

## TÜRKİYE'DEKİ YENİLEBİLİR OTLARIN HARİTALANDIRILMASI

**Bariş DEMİRCİ<sup>1</sup>, Berkay ÇAL<sup>2</sup>**

*Geliş: 20.12.2023 / Kabul: 24.07.2024*

*DOI: <https://doi.org/10.62809/matbuat.1407623>*

### Öz

Kökü, gövdesi, yaprağı, tomurcukları, tohumları vb. bir kısmı ya da tamamı yenilebilen otlar, yenilebilir ot/yenilebilir yabancı ot olarak ele alınmaktadır. İklim, bitki örtüsü, jeolojik yapısı vb. özelliklerinden dolayı önemli bir konumda olan Türkiye'de 10000'in üzerinde yenilebilir ot yer almaktadır. Bu çeşitlilik konuyla ilgili birçok araştırmacının dikkatini çekmiş ve farklı alandan araştırmacılar yenilebilir otlarla ilgili bilimsel yayınlar ortaya koymuşlardır. Araştırma kapsamında bu yayınlar incelenmiş ve bu yayınlar referans alınarak şehirlerin sahip olduğu yenilebilir otlar ve sayıları tespit edilmiştir. Toplam 55 şehrin yenilebilir otlarıyla ilgili araştırmalar yapıldığı, 26 şehirde buna yönelik bir çalışma olmadığı belirlenmiştir. Çalışmalardan ulaşılan yenilebilir ot sayılarına göre Türkiye'nin hem şehir hem de bölge haritaları oluşturulmuştur. Buna göre Türkiye'de en fazla yenilebilir ota sahip şehir Denizli iken en fazla yenilebilir ota sahip bölge ise Doğu Anadolu Bölgesi'dir.

**Anahtar kelimeler:** Yenilebilir Otlar, Yabancı Otlar, Yenilebilir Yabancı Bitkiler, Yabancı Bitki Tüketimi, Yenilebilir Yabancı Ot Çeşitleri

## MAPPING EDIBLE HERBS IN TURKEY

### Abstract

Root, stem, leaf, buds, seeds etc. some or all edible herbs are treated as edible herbs/edible weed. Climate, vegetation, geological structure, etc. there are over 10000 edible herbs in Turkey, which is in an important position due to its characteristics. This diversity has attracted the attention of many researchers on the subject and researchers from different fields have published scientific publications on edible herbs. Within the scope of the research, these publications were examined and the edible herbs of the cities and their numbers were determined by taking these publications as reference. It has been determined that research has been done on edible herbs in 55 cities in total, and there is no study on this in 26 cities.

<sup>1</sup> Doç. Dr., Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, bdemirci@ogu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-1247-1841.

<sup>2</sup> Bilim Uzmanı, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, berkaycalpod@gmail.com, ORCID: 0000-0001-4961-2828.

According to the edible herbs numbers obtained from the studies, both city and regional maps of Turkey were created herbs. According to the studies, it was determined that 2380 edible herbs were investigated. Accordingly, while the city with the most edible herbs is Denizli, the region with the most edible herbs is the Eastern Anatolia Region.

**Keywords:** Edible Herbs, Wild Herbs, Edible Wild Plant, Consumption of Wild Plants, Edible Varieties of Wild Herbs

## **Giriş**

Beslenme insanlığın varoluşundan itibaren önem taşımaktadır. İnsanlar, hayatta kalmak ve sağlıklarını korumak için doğadan faydalanmıştır. Bu süreç içerisinde de insanlar çeşitli şekillerde beslenme tarzları ortaya çıkarmıştır. Artan bu farkındalık ile birlikte insanların beslenme alışkanlıklarında da değişimler olduğu görülmektedir. Günümüzde ise sağlıklı beslenme ile ilgili bir farkındalık oluşmaya başlamıştır. Vegan, vejetaryen vb. akımların yanı sıra sağlıklı beslenmek için yapılan değişikliklerden biri de yenilebilir otların insan diyetinde sıklıkla kullanılmasıdır. Özellikle ilk çağlardan itibaren insanlar bitkilerden farklı amaçlar için yararlanmışlardır (Kocadağ vd., 2021). Tarımsal üretimin başlamasıyla beraber bitkisel beslenme kapsamında yenilebilir otlar önemli hale gelmiştir (Şimşek, Durmuş ve Dilekci Çakmak, 2020).

“Yenilebilir ot veya bitki; yeterli olgunluğa ulaşmış ve uygun bir şekilde toplanan, bir veya birkaç parçası yenmek üzere mutfaklarda kullanılan ve genel olarak yabancı bitkileri ifade eden bir kavramdır.”(Çetinkaya ve Yıldız, 2018).Tanımdan anlaşılacağı üzere otların mutfakta kullanımının önemli olduğu söylenebilir. Ayrıca yenilebilir otlar, yöresel mutfakların tanıtımı açısından da önem arz etmektedir (Koç Apuhan ve Beyazkaya, 2019).

Türkiye, bitki çeşitliliği açısından dünyadaki en zengin coğrafyalarından biri olarak kabul edilmekte ve biyoçeşitlilik bakımından ender ülkelerden birisi olarak bilinmektedir (Çetinkaya ve Yıldız, 2018). Ayrıca Türkiye, sahip olduğu coğrafi konumu, iklim özellikleri, toprak yapısı gibi özellikleri nedeniyle bitkisel kaynaklar bakımından dünyanın en önemli ülkelerinden biridir (Şimşek vd., 2020).

Alanyazın incelendiğinde Türkiye’de yenilebilir otların tıbbi, biyolojik ve etnobotanik özelliklerini ortaya koyan araştırmaların yanı sıra mutfaklarda kullanımı ve gastronomi turizmi kapsamında değerlendiren araştırmaların da olduğu görülmektedir. Mutfaklarda kullanımıyla ilgili çalışmaların özellikle Türkiye’de gastronomi eğitiminin lisans düzeyinde verilmeye başlanması (Demirci vd. 2020) ve bu alandaki araştırmacıların konuya ilgi duymasıyla birlikte artış gösterdiği yapılan

çalışmalardan anlaşılmaktadır. Bu araştırmanın amacı yenilebilir otlarla ilgili yapılan çalışmaların incelenmesiyle şehir ve bölge bazında haritalandırılmasını sağlamaktır. Yapılan çalışmalar referans alınarak ortaya konulan haritalar, her bir şehre ve bölgeye ait yenilebilir otların sayısını ortaya koymaktadır.

### **Kavramsal Çerçeve**

Ot kavramı, genel olarak doğada kendiliğinden yetişen, insanlar tarafından yetiştirilmeyen bitkiler için kullanılan bir kavramdır (Şimşek vd., 2020). Türk Dil Kurumu (TDK, 2021), ot kavramını, “toprak üstündeki bölümleri odunlaşmayıp yumuşak kalan, ilkbaharda bitip bir iki mevsim sonra kuruyan küçük bitkiler” şeklinde tanımlamaktadır. Doğada bulunup kendiliğinden yetişenler yabancı ot olarak da isimlendirilmektedir. Yenilebilir otu ise, tüketilmesinde insan sağlığına zarar vermeyen, doğada kendiliğinden yetişen, herhangi bir müdahale gerektirmeyen ot olarak tanımlamak mümkündür (Şimşek ve Güleç, 2020). İnsanlar gıda ya da sağlık amaçlı olarak bitkilerin potansiyel yarar ve zararlarını ölçmek için önce az bir miktarda denemekte ve sonrasında bitkilerin kullanılıp kullanılmayacağını belirlemek için miktarları arttırarak denemeleri tekrarlamaktadırlar (Kendir ve Güvenç, 2010). Bununla birlikte farklı yerlerde yapılan araştırmalara göre yerel yemek kültüründe kullanılan yenilebilir otların geleneksel tedavi yöntemlerinden ayrı tutulmadığı görülmektedir (Şimşek ve Güleç, 2020). Bitkilerin tedavi amaçlı kullanımı son 20-30 yılda hızlı gelişen bir akım olarak hem Türkiye’de hem de diğer ülkelerde ivme kazanmıştır (Arslan, 2016). Ayrıca eski zamanlardan beri otlar, Anadolu’da ilaç yapımı için kullanılmaktadır. Doğal olarak yetişen bitkilerden faydalandığı gibi çeşitli türlerin kültürleri de yapılmaktadır (Karaca, Yıldırım ve Çakıcı, 2015). Gıda sektöründe kullanılan bitkilerin birçoğu otsu özelliktedir fakat yarı çalı, çalı ya da ağaç formundaki bitkilerin taze yaprakları veya yapraksız sürgünlerinden de yemek yapımında faydalanılmaktadır (Keskin ve Dönmez, 2020). Gıda olarak kullanılan otlar; haşlanarak, çiğ olarak, dolma şeklinde ya da haşlanıp süzildikten sonra içine pirinç katılarak ve yoğurt eklenerek kullanılmaktadır. Bazı otların ise yaprak, gövde, kök, çiçek, tohum ve filiz kısımları su ile kaynatılarak (dekoksiyon) ya da kaynamış su (infüzyon) içinde bekletilerek lapa şeklinde ya da balla karıştırılarak hastalıkların tedavilerinde kullanılmaktadır (Yücel, Güney ve Şengün, 2010). Dolayısıyla eski zamanlardan beri Türkiye’de otların gerek ilaç için gerekse de yemek için kullanıldığı belirtilebilir.

Zengin bir biyoçeşitliliğe sahip olan nadir ülkelerden biri olan Türkiye’de, doğal olarak yetişen 12.000’den fazla bitki çeşidi bulunmaktadır. Bunlardan 174 familyaya

ait 9.996 bitki türü belirlenmiştir. Gıda olarak kullanımı olan yabancı ot türü sayısı ise 10.000’in üzerindedir (Ceylan ve Akar Şahingöz, 2019). Bunun yanında Türkiye’nin konumu ve sahip olduğu coğrafi özellikleriyle oluşan iklim farklılıkları doğal bitki örtüsünde çalı veya ağaççık, orman, ot gibi çeşitli bitki formasyonlarının oluşmasına neden olmuştur. Ayrıca iklimin etkisiyle beraber nemli, yarı nemli veya kurakçıl karakterdeki topluluklar ekolojik, morfolojik, floristik ve coğrafi yayılış özellikleri açısından birbirinden farklı bitki türlerinden oluşur (Günel, 2013).

