

T.C.
SIIRT ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

GÖKÇEBAĞ VE ÇEVRESİNİN (SIIRT) ETNOBOTANİK ÖZELLİKLERİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Tüba Nur DEMİR İNAL
(183116005)

Biyoloji Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Mehmet FİDAN

Ocak -2021
SIIRT

TEZ KABUL VE ONAYI

Tüba Nur DEMİR İNAL tarafından hazırlanan “Gökçebağ ve Çevresinin (Siirt) Etnobotanik Özellikleri” adlı tez çalışması 25/01/2021 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından oybirliği ile Siirt Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Biyoloji Anabilim Dalı’nda YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri

İmza

Başkan

Prof. Dr. Mustafa KAHYAOĞLU

Danışman

Doç. Dr. Mehmet FIDAN

Üye

Doç. Dr. Süleyman Mesut PINAR

Yukarıdaki sonucu onaylarım.

Doç. Dr. Fevzi HANSU
Fen Bilimleri Enstitüsü Müdürü

ÖN SÖZ

Bu tez çalışmasında, her türlü ilgi ve yardımlarını esirgemeyen danışman hocam sayın Doç. Dr. Mehmet FİDAN başta olmak üzere çalışmam sırasında arazi çalışmalarımnda bana eşlik eden eşim Doç. Dr. Behçet İNAL'a, kardeşim Asena Ülkü DEMİR'e, oğlum M. Mahir İNAL'a, yardımlarını esirgemeyen yüksek lisans yapan arkadaşlarım Merve YILMAZ ve Erkan SIRMA'ya ayrıca çalışmam sırasında bize rehberlik eden halk ile buluşmalarımızı ayarlayan değerli Engin ELMA'ya teşekkür ederim.

Tüba Nur DEMİR İNAL
SİİRT-2021

İÇİNDEKİLER

Sayfa

ÖN SÖZ.....	iii
İÇİNDEKİLER.....	iv
TABLolar LİSTESİ.....	vi
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	vii
KISALTMALAR VE SİMGELER LİSTESİ.....	viii
ÖZET.....	ix
ABSTRACT.....	x
1. GİRİŞ.....	1
1.1. Çalışmanın Yapıldığı Coğrafyaya Ait Genel Bilgiler.....	5
1.1.1. Bölgenin mevcut durumu.....	5
1.1.2. Coğrafi yerleşim.....	7
1.1.3. İklim.....	7
1.1.4. Toprak ve arazi yapısı.....	8
1.1.5. Bitki örtüsü.....	8
1.1.6. Su kaynakları.....	9
1.1.7. Diğer doğal su kaynakları.....	9
1.1.8. Hammadde kaynaklarına erişilebilirlik.....	10
1.1.9. Ulaşım ve haberleşme sistemi.....	11
1.1.10. Su-elektrik-doğal gaz şebekeleri.....	12
1.1.11. Arazi kullanımı.....	13
1.1.12. Yan sanayi.....	13
1.1.13. Dağıtım ve pazarlama olanakları.....	14
1.1.14. Nüfus.....	14
1.1.15. İstihdam.....	15
1.1.16. Gelir dağılımı.....	15
1.1.17. Sosyal hizmetler.....	16
1.1.18. Kültürel yapı.....	16
1.1.19. Tarım ve hayvancılık.....	17
2. LİTERATÜR ARAŞTIRMASI.....	18
3.1. Materyal.....	23
3.2. Metodlar.....	23
3.2.1. Okullarda dağıtılan anket çalışmaları.....	23
3.2.2. Yerel halk ile yapılan görüşmeler.....	24
3.2.3. Arazi çalışmaları.....	25
4. BULGULAR VE TARTIŞMA.....	27

