

Anamur (Mersin) İlçesinde Yenilebilen Yabani Bitkiler Üzerine Bir Çalışma

İbrahim DEMİR^{1*}, Fatıma PANTİK ÜZGÜÇ¹

¹ Bitlis Eren Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Biyoloji Bölümü, Bitlis, 13000, Türkiye

*Sorumlu yazar / Correspondence: idemir@beu.edu.tr

Geliş/Received: 03.01.2025 • Kabul/Accepted: 03.09.2025 • Yayın/Published Online: 31.12.2025

Öz: Bu çalışma, Anamur (Mersin) ilçesi kırsalında yaşayan yerel halkın gıda amaçlı kullandıkları yabani bitkilerle ilgili bilgileri elde etmek ve gelecek kuşaklara aktarmak amacıyla yapılmıştır. Bu amaçla 2023-2024 yılları arasında ilçenin 20 mahalle/köyünde ve 3 yaylasında toplam 114 kaynak kişi ile görüşme yapılmış, verilen bilgilere göre bitki materyalleri doğal alanlarında toplanmıştır. Toplanan bitki örneklerinin teşhisleri yapılarak, Bitlis Eren Üniversitesi Herbaryumu'nda muhafaza edilmiştir. Gıda olarak kullanılan 33 familyaya ait 69 takson belirlenmiştir. Tespit edilen bitkiler sırayla, Lamiaceae (Ballıbabagiller) 12 (% 17,3), Rosaceae (Gülgiller) 7 (% 10,1), Asteraceae (Papatyagiller) 5 (% 7,2), Brassicaceae (Turpgiller) familyasında 4 takson (%5,7) yer almaktadır. Geriye kalan diğer familyaların her birinde ise en fazla 3 takson bulunmaktadır. En fazla kaynak kişi tarafından bilgi verilen taksonlar ise sıra ile *Malva sylvestris* (ebegümeci) (43 kişi), *Urtica urens* (ısırgan) (39 kişi), *Sideritis congesta* (başakçayı) (36 kişi), *Glebionis coronaria* (alagömeç) (31 kişi) ve *Arbutus andrachne* (sandalagacı) (29 kişi) şeklindedir. Tespit edilen bitkiler daha çok çiğ (salata vs.), çay/baharat, börek iç harcı ve turşu olarak kullanılmaktadır. Bu çalışma, Anamur ilçesinde gıda olarak tüketilen yabani bitkilerle ilgili şuna kadar yapılan en kapsamlı çalışmadır.

Anahtar Kelimeler: Anamur, Aromatik Bitkiler, Mersin, Yenilebilen Yabani Bitkiler

A Study on Edible Wild Plants in Anamur (Mersin) District

Abstract: This study was conducted to obtain information about wild plants used for food by local people living in rural areas of Anamur (Mersin) district and to transfer them to future generations. For this purpose, a total of 114 informant's were interviewed in 20 neighborhoods/villages and 3 plateaus of the district between 2023-2024, and plant materials were collected in their natural areas according to the information provided. The collected plant samples were identified and preserved in Bitlis Eren University Herbarium. 69 taxa belonging to 33 families used as food were identified. The identified plants were, in order, Lamiaceae 12 (% 17.3), Rosaceae 7 (% 10.1), Asteraceae 5 (% 7.2), Brassicaceae 4 (% 5.7). Other families contained 3 or fewer taxa. The taxa that were reported by the most informants were *Malva sylvestris* (43 people), *Urtica urens* (39 people), *Sideritis congesta* (36 people), *Glebionis coronaria* (31 people) and *Arbutus andrachne* (29 people). The identified plants are mostly used as raw (salad etc.), tea/spice, pastry stuffing and pickle. This study is the most comprehensive study conducted so far on wild plants consumed as food in Anamur district.

Keywords: Anamur, Aromatic Plants, Mersin, Edible Wild Plants

GİRİŞ

Günümüzde temiz gıda ve beslenme güvenliği, dünyanın karşı karşıya olduğu büyük problemlerden birisidir (Duguma, 2020). Hızla artan dünya nüfusu nedeni ile üretilen gıda maddelerinin çoğunluğu insan sağlığını tehdit edecek bulaşmalarla karşı karşıyadır. Pestisitler, suni gübreler, gıda katkı maddeleri vb. faktörler büyük risk oluşturmaktadır (Demir ve Ayaz, 2022). Yenilebilir bitkiler insan beslenmesi için yeterli bir temel gıda olmasa da, sağlıklı gıda tüketen toplumlar için alternatif sağlıklı gıda kaynağı olabilir (Becker, 1983).

Avcı toplayıcı ve daha sonraki dönemlerde insanların gıda ihtiyacının karşılamada, yabani yenilebilen bitkiler önemli rol oynamışlardır (Baytop, 1999; Demir, 2020). Yabani sebzeler, dünyanın birçok kırsal bölgesinde insanların gıda güvenliğine ve sağlığına katkıda bulunmakta, dikkat çekici besin değerlerine sahip olmakta ve önemli bir vitamin, lif, mineral ve yağ asidi kaynağı olabilmektedirler (Ogle ve Grivetti, 1985; Cavender, 2006).

Günümüzde özellikle kırsal alanda yaşayan insanlar gıda ihtiyaçlarının büyük bir kısmını bu bitkilerden sağlamaktadırlar. Günümüzün sosyo-ekonomik ve ekolojik gelişmeleri nedeniyle, yabancı gıda bitkilerinin geleneksel kullanımı önemli ölçüde azalmasına rağmen, dünyanın farklı yerlerinde ve Türkiye’de çok sayıda bitki toplanarak gıda olarak kullanılmaktadır (Jman, 2006). Bu nedenle gıda olarak kullanılan bu bitkilerin bilimsel tespitleri önemlidir. Dünyada yaklaşık bir milyar insan günlük olarak yabancı yiyecekleri çoğunlukla bitkilerden karşılamaktadırlar (Lulekal vd., 2011).

Dünya genelinde gıda olarak kültürü yapılan bitki türlerinin sayısı yaklaşık 3.000 iken yenilebilir ve gıda olarak kullanılan yabancı bitki türlerinin sayısı 10.000 üzerindedir (Baytop, 1999). Yabancı yenilebilir bitkiler, içerdikleri mineraller, vitaminler ve temel yağ asitleri gibi bileşenlerden dolayı insanların sağlıklı beslenmesinde önemli rol oynamaktadırlar (Green, 1992; Turan vd., 2003). Bugün gıda olarak yetiştirilen bitkilerin bir kısmı, özellikle küresel iklim değişikliğine bağlı olarak meydana gelen olumsuz koşullara bazı yenilebilir yabancı bitkiler kadar uyum sağlayamayacaktır. Bu nedenle yenilebilir yabancı bitkilerin çoğu, gelecekte alternatif gıda bitkileri olarak olarak yetiştirilebilir ve insan beslenmesinde yaygın olarak kullanılabilir (Demir, 2020).