## **Yöntem**

Bu çalışmanın amacı, Türkiye’de yenilebilir otlarla ilgili araştırmaların incelenerek yenilebilir otların haritalandırılmasını sağlamaktır. Bu amaç doğrultusunda nitel araştırma deseni kullanılarak sistematik literatür taraması yapılmıştır. Veri toplama sürecinde Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Tez Merkezi (<https://tez.yok.gov.tr>) ve Google Akademik ([www.scholar.com.tr](http://www.scholar.com.tr)) veri tabanlarında Şubat 2022 tarihine kadar yayımlanmış tez ve makaleler kapsamlı olarak taranmıştır. Tarama sırasında “yenilebilir/içilebilir otlar”, “yenilebilir/içilebilir bitkiler”, “yenilebilir/içilebilir yabancı otlar” ve “yenilebilir/içilebilir yabancı bitkiler” anahtar kelimeleri kullanılmıştır. Örneklem yöntemi olarak amaçlı örneklem yöntemi tercih edilmiştir; bu bağlamda, çalışmalarda belirtilen yenilebilir otlar dikkate alınarak, bu otlarla ilgili şehir bazında veriler toplanmıştır. Yenilebilir olduğu belirtilmeyen otlarla ilgili çalışmalar kapsam dışında tutulmuştur. Veri analiz sürecinde, Türkiye’nin farklı coğrafi bölgelerindeki şehirlerde bulunan yenilebilir otların isimleri belirlenmiş, bu veriler tablolar halinde sunulmuştur. İncelenen çalışmalarda verilen bilgilere göre her bir şehre ait yenilebilir otların isimleri yazılmış ve coğrafi bölgelere göre sınıflandırılarak tablolar halinde verilmiştir. Bununla birlikte bu çalışmada verilen yenilebilir otların sayısı alanyazındaki çalışmalar referans alınarak ortaya konulduğundan gerçek sayıyı ifade etmeyebilir. Araştırmacılar sadece kendi alanıyla ilgili yenilebilir bitkileri ortaya koymuş olabilirler. Ayrıca bazı şehirlerde yenilebilir otlarla ilgili çalışma yapılmadığından buna yönelik bilgi verilememiştir. Bu durum söz konusu şehirlerde yenilebilir bitki olmadığı anlamı taşımamaktadır.

## **Bulgular ve Yorumlar**

Yenilebilir otlarla ilgili yapılan çalışmalara göre şehirlerin sahip olduğu yenilebilir ot sayıları bölgelere göre tablolaştırılmıştır. Türkiye’de toplam 55 şehrin yenilebilir otlar kapsamında değerlendirildiği belirlenmiştir.

Akdeniz Bölgesi’ndeki şehirlere ait yenilebilir otlar Tablo 1’de verilmiştir.

**Tablo 1.** Akdeniz Bölgesi Yenilebilir Otları

Şehir	Yenilebilir Otlar
<b>Antalya</b>	Arapsaçı, Turpotu, Ebegümece, Isırgan, Gelincik, Kuzukulağı, Misliot, Radika, Şevket-i Bostan, Labada (Certel vd., 2006).
<b>Adana</b>	Şahtere, Lahana, Çoban Çantası, Madımak, Ebegümece, Ihlamur, Rezene, Maydanoz, Civan Perçemi, Devedikeni, Pelinotu, Yavşan Otu, Karahindiba, Velen, Kekik, Toros Nanesi, Ada Çayı, Sinir Otu, Reyhan Otu, Isırgan, Söğüt, Yoğurt Otu, Sarımsak, Soğan, Ayrık Otu, Mısır (Bağcı, Savran ve Dural, 2006)
<b>Hatay</b>	Kızılıbacak, Ispanak, Pazı, Körmen, Menengiç, Sumak, Maydanoz, Kazayağı, Gavur Pancarı, Çakal Otu, Kuşkonmaz, Kenger, Yabani Kenger, Çakır Tikeni, İğne Papatya, Marul, Çayır Papatyası, Acı Marul, Acı Papatya, Boncuk otu, Lahana, Turp, Çoban Çantası, Tere, Deli Turp, Eşek Turpu, Ispatan, Papuç İnciri, Kapari,, Karahaylin, Ardiç, Bakla, Bezelye, Kayışkıran, İğnelik, Kantaron Otu, At kekiği, Yarpuz, Nane, Biberiye, Kekik,, Çiriş,, Kömeç, Hambelis, Kuzu Kulağı,, Semizotu, Erefe Otu, Hannep, Alıç, Ihlamur, Isırgan, Asma, (Abuzar, 2018).
<b>Mersin</b>	Cılıkburnu, Çobançantası, Cücübağıracağı, Nalçeken, Kuzukulağı, Gelinali, Karahindiba, Su Teresi, Hardal Otu, Çiriş, Deniz Börülcesi, Ebegümece, Elek Otu, Garagıcı, Görmen Otu, Gül damlası, İğnelik Otu, Isırgan Otu, Karakavuk, Gıvışkan, Madımak, Pezik, Yarpuz, Kardelen, Yılan Otu, Arapsaçı, Aynı Sefa, Dağ Kekiği, Bostan Güzeli, Biberiye, Diken Otu, Karabacak Otu, Yalancı Pezik (Özhan, 2019).
<b>Osmaniye</b>	Tırşik ot, Gelin eli otu, İğnelik otu, Sirken otu, Hardal otu, Semizotu (Ceylan ve Akar Şahingöz, 2019).
<b>Kahramanmaraş</b>	Işgın, Tırşik, Yarpuz, Ebegümece, Gelinali, Semizotu, Ispatan, Isırgan, Çiriş (Tıgılı Kaytanlıoğlu, Fakir ve Aydemir, 2021).

İncelenen çalışmalarda Akdeniz Bölgesi’nde yer alan şehirlerden en fazla yenilebilir ota sahip olan şehrin Hatay; en az yenilebilir bitkiye sahip ilin ise Osmaniye olduğu belirlenmiştir. Bu bölgedeki 6 şehrin yenilebilir otları ile ilgili çalışmalara ulaşılrken Burdur ve Isparta illerine ait yenilebilir otlarla ilgili herhangi bir çalışmaya ulaşılammıştır.

Ege Bölgesi’ndeki şehirlere ait yenilebilir otlar Tablo 2’de verilmiştir.

**Tablo 2.** Ege Bölgesi Yenilebilir Otları

Şehir	Yenilebilir Otlar
<b>Afyonkarahisar</b>	Bahçe sirkeni, Ayvadana, Papatya, Karagavuk, Devedikeni, Tekecen, Acıgünek, Yemlik, Cıcık, Kediotu, Toklubaşı, Yaban Ispanağı, Karacıcık, Karabaşotu, Türkmen Çırası, Bodur Mahmut, Kekik, Ebegümece, Gelincik, Bici bici, Kadımelek, İlibada, Semizotu, Ekşimen, Sığır Kuyruğu (Yücel, Şengün ve Çoban 2012).

*Türkiye'deki Yenilebilir Otların Haritalandırılması*

<b>Aydın</b>	Semiz Otu, Dalgan, Ebegümeci, İğnelik, Gelincik, Arapsaçı, Labada, Piyan, Karakekik (Yücel ve Tunay, 2002).
<b>Denizli</b>	Sivri Ayıpençesi, Günlük Ağacı, Yaban Pancarı, Ak Sirken, Sirken, Menengiç, Sumak, Dereotu, Sarıçödrük, Rezene, Kaymacık, Maydanoz, Anason, Yılan Bıçağı, Tilkişen, Tavşanmemesi, Kabe Süpürgesi, Karakavuk, Köpek Papatyası, Yerelması, Sarısolmaz, Divar Marulu, Eşek Helvası , Dolma Kenkeri, Şevketi Bostan, Teke Sakalı, Iskınk, Karamuk, Kızılağaç, Sığır Dili, Emzik Otu, Şalgam, Çoban Çantası, Su Teresi, Eşek Turpu, Hardal Otu, Kebere, Çatal Nakıl, Ecibücü, Kuş Otu, Karağan, Laden, Servi, Andız, Kokar Ardic, Katran Ardicı, Maydanoz bağı, Karatopalak, Dolanbaç, Kırkkilit Otu, Kocayemiş, Püren, Gemlik Geveni, Meyan, Sarı Burçak, Colban, Kermes Meşesi, Mazı Meşesi, Pelit Ağacı, Leylekğagası, İğnelik, Serkil , Mide otu, Karabaş, Oğul Otu, Yarpuz, Eşek Nanesi, Fesleğen, Mercan Köşk, Bilyalı Kekik, Biberiye, Adaçayı, Şalba, Zarif Şalba, Kızılancayı, Filiskin, Kısamahmut, Acıyavşan, Acı Kekik, Zahter, Dağ Kekigi, Defne, Bamya, Ebegümeci, Felamur, Mersin, Boruk, Dıldamak, Salep, Püskülü, Gelincik, Afyonçičeđi, Karaçam, Damarlıca, Çınar, Köpekdişi, Kuzu Kulağı, Efelek, Madımak, Semizotu, Çörekotu, Çiçeđerzer, Karaçalı, Hünnap, Yemişen, Kömüş Dikeni, Ahlat, Kuşburnu, Çoban kösteği, Ökse Otu, Atlangaç, Çitlenbik, Isırgan, Dalağan, Çoban Çökerten (Akkavak Zurnacı, 2019).
<b>İzmir</b>	Çam Kuduzotu, Adaçayı, Yapışkan otu, Lohusa Otu, Özge Labada, Tel Aksar, Karakafes Otu, Yılan Otu, Kaya Marulu, Safran, Adaçayı, Lavanta, Karabaş Otu, Biberiye, Kekik, Melisa, Fesleğen, Ölmez Çiçeğ, Mayıs Papatyası, Pelin Otu, Okalıptus, Mersin, Defne, Katran Ardicı, Sığla, Kara Mürver, Funda, Hayıt, Ihlamur, Sinameki, Gül Hatmi, Limon Otu (İskenderoğlu, 2018; Çakar, Akat ve Akat Saraçoğlu, 2020).
<b>Manisa</b>	Yılan Yastığı, Kuşkonmaz, Tilki Kuyruğu, Sarıçığdem, Çiğdem, Lale., Kiriş Otu, Acı Çiğdem, (Sargin, Selvi ve Akçiçeğ 2013).
<b>Muğla</b>	Acı Ot, Alimeç, Arapsaçı, Biberiye, Isırgan, Papatya, Deniz İspanağı, Deniz Otu, Deve Tabanı, Tilkiçek, Ebegümeci, Ekşikulak, Eşek Kekigi, Fesleğen, Kaya Kuruğu, Göğeret, Güllez, Mördümük, Hayıt, İğnecik, Kabak Çiçeği, Hindiba, Karabaş Otu, Şevketi Bostan, Kışyak, Dön Baba (İğnecik otu), Körmən, Labada, Mayaotu, Menengiç, İtir Çiçeği, Narpız, Sarı Ot, Semiz Otu, Sığırdili, Sirken, Kapari, Turp Otu, Zemperlik (Karadağ, 2015). Bodrum'da 143 yenilebilir bitki yer almaktadır (Ertuğ, 2004).
<b>Uşak</b>	Servi, Kızılçam, Fıstık çamı, Dereotu, Canavar ağzı, Maydanoz, Ayvadana, Aynısafa, Çengel sakızı, Gündöndü, Acı marul, Papatya, Kara kavuk, Teke sakalı, Havacıva otu, Gayışlık (Bici bici, Çıngıldaklı ot), Yabani tere, Roka, Tere, Gerdeme (Su Teresi), Yabani Turp, Yabani Hardal, Hüsnü Yusuf, Toklubaşı, Şımbıldak (Gıyışkan), Sirken, İspanak, Kantaron, Mayasıl otu, Kırırcık nane, Yabani nane, Fesleğen, Oğlan Çiçeği (Güveti otu), Kuş dili (Biberiye), Adaçayı, Bodur Mahmut, Kekik, Siyerek (Keten), Ebegümeci, Gül hatmi (Gül Fatma), <b>İncir (yemiş)</b> , Gelincik, Yulaf, Darı, Sınırli ot, Kuş pidesi (Madımak), Ekşi kulak, İlebada, Semizotu (semizlik), Çörek otu, Acı badem, Alıç ,Beş parmak otu, Zerdali (kayısı), Gidişken, Isırgan otu, Demir pıtrak (demir dikeni) (Deniz, Serteser ve Kargıoğlu 2010)