4.1. Genel Vejetasyon Yapısı.....	27
4.2. Araştırma Alanında Kullanımı Tespit Edilen Bitkiler ve Kullanımları	28
5.9. Araştırma Alanının Floristik Yapısını Tehdit Eden Faktörler	178
5. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	179
5.1. Sonuç.....	179
5.2. Öneriler.....	179
6. KAYNAKLAR.....	180
EKLER.....	204
ÖZGEÇMİŞ.....	206



TABLolar LİSTESİ

Sayfa

Tablo 4. 1. Çalışma alanında halk tarafından kullanımı tespit edilen taksonların literatür kullanımları ile karşılaştırılması	173
Tablo 4. 2. Bilgi alınan kullanıcıların demografik özellikleri	177



ŞEKİLLER LİSTESİ

Sayfa

Şekil 3. 1 Çalışma alanına ait harita.....	23
Şekil 3. 2. Okullarda uygulanan anket çalışmalarına ait bazı görseller	24
Şekil 3. 3. Çalışma alanında belde sakinleri ile yapılan görüşmlere ait bazı görseller	25
Şekil 3. 4. Bölge halkı ile yapılan arazi çalışmalarına ait bazı görseller	26
Şekil 4. 1. Tesbit edilen taksonların kullanım amaçlarına göre yüzde dağılım grafiği.....	170
Şekil 4. 2. Araştırma alanında kullanımı belirlenen bitkilerden en fazla takson içeren familyalara ait yüzde grafik	171
Şekil 4. 3. Bitkilerin kullanılan kısımlarının yüzde grafiği.....	172



KISALTMALAR VE SİMGELER LİSTESİ

Simgeler

°C	Santigrat derece
BHT	Bütillendirilmiş Hidroksi Toluen
CO ₂	Karbondioksit
Cu	Bakır
Fe	Demir
g	Gram
km	Kilometre
m	Metre
MBC	Minimum Bakterisidal Konsantrasyon
mg	Miligram
MIC	Minimum Inhibitory Concentration
mm	Milimetre

Kısaltmalar

CR	Kritik
DİKA	Dicle Kalkınma Ajansı
DPPH	1,1-difenil-2-pikrilhidrazil
DSI	Devlet Su İşleri
FRAP :	Fluorescence Recovery After Photobleaching
GAP	Güneydoğu Anadolu Projesi
GWh	Kilovat Saat
LC	Düşük riskli
MeOH	Metil alkol
NMR	Nuclear Magnetic Resonance
ORAC	Oksijen Radikal Absorbans Kapasitesi
OSB	Organize Sanayii Bölgesi
subsp.	Alttür
Syn.	Sinonim
TÜBA	Türkiye Bilimler Akademisi
TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu
var.	Varyete
yy	Yüzyıl

