



Available at: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/tjws>

Turkish Journal of Weed Science

©Turkish Weed Science Society



Araştırma Makalesi/Research Article

Kahramanmaraş İlinde Gıda Olarak Tüketilen Bitki Türlerinin ve Kullanım Amaçlarının Belirlenmesi

Tamer ÜSTÜNER*¹

¹ Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Ziraat Fak., Bitki Koruma Bölümü, Kahramanmaraş, Türkiye

*Corresponding author: tamerusutuner@ksu.edu.tr

ÖZET

İnsan beslenmesinde gıda olarak yabancı ve yabani ot türlerin kullanımı insanlığın var oluşu ile başlar. İnsanlar ilk çağlarda varlığını sürdürebilmek için çevresindeki otların kokusuna, tadına ve çiçeğine bakarak beslenmeye çalışmışlardır. Gıda olarak tüketilen bitki türleri ülkeden ülkeye, bölgeden bölgeye hatta ilden ile değişkenlik gösterebilmektedir. Ot yemekleri, Akdeniz mutfağının olduğu kadar Türk mutfağının da vazgeçilmezleri arasındadır. Kahramanmaraş mutfağında gıda maddesi olarak kullanımı yaygın olan bitki türleri; Çiriş (*Eremurus spectabilis* M. Bieb.), Semizotu (*Portulaca oleracea* L.), Yılan yastığı (*Arum maculatum* L.), Ebelik (*Rumex acetosella* L.), Işkın (*Rheum ribes* L.), Kömeç (*Malva neglecta* Wallr.), Isırgan (*Urtica dioica* L., *U. urens* L.), Yabani hardal (*Sinapis arvensis* L.), Yabani pazı (*Beta vulgaris* L.), Kekik (*Thymus spyleus* Boiss.), Sirken (*Chenopodium album* L.), Fesleğen (*Ocimum basilicum* L.) ve Hakiki papatya (*Matricaria chamomilla* L.)'dır. Kahramanmaraş ilinde yaygın bulunan bazı ağaç türlerinden; Andız (*Juniperus drupacea* Lab.)'dan andız pekmezi, Beyaz dut (*Morus alba* L.)'dan dut pekmezi, At elması (*Malus trilobata* C.K. Schneid.)'ndan turşu, sirke ve kuru meyve, Sumak (*Rhus coriaria* L.)'dan baharat ve Menengiç (*Pistacia terebinthus* subsp. *palaestina* (Boiss.) Eng.)'den baharat ve kahve yapımı yaygındır. Son yıllarda, ot pazarları ve ot festivallerine olan ilginin artması, gastronomi turizmi içerisinde otlar ve ot yemeklerinin önemini de artırmaktadır. Bu nedenler ile Kahramanmaraş ili ve ilçelerinde gıda olarak tüketilen bitkilerin tür, familya ve yemek yapımında kullanımı araştırılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Kahramanmaraş, ot, ağaç, çalı, tür, gıda

Determenation of Plant Species Consumed as and Their Usage and Their In The Kahramanmarras Province

Abstract

The use of weeds and wild plant as food in human nutrition begins with the existence of humanity. In order to survive in the early ages, people tried to feed by looking at the smell, taste and flower of the herbs around them. The plant species consumed as food may vary from country to country, from region to region and even from province to province. Herb dishes are among the indispensables of Turkish cuisine as well as Mediterranean cuisine. Herb species that are widely used as food in Kahramanmarras cuisine are; Cricket (*E. spectabilis*), Purslane (*P. oleracea*), Snake pillow (*A. maculatum*), Sorrel (*R. acetosella*), Isp (*R. ribes*), Mallow (*M. neglecta*), Nettle (*U. dioica*), Mustard oleracis (*S. arvensis*), Wild chard (*B. vulgaris*), Thyme (*T. spyleus*), White goosefoot (*C. album*), Basil (*O. basilicum*) and Genuine daisy (*M. chamomilla*). Condiment, spices, and coffee are made from some of the common trees in Kahramanmarras. Andiz molasses from Andiz (*J. drupacea*), Mulberry molasses from White mulberry (*M. alba*), Pickles, vinegar and dried fruit from Horse apple (*M. trilobata*), Sumac (*R. coriaria*) spice and Menengic from (*P. terebinthus* subsp. *palaestina*) are common. In recent years, the increasing interest in herb markets and herb festivals has increased the importance of herbs and herb dishes in gastronomy tourism. For these reasons, the use of plants consumed as food in Kahramanmarras province and its districts in species, family and cooking were investigated.

Keywords: Kahramanmarras, herb, tree, shrub, species, food

1.GİRİŞ

Bitkilerin (ağaç, çalı, yabancı ve yabani ot vb.) gıda olarak kullanımı aslında insanoğlunun varoluşu ile başlamıştır. Dünya ülkelerinde olduğu gibi ülkemizde de birçok yabancı ve yabani otlar insanların eskiden beri besin kaynağını oluşturmaktadır. Yenilebilir bitkilerin insan beslenmesinde kullanılması ve bu kullanımın yaygınlaştırılması insan sağlığı açısından da önemlidir. Yabancı ot, tarım alanları içerisinde yetişmesi istenmeyen bitkiler olarak tanımlanırken yabani ot, tarım alanları dışında kendiliğinden yetişen bitkiler şeklinde tanımlanabilir. Bu makalede iki farklı kavram için “ot” kelimesi kullanılacaktır.

Türkiye toprakları bitki çeşitliliği bakımından dünyanın en zengin coğrafyalarından biri olarak kabul edilmekte ve zengin bio-çeşitlilik açısından ender ülkelerden birisi olarak bilinmektedir (Üremiş ve Uygur, 1999; Yazlık ve ark., 2014; Yazlık ve Üremiş, 2016; Tursun ve ark., 2018; Yazlık ve ark., 2018). Ülkemiz değişik iklim koşullarına sahip olması ve üç flora bölgesinin keşiştiği alanda bulunması nedeniyle bitki türü bakımından çok zengindir. Avrupa ülkelerin tamamında bitki türü sayısı 14.000 iken, sadece Türkiye’de yaklaşık 9.900 bitki türü bulunmaktadır. Endemik tür sayısı ise 3.500 kadar olup, endemizm oranı yaklaşık %33 gibi yüksek bir değere sahiptir (Özüdoğru ve ark., 2011; Tetik ve ark., 2013; Üremiş ve ark., 2020).

Yenilebilir otlar, yöresel mutfakların tanıtılması ve yöre mutfağının gastronomi imajının oluşturulması açısından önemlidir. Yenilebilir otlarla ilgili alan taraması yapıldığında, özellikle akademik düzeyde yapılan çalışmaların bir hayli kısıtlı olduğu, bununla birlikte bu çalışmaların tıbbi veya etnobotanik temelli olduğu görülmektedir. Gelincik (*Papaver rhoeas*) yatıştırıcı, uyuşturucu ve yumuşatıcı etkiye sahip tek yıllık bir bitkidir (Pourmotabbed ve ark., 2004). Bahar aylarında kırmızı çiçekleriyle kırları kaplayan gelincik, aynı zamanda hem besin kaynağı hem de şifalı ot olarak da değerlendirilir (Tunçgenç ve Tunçgenç, 2008). Yapılan çalışmalarda yenilebilir nitelikteki bu otların daha çok insan sağlığı veya beslenme açısından önemi üzerinde durulmasına rağmen yemeklerde kullanımı üzerinde yeterince durulmadığı görülmektedir.

Türkiye’de otların gıda olarak kullanılışı yaygın olmasına karşın, bu bitkilerin tanımlanması, kullanım amaçları ve besin değerlerinin belirlenmesine yönelik sınırlı sayıda çalışma bulunmaktadır (Kaya ve ark., 2004; Certel ve ark., 2006; Kırbag ve Zengin, 2006; Yücel ve Unay, 2008; Yücel ve ark., 2012).

Türkiye’nin farklı bölgelerinde (Akdeniz, Marmara, Ege, Orta Anadolu, Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Karadeniz) gıda olarak tüketilen ot türleri; Kazayağı (*Falcaria vulgaris*), Kabalak (*Tussilago farfara*),

Kaldirik (*Trachystemon orientalis*), Çobançantası (*Capsella bursa-pastoris*), Yabani turp (*Raphanus raphanistrum*), Sirken (*Chenopodium album*), Yabani nane (*Mentha longifolia*), Kekik (*Thymus praecox* subsp. *skorpilii*), Ebegümece (*Malva neglecta*), Semizotu (*Portulaca oleracea*), Isırgan (*Urtica dioica*)’dir. Van’da otlu peynir üretiminde kullanılan bazıları endemik olan yöresel isimleri sirmo (*Allium* sp.), mendo (*Anthriscus* sp.), heliz (*Prangos* sp.), çakşır (*Ferula* sp.) ve kekik (*Thymus* sp.) olan birçok ot türleri kullanılmakta ve olgunlaştırma işlemi bu otların tat ve aromalarıyla gerçekleştirilmektedir. Orta Anadolu bölgesinde turşulara katılan tarhana otu (*Echinophora tenuifolia*), Kahramanmaraş, Osmaniye, Adıran bölgelerinde turşuk çorbası yapımında kullanılan yılan yastığı (*Arum dioscoridis*, *A. maculatum*) gibi isimlerle anılmaktadır (Ceylan ve Yücel, 2015; Güncan, 2016).

Güvenç ve Kaya (1996) Erzurum’da, İyigün ve Özer (2001) Muş’da, Tursun (2001) Kahramanmaraş’ta; Yeşil (2007) Malatya’da, Aksakal ve Kaya (2008) Erzurum’da, Kadioğlu ve ark. (2016) Erzurum ve Erzincan’da, Işık ve ark., (2018) Kayseri’de, Kadioğlu ve ark. (2020) Kars’da sebze, gıda, baharat ve çay olarak değerlendirilen ot türleri; bağa yaprağı (*Plantago major*), ısırgan (*U. dioica*, *U. urens*), mananık (*S. arvensis*), kuzukulağı (*Rumex acetella*), evelik (*R. crispus*), ışgın (*Rheum ribes*), çiriş otu (*Asphodelus ramosus*), semizotu (*P. oleracea*), çobançantası (*Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik.), sarmaşık (*Convolvulus arvensis*), annuk (*Origanum acutidens*), ak pancar (*Ornithogalum narbonense*), sirim (*Allium tuncelianum*), sığirdili (*Anchusa leptophylla* sp. *leptophylla*), ebe gümece (*M. neglecta*), gelincik (*P. dibium*, *P. rhoeas*), çaşır (*P. ferulacea*), madımak (*P. aviculare*, *P. cognatum*), sinir otu (*Plantago major*), psikongalı ve yemlik (*Tragopogon dubius*, *T. longirostris*) olduğunu bildirmişlerdir.

Gıda olarak kullanılan otlar; çiğ olarak, haşlanarak veya haşlanıp süzildikten sonra içine bulgur, pirinç katılarak, yumurtalı veya yumurtasız, sarımsaklı yoğurt ilave edilerek veya dolma şeklinde kullanılmaktadır. Otların sebze olarak kullanımı büyük kentlerde de görülmektedir. İzmir ve İstanbul’un bazı semt pazarlarında *Ornithogalum siphthorpii* W. Greuter, *M. sylvestris*, *R. crispus*, *P. rhoeas*, *Taraxacum officinale*, *T. orientalis*, *U. dioica*, *Falcaria vulgaris*, *Stellaria media* (L.) Vill., *Foeniculum vulgare* Miller, *Raphanus* sp. gibi otların satıldığı tespit edilmiştir. Antalya’da da seralarda ve tarla kenarlarında kendiliğinden yetişen ve üreticiler tarafından toplanarak semt pazarlarında satışa sunulan türler; *F. vulgare*, *Raphanus* sp., *M. sylvestris*, *U. dioica*, *P. rhoeas*, *R. acetosella*, *R. obtusifolius*,

Pimpinella saxifraga, *T. serotinum* ve *Scolymus hispanicus* bulunmaktadır (Certel ve ark., 2006).