Ege Bölgesi’nde bulunan 8 şehirden 7’sinin yenilebilir otları ile ilgili çalışmalara ulaşılmıştır. Yalnızca Kütahya ilinin yenilebilir otları ile ilgili araştırmaya ulaşılamamıştır. Yapılan çalışmalarda Ege Bölgesinde en fazla yenilebilir ota sahip olan ilin Denizli olduğu tespit edilmiştir.

İç Anadolu Bölgesi’ndeki şehirlere ait yenilebilir otlar Tablo 3’te verilmiştir.

**Tablo 3.** İç Anadolu Bölgesi Yenilebilir Otları

Şehir	Yenilebilir Otlar
<b>Eskişehir</b>	Kuzukulağı, Ebegümece, Kuş Ekmeği, Kır Pancarı, Yemlik Otu, Koyun Dili, Çitlik Otu, Cacık, Gelincik, Toklubaşı, Labada, Kızılbacak, Acı Marul, Isırgan, Pancar Yaprağı, Dede Sakalı, Haşhaş,Papatya, Yabani Mancar, Sirken, Karakavuk, Kavgan Dikeni, Çiğdem, Ayrık, Ballıbaba, Yabani Nane, Balotu, Kırkdamar,, Kekik, Karabaş (Unay, 2001; Yücel, Güney ve Şengün, 2010).
<b>Konya</b>	Borana otu, Çitlik ağacı, Sumak, Gariyok, Güneyik, Diken, Tekesakalı, Karamuk, Öküz dili, Çingilli Gamber, Yolçuk, Su Teresi, Gerdime, Top Ot, Gölüçür, Çitlik Otu, Kaz Kursağı, Bozyaprak Meşe, Termen, Yarpuz otu, Ballık, Kekik, Çayır Salepi, Salep, Ebemekmeği, Damar Otu, Madımak, İlabada, Semiz otu, Alıç, Isırgan (Tugay vd., 2012).
<b>Kayseri</b>	Sanciotu, Soğan, Havaciva Otu, Gavur Pancarı, Karamuk, Alıç, Boğadikeni, Çınrağ Çiçeği, Arpa, Mayasıl Otu, Menengiç, Ebegümece, Yarpuz, Çam, İtdili, Sarı Çiçek, Reşatın Otu, Meşe,Ebelik, Yanıkotu, Dağçayı,, Peryavşan, Kekik, Isırgan, Calba, Göğceotu (Gençler Özkan ve Koyuncu, 2005).
<b>Karaman</b>	Karanünü, Eğir, Kardelen, Çöğüre, Sumak, Dereotu, Gabarcık, Çaşır, Sarmaşık, İrezdene Nergis, Ölemez otu (Yılan otu), Dedesakalı, Karamuk, Göğündürme, Oğlan Otu, Turp Otu, Karanfil Gımişkan, Kahve dikeni, Yiğit kurtaran(Mahmudeotu), Su Kabağı, Tüter Ot, Kantaron, Nane, Gözenek Yarpız,, Ada çayı, Topuklu Çay, Tavşan Kuyruğu, Ülper Yavşanı, Sarıcakız, Dağ Lalesi,,Lale, Ebegümece, Çayır otu, Akkabuk, Vici vici, Cücü Bağırşağı, Eşek Ayağı Biladan, Kuzukulağı (Evelik), Gelem Ayrık (Yürüyen ayrık), Semizotu, Dari, Kuş Böğreği, Alıç, Gövelek, Isırgan, Sığırkuyruğu, Yavşan, Menekşe, Sirken, Kara kavuk, Üzerlik, Kekik,, (Yücel vd. 2011; Bağcı, Erdoğan ve Doğu, 2016).
<b>Neveşehir</b>	Sirken, Ebegümece, Isırgan Otu, Çiğdem, Yılan Pancarı, Semizotu, Tekesakalı, Çiriş Otu, Gavur Pancarı, Yılan Yastığı, Gelincik Bitkisi, Ispaton, Madımak (Keskin ve Dönmez, 2020).
<b>Sivas</b>	Çörekotu, Karamuk, Mayasıl otu, Ebegümece, Gülhatmi, Yayla çiçeği, Alıç, Maydanoz, Zorlak otu, Mayıs papatyası, Yemlik, Hodan, Nane, Kekik, Isırgan, Çiriş otu, Soğan, Mısır (Savran, Bağcı ve Kargioğlu, 2003).
<b>Yozgat</b>	Sirken, Civanperçemi, Altın Otu, İç Anadolu Karamuğu, Çobançantası, Defne Yapraklı Laden, Katran Ardıcı, Sarı Kantaron, Tüylü Kısamahmut, Sipil Kekliği, Ebegümece, Üzerlik, Dar Yapraklı Yakı Otu, Çam Salebi, Şahtere, Sinirli Ot, Kuzukulağı, Çuha Çiçeği, Tarla Çörekotu, Sarı Alıç, Çam Ökseotu, Isırgan Otu (Hakverdi ve Yiğit, 2017).

İç Anadolu Bölgesi’ndeki 7 ile ait yenilebilir otlarla ilgili çalışmalara ulaşılmıştır. Bunun yanında Ankara, Aksaray, Çankırı, Kırıkkale, Kırşehir ve Niğde illerine ait yenilebilir otlarla ilgili çalışmalara ulaşılamamıştır. Yapılan çalışmalarda İç Anadolu Bölgesinde en fazla yenilebilir ota sahip olan ilin Karaman olduğu belirlenmiştir.

Karadeniz Bölgesi’ndeki şehirlere ait yenilebilir otlar Tablo 4’te verilmiştir.

**Tablo 4.** Karadeniz Bölgesi Yenilebilir Otları

Şehir	Yenilebilir Otlar
<b>Artvin</b>	Doğu Ladini, Sarıçam, Civanperçemi, Altın Otu, Papatya, Hırnık, Atkuyruğu, Sarı kantaron, Çorba kekiği, Yayla kekiği, Ebegümeçi, Ihlamur Poci, Sinir otu, Çınar, Dağ lahanası, Yabani labada, Karaçalı, Aslanpençes, Ökse otu, Isırgan, Akgözmenekşe, Çoban çökerten (Erşen Bak ve Çifci, 2020).
<b>Bolu</b>	Acı Kevirdek, Ahlat, Alıç, Altınotu, Aşotu, Aynısefa, Ayrık, Ballıbaba, Balotu, Beka Otu Beyaz Civan Perçemi, Bıtrak Otu, Çetlemik, Çiğdem, Çitlenbik, Çoban Çökerten, Dağ Nanesi Damar Otu, Demirdiken, Ebegümeçi, Efelek, Gelincik, Hardal, Hayit (İshal Otu), Isırgan, Karabaş Karakavuk, Kavgan Dikeni, Kaz Ayağı (Kaz Mancarı), Kekik, Kırkdamar, Kırkkilit Otu, Kısamahmut Otu Kızılacak, Kuş Ekmeği, Kuşburnu, Kuzukulağı, Labada, Madımak, Menengiç, Papatya, Salep, Salkım Söğüt, Sarı Kantaron, Semiz Otu, Sirken, Toklubası, Yemlik, Yılan Yastığı (Hoşcan ve Zenginbal, 2020).
<b>Çorum</b>	Karagöz, Sumak, Tırşık, Keçi ayağı, Kazayağı, Arapsaçı, Hindiba, Tekesakalı, Yemlik, Kaldirik, Su Teresi, Turp Otu, Hardal otu, Kuşekmeği, Kadıntuzluğu, Kapari, Kuş Otu, Sirken, Bıdırdak, Kızılılık, Meyan kökü, Ballıbaba, Yarpuz, Kuşkonmaz, Ebegümeçi, Gelincik, Damar otu, Semizotu, Madımak, Kuzukulağı, Kıvırcık, Kırçan, Isırgan (Aygün, 2019).
<b>Düzce</b>	Kazayağı, Kabalak, Kaldirik, Çobançantası, Yabani Turp, Sirken, Yabani Nane, Kekik, Ebegümeçi, Semizotu, Isırgan, Hoşguran, Balaban, Kazayağı, Çiğdem, Hindiba, Bahçe Kaldiriği, Kaldirik, Çorçola, Turp Otu, Kızılılık, Kocayemiş, Kestane, Arıotu, Nane, Ebegümeçi, Efelek, Ketlice Mancarı, Alıç, Dağ Çileği, Taflan, Dikenucu, Ihlamur, Isırgan (Ceylan ve Yücel, 2015; Özvatan, Altundağ Çakır ve Kutlu, 2020).
<b>Giresun</b>	Kara Lahana Çiçeği, Sakarca, Diken Ucu, Kaldirik, Kuzu Kulağı, Çalı Çileği, Hoşuran, Isırgan, Ezeltere, Pazı, Mendek, Gücükdene, Söğüt Otu, Yayla Pancarı, Merticen (Türkmen vd.,2016; Bilgin Sökmen ve Sağkal, 2017; Sağkal, 2013).
<b>Kastamonu</b>	Adaçayı, Fesleğen, Çemenotu, Pancar Yaprağı, Ebegümeçi, Hardal Otu, Hodan Otu, Isırgan Otu, Karakavuk Otu, Kazayağı Otu, Koyungözü Otu, Pazı, Sığırkuyruğu Otu, Tarakdalı Otu, Sirken Otu, Semiz Otu, Kuzukulağı, Hatmi Çiçeği, Yemlik Otu (Şimşek vd., 2020).
<b>Ordu</b>	Sarımsak, Yılan Yastığı, Çoban Çantası, Fındık, Alıç, Ölmez Çiçek, Ballıbaba,, Ebegümeçi, Papatya, Nane, Akyıldız, Gelincik, Sinirli Ot, Çakal Eriği, Karahindiba, Ihlamur, Kekik, Öksürük Otu, Isırgan, Sığırkuyruğu (Türkan vd., 2006).