ÖZET

YÜKSEK LİSANS

GÖKÇEBAĞ VE ÇEVRESİNİN (SİİRT) ETNOBOTANİK ÖZELLİKLERİ

Tüba Nur DEMİR İNAL

Siirt Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü

Biyoloji Anabilim Dalı

Danışman: Doç. Dr. Mehmet FİDAN

2021, 216 Sayfa

2019-2020 yıllarında yapılan çalışma sonucunda Siirt ili Merkez'e bağlı Gökçebağ beldesi ve çevresindeki yerleşim yerlerinde yapılan anket ve yüz yüze çalışma sonucunda 33 familyaya ait toplam 87 taksonun gıda, tedavi, yakacak, hayvan yemi, süs bitkisi gibi farklı amaçlarla kullanıldığı tespit edilmiştir. Çalışma alanında bağ ve bahçe ile uğraşıp geçimini sağlayan çok sayıda ailenin bulunmasından dolayı birçok farklı kültür bitkisinin tarımı yapılmaktadır. Üretimi yapılan tarım ürünlerinin çoğunluğu her aile kendi ihtiyacını karşılamasına yöneliktir. Çalışma sonucunda kullanımı tespit edilen bitkilerden en fazla takson içeren ilk on familya sırasıyla Rosaceae (14), Asteraceae (10), Amaryllidaceae (5), Brassicaceae (5), Lamiaceae (5), Apiaceae (4), Moraceae (4), Polygonaceae (3), Amaranthaceae (3), Anacardiaceae (3) ve Cucurbitaceae (3)'dir. Bitkiler kullanım amaçlarına göre sırasıyla gıda (76), tedavi (37), hayvan yemi (7), yakacak (6), süs bitkisi (5) ve diğer amaçlar (boya, temizlik, aroma, kozmetik, çit bitkisi) için (5) kullanılmaktadır. Tespiti yapılan bitkilerden 22'si İran-Turan, 6 tanesi Akdeniz fitocoğrafik bölge elementi ve 59 takson ise herhangi bir fitocoğrafik bölgeye ait olmayan taksondan oluşmaktadır. Bitkilerin kullanılan kısımları ise sırasıyla yaprak (34 takson), meyve (29 takson), toprak üstü kısımlar (14 takson), tohum (8 takson), gövde (7 takson), tüm bitki (5 takson), yumru ve kök (her birinden 4'er takson) ve diğer organlar (18 takson) olarak tespit edilmiştir.

Anahtar kelimeler: Etnobotanik, Gökçebağ, Siirt, Sistematik, Türkiye.

ABSTRACT

MS THESIS

ETHNOBOTANICAL FEATURES OF GÖKÇEBAĞ (SİİRT) AND ITS SURROUNDINGS

Tüba Nur DEMİR İNAL

The Graduate School of Natural and Applied Science of Siirt University

The Degree of Master of Science

In Biology

Supervisor: Assoc. Prof. Dr. Mehmet FİDAN

2021, 216 Pages

As a result of a 2-year survey and face to face study conducted in Gökçebağ town of Siirt Province and surrounding regions between 2019-2020, it was determined that a total of 87 different taxon belonging to 33 families were used for different purposes such as food, healing, fuel, animal feed, and ornamental purposes. Since many families make a living by dealing with vineyards and gardens in the study area, many different plants are cultivated. Most of the agricultural products produced are aimed at meeting the needs of each family. As a result of the study, the first ten families containing the most taxa were Rosaceae (14), Asteraceae (10), Amaryllidaceae (5), Brassicaceae (5), Lamiaceae (5), Apiaceae (4), Moraceae (4) Polygonaceae (3), Amaranthaceae (3), Anacardiaceae (3), and Cucurbitaceae (3), respectively. Plants, according to their intended use, were used for food (76), healing (37), animal feed (7), fuel (6), ornamental (5), and other purposes (paint, cleaning, aroma, cosmetics, hedge plants) (5), respectively. Of the plants identified, 22 were from Iran-Turan, 6 were from the Mediterranean phytogeographical region and 59 taxa did not belong to any phytogeographical region. The parts of the plants commonly used were; leaves (34 taxa), fruit (29 taxa), aboveground parts (14 taxa), seed (8 taxa), stem (7 taxa), whole plant (5 taxa), tuber, root (4 taxa, each) and other organs (18 taxa).

Keywords: Ethnobotany, Gökçebağ, Siirt, Systematic, Turkey.

1. GİRİŞ

Dünya’da yaklaşık 374.000 bitki taksonu bulunmaktadır. Bunlardan 308.312’si vasküler bitkilere dahildir. Bu vasküler bitkilerden 295.383’ü çiçekli bitki grubunda yer almaktadır. Çiçekli bitkilerden 74.273 taksonu monokotiledon ve 210.008 taksonuda dikotiledon bitkilerden oluşmaktadır. Diğer gruplar yaklaşık olarak; algler 44.000, ciğer otları 9.000, boynuzlu ciğer otları 225, karayosunları 12.700, kibritotları 1.290, eğreltiler 10.560, açıktohumlular 1.079 takson ile temsil edilirler (Christenhusz ve Byng, 2016).

