

Trabzon İli Yöresel Mutfak Kültürüne Ait Külür Otu Yemeği Üzerine Nitel Bir Araştırma

Ali ŐEN¹ ve Beyza KOÇ²

Öz

Trabzon, bulunduğu konum, iklim koşulları ve tarihi geçmişi ile zengin mutfak kültürüne sahip bir şehirdir. Trabzon mutfak kültüründe balık, mısır, ekmek, fasulye ve yöresel otlar büyük önem arz etmektedir. Zengin mutfak kültürünün oluşmasındaki temel etken yağışlı iklim koşullarına bağlı bitki örtüsündeki çeşitliliktir. Bu çeşitlilik yöreye özgü ürün ve yemeklerin ortaya çıkmasında büyük rol oynamıştır. Nitel araştırma yöntemi kullanılan bu çalışmada, yöresel yemeklerin korunması ve devamlılığının sağlanması için Karadeniz Bölgesine özgü Külür otu ile yapılan Külür yemeğinin tanıtılması ve literatüre kazandırılması amaçlanmıştır. Çalışmada, Trabzon'da doğup büyümüş olan, 60 yaş üzerindeki 1 erkek ve 10 kadın ile yüz yüze görüşme sağlanmış, yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak elde edilen bulgular kayıt altına alınmıştır. Bulgular sonucunda elde edilen bilgiye göre; Külür otunun kendine has temizlenmesi ve hazırlanma usulü bulunmaktadır. Külür otu yemeği yörede uzun yıllardır tüketilen bir yemektir. Külür otu yemeği, lezzeti dişında yöre halkı tarafından sağlık açısından mide rahatlatıcı olduğu için de tüketilmektedir. Külür otu yemeğinde yöreye özgü yiyeceklerin kullanıldığı elde edilen bilgiler arasındadır. Külür otunun Trabzon ili ve haricinde farklı bölgelerde tanınması ve yemeklerde kullanılması, Türk mutfak kültürü gelişimi açısından önemli olduğu düşünülmektedir. Külür otu yemeğinin yöre restoranların menülerinde yer bulması ve ilgili paydaşlar tarafından tanıtım faaliyetlerinin yapılması önerilmektedir. Gelecekteki çalışmalarda külür otunun besin değerleri, insan sağlığına yararları ve farklı pişirme yöntemleri üzerine çalışmalar yapılabilir.

Anahtar kelimeler: Trabzon Mutfağı, Yenilebilir Otlar, Yöresel Yemekler, Mutfak Kültürü, Külür Otu.

A Qualitative Research on Külür Herb Dish Belonging to The Trabzon Province Local Culinary Culture

Abstract

Trabzon is a city with a rich culinary culture, thanks to its location, climate, and historical background. Fish, corn, bread, beans, and local herbs are of great importance in Trabzon cuisine. The diversity of the vegetation due to the rainy climate is the main factor that contributed to the formation of this rich culinary culture. This diversity played a crucial role in the emergence of local products and dishes. The aim of this qualitative research study was to introduce and document the Külür dish made of Külür herb, which is specific to the Black Sea Region, for the preservation and continuity of regional cuisine. Face-to-face interviews were conducted with one male and ten female individuals over 60 years of age who were born and raised in Trabzon, and the findings obtained through semi-structured interview forms were recorded. According to the findings, Külür herb has a unique cleaning and preparation method. Külür dish has been consumed for many years in the region. In addition to its taste, it is also consumed by the local people for its stomach-soothing properties. The use of local ingredients in Külür dish is also among the information obtained. The recognition and use of Külür herb in different regions beyond Trabzon province are considered important for the development of Turkish culinary culture. It is recommended that Külür dish should be included in the menus of local restaurants and promotional activities should be carried out by relevant stakeholders. Future studies can be conducted on the nutritional values, health benefits, and different cooking methods of Külür herb.

Keywords: Trabzon Cuisine, Edible Herbs, Local Dishes, Culinary Culture, Külür Herb.


Atıf İçin / Please Cite As:

Şen, A. ve Ko, B.(2024). Trabzon İli yöresel mutfak kültürüne ait Külür Otu Yemeği üzerine nitel bir araştırma. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13(1), 285-294. doi:10.33206/mjss.1245753


Geliş Tarihi / Received Date: 01.02.2023

Kabul Tarihi / Accepted Date: 10.07.2023

¹ Dr. Öğr. Üyesi- Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, alisen.gastronomi@gmail.com,

 ORCID: 0000-0002-4310-362X

² Yüksek Lisans Öğrencisi-Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, beyzaa.297@gmail.com,

 ORCID: 0000-0003-4770-4606

Giriş

Beslenme, kişilerin yaşamlarını devam ettirebilmeleri için ihtiyaç duydukları gıdaları tüketmelerini ve ayrıca bu yiyeceklerden vücut için gerekli olan enerji ihtiyaçlarını karşılamalarını ifade etmektedir (Baysal, 2016, s. 1-4). Besin unsurlarının büyüme-gelişme, enerji verme ve metabolizmayı dengede tutmak olmak üzere üç temel işlevi bulunmaktadır (Mc Ardle ve ark., 2007). Vücuda alınan besin öğeleri arasında, vücut için gerekli yapı taşları olan karbonhidratlar, yağlar, proteinler, mineraller, vitaminler ve su yer almaktadır. Bireylerin beslenme biçimleri; yaşam tarzları, buldukları çevrenin iklimi, bitki örtüsü, yer altı ve yer üstü zenginlikleri, gelenek ve göreneklere gibi çeşitli etkenlere bağlı olarak değişebilmektedir (Baysal, 2016, s. 1-4)."