Özellikle Türkiye’de ve Balkan ülkelerinde sarma geniş bir yemek kültürü olarak bilinir ve sarma malzemesi olarak çeşitli yabancı otların yaprak kısımları kullanılır. Kayıtlara göre bahsi geçen coğrafyalardaki sarma çeşitlerinin yarısının Türkiye’ye özgü olduğu, bununla birlikte Bulgaristan, Romanya ve Sırbistan’da yenilebilir otlarla sarma yapıldığı ifade edilmektedir (Doğan ve ark., 2015). Ayrıca Türkiye’de yenilebilir otların dışında çeşitli ağaç yapraklarıyla da (dut, asma vb) birçok sarma türü olduğu bilinmektedir.

Kırsal kesimlerde yaşayan insanlar birçok yenilebilir bitkinin toprak üstü kısımlarını veya köklerini sebze olarak kullanmaktadır. Bunlar çiğ veya pişmiş olarak yenildiği gibi kurutulmuş, salamura halinde veya turşu halinde de tüketilmektedir. Özellikle Ege bölgesinde zengin bitki örtüsüne paralel olarak birçok yenilebilir bitkinin mutfaklarda kullanıldığı bilinmektedir. Ayrıca Bulut (2005)’un çalışmasında belirttiğine göre; bazı ot türlerinin yaprakları veya çiçekleri (adaçayı, papatya, nane, kekik, dağ çayı) sıcak içecek olarak da kullanılmaktadır.

Kahramanmaraş şehir merkezi semt pazarlarında satılan 62 bitki taksonun bazı etnobotanik özellikleri tespit edilmiştir. Tür sayısı bakımından en büyük familyalar sırasıyla; Labiatae 9 takson, Rosaceae 6 takson, Asteraceae ve Liliaceae 3 takson, diğer familyalar ise 2’şer taksona sahiptir. Bu semt pazarlarında satılan bitkiler; Körümen (*A. scorodoprasum* subsp. *rotundum*), Seyrengiş (*Arbutus unedo*), Tirşik (*A. maculatum*), Alıç (*Crataegus monogyna* subsp. *monogyna*), Çiriş (*Eremurus spectabilis*), Ardiç (*Juniperus oxycedrus* subsp. *oxycedrus*), At elması (*Malus trilobata*), Kömeç (*M. neglecta*), Menengiç (*P. terebinthus* subsp. *palaestina*), Ebelik (*Rumex patientia*), Yılan otu kökü (*Solanum nigrum* subsp. *nigrum*) ve Isırgan (*U. dioica*)’dır (Kocabaş ve Gedik, 2016).

Ot tohumlarının çoğu besin elementlerince zengindir: Yabancı hardal (*S. arvensis*) tohumları %20 protein, %15.7 yağ, %18 karbonhidrat ihtiva etmektedir (Harrington ve Ottenbacher, 2010). Türkiye’de mutfak yapısıyla Akdeniz kültürünün gastronomik zenginliğine sahip, Asya, Avrupa ve Afrika kültürlerinin birleştiği ortak bir noktada olup, özellikle Ege, Akdeniz, Güneydoğu ve Orta Anadolu bölgeleri zengin mutfak kültürüne sahiptir (Gökdeniz ve ark., 2015). Uzun ve sağlıklı yaşamın olmazsa olmazı kabul edilen Akdeniz tipi beslenme, insanoğlunun sağlıklı beslenmenin önemini kavramasıyla ön plana çıkmıştır. Coğrafi konumu nedeniyle Türk mutfağının da önemli bir bölümüne hâkim olan Akdeniz tipi beslenmenin temel

hatlarından birini yabancı otlar ve ot yemekleri oluşturmaktadır (Kılıç, 2010). Yenilebilir otlar; sebze, meyve ve tam tahıl gibi insan sağlığına faydalı bileşenleri olan ve yiyecek olarak faydalanılan bitkilerdir (Varona, 2001). Birçok yenilebilir bitki besin değeri ve içerdiği vitaminler açısından zengindir. Ayrıca bu otların, özellikle besin kaynakları kıt olan toplumların dengeli bir beslenme kültürü açısından son derece önemli olduğu ifade edilmektedir. Bununla birlikte yenilebilir otların, mineral bakımından yetiştirilen (tarımı yapılan) otlardan daha zengin olduğu da ifade edilmektedir (Doğan ve ark., 2004). Bu yabancı otlar, belirli mevsimlerde yöre halkı tarafından toplanarak hem besin maddesi olarak hem de yöre pazarlarında ürün olarak satılmaktadır (Knight, 2000).

Bu çalışmada Kahramanmaraş ili ve ilçelerinde yaşayan halkın gıda olarak kullandığı otların bilimsel ve familya adı, yöresel adları ve yöre halkının yemek yapımında kullandığı doğal bitkilerin kullanım şekillerini tespit etmek amaçlanmıştır. Aynı zamanda gıda olarak kullanılan bitkileri ve geleneksel yemek tarifleri gelecek nesillere aktarmak hedeflenmiştir.

2. MATERYAL VE METOD

2.1. Materyal

Bu çalışma 2018-2019 yıllarında Kahramanmaraş ili ve ilçelerinde gıda olarak tüketilen ot türlerini tespit etmek için yapılmıştır. Araştırmanın materyallerini gıda olarak tüketilen yabancı ve yabancı ot bitki türleri oluşturmaktadır. Aynı zamanda bu ot türlerinden yapılan yemekler, baharatlar, turşular ve içecekler vb. diğer materyalleri oluşturmaktadır.

2.2. Metod

Araştırmanın ilk yılında Kahramanmaraş il, ilçe Tarım ve Orman müdürlüğünde görevli Teknik elemanlar ve ilçe halkından gıda olarak tüketilen otların (yabancı ve yabancı ot) yöresel adları, bu bitkilerin nasıl kullanıldığı, yemek yapımında kullanılan bitkiler, pişirme yöntemleri ile ilgili bilgiler sözlü anket yöntemiyle her ilçeden 30 kişi ile görüşülerek elde edilmiştir. Çalışma kapsamında verilerin toplanması için özellikle kırsal kesimlerde yaşayan halkın doğadan topladıkları bitkileri pazarladıkları ilçelerdeki semt pazarlarına ve aktarlara gidilmiştir. Araştırmanın ikinci yılında ise ilçe ve köylerden ilgili bitki numuneleri toplanarak Bitki Koruma Bölümü Herbarium odasında tür teşhisleri yapılmıştır. Bitki teşhislerinde ve Türkçe isimlendirilmelerinde Davis (1985-1988), Uluğ ve ark., (1993), Baytop (1997), Özer ve ark. (1999), Serin (2008) ve Özer ve ark. (2002)’den yararlanılmıştır.

3.BULGULAR

Kahramanmaraş ili ve 11 ilçesinde gıda olarak tüketilen otların yöresel adları ve Bilimsel isimleri belirlenmiştir. Aynı zamanda bu bitkilerden gıda olarak yararlanma yöntemleri de araştırılmıştır.

Kahramanmaraş ilinde dağlık, orman, mera, hazine ve kültür alanlarında kendiliğinden yetişen birçok ot ve ağaç türleri gıda (yemek, salata, içecek, baharat, turşu vb.) olarak kullanılan toplam 103 bitki türü tespit edilmiştir. Bu türlerin bir kısmı yabancı ot, yabancı ot bir kısmı da ağaç ve çalı formunda olan bitkilerdir.

Gıda olarak yaygın kullanılan bazı ot türleri; Çiriş (*E. spectabilis*), Semizotu (*P. oleracea*), Yılan yastığı (*A. maculatum*), Kuzukulağı (*R. acetosella*), Işkın (*R. ribes*), Ebegümece (*M. neglecta*, *M. sylvestris*), Isırgan (*U. dioica*, *U. urens*), Yabancı hardal (*S. arvensis*), Yabancı pazı (*Beta sp.*) ve Sirken (*C. album*)'dir (Çizelge 1).

Çay tüketiminde kullanılan bitkiler; Dağ çayı (*Sideritis sp.*), Nane çayı (*Mentha sp.*), Zahter (*Thymbra sp.*), Kekik (*Thymus sipyleus*), Defne (*Laurus nobilis L.*), Fesleğen (*O. basilicum*), Hakiki papatya (*M. chamomilla*), Kuşburnu (*Rosa canina L.*) ve Zencefil (*Zingiber officinale*)

Baharat olarak kullanılan bitkiler; *Anethum graveolens*, *Cinnamomum verum*, *L. nobilis*, *Mentha sp.*, *O. basilicum*, *R. coriaria* ve *T. sipyleus*'dur.

Kahramanmaraş ilinde yaygın bulunan bazı ağaç türlerinden; Andız (*J. drupacea*)'dan andız pekmezi, Beyaz dut (*M. alba*) 'dan dut pekmezi, At elması (*M. trilobata*)'dan turşu, sirke ve kuru meyve, Sumak (*R. coriaria*)'dan baharat ve Menengiç (*P. terebinthus* subsp. *palaestina*)'den baharat ve kahve yapımı yaygındır (Çizelge 1).

Çizelge 1. Kahramanmaraş ilinde gıda olarak tüketilen bitkilerin familya, tür ve yöresel adları

Sıra	Familya Adı	Bilimsel Adı	Yöresel Adı
1.	Amaranthaceae	<i>Amaranthus retroflexus L.</i>	Kızılbackak, horozibiği
2.	Amaranthaceae	<i>Beta vulgaris L.</i>	Pancar, Yabancı pazı
3.	Amaranthaceae	<i>Beta trigyna Waldst. & Kit.</i>	Pancar
4.	Amaryllidaceae	<i>Allium ampeloprasum L.</i>	Kaya sarımsağı, yabancı sarımsak
5.	Amaryllidaceae	<i>Allium sp.</i>	Yabancı sarımsak, Yabancı soğan
6.	Amaryllidaceae	<i>Allium cepa L.</i>	Soğan, üğürtmek
7.	Amaryllidaceae	<i>Allium scorodoprasum</i> subsp. <i>rotundum</i> (L.) Stearn	Körümen
8.	Amaryllidaceae	<i>Eremurus spectabilis Bieb.</i>	Çiriş
9.	Amaryllidaceae	<i>Narcissus tazetta</i> subsp. <i>tazetta L.</i>	Nergiz
10.	Anacardiaceae	<i>Pistacia terebinthus L.</i> subsp. <i>palaestina</i> (Boiss.) Engl.	Çitımık, Menengiç
11.	Anacardiaceae	<i>Rhus coriaria L.</i>	Sumak
12.	Apiaceae	<i>Anethum graveolens L.</i>	Dereotu
13.	Apiaceae	<i>Apium nodiflorum</i> (L.) Lag.	Gazyacağı
14.	Apiaceae	<i>Bunium paucifolium</i> var. <i>paucifolium DC.</i>	Tavşan topucu
15.	Apiaceae	<i>Eryngium campestre virens</i> (Link) Weins	Şeker diken
16.	Apiaceae	<i>Ferula elaeochytris Korov.</i>	Çakşır
17.	Apiaceae	<i>Laser trilobum</i> (L.) Borkh.	Kamun, Kemun, Kimyon
18.	Araceae	<i>Arum maculatum L.</i>	Yılan yastığı, Andırın doktoru, Tirşik
19.	Asparagaceae	<i>Asparagus acutifolius L.</i>	Yabancı Kuşkonmaz
20.	Asphodelaceae	<i>Asphodelus aestivus Brot.</i>	Çiriş otu, yabancı pırasa
21.	Asphodelaceae	<i>Asphodeline globifera J.Gay ex Baker</i>	Kıl çirişi, Yabancı çiriş
22.	Asphodelaceae	<i>Eremurus spectabilis M. Bieb.</i>	Çiriş, Dağ pırasası, Güçük, Sarı çiriş, Gulik
23.	Asteraceae	<i>Matricaria chamomilla L.</i>	Hakiki papatya, Tarla papatya
24.	Asteraceae	<i>Cichorium intybus L.</i>	Hindiba
25.	Asteraceae	<i>Gundelia tournefortii</i> var. <i>armata Freyn&Sint</i>	Kenger
26.	Asteraceae	<i>Helichrysum plicatum</i> subsp. <i>plicatum DC.</i>	Altın otu
27.	Asteraceae	<i>Tragopogon dubius Scop.</i>	Yemlik
28.	Brassicaceae	<i>Capsella bursa-pastoris</i> (L.) Medik	Çoban çantası
29.	Brassicaceae	<i>Nasturtium officinale R. Br.</i>	İspatan, su teresi