*Türkiye’deki Yenilebilir Otların Haritalandırılması*

<b>Rize</b>	Nane, Anzer Çayı, Kandu, Çay, Sırgan, İtüzümü, Lakidenzi, Diken çileği, Yayla Lahanası, Çayi, Yonca, Kukumboli, Kayın, Likapa, Beyaz Kumar, Mippeşi, Muğuşi, Oğuru otu, Tere Otu, Kızılıcak, Çaku, Buği, Sütü, Eşek dikenini, Kadra, Kamsan (Saraç, Özkan ve Akbulut, 2008).
<b>Samsun</b>	Civcılık, Ebegümece, Efelek, Hindiba, Isırgan, Kaldırık, Kazayağı, Kırçan, Medik, Mendek, Nivik, Sakarca, Sirken(Hoşkiran pancarı), Taykuyruğu,Horoz İbiği, Nünük, Papatya, Çoban Çantası, Yolagelen, Su Nanesi, Su Teresi, Çğdem, Gelincik, Madımak, Yabani Semizotu, Yazı Pancarı, Şakşak (Koca, Hasbay ve Bostancı, 2011; Demir vd., 2017).
<b>Tokat</b>	Tikencik, Gelin tırnağı (gelin eli), Bağa otu, Kuzukulağı, Tarak otu, Cüce otu, Tekel otu (Ulçay ve Şenel, 2020).

Karadeniz Bölgesi’nde 10 şehirde yenilebilir otlar ile ilgili çalışmalar olduğu; en fazla yenilebilir ota sahip olan şehrin ise Bolu olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte Amasya, Bartın, Gümüşhane, Karabük, Sinop, Trabzon, Zonguldak ve Bayburt illerine ait yenilebilir otlarla ilgili çalışmalara ulaşılamamıştır.

Marmara Bölgesi’ndeki şehirlere ait yenilebilir otlar Tablo 5’te verilmiştir.

**Tablo 5.** Marmara Bölgesi Yenilebilir Otları

<b>Şehir</b>	<b>Yenilebilir Otlar</b>
<b>Balıkesir</b>	Kızılıcak, Labada, Hindiba, Arapsaçı, Gelincik, Ebegümece, Turp Otu, Pazı, Kazayağı, Akkız, Isırgan Otu, Maydonoz, Roka, Tere, Semiz Otu, Adaçayı, Kandil Çayı, Dağ Çayı, Lavanta, Melisa, Kekik, Biberiye, Mor Kekik, Çakşır Çayı, Düğümlü Çay, Nane, Kokar Nane, Kozal Dikeni, Deniz Börülcesi,, Karabörek Dikeni, Yumuşak Hasan Otu, İnek Memesi, Çörtük Otu, Defne, Sumak (Polat ve Satıl, 2010).
<b>Bursa</b>	Kokar Ot, Koyun Dili, Yenen Hardal, Gelin Mancarı, Nine Mancar Otu, Böreklik Otu, Kuşkonmaz, Gelincik, Kertilce, Yapışkan Otu (Taşkın, 2011).
<b>Çanakkale</b>	Kocayemiş, Kadıntuzluğu, Adi Çitlenbik, Mahlep, Sarı Papatya, Akdeniz Defnesi, Lavanta, Sarılcı Hanımeli, Sarı Boya Ağacı, Mersin, Çarkıfelek, Karayemiş, Ateş Dikeni,, Adi Cehri, Yalancı Akasya, Top Akasya, Gül, Biberiye, Ahududu, Adaçayı, Leylak, Adi Porsuk, Gümüş İhlamur, Avize Çiçeği, Hünnap (Güneş, 2019).
<b>Edirne</b>	Yılanyaştığı, Hardaliye, Ayrık, Tatula, Acıkavun, Kavakotu, Eşek Tikenini, Sarı Kantaron, Dipçik, Ardıç, Ebegümece, Papatya, Kır Nanesi, Güveyotu, Karaçalı, Sinirotu, Güvem, Ahlat, Adaçayı, Sütü Kengel, Kekik, Çoban Kalkıtan, Isırgan, Yellim Kara, Hiştir, Danadili, Ardal, Kuşotu, Kedi Kuyruğu, Sirken, Hindiba, Kapiş Otu, Gelincik, Kazotu, Semizotu, Eşek Turbu, Morgöbek, Karamık, Labada, İşikulak, Deniz Börülcesi, Cubrika, Sütotu, Sarıçiçek, Çökelek, Koruk, Kaşık Çalan (Güneş, 2018).
<b>İzmit/Kocaeli</b>	Aslı Otu, Böğürtlen, Çoban Çantası, Dere Otu, Deniz Börülcesi, Dikenucu, Ebedön, Ebegümece, Efelek Otu, Fesleğen Gelincik Otu, Isırgan Otu, Karahindiba, Kaldırık Otu, Kazayağı, Kuzukulağı, Nane, Nivik Otu, Sarı

*Türkiye'deki Yenilebilir Otların Haritalandırılması*

	Kantaron Semiz Otu, Sınır Otu, Sirken Mancarı, Su Teresi, Sütlüce, Şevketi Bostan, Tilkişen, Turp Otu, Teke Sakalı, Yabani Marul, Yabani Kekik, Yabani Ispanak, Yabani Pazi, Yabani Pancar, Yabani Pırasa, Yabani Roka, Yabani Sarımsak, Yağlıca Yabani Çilek, Yabani Ada Çayı, Yıldız Yulafı, İzmiye, Yağlı Havacıva, Karapazı, Faraz Otu, Sarımsak Hardalı, Mor Darı, Çin Pelit otu, Hitmiye çiçeği, Kırmızı Yulaf, Sarı Çiriş, Sivri Salep, Tilkişen, Şevketi bostan , Tarla Taşkeseni, Gısbana, Siyah Hardal, Filiskin, Leylak Fesleğeni, Kaba Fesleğen, Kayrak Çayı, Duru Çiğdem, Koru Boynu otu Kacaftra, Cüce Gözü, Taraklı Kadim Otu, Yumak Çanı, Yaban Kıkısı, Sakar Kanak, Sarılık Otu, Boyacı Papatyası, Hılakotu, Sarı Çiğdem, Su Dikene, Koca Telkari, Deligöz Dikeni, Kuş Çubuğu, Türpenk, Sadır Otu, Dolangaç, Kızılbacak, Sirken, Çırçır otu, Kırset, Saban Kıran, Arpacık Salebi, Yayılğan, Çöp Salebi, Öğrek Otu, Morbaş, Meşe Balıcağı, Şebrek, Deli Şebrek otu, Sahil Çavdarı, Dejinik, Dikenucu, Kursalık, Yayla Kekiği, Çoban Çöreği, Topuk Çayı, Boğumluçay, Karga Soğanı, Monita, Kırkyonca, Tarla Çörekotu, Kurt Soğanı, Kaşıkıran, Kızaran Sarmaşık, Evvel Bahar, Eğrelti, Şeker Havucu, Yedidamar Otu, Bezmece Otu, Çayırotu, Hint Çileği, Söğüt Otu, Gölçakandura, Karantı, Sivri Berdi, Kelekayağı, Dikenli Döngel, Şiş Tomara, Yalı Kuruğu, Şirit Otu, Semer Otu, Eşek Gevreği, Kumdöngelisi, Gıvışgan, Tel Damkoruğu, Su Kestere Otu, Yatık Cirim, İskorçına, Köriğen, Göktokalı Çay, Gıcime, Helevan, Yayla Kekiği, Ümbülük Çiçeği, Gümüşdügme, Uzun Cercik otu, Aş Kekiği, Göbek otu, Kayın Menekşesi, Bozfiğ, Maviş Ot, Anuk (Karayiğit, 2021).
<b>Sakarya</b>	Sumak, Dişotu, Boğa dikenli, Beyaz papatya, Hindiba, Altın Dikeni, Sütlen, Pire Otu, Öksürük Otu, Yaban Hardalı, Mürver Otu, Bodur Pınar, Laden Otu, Yabani Kızılçık, Servi, Atkuyruğu, Deredoruk, Boyar Çalı, Yonca, Yalancı Akasya, Kestane, Kırmızı kantaron, Küçük Kantaron, Mayasıl Otu, Sarı Kantaron, Ceviz, Yabani Fesleğen, Ballıbaba, Dere Nanesi, Yarpuz, Nane, Kırırcık Nane, Kekik, Dağ Çayı, Eşek Otu, Küçük Yavşan, Defne, Gıcırık Dikeni, Hatmi Çiçeği, Çoban Çöreği, Ebegümece, Temre Otu, Gelincik, Sarıçam, Çınar, Damarotu, Ayrikotu, Kamış, Karaçalı, Karayemişi, Çakar Eriği, Ateş Dikeni, Sığır Kuyruğu, Mine Çiçeği, Köpeküzümü, İhlamur, Isırgan, (Sağiroğlu, Turna ve Toksoy Köseoğlu, 2017).
<b>Yalova</b>	Arapsaçı, Çakırdikeni, Sakızotu, Kızılçık, Alıç, Ayrikotu, Acıkelek, Kilitotu, Atkuyruğu, Rezene, Kantaron, Ardiç, Karayemiş, Ebegümece, Oğulotu, Eşeknanesi, Kekik, Karaçalı, Pırnal, Sinirotu, Çınar, Tavşan Memesi, Söğüt, Sultanotu, Gıcır, Üvez, Kayakekiği, Yer Kekiği, İhlamur, Deve Bağirtan, Öksürükotu, Isırgan, Çivek (Koçyiğit ve Özhatay, 2006).