Türkiye üç fitocoğrafik bölgenin kesişim noktasında bulunduğundan dolayı florası olağandışı zenginliğe sahiptir (Davis, 1971; Zohary, 1973).

Anadolu’da yayılış gösteren bitkiler ile ilgili ilk kayıtlar 1. yy kadar uzanmaktadır. Anadolu’daki bitkilerin tespitine yönelik ilk bilimsel gezi 16. yüzyılda yapılmıştır. Bu çalışmayı gerçekleştiren Pierre Belon 1546-1549 yılları arasında Osmanlı Devleti sınırları içerisinde kalan birçok alanı (Yunanistan, Mısır, Filistin, Batı Suriye, Anadolu ve Batı Trakya) dolaşarak bu bölgelerden bitki ve hayvan örnekleri toplamıştır (Baytop, 1994).

Türkiye Florasına yönelik yapılan ilk kapsamlı çalışma İsviçreli botanikçi Pierre Edmond Boissier tarafından 5 temel (1867-1884) ve 1 ek ciltten (1888) oluşan Latince yazılmış “Flora Orientalis” isimli eserdir (Boissier, 1867-1888).

Boissier’den yaklaşık yüzyıl sonra, Türkiye florası, 1965-1985 yılları arasında P. H. Davis’in editörlüğünü yaptığı “Flora of Turkey and the East Aegean Islands” adlı 9 temel ve 1 ek cilt (1988)’ten oluşmuştur. 2000 yılında Türk bilim insanlarının editörlüğünde 2. ek cildin yayınlanması ile toplamda 9 ana cilt ve 2 ek cilt olmak üzere 11 ciltlik eser tamamlanmıştır (Davis ve ark., 1965-1985; Güner ve ark., 2000).

Türkiye Florasında toplam 10.754 takson tanımlanmış olup endemik takson sayısı 3.708 (endemizm oranı %34.8)’dir (Davis ve ark., 1988; Güner ve ark., 2000).

Güner ve ark. (2012) tarafından yazılan “Türkiye Bitkileri Listesi Damarlı Bitkiler” isimli eserde Türkiye Florası’nın yazımından sonra tanımlanan türler eklenmiş ve Türkiye Florası’na kayıtlı olup Türkiye sınırları içerisinde bulunmayan (sadece Doğu Ege Adalarında yayılışı olan) taksonların çıkarılmasıyla Türkiye’deki toplam takson sayısı (yabancı kaynaklı bitkiler ve kültür bitkileri de dahil) 11.707, endemik takson sayısı ise 3.649 (endemizm oranı % 31.82) olarak güncellenmiştir.

Türkiye’de yapılan son çalışmaların değerlendirilmesi sonucunda 2019 yılında yayınlanan son kontrollere göre Türkiye sınırları içerisinde yayılışı gösteren toplam takson sayısı 12.345 ve endemik takson sayısı 4.157’ye (endemizm oranı % 33.67) çıkmıştır (Özhatay ve ark., 2017).

Dünya’da bitkilerin bilimsel olarak sınıflandırılması yanında bu bitkilerin kullanım şekillerine yönelik çalışmalarda son dönemlerde hız kazanmış ve günümüzde bitkilerin kullanımının belirlenmesine yönelik yapılan çalışmalar için “Etnobotanik” terimi kullanılmaktadır.

Etnobotanik çalışmaları ilginç olan bir sorunun belirlenmesine yönelik yapılan çalışmalardır. Daha önce çalışılmamış bölgelerde yaşayan insanların bitkileri kullanma şekli veya yeni ilaçların araştırılması gibi konular insanlar tarafından ilginç bulunan konulardır (Graham ve ark., 2004). Etnobotanik terimini ilk kullanan kişi biyoloji profesörü olan John W. Harshberger olup, bu terimi, yerel halkın “bitkilerin yerel halk tarafından kullanımı” şeklinde tanımlamıştır.

