen yabani bitkilerin tespiti, kullanım biçimlerinin belirlenmesi ve gastronomik önemlerinin değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Nitel araştırma yönteminin tercih edildiği çalışmada veriler yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Araştırmaya Siverek ilçesinde ikamet eden 10 katılımcı dâhil edilmiştir. Elde edilen veriler, betimsel analiz tekniği ile değerlendirilmiştir. Buna göre Siverek bölgesinde yetişen 17 yenilebilir bitkinin 10'nu katılımcılar tarafından öne çıkarılmıştır. Katılımcıların çoğunluğu yenilebilir bitkileri, yetiştikleri yerlerden "kendisinin" topladığını ifade etmiştir. Katılımcıların tamamı yenilebilir bitkileri öncelikle "mevsiminde" tercih ederken, büyük çoğunluğu "haftada en az bir gün", geri kalanların ise "haftada birkaç gün" yenilebilir bitkilerden yemek yaptığını ve büyük çoğunluğu bunları "taze" olarak tükettiğini belirtmiştir. Yabani bitkilerden yapılan yemeklerin çoğunlukla "evlerde" hazırlandığını, restoranlarda ise bunlara pek rastlanılmadıklarını ifade edilmiştir. Yörede yetişen yenilebilir yabani bitkilere yöre halkı tarafından ilginin oldukça yoğun olduğu, ancak gastronomik ürün olarak yeterince değerlendirilmediği belirlenmiştir. Başka bir deyişle, yenilebilir bitkilerin gastronomik değerlendirmesinin çoğunlukla kırsal kesimde yaşayan yerel halkla sınırlı olduğu gözlemlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yenilebilir Yabani Bitkiler, Gastronomi, Siverek, Yerel Halk, Gastronomi Turizmi

Abstract

It is known that meat and meat-based dishes come to the fore in Şanlıurfa, one of the important gastronomy cities of our country, due to the influence of geographical conditions. However, Siverek district, which is a place where edible plants grow thanks to the climate characteristics it carries in the region, can bring a new breath to the local cuisine with dishes made from these plants. Essentially, gastronomic product differentiation, such as edible wild plants, increases the attractiveness of regions and creates a preferable destination image. In this research, it was aimed to

^{1,2}Kafkas Üniversitesi, Sarıkamış Turizm Fakültesi, Kars

ORCID:

B.T.: 0000-0002-8664-6763

M.Y.: 0009-0006-4492-8363

Corresponding Author:

Barış TURAN

Email:

baristuran@kafkas.edu.tr

Citation: Turan, B. ve Yeçtekin, M. (2024). Siverek mutfağında yenilebilir yabani bitkilerin kullanım şekilleri ve gastronomiye katkıları. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 14 (3), 469-480.

Submitted: 17.09.2024

Accepted: 30.09.2024

identify the wild plants growing in Siverek district, which is prominent with its wild herbs in the region, to determine their usage patterns and to evaluate their gastronomic importance. In the study where qualitative research method was preferred, data were obtained by semi-structured interview technique. 10 participants residing in Siverek district were included in the research. The obtained data were evaluated with descriptive analysis technique. Accordingly, 10 of the 17 edible plants growing in the Siverek region were highlighted by the participants. The majority of participants stated that they collected edible plants "themselves" from the places where they grow. While all participants primarily preferred edible plants "in season," the vast majority stated that they cooked from edible plants "at least once a week," and the rest "a few days a week," and the vast majority consumed them "fresh." They stated that dishes made from wild plants are mostly prepared "at home" and that they are rarely found in restaurants. It has been determined that the local people show great interest in edible wild plants growing in the region, but they are not sufficiently evaluated as gastronomic products. In other words, it has been observed that gastronomic evaluation of edible plants is mostly limited to local people living in rural areas.

Keywords: Edible Wild Plants, Gastronomy, Siverek, Local People, Gastronomy Tourism

1. GİRİŞ

Yabani otlar, insanlık tarihi boyunca bilinen en eski besin kaynaklarından. Sağlıklı (fizyolojik olarak aktif bileşenler içerir) ve kaliteli bir beslenme imkânı sunmalarının yanı sıra temin edilmesi kolay olduklarından, tüketim için sıkça tercih edilmektedir. Nitekim insanlık tarihinin farklı yer ve zamanlarında büyük önem kazanmışlardır. Yenilebilir yabani bitkiler insanların günlük beslenme ihtiyaçlarının bir kısmını karşılamaktadır. Yapılan araştırmalar, bu bitkilerin besin kaynağı ve insan beslenme gereksinimlerine katkıda bulduklarına yönelik önemli rolünü ortaya koymuştur (Pinela, Carvalho ve Ferreira, 2017). Yabani otların (ısırgan, devedikeni, çiriş, dereotu, ebegümecei vb.) genç sürgünleri, tomurcukları, yaprakları, çiçekleri, kökleri veya bütünü yenilebilmektedir (Aksoy, Çelik ve Tunay, 2016; Kök, Kurnaz, Akyurt Kurnaz ve Karahan, 2020). Yenilebilir yabani otlar, tabiattan toplanabildiği gibi yerel pazarlardan da temin edilebilir.

Doğada insan müdahalesi olmadan yetişen ve gıda olarak tüketilen bitkilere 'yenilebilir yabani bitkiler' adı verilmekte (Kallas, 1996) ve yenilebilir çoğunlukla kırsal kesimde yaşayan yerel halk tarafından değerlendirilmektedir. Farklı bölgelerde farklı isimlerle anılan yabani otların kullanım şekilleri, pişirilme yöntemleri ve sunuluş biçimleri de bölgeye göre farklılık göstermektedir. Yabani bitkiler, insanlara doğrudan fayda sağlayan ekosistem hizmetlerinin sağlanmasının ayrılmaz bir parçasıdır. Toplama ve kullanma yoluyla yerel topluluklarca kültürel bağlamda değerlendirilebilirler. Günümüzde gelişen ve değişen modern gastronomide yenilebilir bitkilere de yer verilmektedir. Gastronomideki en önemli yenilebilir bitkiler çiçeklerdir, daha çok dekor amaçlı kullanılsalar da onların da tabakta yenilebilir ürün olarak yerini almaktadır. Yenilebilir çiçekler, çeşitli yemeklerin görsel görünümünü renklendirmek ve geliştirmek için giderek daha fazla kullanılmakta, mutfak ve gıda endüstrisinde özel ilgi görmektedir. Üretim ve işleme açısından daha az çevresel etkiye sahip, daha çekici ve daha sağlıklı alternatifler arayışında olan tüketiciler tarafından giderek daha fazla ilgi görmektedir (Kocadağ, vd., 2021). Ayrıca yenilebilir çiçekler, düşük yağ içeriği ve enerji değeri ile bağlantılı besin özellikleri nedeniyle de takdir edilmektedir. Yenilebilir çiçekler gibi diğer yenilebilir bitkiler, çeşitlilik açısından gastronomide değerlendirilmektedir. Birçok kültürde yenilebilir bitkiler aynı zamanda gıda ve ilaç kaynağı olarak da kullanılmaktadır. Yenilebilir bitkiler protein, nişasta ve çeşitli vitaminler açısından zengin olmaları nedeniyle son yıllarda büyük ilgi görmüştür (Dünya Sağlık Örgütü, 2016; Güzelsoy, vd., 2017).