Marmara Bölgesi'ndeki 7 ile ait yenilebilir otlara ulaşılmıştır. En fazla yenilebilir ota sahip olan şehir ise Kocaeli'dir. Bilecik, İstanbul, Kırklareli ve Tekirdağ'da yenilebilir otlarla ilgili çalışmalara ulaşılamamıştır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki şehirlere ait yenilebilir otlar Tablo 6'da verilmiştir.

**Tablo 6.** Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yenilebilir Otları

Şehir	Yenilebilir Otlar
-------	-------------------

*Türkiye'deki Yenilebilir Otların Haritalandırılması*

<p><b>Adıyaman</b></p>	<p>Eğir kökü, Şeker pancarı, Hint sakızı, Menengiç,Sumak, Havuç Tohumu, Kimyon, Kişniş, Maydanoz tohumu, Kereviz tohumu ,Rezene, Altın otu, Andız otu, Aynı safa, Karahindiba, Pelin otu, Civanperçemi, Şevket otu, Çoban Çantağı, Hardal tohumu, Roka tohum, Turp tohumu, Akgünlük, Şerbetçi otu, Kavun çekirdeği, Sandaloz sakızı, Ardıç tohumu, Mazı, Yakı otu (Çayır gülü), Funda (Süpürge Otu), At kuyruğu, Keçiboynuzu, Çemen, Meyan kökü ,Meşe palamutu, Ginko, Buhur otu, Kantaron, Adaçayı, Ballıbaba, Boz otu ,Fesleğen, Karakelik, Karabaş otu, Yavşan, Melisa, Tarçın, Keten tohumu, Ökse otu,, Habiskus, Kömeç, Mersin yaprağı, Şahtere (Tilki Kişnişi), Çam sakızı, Sinir otu, Çınar yaprağı, Ayrık otu, Çörek otu, Portakal, Acı badem, Adamotu, Yeşil çay, İhlamur, Isırgan, Yapışkan otu, Kedi otu, Mine çiçeği, Zerdeçal, Zencefil, Demir diken (Akan ve Bakır Sade, 2015).</p>
<p><b>Diyarbakır-26</b></p>	<p>Tilkikuyruğu, Keçi Körmeni,Yabanikörmen, Boyacı Sumağı, Menengiç, Kızvan, Sumak, Boğa diken, Bümbarık, Çağşur, Maydanoz, Yılan Boncuğu, Nergiz, Kılıç otu, Papatya, Deve Dikeni,Peygamber Çiçeği, Yabani Hindiba, Karakavuk, Topız, Kenger, Kuş yaprağı, Nur tekesakalı,Yemlik,Sarıca otu, Yavşan, Karahindiba, Teke Sakalı, Mavi Çiçek, Havaciva,Kaya Emceği, Çoban Çantası, Yabani roka, Roka, Dağ Teresi, Su Teresi, Hardal, Sarıot, Nani kerre, Sinekkapan, Cicibici, Ekinebesi, Kerbeşik, Engura mırıçkan, Akasma Kökü, K1ş kabağı,, Selvi, Atkuyruğu, Sütleğenotu,Sakızlı Geven, Sarı burçak, Kesa baklası, Sultani, Pekle, Meşe, Tavşantopu, Leylek Gagası, Kantaron,, Su otu, Abamayası otu, Karabaş Otu, Melisa, Nane, Boğumlu Çay, Eşek çayı, Dağ kekiği, Ada çayı, Kalkırk, Kekik, Yabani kekik, Mayası Otu, Hayıt ağacı, Fatmagül, Ebegümeci, Yasemin, Gelincik,Ayrık otu, Yabani arpa, Kamış, Sinir otu, Çınar, Işkın, Tırşık, Acı labada, Semizotu, Hınar, Kara Dikeni, Kırmızı Alıç, Söğüt Ağacı, Sığırkuyruğu, Tilki Üzümlü, Isırgan Otu, Menekşe, Çoban Çökerten (Çiçek, 2019).</p>
<p><b>Gaziantep-Kilis</b></p>	<p>Yılan Yastağı, Kazayağı, Ebegümeci, Yarpuz, Su Teresi, Gelincik, Çobandegneği, Kuzukulağı, Hardal, Isırgan Otu (Akgünlü, 2012).</p>
<p><b>Mardin</b></p>	<p>Yerkestanesi, Gözdikeni, Atkişnekotu, Zühretarağı, Dağsorsalı, Kardi, Zilikeraba, Saçaksümbül, Dağakyıldızı, Kilindor, Deligözdikeni, Sahrakavgalazi, Çakırdikeni, Dağşekeri, Kenger, Çiçeğer, Yavankenger, Sıyrma, Kavdikeni, Kürtşirosu, Tekesakalı, Devedikeni, Eşekgevreği, Halephindibası, Katıryemliği, İskink, Helevan, Beybunik, Havacivaotu, Sığırdili, Nevazilotu, Kurtkuyruğu, Morşınar, Tophardal, Çobançantası, Telkariotu, Roka, Çatalzarife, Diğnik, Tere, Suteresi, Çingilhardal, Hardal, Kafçitlenbiği, Delikarpuzu, Ekinebesi, Tarlasarmaşığı, Ülüngür, Kalınsütleğen, Çediotu, Küşne, Kıraçsütleğeni, Neblul, Meyan, Sarıburçak, Kelimirdik, Kocafig, Çitfiği, Mazımeşesi, İğnelik, Çakmuz, Pırpirotu, Pivok, Karakörpeze, Derehanesi, Eşekhanesi, Kürtreyhanı, Nanedelisi, Acıyavşan, Zahter, Defne, Hiro, Hevur, Hitmiyeçiçeği, Çobançöreği, Ebegümeci, Kışılhamuru, Endeko, Minimitçe, Gelincik, Sarıçam, Damarlıca, Sinirotu, Boncukarpa, Kuzukulağı, Labada, Kuzukıkırdağı, Semizotu, Evlimemedotu, Yamaçyağotu,, Payam, Mahlep, Müzmüldek, Bulgarahlata, Kadingöbeği, Ahududu, Isırgan, Dalağan (Ayaz, 2020).</p>
<p><b>Siirt</b></p>	<p>Semizotu, Ebegümeci, Hardal Otu, Gelincik Otu, Isırgan Otu, Akbandır Otu, Çiriş Otu, Kenger, Kangal Dikeni, Rezene, Kuzu Kulağı, Labada, Işkın Otu,</p>

*Türkiye’deki Yenilebilir Otların Haritalandırılması*

	Hindiba, Yılan Yastığı, Acı Marul, Güveç Otu, Kuş Ekmeği, Sarmaşık, Su Teresi, Yabani Pazı (Tuncay ve Karipçin, 2019).
<b>Şanlıurfa</b>	Çörtük, Gıllı, Maydanoz, Sumak, Kimyon, Sirim, Şekirok, Kenger, Papatya, Kurundur, Çakırdiken, Pirçipiran, Ğardel, Guriz, Çırçırık, Kınıberk, Su teresi, Topalak, Siğil Otu, Andegu, Çetir, Palamut, Cülban, Leylek Otu, Kızlanguç, Hirtkesen, Kılıç Otu, Nane, Su yarpuzu, Çiğdem, Toprahan, Zivanok, Şeker Otu, Dağ çayı, Meryem hort, Hatmi, Korku otu, Kekik, Ebegümeçi, Akbandır, Kuzu kulağı, Semizotu, Gelincik, Payam, Alıç, Keme, Isırğan Otu, Asma yaprağı,, Bitirgan, (Aslan, Akan ve Pekmez, 2020).

Yapılan çalışmalar incelendiğinde Güneydoğu Anadolu Bölgesindeki 7 şehrin yenilebilir otlarına ulaşılmıştır. Batman ve Şırnak şehirlerine ait yenilebilir otlarla ilgili çalışmalara ulaşılamamıştır. Bu bölgede en fazla yenilebilir ota sahip olan şehir Diyarbakır’dır.

Doğu Anadolu Bölgesi’ndeki şehirlere ait yenilebilir otlar Tablo 7’de verilmiştir.

**Tablo 7.** Doğu Anadolu Bölgesi Yenilebilir Otları

<b>Şehir</b>	<b>Yenilebilir Otlar</b>
<b>Ardahan</b>	Ebegümeçi, Evelik, Cil, Pancar, İnekmemesi, Isırğan, Cacık, Telce, Yemlik, Kıymı, Dida, Madımak, Kuzukulağı, Çemen, Anık, Eşşekturpu, Kazımoğlu, Lele, Dübbe, Acıgıcı, Devetabanı, Köbuh, Meclih, Kömeç, Körmen (Çimen, 2016).
<b>Bingöl</b>	Sığır Dili, Isırğan Otu, Çakırdikeni, Melek Otu, Çaşır, Henek, Işkın, Su Teresi, Sirken Kuşkonmaz, Kuşekmeği, Semizotu, Pülüskün, Kuzukulağı, Dağ Kekigi (Koç Apuhan ve Beyazkaya, 2019).
<b>Elazığ</b>	Tilkikuyruğu, Menengiç, Sakız Ağacı, Sumak, Koçkuzu, Manda, Helerg, Eşek baldıranı, Maydanoz, Kerkür Zura, Çakşur, Kurt Kimyonu, Melek Otu, Kardi, Sıçankulağı, Ağrı otu, Yavşan, Papatya, Kenger, Altın otu, Eşek helvası, Yemlik, Helevan, Pıtrak Otu, Sığırdili, Kaya Emceği, Narin köpükotu, Kerdene Otu, Şivananotu, Gıvışgan otu, Şeker pancarı, Yazı ispanağı, Andaz, Kabak, Ardıç, Atkuyruğu, Sütleğen, Sarı geven, Muş geveni, Sarı burçak, Yonca, Meşe, Palamut, Karameşe, Dara mazıyr, Saat bitkisi, Kantaron, Pivok, İris, Kamır,, Oğul Otu, Nane, Kekik, Ada çayı, Palag, Kalkırk, Kaya Kekigi, Dağ Çayı, Tüylü Çay, Acı Yavşan, Keselmahmut, Anık, Kaya sarımsağı,, Sirmo, Luz hešo, Çiriş otu, Fatmagül, Ebegümeçi, Gelincik, Damar otu, Çınar, Kamış, Darı, Kuzukulağı, Tırşık, Acıgucu, Acı Labada, Işkın, Semizotu, Sarıçiçek, Karaçalı bitkisi, Dağ eriği, Alıç, Kırmızı Alıç, Risok, Kara meşesi, Yapışkan Otu, Söğüt, Sığırkuyruğu, Dardağan, Isırğan Otu, Menekşe, Çoban çökerten (Olgun, 2019).
<b>Erzincan</b>	Asma, Dere Otu, Işkın, Karanfil Baharat,, Kimyon, Kiriş, Maydanoz, Menekşe, Mürver, Nane, Reyhan, Yenibahar, Zerdali (Yücel, Şengün ve Özel, 2013).
<b>Erzurum</b>	Acıgıcı, Adol, Aşotu, Bağa yaprağı, Baldıran Otu, Buğadikeni, Burcalak, Camışkulağı, Çaşır, Çirişotu, Ebegümeçi, Evelik, Gülül (külül), Haşhaş, Heliz Otu, Isırğan, Işkın, Karçiçeği, Kekikotu, Kıymı, Kuşekmeği (madımak), Kuzukulağı, Liplar, Medik, Pazı Otu, Pirpirim (semizotu), Reyhan, Tere Otu,