Bilim dünyası, son dönemlerde sadece bitkilerin kullanımının belirlenmesine değil, aynı zamanda niçin ve nasıl kullanıldığını, yetişme şartlarını, habitatlarının belirlenmesi konularına da odaklanmıştır (Cotton, 1996). Daha sade bir ifade ile etnobotanik insan-bitki ilişkilerinin incelemesinin yanında onlar arasındaki karşılıklı ilişki sonucunda meydana gelen etkileşim, kullanım, üretim ve tüketim terimlerinde cevap bulmaya çalışır (Ertuğ, 2004a).

Bitkiler, binlerce yıldır insanlar tarafından farklı amaçlar için kullanılmaktadır. Bunlardan bilinen en eski örneklerden biri, Irak’ta bulunan Şanidar mağarasında 1957-1961 yılları arasında yapılan kazı çalışmalarında, Neandertal insan kalıntıları yanında mezarda bulunan bitkiler olarak gösterilebilir. 60 bin yıllık geçmişe sahip olan ve bir şamana ait olduğu düşünülen mezarda civanperçemi, kanarya otu, mor sümbül, gül hatmi, peygamber çiçeği ve efedra gibi bitki türleri bulunmuştur. Ölülerini gömmeye başlayan bir toplumda, ölen bireylerin tekrar yaşama döndüğünde kullanacağı düşüncesiyle mezara konulduğu tahmin edilen bu bitkilerin, yenilenler ve şifalı olanlar diye ayrılmaya başlandığının da bir göstergesi olabileceği düşünülmektedir. Çünkü bu bitki türleri günümüzde de özellikle tıbbi ve aromatik bitki olarak önemini korumaya devam etmektedir (Heinrich ve ark., 2006; Faydaoğlu ve Sürücüoğlu, 2011). Etnobotanik deneyimleriyle kazanılan bilgiler, deneme yanılma yoluyla elde edilmiş, uzun ve zahmetli bir süreç sonucunda nesilden nesile aktararak günümüze kadar ulaşan çok değerli bilgileri yansıtan içerikleriyle, bitkilerin bilimsel olarak

değerlendirilmelerine önemli katkılar sağlamıştır (Faydaoğlu ve Sürücüoğlu, 2011; Fidan ve Karaismailoğlu, 2020).

Eski çağlarda insanlar çeşitli amaçlar için kullandıkları bitkilerin resimlerini mağaralara, boynuzlara, tabletlere, daha sonraları papirüslere çizmişlerdir. Bu çizimler dünyada insanların bitki kullanımına yönelik önemli fikirler vermektedir (Roth ve ark., 1984).

İnsanlar doğada topladıkları çeşitli faydalı bitkileri kültüre alarak tarımsal faaliyetlere başlamışlardır. Tarımın başlangıç yeri olarak kabul edilen Güney Doğu Anadolu'da anason, nane, arpa ve meyan kökü gibi birçok bitkisel drog tedavi amaçlı kullanılmaktaydı (Asil ve Şar, 1984).

Birinci yüzyılda Dioscorides Anadolu'da tıbbi amaçlı kullanılan bitkilerle ilgili bilgileri "Materia Medica" isimli eserinde belirtmiştir (Baytop, 2000).

Anadolu'da halkın yabani bitkilerden ilaç olarak faydalanması çok eski tarihlerden başlamıştır. Hititler dönemine ait tıbbi tabletlerinde yer alan reçetelerde kayıtlı bulunan bitki isimleri bunun bir kanıtı olarak görülebilir. Bu yabani bitkilerden yararlanmanın yanında bazı önemli tıbbi bitkilerin yetiştiriciliğine başlanmıştır. Ayrıca Hititliler ve Bizanslılar dönemlerinde Anadolu'da elde edilen bazı droglar diğer ülkelere satılmaktaydı. Kırsal bölgelerde yaşayan insanlar ilaç yapımı için çevrelerinde doğal yetişen veya yetiştirdikleri bitkileri kullanıyorlardı (Baytop, 1999).