İnsanların beslenme alışkanlıklarına bakıldığında, özellikle tarih öncesi dönemlerde yabani hayvanları avlayarak, yabani bitkileri keşfedip, bu bitkilerde bulunan meyveleri toplayarak yaşamlarını devam ettirdikleri bilinmektedir (Halıcı, 2009, s. 20-25). Yerleşik yaşama adım atıldığında ise besin öğesi olarak kullanılacak yabani bitkileri yetiştirerek ilk tarımsal çalışmalara başlamışlardır (Aydeniz, 2018, s. 17). Tarımsal üretimin başlamasıyla hayvansal ve bitkisel beslenmenin değeri anlaşılmış ve yenilebilir otlar bu süreçte daha önemli hale gelmiştir. Yenilebilir otlar beslenme amacıyla kullanılmasının yanında sağlık amaçlı olarak da insanların tercih ettiği ürünlerin başında gelmektedir (Liu ve ark., 2000, s. 207-213; Demir, 2017, s. 13; Badayman vd., 2018, s. 51-55). Günümüzde dünya genelinde beslenme amaçlı kullanılan bitkilerin, yaklaşık 20 türden elde edildiği bilinmektedir. Beslenme amaçlı kullanılan yabani bitki çeşitlerinin dünya genelinde 10.000'den fazla olduğu bildirilmiştir (Diamond, 2022; Yücel vd., 2011, s. 71-82). Türkiye'de bulunan bitki örtüsü birçok türü içerisinde barındırmaktadır. Ayrıca, Türkiye bio-çeşitlilik yönünden dünyanın en zengin coğrafyalarından birisi olarak kabul edilmektedir (Çakılcıoğlu ve Türkoğlu, 2010, s. 172; Polat ve Satıl, 2012, s. 626). Dolayısıyla iklim ve toprak değişikliğinden kaynaklı olarak ülkemizde değişik bölgelerde bitki florasından yenilebilir otlar keşfedilmiştir. Mutfak kültürlerine dahil edilmiş bu otların araştırılması ve mutfakta kullanım alanlarının incelenmesi önem arz etmektedir (Önay vd., 2007, s. 297; Yılmaz ve Akman, 2018, s. 853).

Yenilebilir otlar ve bu otlardan hazırlanan yemekler, Türk mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Yöresel mutfaklarda geçmişi çok eskiye uzanan otlar ile hazırlanan ve pişirilen birçok yemek günümüzde unutulmaya yüz tutmuş durumdadır. Bu çalışmada Trabzon mutfak kültürüne ait Külür otu yemeğinin literatüre kazandırılması amaçlanmıştır.

Mutfak Kültürü

Kültür, bir toplumun inşa ettiği, çeşitli bilgi, yetenek ve alışkanlıklar kazandığı süreçler bütünüdür (Çokişler ve Türker, 2018, s. 122-136). Gelenek ve görenekler nesilden nesile aktararak, üzerinde birtakım değişiklikler ile günümüze ulaşmış ve mutfak kültürünü etkilemiştir. Besinlerin üretimi, kullanımı ve saklanması gibi durumlar mutfak kültürü ile ilgili konulardır (Beşirli, 2010, s. 159-160). Mutfak kültürü bir toplumun sosyal yaşamında önemli bir rol oynar ve sosyal etkileşimlerin bir parçasıdır. Bu nedenle bir ülkenin veya bölgenin mutfak kültürü, o toplumun kimliğinin önemli bir parçasıdır. (Tezcan, 2000, s. 1).

Dünya da bulunan mutfak türlerinin kendilerine ait birçok ana özelliği bulunmaktadır. Bölgeden bölgeye değişiklik gösterebilen mutfak kültürü, birçok faktörden etkilenir. Bunlar arasında coğrafya, iklim, tarım uygulamaları, göç ve tarih gibi unsurlar yer almaktadır (Şavkay, 2000, s. 11). Türkler göçebe hayat süren bir millet olmuştur. Bu duruma bağlı olarak beslenme durumları gittikleri coğrafyadaki; yerel ürünlere, iklime ve çeşitli gelenek göreneklere bağlı olarak etkilenmiştir (Roden, 2007, s. 140-141). Türk Mutfağı, Orta Asya, Selçuklu-Beylikler ve Osmanlı dönemlerine kadar uzanan bir geçmişe dayanmaktadır. Türkler, tarih sahnesine çıktıklarından itibaren, yemek yeme kültürüne çok önem vermiştir. Türkler için yeme ve içme sosyal hayatın vazgeçilmez bir unsuru durumundadır (Talas, 2005, s. 275).

1040 yılı sonrası ve 1299 yılı öncesi Selçuklu Devleti ve Beylikler döneminde Türkler Orta Asya'dan sahip oldukları gelenek ve göreneklere Anadolu'da hazır bulunan alışkanlıklara ve zenginliklere katarak geliştirmişlerdir. Ayrıca Anadolu'da oluşturulan gıdalar ve yerleşik yaşamın da yaygınlaşması çeşitlenmeyi sağlamıştır. Bu dönemde yazılan eserlerden Divan-ı Lügat-it Türk ve Hz. Mevlana'nın eserlerinden yemek kültürü ve bazı tarifler hakkında bilgi elde etmek mümkündür (Halıcı, 1986; Davidson, 1988, s. 76-83; Roden, 2007, s. 141). Osmanlı Devleti'nin 1299 yılı sonrasında 1923 yılına kadar geçen dönemi içerisinde Türk Mutfağı "saray", "konak" ve "aşçılar" odağında dünyaya şöhret salmıştır. İstanbul'un fethi ve sonrası ortaya çıkan gelişmeler sonucunda bazı ticaret yollarına sahip olan Osmanlı devleti bu sayede kaliteli gıdalara ulaşip bu gıdaları işleme fırsatını yakalamıştır. Bu dönemde Osmanlı Devleti'nin büyük bir coğrafyada hüküm sürmüş olması mutfak kültüründe zenginlik ve çeşitlilik bakımından belirgin bir şekilde kendini göstermiştir

(Algar, 1991; Halıcı, 2009, s. 20-25). Cumhuriyet, 1923 yılından bugüne gelene kadar uzanan dönemdir. Bu dönemde Türk mutfağı, yukarıda sözü edilen dönemlerin özelliklerini yansıttasının yanı sıra, Türkiye'nin her yerinde birbirinden farklı nitelikler gösteren sentez niteliğine kavuşturmuştur (Halıcı, 1981; Gürsoy, 2011).

Türkiye'de her yörenin kendine has mutfak kültürü bulunmaktadır. Yöresel mutfak o yörede yaşamakta olan insanların buldukları ortamdaki edindikleri alışkanlıklar, gelenek görenekler ve kendine has ürün ve pişirme yöntemleriyle ortaya koydukları gıdalardan oluşmaktadır (Aksu vd., 2017, s. 125-137). Türkiye'nin her bölgesinde kendine özgü yemekler ve lezzetler bulunmaktadır. Her bölgenin mutfağı, o bölgenin coğrafi ve kültürel yapısına göre şekillenmiştir. Bu durum Türk mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini ortaya koymaktadır. Türkiye'de Karadeniz mutfağı, Marmara mutfağı, Güneydoğu Anadolu mutfağı, Doğu Anadolu mutfağı, Akdeniz mutfağı ve Ege mutfağı gibi her bölgenin kendine özgü yemek kültürü vardır. Yöresel mutfakların ortaya çıkışında tarihsel süreçler ve bölgenin coğrafyası büyük önem taşımaktadır. Günümüze gelene kadar o coğrafyada yaşamış olan toplulukların yaşam tarzlarını yansıtan mutfak, coğrafi özelliklere göre şekillenmiştir. Bu süreç içinde hayvansal gıdalar, sebzeler ve yenilebilir otlar yöresel mutfakların vazgeçilmez unsurları olmuşlardır (Yazıcıoğlu vd., 2017, s. 35-44).