Tıbbi açıdan önemleri ortaya konan yenilebilir yabani bitkilerin, mutfaklarda kullanım alanının geniş olması ve çeşitli yöntemlerle tüketilmesi gastronomi turizmi açısından da yüksek öneme sahip olduklarının göstergesidir (Çetinkaya ve Yıldız, 2018; Demirci ve Aktepe, 2021). Ülkemizin kırsal kesimlerinde çokça tüketilen yabani bitkilere yönelik yapılan araştırmalar, yeterli ilginin gösterilmemesi durumunda yenilebilir yabani bitkilerin neslinin tükeneneğine ve unutulacağına

dikkat çekmektedir (Okcu ve Kaplan 2018; Nohutçu, Tunçtürk ve Tunçtürk, 2019; Kocadağ, vd., 2021). Sağlık açısından çok önemli bir yere sahip olan yabancı bitkilerin tüketiminin ve sürdürülebilirliğinin teşvik edilmesi, kültürel mirasın nesillerce aktarılması ve yerel gastronomi turizmine katkı sağlanması açısından gerekli olduğu düşünülmektedir. Bu nedenle ülkemizin çeşitli bölgelerinde yetişen yenilebilir yabancı bitkilerin neler olduğu, yerel halkın mutfaklarında kullanım durumunu ve gastronomik açıdan değerlerinin araştırılması, bu bitkilerin tanıtımının yapılması ve bilinirliklerinin artırılması açısından önem arz etmektedir. Bu araştırmanın amacı da bölgede yabancı otları ile ön plana çıkan Siverek ilçesinde yetişen yabancı bitkilerin tespiti, kullanım biçimlerinin belirlenmesi ve gastronomik önemlerinin değerlendirilmesidir. Bölgenin yenilebilir bitkilerine yönelik henüz yapılmış bir çalışmanın olmaması, araştırmayı önemli kılmaktadır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bu başlık altında yenilebilir bitkiler kavramı açıklanmış, kullanım şekillerinden bahsedilmiş ve gastronomi açısından önemi değerlendirilmiş ve sonrasında araştırma bölgesi tanıtılmıştır.

2.1. Yenilebilir bitkiler (otlar) ve gastronomi

Dünyanın birçok bölgesinde genetik ve kültürel mirasın bir parçası olan otlar, toplumlar tarafından geleneksel yollarla kullanılmıştır. Günümüzde ise sağlıklı beslenmede dikkati çekmekte ve besin çeşitliliği açısından önem kazanmaktadır (Vanzani, vd., 2011). Yenilebilir yabancı bitkiler birçok medeniyet (Mısır, Yunan, Roma, Selçuklu, Osmanlı gibi) tarafından çeşitli amaçlar için faydalanılmış ve kendi beslenme alışkanlıklarına dahil edilmiştir (Urhan, vd., 2016). İnsanlar için geçmişten günümüze temel besin ürünleri olarak görülen bu bitkiler gerek beslenme ihtiyaçlarının karşılanmasında gerekse tıp ve sağlık gibi alanlarda değerlendirilen en önemli doğal kaynak gruplarından biri olarak görülmektedir (Karadağ, 2015).

Türkiye farklı iklim koşullarına sahip (genellikle ılıman iklim kuşağı) olması ve verimli toprak yapısı itibariyle bitki çeşitliliği açısından (3000'i endemik olmak üzere, 12.000 civarında bitki çeşidi) çok zengin bir coğrafi bölgede yer almaktadır (Demir, 2013). Türkiye'de bulunan bitki çeşitliliği içerisinde yenilebilir bitkiler önemli bir yer tutmaktadır. Yenilebilir bitkiler (otlar) doğada kendi başına yetişen ve tarım yoluyla üretilmeyen bitkiler olarak tanımlanmaktadır (Karaca, Yıldırım ve Çakıcı, 2015). Yenilebilir ot; doğal ekosistemlerde insan müdahalesi olmadan kendiliğinden büyüyen ve uygun bir şekilde toplanan, tamamı ya da belli kısımları çeşitli şekillerde tüketilen yabancı bitkilerdir. Bir bölgeye ait gibi görünen yenilebilir bir ot başka yörelerde değişik adlarla ifade edilebilmektedir. Bu bitkilere yabancı veya yabancı otlar da denilmektedir (Kallas, 1996; Leonti, vd., 2006).

Yabancı bitkilerin vitamin ve mineraller (kalsiyum, demir, fosfor vb.) bakımından kültür bitkilerine göre daha zengin olduğu (Alarcon, Ortiz ve Garcia, 2006), pişmiş veya çiğ olarak yenildiği gibi salamura, turşu ve kurutulmuş da tüketilebilmektedir (Urhan, vd., 2016; Kadioğlu, vd., 2020). Yenilebilir yabancı bitkiler üzerine yapılan bir araştırmada üç farklı bölgeden (Ege, Karadeniz ve Akdeniz) 12 ayrı yenilebilir yabancı bitki türünün besin ögesi kompozisyonunun belirlenmesi araştırılmıştır. Elde edilen bulgulara göre yenilebilir yabancı bitkilerin çoğunun C vitamini, potasyum, fosfor, diyet lifi ve demir gibi bazı besin öğeleri bakımından beslenmeye önemli ölçüde katkıda bulunmaktadır (Güzelsoy, vd., 2017).

Tüm dünyada olduğu gibi bir bölgede yetişen yenilebilir bitkiler o bölge halkı için besin kaynağı olarak görülmektedir. Türkiye'de ise yenilebilir bitki toplayıcılığının önemli bir geçmişi bulunmaktadır. İnsanlar yakınlarında bulunan ve otların yetiştiği alanlara giderek kendisi toplamakta ve çeşitli yöntemlerle tüketilmektedir (Apuhan ve Beyazyaka, 2019). Türkiye'yi temsil eden yenilebilir ot tüketiminin araştırıldığı bir araştırmada, katılımcıların demografik değişkenlerine (yaş, cinsiyet vb.) göre durum değişse de büyük bir kısmının (%65,9) yenilebilir otları