Türkiye'de yapılan ilk etnobotanik araştırması diğer tüm ülkelerde olduğu gibi tıbbi bitkiler üzerine yoğunlaşarak yapılmıştır.

Türkiye'deki halk ilaçlarıyla ilgili bilgilere folklorik, aktarlar, botanik ve kimyasal çalışma alanlarında yapılmış yayınlarda ulaşılabilir. Türkiye'de yapılan halk ilacı araştırmaları eczacılıkta yapılan çalışmalar için çok önemlidir. Türkiye sahip olduğu Florastik zenginliğin yanında farklı medeniyetlerden etkilenmiş bir halk ilacı kültürüne de sahiptir (Sezik, 1991). İlaç sanayinin vazgeçilmez materyali olan ve yiyecek olarak kullanılan yabani bitkilerin, yöresel olarak hangi isimle anıldığının ve hangi hastalıklara iyi geldiğinin veya hangi amaçlarla kullanıldığının bilinmesi, ileride bilim dünyasına iyi bir kaynak teşkil edecektir (Vural ve ark., 1997).

Folklorik araştırmalarda çoğunlukla halk ilacı olarak kullanılan bitkilerin sadece mahalli adı verilmiştir. Bilimsel isimlendirilmesi yapılmadığı için bu çalışmalarda ilaca yönelik sonuçlar elde edilmesi ve sonraki çalışmalar için temel oluşturmaları pek mümkün görünmemektedir. Halk ilaçları ile ilgili yapılan kimyasal

çalışmalar sonucunda bitkinin nerede, hangi formda ve kullanım amacı kayıt altına alınır. Bazılarında ise bitkinin sadece kullanışı belirtilmiş, herhangi başka bir bilgi verilmemiştir. Son yıllarda botanikçiler yaptıkları arazi çalışmaları sırasında topladıkları bitkilerin kullanışlarını da tespit edip yayınlamışlardır. Bu yayınlarda bitkinin bilimsel şekli, süresi gibi önemli noktalar belirtilmektedir (Özgökçe ve Yılmaz, 2003; Özgökçe ve Özçelik, 2004).

Aktarlarda bulunan drogları ve bunların kullanışlarını veren yayınlarda aktarların buldukları şehirler esas alınmış olmasına rağmen birçok aktar sattığı bitkileri başka illerden hatta değişik ülkelerden getirdiğinden dolayı, halk ilacı olabilecek bitkilerin orijini hakkında fikir yürütmek mümkün olmamaktadır. Ayrıca bitki kullanımlarının halka mı ait olduğu, yoksa aktar tarafından yeni bir kullanım şekli mi verildiği belirsizdir. Bu yüzden bu yayınlardaki bilgilerin halk ilacı araştırmalarına esas teşkil etmesi mümkün değildir (Sezik, 1991). Bazı çalışmalarda sunulan halk ilaçlarında kullanılan bitki örneklerinin bilimsel adları verilmediğinden veya doğru verilen isimlerin ait olduğu bitki, araziden doğru toplanmadığından bu bitkilerin kullanımını halinde, fayda yerine zarar veya istenmeyen sonuçlara sebep olmaktadır.