Yöresel Mutfaklarda ve Trabzon Mutfağında Otlar

Türk Dil Kurumu sözlüğünde Ot, "kökleri toprak içerisinde, yaprak ve yumuşak kısımları toprak üstünde kalan, ilkbahar mevsiminde yeşerip birkaç mevsim sonra kuruyan bitkiler" olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2022). Ot kelimesi zihinde daha çok doğada kendiliğinden yetişen bitki olarak düşünülmektedir. Yöreye has olarak düşünülen otlar farklı yörelerde farklı isimler ile anılabilmektedir (Baysal, 2015). Ülkemizde toplumların beslenmesinde büyük yere sahip olan bitkiler, genellikle köy kasaba gibi kırsal kesimlerde yaşayan insanların mutfaklarının vazgeçilmezleri arasındadır. Günümüzde sağlığa karşı olan hassasiyet gün geçtikçe artmakta ve ilaçların yetersiz kaldığı durumlarda doğal ürünlerin kullanımına yönelik eğilim olmaktadır. Yabani bitkiler günlük beslenme alışkanlıklarında önemli bir yere sahip olan vitamin, mineral ve protein gibi yapı taşları bakımından zengin olup (Çolakoğlu ve Bilgir, 1977, s. 19-37; Yücel ve Tunay, 2002, s. 10-17), yüksek antioksidan özelliğe sahiptir (Ho ve ark., 1994, s. 9). İnsanların tükettikleri otlar esasında sebzelerin kendiliğinden yetişmiş halleridir. Bazı otlar eski dönemlerde yabani ortamda iken insanoğlu tarafından zamanla yetiştiriciliği yapıldığı bilinmektedir (Baysal, 2015). Yenilebilir otlardan çeşitli yemekler yapılabilmekte ayrıca yemeklerde lezzet artırıcı olarak da kullanılabilmektedir. Bununla birlikte çiğ olarak da tüketilebilmektedir. Kurutularak ve salamurası yapılarak da mutfaklarda daha uzun süreli yer bulabilmektedir (Baysal, 2003).

Doğu Karadeniz Bölgesinin gerek doğal konumu gerekse kültürel ve tarihi özellikleri ile önemli yerlerinden birisi olan Trabzon ili; gelişmiş mutfak kültürü ile ön plana çıkmaktadır. Mutfağın evdeki konumu, yöreye ait mutfak gereçleri, yiyecek içecek isimleri ve hazırlanışlar şekilleri, sofrada adabı, yemek öğünleri, yiyecekleri muhafaza etme ve kışık hazırlama yöntemleri gibi faktörler Trabzon mutfak kültürünün dikkat çeken özellikleridir (Mutlu, 2021, s. 2). Bunun yanı sıra yörede yetişen otlar da yöre mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu araştırmada Trabzon yöresinde bezelye benzeri tohumların ekilip filizlenmesi ile ortaya çıkan Külür otu ve bu ot ile yapılan Külür yemeğinin tanıtılması hedeflenmiştir.

Yöntem

Araştırmada, Trabzon ilinde bahçelerde yetiştirilen Külür otunun tanıtılması ve Külür otu yemeği hakkında bilgi edinilmesi amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda araştırma yöntemi olarak nitel araştırma yöntemlerinden derinlemesine yüz yüze görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Görüşme formunda yer alan sorular Akturfan ve Şen (2022), "Ermenek Mutfak Kültüründe Geleneksel Bir Lezzet: Tarhanabaşı", Badem ve Akturfan (2020), "Yöresel Bir Çorba: Arabaşı (Arap aşısı, Ara aşısı)" ve Akturfan ve Şen (2019), "Karaman Mutfak Kültürüne Ait Etliemek Üzerine Nitel Bir Araştırma" isimli çalışmalarından yararlanılarak oluşturulmuştur.

Bu çalışmanın katılımcılarını araştırmaya katılmaya gönüllü 1 erkek ve 10 kadın birey oluşturmaktadır. Yöre mutfağı ve ürünleri konusunda bilgi sahibi olduğu belirlenen 60 yaş üzeri, Trabzon ilinde Külür otunu yetiştiren ve tüketen bireylerden oluşmaktadır. Görüşmeler Ekim-Kasım 2022 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Araştırmadaki katılımcı sayısı, katılımcıların gönüllülük durumlarına ve verilen cevapların tekrara düşmesine göre netleşmiştir. Araştırmada kullanılan görüşme formunda, araştırmaya katılan kişilere ait demografik özellikler, Külür otu yemeğinin bileşenleri, hazırlanma süreci, kullanılan malzemeleri, ne sıklıkla tüketildiği, hangi mevsimlerde tüketildiği, kullanılan malzemelerin özellikleri ile ilgili görüş ve

davranışları ortaya çıkarmaya yönelik sorular bulunmaktadır. Görüşmelerde, katılımcıların sorulara cevap haricinde verdikleri bilgiler de dâhil edilmiştir.

Bulgular

Araştırmadan elde edilen bulgular sonucunda katılımcılara ilişkin demografik bilgiler Tablo 1’de yer almaktadır. Tablodan da görüldüğü üzere araştırmaya katılan bireylerin tamamı araştırma sahası olan Trabzon yöresinde doğup büyüyen kişilerden oluşmaktadır.

Tablo 1. Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler

Katılımcı [K]	Cinsiyet	Yaş	Meslek	Doğup Yaşadıkları Yer
1	Kadın	80	Ev Hanımı	Trabzon
2	Kadın	75	Ev Hanımı	Trabzon
3	Kadın	74	Ev Hanımı	Trabzon
4	Kadın	62	Ev Hanımı	Trabzon
5	Kadın	85	Ev Hanımı	Trabzon
6	Kadın	70	Ev Hanımı	Trabzon
7	Kadın	68	Ev Hanımı	Trabzon
8	Kadın	77	Ev Hanımı	Trabzon
9	Kadın	61	Ev Hanımı	Trabzon
10	Kadın	60	Ayçi	Trabzon
11	Erkek	81	Emekli	Trabzon

Yapılan görüşmeler sonucunda ortaya çıkan bulgulara göre, **Külür otu yemeği yapmak için gereken ana malzemeler nelerdir?** sorusuna katılımcıların verdikleri cevaplar Tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 1. Külür Otu Yemeği Ana Malzemeleri

Katılımcı [K]	Külür Otu	Mısır Yağı	Mısır yarması	Pirinç	Tuz	Tereyağı	Su	Salça	Haşlanmış Kuru Fasulye
1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
5	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	
6	✓	✓			✓	✓	✓		
7	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
8	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	
9	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	
10	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓

Tablo 2 incelendiğinde katılımcıların bir kısmı yemeğin ana malzemelerinin “Külür otu, mısır yağı, tereyağı, su, tuz” olduğunu ifade ederken bazı katılımcılar bu malzemelere ek olarak “salça, pirinç, mısır yarması, haşlanmış kuru fasulye” cevabını vermişlerdir.