30.	Brassicaceae	<i>Sinapis arvensis</i> L.	Yabani hardal, Acırğa, Eşek turpu, Hardal otu, İspata, Turp otu, Mamanik, Giyle
31.	Brassicaceae	<i>Lepidium sativum</i> L.	Tere otu
32.	Brassicaceae	<i>Raphanus raphanistrum</i> L.	Yabani turp, Kara lahana, Eşek turpu
33.	Boraginaceae	<i>Symphytum brachycalyx</i> Boiss.	Somruk
34.	Cannabaceae	<i>Celtis australis</i> L.	Dardağan, Dağdan
35.	Caryophyllaceae	<i>Silene vulgaris</i> (Moen.) Garc.	Gıvışgan otu
36.	Caryophyllaceae	<i>Stellaria media</i> (L.) Vill.)	Serçe dili, Serçe otu, Kuşmak, Kuş Otu
37.	Chenopodiaceae	<i>Chenopodium album</i> L.	Sirken, akkazayağı, akpazı, Tel pancarı, Kursaklık
38.	Cupressaceae	<i>Juniperus drupacea</i> Lab.	Andız
39.	Cupressaceae	<i>Juniperus oxycedrus</i> subsp. <i>oxycedrus</i> L.	Ardıç
40.	Cornaceae	<i>Cornus mas</i>	Kızılıcık
41.	Elaeagnaceae	<i>Elaeagnus angustifolia</i> L.	İğde
42.	Ericaceae	<i>Arbutus andrachne</i> L.	Sandal ağacı
43.	Ericaceae	<i>Arbutus unedo</i> L.	Seyrengç, Sarıcan, Kocayemiş
44.	Fabaceae	<i>Ceratonia siliqua</i> L.	Harnup, Keçiboynuzu
45.	Fabaceae	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	Meyan, Mayam,
46.	Iridaceae	<i>Crocus biflorus</i> Mill.	Çiğdem, ikiz çiğdem
47.	Juglandaceae	<i>Juglans regia</i> L.	Adi ceviz
48.	Lamiaceae	<i>Mentha spicata</i> L.	Nane
49.	Lamiaceae	<i>Mentha pulegium</i> L.	Yarpuz, filiskin, narpuz
50.	Lamiaceae	<i>Micromeria fruticosa</i> subsp. <i>bracycalyx</i> PH. Davis	Taş nanesi
51.	Lamiaceae	<i>Micromeria myrtifolia</i> Boiss.&Hohen.	Güvercin Otu, Dağ çayı
52.	Lamiaceae	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Reyhan, Fesleğen
53.	Lamiaceae	<i>Sideritis perfoliata</i> L.	Dağ çayı
54.	Lamiaceae	<i>Teucrium polium</i> L.	Paryavşanı, Acıyavşan, Acı ot,
55.	Lamiaceae	<i>Thymus</i> sp.	Kekik
56.	Lamiaceae	<i>Thymus sipyleus</i> Boiss.	Kekik
57.	Lamiaceae	<i>Thymbra spicata</i> L.	Zahter
58.	Lamiaceae	<i>Lamium truncatum</i> Boiss.	Somurtlak, Ballıbaba
59.	Lamiaceae	<i>Marrubium vulgare</i> L.	Karaderme
60.	Lamiaceae	<i>Origanum syriacum</i> var. <i>bevanii</i> (Holm.) Letsw.	Dağ kekiği
61.	Lamiaceae	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Biberiye
62.	Lamiaceae	<i>Salvia tomentosa</i> Mill.	Ada çayı
63.	Lamiaceae	<i>Satureja hortensis</i> L.	Baklakekik
64.	Lauraceae	<i>Cinnamomum verum</i> J. Presl.	Tarçın
65.	Lauraceae	<i>Laurus nobilis</i> L.	Defne
66.	Lythraceae	<i>Punica granatum</i> L.	Dağ Kekiği
67.	Malvaceae	<i>Malva neglecta</i> Wallr.	Kömeç
68.	Malvaceae	<i>Malva sylvestris</i> L.	Ebegümeçi
69.	Moraceae	<i>Morus alba</i> L.	Beyaz dut
70.	Moraceae	<i>Morus nigra</i> L.	Kara dut, Urmu dut
71.	Moraceae	<i>Ficus carica</i> L.	Yabani incir, Köpek inciri
72.	Myrtaceae	<i>Myrtus communis</i> L.	Murt, Mersin çiçeği
73.	Papaveraceae	<i>Papaver rhoeas</i> L.	Gelincik
74.	Papaveraceae	<i>Fumaria officinalis</i> L.	Şahtere otu
75.	Pinaceae	<i>Pinus brutia</i> Ten.	Kızılçam
76.	Piperaceae	<i>Piper nigrum</i> L.	Karabiber
77.	Polygonaceae	<i>Rheum ribes</i> L.	Govalak, Govalat, Işgın, Işkın, Revam, Revas, Rimbez, Şingi, Uçkun
78.	Polygonaceae	<i>Rumex acetosella</i> L.	Kuzukulağı, Ebelik
79.	Polygonaceae	<i>Rumex patientia</i> L.	Labada, Ebelik
80.	Polygonaceae	<i>Rumex pulcher</i> L.	Güzel labada

81.	Polygonaceae	<i>Rumex sanguineus</i> L.	Orman labadası
82.	Polygonaceae	<i>Rumex tuberosus</i> subsp. <i>horizontalis</i> (Koch) Rech.	Kömeturşusu
83.	Portulacaceae	<i>Portulaca oleracea</i> L.	Soğukluk, Semizotu
84.	Primulaceae	<i>Primula vulgaris</i> Huds.	Mart çiçeği
85.	Ranunculaceae	<i>Nigella sativa</i> L.	Çörek otu
86.	Rosaceae	<i>Cerasus mahaleb</i> var. <i>alpina</i> (L.) Brow.	Mahlep
87.	Rosaceae	<i>Crataegus aronia</i> L.	Alıç
88.	Rosaceae	<i>Crataegus monogyna</i> Jacq.	Alıç
89.	Rosaceae	<i>Eriolobus trilobatus</i> (Labill. ex Poir.)	Geyik elması
90.	Rosaceae	<i>Malus trilobata</i> C.K. Schneid.	At elması
91.	Rosaceae	<i>Prunus divaricata</i> Ledeb.	Yonuz eriği
92.	Rosaceae	<i>Rosa canina</i> L.	Kuşburnu
93.	Rosaceae	<i>Rubus canescens</i> DC.	Çobankösteği
94.	Rosaceae	<i>Rubus sanctus</i> Schreb.	Böğürtlen
95.	Rosaceae	<i>Sorbus torminalis</i> var. <i>pinnatifida</i> Boiss.	Akçağaç yapraklı üvez
96.	Rosaceae	<i>Sorbus umbellata</i> (Desf.) Frits.	Geyik elması
97.	Ruscaceae	<i>Ruscus aculeatus</i> var. <i>angustifolius</i> Boiss.	Tavşanmemesi
98.	Smilacaceae	<i>Smilax aspera</i> L.	Akdeniz Saparnası
99.	Solanaceae	<i>Physalis alkekengi</i> L.	Güveyfeneri
100.	Urticaceae	<i>Urtica dioica</i> L.	Isırgan otu, Cızlağan, Çincar, Dalağan, Dalan, Gezerek, Yığınç
101.	Urticaceae	<i>Urtica urens</i> L.	Isırgan, Isırgan otu, Cızlağan, Çincar,
102.	Vitaceae	<i>Vitis vinifera</i> L.	Asma
103.	Zingiberaceae	<i>Zingiber officinale</i> Rosc.	Zencefil

3.1.Kahramanmaraş ilinde gıda olarak kullanılan en yaygın ot, ağaç türlerin tanımı ve kullanım şekilleri;

3.1.1. Yılan yastığı (*Arum dioscoridis* Sm., *A. maculatum*)

Tanımı: Bu tür Plantae alemi, Tek çenekli sınıfı, Arales takımı, Araceae familyası ve Arum cinsine dahildir. Türkiyede görülen varyeteleri; *Arum dioscoridis* Sm. var. *dioscoridis*, *A. dioscoridis* Sm. var. *luschanii* R.Mill ve *A. dioscoridis* Sm. var. *spectabile* (Schott) Engl. ve *A. maculatum*. Bu tür yılan otu, yılan yastığı, Andırın doktoru veya tirşik olarak da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Özellikle Kahramanmaraş başta olmak üzere, Osmaniye ve Adana illerinde bu ot'dan yaygın olarak çorbası ve böreği yapılmaktadır. Tirşik çorbası yapılırken bir gün öncesinden fermantasyona tabi tutulması gerekmektedir. Bu otun yaprakları oldukça küçük parçacıklar halinde doğranır ve sonra pişirilir. Bu şekilde bitkinin zehirli bileşenleri denatüre edilmektedir. Bu çorba bölgede "Andırın doktoru" olarak ta bilinmektedir. *A. maculatum* içerdiği alkaloidlerden dolayı zehirli bir türdür. Özel bir yöntemle hazırlanan Tirşik çorbası aynı zamanda sağlık açısından da önemlidir (Demirci ve Özhatay, 2012).

Tirşik çorbası için yarma buğdayı 1 gece önceden ıslatılır, Yılan otlarını yıkadıktan sonra ince ince kıyılır, Islanmış yarmayı ve doğranmış yılan otunu bol su ekleyerek geniş bir tencerede kaynatılır. Buğday

piştikten sonra üzerine (tirşik otunun acısını alması için) un serpilir, Yaklaşık yarım saat sonra kaşık yardımıyla unu çorbanın üzerinden alınır. Çorbaya su eklenir ve kaynatmaya başlanır, yumurta, un ve yoğurdu çırparak terbiyeli yoğurdu hazırlanır, Kaynayan çorbaya yoğurdu çırparak azar azar ilave edilir, 4-5 dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alınır. Üzerine zeytinyağı dökülerek servis yapılır.