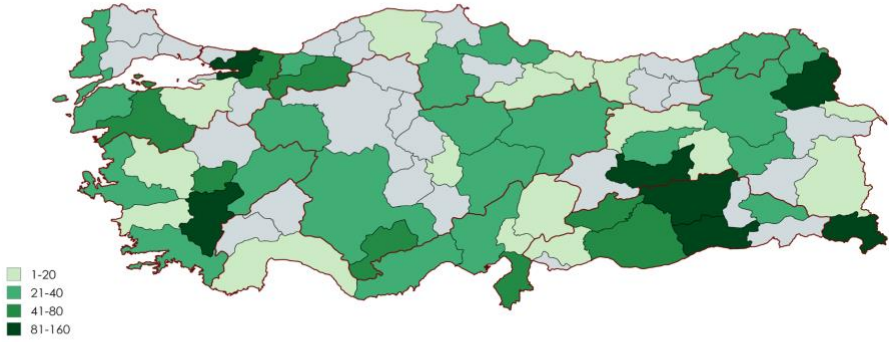
*Türkiye'deki Yenilebilir Otların Haritalandırılması*

	Topuz, Turp Otu, Yarpuz, Yemlik, Kelemkeşir, Silimsöğanı (Çetinkaya ve Yıldız, 2018; Kökler, 2020).
<b>Hakkari</b>	Kenger, Tavşancıl Otu, İri Handok Otu, Yabani Nane, Boğa Dikeni,, İri Sinir Otu, Yıllanyastığı, Köse Otu, Nujdar, Çakşır Otu, Tarla Sarmaşığı, Çuha Çiçeği, Dulavratotu, Kapari, Dalak otu, İnce Sirken, Ebegümeçi, Isırgan Otu, Acı Yavşan, Kırmızı Köklü Horozibiği, Madımak, Kıvrıkcık Labada, Hoşap kızilotu, Kantaron, Sarı Kantaron, Gelincik, Kara Hardal, Sığırkuyruğu, Geven, Çayır Üçgülü, Sütleşen, Yabani Kereviz, Ökse Otu, Meyan Kökü, Kara Banotu, Kavruk Göde, Çoruşbozan, Karaküncü, Silvanok, Sığırdili, Civanperçemi, Beyaz civanperçemi, Devedikeni, Yabani hindiba, Kekik, Dağ Gelin Düğmesi, Yoğurtotu, Eşek Marulu, Yemlik, Tekesakalı, Sarı Civanperçemi, Tıbbi Papatya, Semizotu, Kişniş, Çayır Salebi, Kar Çiçeği, Peygamber çiçeği, Bıtım, Oluklu çakşır, Çiriş, Mesire Otu, Dereotu, Yayla çiçeği, Kuşburnu, Sumak, Orak Otu, Acı Pelin, Atkuyruğu, Dere Kangalı, Mahmuz Çiçeği, Pire Otu, Rezene, Dar Yapraklı Sinir Otu, Aslanpençesi, Papatya, İnce Kangal, Gülhatmi, Öküzpörçüğü, Demir Dikeni, Acı Fesleşen, Mavi Dünya, Kırtmaç, Mor Menekşe, Karahindiba, Havacıva Otu, Kanatlı Kevke, Kuzukulağı, Yonca, Kayışkıran Kökü, Sardunya, Fesleşen, Kurt Kirişi, Ülüngür, Afat Otu, Alıç (Sırrı ve Sırrı 2020).
<b>İğdır</b>	Salmanca, Kuş Eppeği, Acıgıç, Yarpuz, Kazayağı, Evelik (Kumlay ve Sancaktaroğlu, 2012).
<b>Kars</b>	Kır Pazısı, Dağ Ispanağı, Tilkikuyruğu, Aksirken, Gımı, Peçek, Kimyon, Kingor, Kelemenkeşir, Van Öğrekotu, Poğluk, Hıyarok ,Kırsenet, Kaba Çatalotu, Orakotu, Saplı Sümbül, At Yemliği, Sarı Salsifin, Sarı Yemlik, Yemlik, Tekesakalı, Gofogoda (Kızır,Havuç), Eşekhelvası, Bongil, Öküz Kangalı, Bargana, Galagan, Eşekdikeni, Zeze, Acı Pelin, Hanımyaması, Ballık, Engerek Otu, Gelin Sormuğu, Hardal, Mamanık, Çiriş Çırşalgamı, Çobançantası, Sarımsak Hardalı, Akyumak, Gıçığıç, Ecibücü, Mandakulağı, Atdışi, Kuş Fiği, Fiğ, Hırığürü, Koşkoz, Kayışkıran, Karakınık, Çibriska, Pisikotu, Sipil Kekeği, Limon Kekiği, Kır Kekiği, Yayla Kekiği, Punk, Yarpuz, Acıyavşan, Maldili, Dadırak, Gehareş, Erkek Şalba, Çobançöreği, Ala Haşhaş, Yedidamarotu, Sinirotu, Labada, Tirişov, Işgın, Ekşimen, Kömerturşusu, Köyotu, Madımak, Eleyaz, Çimen Eveliği, Tırşon, Semizotu, Lilpar, Sarı Yaraotu, Kaytaran, Isırgan, Cılağan (Kadioğlu vd., 2020).
<b>Muş</b>	Cağ, Dağ Kekiği, Encuz, Isırgan Otu, Alıç, Dar Yapraklı Sinirli Ot, Yıllanyastığı, Kenger, Çobançantası, Semizotu, Öğrek Otu, Geniş Yapraklı Sinirli Ot, Pingi, Yarpuz, Karakavuk, Işkın, Tükürük Otu, Yemlik, Meyan otu, Papatya, Tantur, Kuzukulağı, Tivirtuşk, Ebegümeçi, Sütlice (Kardaş, 2019).
<b>Tunceli</b>	Bostan Otu, Patpatik, Arı Çiçeği, Sarı Diken, Belhok, Yol Otu, Munzur Otu, Bahar Çiçeği,, Punk, Zemul, Dağ Kekiği, Glabor, Dağ Çayı, Dağ Kekiği, Keven, Gurnik, Gulık, Ökse Otu, Govık, Amervans, Ayı Güülü, Gelincik, Harman Otu, Işkın, Tırşok, Ekşi Ot, Semiz Otu, Acı Ot, Derdoğan, Çağşır, Isırgan (Doğan, 2008).
<b>Van</b>	Kenger, Çiriş, Yemlik, Kazayağı, Evelik, Uşgun, Mendi, Çatlanguş, Pazı, Kişniş (Alaca, 2018).

Doğu Anadolu Bölgesi'ndeki 11 şehrin yenilebilir otları ile ilgili çalışmalara ulaşılmıştır. Bu bölgede en fazla yenilebilir ota sahip olan şehir Hakkari'dir. Ağrı, Malatya ve Bitlis'te yenilebilir otlar ile ilgili çalışmalara ulaşamamıştır.

### **Türkiye'deki Yenilebilir Otların Yoğunluk Haritası**

Türkiye'de yenilebilir otlarla ilgili araştırmalar incelendiğinde şehirlerin araştırmalara konu olan yenilebilir ot sayıları Harita 1'de, bölgesel olarak ise Harita 2'de verilmiştir.



Buna göre en fazla yenilebilir ot sayısına sahip şehirler sırasıyla Denizli, Kocaeli, Diyarbakır, Şanlıurfa, Elazığ ve Hakkari'dir. Yenilebilir ot sayısının diğerlerine göre daha az olduğu şehirler ise Iğdır, Osmaniye, Tokat ve Aydın'dır. Yenilebilir otlarla ilgili çalışmaya konu olamayan şehirlere ilişkin sayı bilgisi verilmemiştir.

### **2. Bölgelerin Yenilebilir Ot Sayıları**



Yenilebilir otlar bölgesel olarak değerlendirildiğinde en fazla yenilebilir ot sayısına sahip bölge Doğu Anadolu Bölgesi’dir. Bu bölgeyi Marmara ve Güneydoğu Anadolu bölgeleri takip etmektedir. En az yenilebilir ot sayısına sahip bölge ise Akdeniz Bölgesi’dir.

### **Sonuç ve Öneriler**

Türkiye’de yenilebilir otların şehirlere ve bölgelere göre dağılımlarını ortaya koymak için yapılan bu çalışmada toplam 54 şehrin yenilebilir otlarına ulaşılmıştır. Yenilebilir otlar farklı disiplinlerin çalışma alanına giren, son yıllarda da gastronomi ile ilgili çalışmalar yapan araştırmacıların dikkatini çeken önemli bir konudur.

Yenilebilir otlarla ilgili çalışmalar incelendiğinde, otların nitrat, nitrit ve besin ögesi içerikleri, fonksiyonel, etnobotanik, karakteristik ve antioksidan özellikleri, mikrobiyal güvenlikleri, sağlık açısından değerleri, kullanım alanlarının ve gıda olarak tüketilenlerin belirlenmesinin yanı sıra gastronomik bir değer olarak ele alınması hatta gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi gibi konulara vurgu yapıldığı görülmektedir (Demirci ve Aktepe, 2021).