Külür otu yapmak için kullanılan malzemeler nerede yetişir? Sorusuna katılımcıların tamamı “Trabzon ilinde kendi bahçelerimize ektiğimiz, bezelye tohumuna benzer bir tohumdan yetişen mutfaklarda kullandığımız bir ottur.” cevabını vermişlerdir.

Külür otu yemeği yapmanın bir mevsimi var mıdır? Sorusuna katılımcıların tamamı “Sonbaharda bahçelere ekilir ve kış aylarına doğru yetişmiş olur. Bir iki ay boyunca yenilir daha sonra kendiliğinden bahçelerde solar.” cevabını vermişlerdir.

Külür otu yemeği yapmak için kullanılan otun kendine özel bir cinsi var mıdır? Sorusuna katılımcılar “Bildığımız kadarıyla külür otu bezelye tohumuna benzer kendine has bir bitkidir.” cevabını vermişlerdir.

Neden Külür otu yemeği yapıyorsunuz? Kaç yıldır Külür otu yemeği yapıyorsunuz? Sorusuna katılımcıların tamamı “Yöremizin sevdiğimiz bir yeşilliği olduğu ve tadını sevdiğimizden dolayı Külür otu yemeği yapmaktayız.” cevabını vermişlerdir. Kaç yıldır Külür otu yemeği yapıyorsunuz sorusuna ise katılımcıların tamamı “Doğup büyüğümüz yerde annelerimiz tarafından küçüklüğümüzden beri yapılan bir yemek olduğu için mutfaka girmiş olduğumuz yıllardan itibaren Külür otu yemeğini yapmaktayız.” cevabını vermişlerdir.

Külür otu yemeğinin yöresel adı nedir? Sorusuna katılımcıların cevapları “Bildiğim kadarıyla farklı bir ismi yoktur.” [K1, K2, K5, K9], “Bezelye tepesi ya da Latir otu yemeği de denmektedir.” [K3, K4, K6, K7, K8, K10], cevaplarını vermişlerdir.

Külür otu yemeğinin yapım aşamalarını anlatır mısınız? Sorusuna katılımcıların cevabı “Önce bir bağ kadar külür otu bahçeden toplanır üzerinde bulunan tüy kısımları ayıklanır, ayıklanan Külür otları yıkanır ve doğranır. Doğrandıktan sonra kenarda 1 adet soğan küp şeklinde doğranır. Doğranan soğan 2 yemek kaşığı mısır yağı ve 1 yemek kaşığı tereyağı ile kavrulur. Üzerine 1 yemek kaşığı salça eklenir ve kavrulmaya devam edilir. Daha sonra içerisine Külür otları eklenir ve karıştırılır. 1 su bardağı su ile Külür otu önce kaynatılır daha sonra kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Yeşil rengini kaybetmeden külür otunun üzerine mısır yarması veya yıkanmış pirinç eklenir. Bu esnada tuzu da eklenmektedir. Kapağı kapatılarak pirinç ve yarma ezilene kadar ya da pirinç uzayana kadar pişirilir. Daha sonra servis edilir.” Bazı katılımcıların ek olarak söyledikleri cevaplar ise; “Altı kapatıldıktan sonra üzerine eritilmiş tereyağı dökülebilir. Yerken de isteğe bağlı olarak limonla servis edilebilir. Salça kullanmamaktayım. Buruk bir tadı olduğu için limon o tadı kırmış oluyor.” [K1, K3], “Pirinç yerine mısır yarması kullanmaktayım.” [K5, K8, K9], “Pirinç ve mısır yarması kullanmamaktayım.” [K6], “Yemeğin pişmesine yakın içerisine haşlanmış kuru fasulye koyup pişirmekteyim.” [K7, K10], cevaplarını vermişlerdir. Katılımcıların tamamı, külür otu yemeğinin sıvı yağ ve tereyağı karışımı ile yapıldığını belirtirken sıvı yağ olarak eskiden mısır yağı kullanılırken günümüzde mısır yağı yerine ayçiçek yağı da kullanıldığını bildirmişlerdir.

Külür otu yemeği yapımında kullanılan yan ürün ve malzemeler nelerdir? Sorusuna katılımcıların cevapları “Özel olarak kullanılan bir malzeme yok. Yan ürün olarak sadece limon kullanıyoruz. Kullanılan malzemelerin tamamı göz kararı oluyor yani kişiye bağlıdır.” [K1], “2 bağ külür otundan 5 kişilik yemek elde edilebilir. Yan ürün olarak isteğe bağlı tuzlu hamsi ilave edilebilir.” [K2], “İçerisine taze nane koyulabilir yakışan bir üründür.” [K3], “Farklı bir malzeme kullanmamaktayım.” [K4, K6]. Diğer katılımcılar ise “Külür otu yemeğinde pirinç yerine yöremize ait olan mısırın kurutulup kalın bir şekilde kırılmasıyla elde edilen yarmayı kullanmayı tercih etmekteyim.” [K5, K9], “Pul biber eklenebilmektedir.” [K7, K10], “Salça isteğe bağlı olarak kullanılmaktadır.” [K8], cevaplarını vermişlerdir.

Külür otu yemeği yapılırken özellikle dikkat edilmesi gereken kurallar nelerdir? Sorusuna katılımcıların cevapları “Kısık ateşte pişirilmesi gerekir çünkü hemen tencere dibini alıp yanmaktadır. Suyuna dikkat edilmeli pirinçler çiğ kalmamalıdır.” [K1], “Yemeğe katılan suyun fazla olmaması gerekir. Çok fazla özellik gerektiren bir yemek değildir.” [K2, K9]. Diğer katılımcılar ise “Külür otları güzelce ayıklanmalıdır. Otun üzerinde bulunan ip gibi olan tüyler temizlenmelidir.” [K3, K4, K8], “Külür otlarını haşlanırken çok az miktarda haşlanmalı yoksa eriyip parçalanabilirler. Normalde külür otu yemeğinde pirinç ne kadar kullanıyorsa yarma da aynı şekilde kullanılmalıdır.” [K5, K6, K7, K10], cevaplarını vermişlerdir.