3.1.2.Ebegümeçi (*Malva neglecta* Wallr., *M. sylvestris*)

Tanımı: Ebegümeçi, Plantae aleminden, Çift çenekli sınıfı, Malvales takımı, Malvaceae familyasına ait, Malva cinsinden bir tür bitkidir. Türkiyede bu bitki ebegümeçi, ebem gömeçi, gömeç, kömeç, toluk, ilmik, kazankarası, habbaze, develik, hamaylık, inek alını, benice, kabalık, ale gümeçi ve gaba adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Kahramanmaraş'ta en çok börek, lepe, ekşili çorba ve salata olarak tüketilmektedir. İri yaprakları sarma yapımında ve börek harçlarında kullanılmakta, körpe yaprakları haşlanarak yoğurtlu salatası ile pirinçli yemeği ve kavurması yaygın olarak tüketilmektedir. Ayrıca, taze yaprakları salatalarda çiğ olarak, yapraklar ve sürgünleri ise çorbalarda ve haşlanmış sebze olarak tüketilmektedir (Samavati ve Manoochehrizade, 2013). Ebegümeçi lepesi yapımında; yapraklar saplarından ayrılır ve sirkeli suda yıkanarak temizlenir. Yapraklar küçük parçalar halinde doğranır.

Yemek için ilk önce az miktarda yağ ile ince kıyılmış soğanlar kavrulur. Kavrulan soğanların üzerine az miktarda salça, tuz ve karabiber eklenir. Karıştırdıktan sonra ılık su eklenip kaynaması beklenir. Kaynayan suyun içine göz kararıyla bulgur eklenir ve karıştırılır. Bulgur pişmeye yakın doğranmış ebegümeçleri üzerine ilave edilir. Ebegümeçleri ile bulgur karıştırılıp, kısık ateşte 10 dakika kaynatılır.

3.1.3. Yabani hardal (*Sinapis arvensis* L.)

Tanımı: Hardal otu, Plantae aleminden, Çift çenekli sınıfı, Brassicales takımı, Brassicaceae familyasından Brassica cinsine ait otsu bir bitkidir. Türkiyede bu bitki hardal otu, acırğa, eşek turpu, manamih, manamuh, mananik, mananik, tüppek, yabani hardal olarak da bilinir.

Yararlanma şekli: Kahramanmaraş'ta yaprak sarma olarak tüketildiği gibi salata yapımında veya yumurtalı kavurması yaygındır. Yapraklarının tadı, turp otuna oranla belirgin ölçüde baharatlı ve acımsıdır (Tunçgenç ve Tunçgenç, 2008). Tadından dolayı önce kaynar suda hafifçe haşlanıp süzülerek, daha sonra Ege'nin geleneksel ot salatası için zeytinyağı ve limon suyuyla tatlandırılarak kullanılmaktadır. Haşlanmadan doğrudan kavurup yumurtalı olarak yemek de mümkündür. Denizli'de saç böreğine giren yaprakları Mersin'de bulgurla, Adana'da kıymayla pişirilmektedir (İnaltong, 2015). Tohumları baharat ve doğal ilaç yapımında, taze filiz ve yaprakları ise salata yapımında kullanılır.

3.1.4. Hindiba (*Cichorium intybus* L.)

Tanımı: Hindiba, Plantae aleminden, Çift çenekli sınıfı, Asterales takımı, Asteraceae familyasından Cichorium cinsine ait bir türdür. Türkiye'de bu bitki beyaz hindiba, sakızotu, mavihindiba, radika, yabani hindiba, Belçika hindibası adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Kökleri kavrulup kafeinsiz kahve yapımında kullanılırken tomurcuklarından turşu yapılabilir. Mantarlı kavurması, yoğurtlu yemeği (borani), patatesli salatası, köftesi yapılmaktadır.

3.1.5. Gelincik (*Papaver rhoeas* L.)

Tanımı: Gelincik, Plantae aleminden, Çift çenekli sınıfı, Ranunculales takımı, Papaveraceae familyasından Papaver cinsine ait bir türdür. Türkiye'de bu bitki gelincik, gelin gülü, börek otu, haşhaş adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Gelinali böreği için gelincik yaprakları saplarından ayrılır. Ayrılan yapraklar sirkeli suda yıkanarak temizlenir. Temizlenen yaprakları ince ince doğranır. Doğranan yaprakları tavada kuru soğan ve az yağ ile sotelenip, soğuduktan sonra isteğe bağlı olarak peynir ile birlikte bir karışım elde edilir. Hamuru için un,

tuz ve su karışımı yumuşak bir hamur hazırlanır, hazırlanan hamur bir saat dinlendikten sonra küçük küçük bezelere bölünür. Bezeler yuvarlak bir şekilde hazırlanır ve içine yapmış olduğumuz malzemeler koyulur. Ay şeklinde bir ucundan malzemeli olan yerin üstüne kapatılır. Hazırlanan börekler tavada arkalı önlü pişirilip tereyağı ile yağlanır ve servise hazırlanır.

Toprak üstü kısımları börek, yaprakları ise baharat, un ve yumurta ile karıştırılıp köfte ve bitki salatası yapımında kullanılmaktadır. Toprak üstü kısımları ile veya yalnız yaprakları ile yumurtalı veya yumurtasız tek başına veya diğer yenilebilen otlarla birlikte çiğden bitki kavurması yapılmaktadır (Tuzlacı, 2011). Gelinciğin taç yapraklarının suda kaynatılması, limon ve şekerle tatlandırılmasıyla gelincik şerbeti de yapılır. Ayrıca gelincik şurubunun, eski tarihlerde Bursa'da su muhallebisine renk vermek için kullanıldığı da bilinmektedir.

3.1.6. Çiğdem (*Crocus biflorus* Mill.)

Tanımı: Çiğdem, Plantae aleminden, Tek çenekli sınıfı, Asparagales takımı, Iridaceae familyasından Crocus cinsine ait bir türdür. Türkiye'de bu bitki safran, güz çimi, çayır çiğdemi, ala, sülün ve kaz çiğdemi adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Yumruları Türkiye'de çiğ olarak ya da külde pişirilerek yenir. Ayrıca yemeği de yapılır. Yemekleri arasında çiğdem pilavı, çiğdem aşı, çiğdem sütlüsü başta gelir. Çiğ olarak da tüketilebilen yumrular hem yemeklerde hem de tatlılarda kullanılmaktadır.

3.1.7. Çiriş (*Eremurus spectabilis* Bieb.)

Tanımı: Çiriş, Plantae aleminden, Tek çenekli sınıfı, Asparagales takımı, Asphodelaceae familyasından Eremurus cinsine ait bir türdür. Türkiye'de bu bitki mor çiriş ve çireş adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Kahramanmaraş'ta ıspanak gibi soğanlı-yumurtalı kavurması ya da böreği yaygın olarak tüketilmektedir. Otların dibinde bulunan kahverengi kabuksu kısım çıkarılarak ayıklanır ve yıkanır. Zeytinyağı tencerede ısıtılarak yemeklik doğranan soğanlar ve ince ince kıyılmış biberler eklenip kavrulur. İsteğe göre bu aşamada salça ilave edilir. Rendelenerek eklenen havuçlarla kavurma işlemine devam edilir. Bir avuç bulgur ilave edildikten sonra sıcak su eklenir ve çiriş otlarının da eklenmesiyle birlikte bir süre kavrulur ve ocaktan alınır.

3.1.8. Işkın (*Rheum ribes* L.)

Tanımı: Işkın, Plantae aleminden, Çift çenekli sınıfı, Caryophyllales takımı Polygonaceae familyasından, Rheum cinsinden bir türdür. Türkiye'de bu bitki ışkın otu,

ıçkın, ıçgın, uçgun, aşgın, eşkin ve eşgin adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Kahramanmaraş'ta en yaygın turşusu veya limonlu salatası yapılmaktadır. Erzurum'da ışkın kabuğu soyularak tuza batırılıp çiğ olarak yenmektedir. Ülkemizde bazı yörelerde ışıklı yumurta veya fırında ışkın gibi isimlerle pişirilerek tüketildiği de görülmektedir. Taze sapsarı ve yaprakları sebze olarak tüketilmektedir (Öztürk ve ark., 2007).

Yemek hazırlığı için yaprakları sapsarıdan ayrılır. Ayrılan yapraklar sirkeli suda yıkanarak temizlenir. Yapraklar kaynamış suyun içine atılarak 10 dakika kaynatılır. Soğumaya başlayan yapraklar süzülerek ince ince bıçak yardımı ile doğranır. Yemek için ilk önce az miktarda yağ ile ince kıyılmış soğanlar kavrulur. Kavrulmuş soğanların üzerine kaşık ucuyla salça, tuz ve karabiber eklenir. Kavrulmuş bu karışımın üzerine 2 adet (isteğe bağlı) yumurta kırılır. Kırılan yumurta ile kavrulmuş soğan karışımı pişirilir. Pişen bu karışımın içine ince ince doğranmış ışgın yaprakları ilave edilir ve karıştırılır.

3.1.9. Menengiç (*Pistacia terebinthus* subsp. *palaestina* (Boiss.) Eng.)

Tanımı: Menengiç, Plantae aleminden, Çift çenekli sınıfı, Sapindales takımı, Anacardiaceae familyası ve *Pistacia* cinsine dahil türdür. Türkiyede bu bitki menengiç, çitlenbik, çöğre ve sakızlık adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Meyveler iştah açıcı olarak, özel köy ekmeklerinde baharat, kahve ve çay şeklinde tüketilmektedir. Menengiç kahvesi sütlü olarak hazırlanıp tüketilmesi en çok tercih edilen tüketim şeklidir. Sütlü menengiç kahvesini hazırlamak oldukça basittir. İlk olarak bir cezvenin içerisine bir tatlı kaşığı menengiç kahvesi ilave edilir, daha sonra soğuk süt eklenir ve karıştırılır. Kısık ateşte pişen kahve sütlü olduğu için fazla köpüklü olacağından köpüğünü mutlaka önceden alıp fincanlara konulmalıdır. Cezvede biraz daha pişirdikten sonra servis edilebilir.

3.1.10. Kuş otu (*Stellaria media* (L.) Vill.)

Tanımı: Kuş otu, Plantae alemi, Çift çenekli sınıfı, Caryophyllales takımı, Caryophyllaceae familyası ve *Stellaria* cinsine dahil bir tür bitkidir. Türkiye'de bu bitki serçe dili, kuşotu, kuşyüreği, Arapsaçı, kuluncak, gıyşak, bürümcek, tavuk otu, serçe otu, kuşmak, cam otu, kuşulak, serçegözü ve bibercik adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Kahramanmaraş'ta yeşil salatası bilinmektedir. Bitkinin toprak üstü kesimleri organik asitler, potasyum tuzları, fosfor ve C vitamini içerir. Ülkemizde pazar yerlerinde satılan kuşotu, çiğ olarak

yenilebilecek kadar lezzetlidir. Bu nedenle salatalara konulur, börek harcı ya da sebze olarak pişirilir. Çiğ olarak yenebilen kuş otu börek yapımında kullanılmakta, ıspanak veya semizotu gibi yemeği de yapılmaktadır.

3.1.11. Kuzukulağı (*Rumex acetosella* L., *R. patientia*, *R. pulcher*, *R. sanguineus*, *R. tuberosus* subsp. *horizontalis*)

Tanımı: Kuzukulağı, Plantae alemi, Çift çenekli sınıfı, Caryophyllales takımı, Polygonaceae familyası, *Rumex* cinsine dahil türdür. Türkiyede bu bitki kuzukulağı, labada, ebelik, abaza, alabaz, gemdaşı, lapaza, çayır pancarı, çayır eveligi, evelik, turşu, öküzekşi, ekşice, tirşo, neri ve kızılca adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Kahramanmaraş'ta en yaygın kavurması özellikle soğanlı veya yumurtalı kavurma yemeği, böreği ve sarması bilinmektedir. Bir tencereye yağ konur, kuzukulağı ve küçük küçük doğranmış patatesler eklenerek kavrulur. Et suyu ilave edilir, kaynamaya bırakılır. Kaynayan çorbaya krema ve limon sıkılır. Karabiber serpilerek servis edilir. Salatalarda, çorbalarda, böreklik karışımlarda yer alabildiği gibi pirinçli yemeği de yapılabilmektedir. Kuzukulağının yaprakları halk arasında haşlanarak ve pilavı yapılarak tüketilmektedir. Kuzukulağı türlerinin tadı ekşi olan yapraklarında bol miktarda A, B ve C vitamini ile potasyum içerir (Baytop, 1997).