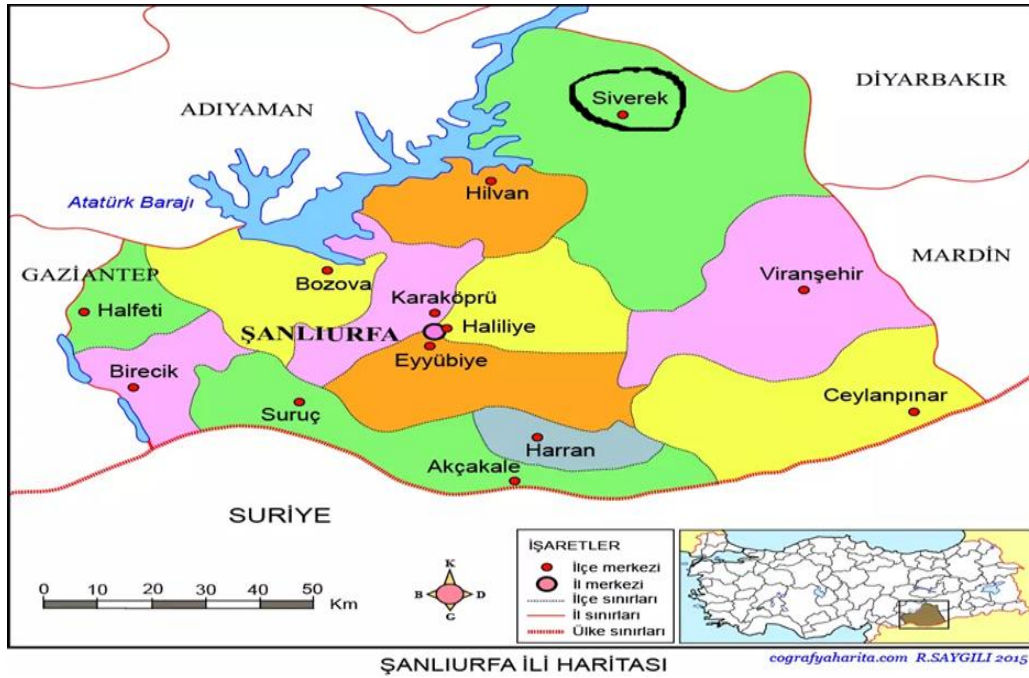
tükettiği belirtilmiştir (Kocadağ, vd., 2021). Dolayısıyla bu bitkiler yetiştiği yörelere özgü lezzetler olarak öne çıkmaktadır. Yerel lezzetler bir bölgenin gastronomi kimliği açısından vazgeçilmezdir. Yerel lezzetleri farklılaştıran temel bileşenlerden biri ise bölgede yetişen yenilebilir yabani bitkilerdir. Bu bitkiler genellikle bölgeye özgüdür ve bölgesel mutfakta değerlendirilince anlam kazanmaktadır. Yenilebilir bitkilerin mutfaklarda kullanım şekli yöre halkının beslenme kültürüne göre farklılaşmaktadır. Bitkilerin hangi kısımlarının çiğ veya pişmiş hangi kısımlarının ne tür yemeklerde kullanılacağı yine bu alışkanlıklara göre değişmektedir (Çetinkaya ve Yıldız, 2018).

Yenilebilir otlarla ilgili yapılan çalışmalar genel olarak otların, etnobotanik açıdan araştırılması (Özvatan, Gürdal ve Kültür, 2013; Demir, Sürmen, Özer ve Kutbay, 2017; Altundağ Çakır ve Kutlu, 2020; Akan ve Balos, 2023) ve bunların tıbbi amaçla kullanımı (Polat, vd., 2015; Shin, vd., 2018; Özer, Çoban ve Bouljak, 2020; Ulcay ve Şenel, 2020) üzerine yoğunlaşmaktadır. Gastronomi alanında yenilebilir otları konu alan çalışmalar ise genellikle bölgenin sahip olduğu doğal yenilebilir otların neler olduğunun tespiti, bunların yerel mutfaklarda nasıl kullanıldığı ve yapılan yemeklerin reçetelerinin belirlenmesi şeklindedir (Çetinkaya ve Yıldız, 2018; Şimşek, Durmuş ve Çakmak, 2020; Karadağ ve Özer, 2022; Kökler ve Çetinkaya, 2022; Temizkan ve Uslu, 2023; Belli ve Uluer, 2023; Gargacı Kınay, 2024). Diğer taraftan yenilebilir bitkiler ile ilgili bibliyometrik analizin (Türkçe çalışmalar) yapıldığı bir araştırmada, Yenilebilir bitkilerin bölgesel olarak ele alındığı, daha çok gıda mühendisliği ve biyoloji alanlarında konuya ilginin olduğu belirlenmiştir (Demirci ve Aktepe, 2021). Bitkilerin çekicilik unsuru ve peyzaj malzemesi olarak kullanılması bu alanlarda yapılan araştırmaları artırdığı gibi, yeme-içme unsuru olarak değerlendirilmesinin de gastronomi alanını etkilediği düşünülmektedir. O nedenle Türkiye'nin birçok bölgesinde yetişen yenilebilir bitkilerin gastronomiye kazandırılması önem arz etmektedir.

2.2. Siverek mutfak kültürü

Türkiye geniş bir coğrafyaya yayılmış dört mevsimin yaşandığı bitki türü ve çeşitliliği açısından dünya üzerindeki ender ülkelerden birisidir. Florası 10.000'in üzerinde bitki türü (Gürdal ve Kültür, 2013; Polat, vd., 2015) ile dünyadaki bitki türlerinin yaklaşık %3,6'sına sahiptir (Cakilcioglu ve Turkoglu, 2010; Polat vd., 2013). Dünyada yenilebilir bitkiler bakımından en zengin ülkenin Türkiye olduğu bilinmektedir. Ancak yenilebilir ve endemik bitkiler bakımından ülkemizde bölgeler arası bir farklılaşma da görülmektedir. Doğu Anadolu bölgesi bitki çeşitliliğinde birinci sırayı alırken, iklim şartları bakımından bazı bölgelerde ise yenilebilir bitkiler az miktarda yetişmektedir (Kökler ve Çetinkaya, 2022). Buna karşın Siverek yöresinde önemli sayıda yenilebilir yabani ot yetişmektedir (URL 1).

Şanlıurfa ilinin kuzeydoğusunda yer alan Siverek batıdan kuzeye doğru uzanan Atatürk Baraj Gölü'nün hemen yanında konumlanmıştır. Geniş yüzölçümü (4.314 km²) ile Türkiye'nin en büyük ilçelerinden biridir. İlçe merkezinin denizden yüksekliği 801 ile 840 metre arasında değiştiği Siverek'te, Akdeniz, çöl ve karasal iklimin etkileri görülmektedir. Karasal ve çöl ikliminin etkisiyle yazları oldukça sıcak geçen Siverek'te nem oranının yüksek olmaması nedeniyle Akdeniz ikliminden ayrılır. Kışlar soğuk ve yağışlıdır. Şanlıurfa'nın diğer ilçelerine göre Siverek'te yağış oranı daha yüksektir (URL 2). Aşağıdaki şekilde Siverek ilçesinin harita üzerinden coğrafi konumu verilmiştir (URL 3).