Külür otu yemeğinde istenilen özellikler nelerdir? Renk, tat, lezzet, aroma gibi özelliklerin sağlanabilmesi için nelere dikkat etmek gerekir? Sorusuna katılımcıların cevapları “Çok su koyup harlı ateşte pişirilmemesi gerekiyor çünkü rengi değişebilir. Renginin yeşil kalması gerekiyor.” [K1, K3, K7, K10], “Renk ve tat için salça kullanmaktayım.” [K2], “Taze bir şekilde toplanmalı yoksa yaprakları sertleşir ve yemeği güzel olmaz.” [K4]. Diğer katılımcılar ise “Külür otu çok pişirilmemelidir narin bir üründür. Haşlamanın amacı sadece acı suyunu çıkarmaktır.” [K5], “İstenilen özellik çiğ bırakmadan malzemelerin birbiriyle özdeşleşmesini sağlamak.” [K6], “Rengi için salça tat için ise iç yağ kullanılabilir.” [K8], “Yarmasının dengeli bir şekilde eklenmesi gerekir.” [K9], cevaplarını vermişlerdir.

Külür otu yemeği muhafaza koşulları nelerdir? Sorusuna katılımcıların tamamı “Pişirdikten sonra yiyebileceğimiz kadarını yiyoruz kalan kısmı buzdolabına koymak gerekiyor çünkü çabuk bozulabilen bir yemektir. 1-2 gün buzdolabının soğutucu kısmında muhafaza edilebilir.” cevabını vermişlerdir.

Külür otunu başka nerelerde kullanırsınız. Başka ürünlerle birlikte ya da farklı amaçlarla kullanılıyorsa onların da mutfaklardaki tariflerini detayları ile verebilir misiniz? Sorusuna katılımcıların cevapları “Külür otu salatası yapılmaktadır. Külür otları temizlenip ayıklandıktan sonra doğranır, diğer taraftan da soğanlar yarım ay şeklinde doğranır. Mısır yağı ve tuz eklenerek bütün malzemeler birlikte harmanlanır. Diğer yapılabilecek yemek ise Külür otu tavaşdır. Külür otları temizlenir, ayıklanır ve doğranır. Daha sonra yarım ay şeklinde doğranan soğan ile ovulur. Bir çay kaşığı tuz, bir yumurta ve mısır unu ilave edilip karıştırıldıktan sonra az miktarda mısır yağı dökülmüş kızgın tavada ters düz edilerek pişirilir.” [K1, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10], “Başka bir şekilde kullanmıyorum.” [K2], “Hamsili Külür otu yemeği yapılmaktadır. Külür otu temizlenip, yıkanıp doğrandıktan sonra kılçığı çıkmış hamsi ile üzerine

biraz mısır yağı, tuz ve su ilavesi ile pişirilir. Sulu olmamasına dikkat edilmelidir.” [K9], cevaplarını vermişlerdir.

Külür otu yemeğinin sağlık açısından yararları olduğunu düşünüyor musunuz? Sorusuna katılımcıların tamamı “Sağlık yönünden mideyi rahatlatıcı, ferahlatıcı etkisi dışında pek bir bilgim yok fakat yeşillik olduğu için sağlığa faydalı olduğunu düşünüyoruz ve severek tüketmekteyiz. Bahçemizde yetişen organik bir bitki olduğundan sağlık için olumlu yönleri olduğunu düşünmekteyiz.” cevabını vermişlerdir.

Ne kadar sıklıkla Külür otu yemeği yapıyorsunuz? Sorusuna tamamı “Yılın belirli bir dönemi elde edebileceğimiz bir ürün olduğu için yılda en fazla 5-6 kez yapma şansı bulmaktayız. Dondurucuya atılabilen bir bitki değildir. Bu sebeple bahçemizde olgunlaşmış toplandıktan sonra hemen tüketilmelidir.” cevabını vermişlerdir.

Son katılımcıya yemek yapımı hakkında sorular sorulamamıştır. Nedeni bu konuda katılımcının bilgisi olmamasıdır. Katılımcının yaşının yüksek olmasından kaynaklı olarak, soru sorma tekniğinden çok katılımcının kendi anlatımına bırakılmıştır. Anlatılan bilgiler Külür otu hakkındadır. “Külür otu bu yörede her yerde yetişebilecek bir ottur. Bir cins bezelye tohumuna benzer. Şimdiki tohumlar zaten dışarıdan (tohumunu üretip satışını yapan yerler) gelmektedir. Bunun için kendimiz olgunlaşmış bitkiden tohum almayı bıraktık. Biz de artık para karşılığı bu tohumları alarak bahçemize ekmekteyiz. Karadeniz bölgesinin farklı bölgelerinde de tohum temin edilip ekilir ise Külür otu yetiştirilebilir. Bu otu herkes bilmez. Eskiden mesleğim gereği gezdiğim şehirlerde Külür otuna rastlamadım. Aynı şekilde Trabzon ilinin genelinde de bilmeyen insanlar bulunmaktadır. Yemeğini yapmasını bilmesem de hangi yemeklerin yapıldığını bilirim. Pirinçli Külür otu yemeği, Külür otu tavası ve salatası yapılır. Mideye iyi gelir ve hazımsızlık yapmaz. Bezelye otundan farklı olarak Külür otu kısa boylu olmaktadır. Bezelye büyüdüğünde diplerine çalı tarzı odunlar dikilir ve sarmaşık şeklinde büyüüp uzamaya devam eder bu sırada çiçeklenir ve bu çiçeklerden meyveleri oluşur. Külür otunda böyle bir duruma gerek yoktur. Külür otu üzerinde de çiçekler açar ve bu çiçekler yaprak tarzı bezelyelere dönüşebilir fakat bizim kullandığımız kısım otun tepe kısımlarıdır. Solup giden kısımları da hayvanlara yem olarak verilmektedir. Yaylalarımıza ekildiğinde o bölgelerde de yetişmektedir. Bizden önce babalarımız ve annelerimizde bahçelerine ekmekteydi çok eski zamanlardan beri Külür otu bilinmektedir” [K11].



Şekil 1-2. Külür Otu

Kaynak: Araştırmacılar tarafından oluşturulmuştur.