3.1.12. Semizotu (*Portulaca oleracea* L.)

Tanımı: Semizotu, Plantae alemi, Çift çenekli sınıfı, Caryophyllales takımı, Portulacaceae familyası, *Portulaca* cinsine dahil türdür. Türkiyede bu bitki semiz otu, soğukluk, pırpırım, pırpır, Cibille, çilbirotu, elmelik, erekleme, parpar, perper, perperten, pürpürüm, semizlik, soğukluk, tohmekan, tokmakan, tögmeken, töhmekan ve tühmeken adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Kahramanmaraş'ta en yaygın ekşili çorbası, salatası ve cacığı bilinmektedir. Çiğ olarak salatalarda, sapsarı turşu yapımında, tohumları çekilip una katılarak kullanılmaktadır. Soğanlar yemeklik doğranır ve pembeleştirilmeden sonra kuşbaşı etle salça ilave edilir. Bir süre daha kavrulmuş yemeğe pırpırlar ve bulgur eklenir. Bir miktar su eklendikten sonra sebzelerin vitaminini öldürmemek için çok kısık ateşte pişirilir.

Ayrılan yapraklar sirkeli suda yıkanarak temizlenir. Temizlenen semizotu ince ince doğranır. Bir su bardağı kırmızı mercimek ile bir su bardağı buğday düdüklü tencereye koyulup bir miktar su ilave edilerek pişmesi için ocağa koyulur. Pişen karışımın içine doğranmış olan semizotları ile birlikte yöresel sumak ekşisi de koyularak karıştırılır. İki-üç diş sarımsak havanda ezilir, az miktarda yağ ile kavrulur ve içine karabiber, kırmızıbiber ve tuz atıldıktan sonra bir güzelce kavrulur ve bu karışım

tencerenin üzerine ilave edilir. Dünya Sağlık Örgütü tarafından en çok kullanılan şifalı bitkilerden biri olarak listelenmiş ve "küresel her derde deva ilaç" terimi verilmiştir (Lim ve Quah, 2007). Çinlilerin "uzun yaşam için sebze" olarak adlandırdıkları semizotu Çin bitkisel ilacı olarak adlandırılmaktadır (Gu ve ark., 2015).

3.1.13. Sirken (*Chenopodium album* L.)

Tanımı: Sirken, Plantea alemi, Çift çenekli sınıfı, Caryophyllales takımı, Chenopodiaceae familyası, Chenopodium cinsine dahil türdür. Türkiyede bu bitki akkazayağı, akpazı, kazayağı, tel pancarı, kursaklık, selmo, telçe, tellice, sirken, küllümançar, tavukotu, cimel, evlidaotu, güllüotu ve aksirken adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Sirken otu ıspanağa benzeyen tadı ile ıspanağın kullanıldığı her yemekte kullanılabilir. Haşlandıktan sonra süzülüp servis tabağına alınır ve üzerine yoğurt dökülerek yenir. Sirken otunun en bilinen yemeği ise zeytinyağlı sos ile hazırlanan kavurmasıdır. Bunun yanında sirken otu ile domatesli yemek yapılır ve fırında pişirilir. Sirken otunun yaprakları ise haşlanarak salata yapımında kullanılır. Gözleme ve pide gibi hamur işlerinde iç malzeme olarak kullanılan sirken otu, sirken otlu gül böreğinin ana malzemesidir.

3.1.14. Ada çayı (*Salvia tomentosa* Mill.)

Tanımı: Ada çayı, Plantea alemi, Çift çenekli sınıfı, Lamiales takımı, Lamiaceae familyası, Salvia cinsine dahil türdür. Türkiye'de bu bitki adaçayı, dağ çayı, dağ şalbası ve yayla şalbası adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Tüylü ve beyazımsı bir renkte olan yaprakların kurusu çay şeklinde haşlanarak içildiği gibi, et yemeklerine koku ve lezzet vermek için de kullanılır. Özellikle karaciğer, ördek, kaz, tavuk ve av hayvanların kızartmalarında koku ve tat için kullanılır. Marine soslarına eklenir. Taze fasulye, bezelye ve bakla yemeklerinde kullanılır. Kuzey Avrupa mutfaklarında adaçay ile salata yapılır. Avrupa mutfaklarında kızarmış patateslerin hamurlara koyulan yağların kokulandırılmasında, salamuralarda, etlerin dinlendirilmesinde kullanılır.

3.1.15. Su teresi (*Nasturtium officinale* W.T. Aiton)

Tanımı: Su teresi, Plantea alemi, Çift çenekli sınıfı, Brassicales takımı, Brassicaceae familyası, Nasturtium cinsine dahil türdür. Türkiyede bu bitki su teresi, gerdeme ve sumancası adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Su teresi genellikle salata olarak tüketilse de kadifemsi yüzeyi yemek için zor olabilir. Ispanak gibi pişirilerek de tüketilebilir fakat form olarak farklı bir bitkidir. Tohumları, yaprakları, sapsarı, çayı ve özü kullanılabilen çok yönlü bir bitkidir. Yumurtalı

ıspanak salatası için yemek hazırlığı için yaprakları sapsarıdan ayrılır. Ayrılan yapraklar sirkeli suda yıkılarak temizlenir. Temizlenen ıspanak yaprakları, yeşil soğan, biber ve yumurta ince ince kıyılır. Kıyılan malzemeler zeytinyağı, tuz, limon, kırmızı toz biber karıştırılarak servise hazırlanır.

3.1.16. Yabani kuşkonmaz (*Asparagus acutifolius* L.)

Tanımı: Yabani kuşkonmaz, Plantea alemi, Çift çenekli sınıfı, Asparagales takımı, Asparagaceae familyası Asparagus cinsinde yer alır. Türkiyede bu bitki tilkişen, acı ot, dikenli acı ot, kırgın otu, yabani kuşkonmaz, kuşkonmaz adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Kuşkonmaz A, B1, B2 ve C vitaminlerinin yanı sıra protein, şeker, yağ ve çeşitli mineralleri de içeren zengin bir üründür. Çorbası yapılır ya da garnitür ve salata olarak tüketilir. Dikenli dalları olan, zambakgiller familyasından bir çalıdır. Bazen dalların üzerinden, bazen de yerden çıkan koyu yeşil, kırmızımsı ve morumsu renklerin karışımından oluşan incecik filizleri vardır. Makarna soslarına, sebzeli tartlara, çorbalara girmekte, yumurtalı kavurması yapılmaktadır.

3.1.17. Yabani pazı (*Beta vulgaris* L., *Beta trigyna* Waldst. & Kit.)

Tanımı: Yabani Pazı, Plantea alemi, Çift çenekli sınıfı, Caryophyllales takımı, Amaranthaceae familyası Beta cinsinde yer alır. Türkiye'de bu bitki kır pancarı, pazı, yabani pazı, kızılıcık ve çuğundur adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Kahramanmaraş'ta en yaygın yapraklarından sarma yemeği, kökünden salata ve turşuda kullanımı bilinmektedir. Yapraklarından sarmayemeği ve haşlanarak salata yapılmakta, çorbalara, böreklik ve kavurmalık karışımlara girmekte, bakliyatlarla pişirilmekte, ıspanak gibi yemeği yapılmaktadır.

3.1.18. Yabani soğan (*Allium cepa* L.)

Tanımı: Yabani Soğan, Plantea alemi, Tek çenekli sınıfı, Asparagales takımı, Amaryllidaceae familyası, Allium cinsinde yer alır. Türkiyede bu bitki körümen, üğürtmek ve dağ soğanı adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Çorbaya, omlete, kavurmalara, böreğe, yemeklere, ekmeclere ve makarna soslarına konulmaktadır. Doğu'da 'sirmo' olarak bilinip otlu peynir yapımında kullanılmaktadır.

3.1.19. Tere otu (*Lepidium sativum* L.)

Tanımı: Tere otu, Plantea alemi, Çift çenekli sınıfı, Brassicales takımı, Brassicaceae familyası, Lepidium

cinsinde yer alır. Türkiyede bu bitki tere ve tere otu adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Genç yaprakları çorba ve salatalara eklenir. Kökü çeşni olarak kullanılır. Tohumları baharat ikamesi olarak kullanılır. Tohumlarından yemeklik yağ elde edilir. Hafif ekşi bir tada sahip olan terenin yemeği yapılmamaktadır. Ancak nadiren de olsa çorbalara eklenmektedir. Tere otu, genellikle çiğ olarak Erzurum yöresel peynirleriyle birlikte tüketilmektedir.

3.1.20. Fesleğen (*Ocimum basilicum* L.)

Tanımı: Fesleğen, Plantea alemi, Çift çenekli sınıfı, Lamiales takımı, Lamiaceae familyası, Ocimum cinsinde yer alır. Türkiyede bu bitki fesleğen ve reyhan adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Kahramanmaraş'ta en yaygın salatalarda taze veya kuru kullanımı yanısıra cacıkta, bazı yemek çeşitlerinde baharat kullanımı bilinmektedir. Hem taze hem de kurutularak kullanılan fesleğen, pişirilerek ya da çiğ yenilen yemeklerde yaygın olarak kullanılır. Salatalara taze olarak doğranabildiği gibi kurutulup çorbalar baharat olarak da kullanımı yaygındır. Pişirildiğinde tadını çabuk yitirdiği için, genellikle yemeklere son anda katılır.

3.1.21. Çobançantası (*Capsella bursa-pastoris* (L.) Medik.)

Tanımı: Çobançantası, Plantea alemi, Çift çenekli sınıfı, Brassicales takımı, Brassicaceae familyası, Capsella cinsinde yer alır. Türkiyede bu bitki çobançantası kuşgözü, kuşekmeği, kuşkuş otu, bulguncuk, lahanica ve cıngıldaklı ot adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Tabandaki rozet yaprakları tazeleyen salata olarak tüketilen veya pişirilerek yenir. Taban yapraklarının Karadeniz Bölgesinde gövde gelişmeden önce toplanıp pilava katıldığı belirtilmektedir. Yıkanan kökler çiğ olarak tüketilmektedir.

3.1.22. Kekik (*Thymus sipyleus* Boiss.)

Tanımı: Kekik, Plantea alemi, Çift çenekli sınıfı, Lamiales takımı, Lamiaceae familyası, Thymus cinsinde yer alır. Türkiyede bu bitki dağ kekiği, çam kekiği, aş kekiği ve yayla kekiği adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Kekiğin yapraklarında uçucu yağ bulunmasından dolayı, bitkiden kaynatılarak çay yapılması durumunda etkinliğini kaybeder. Kahramanmaraş'ın birçok yerinde kekik otu yetişmekte ve yöre insanları tarafından et yemekleri ile çorbalara ve salatalara katılarak kullanılmaktadır.