Tarihsel açıdan pek çok medeniyetin etkilerinin görüldüğü bir coğrafyada yer alan Anadolu, zengin bir geleneksel kültüre sahiptir (Demir ve Ayaz, 2022). Ayrıca Türkiye, yaklaşık olarak 11.700’in üzerinde bitki taksonuna ev sahipliği yapmakta ve bu taksonların yaklaşık üçte birinin endemik olduğu bilinmektedir (Güner vd., 2012).

Akdeniz bölgesi de bitki çeşitliliği ve etnobotanik açısından zengindir. Özellikle kırsal alanda tarım faaliyetlerini yürüten Yörükler, geçmişten günümüze önemli etnobotanik bilgi birikimine sahiptirler. Anamur ilçesi de bu özellikleri barındıran yerler arasında yer almaktadır. Bu çalışma, Anamur ilçesinde ikamet eden yerel halkın gıda olarak kullandığı yabancı bitkilerin kayıt altına alınması ve gelecek kuşaklara aktarılması amacıyla gerçekleştirilmiştir. Mersin ili genelinde gıda amaçlı bitkilerin kullanımı çalışmalarına pek rastlanmadığından bu çalışmanın önemini ortaya koymaktadır.

MATERYAL ve YÖNTEM

Bu çalışma, 2023 ve 2024 yıllarında Mersin ili Anamur ilçesinin 20 mahalle (Çarıklar, Malaklar, Merkez, Gercebahşiş, Güneybahşiş, Bozdoğan, Çeltikçi, Yukarıkükür, Ovabaşı, Ormancık, Çukurabonoz, Kalınören, Bahçe, Dere, Çamlıpınar, Ferizler, Köprübaşı, Karaçukur, Karalarbahşiş, Sariağaç) ve ilçenin 3 yaylasında (Kaş, Abanoz, Halkalı) gerçekleştirilmiştir (Şekil 1). Yöre halkı tarafından kullanılan bitkiler ve bu bitkiler hakkında bilgi veren kaynak kişilerle yapılan görüşmelerin sonuçları, çalışmanın materyalini oluşturmaktadır.

Çalışma alanında belirlenen 114 kaynak kişi ile (63’ü erkek ve 51’i bayan olan kaynak kişilerin çoğunluğu çiftçi ve ilkökul mezunudur) görüşmeler yapılarak, hangi bitkinin nasıl değerlendirildiği, kullanılan bitkilerin yöresel isimleri, bitkilerin kullanılan kısımları ve kullanım tarifleri ile ilgili bilgiler elde edilmiştir (Şekil 2). Bitki toplama zamanında kaynak kişi tarafından gösterilen bitki doğadan toplanarak herbaryum tekniğine uygun olarak kurutulmuş, daha sonra Bitlis Eren Üniversitesi Biyoloji Bölümünde bulunan Stereo Mikroskop kullanılarak morfolojik teşhisleri yapılmıştır. Teşhis edilen bitki örnekleri, herbaryum örneği haline getirilerek Bitlis Eren Üniversitesi Herbaryumu’nda saklanmaktadır. Bu örneklerin teşhisinde temel kaynak olarak “Türkiye Florası” (Davis, 1965-1985; Güner vd., 2018) adlı eserden yararlanılmıştır. Tablo 1’de verilen listede, familya, taksonun bilimsel ismi, herbaryum numarası, Türkçe/yöresel ismi, bitkinin kullanılan kısmı, tarifi ve kullanım değeri (UV) verilmiştir. Kullanım değerleri $UV = U / N$ formülüne göre hesaplanmıştır. U; bitki hakkında bilgi veren kişi sayısı, N ise toplam kaynak kişi sayısıdır (Albuquerque vd., 2006).



Şekil 1. Çalışma alanının coğrafi haritası. (<https://earth.google.com>)

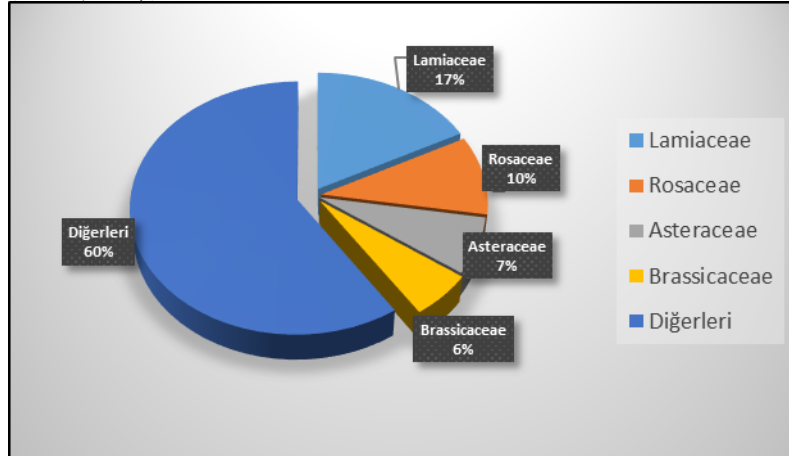


Şekil 2. Çalışmada elde edilen bilgilerden fotoğraflar. A. Kaynak kişilerle görüşme, B. *Oxalis corniculata* türünden yapılan salata, C). *Colocasia esculenta* kökünden yapılan yemek, D. *Malva sylvestris* yapraklarından yapılan sarma, E. *Eremurus spectabilis*'ten yapılan börek.