Standartlaştırılmış Külür Otu Yemeği Tarifi (4 Kişilik)

Malzemeler

- 1 bağ Külür otu
- 2 adet orta boy soğan (200 gr.)
- 3 yemek kaşığı mısır veya ayçiçek yağı (36 g)
- 1 yemek kaşığı pirinç (15 g)
- 1 yemek kaşığı mısır yarması (20 g)
- 1 çay kaşığı tuz (7 g)
- 1 yemek kaşığı tereyağı (14 g)
- Yarım çay bardağı su (50 ml)

Hazırlanışı

1. 1 bağ Külür otu alınır ve uğlarındaki tüyler temizlenip yıkanır. Daha sonra yıkanan Külür otları doğranır.
2. Külür otları kenara alınır ve 2 adet orta boy soğan (200 g) yıkandıktan sonra kp küp doğranır.
3. Doğranan soğan tencereye alınır, 3 yemek kaşığı mısır veya ayęiçek yağı (36 g) ve 1 yemek kaşığı tereyağı (14 g) ile kavurulur.
4. Kavrulan soğanların üzerine doğranmış olan külür otları (1 bağ) eklenir ve karıştırılır. Kapağı kapatılır ve Külür otu suyunu salana kadar pişirilir.
5. Suyunu salan Külür otunun üzerine 1 yemek kaşığı pirinç (15 g) ve 1 yemek kaşığı mısır yarması eklenir. Yarım çay bardağı su (50 g) ve 1 çay kaşığı tuz (7 g) eklendikten sonra tencerenin kapağı kapatılır ve kısık ateşte pişmeye bırakılır.
6. Yaklaşık yarım saat sonra yarma ve pirinçlerin pişme durumuna göre ocaktan indirilir. 15 dk kadar dinlendirilen külür otu yemeği servise hazırdır.



şekil 3. Külür Otu Yemeği

Kaynak: Araştırmacılar tarafından oluşturulmuştur.

Sonuç, Tartışma ve neriler

Yenilebilir otlar, ülkemizin hemen her bölgesinde bulunmaktadır. Bölgeden bölgeye değişiklik gösteren yenilebilir otlar, sağlıklı ve yöresel ağıdan sürdürülebilir bir gıda özelliği göstermektedir. Bununla birlikte yenilebilir otlar, besin alımında önemli bir yer teşkil etmektedir. Yenilebilir otlar günümüzde Őehirleřmenin başlamasıyla birlikte Őehre göç eden insanların uzak kaldığı üretim ve tüketim alışkanlıklarından olmuştur. İnsanların kır ve kasaba hayatını bırakıp Őehirlere yönelmeleri nedeniyle yenilebilir otların sadece kültürel kapsamda literatüre alınmış olanları bilinmektedir. Son zamanlarda insanların sağlıklı besin arayışlarıyla birlikte yenilebilir otlara olan merakı artmış durumdadır. Bu kapsamda bu çalışmada, Trabzon ilinde insanların bahçelerine ektikleri bezelye tohumu benzeri tohumu olan Külür otunun tanıtılması ve Külür otu yemeğinin mutfaklarda nasıl kullanıldığının ortaya çıkarılması amaçlanmıştır.

Külür otu yöresel bir ürün olarak yöre mutfağında özellikle kırsal kesimlerde kullanılmaktadır. Külür otunun ve Külür otu yemeğinin yöreye özgü olduğu, yüzyılı aşkın süredir yörede kullanıldığı, günümüzde özellikle sonbahar-kış aylarında yetişme mevsimi doğrultusunda tüketimi devam ettiği, külür otunun taze bir Şekilde toplanması gerektiği, aynı Şekilde külür otundan farklı farklı yemek reğetelerinin olduğu, yöresel isimlerinin bezelye tepesi ve latir olduğu belirlenmiştir. Külür otu yemeği harici, özellikle Külür otu salatası ve Külür otu tavasının yapıldığı ortaya çıkmıştır. Aynı zamanda Külür otu yemeğinin yörede oldukça tercih edilen bir balık türü olan hamsi ile birlikte de sıklıkla tüketildiği anlaşılmıştır. Külür otu yöre insanı için bir ekonomik potansiyel durumdadır. Bahçelerinde Külür otu yetiştiren insanlar kullanacakları kadar olan miktarı kendilerine alıp, kalan kısmı sipariş usulü veya yöre pazarlarında satmaktadır.

Birbirinden farklı çeşitlerinden yararlanılabilmesi için mutfaklarda kullanılan yöresel otlar hakkında geniş kapsamlı çalışmaların yapılması, yenilebilir otlar ile ilgili üretim ve tüketim konusunda farkındalığın

arttırılması için faydalı olacağı düşünülmektedir. Yenilebilir otlar kullanılarak yapılan yemeklerin ilk reçetelerine ulaşabilmek için çalışmalar artırılmalıdır. Yapılan çalışmalar sonucunda elde edilen yemeklerin, bileşim unsurları, pişirme yöntemleri ve sağlık yönünü anlatmaya yönelik çalışmalar yapılarak destek verilmesi önemlidir.

Yiyecek ve içecek sektörü olarak Trabzon ilinde restoranlar, kafeler ve diğer yiyecek-içecek işletmeleri, külür otu ile yapılan yemekleri servis etmek için menülerinde çeşitli seçenekler sunabilirler. Bu durum, turistlerin ve yerli halkın yerel yemek kültürünü deneyimlemelerini artıracaktır.

Bu çalışma, gelecekteki araştırmalar için bir temel oluşturabilir. Araştırmacılar, Trabzon ilinde diğer yerel yemeklerin de dahil olduğu daha kapsamlı bir yemek kültürü çalışması yapabilirler. Ayrıca, külür otunun besin değerleri, insan sağlığına yararları ve farklı pişirme yöntemleri üzerine çalışmalar yapılabilir.

Bu çalışmanın sonuçları, Trabzon ilinde külür otu yemeği hakkında daha fazla bilgi sahibi olmak isteyen kişilere rehberlik edebilir. Gelecekteki araştırmalar, külür otunun diğer yemeklere eklenmesi veya farklı yemek tarifleri oluşturabilmek amacıyla kullanılması gibi konuları ele alabilir.

Trabzon ilinde külür otunun pazarlanması ve tanıtımı da önemlidir. Bu çalışmanın sonuçları, yerel üreticilerin külür otu yetiştiriciliği konusunda bilgilendirilmesine yardımcı olabilir. Ayrıca, turistler ve diğer yerel halkın külür otu yemeği deneyimlemeleri için pazarlama faaliyetleri düzenlenmesi önerilmektedir.

Etik Beyan

“Trabzon İli Yöresel Mutfak Kültürüne Ait Külür Otu Yemeği Üzerine Nitel Bir Araştırma” başlıklı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel kurallara, etik ve alıntı kurallarına uyulmuş; toplanan veriler üzerinde herhangi bir tahrifat yapılmamış ve bu çalışma herhangi başka bir akademik yayın ortamına değerlendirme için gönderilmemiştir. Çalışmanın etik kurul onayı, Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu’nun 10.01.2023 tarih ve 02-03 karar sayısıyla etik kurul izni alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı Beyanı

Yazarların çalışmadaki katkı oranları eşittir.