Şekil 1. Şanlıurfa İl Haritası

Kaynak: URL3

Siverek bölgesinin yemek kültürü ve yapısı orta çağa kadar belirgin izler barındırmaktadır. Farklılaşan ve gelişen dünyaya ayak uyduran yeme ve tüketim alışkanlıklarında son yıllarda sağlıklı beslenme ve geleneksel olguların öne çıktığı fark edilmektedir. Normalde Türkiye mutfacı özelde ise Şanlıurfa mutfacı varlıklı milli yiyecek ve içeceklerle sahiptir (Çelik ve Aksoy, 2017). Bitki çeşitliliği bakımından zengin olan Siverek bölgesi, iklim ve coğrafi özellikleri dikkate alındığında sebze ve meyve yetiştiriciliğinde oldukça önemli bir coğrafi konumdadır. Bölge genelinde olduğu gibi Siverek bölgesinde de nar, incir, zeytin, üzüm, biber, baharatlar (pul biber ve isot), üretimi oldukça yaygındır. İlçede bağ bozumu dönemlerinde cevizli sucuk, kırma, kesme ve pestil gibi yerel ürünlerle nar ekşisi, kuru sebzeler, Karacadağ pirinci, dut pekmezi ve arı yetiştiriciliğinin devlet tarafından desteklendiği bal gibi yerel ürünler bulunmaktadır (Siverek Ziraat Odası, 2024).

Diğer taraftan bölgede önemli sayıda yabancı bitki bulunmaktadır. Yerel halk bölgenin doğal koşulları ve yerel bitki örtüsüne bağlı olarak yenilebilir bitkileri mutfaklarına uyarlamıştır. Siverek bölgesinde yaygın olarak bulunan ve tüketilen yenilebilir bitkiler bulunmaktadır. Bu yabancı bitkiler genellikle salatalara ve yemeklere katılarak ya da kavurma yapılarak değerlendirilmektedir. Örneğin, semizotu, hardal otu, ebegümeci gibi otlar sıklıkla tüketilir. Siverek bölgesindeki yenilebilir bitki alışkanlıkları, bölgenin iklimi ve toprak yapısına uygun şekilde şekillenir. Yerel halkın geleneksel bilgi ve deneyimleriyle bu bitkilerin bölgede kullanımı ve tüketimi yaygındır (URL 1). Siverek'te yetişen yenilebilir yabancı bitkilere yönelik bilgiler Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Siverek'te Yetişen ve En Çok Bilinen Yenilebilir Yabancı Bitkiler

Yenilebilir Bitkiler (Otlar)	Nasıl Tüketilir ve Hangi Yemeklerde Kullanılır
Çakşır Otu (Çexşûr)	Yaprakları pişirilerek yemek yapılır.
Çobançantası	Yaprakları demlenerek çay olarak içilir.
Dejnik (Rişwat)	Yaprakları çiğ olarak yemeklerle birlikte yenilebilen Terenin yabancı türüdür.
Deve Dikeni (Kerbeş)	Çiçek tablasının içi yenir.
Ebegümeci (Tolik)	Taze yaprakları pişirilerek kavurma yapılır.
Hardal Otu (Şelmok-Harık)	Genç bitkinin toprak üstü kısımları veya yaprakları çiğ olarak yemeklerle birlikte yenir.
Kapari (Gebere)	Çiçek tomurcuklarından turşu yapılır.

Siverek Mutfağında Yenilebilir Yabani Bitkilerin Kullanım Şekilleri ve Gastronomiye Katkıları

<i>Kenger (Kereng)</i>	Bitkinin genç sürgünleri (ıspanak gibi) pişirilerek yapılır. Yine bitkinin körpe sürgünleri ile 'kengerli yumurta yemeği' yapılır.
<i>Kurt Soğanı (Axbandır)</i>	Genç (körpe) yaprakları pişirilerek yemek yapılır.
<i>Meyan Kökü (Bîyam)</i>	Tatlı olan köklerinden meyan şerbeti yapılır.
<i>Semiz Otu (Pirpar)</i>	Bitkinin üst kısımları pişirilerek yemek yapılır, yine bitkinin üst kısımları ile çiğden "bostane" adı verilen bitki salatası yapılır.
<i>Şığırdili (Guriz)</i>	Körpe bitkinin toprak üstü kısımları pişirilerek yemek yapılır.
<i>Suteresi (Tüzik)</i>	Bitkinin üst kısımları çiğ olarak yenir. Ayrıca bitki salata ve cacık yapımında kullanılır.
<i>Yarpuz (Pûng)</i>	Yaprakları taze olarak tüketilir. Yaprakları ile ayran çorbaları veya çiğ bitki salataları yapılır.
<i>Yabani Bezelye (Beqlaya Xatuna)</i>	Tohumları taze iken yenir.
<i>Yabani Sarımsak (Sîrik)</i>	Bitkinin yaprakları çiğ olarak yenir. Genç bitki lezzet vermek amacı ile otlu peynirin içine de katılır.
<i>Yılan Yastığı (Qari: Zilika Ereban)</i>	Yaprakları suda haşlanıp suyu dökülür, ikinci kez haşlandıktan sonra ıspanak gibi pişirilerek yenilir. Ya da yaprakları haşlandıktan sonra içine pirinç ya da bulgur katılarak yemek yapılır.

Kaynak: URL 1 (2024) Erişim T: 26.07.2024

Kırsal bölgelerin belirli mevsimlerinde yöre halkı gerek beslenme ihtiyaçlarını gidermek gerekse pazarlarda satarak ekonomik kazanç elde etmek için bölgede yetişen yenilebilir yabani bitkileri toplamaktadır. Yenilebilir bitkilerin genellikle taze iken toplanılmakta yeşil yaprakları, kökleri ve toprak üstü kısımları gibi farklı yerleri çiğ, kavrulmuş veya haşlanarak yemek olarak tüketilebilmektedir (Aksoy, Çelik ve Tunay, 2016; Çetinkaya ve Yıldız, 2018; Kök, vd., 2020) Ayrıca yenilebilir otlar çorbalara, sarmalara, köftelere ve börelere de katılabildiği salata ve turşu olarak da değerlendirilebilmektedir (Aksoy, vd., 2016; Ceylan ve Akar-Şahingöz, 2019).