TARTIŞMA ve SONUÇ

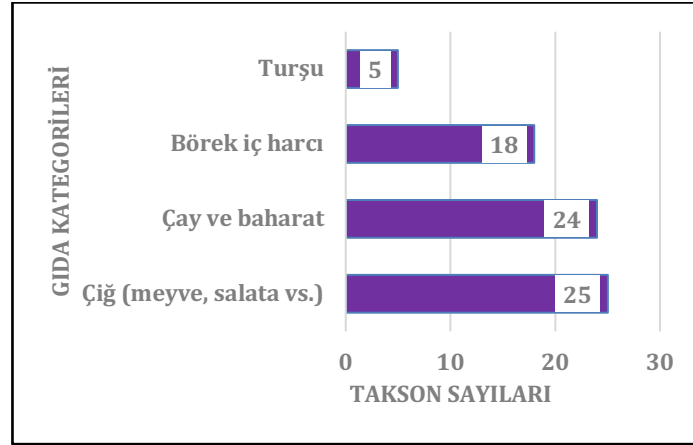
Araştırma sonucunda, gıda olarak kullanılan 33 familyaya ait 69 takson belirlenmiştir (Tablo 1). Tespit edilen taksonların sayıları sırayla, Lamiaceae (Ballıbabagiller) 12 (% 17,3), Rosaceae (Gülğiller) 7 (% 10,1), Asteraceae (Papatyagiller) 5 (% 7,2), Brassicaceae (Turpgiller) 4 (% 5,7) şeklindedir. Bu familyaların bazı türleri, Türkiye genelinde en çok gıda olarak kullanılanlar arasında yer almaktadırlar (Ertuğ vd. 2014) (Şekil 3).

Aynı zamanda bu familyalar Türkiye Florası'nın takson sayısı bakımından en zengin familyalarıdır. Asteraceae (Papatyagiller) (1311 takson), Fabaceae (Baklagiller) (1059 takson), Brassicaceae (Turpgiller) (602 takson) ve Lamiaceae (Ballıbabagiller) (586)'dir (Güner ve Ekim, 2014). Özellikle Lamiaceae (Ballıbabagiller) familyasının çok sayıda üyesi içerdikleri, linalol, sineol, timol, karvakrol gibi sekonder metabolitlerden dolayı oldukça aromatik bitkilerdir (Selvi vd., 2022). Bu nedenle mutfak kültüründe küresel önem taşımaktadırlar (Rattray ve Van Wyk, 2021). Aynı zamanda Lamiaceae (Ballıbabagiller) familyası, geleneksel ve modern tıp ile ilaç endüstrisinde kullanılan önemli taksonları içerir (Nieto, 2017).



Şekil 3. Araştırma sahasında tespit edilen taksonların familyalara göre dağılımları

Anamur ilçesinde, gıda olarak tespit edilen bitkiler genel olarak çiğ (meyve, salata vs.) tüketilmekle birlikte, çay, baharat, börek iç harcı, turşu olarak kullanılmaktadır (Şekil 4).



Şekil 4. Tespit edilen taksonların kullanım kategorileri dağılımı

Çiğ olarak (Meyve, salata vs.) olarak kullanılan bitkiler: Anamur ilçesinde yöre halkının tükettiği yabani yenilebilir bitkilerin çoğunluğunu 25 taksonla çiğ kullanımlar oluşturmaktadır. Bu kategoride özellikle Rosaceae familyasına ait yabani meyveler tüketilmi ön plandadır. Bu familyada yer alan bazı türlerin meyvelerin gıda olarak kullanımlarına birçok çalışmada rastlamak mümkündür (Aladı vd., 2008; Özdemir ve Kültür, 2017; Aladı vd., 2022; Korkmaz, 2024). Bunun yanı sıra Anamur ilçesinde *Myrtus communis* L. (mersin), *Opuntia ficus-barbarica* A. Berger (frenkinciri) ve *Arbutus andrachne* L. (sandalagağı)'nin meyveleri çiğ olarak tüketilen yabani meyvelerdir. Salata olarak bitkilerin genelde yaprak ve taze sürgünleri ve bazı türlerin de kökleri kullanılmaktadır. Salata yapımında, daha çok *Scorzonera sublanata* Lipsch (topalan), *Taraxacum* sp. (Karahindibağı türü) F.H. Wigg., *Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik. (çobançantası), *Nasturtium officinale* R.Br. (suteresi), *Portulaca oleracea* L. (semizotu) ve *Plantago* (Sinirotu) türleri [*P. atrata* Hoppe (dartulotu), *P. major* L. (sinirotu)] kullanılmaktadır. *Plantago* (Sinirotu) türlerinin insan beslenmesinde önemli bir role sahip olabileceği iddia edilmektedir (Font Quer, 1990; Toussaint-Samat, 1991; Polunin, 1977).

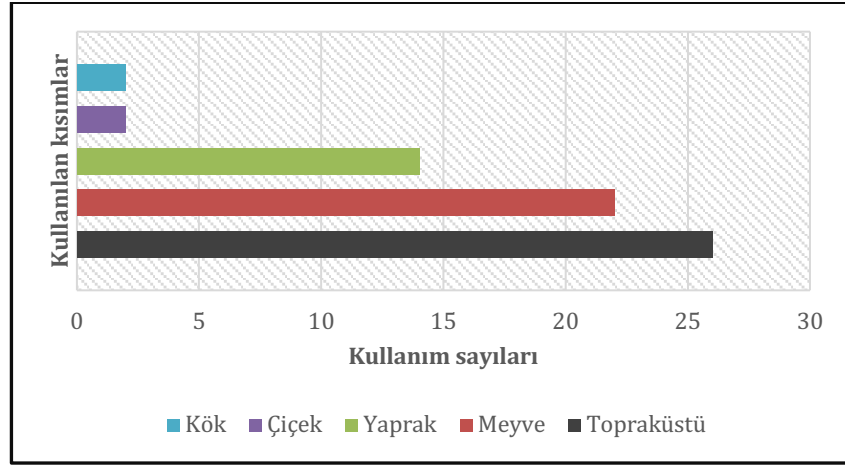
Çay ve baharat olarak kullanılan bitkiler: Araştırma sahasında tespit edilen 24 takson bu amaçla kullanılmaktadır. Bu kategoride yer alan bitkiler genel olarak Lamiaceae (Ballıbabagiller) familyasının üyeleridir. Türkiye Lamiaceae familyasının önemli gen merkezlerinden biridir. Lamiaceae (Ballıbabagiller), Türkiye'de tür sayısına göre dördüncü büyük familyadır ve endemizm oranı yaklaşık %44'tür (Selvi, vd., 2022). Birçok üyesinin yüksek aromatik özelliklerinden dolayı bu familya üyelerinin ülkemizdeki etnobotanik kullanımları da oldukça yaygındır (Kargioğlu vd., 2008; Koyuncu vd., 2010). Akdeniz bölgesi de Lamiaceae (Ballıbabagiller) familyasının üyeleri bakımından zengindir. Özellikle çok sayıda endemik takson içeren *Sideritis* (Dağçayı) cinsine ait türlerden birisi de *S. congesta* P.H. Davis & Hub. -Mor. (başakçayı)'dır. Bu bitkinin aromatik özellikleri ile ilgili çalışmalar yapılmış (Gümüşçü vd., 2011; Özcan vd., 2001) aynı zamanda Doğu Akdeniz Orman Araştırma Enstitüsü tarafından Tarsus'ta ekimi yapılan bitkiler arasında yer aldığı bilinmektedir (Everest ve Öztürk, 2005). Anamur ilçesinde bu taksonun çay olarak kullanımı yaygındır. Lamiaceae familyası üyeleri dışında da çay veya baharat olarak kullanılan taksonlar tespit edilmiştir; ancak en yaygın kullanım Lamiaceae familyasında görülmektedir.