Çatışma Beyanı

Çalışmada herhangi bir potansiyel çıkar çatışması söz konusu değildir.

Kaynakça

- Akturfan, M. ve Şen, A. (2019). Karaman mutfak kültürüne ait etliekmek üzerine nitel bir araştırma, H. Muşmal, E. Yüksel ve M.A. Kapar (Ed.), *Karaman Araştırmaları II* içinde (s. 708-7). Palet Yayınları.
- Akturfan, M. ve Şen, A. (2022). Ermenek mutfak kültüründe geleneksel bir lezzet: tarhanabaşı. Can, Ö.P., Hastaoğlu E. ve Saraç, M.G. (Ed.), *International Congress on Food Researches* içinde (s.214-224). Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi.
- Aksu, M., Gezen, A., ve Özcan, S. (2017). Turistlerin yöresel mutfak tercihleri ile ilgili bir araştırma Bozcaada örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 125- 137.
- Algar, Ayla. (1991). *Classical turkish cooking*. New York: HarperCollins Publishers.
- Aydeniz, F. (2018). *Kaz Dağları’ndaki yenilebilir bitkiler ve reçeteleri*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, 17.
- Badayman, M., Dinçel, E. ve Ünver-Alçay, A. (2018). Çiriş otu ve Türk mutfağında kullanımı. *Aydın Gastronomy*, 2(1), 51-55.
- Badem, A. ve Akturfan, M. (2020). Yöresel bir çorba: arabaşı (arap aşısı, ara aşısı). M.S. Küçüküçü, Y.Seçim, M.M. Adabalı ve M.Yılmaz (Ed.), *Anadolu mutfak kültüründen esintiler* içinde (s.38-59). Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları: 419
- Baysal, Ayşe. (2003). *Beslenme kültürümüz*. 1230 3. Baskı. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Baysal, A. (2015). Mutfak kültürümüzde otlar: beslenme ve sağlık yönünden bir değerlendirme. <http://www.turkishcuisine.org/pages.php?ParentID=5&FirstLevel=53&SecondLevel=61&LastLevel=104>. (Erişim Tarihi: 25.10.2022).
- Baysal, A. (2016). *Genel beslenme*. Ankara: Hatiboğlu Basım Ve Yayın San.Tic.Ltd.Şti, 1-4.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Millî Folklor*, 159-160.
- Çakılcıoğlu, U. ve Türkoğlu, I. (2010). An ethnobotanical survey of medicinal plants in Sivrice (Elâzığ-Turkey). *Journal of Ethnopharmacology*, 132, 165-175.
- Çokışler, N. ve Türker, A. (2015). “Mutfak kültürünün turizm ürünü olarak kullanım etkinliğinin incelenmesi: Ayder turizm merkezi örneği”, *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, (6),14, 122-136.

- Çolakoğlu, M. ve Bilgir, B. (1977). Ege Bölgesi'nde insan beslenmesinde kullanılan bazı yabancı (sarmaşık, stifno, helvacık, deniz börölcesı, ısırgan ve gelincik) otları üzerinde araştırmalar. *VI. Bilim Kongresi; Tarım ve Ormanlık Araştırma Grubu Tebliğleri Gıda ve Fermentasyon Teknolojisi*. 19-37.
- Davidson, A. (1988). The seven wonders of Konya. Feyzi Halıcı (Editör), *Yabancı Yemek Uzmanlarınca Türk Mutfağı* içinde (ss. 76-83). Ankara: Güven Matbaası.
- Diamond, J. (2022). *Tüfek, mikrop ve çelik*. İstanbul: Pegasus Yayınları.
- Demir, E. (2017). *Salıpazarı ilçesinde sebze olarak tüketilen yabancı bitkilerin toplanması ve tanımlanması*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Ondokuz Mayıs Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Samsun, 13.
- Gürsoy, Deniz. (2011). *Kuzeyden güneye doğudan batıya yöresel mutfağımız* (4. Baskı). İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Halıcı, F. (Editör). (1986). *Birinci Milletlerarası yemek kongresi* (25-30 Eylül 1986). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlıkı Yayınları.
- Halıcı, Nevin. (2009). *Türk mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayınları, 20-25.
- Halıcı, Nevin. (1981). *Ege Bölgesi yemekleri*. Ankara: Güven Matbaası.
- Ho, C.T., Ferraro, T., Chen, Q. ve Rosen, R.T. (1994). Phytochemical in teas and rosemary and their cancer preventive properties. *Food Phytochemicals for Cancer Prevention. II. Tea, Spices and Herbs* (s. 9), (Eds: Ho, C.-T., Osawa, T., Huang, M.T., Rosen, R.T.). ACS Symposium Series 547, American Chemical Society: Washington.
- Liu, L., Howe, P., Zhou, Y. F., Xu, Z. Q., Hocart, C. ve Zhang, R. (2000). Fatty acids and carotene in Australian purslane (*Portulaca oleracea*) varieties. *Journal of Chromatography*, 893, 207-213.
- Mc Ardle, W., Katch, F.I. ve Katch L.V. (2007). *Exercise physiology, energy, nutrition and human performance*, Sixth Edition, Lippincott Williams & Wilkins, 2007.
- Mutlu, F. (2021). *Trabzon'un yaşam şekli ve mutfak kültürü*. Ankara: Gazi Kitabevi, 2.
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri (TDK). (2022). Ot Kelimesinin Anlamı. www.sozluk.gov.tr/ Erişim tarihi: 14 Ekim 2022.
- Önay, D., Bayrak, E. ve Akman, M. (2007). Silifke yöresi mutfağındaki geleneksel ürünlerin özellikleri ve beslenmedeki fonksiyonel önemi, *ICANAS 38 Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 10-15. Eylül, Ankara, Türkiye.
- Roden, Claudia. (2007). *Arabesque: a taste of morocco, Turkey, and lebanon*. New York: Alfred A. Knopf, 140-141.
- şavkay, Tuğrul. (2000). *Osmanlı mutfağı*, İstanbul: şekerbank Yayınları, 11.
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18, 273-283.
- Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlıkı Yayınları, 1.
- Yazıcıoğlu, İ., Işın, A., ve Özata, E. (2017). Üniversite öğrencilerinin yöresel mutfaklara yönelik algısı: Karadeniz mutfağı örneği, *DOKAP Bölgesi Uluslararası Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 35-44.
- Yılmaz, G. ve Akman, S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde Edremit Körfezi yöresel mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 852-872.
- Yücel, E., Tapırdamaz, A., şengün, İ.Y., Yılmaz, G. ve AK, A. (2011). Kisecik kasabası (Karaman) ve çevresinde bulunan bazı yabancı bitkilerin kullanım biçimleri ve besin öğesi içeriklerinin belirlenmesi, *Biological Diversity and Conservation (BioDiCon)*. 4(3). 71-82.
- Yücel, E. ve Tunay, M. (2002). Nazilli (Aydın) ve yöresinde gıda olarak kullanılan yabancı otlar. *Türkiye Herboloji Dergisi*. 5(2), 10-17.