3. YÖNTEM

Bitkiler farklı alanlarda çekicilik unsuru ve peyzaj malzemesi olarak kullanıldığı gibi, yeme-içme unsuru olarak değerlendirilmesinin de gastronomi alanını etkilediği düşünülmektedir. O nedenle Türkiye'nin birçok bölgesinde yetişen yenilebilir bitkilerin gastronomiye kazandırılması önem arz etmektedir. Siverek ise coğrafi konumundan, bölgede ayırt edici özelliklerinden ve geniş florasından dolayı yenilebilir bitkiler açısından zengindir. Bu araştırmada Siverek mutfağında yenilebilir bitkilerin kullanım şekillerinin belirlenmesi ve gastronomik açıdan değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Siverek mutfağında yenilebilir bitkilerin tespit edilmesi tanıtılması ve gelecek nesillere aktarılması ve sonraki araştırmalara veri sağlaması açısından araştırmanın önem arz ettiği düşünülmektedir.

Çalışmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Verilerin toplanması için nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırmanın evreni Siverek'te yaşayan yerel halktır. Bölgenin yenilebilir yabani bitkileri hakkında bilgi sahibi olduğu düşünülen 10 katılımcı ise araştırmanın örneklemini oluşturmuştur. Araştırmada amaçlı örnekleme yöntemi benimsenmiştir. Guba ve Lincoln (1982) örnekleme yönteminde doyumluluk oranının örnekleme seçiminde önemli bir kriter olduğunu ifade etmektedir. Amaçlı örnekleme yöntemlerinde örnekleme büyüklüğü, örnekleme birimlerinden artık yeni bir bilgi gelmediği noktada, yani doyum noktasında, örnekleme dahil etmeler durdurulur ve bu durumda bilgilerin tekrarlanması örnekleme sayısının belirlenmesinde ilk ölçüttür (Shenton, 2004). Nitekim nitel araştırmalardaki anlamlılığın ve geçerliliğin önemi, örnekleme büyüklüğünden çok seçilen durumların bilgi yüklü olması ve araştırmacının çeşitli (gözlemsel ve analitik) becerilerinin olmasına bağlıdır (Sandelowski, 1986).

Hazırlanan görüşme formu yenilebilir bitkiler hakkında bilgi sahibi olduğu düşünülen ve bölgede ikamet eden yöre halkına uygulanmıştır. Siverek mutfağının yenilebilir bitkilerine yönelik

hazırlanan görüşme formu altı demografik ve sekiz açık uçlu sorudan oluşturulmuştur. Görüşme formu 10 katılımcıyla gerçekleştirilmiş, görüşmelere katılan kişiler metin içerisinde K1, K2 vb. şeklinde kısaltmalarla gösterilmiştir. Araştırma sonucunda elde edilen veriler Word programı aracılığıyla betimsel analiz yöntemiyle değerlendirilmiştir.

4. BULGULAR

Tablo 2. Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler

<i>Katılımcılar</i>	<i>Cinsiyet</i>	<i>Yaş</i>	<i>Meslek</i>	<i>Eğitim Durumu</i>	<i>İkamet</i>
K1	Kadın	34	Ev hanımı	İlköğretim	Siverek
K2	Kadın	45	Esnaf	Lise	Siverek
K3	Kadın	41	Ev hanımı	Ortaöğretim	Siverek
K4	Erkek	23	Çalışmıyor	Lisans	Siverek
K5	Kadın	58	Ev hanımı	Okuryazar Değil	Siverek
K6	Kadın	25	Ev hanımı	İlköğretim	Siverek
K7	Kadın	41	Ev hanımı	Ortaöğretim	Siverek
K8	Kadın	35	Ev hanımı	İlköğretim	Siverek
K9	Kadın	32	Ev hanımı	İlköğretim	Siverek
K10	Kadın	22	Çalışmıyor	Lisans	Siverek

Araştırmaya katılan katılımcıların 10'da 9'u "ev hanımı" olan "kadınlardan" oluşmaktadır. Bu durum bölgede çoğunlukla kadınların mutfaklarda yer almaları ve yemeklerle ilgili bilgi sahibi olmalarıyla açıklanabilir. Katılımcıların "yaş aralığı "22-58" arasında olup, eğitim düzeyleri "ilköğretim (4)", "ortaöğretim (2)", "lise (1)", "lisans (2)" ve "okuryazar değil (1)" şeklindedir. Katılımcıların büyük çoğunluğu "ev hanımı" olup, tamamı "Siverek'te" ikamet etmektedir (Tablo 2).

Tablo 3. Siverek'te Yetişen Hangi Yenilebilir Bitkileri Biliyorsunuz?

<i>Kategori</i>	<i>Alt Kategori</i>	<i>Katılımcılar</i>
<i>Yenilebilir Bitkiler</i>	Kenger	Tüm katılımcılar
	Yarpuz	Tüm katılımcılar
	Kormit otu	K1, K2, K3, K4, K6, K7, K8
	Suteresi	K1, K2, K3, K7
	Ebegümece	K1, K2, K5, K6, K7,
	Semizotu	K1, K2, K3, K6, K7, K9
	Kurt soğanı	K1, K2, K3, K5, K6, K7, K10
	Yabani sarımsak	K1, K2
	Deve diken	K1, K2, K6
	Çobançantası	K3, K6, K7

Tablo 3'te Siverek'te yetişen en bilindik bitkiler saptanmıştır. Bunların en çok bilinenleri "kenger" ve "yarpuz" olduğu görülmektedir. Diğerleri ise sırayla "kormit otu, kurt soğanı, semiz otu, ebegümece, su teresi, deve diken, çobançantası, yabani sarımsak" şeklindedir.

Tablo 4. Yemeklerde Daha Çok Hangi Yenilebilir Bitkileri Kullanırsınız?

<i>Kategori</i>	<i>Alt Kategori</i>	<i>Katılımcılar</i>
<i>Yemeklerde Kullanılan Yenilebilir Bitkiler</i>	Kenger	Tüm katılımcılar
	Yarpuz	Tüm katılımcılar
	Kormit otu	K4, K7
	Ebegümece	K1, K2, K5, K6
	Semizotu	K3, K5, K6, K8, K9
	Kurt soğanı	K3, K5, K6
	Deve diken	K6

Önceki tabloda (Tablo 2) bilinen yenilebilir bitkiler tespit edilmiştir. Tablo 4'te ise Siverek halkının yemeklerde en çok hangi yenilebilir bitkileri kullandığı tespit edilmiştir. Katılımcılara göre yemeklerde en çok tercih edilen yenilebilir bitkiler "kenger" ve "yarpuz" bitkileridir. Nitekim bu bitkiler en çok bilinen bitkiler arasında da ilk sıralarda çıkmıştır. "Ebegümece" ve "semizotu" da yine yemeklerde sıkça tercih edilen bitkilerden olduğu görülmüştür.

Tablo 5. Yenilebilir Bitkilerden Hangi Yemekleri Yaparsınız?