Börek iç harcı olarak kullanılan bitkiler: Anamur ilçesinde, 18 takson, börek iç harç malzemesi olarak kullanılmaktadır. Özellikle *Glebionis coronaria* (L.) Cass. ex Spach (alagömeç) bu amaçla en çok kullanılan taksondur. Bunun dışında, *Chenopodium album* L. (ak sirken), *Sinapis arvensis* L. (hardal), *Silene vulgaris* (Moench) Garcke (ecibüğü), *Malva sylvestris* L. (ebegümeci) ve *Urtica urens* L. (cilağan) gibi türler de aynı amaçla kullanılmaktadır. Bu taksonların yenilebilir gıda olarak kullanımı Türkiye genelinde yaygındır (Ertuğ, 2004; Akçin ve Yalçın, 2007; Ünver vd., 2015; Yeşil vd., 2019; Kordalı vd., 2021; Yapar, 2024).

Turşu olarak kullanılan bitkiler: Dünyanın çeşitli yerlerinde ve ülkemizde yenilebilir bitkiler turşu yapımında kullanılmaktadır (Samant ve Dhar, 1997; Kaya vd., 2019). Anamur ilçesinde de bu amaçla bazı bitkiler kullanılmaktadır. *Capparis sicula* Veill. ex Duhamel (delikarpuzu), *Juniperus drupacea* Labill. (andız), *Abies cilicica* subsp. *isaurica* Coodé & Cullen (bozkır göknarı), *Prunus cocomilia* Ten. (dağ eriği) ve *Arceuthobium oxycedri* (DC.) M.Bieb. (ardıçgüveleği) taksonlarının turşu yapımında kullanımları ile ilgili bilgiler elde edilmiştir. *Capparis sicula* Veill. (delikarpuzu), Türkiye genelinde yaygın bir takson olduğundan turşu olarak kullanımı diğer bölgelerde de mevcuttur (Demir ve Ayaz, 2022). Ancak özellikle Akdeniz Bölgesinin endemik bitkilerinden olan *Abies cilicica* subsp. *isaurica* (bozkır göknarı)'nın bu amaçla kullanımı ilk defa bu çalışma ile tespit edilmiştir.

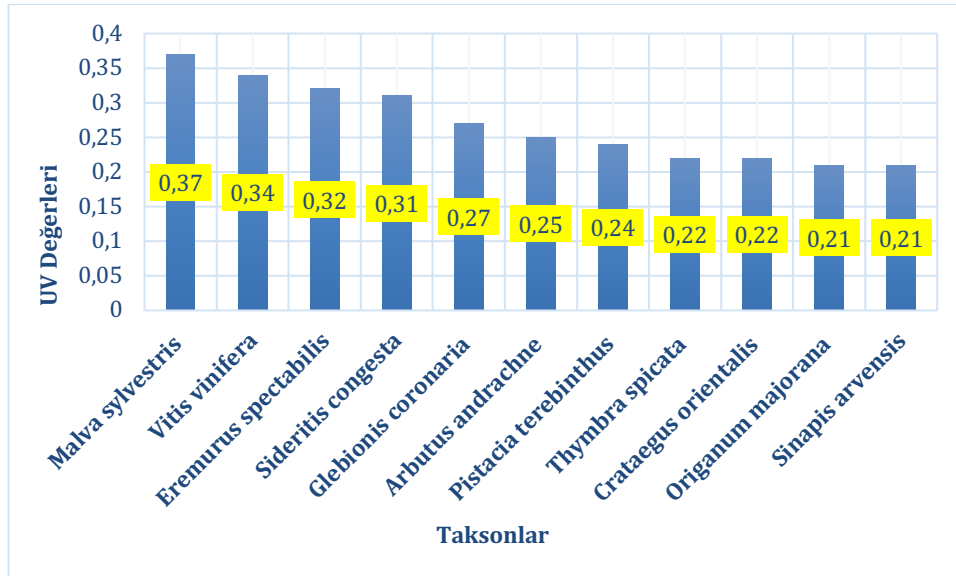
Araştırma alanında tespit edilen bitkilerin kullanım şekilleri incelendiğinde, en fazla kullanılan kısımlar toprak üstü bölümler olup 26 taksonu kapsamaktadır. Toprak üstü kısımlarının kullanımı en çok salata ve börek iç malzemesinde rastlanılmaktadır. Yapılan çoğu çalışmada da genel olarak en fazla toprak üstü kısımların kullanımı

ön plana çıkmaktadır (Kargioğlu vd., 2008; Yeşil vd., 2019; Demir, 2020). Bunu meyve (22 takson), yapraklar (14 takson) ve diğer kısımlar (kökler ve çiçekler) izlemiştir (Şekil 5). Meyvelerin kullanımı daha çok; Rosaceae, Anacardiaceae, Fabaceae (Baklagiller) gibi meyvesi çiğ olarak tüketilen familya üyelerinde görülmektedir.



Şekil 5. Bitkilerin gıda olarak kullanılan kısımları.