EXTENDED ABSTRACT

Nutrition is a necessity for people to continue their lives. While this need is a necessity, it has changed and developed over time with the influence of traditions and customs, living conditions, and the domestication of wild animals and plants. In the early ages, people met with agricultural activities with the transition to settled life while meeting their nutritional needs with animals. In this process, herbs gained great importance and became one of the foods of people. Today, there are about 10000 herbs used for nutritional purposes. Herbs may differ according to the soil and precipitation conditions of the regions. Moreover, edible herbs have an important place in Turkish cuisine. Edible herbs, which are widely used in local cuisines from the past to the present, form the main ingredient of many dishes that have been forgotten. Culture is the mirror of society. Culture also embodies all the distinctive features in people's lives. One of the reflections of societies is their culinary culture. Over time, different flavors of the regions have emerged through cultural interactions. There are many different features of kitchen types available around the world. The reason is religious beliefs, geographical structure, climate, traditions, and customs. In some culinary cultures, there is an animal-based diet, while in others, it is plant-based. Since the Turks led a nomadic life when they appeared on the stage of history, their culinary culture was shaped by being influenced by the places they went. The Turks, when they came from Central Asia, combined their culinary knowledge with the habits and riches of Anatolia during the Anatolian Seljuk and Principalities Period. In the Ottoman period, culinary culture became famous throughout the world. In this period, it was possible to have trade routes and reach quality foods. Therefore, the culinary culture has gained great wealth. In the Republican period and today, Turkish cuisine has been kneaded with the information it has received from the years it has spent. In the Republican period and today, Turkish cuisine has gained considerable wealth with the culinary culture it has inherited from the past. Culinary cultures have been transferred from the past to the

present, with some changes. Moreover, each region has its own unique culinary culture. The concept of local cuisine also emerged in this situation. The experiences, traditions, and customs of the people living in the region, and the products and cooking methods of the region constitute the local cuisine. Regional cuisines in Turkey, region by region; Black Sea cuisine is divided into Eastern cuisine, Mediterranean cuisine, and Aegean cuisine. In this process, animal foods, vegetables, and edible herbs have become indispensable elements of kitchens. If weed is explained as a concept, they are plants whose roots remain in the soil, leaves and soft parts above the ground, green in the spring season and dry after a few seasons. Herbs are generally thought of as self-growing plants in nature. Edible herbs, which have a great place in the nutrition of societies in Turkey, are highly preferred in rural areas such as villages and towns. In addition, edible herbs are gaining importance for people who want to lead a healthy life. Building blocks such as vitamins, minerals, and protein in herbs increase the value of edible herbs. Edible herbs, can be consumed raw as well as used in food. Some herbs are preferred for brine, while others are used for drying. In Trabzon, which is one of the important cities of the Eastern Black Sea Region, an example of an edible herb, there is the Kulur herb. This herb, called "külür herb", resembles a pea seed. It is formed by planting and growing a single seed in the fields.. The obtained cultivated herb is used as the main ingredient of "Kulur herb dish" which belongs to Trabzon local cuisine. This research, it is aimed to have information about the Kulur herb grown in the gardens in Trabzon and to bring the Kulur herb meal to the literature. In accordance with this purpose, as a research method, the face-to-face interview technique, which is among the qualitative research methods, was preferred. The participants of this study are 1 male and 10 female individuals who volunteered to participate in the research. Participants are especially proficient in the local cuisine and food products of the region. People who collect these products and consume them in their kitchens are especially preferred. The participants consist of individuals aged 60 and over. Interviews were made with people who grow and consume Kulur herb in Trabzon. The following information is included in the interview form used in the research. Demographic characteristics of the people participating in the research, components of the külür herb meal, the preparation process of the meal, the ingredients used in the meal, how often it is consumed, in which seasons it is consumed, properties of the materials used. There are questions about revealing the opinions and behaviors of the participants. In the interviews, the information provided by the participants in addition to the answers to the questions was also included. According to the questions asked, and the information obtained, it was said that the main ingredients of the Külür herb dish vary according to the person and the ingredients generally used are külür herb, oil, rice, salt, butter, water, tomato paste, corn slit, boiled dried beans. The participants answered as growing in the gardens in Trabzon province. It was stated that there is no special type of ingredients used to make Külür herb dish. To the question of why and how many years Külür herb has been made, the answers were given as being green and being loved in the region, being a flavor seen from the elders in the past. As for whether it has a different local name, the answers were "I don't know" or "pea hill" and "latir herb". The production stages and by-products of Külür herb dish are among the information given. Different answers were given for the rules to be considered in the production of the dish and the conditions required to ensure aroma and flavor. When it comes to the storage conditions of the vetiver dish, it is said that it can be stored in the refrigerator for 1-2 days. Among the questions asked the participants are where else is the use of Külür herb and what kind of benefits it has in terms of health. In response to the question of how often it is made, it was found out that it was made 5-6 times in the period in which it was found, since it is a product that should be consumed fresh. In addition to this information, a standardized recipe for the Külür herb dish was obtained and added to the study. In conclusion, edible herbs are grown wild or by humans in almost every region of our country. The main idea of this study is to bring the Kulur herb and Kulur herb meal, which belong to the Trabzon region, to the literature. The number of people in the research is due to the age restriction constituting our environment, and the use of Külür herb by a limited number of people constitutes the limitations of the research. It has been learned that the külür herb has existed for over 100 years, it continues to be made according to the season, it should be collected and used in a fresh way, and there are different uses in the region. At the same time, it is also among the findings that the külür herb provides employment in the region. It is thought that expanding the studies on edible herbs, which are considered important for health, may be important in raising awareness about this issue. Studies should be carried out on the discovery of local products and the creation of their recipes. With the transition of people from rural areas to urban life, natural life has begun to be forgotten and thus, only edible herbs that have been brought into the literature have become known. However, as a result of people's desire to switch to natural life, edible herbs have started to gain value. For this reason, it is important to organize festivals in the regions and to introduce these herbs. In addition, it is recommended that the local restaurants' menus include külür herb meal.