<i>Kategori</i>	<i>Alt Kategori</i>	<i>Katılımcılar</i>
<i>Yenilebilir Bitkilerden Yapılan Yemekler</i>	Kenger kavurması	K1, K2, K3, K8, K9
	Yarpuz ekşisi	Tüm katılımcılar
	Ebegümece kavurması	K1, K2, K3, K6, K7
	Yumurtalı kenger kavurma	K4, K5, K6, K7
	Kurt soğanı kavurması	K3, K7, K8
	Bostane salatası (semiz otu)	K1, K3, K5, K6, K7

Tablo 5'te Siverek'te yetişen yenilebilir bitkilerden yapılan yemeklere yönelik katılımcıların büyük çoğunluğu "Yarpuz ekşisi" derken, diğer yemekleri ise "Kenger kavurması, Bostane Salatası, Ebegümece kavurması, yumurtalı kenger kavurma ve kurt soğanı kavurması" şeklinde belirtmişlerdir. Katılımcıların yenilebilir otları daha çok kavurarak, yemek olarak değerlendirdiği belirlenmiştir.

Tablo 6. Siverek'te Yenilebilir Bitkileri Nereden Temin Edersiniz?

<i>Kategori</i>	<i>Alt Kategori</i>	<i>Katılımcı</i>
<i>Temin Edilen Yer</i>	Pazardan Alırım	K2, K5, K6, K8, K10
	Kendim Toplarım	K1, K3, K4, K5, K6, K7, K9

Tablo 6'da Siverek'te yaşayan insanların yenilebilir bitkileri nereden temin ettikleri saptanmıştır. Tabloya göre katılımcıların çoğunluğu yenilebilir bitkileri, yetiştikleri yerlerden "kendisi" toplamaktadır. Bu bitkileri "pazardan (5)" temin edenler olduğu gibi gerek pazardan gerek kendisinin topladığını (2) belirten katılımcılar da mevcuttur.

Tablo 7. Ne Sıklıkla? Ne Zaman? Nasıl? Nerede? Yenilebilir Bitkileri Kullanarak Yemek Yaparsınız?

<i>Kategori</i>	<i>Alt Kategori</i>	<i>Katılımcı</i>
<i>Ne Sıklıkla Bitkilerden Yemek Yaparsınız</i>	Haftada Birkaç Gün	K4, K6, K9
	Haftada Bir Gün	K1, K2, K3, K5, K7, K8, K10
<i>Ne Zaman Bitkilerden Yemek Yaparsınız</i>	Mevsiminde	Tüm katılımcılar
	Her Mevsim	K3, K5, K6, K8
<i>Bitkileri Nasıl Değerlendirirsiniz</i>	Taze	Tüm katılımcılar
	Kurularak, Salamura, Turşu vb.	K3, K5, K6, K8
<i>Nerelerde Bu Bitkilerden Yemek Yapılır</i>	Evlerde	Tüm katılımcılar
	İşletmelerde	-

Katılımcıların tamamı yenilebilir bitkileri öncelikle "mevsiminde" tercih ederken, bir kısmı ise "her mevsim" bu bitkileri tüketmeye çalıştığını belirtmiştir. Katılımcıların tamamı yenilebilir bitkileri yemeklerde kullandığını ifade ederken, büyük çoğunluğu "haftada en az bir gün", geri kalanların ise "haftada birkaç gün" yenilebilir bitkilerden yemek yaptığını belirtmiştir. Yemekleri nasıl değerlendiklerine yönelik soruya da katılımcılardan benzer sonuçlar elde edilmiştir. Nitekim bitkileri her mevsim tüketmeyi tercih edenlerin, bunları "kurularak, salamura, turşu" gibi çeşitli yöntemlerle sakladığı anlaşılmaktadır. Katılımcılar yabani bitkilerin çoğunlukla "evlerde" yapıldığını, restoranlarda çok az denk geldiklerini ifade etmiştir (Tablo 7).

SONUÇ VE ÖNERİLER

Yenilebilir otlar ve bu otlarla yapılan yemekler ülkemizde Akdeniz mutfağı başta olmak üzere bölgesel mutfakların tümünde çeşitli yöntemlerle değerlendirilmektedir. Türk mutfağının vazgeçilmezleri arasında olan otlara, son yıllarda yapılan tematik festivallerle ilgi yoğunlaşmış ve gastronomi turizmi içerisinde önemi artmıştır (Karaca, vd., 2015). Yenilebilir yabancı bitkiler kırsal yörelerde yaşayan insanlar tarafından belirli mevsimlerde (genellikle ilkbahar) toplanmakta ve kendileri çeşitli yöntemlerle tüketebildiği gibi semt pazarlarında da satılmaktadır. Türkiye'nin birçok bölgesinde yetişen bu bitkiler gastronomi turizminde bölgesel olarak farklılaşmak adına önemli yerel lezzetlerdir. Ülkemizin gastronomi şehirlerinden biri olan Şanlıurfa'da coğrafi şartlarına da bağlı olarak et ve etle yapılan yemeklerin öne çıktığı bilinmektedir. Ancak bölgede taşıdığı iklim özellikleri sayesinde yenilebilir bitkilerin yetiştiği ile bağlı Siverek ilçesi, bu bitkilerden yapılan yemeklerle yöre mutfağına yeni bir özellik taşıyabilir. Nitekim yapılan araştırmada Siverek bölgesinde önemli sayıda yenilebilir bitkinin yetiştiği ve yöre halkının da mutfaklarında bu bitkileri değerlendirdiği görülmüştür.

Araştırmada bölgede yetişen yabancı bitkilerin hangileri olduğu ve yenilebilen yabancı bitkilerin kullanım amaçları hakkında bilgiler elde edilmiş ve bu durum gastronomik açıdan değerlendirilmiştir. Buna göre Siverek bölgesinde yetişen 17 yenilebilir bitkinin 10'unu katılımcılar tarafından öne çıkartılmıştır. Bunlar arasında yemeklerde en çok tercih edilenler "kenger" ve "yarpuz" dur. Nitekim bu bitkiler en çok bilinen bitkiler arasında da ilk sıralarda çıkmıştır. Siverek'te yetişen yenilebilir bitkilerden en çok yapılan yemekler "yarpuz ekşisi" ve "kenger kavurması"dır. Katılımcıların çoğunluğu yenilebilir bitkileri, yetiştikleri yerlerden "kendisinin" topladığını ifade ederken, bu bitkileri "pazardan" temin edenler olduğu gibi gerek pazardan gerek kendisinin topladığını belirten katılımcılar da olmuştur. Katılımcıların tamamı yenilebilir bitkileri öncelikle "mevsiminde" tercih ederken, bir kısmı ise "her mevsim" bu bitkileri tüketmeye çalıştığını belirtmiştir. Katılımcıların tamamı yenilebilir bitkileri yemeklerde kullandığını ifade ederken, büyük çoğunluğu "haftada en az bir gün", geri kalanların ise "haftada birkaç gün" yenilebilir bitkilerden yemek yaptığını ve yine büyük çoğunluğunun bunları "taze" olarak tükettiğini belirtmiştir. Yabancı bitkilerin çoğunlukla "evlerde" yapıldığını, restoranlarda çok az denk geldiklerini ifade etmişlerdir. Yörede yetişen yenilebilir yabancı bitkilere yöre halkı tarafından ilginin oldukça yoğun olduğu, ancak gastronomik ürün olarak yeterince değerlendirilmediği belirlenmiştir. Diğer bir ifadeyle yenilebilir bitkilerin gastronomik değerlendirmesi çoğunlukla kırsal kesimde yaşayan yerel halkla sınırlı kaldığı görülmüştür.