Bu nedenlerden dolayı, Türkiye'nin halk ilaçları envanteri yetersizdir. Türkiye gibi hızla şehirleşen, köyden kente göçün büyük boyutlara vardığı ülkeler için halk ilacı araştırmalarında gecikme son derece önemlidir. Çünkü şehre göç sebebi ile köyler boşalmakta, dolayısıyla folklorik bilgiler kaybolmaktadır. Bitkilerin ilaç olarak kullanılması da folklorik bir bilgi olduğu için, bu bilgiler de yok olmaktadır. Şehre göçenler ise çevrelerinde daha önce kullandıkları bitkileri bulamadıkları, hekim ve eczacıya ulaşabilmeleri kolaylaştığı için, çok kısa bir süre sonra bu konudaki bilgileri unutmaktadır. Köylerde ise, ulaşımın kolaylaşması, halk ilacı kullanıcısı olarak isimlendirebileceğimiz kişilerin modern tıp sisteminden yararlanılmasını kolaylaştırmakta ve dolayısıyla sahip olduğu bilgiler kullanılmamaktan dolayı unutulmuş olarak kaybolmaktadır. Dolayısıyla gerek bölgemizin ve gerekse ülkemizin halk ilaçları araştırmalarının bir an önce yapılması gerekir (Sezik, 1991).

Araştırma alanından toplanacak tıbbi veya değişik maksatla kullanılan bitki örnekleri, doğru toplanıp doğru teşhis edildikten sonra kullanılan kısımlar, kullanım amacı ve kullanıcıların belirlenmesi, sahayla ilgilenenlere önemli veri sağlayacağı gibi, doğru bir tedavi için de sağlam bilgilere ulaşılabilir.

Bazen de yöre halkı tarafından tedavi amaçlı kullanılan veya sebze olarak tüketilen bazı bitkilerin tedavi etmedikleri gibi çok zararlı oldukları çeşitli çalışmalarla (Metin ve ark., 2001; Metin ve ark., 2005; Çalka ve ark., 2005; Karadaş ve ark., 2010; Çalka ve ark., 2011) ortaya konmuştur. Bu tip yanlış kullanımları belirleyip yöre halkının yanlış uygulamalarının önüne geçmek için de yöre etnobotaniğinin iyi bilinmesi gerekir.

Etnobotanik çalışan bir kişi yerel halkın yaşlıları, liderleri ve hastalıkları tedavi etmekle tanınan kişilerle dostça ilişkiler kurmalıdır. Bu ilişkiler, bazı bilgilerin elde edilmesi için gereklidir. Çalışma yapılan yörenin dili ve kültürü iyi bilinmelidir. Bu da bitkilerin kullanımları hakkında en iyi ve en doğru bilgiyi elde etme için önemli bir kriterdir. Bu tür konuları çalışan araştırmacılar, katılımcı, gözlemci, öğretmen ve arkadaş rollerini üstlenmelidirler. Böylece insanların bitki materyallerini nasıl teşhis ettiklerini, nasıl topladıklarını, ne şekilde hazırladıklarını ve kullandıklarını öğrenilir.

Bu çalışmamızdaki temel amacımız faydalı bitkilerle ilgili bilgilerin yok olmasını önlemek veya hiç olmazsa kaybolmaya yüz tutan bu bilgileri gelecek nesillere aktarabilmek, bu bilgileri farklı bölgelerde yaşayan insanların ve yöre halkının ilgisine ve bilgisine sunmak, daha sonra sahayla ilgili çalışmak isteyenlere veya bu konuda çalışanlara kaynak teşkil etmek, bilgilerini toplamış olduğumuz bitkilerle ilgili yapılacak olan tüm çalışmalara yön vermektir.

Yapılan bu çalışma Gökçebağ (Siirt) Beldesi ve çevresinde yer alan diğer yerleşim yerlerinde yapılan ilk etnobotanik çalışması niteliğindedir. Araştırma alanının seçilmesinde, yörede daha önce yapılmış herhangi bir etnobotanik çalışmasının olmaması, halkın çiftçilik ve hayvancılık ile uğraşmasından dolayı yabancı bitkileri tedavide ve yiyecek olarak kullanabilme potansiyelinin yüksek olması etkili olmuştur.