Konuyla ilgili yapılan çalışmalara göre Türkiye’de en fazla yenilebilir ota sahip şehirlerin Denizli ve Kocaeli olduğu; en az yenilebilir ota sahip şehirlerin ise Iğdır ve Osmaniye olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte 27 şehirde yenilebilir bitkilerle ilgili çalışma yapılmadığından bu şehirlere yönelik yenilebilir ot sayısı bilgisi verilememektedir.

Yenilebilir otlar bölgesel olarak değerlendirildiğinde en fazla yenilebilir ota sahip bölge Doğu Anadolu Bölgesi iken Akdeniz Bölgesi en az yenilebilir ot sayısına sahip bölgedir. Türkiye'de araştırmalara konu olan yenilebilir ot sayısı ise 2380'dir. Yenilebilir ot sayısının 10000'inin üzerinde olduğu (Ceylan ve Akar Şahingöz, 2019) düşünüldüğünde şehirler ve bölgelerdeki yenilebilir otlara yönelik çalışmaların henüz yeterli düzeyde olmadığı şeklinde yorumlanabilir.

Yenilebilir otların her birinin kökü, gövdesi, yaprağı, meyvesi, tohumu, çiçeği gibi farklı kısımları besin olarak tüketilmektedir. Ayrıca her ne kadar yenilebilir olsa da fazla tüketildiğinde ya da farklı besinlerle bir arada tüketildiğinde insan vücudu için zararlı olabilir. Bu kapsamda yenilebilir otların biyolojik ve kimyasal içerikleri ortaya konulduktan sonra gıda mühendisliği ve beslenme ve diyetetik alanında çalışan araştırmacıların yönlendirmeleri dikkate alınmalıdır. Ayrıca yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer verilmesi konusunda ise turizm ve gastronomi alanında çalışan araştırmacılara ihtiyaç duyulmaktadır. Bu durum yenilebilir bitkilerin disiplinler arası bir konu olduğunu ve farklı disiplinlerden araştırmacıların birlikte çalışmaları gerektiğini ortaya koymaktadır.

Araştırma kapsamında yenilebilir otlarla ilgili yapılan çalışmalar incelenmiş ve şehir ve bölgelere göre dağılımları verilmiştir. Bundan sonra yapılacak çalışmalarda yenilebilir otlarla ilgili araştırma yapılmamış olan diğer şehirler tercih edilebilir. Ayrıca yenilebilir otların yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alma durumları ortaya konulabilir.

Araştırmada ulaşılan bu sonuçlarla birlikte bazı sınırlılıklar yer almaktadır. Birincisi, incelenen çalışmalar yöntem kısmında belirtilen anahtar kelimelerle yapılan araştırmalar sonucu ulaşılan çalışmalarla sınırlıdır. İçeriğinde yenilebilir otlara yer vermekle birlikte anahtar kelime kapsamında bu kelimelere yer vermeyen çalışmalar kapsam dışında kalmış olabilir. İkinci olarak şehir ve bölgelerde yer alan yenilebilir otların sayısı, araştırma kapsamında incelenen bu çalışmalarda yer verildiği kadardır.

## **Kaynakça**

ABUZAR, B. (2018), *Aktepe ve Zeytinoba köyleri (Hassa \ Hatay) arasında kalan bölgenin florası ve etnobotaniği üzerinde araştırmalar*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Harran Üniversitesi, Şanlıurfa.

AKAN, H., BAKIR SADE, Y., (2015), "Kâhta (Adıyaman) merkezi ve Narince Köyü'nün etnobotanik açıdan araştırılması", *Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 4(2), ss. 219-248. doi: 10.17798/beufen.47724.



AKGÜNLÜ, S., B. (2012), *Kilis ve Gaziantep yöresinde tüketilen bazı yabancı sebzelerin mineral içerikleri ve mikrobiyolojik analizleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Kilis.

AKKAVAK ZURNACI, Y. (2019), *Denizli ilinin bazı ilçelerinin etnobotanik özellikleri üzerine bir araştırma*, Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi, Pamukkale.

ALACA, K. (2018), *Van ili ve civarında gıda amaçlı tüketilen bazı yabancı bitkilerin fenolik madde içerikleri ve antioksidan aktiviteleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van.

ARSLAN, N. (2016), "Penceremden: tıbbi ve aromatik bitkiler", *Türkiye Tohumcular Birliği Dergisi*, 17, ss. 66-69.

ASLAN, S., AKAN, H. & PEKMEZ, H., (2020), "Yaslıca beldesi ve Arıkök mahallesi (Şanlıurfa)'nin etnobotanik açıdan araştırılması", *Biyolojik Çeşitlilik ve Koruma*, 13(1), ss. 44-61. doi: 10.46309/biodicon.2020.730293.

AYAZ, N. (2020), *Mardin ilinde yenen yabancı bitkiler*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Bitlis Eren Üniversitesi, Bitlis.

AYGÜN, C. (2019), *Çorum ilinde yetişen bazı yenilebilir yabancı otların tespiti, sağlık açısından faydaları ve yemeklerde kullanım şekilleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Okan Üniversitesi, İstanbul.

BAĞCI, Y., ERDOĞAN, R. & DOĞU, S., (2016), "Sarıveliler (Karaman) ve çevresinde yetişen bitkilerin etnobotanik özellikleri", *Selçuk Üniversitesi Fen Fakültesi Fen Dergisi*, 42(1), ss. 84-107.

BAĞCI, Y., SAVRAN, A. & DURAL, H., (2006), "Pozantı (Adana) ve çevresindeki bazı bitkilerin yerel adları ve etnobotanik özellikleri", *Selçuk Üniversitesi Fen Fakültesi Fen Dergisi*, 2(27), ss. 77-82.

BİLGİN SÖKMEN, B., SAĞKAL, Y., (2017), "Elastaz aktivitesine Giresun yöresindeki bazı yenilebilir bitkilerin farklı çözücülerdeki ekstraktlarının inhibisyon etkilerinin incelenmesi", *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 7(2), ss. 10-18. doi: 10.31466/kfbd.311178.

CERTEL, M., ŞIK, B., CENGİZ, F. & KARAKAŞ, B., (2006), Antalya yöresinde tüketilen yenilebilir bazı yabancı bitkilerin nitrat ve nitrit içerikleri. Türkiye 9. Gıda Kongresi. Bolu.

CEYLAN, F., YÜCEL, E., (2015), “Düzce ve çevresinde gıda olarak tüketilen yabancı bitkilerin tüketim biçimleri ve besin ögesi değerleri”, *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 15(3), ss. 1-17. doi: 10.5578/fmbd.10227.

CEYLAN, F., AKAR ŞAHİNGÖZ, S., (2019), “Yenilebilir otlar tüketim alışkanlığı: Düziçi örneği”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), ss. 2204-2225. doi: 10.21325/jotags.2019.468.

ÇAKAR, H., AKAT, H. & AKAT SARAÇOĞLU, Ö., (2020), “Konut bahçelerinin bitkisel tasarımında içilebilir türlerin kullanımı üzerine kullanıcı görüşleri: İzmir ili örneği”, *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 11 (Ek Suppl. 1), ss. 336-345. doi: 10.29048/makufebd.820379.

ÇETİNKAYA, N., YILDIZ, S., (2018), “Erzurum’un yenilebilir otları ve yemeklerde kullanım şekillerine yönelik bir araştırma”, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (Ek 1), ss. 482-503.

ÇİÇEK, İ. (2019), *Çermik ilçesi ve köylerinin (Diyarbakır) Etnobotanik özellikleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Bingöl Üniversitesi, Bingöl.

ÇİMEN, H. (2016), “Gastronomi turizmi açısından Ardahan mutfağının önemi”, *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 32, ss. 307-315. doi: 10.17498/kdeniz.279656.

DEMİR, E., SÜRMEEN, B., ÖZER, H. & KUTBAY, H. G., (2017), “Salıpazarı ve çevresinde (Samsun/Türkiye) doğal olarak yetişen bitkilerin etnobotanik özellikleri” *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 7(2), ss. 68-78. doi: 10.31466/kfbd.321940.

DEMİRCİ, B., AKTEPE, B. (2021), “Türkiye’de yenilebilir bitkilerle ilgili yapılan araştırmaların bibliyometrik analizi” *Journal of Global Food Research*, 2(1), ss. 14-39.

DEMİRCİ, B., SARIKAYA, G. S. & EROL, E., (2020), “Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin değerlendirilmesi”, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(4), ss. 3311-3324.

DENİZ, L., SERTESER, A. & KARGIOĞLU, M., (2010), “Uşak Üniversitesi ve yakın çevresindeki bazı bitkilerin mahalli adları ve etnobotanik özellikleri”, *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 10(1), ss. 57-72.

DOĞAN, A. (2008), *Ovacık (Tunceli) yöresinin geleneksel halk ilacı olarak kullanılan bitkileri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi,

İstanbul.

ERŞEN BAK, F., ÇİFCİ, K., (2020), “Artvin'in merkez köylerinde bazı tıbbi bitkilerin yöresel kullanımları”, *Orman Fakültesi Dergisi*, 21(2), ss. 318-329. doi: 10.17474/artvinofd.782235.

ERTUĞ, F., (2004), “Wild edible plants of the Bodrum area (Muğla, Turkey)”, *Turkish Journal of Botany*, 28(1), ss. 161-174.

GENÇLER ÖZKAN, A. M., KOYUNCU, M. A., (2005), “Tradional medicinal plants used in Pınarbaşı area (Kayseri-Turkey)” *Turkish Journal of Pharmaceutical Sciences*, 2(2), ss. 63-82.

GÜNAL, N. (2013), “Türkiye’de iklimin doğal bitki örtüsü üzerindeki etkileri”, *Acta Turcica*, 1, ss. 1-22.

GÜNEŞ, F., (2018), “An ethnobotany study in Enez town from Edirne” *Current Perspectives on Medicinal and Aromatic Plants (CUPMAP)*, 1(1), ss. 28-35.

GÜNEŞ, Z. (2019), *Peyzaj alanlarında kullanılan yenilebilir süs bitkileri: Çanakkale kent merkezi örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale.

HAKVERDİ, A. E., YİĞİT, N., (2017), “Yozgat-Akdağmadeni yöresinde bulunan bazı tıbbi ve aromatic bitkiler” *Journal of Bartın Faculty of Forestry*, 19(2), ss. 82-87. doi: 10.24011/barofd.341195.