Araştırma sonuçları daha önceki araştırmalarla benzerlik göstermiştir. Nitekim Çetinkaya ve Yıldız (2018) Erzurum'da yaptıkları araştırmada yenilebilir otların yöre mutfağında önemli bir yer tuttuğunu belirlemiştir. Yenilebilir bitkilerin birçok bölgede bol miktarda olduğu ve bunların yemeklerde farklı yöntemlerle kullanıldığını belirleyen araştırmalarda mevcuttur (Kadıoğlu, vd., 2020; Şimşek, Durmuş ve Çakmak, 2020; Kökler ve Çetinkaya, 2022). Yenilebilir bitkilere yönelik tüketim alışkanlığının araştırıldığı bir çalışma da ise bunların mutfaklarda çiğ ve yemek olarak değerlendirildiği tespit edilmiştir (Kök, vd., 2020). Diğer taraftan Belli ve Uluer (2023) yenilebilir bitkilerin yöresel mutfaklarda kullanımını Besni bölgesinde araştırmış ve bölgenin bu bitkiler bakımından zengin olduğunu halkın bitkileri sağlığa faydalı gördüklerini ve bu bitkilerin alternatif menülerle gastronomi turizmine katkı sağlayacağını belirtmiştir. Öyle ki yenilebilir bitkilerin gastronomi turizmine etkisinin araştırıldığı çalışmalarda, yenilebilir bitkilerin gastronomi turizmi içerisinde önemli bir yer tuttuğunu ve gastro-turistler açısından dikkat çektiği vurgulanmıştır (Karaca, vd., 2015; Apuhan ve Beyazkaya, 2019; Karadağ ve Özer, 2022).

Kocadağ ve diğerleri (2021) araştırmalarında Türkiye'de yenilebilir ot tüketiminin yüksek seviyede olduğunu belirlemiştir. Mevcut araştırma ve önceki araştırma sonuçları da yenilebilir

bitkilerin yöre mutfağı için önemini ortaya koymuştur. Nitekim bu bitkiler farklı bölgelerde bolca yetişmekte ve yöre halkının mutfağında kendisine yer bulmaktadır. Ayrıca gastronomik değerleri yüksek olan bu bitkilerin gastronomi turizminde bölgesel farklılaşmanın da önünü açacak şekilde değerlendirilmesi gerekmektedir. Bölgedeki turizm işletmelerinin menülerinde yenilebilir yabani bitkileri öne çıkarmasının, yöre mutfağının tanıtımı açısından önem arz edeceği düşünülmektedir. Yenilebilir yabani bitkilerden en çok çıkan ve sıkça tüketilenlerin reçeteleri çıkartılabilir, standart menüler oluşturularak kullanım alanları yaygınlaştırılabilir. Yenilebilir bitkilerin satıldığı pazarlar, turistleri çekebilecek cazibe alanlarına dönüştürülebilir. Bölgede bulunan işletmelere yenilebilir yabani bitkiler hakkında eğitimler verilerek farkındalıkları artırılabilir.

KAYNAKÇA

- Akan , H., & Balos , M. M. (2023). Karaköprü (Şanlıurfa)'Da Gıda Olarak Tüketilen Yabani Bitkiler Üzerinde Etnobotanik Bir Araştırma. *International Journal Of Life Sciences And Biotechnology*, 6(1), 61-81.
- Aksoy, A., Çelik, J., & Tunay, H. (2016). Gazipaşa (Antalya) İlçe Pazarında Satılan ve Halk Tarafından Kullanılan Bazı Bitkiler ve Kullanım Amaçları. *Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi*, 9(2), 55-60.
- Alarcón, R., Ortiz, L. T., & García, P. (2006). Nutrient and Fatty Acid Composition of Wild Edible Bladder Campion Populations [Silene Vulgaris (Moench.) Garcke]. *International Journal of Food Science and Technology*, 41(10), 1239-1242.
- Apuhan, A. K., & Beyazkaya, T. (2019). Bingöl'ün Yenilebilir Yabani Bitkilerinin Gastronomi Turizmine Etkisi Üzerine Bir Araştırma. *Tourism And Recreation*, 1(1), 31-37.
- Cakilcioglu, U., & Turkoglu, I. (2010). An Ethnobotanical Survey of Medicinal Plants in Sivrice (Elazığ Turkey). *Journal of Ethnopharmacology*, 132, 165-175.
- Ceylan, F., & Akar-Şahingöz, S. (2019). Yenilebilir Otlar Tüketim Alışkanlığı: Düziçi Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 2204-2225.
- Çelik, M., & Aksoy, M. (2017). Yerli Turistlerin Gastronomi Turizmine Yönelik Tutumları: Şanlıurfa Örneği. *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(3), 422-434.
- Çetinkaya, N., & Yıldız, S. (2018). Erzurum'un Yenilebilir Otları ve Yemeklerde Kullanım Şekillerine Yönelik Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 482-503.
- Dağ, B. (2021). Siverek Bölgesinde Yetişen Kenger (Gundelia Tournefortii) Bitkisinin Ağır Metal, Fenolikasit ve Antioksidan İçeriklerinin Araştırılması. *BEU Fen Bilimleri Dergisi*, 10(3), 816-827.
- Demir, A. (2013). Sürdürülebilir Gelişmede Yükselen Değer; Biyolojik Çeşitlilik Açısından Türkiye Değerlendirilmesi. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 12 (24), 67-74.
- Demir, E., Sürmen, B., Özer, H., & Kutbay, H. G. (2017). Salıpazarı ve Çevresinde (Samsun/Türkiye) Doğal Olarak Yetişen Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 7(2), 68-78.
- Demirci, B., & Aktepe, B. (2021). Türkiye'de Yenilebilir Bitkilerle İlgili Yapılan Araştırmaların Bibliyometrik Analizi. *Journal of Global Food Research*, 2(1), 14-39.
- Gargacı Kınay, A. (2024). Sinop'un Yenilebilir Otları ve Baharatları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12(2), 777-790.
- Guba, E. G., & Lincoln, Y. S. (1982). Epistemological And Methodological Bases of Naturalistic Inquiry. *Educational Technology Research and Development*, 30(4), 233-252.
- Guzelsoy, N. A., Ucurum, O., Tokat, E., Tan, A., Ay, S. T., & Ozbek, K. (2017). Nutritional Properties of Some Wild Edible Plant Species in Turkey. *ANADOLU Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 27(2), 39-45.
- Gürdal, B., & Kültür, Ş. (2013). An Ethnobotanical Study of Medicinal Plants in Marmaris (Muğla, Turkey). *Journal of Ethnopharmacology*, 146(1), 113-126.