3.1.23. Isırgan (*Urtica dioica* L., *U. urens*)

Tanımı: Isırgan, Plantea alemi, Çift çenekli sınıfı, Rosales takımı, Urticaceae familyası, Urtica cinsinde yer alır. Türkiyede bu bitki ısırgan, bırkı, çincar ve çılağan adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Kahramanmaraş'ta en yaygın kavurma yemekleri, haşlanmış ekşili garnitür veya salata kullanımı bilinmektedir. Yemeklerde genç dalları ve özellikle üst kısımları kullanılmakta, çorbası, salatası, yemeği, böreği, köftesi, karışık ot kavurması, bulgur ve pirinç pilavları sevilerek tüketilmektedir. Isırgan lepesi için yaprakları araziden toplanır. Yemek hazırlığı için yaprakları saplarından ayrılır. Ayrılan yapraklar sirkeli suda yıkanarak temizlenir. Temizlenen ısırganlar ince ince doğranır. Bir tane soğan ince ince doğranıp az miktarda yağ ile kavrulur ve içine karabiber, kırmızıbiber ve tuz atıldıktan sonra doğranan ısırganlar içine atılır. Bütün malzemeler karıştırılarak kavrulur. Hazırlanan karışımın içine su ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Kaynayan sulu karışımın içine bulgur ve doğranmış ısırgan otları ilave edilerek pişmeye bırakılır. Suyu çeken yemeğin altı kapatılarak dinlenmeye alınır ve servis edilir

3.1.24. Yarpuz (*Mentha pulegium* L.)

Tanımı: Yarpuz, Plantea alemi, Çift çenekli sınıfı, Lamiales takımı, Lamiaceae familyası, Mentha cinsinde yer alır. Türkiyede bu bitki yarpuz, filiskin, narpuz ve pülüşkün adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Yarpuz yaprakları araziden toplanır. Yemek hazırlığı için yaprakları saplarından ayrılır. Ayrılan yapraklar sirkeli suda yıkanarak temizlenir. Temizlenen yarpuz yaprakları ince ince doğranır. Bir gün önceden buğdaylar suda ıslatılır ve şişmesi beklenir. Şişen buğdayların üstü kapanacak şekilde sıcak su koyularak pişmesi sağlanır. Yumuşayan buğdayların içine tuz ve yarpuz ekleyerek bir güzel karıştırılır. Yarpuzun rengi değişip yumuşama olduğunda ocaktan indirilir ve soğumaya bırakılır. Soğuyan karışımın içine isteğe bağlı olarak sarımsaklı veya sarımsaksız süzme yoğurt eklenir. Eklenen yemek bir güzel harmanlanır ve sunuma hazırlanır. Taze ya da kurutulmuş olarak çorbalara, yemeklere ve salatalara eklenir. Taze ya da kurutulmuş yapraklarından çay elde edilir.

3.1.25. Çiriş otu (*Asphodelus aestivus* Brot.)

Tanımı: Çiriş otu, Plantea alemi, Tek çenekli sınıfı, Asparagales takımı, Asphodelaceae familyası, Asphodelus cinsinde yer alır. Türkiyede bu bitki çiriş ağusu, çiriş, çiriş otu ve yabani pırasa adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Çiriş böreği için çiriş yaprakları araziden toplanır. Yemek hazırlığı için yaprakları

saplarından ayrılır. Ayrılan yapraklar sirkeli suda yıkanarak temizlenir. Temizlenen çiriş yaprakları ince ince doğranır. Doğranan çirişler sıcak suyun içine atılır ve yumuşayınca süzülür. Bir tane soğan ince ince doğranıp az miktarda yağ ile kavrulur ve içine karabiber, kırmızıbiber ve tuz atıldıktan sonra yumuşayan çirişler içine atılır. Bütün malzemeler bir güzelce karıştırılarak kavrulur. Soğuması için ocaktan alınır. Hamuru için un, tuz ve su eklenerek yumuşak bir hamur hazırlanır, hazırlanan hamur 1 saat dinlendikten sonra küçük küçük bezelere bölünür. Bezeler isteğe bağlı olacak şekilde yuvarlak bir şekilde hazırlanır ve içine yapmış olduğumuz malzemeler koyulur. Ay şeklinde bir ucundan malzemeli olan yerin üstüne kapatılır. Hazırlanan börekler kızgın yağda bir güzelce arkalı önlü kızartılır. İsteğe bağlı olarak ister sıcak isterse soğuk olarak servis edilir.

3.1.26. Andız (*Juniperus drupacea* Lab.)

Tanımı: Andız, *Plantea* alemi, *Pinales* takımı, *Coniferales* (Pinopsida) sınıfı, *Cupressaceae* familyası, *Juniperus* cinsinde yer alır. Türkiyede bu bitki andız ve andız pekmezi adlarıyla da bilinmektedir. Bazı yörelerde Ardıç (*J. oxycedrus* subsp. *oxycedrus* L.) ağacı da pekmez yapımında kullanılmaktadır.

Yararlanma şekli: Ev yapımı Andız pekmezi oldukça zahmetli olup birçok aşamadan geçmesi gerekir. Evde yapımı ortalama 1 haftalık bir zaman dilimine yayılmaktadır. Toplanan ya da kozalak olarak alınan Andız meyveleri sudan geçirilir ve tozdan arındırılır. Aynı zamanda su dolu bir havuz içerisinde 4-5 günde yumuşaması ve özünü suya bırakması beklenir. Ortalama 1 gün kuruması beklenen kozalaklar, tokmak, çekiç veya keser gibi aletlerle parçalanır. Kırılan kozalaklar büyükçe bir kazan içerisine alınır ve üstü örtülecek şekilde suyla doldurulur. Serin bir yerde yapılması gereken bu işlem 4-5 gün sürmektedir. Kozalakların sıcak ortamda su içerisinde beklemesi, kozalakların kötü koku vermesine ve besin değerlerinin bozulmasına sebep olabilir. Pişirilme ve tüketilmeye hazır hale gelmesi için yine 40°C altına düşmeyecek ve 60°C'yi geçmeyecek sıcaklıklarda, 7-8 saat kadar tencere içerisinde hazırlanan bu karışımın pişirilme aşamasıdır. Elde edilen özün 2/3'si buhar olup eriyene kadar bu pişirme işlemi devam eder. Andız özü pişirilirken yüzeye çıkan köpükler ise, üzerinden alınır. Geriye kalan 1/3'lik özün pekmez kıvamını alana kadar pişirildikten sonra kaplara alınır ve soğumaya bırakılır. Türkiye'de kullanılan pekmez toprakları ile ilgili araştırma yapan Jeoloji uzmanlarının görüşleri ise; bazı bölgelerde kullanılan bu toprağın sağlık açısından bazı sakıncalarının olduğu, bazı bölgelerde ise bir sakıncasının bulunmadığı yönündedir.

3.1.27. Kuşburnu (*Rosa canina* L.)

Tanımı: Kuşburnu, *Plantea* alemi, Çift çenekli sınıfı, *Rosales* takımı, *Rosaceae* familyası, *Rosa* cinsinde yer alır. Türkiyede bu bitki Kuşburnu, it burnu, gül burnu, köpek gülü, yabangülü, itgülü ve gülelması adlarıyla da bilinmektedir.

Yararlanma şekli: Meyve, turta, güveç ve şarap yapımında kullanılır. Çiçekleri şurup yapılabilir veya salatalarda yenebilir veya sirke, bal ve brendi ile şekerlenebilir veya konserve edilebilir. Çay, marmelat, yapımı oldukça yaygın. Kuşburnu besin değeri ve insan sağlığı açısından oldukça faydaları olan bir gıdadır. Kuşburnu, halk hekimliğinde farklı hastalıkların tedavisinde ilaç (drog) olarak en fazla kullanılan bitkilerdendir. Kuşburnu meyvelerinde C, P, A, B1, B2, E ve K vitaminleri vardır. Kuşburnu, meyvesi ile reçel, marmelat, meyve suyu, çay yapımında kullanılmaktadır (Doğan ve ark., 2006).

Bu bitkilerin, kök, gövde, sürgün, çiçek, dal, yaprak, tohum ve yumru gibi kısımlarının sebze olarak tüketildiği belirlenmiş ancak, bitkinin yenilen kısımlarının yöreden yöreye farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. Yöre halkının bu bitki türlerini taze olarak, kurutarak, salamura ederek, turşuya işleyerek, dondurarak veya konserve şeklinde muhafaza ederek uzun sürede tükettiği belirlenmiştir. Ayrıca bu bitki türlerini; çiğ (salata), yemek, sarma, çorba, börek içi, turşu, reçel olarak değerlendirdiklerini, bazılarını ise baharat olarak, tat ve koku vermek için, çay olarak ve tedavi amacı ile de kullandıkları tespit edilmiştir. Kahramanmaraş ve ilçelerinde gıda, çay ve baharat olarak kullanılan ot, çalı ve ağaç formunda olan türler;

Gıda olarak kullanılan bitki türleri; *Allium* sp., *A. cepa*, *A. ampeloprasum*, *A. avrensis*, *A. acutifolius*, *A. scorodoprasum*, *A. graveolens*, *A. nodiflorum*, *A. unedo*, *A. andrachne*, *A. drupacea*, *A. maculatum*, *A. globifera*, *B. trigyna*, *B. paucifolium* var *junceum*, *B. vulgaris*, *C. album*, *C. monogyna*, *C. intybus*, *C. biflorus*, *C. australis*, *C. mahaleb* var. *alpina*, *C. siliqua*, *C. mas*, *C. aronia*, *E. angustifolia*, *E. spectabilis*, *F. elaeochoytris*, *E. trilobatus*, *E. campestris* var. *virens*, *E. sativa*, *F. carica*, *F. officinalis*, *G. glabra*, *G. tournefortii* var. *armata*, *J. drupacea*, *J. oxycedrus* subsp. *oxycedrus*, *J. regia*, *L. truncatum*, *M. neglecta*, *M. sylvestris*, *M. pulegium*, *M. spicata*, *M. alba*, *M. nigra*, *M. communis*, *M. trilobata*, *N. sustazetta* subsp. *tazetta*, *N. officinale*, *P. alkekengi*, *P. rhoeas*, *P. terebinthus*, *P. oleracea*, *P. vulgaris*, *P. divaricata*, *P. granatum*, *R. acetosella*, *R. raphanistrum*, *R. ribes*, *R. canina*, *R. coriaria*, *R. canescens*, *R. sanctus*, *R. pulcher*, *R. patientia*, *R. sanguineus*, *R. tuberosus*, *R. aculeatus* var. *angustifolius*, *S. vulgaris*, *S. perfoliata*, *S. aspera*, *S. torminalis* var. *pinnatifida*, *S. umbellata*, *S.*

brachycalyx, *T. dubius*, *T. sipyleus*, *U. dioica*, *U. urens* ve *V. vinifera*.

Çay tüketiminde kullanılan bitkiler; *A. avrensis*, *C. aronia*, *L. nobilis*, *L. trilobum*, *M. vulgare*, *M. communis*, *M. pulegium*, *M. spicata*, *O. basilicum*, *O. syriacum* var. *bevanii*, *P. brutia*, *R. coriaria*, *R. officinalis*, *Sideritis* sp., *S. hortensis*, *T. sipyleus*, *Thymbra* sp., *R. canina*, *V. album* subsp. *abietis*, *V. album* subsp. *cedrus* ve *Z. officinale*.

Baharat olarak kullanılan bitkiler; *A. graveolens*, *C. verum*, *L. nobilis*, *M. pulegium*, *M. spicata*, *O. basilicum*, *R. coriaria* ve *T. sipyleus*.

4. TARTIŞMA VE SONUÇ

Kahramanmaraş'ta yemek, salata, börek, çay, baharat, pekmez veya kahve amaçlı kullanılan farklı 103 ot, ağaç ve çalı formunda bitki türü tespit edilmiştir.