Araştırma sahasında en çok kullanılan türler sıra ile *Malva sylvestris* L. (ebegümeci), *Vitis vinifera* L. (asma), *Eremurus spectabilis* M. Bieb. (çiriş), *Sideritis congesta* P.H. Davis & Hub. -Mor. (başakçayı), *Glebionis coronaria* (L.) Spach, (alagömeç), *Arbutus andrachne* L. (sandalağacı), *Pistacia terebinthus* L. (menengiç), *Thymbra spicata* L. (zahter), *Crataegus orientalis* L. (alıç), *Origanum majorana* L. (mercanköşk) ve *Sinapis arvensis* L. (hardal) şeklindedir (Şekil 6, Tablo 1). *Malva sylvestris* (ebegümeci), *Vitis vinifera* (asma), *Eremurus spectabilis* (çiriş) türleri Türkiye'nin birçok yerinde doğal olarak yetişmekte ve yenilebilir yabani bitkiler olarak kullanılmaktadır (Yücel vd., 2013; Ünver, vd., 2015; Korkmaz ve Karakurt, 2015; Karakaya vd., 2019; Üstüner, 2022; Sağiroğlu ve Aydın, 2024). Araştırma sahasında en çok kullanılan türler arasında Lamiaceae familyasına ait olanlar da önemli bir yer tutmaktadır. Bunun nedeni, Türkiye'de yayılış gösteren Lamiaceae familyası türlerinin yaklaşık % 37'si Akdeniz Fitocoğrafik bölge elementleri olmasından kaynaklanabilir (Selvi vd., 2022). Bu bölgenin endemiklerinden olan *Sideritis congesta* (başakçayı) türünün yanı sıra *Origanum majorana* L. (mercanköşk) ve *Thymbra spicata* L. (zahter) türleri Anamur ilçesinde halk tarafından özellikle içecek olarak kullanılan başlıca türlerdir.



Şekil 6. Araştırma sahasında en çok kullanılan türler ve kullanım (UV) değerleri

Türkiye'nin birçok yerinde olduğu gibi Anamur ilçesinde de yerel halk tarafından birçok yabani bitki gıda olarak kullanımı söz konusudur. Ancak yeni kuşağın bu geleneksel bu kültürel bilgisine ilgisizliği nedeni ile gün geçtikçe azalmaktadır. Bu nedenle bitki kullanımı gibi geleneksel bilgilerin kayıt altına alınması ve gelecek kuşaklara aktarılması önemlidir.

Tablo 1. Gıda olarak kullanımları tespit edilen bitkilerin listesi

Familiya	Bilimsel adı / Herbaryum no	Türkçe / Yöresel adı	Kullanılan kısım	Kullanımı	UV
Amaranthaceae/ Horozibıgıgiller	<i>Amaranthus retroflexus</i> L. / BEU 463	Tilkikuyruğu/ Karaot	Topraküstü	Yoğurtlu yemeği yapılır	0.03
	<i>Chenopodium album</i> L. / BEU 461	Sirken/Sirken	Topraküstü	Börek yapılır	0.02
Anacardiaceae / Menengiçgiller	<i>Pistacia terebinthus</i> L. / BEU 411	Menengiç/Çıtlık	Meyve	Meyvesi çerez olarak tüketilir Kahvesi yapılır	0,24
	<i>Rhus coriaria</i> L. / BEU 410	Sumak/Sumak	Meyve Yaprak	Baharat olarak yemeklerde kullanılır Yaprakının çayı yapılır	0,18
Apiaceae / Maydanozgiller	<i>Scandix pecten-veneris</i> L. / BEU 420	Zühretarağı/ İnnelik	Topraküstü	Böreği yapılır Çorbası yapılır Yumurta ile pişirilir	0.02
Araceae / Yılanyastıgıgiller	<i>Arisarum vulgare</i> O. Targ. Tozz. / BEU 429	Yılancıkotu/ İlan burçalağı	Yaprağı	Yapraklar keş suyunda biraz pişirilerek kurutulur, kışın tüketilir	0.026
	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott / BEU 491	Gövez/ Gövez	Kök	Yemeği yapılır	0.021
Asteraceae / Papatyagiller	<i>Chondrilla juncea</i> L. / BEU 497	Karakavuk/ Karahindiba	Topraküstü	Böreği yapılır Salatası yapılır	0.02
	<i>Echinops ritro</i> L. / BEU 485	Topuz/ Top diken	Taze sürgün	Sütünden sakızı yapılır	0.01
	<i>Glebionis coronaria</i> (L.) Spach. / BEU 493	Alagömeç/ Gelin yemişi	Topraküstü	Böreği yapılır Salatası yapılır	0.27
	<i>Scorzonera sublanata</i> Lipsch. / BEU 493	Topalan/ Burçalak	Yaprak	Salatası yapılır	0.02
	<i>Taraxacum</i> sp. F.H.Wigg. / BEU 498	Karahindiba/ Tekesakalı	Yaprak	Salatası yapılır	0.02
Berberidaceae / Karamukgiller	<i>Berberis vulgaris</i> L. / BEU 524	Kızıl karamuk	Meyve	Meyvesi taze toplanıp yenir	0.029
Brassicaceae / Turpgiller	<i>Capsella bursa-pastoris</i> (L.) Medik. / BEU 428	Çobançantası/ Kuşçığı	Topraküstü	Böreği yapılır Salatası yapılır	0.03
	<i>Nasturtium officinale</i> R.Br. / BEU 419	Suteresi/Su teresi	Topraküstü	Salatası yapılır Yemeği yapılır	0.029
	<i>Raphanus raphanistrum</i> L. / BEU 466	Eşek turpu/ Deli turp	Topraküstü	Böreği yapılır Yoğurtlu yemeği yapılır	0.14
	<i>Sinapis arvensis</i> L. / BEU 519	Hardal/Hardal	Yaprak	Börek yapılır Yemeği yapılır	0.21
Cactaceae / Kaktüsçiller	<i>Opuntia ficus-barbarica</i> A.Berger. / BEU 479	Firenkinci/ Dikenli incir	Meyve	Meyvesi yenir	0.02
Capparaceae / Kebereçiller	<i>Capparis sicula</i> Veill. / BEU 408	Delikarpuzu/ Ak böğürtlen	Tomurcuk	Meyvesi toplanır tuz ve su ile turşu kurulur.	0.02
Caryophyllaceae/ Karanfilgiller	<i>Holosteum umbellatum</i> L. / BEU 416	Şeytanküpesi/ Küncülük	Topraküstü	Böreği yapılır	0.02
	<i>Silene vulgaris</i> (Moench) Garcke / BEU 450	Ecibücü/ Çığışkan	Topraküstü	Böreği yapılır Salatası yapılır	0.23
	<i>Juniperus drupacea</i> Labill. / BEU 471	Andız/ Pıt andız	Meyve	Turşusu yapılır	0.17