- Kadioglu, Z., Cukadar, K., Kalkan, N. N., Vurgun, H., & Kaya, O. (2020). (2020). Wild Edible Plant Species Used in The Ağrı Province, Eastern Turkey. *Anales Del Jardín Botánico De Madrid*, 77(2), e098.
- Kadioglu, Z., Çukadar, K., Kandemir, A., Kalkan, N. N., Vurgun, H. & Dönderalp, V. (2020). Kars İlinde Sebze Olarak Tüketilen Yabani Bitki Türlerinin Tespiti ve Kullanım Şekilleri. *ANADOLU Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 30(1), 11-32.
- 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, Spokane, WA.
- Karaca, O. B., Yıldırım, O., & Çakıcı, V. (2015). Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 27-42.
- Karadağ, Ü. (2015). *Datça Bölgesine Ait Yenilebilir Otların ve Çiçeklerin Tespiti, Sağlığa Faydaları ve Yemeklerde Kullanım Şekilleri (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi)*. İstanbul: Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karadağ, Ü., & Özer, Ç. (2022). Gastronomi Turizmi Açısından Yenilebilir Otların Önemi: Ege Bölgesi Örneği. *Asya Studies-Academic Social Studies/Akademik Sosyal Araştırmalar*, 6(22), 249-256.
- Kocadağ, S., Çelikay, N., Kelat, Z., Aykul, F., Yardım, N., Karahan, S., Karaağaoğlu, E., Akgün, S., Oğul, H., Aksoydan, E., Kızıltan, G., Pekcan, A. G. (2021). Türkiye’de Yenilebilir Ot Tüketim Durumu. *Sağlık ve Toplum*, 31, 195-203.
- Kök, A., Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz, H., & Karahan, S. (2020). Ege Otlarının Yöresel Mutfaklarda Kullanımı. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 3(2), 152-168.
- Kökler, N., & Çetinkaya, N. (2022). Yenilebilir Yabani Bitkilerin Gastronomik Açından Değerlendirilmesi: Erzurum Uzundere Örneği. *Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 11(1), 50-74.
- Leonti, M., Nebel, S., Rivera, D., & Heinrich, M. (2006). Wild Gathered Food Plants in The European Mediterranean: A Comparative Analysis. *Economic Botany*, 60(2), 130-42.
- Nohutçu, L., Tunçtürk, M., & Tunçtürk, R. (2019). Yabani Bitkiler ve Sürdürülebilirlik. *Yüzyüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 24(2), 142-151.
- Okcu, Z., & Kaplan, B. (2018). Doğu Anadolu Bölgesinde Gıda Olarak Kullanılan Yabani Bitkiler. *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 6(3), 260-265.
- Özer, H., Çoban, F., & Bouljak, M. S. (2020). Doğu Anadolu Bölgesinin Önemli Tıbbi-Aromatik Bitkileri. *Erciyes Tarım ve Hayvan Bilimleri Dergisi*, 3(1), 16-23.
- Özvatan, B., Altundağ Çakır, E., & Kutlu, L. (2020). Düzce İl Merkezi Semt Pazarlarındaki Bitkilerin Etnobotanik Açından İncelenmesi (Karadeniz Bölgesi, Türkiye). *Düzce Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 8(1), 962-973.
- Pinela, J., Carvalho, A. M., & Ferreira, I. C. (2017). Wild Edible Plants: Nutritional and Toxicological Characteristics, Retrieval Strategies and Importance for Today's Society. *Food and Chemical Toxicology*, 110, 165-188.
- Polat, R., Cakilcioglu, U., & Satıl, F. (2013). Traditional Uses of Medicinal Plants in Solhan (Bingöl Turkey). *Journal of Ethnopharmacology*, 148(1), 951-963.
- Polat, R., Cakilcioglu, U., Kaltalıoğlu, K., Uluşan, M. D., & Türkmen, Z. (2015). An Ethnobotanical Study on Medicinal Plants in Espiye and Its Surrounding (Giresun Turkey). *Journal of Ethnopharmacology*, 163(1), 1-11.
- Sandelowski, M. (1986). The Problem Of Rigor in Qualitative Research. *Advances in Nursing Science*, 8(3), 27-37.
- Shenton, A. K. (2004). Strategies For Ensuring Trustworthiness in Qualitative Research Projects. *Education for Information*, 22(2), 63-75.

Siverek Mutfağında Yenilebilir Yabani Bitkilerin Kullanım Şekilleri ve Gastronomiye Katkıları

- Shin, T., Fujikawa, K., Moe, A. Z., & Uchiyama, H. (2018). Traditional Knowledge of Wild Edible Plants With Special Emphasis on Medicinal Uses in Southern Shan State, Myanmar. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 14(48), 1-13.
- Siverek Ziraat Odası. (2024, 9 1). <http://siverek.ziraatodasi.org.tr/yoresel-urunlerimiz> adresinden alındı
- Şimşek, A., Durmuş, E. N., & Çakmak, S. D. (2020). Yenilebilir Otlar ve Mutfaklarda Kullanım Şekilleri: Kastamonu Örneği. *To & Re*, 2(1), 8-12.
- Temizkan, S. P., & Uslu, A. N. (2023). Safranbolu'daki Yenilebilir Otlar ve Yemeklerde Kullanımı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(1), 434-452.
- Ulcay, S., & Şenel, G. (2020). Tokat Çevresinde Yayılış Gösteren Bazı Tıbbi ve Yenilebilir Bitkilerin Etnobotanik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. *Academic Platform Journal of Engineering and Science*, 8(1), 62-69.
- Urhan, Y., Ege, M. A., Öztürk, B., Elgin Cebe, G. (2016). Turkish Food Plants Database. *Journal of Faculty of Pharmacy of Ankara University*, 40(2), 43-57.
- URL1. (2024, 9 2). *Siverek Sonhaber*. <https://www.sivereksonhaber.com/14339/Siverekte-Yabani-Ot-Yemekleri.html> adresinden alındı
- URL2. (2024, 8 25). *Siverek'in Coğrafi Konumu*. <https://www.sivereksonhaber.com/10456/siverekin-cografik-konumu-ve-tarihcesi.html> adresinden alındı
- URL3. (2024, 7 15). *CoğrafyaHarita*. <http://cografyaharita.com/index.html>
- Vanzani, P., Rossetto, M., DeMarco, V., Sacchetti, L. E., Paoletti, M. G., & Rigo, A. (2011). Wild Mediterranean Plants as Traditional Food: A Valuable Source of Antioxidants. *Journal of Food Science*, 76(1), 46-51.