Kahramanmaraş ili ve ilçelerinde yaygın olarak tüketilen tırşik, çiriş ve yemlik otu diğer illerde pek bilinmemektedir. Ancak ebegümece, ısırgan otu, madımak, kıvrıkcık labada, papatya, kekik, serçe dili, kırmızı pancar gibi birçok yabancı otlar hem Akdeniz hem de Ege bölgesinde de tüketimi yaygındır. Kahramanmaraş ili ve ilçelerinde gıda olarak yaygın kullanılan bazı bitki türleri; *A. cepa*, *A. ampeloprasum*, *A. nodiflorum*, *A. unedo*, *A. drupacea*, *A. maculatum*, *A. globifera*, *B. trigyna*, *B. paucifolium* var. *junceum*, *Beta* spp., *C. australis*, *C. mahaleb* var. *alpina*, *C. siliqua*, *C. album*, *C. mas*, *C. monogyna*, *E. spectabilis*, *E. trilobatus*, *E. campestre* var. *virens*, *E. sativa*, *F. carica* subsp. *carica*, *F. officinalis*, *G. glabra*, *G. tournefortii* var. *armata*, *J. drupacea*, *L. truncatum*, *M. trilobata*, *M. neglecta*, *M. pulegium*, *M. sylvestris*, *M. nigra*, *M. communis*, *N. officinale*, *P. rhoeas*, *P. alkekengi*, *P. terebinthus*, *P. oleracea*, *P. vulgaris*, *P. divaricata*, *P. granatum*, *R. raphanistrum*, *R. ribes*, *R. canina*, *R. canescens*, *R. sanctus*, *R. pulcher*, *R. sanguineus*, *R. tuberosus*, *R. aculeatus* var. *angustifolius*, *R. acetosella*, *S. arvensis*, *S. vulgaris*, *S. aspera*, *S. torminalis* var. *pinnatifida*, *S. umbellata*, *S. brachycalyx*, *T. dubius*, *U. dioica*, *U. urens*, *V. vinifera* ve *Z. officinale*.

Çay tüketiminde kullanılan bitkiler; *M. pulegium*, *M. spicata*, *Thymbra* sp., *T. sipyleus*, *L. nobilis*, *O. basilicum*, *A. avrensis*, *R. canina*, *Sideritis* sp. ve *Z. officinale*.

Baharat olarak kullanılan bitkiler; *A. graveolens*, *C. verum*, *L. nobilis*, *M. pulegium*, *M. spicata*, *O. basilicum*, *R. coriaria* ve *T. sipyleus*.

Kahramanmaraş ilinde yaygın bulunan bazı ağaç türlerinden; *J. drupacea*'dan andız pekmezi, *M. alba*'dan dut pekmezi, *M. trilobata*'dan turşu, sirke ve kuru meyve, *R. coriaria*'dan baharat ve *P.*

terebinthus'den baharat ve kahve yapımı yaygındır.

Yenilebilir otlardan bazıları hem çiğ olarak tüketilmekte hem de yemeklerde kullanılmaktadır. Bu otlar ise; ebegümece, semizotu, kuzukulağı ve pırpırmıdır. Yenilebilir otların kurutulmuş baharat haline dönüştürüldüğüne de rastlanmaktadır. Kahramanmaraş'ta yetişen kekik, reyhan ve yarpuz bu baharatlara örnek olarak verilebilir. Kahramanmaraş'ın yöresel mutfağı incelendiğinde yenilebilir otlardan tırşik çorbası, çiriş kavurması, çiriş otu yemeği, semizotu kavurması, semizotu çorbası, evelik çorbası, ısırgan böreği, ısırgan kavurması, kuzukulağı çorbası, pazı kavurması ve pırpırım yemekleri en yaygın bilinenlerdir. Ülkemizin hemen bütün bölgesinde gıda olarak kullanılan ot tür sayısı oldukça fazladır. Ancak bu türlerden faydalanma şekli ilden ile değişkenlik gösterebilmektedir. Bazı ot türleri salata yapımında kullanılırken bazı illerde pişirilerek yemeğinin yapıldığı, hatta aynı ot türünden farklı yemeklerin yapıldığı da saptanmıştır. Gıda olarak kullanılan ot türlerin zenginliği çok farklı şekillerde yemek tarifleriyle birlikte ülkemizde çok önemli bir potansiyel varlığını ortaya koymuştur (Güvenç ve Kaya, 1996; İyigün ve Özer, 2001; Yeşil, 2007; Aksakal ve Kaya, 2008; Baysal, 2015; Ceylan ve Yücel, 2015; Güncan, 2016; Kadioğlu ve ark., 2016; Kocabaş ve Gedik, 2016; Işık ve ark., 2018).

Türkiye'nin farklı illerinde çok farklı damak tatlarından dolayı da ortaya zengin bir yemek kültürü çıkmıştır. Türkiye ile dünya ülkeleri arasında yemek kültürünün farklı olması münasebetiyle gerek ot türleri gerekse de tüketim şekilleri çok farklı olabilmektedir. Yöre insanları tarafından belirli mevsimlerde toplanan bu otlar, o yörenin insanlarına hem besin maddesi olarak hem de yöre pazarlarında satılarak kazanç sağlamaktadır. Yapılan bazı çalışmalara göre bu otların sağlıklı beslenme de önemli bir değere sahip olduğu ve hastalıkları geciktirmede önemli bir potansiyele sahip olduğu düşünülmektedir (Facciola ve Cornucopia, 1990; Knight, 2000; Tunçgenç ve Tunçgenç, 2008; Tuzlacı, 2011; Altay ve Karahan, 2012; Yücel ve ark., 2012; Samavati ve Manoochehrizade, 2013; Ceylan ve Yücel, 2015; İnaltong, 2015; Polat ve ark., 2015; Aksoy ve ark., 2016; Hakverdi ve Yiğit, 2017; Sargın, 2019; Gürsoy ve Gürsoy, 2020; Tıgılı Kaytanlıoğlu ve ark., 2021).

Türkiye'nin farklı illerinde gastronomi temalı turlara katılan turistlerin sadece yeni tatlar denemekten hoşlanmakla yetinmeyip, bu tatların oluşum süreçlerine de ilgi duydukları gözlenmiştir. Yapılan yemeklerin tarifleri, malzemelerin elde edilmiş yöntemleri, pişirme teknikleri ve servisine kadarki tüm süreçler turistlerin ilgisini çekmekte ve merak hissi

uyandırmaktadır (Dinçer ve ark., 2014). Doğal yaşam tarzının artan popüleritesine bağlı olarak yenilebilir yabancı otların tüketimleri dünyada artmakta ve birçok ülkede geleneksel kullanımları hala devam etmektedir (Guil-Guerrero ve ark., 1998). Yabancı otlar beslenme, ekonomik ve kültürel faydalar sağlayabilmektedir. Kültürel faydalar, rekreasyonel bir aktivite olarak yabancı bitki toplamayı içermektedir (Schulp ve ark., 2014).

Doğal otların tüketimi gün geçtikçe artmakta olup, yapılan yöresel yemekleri pişirme ve tüketme şekilleri farklılık göstermesi Anadolu'nun kültürel anlamda zenginliğini ortaya koymuştur.

Kahramanmaraş aslında Türkiye'nin en zengin mutfak kültürüne sahip illerinden bir tanesidir. Bu coğrafik avantajını daha etkin kullanması adına Kahramanmaraş gastronomi turizminin lokomotif olabilecek bir potansiyele sahiptir. Aynı zamanda gıda ve tarım sektörlerinde de ekonomik anlamda önemli katkı sağlayabilir. Bu zengin potansiyelini şehrimizde ot festivali düzenleyerek daha da artırabiliriz. Böylece

Kahramanmaraş'ın bu potansiyelini tüm Türkiye'ye ve diğer ülkelere duyurabiliriz.

Türkiye'de farklı illerde gıda olarak tüketilen ot türlerin sadece Türkçe isimle anılması tür teşhisini doğru olarak yapmayı zorlaştırmaktadır. Bu nedenle hem Türkçe hem de bilimsel adın birlikte kullanılması tür karışıklığına son verecektir.

Hızlı nüfus artışı ile beraber ortaya çıkan beslenme sorunları karşısında, son iki yılda yaşanan pandemi nedeniyle de sebze-meyve fiyatlarında görülen anormal artışa bağlı olarak otların önemi hem beslenme hem de sağlık açısından daha da önemli hale gelmiştir. Bu nedenlerle de sağlıklı beslenme çizgisinin korunması, yeterli ve dengeli beslenmenin sağlanması amacıyla ot yemeklerinin menülerde yer alması da bir gereklilik haline gelmektedir.

Bu araştırma sonuçları Kahramanmaraş'ın gastronomi turizmine, gıda potansiyeli olan ot türlerin korunmasına, yöresel yemeklerin gelecek nesillere aktarılmasında ve entobotanik çalışmalarına katkı sağlayacaktır.

5. TEŞEKKÜR

Bu Münferit (2016/5-23M) proje, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Yönetim Birimince desteklenmiştir. Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) birimine teşekkür ederim.

6.KAYNAKLAR

- Aksakal Ö., Kaya Y. (2008). Erzurum ve çevresinde halk tarafından gıda amaçlı olarak kullanılan bitkiler. Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum, 1009-1012.
- Aksoy A., Çelik J., Tunay H. (2016). Gazipaşa (Antalya) ilçe pazarında satılan ve halk tarafından kullanılan bazı bitkiler ve kullanım amaçları. *Research Journal of Biology Sciences*, 9(2): 55-60.
- Altay V., Karahan F. (2012) Tayfur Sökmen Kampüsü (Hatay) ve çevresinde bulunan bitkiler üzerine entobotanik bir araştırma. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 3(2): 13-28.
- Baytop T. (1997). Türkçe bitki adları sözlüğü, TDK yayınları: Ankara. Yayın No: 578, 505s.
- Bulut G. (2005). Narman (Erzurum) ve köylerinde halk ilacı olarak kullanılan bitkiler. Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.
- Certel M., Sık B., Cengiz, F., Karakas B. (2006). Antalya yöresinde tüketilen yenilebilir bazı yabancı bitkilerin nitrat ve nitrit içerikleri. Türkiye 9. Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs 2006, Bolu, 263-266.
- Ceylan F., Yücel E. (2015). Düzce ve çevresinde gıda olarak tüketilen yabancı bitkilerin tüketim biçimleri ve besin ögesi değerleri. *Afyon Kocatepe University Journal of Sciences and Engineering*, 15(3): 1-17.
- Davis PH. (1985-1988). *Flora of Turkey and The East Aegean Islands*. Vol. I-X Edinburgh University Press.
- Demirci S, Özhatay N. (2012). An Ethnobotanical study in Kahramanmaraş (Turkey); Wild plants used for medicinal purpose in Andırın, Kahramanmaraş. *Turkish Journal of Pharmaceutical Sciences*, 9(1): 72-92.
- Dinçer Fİ., Uğurlu K., Çakmak TF. (2014). Ekoturizm ve Gastronomi turizminin destinasyon pazarlamasına etkisi: Çorum örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(1): 19-35.
- Doğan Y., Baslar S., Ay G., Mert HH. (2004). The use of wild edible plants in Western and Central Anatolia (Turkey). *Economic Botany*, 58(4): 684-690.
- Doğan A., Kazankaya A., Çelik F., Uyak C. (2006). Kuşburnunun halk hekimliğindeki yeri ve bünyesindeki bileşenler açısından yararları. *II. Ulusal Üzümsü Meyveler Sempozyumu*, 14-16 Eylül 2006, Tokat, Türkiye, 45-53.
- Doğan Y., Nedelcheva A., Luczaj L., Dragulescu N., Stefkov G., Maglajlic A., Ferrier F., Papp N., Hajdari A., Mustafa B., Djacic-Stevanovic Z. Pieroni A. (2015). Of the importance of a leaf: the Ethnobotany of sarma in Turkey and the Balkans. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 11: 26.
- Facciola S., Cornucopia A. (1990). *Source book of edible plants*. Kampong Publications, Vista.
- Gökdeniz A., Erdem B., Dinç Y., Uğuz SÇ. (2015). *Gastronomi turizmi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