HOŞCAN, N., ZENGİNBAL, H., (2020), “Mudurnu'da sürdürülebilir turizm gelişiminde etnobotanik”, *Black Sea Journal of Engineering and Science*, 3(4), ss. 151-159. doi: 10.34248/bsengineering.788673.

İSKENDEROĞLU, M. (2018), *Yenilebilir endemik bitkilerin zeytinyağlı yemeklerde kullanımı: Seferihisar örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.

KADIOĞLU, Z., ÇUKADAR, K., KANDEMİR, A., KALKAN, N. N., VURGUN, H. & DÖNDERALP, V., (2020), “Kars ilinde sebze olarak tüketilen yabancı bitki türlerinin tespiti ve kullanım şekilleri” *Anadolu Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 30(1), ss. 11-32. doi: 10.18615/anadolu.727146.

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

KARADAĞ, Ü. (2015), *Datça bölgesine ait yenilebilir otların ve çiçeklerin tespiti, sağlığa faydaları ve yemeklerde kullanım şekilleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Okan Üniversitesi, İstanbul.

KARAYİĞİT, R. (2021), *Yenilebilir otlar ve mutfakta kullanım alanları: İzmit örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Kocaeli Üniversitesi, Kocaeli.

KARDAŞ, C., (2019), “Muş'ta yabancı bitkilerin halk hekimliğinde kullanılması”, *Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi*, 9(1), ss. 85-96. doi: 10.31020/mutfd.468848.

KENDİR, G., GÜVENÇ, A., (2010), “Etnobotanik ve Türkiye’de Yapılmış Etnobotanik Çalışmalara Genel Bir Bakış”, *Hacettepe University Journal of the Faculty of Pharmacy*, 1, ss. 49-80.

KESKİN, E., DÖNMEZ, B., (2020), “Nevşehir'in yenilebilir yabancı otları”, *International Travel and Tourism Dynamics: Overtourism*. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara.

KOCA, İ., HASBAY, İ. & BOSTANCI, Ş., (2011, Ekim), Samsun ve çevresinde sebze olarak kullanılan bazı yabancı bitkiler ve tüketim şekilleri. Samsun Sempozyumu, 13-16.

KOCADAĞ, S., ÇELİKAY, N., KELAT, Z., AYKUL, F., YARDIM, N., KARAHAN, S., KARAAĞAOĞLU, E., AKGÜN, S., OĞUL, H., AKSOYDAN, E., KIZILTAN, G. & PEKCAN, A. G., (2021), “Türkiye’de yenilebilir ot tüketim durumu”, *Sağlık ve Toplum*, 31(2), ss. 195-203.

KOÇ APUHAN, A., BEYAZKAYA, T., (2019), “Bingöl’ün yenilebilir yabancı bitkilerinin gastronomi turizmüne etkisi üzerine bir araştırma”, *Tourism and Recreation*, 1(1), ss. 31-3.

KOÇYİĞİT, M., ÖZHATAY, N., (2006), “Wild plants used as medicinal purpose in Yalova (northwest Turkey)”, *Turkish Journal of Pharmaceutical Sciences*, 3(2), ss. 91-103.

KÖKLER, N. (2020), *Yenilebilir yabancı bitkilerin gastronomik açıdan değerlendirilmesi: Erzurum Uzundere örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi, Erzurum.

KUMLAY, A. M., SANCAKTAROĞLU, S., (2012 Mayıs), “Some wild edible plants grown and consumed traditionally in Iğdır and its surroundings”, 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. Selçuk Üniversitesi, Konya.

OLGUN, Ş. (2019), *Arıcak (Elazığ) ilçesinin etnobotanik özellikleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Bingöl Üniversitesi, Bingöl.

ÖZHAN, V. (2019), *Mersin'de yenilebilir otlar ve kullanım alanları*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep.

ÖZVATAN, B., ALTUNDAĞ ÇAKIR, E. & KUTLU, L., (2020), “Düzce il merkezi semt pazarlarındaki bitkilerin etnobotanik açıdan incelenmesi (Karadeniz Bölgesi, Türkiye)”, *Düzce Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 8(1), ss. 962-973. doi: 10.29130/dubited.656309.

POLAT, R., SATIL, F. (2010), “Havran ve Burhaniye’de (Balıkesir) etnobotanik araştırmaları”, *TÜBA-KED Türkiye Bilimler Akademisi Kültür Envanteri Dergisi*, 8, ss. 65-100.

SAĞIROĞLU, M., TURNA, M. & TOKSOY KÖSEOĞLU, S., (2017), “İkramiye vadisi (Sapanca/Sakarya/Türkiye) florasında bulunan tıbbi bitkiler”, *SAÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*. 21(6), doi: 10.16984/saufenbilder.292196.

SAĞKAL, Y. (2013), *Giresun yöresindeki bazı yenilebilir bitkilerin farklı çözücülerdeki ekstraktlarının anti-elastaz aktivitelerinin incelenmesi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Giresun Üniversitesi, Giresun.

SARAÇ, D. U., ÖZKAN, Z. C. & AKBULUT, S., (2013), “Rize ilinin etnobotanik özellikleri”, *Biyolojik Çeşitlilik ve Koruma*, 6(3), ss. 57-66.

SARGIN, S. A., SELVİ, S. & AKÇİÇEK, E., (2013), “Alaşehir (Manisa) ve çevresinde yetişen bazı geofitlerin etnobotanik açıdan incelenmesi”, *Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Fen Bilimleri Dergisi*, 29(2), ss. 170-178.

SAVRAN, A., BAĞCI, Y. & KARGIOĞLU, M., (2008), “Gemerek (Sivas) ve çevresindeki bazı bitkilerin yerel adları ve etnobotanik özellikleri”, *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 8(1), ss. 313-321.

SIRRI, M., SIRRI, G., (2020), “Hakkâri ilinde gıda olarak tüketilen yabancı bitki ve yabancı ot türlerinin güncel durumu”, *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 19, ss. 393-409. doi: 10.31590/ejosat.697536.

ŞİMŞEK, A., DURMUŞ, E. N. İ. & DİLEKÇİ, S. Ç., (2020), “Yenilebilir otlar ve yemeklerde kullanım şekilleri: Kastamonu örneği” *Tourism and Recreation*, 2(1), ss. 8-12.

ŞİMŞEK, A., GÜLEÇ, E., (2020), “Gastronomi turizmi kapsamında yenilebilir otlar

üzerine yapılan araştırmaların incelenmesi”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), ss. 1542 - 1551. doi: 10.21325/jotags.2020.620.

TAŞKIN, T. (2011), *Çakırlı (Bursa - Orhangazi) yöresinde yenebilen bazı yabancı bitkilerin antioksidan aktivitelerinin incelenmesi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi, İstanbul.

TIĞLI KAYTANLIOĞLU, E. H., FAKİR, H. & AYDEMİR, A. N., (2021), “Onikişubat (Kahramanmaraş) yöresinde gıda olarak tüketilen bazı doğal bitki taksonlarına ait yöresel tarifler”, *Turkish Journal of Forestry*, 22(2), ss. 83-90. doi: 10.18182/tjf.875214.

TUGAY, O., BAĞCI, İ., ULUKUŞ, D., ÖZER, E. & CANBULAT, M. A., (2012), “Kurucuova Beyşehir, Konya/Türkiye Kasabası'nda gıda olarak kullanılan doğal bitkiler”, *Biyolojik Çeşitlilik ve Koruma*, 5(3), ss. 140-145.

TUNCAY, E., KARİPÇİN, M. Z., (2019), “Siirt yöresinde sebze olarak tüketilen bazı yabancı otlar”, *International Journal on Mathematic, Engineering and Natural Sciences*. 3(11), ss. 119-134.

TÜRK DİL KURUMU (TDK)., (2021), Güncel Türkçe Sözlük, Erişim tarihi: 16.11.2021, <https://sozluk.gov.tr/>.

TÜRKAN, Ş., MALYER, H., ÖZAYDIN, S. & TÜMEN, G., (2006), “Ordu ili ve çevresinde yetişen bazı bitkilerin etnobotanik özellikleri”, *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 10(2), ss. 162-166.

TÜRKMEN, M., AKYURT, İ., DURAN, K. & TÜRKMEN, A., (2016), “Giresun yöresinden bazı yenilebilir bitkilerde metal birikimlerinin değerlendirilmesi”, *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 6(14), ss. 99-105.

ULCAY, S., ŞENEL, G., (2020), “Tokat çevresinde yayılış gösteren bazı tıbbi ve yenilebilir bitkilerin etnobotanik özelliklerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma”, *Akademik Platform Mühendislik ve Fen Bilimleri Dergisi*, 8(1), ss. 62-69. doi: 10.21541/apjes.485388.

UNAY, N. (2001), *Çifteler (Eskişehir) ilçesinde tüketilen yabancı bitkiler ile bunların besin ögesi değerlerinin saptanması*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.

YÜCEL, E., GÜNEY, F. & ŞENGÜN, İ. Y., (2010), “Mihalıççık ilçesinde Eskişehir/Türkiye gıda olarak tüketilen yabancı bitkiler ve bu bitkilerin tüketim şekilleri”, *Biyolojik Çeşitlilik ve Koruma*, 3(3), ss. 158-175.

YÜCEL, E., ŞENGÜN, İ. Y., ÖZEL, A. N., (2013), “Kemaliye (Erzincan) ilçesinde gıda olarak tüketilen bitkiler ve bölgeye has diğer yiyecekler”, *Biyolojik Çeşitlilik ve Koruma*, 6(2), ss. 34-44.

YÜCEL, E., ŞENGÜN, İ. Y. & ÇOBAN, Z., (2012), “Afyonkarahisar çevresinde gıda olarak tüketilen yabancı otlar ve tüketim biçimleri”, *Biyolojik Çeşitlilik ve Koruma*, 5(2), ss. 95-105.

YÜCEL, E., TAPIRDAMAZ, A., ŞENGÜN, İ. Y., YILMAZ, G. & AK, A., (2011), “Kisecik Kasabası Karaman ve çevresinde bulunan bazı yabancı bitkilerin kullanım biçimleri ve besin ögesi içeriklerinin belirlenmesi”, *Biyolojik Çeşitlilik ve Koruma*, 4(3), ss. 71-82.

YÜCEL, E., TUNAY, M., (2002), “Nazilli (Aydın) ve yöresinde gıda olarak kullanılan yabancı otlar”, *Türkiye Herboloji Dergisi*. 5(2), ss. 10-17.