Cupressaceae / Servigiller	<i>Juniperus excelsa</i> M.Bieb. / BEU 433	Bozardıç/ Ardıç	Meyve	Meyvelerinden pekmez yapılır	0.09
Cyperaceae / Hasırotugiller	<i>Cyperus rotundus</i> L.	Topalak/ Topalak	Kök	Kökü yenir	0.01
Ericaceae / Fundagiller	<i>Arbutus andrachne</i> L. / BEU 401	Sandalağacı/ Sandal	Meyve	Meyvesi yenir Meyvesinin reçeli yapılır	0.25
Fabaceae / Baklagiller	<i>Ceratonia siliqua</i> L. / BEU 439	Keçiboynuzu	Meyve	Meyvesi yenir. Çayı yapılır. Pekmezi yapılır.	0.17
	<i>Cercis siliquastrum</i> L. subsp. <i>siliquastrum</i> / BEU 527	Erguvan/ Çitçali keçi	Meyve	Meyvesi yenir.	0.08
	<i>Medicago polymorpha</i> L. / BEU 521	Kırkyonca	Topraküstü	Çayı yapılır	0.01
Fagaceae / Kayıngiller	<i>Quercus trojana</i> Webb. / BEU 455	Makedonyameşe si/ Piynar	Meyve	Kıtlık zamanı meyvesi un haline getirilip ekmek yapılmış	0.01
	<i>Quercus libani</i> Oliv. / BEU 405	Lübnanmeşesi/ Şevt peliti	Meyve	Kıtlık zamanı meyvesi un haline getirilip ekmek yapılmış	0.01
Lamiaceae / Ballıbabagiller	<i>Lamium amplexicaule</i> L. / BEU 424	Baltutan/ Ballıbaba	Çiçek	Çiçeği kopartılır emilir	0.012
	<i>Lavandula stoechas</i> L. / BEU 418	Karabaş otu	Topraküstü	Çayı yapılır	0.18
	<i>Mentha spicata</i> L. / BEU 402	Eşeknanesi/ Yarpız	Topraküstü	Ayrınlı çorbaya tat vermesi için doğranıp koyulur	0.20
	<i>Origanum majorana</i> L. / BEU 529	Mercanköşk/ Kekik	Yaprak	Çayı yapılır Baharat olarak kullanılır.	0.21
	<i>Origanum vulgare</i> L. subsp. <i>hirtum</i> (Link) Ietsw. / BEU 487	Karakınık/ Nane Kekliği	Topraküstü	Baharat olarak kullanılır.	0.07
	<i>Phlomis lunariifolia</i> Sm. / BEU 530	Ayıkulağı/ Ballıbaba	Çiçek	Çiçeği emilir	0.01
	<i>Rosmarinus officinalis</i> L. / BEU 467	Biberiye/Biberiy e	Topraküstü	Çayı yapılır	0.012
	<i>Sideritis congesta</i> P.H.Davis & Hub.- Mor. / BEU 435	Başakçayı/Ada çayı	Topraküstü	Çayı yapılır	0.31
	<i>Sideritis hololeuca</i> Boiss. & Heldr. / BEU 436	Çalıçayı/ Bozçay	Topraküstü	Çayı yapılır	0.08
	<i>Sideritis libanotica</i> Labill. subsp. <i>microchlamys</i> (Hand.-Mazz.) Hub.- Mor. / BEU 434	Zühreçayı/ Buğdayçayı	Topraküstü	Çayı yapılır	0.03
	<i>Teucrium polium</i> L. / BEU 451	Acıyavşan/ Elmacikotu	Topraküstü	Çayı yapılır	0.16
	<i>Thymbra spicata</i> L. / BEU 459	Zahter/ Karakekik	Topraküstü	Çayı yapılır	0.22
Lauraceae / Defnegiller	<i>Laurus nobilis</i> L. / BEU 440	Defne/Teynel	Yaprak	Yaprağı baharat olarak kullanılır	0.21
	<i>Malva parviflora</i> L. / BEU 436	Ebegümece Ebegümece	Yaprak	Böreği yapılır Sarması yapılır Çorbası yapılır	0.37

Malvaceae / Ebegümecigiller	<i>Malva sylvestris</i> L. / BEU 437	Ebegümeci Ebegümeci	Yaprak	Böreği yapılır. Sarması yapılır Çorbası yapılır	0.37
Myrtaceae / Mersingiller	<i>Eucalyptus globulus</i> Labill. / BEU 490	Maviokaliptus /Okaliptus	Yaprak	Çayı yapılır	0.01
	<i>Myrtus communis</i> L. subsp. <i>communis</i> / BEU 469	Mersin/ Murt	Meyve	Meyvesi yenir.	0.19
Oxalidaceae / Ekşiyoncagiller	<i>Oxalis corniculata</i> L. / BEU 403	Sarıekşiyonca/ Kınacık otu	Yaprak	Böreği yapılır Salatası yapılır	0.37
Papaveraceae / Haşhaşgiller	<i>Papaver somniferum</i> L. / BEU 465	Haşhaş/ Mümüncük	Yaprak	Böreği yapılır Salatası yapılır	0.06
Pinaceae / Çamgiller	<i>Abies cilicica</i> (Antoine & Kotschy) Carrière subsp. <i>isaurica</i> Coode & Cullen. / BEU 489	Bozırgöknarı/ İledin	Meyve, sakız	Göveleğin turşusu yapılır	0.01
Plantaginaceae / Sinirotugiller	<i>Plantago atrata</i> Hoppe / BEU 13	Dartulotu/ Sinir otu	Topraküstü	Böreği yapılır Salatası yapılır	0.02
	<i>Plantago major</i> L. / BEU 414	Sinirotu/Sinir otu	Topraküstü	Böreği yapılır Salatası yapılır	0.02
Poaceae / Buğdaygiller	<i>Briza maxima</i> L. / BEU 525	Tavşanküpesi/ Tavşan ekmeği	Topraküstü	Çayı yapılır	0.12
Polygonaceae / Madımgiller	<i>Polygonum</i> <i>praelongum</i> Coode & Cullen. / BEU 494	Çalmadımak/ Kedi bağırsağı	Topraküstü	Çayı yapılır	0.01
	<i>Rumex</i> <i>bucephalophorus</i> L. / BEU 523	Çipir/ Deve kulağı	Yaprak	Böreği yapılı	0.18
Portulacaceae / Semizotugiller	<i>Portulaca oleracea</i> L. / BEU 412	Semizotu/ Tövmeken	Topraküstü	Böreği yapılır Soğanla kavrulur etli yemeği yapılır Böreklerle katılır Salatalara konur	0.80
Rosaceae / Gülgiller	<i>Cotoneaster</i> <i>nummularius</i> Fisch. & C.A.Mey. / BEU 426	Dağmuşmulası/ Kürt	Meyve	Meyvesi yenir	0.14
	<i>Crataegus monogyna</i> Jacq. / BEU 474	Yemişen/ Koyun Alıcı	Meyve	Meyvesi yenir	0.17
	<i>Crataegus orientalis</i> Pall. ex M.Bieb. var. <i>obtusata</i> Browicz / BEU 427	Alıcı/ Geyicek	Meyve	Meyvesi yenir	0.22
	<i>Prunus cocomilia</i> Ten. / BEU 452	Dağ Eriği/Dağeriği	Meyve	Turşu yapılır	0.20
	<i>Pyrus elaeagnifolia</i> Pall. / BEU 470	Ahlat/ Boz Armut	Meyve	Meyvesi yenir	0.15
	<i>Rosa canina</i> L. / BEU 404	Kuşburnu/İtbur nu	Meyve	Reçeli yapılır	0.80
	<i>Rubus canescens</i> DC. / BEU 441	Çobankösteği/ Böğürtlen	Meyve	Meyvesi yenir Reçeli yapılır	0.07
Santalaceae / Güvelekgiller	<i>Arceuthobium</i> <i>oxycedri</i> (DC.) M.Bieb. / BEU 475	Ardıçgöveleği/ Gövelek	Göveleği	Turşu yapılır	0.09
Solanaceae / Patlıcangiller	<i>Physalis angulata</i> L. / BEU 447	Hışhışçıceği/ Yabani Altın Çileği	Meyve	Meyvesi yenir	0.01
Ulmaceae / Karaağaçgiller	<i>Ulmus minor</i> Mill. / BEU 525	Ovakaraağacı/ Dahın	Meyve	Meyvesi yenir	0.02
Urticaceae / Isırgangiller	<i>Urtica urens</i> L. / BEU 468	Cılgan/Isırgan	Topraküstü	Böreği yapılır	0.34
Vitaceae / Asmagiller	<i>Vitis vinifera</i> L. / BEU 409	Asma/Tefek	Yaprak	Yaprak sarması yapılır. Yapraklarından bulgurla yapılan	0.34