- Hakverdi AE., Yiğit N. (2017) Yozgat-Akdağ madeni yöresinde bulunan bazı tıbbi ve aromatik bitkiler. Bartın Orman Fakültesi Dergisi, 19(2): 82-87.
- Işık D., Temur C., Çolak EŞ., Taşkesen YE. (2018). Develi'de gıda ve tıbbi olarak kullanılan yabancı otlar. *International' EURASIAN Natural Nutrition and Healthy Life Congress*, 12-15 Temmuz 2018, Ankara, 84-87.
- Gu JF., Zheng ZY., Yuan JR., Zhao BJ., Wang CF., Zhang L., Xu QY., Yin GW., Feng L., Jia XB. (2015). Comparison on hypoglycemic and antioxidant activities of the fresh and dried *Portulaca oleracea* L. in insulin-resistant HepG2 cells and streptozotocin-induced C57BL/6J Diabetic Mice. *Journal of Ethnopharmacology*, 161: 214-223.
- Guil-Guerrero JL., Martinez JGG., Isasa MET. (1998). Mineral nutrient composition of edible wild plants. *Journal of Food Composition and Analysis*, 11: 322-328.
- Günçan A. (2016). Yabancı otlar ve mücadele prensipleri. Güncelleştirilmiş ve ilaveli altıncı baskı, Konya, Türkiye.
- Gürsoy H., Gürsoy ME. (2020). Güneydoğu Anadolu'nun mis kokulu otu: Yarpuz. <https://www.bilgiustam.com>, (Erişim: 12.01.2020).
- Güvenç İ., Kaya Y. (1996). Erzurum'da sebze olarak değerlendirilen yöresel bazı bitkiler. Atatürk Üniversitesi. Ziraat Fakültesi. Dergisi, 27 (3): 369-374.
- Harrington RJ. Ottenbacher MC. (2010). Culinary tourism-A case study of the gastronomic capital, *Journal of Culinary Science and Technology*, 8: 14-32.
- İnaltong T. (2015). Türkiye'nin otları. <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=188&link=http://www.turkish-cuisine.org/ingredients-7/ingredients-used-in-turkish-cuisine-66/wild-greens-and-herbs-188.html>, (Erişim Tarihi: 05.05.2015).
- İyigün Ö. Özer Z. (2001). Muş ve yöresinde gıda olarak kullanılan yabancı otlar. *Türkiye Herboloji Dergisi*, 4 (2): 66-73.
- Kadioğlu Z., Çukadar K., Kandemir A., Aslay M., Kalkan NN., Vurgun H., Ertürk N. (2016). Erzincan ve Erzurum illerinde sebze olarak tüketilen yabancı bitki türlerinin tespiti ve kullanım şekilleri. *Uluslararası Erzincan Sempozyumu. Erzincan*, s. 855-877.
- Kadioğlu Z., Çukadar K., Kandemir A., Kalkan NN., Vurgun H., Dönderalp V. (2020). Kars ilinde sebze olarak tüketilen yabancı bitki türlerinin tespiti ve kullanım şekilleri. *Anadolu Journal of Aegean Agricultural Research Institute*, 30 (1): 11-32.
- Kaya İ., İncekara N., Nemli Y. (2004). Ege bölgesinde sebze olarak tüketilen yabancı kuşkonmaz, sirken, yabancı hindiba, rezene, gelincik, çoban değneği ve ebegümecinin bazı kimyasal analizleri. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Bilimleri Dergisi*, 14(1): 1-6.
- Kılıç N. (2010). Türk mutfağının Ege-Akdeniz karakterinin kültürel ve turistik açıdan incelenmesi: Ayvalık örneği. Uzmanlık tezi, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Güzel Sanatlar Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Kırbağ S. Zengin F. (2006). Elazığ yöresindeki bazı tıbbi bitkilerin antimikrobiyal aktiviteleri. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Bilimleri Dergisi*. 16: 2. 77-80.
- Knight JA. (2000). The Biochemistry of aging. *Advances in Clinical Chemistry*, 35: 1-62.
- Kocabaş YZ., Gedik O. (2016). Kahramanmaraş il merkezi semt pazarlarında satılan bitkiler hakkında etnobotanik araştırmalar. *İğdır Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü. Dergisi*, 6(4): 41-50.
- Lim YY., Quah EPL., (2007). Antioxidant properties of different cultivars of *Portulaca oleracea*. *Food Chemistry*, 103: 734-740.
- Özer Z., Önen H., Tursun N., Uygur FN. (1999). Türkiye'nin bazı önemli yabancı otları. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Yayınları, Yayın No:38, Kitap seri No:16, Tokat*.
- Özer Z., Tursun N., Önen H. (2002). Yabancı otlarla sağlıklı yaşam, 4 Renk Yayın Tanıtım Matbaacılık Ltd. Şti. No: 85/7 İskitler/Ankara.
- Öztürk M., Aydoğmuş-Öztürk F., Duru ME., Topçu G. (2007). Antioxidant activity of stem and root extracts of Rhubarb (*Rheum ribes*): An edible medicinal plant. *Food Chemistry*, 103: 623-630.
- Özüdoğru B., Akaydın G., Erika S., Yesilada E. (2011). Inferences from an ethnobotanical field expedition in the selected locations of Sivas and Yozgat provinces (Turkey). *Journal of Ethnopharmacology*, 137: 85-98.
- Polat R., Cakilcioglu U., Kaltalioglu K., Ulsan MD. Türkmen Z. (2015). An ethnobotanical study on medicinal plants in Espiye and its surrounding (Giresun-Turkey). *Journal of Ethnopharmacology*, 163: 1-11.
- Pourfarzad A., Najafi MBH., Khodaparast MHH., Khayat MH., Malekpour A. (2014). Fractionation of *Eremurus spectabilis* fructans by ethanol: Box-Behnkendesign and principal component analysis. *Carbohydrate Polymers*, 106: 374-383.
- Pourmotabbed A., Rostamian B., Manouchehri G., Pirzadeh-Jahromi G., Sahraei H., Ghoshooni H., Zardooz H., Kamalnegad M. (2004). Effects of *Papaver rhoeas* extract on the expression and development of morphine-dependence in mice. *Journal of Ethnopharmacology*, 95: 431-435.
- Samavati V., Manoochehrizade A. (2013). Polysaccharide extraction from *Malva sylvestris* and its anti-oxidant activity. *International Journal of Biological Macromolecules*, 60: 427-436.
- Sargın S. (2019). Mersin'in Bozyazı ilçesinde gıda olarak tüketilen yabancı bitkiler. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 24(3): 152-169.
- Serin Y. (2008). Türkiye'nin çayır mera bitkileri. T.C. Tarım ve Köy işleri Bakanlığı Tarımsal Üretim ve Geliştirme Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Schulp CJE., Thuiller W., Verburg PH. (2014). Wild food in Europe: A synthesis of knowledge and data of terrestrial wild food as an ecosystem service. *Ecological Economics*, 105: 292-305.
- Tetik F., Civelek S., Cakilcioglu U. (2013). Traditional uses of some medicinal plants in Malatya (Turkey). *Journal of Ethnopharmacology*, 146: 331-346.

- Tıgılı Kaytanlıoğlu EH., Fakir H., Aydemir AN. (2021). Onikişubat (Kahramanmaraş) yöresinde gıda olarak tüketilen bazı doğal bitki taksonlarına ait yöresel tarifler. Turkish Journal of Forestry, 22(1): 83-90.
- Tunçgenç Ş., Tunçgenç M. (2008). Giritli Türklerin mutfağından ot ve sebze yemekleri. İstanbul, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Tursun N. (2001). Kahramanmaraş ilinde tıbbi amaçla kullanılan yabancı ot nitelikli bitkilerin belirlenmesi. Türkiye Herboloji Dergisi, 4 (1) 30-38.
- Tursun N., Üremiş İ., Bozdoğan O., Doğan MN. (2018). Sıcaklık ve CO₂ artışlarına bazı önemli yabancı otların verdikleri tepkilerin araştırılması. Erciyes Üni. Fen Bil. Enst. Dergisi, 34 (3): 26-35.
- Tuzlacı E. (2011). Türkiye'nin yabani besin bitkileri ve ot yemekleri. İstanbul: Melisa Matbaacılık.
- Uluğ E., Kadioğlu İ., Üremiş İ. (1993). Türkiye'nin yabancı otları ve bazı özellikleri. T.K.B. Adana Zirai Mücadele Araştırma Enstitüsü, Yayın No: 78: 513, Adana.
- Üremiş İ., Uygur FN. (1999). Çukurova Bölgesindeki önemli bazı yabancı ot tohumlarının minimum, optimum ve maksimum çimlenme sıcaklıkları. Türkiye Herboloji Dergisi, 2 (2): 1-12.
- Üremiş İ., Soylu S., Kurt Ş., Soylu EM., Sertkaya E. (2020). Hatay ili havuç ekim alanlarında bulunan yabancı ot türleri, yaygınlıkları, yoğunlukları ve durumlarının değerlendirilmesi Tekirdađ Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 17(2): 211-228.
- Varona V. (2001). Nature's cancer-fighting foods, The Gale encyclopedia of diets -A Guide to Health and Nutrition-Part1 New York: Penguin Putnam Inc.
- Yazlık A., Uremis I., Uludag A., Uzun K., Senol SG., Keskin I. (2014). New alien plant species in Turkey: *Ipomoea triloba* L. *NEOBIOTA 2014, Biological Invasions: From understanding to action, 8th International Conference on Biological Invasions* (03-08 November 2014, Antalya-Turkey) Abstracts: 174.
- Yazlık A., Uremis I. (2016). Evaluation of autotoxic potential of johnsongrass and its integrated application with herbicides. Journal of Environmental and Agricultural Sciences, 9: 44-49.
- Yazlık A., Uremis I., Uludag, A., Uzun, K., Senol, SG. (2018). *Ipomoea triloba*: an alien plant threatening many habitats in Turkey. EPPO Bulletin, 48 (3): 589-594.
- Yeşil Y. (2007). Kürecik bucağında etnobotanik bir çalışma. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Yücel E., Unay N. (2008). Çifteler ilçesi'nde (Eskişehir) gıda olarak tüketilen yabani bitkilerin tüketim biçimleri ve besin ögesi değerleri. Eskişehir.
- Yücel E., Yücel Şİ., Çoban Z. (2012). The wild plants consumed as a food in Afyonkarahisar/Turkey and consumption forms of these plants. Biological Diversity and Conservation 5(2): 95-105.

©Türkiye Herboloji Derneđi, 2022

Geliş Tarihi/ Received: Nisan/April, 2022
Kabul Tarihi/ Accepted: Mayıs/May, 2022

To Cite : Ustuner T. (2022). Determenation of Plant Species Consumed as and Their Usage and Their In The Kahramanmaraş Province. Turk J Weed Sci, 25(1):54-68.

Alıntı İçin: Ustuner (2022). Kahramanmaraş İlinde Gıda Olarak Tüketilen Bitki türlerinin ve Kullanım Amaçlarının Belirlenmesi. Turk J Weed Sci, 25(1):54-68.