				“Tevekli pilav” yemeği yapılır.	
Xanthorrhoeacea/ Çirişgiller	<i>Eremurus spectabilis</i> M.Bieb. / BEU 442	Çiriş/Kiriş	Topraküstü	Yemeği yapılır.	0.32

TEŞEKKÜR

Bu çalışma Fatıma PANTİK ÜZGÜÇ’ün Yüksek lisans tezinden üretilmiştir. Çalışma boyunca yardımcı olan ve misafirperverliklerini esirgemeyen Anamur, (Abanoz, Halkalı, Kaş, Demiroluk, Akpınar yaylaları) Gerçe Bahşiş, Karalar Bahşiş, Çarıklar, Bozdağan, mahalleleri halkına teşekkür ederiz.

KAYNAK LİSTESİ

- Akçin, T., Yalçın, S. (2007). Nutrition contents of some wild edible plants in Central Black Sea Region of Turkey. *International Journal of Natural and Engineering Sciences* 1: 11-13.
- Aladi, H. I., Satıl, F., & Selvi, S. (2008). Wild fruits sold in the public bazaars of Edremit Gulf (Balıkesir) and their medicinal uses. *Biodicon* 12(1): 89–99.
- Aladi, H. I., Satıl, F. ve Selvi, S. (2022). Respect of ethnobotany and gastronomy of edible wild plants: Edremit Gulf Balıkesir example. *Journal of the Institute of Science and Technology* 12(3): 1375–1385.
- Albuquerque, UP., Lucena, RF., Monteiro, JM., Florentino, AT. ve Fátima, CBR. (2006). Evaluating two quantitative ethnobotanical techniques. *Ethnobotany Research and Applications*, 4: 51-60.
- Baytop, T. (1999). *Türkiye’de Bitkiler ile Tedavi*. Nobel Tıp Kitabevleri, İstanbul.
- Becker, B. (1983). The contribution of wild plants to human nutrition in the Ferio (Northern Senegal). *Agroforestry Systems* 1 (3): 257-267.
- Cavender, A. (2006). Folk medical uses of plant foods in southern Appalachia, United States. *Journal of Ethnopharmacology* 108(1): 74–84.
- Davis, P. H. (1965-1985). *Flora of Turkey and the East Aegean Islands* 1-9. Edinburgh: Edinburgh University Press.
- Demir, İ., Ayaz, N. (2022). Wild edible plants contributing to the traditional foods of Mardin (Turkey) Province. *Indian Journal of Traditional Knowledge (IJTK)*. 21(3): 569-582.
- Demir, I. (2020). A study on wild edible plants for human consumption in Hizan county of Bitlis, Turkey. *Bangladesh Journal of Plant Taxonomy* 27(2): 377.
- Duguma, H.T. (2020). Wild edible plant nutritional contribution and consumer perception in Ethiopia. *International Journal of Food Science* (1): 2958623.
- Ertuğ, F. (2004). Wild edible plants of the Bodrum area (Muğla, Turkey). *Turkish Journal of Botany* 28(1): 161-174.
- Ertuğ, F., Güner, A. ve Ekim, T. (2014). *Resimli Türkiye Florası*, 1: 320-344. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Golden Medya Matbaacılık ve Ticaret AŞ, İstanbul.
- Everest, A. ve Öztürk, E. (2005). Focusing on the ethnobotanical uses of plants in Mersin and Adana provinces (Turkey). *Journal of ethnobiology and ethnomedicine* 1: 1-6.
- Font Quer, P. (1990). *Plantas Medicinales*, s. 724-725. El Dioscórides renovado. Labor, Barcelona.
- GoogleEarth. <https://earth.google.com/web/search/Anamur,+Mersin/@36.17615537,32.78295564,365.44750254a,58692.22025785d,35v,oh.ot.or/data> (Erişim tarihi: 13.12.2024).
- Gümüşçü, A., Tugay, O. ve Kan, Y. (2011). Comparison of essential oil compositions of some natural and cultivated endemic *Sideritis* species. *Advances in Environmental Biology* 222-227.
- Güner, A., Aslan, S., Ekim, T., Vural, M. ve Babaç, M. T. (2012). *Türkiye Bitkileri Listesi (Damarlı Bitkiler)*. Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi ve Flora Araştırmaları Derneği Yayını. İstanbul.
- Güner, A. ve Ekim, I. (edlr.). (2014). *Resimli Türkiye Florası* 1. NGBB Yayınları. Flora dizisi 2, Flora Araştırmaları Derneği ve Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul.
- Güner, A., Kandemir, A., Menemen, Y., Yıldırım, H., Aslan, S., Ekşi, G., Güner, I. ve Çimen, A.Ö. (edlr.). (2018). *Resimli Türkiye Florası* 2. ANG Vakfı Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi Yayınları. İstanbul.
- Green, C. (1992). An overview of production and supply trends in the U.S. specialty vegetable market. *Acta Horticulture* 318: 41-45.
- Jman Redzic, S. (2006). Wild edible plants and their traditional use in the human nutrition in Bosnia Herzegovina. *Ecol Food Nutr* 45 (3): 189-232.
- Karakaya, S., Polat, A., Aksakal, Ö., Sümbüllü, Y. Z. ve İncekara, Ü. (2019). Plants used in traditional medicine and other uses in South of Erzurum (Turkey): An ethnobotanical study. *Ethnobotany Research and Applications* 18: 1-18.

- Kargioğlu, M., Cenkçi, S., Serteser, A., Evliyaoğlu, N., Konuk, M., Kök, M.Ş. ve Bağcı, Y., (2008). An Ethnobotanical Survey of Inner-West Anatolia, Turkey. *Human Ecology* 36: 763-777.
- Kaya, Ö.F., Dağlı, M. ve Çelik, H.T. (2019). An ethnobotanical research in Şanlıurfa central district and attached Villages (Turkey). *Indian J Tradit Know* 19 (1): 7-23.
- Kordalı, Ş., Bozhüyük, A.U., Beyzi, E., Güneş, A., ve Turan, M. (2021). Tıbbi bitki olarak kullanılan *Malva sylvestris* L. ve *Alcea rosea* L. türlerinin antioksidant enzim, fenolik madde ve bitki besin element içerikleri. *Journal of the Institute of Science and Technology* 11(1): 786-794.
- Korkmaz, M. ve Emriye, K., (2015). Kelkit (Gümüşhane) ilçesinde doğal gıda bitkilerinin geleneksel kullanımları. *Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi* 8(2): 31-39.
- Korkmaz, M. (2024). Traditional uses of wild plants in the villages around esence mountains (Eastern Anatolia-Türkiye). *Pak. J. Bot* 56(2): 597-610.
- Koyuncu, O., Yaylacı, O., Öztürk, D., Potoglu Erkara, I., Savaroglu, F., Akcoskun, O. ve Ardıç, M. (2010). Risk categories and ethnobotanical features of the Lamiaceae taxa growing naturally in Osmaniye (Bilecik/Turkey) and environs. *Biodicon* 3(3): 31-45.
- Lulekal, E., Asfaw, Z., Kelbessa, E. ve Van Damme, P. (2011). Wildedible plants in Ethiopia: a review on their potential to combat food insecurity. *Africa Focus* 24(2): 71-122.
- Nieto, G. (2017). Biological activities of three essential oils of the Lamiaceae family. *Medicines* 4(3): 63.
- Ogle, B.M. ve Grivetti, L.E. (1985). Legacy of the chameleon edible wild plants in the Kingdom of Swaziland, South Africa. A cultural, ecological, nutritional study. Parts II-IV, species availability and dietary use, analysis by ecological zone. *Ecol Food Nutr* 17: 1-30.
- Özcan, M., Chalchat, J.C. ve Akgül, A. (2001). Essential oil composition of Turkish mountain tea (*Sideritis* spp.). *Food Chemistry*, 75(4): 459-463.
- Özdemir, E. ve Kültür, Ş. (2017). Wild edible plants of Savaştepe district (Balıkesir, Turkey). *Marmara Pharmaceutical Journal* 21(3): 578-589.
- Polunin, O. (1977). *Guía de campo de las flores de Europa s.s.* 467. Omega, Barcelona.
- Ratray, R.D. ve Van Wyk, B.E. (2021). The botanical, chemical and ethnobotanical diversity of southern African Lamiaceae. *Molecules* 26(12): 3712.
- Sağiroğlu, M., Aydın, D. (2024). Cumalıkızık ve Çevresinde (Bursa) Etnobotanik Bir Araştırma. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 24(4), 758-772.
- Selvi, S., Polat, R., Çakılcioglu, U., Celep, F. ve Dirmenci, T. (2022). An ethnobotanical review on medicinal plants of the Lamiaceae family in Turkey. *Tr. J. Bot.* 46(4): 283-332.
- Samant, S.S. ve Dhar, U. (1997). Diversity, endemism and economic potential of wild edible plants of Indian Himalaya, *The Int JSustain Dev World Ecol.* 4 (3): 179-191.
- Toussaint-Samat, M. (1991). *Historia natural y moral de los alimentos*. Alianza Editorial, Madrid.
- Turan, M., Kordalı, S., Zengin, H., Dursun, A. ve Sezen, Y. (2003). Macro and micro mineral content of some wild edible leaves consumed in Eastern Anatolia. *Acta Agriculturae Scandinavica, Section B-Plant Soil Science* 53(3): 129-137.
- Ünver, M., Uğulu, I., Durkan, N., Başlar, S. ve Doğan, Y. (2015). Heavy metal contents of *Malva sylvestris* sold as edible greens in the local markets of İzmir. *Ekoloji* 24(96):13-25.
- Üstüner, T. (2022). Kahramanmaraş ilinde gıda olarak tüketilen bitki türlerinin ve kullanım amaçlarının belirlenmesi. *Tr. J. Weed Science* 25(1): 54-68.
- Yapar, Y. (2024). Azap Aağı (Türkiye, Erzurum-Horasan) ve çevresinin gıda bitkileri. *Bağbahçe Bilim Dergisi* 11(1): 87-96.
- Yeşil, Y., Çelik, M. ve Yılmaz, B. (2019). Wild edible plants in Yeşilli (Mardin-Turkey), a multicultural area. *Journal of ethnobiology and ethnomedicine* 15: 1-19.
- Yücel, E., Özel, A.N. ve Şengün, İ.Y. (2013). Kemaliye Erzincan ilçesinde gıda olarak tüketilen bitkiler ve bölgeye has diğer yiyecekler. *Biodicon* 6(2): 34-44.