1.1. Çalışmanın Yapıldığı Coğrafyaya Ait Genel Bilgiler

1.1.1. Bölgenin mevcut durumu

Ülkemizin en küçük coğrafi bölgesi olan Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Siirt, Gaziantep, Kilis, Adıyaman, Şanlıurfa, Diyarbakır, Mardin, Batman ve Şırnak illeri bulunmaktadır. Kalkınma Bakanlığı'nca yapılan sınıflandırmaya göre Siirt ili, Batman, Mardin ve Şırnak ile birlikte TRC3 bölgesi içinde yer almaktadır. Güneydoğu Anadolu

Bölgesi ve TRC3 bölgesi istihdam ve kişi başına düşen gelir düzeyi bakımından ülke sıralamasında son sırada yer almaktadır.

TRC3 bölgesine giren iller; ekolojik yapısı ve doğal kaynakları açısından zengin bir tarımsal yapıya sahip olmasına rağmen, nitelikli iş gücünün azlığı, entansif tarım ile üretim yapılmaması gibi sebeplerle, birim alandan elde edilen verimin düşüklüğü dikkati çekmektedir. Tarımsal faaliyetlerde karşılaşılan hastalık, zararlı ve yabancı otlarla mücadeledeki yetersizlikler, doğal kaynakların (meraların ve genetik kaynakların) bilinçsizce kullanılarak tahrip edilmesi, ürün kalitesi ve çeşitliliğinin yetersizliği gibi sorunlar da bulunmaktadır. Ayrıca TRC3 bölgesi havzasında sulama ve sulama sistemleri ile ilgili teknikler ve altyapı yetersiz kalmakta, mevcut sulama imkanları ise doğru kullanılmamaktadır.

TRC3 bölgesinde tarım ve hayvancılık, halkın en önemli geçim kaynaklarından birini oluşturmaktadır; küçükbaş hayvan yetiştiriciliği, arıcılık, bahçe bitkileri yetiştiriciliği [Siirt fıstığı (*Pistacia vera* cv. Siirt), elma, Zivzik narı, Cefan kavunu, Tayfi üzümü], tarla bitkileri yetiştiriciliği (mercimek, nohut, susam, sumak, pamuk, arpa, buğday yem bitkileri tıbbi aromatik bitkiler) ile birçok endemik türleri içerisinde barındıran floristik ve faunistik yönden zengin doğal çayır-mera alanları bu kaynaklar arasında çok önemli bir yere sahiptir. Sadece Siirt ilinde koyun ve keçi varlığı 1 milyon civarındadır. Siirt ili keçi varlığı bakımından Türkiye’de 4. sırada yer almaktadır (Anonim, 2017).

Mevcut hayvan varlığının nicelik ve nitelik bakımından artış göstermesi ve gelişmesi için hiç şüphesiz mevcut çayır ve meraların ıslahı gerekmektedir. Ayrıca dejenerasyona uğrayarak çayır-mera vasfını yitirmiş alanların da gerçek vasıflarına kavuşturulmaları, sürdürülebilir ve ekonomik bir hayvancılık için yem bitkileri ekiliş ve üretiminin artırılması da önemli hususlardır.

Öte yandan bitkisel üretim değerlendirildiğinde; Siirt ili fıstık üretiminde Türkiye’de yaklaşık 12 bin ton (periyodisite sebebiyle 10 yıllık ortalama alınmıştır) ile 3. sırada yer almaktadır. Ayrıca sofralık üzüm üretimi yaklaşık 18 bin ton, nar üretimi yaklaşık 11 bin tondur. Bal üretimi ise yaklaşık 1500 tondur. Ayrıca, flora zenginliği Siirt ili tıbbi ve aromatik bitki yetiştiriciliği (Kekik, Siirt adaçayı, Lavanta vb.) ve bunlardan elde edilecek katma değeri yüksek ürünler için de büyük bir potansiyel barındırmaktadır. Dünyada tıbbi ve aromatik bitkilere ait ticaret hacminin yaklaşık 120 milyar dolar olduğu ve bu rakamın her geçen gün hızla arttığı göz önüne alındığında Siirt ilinin bu açıdan önemi daha iyi anlaşılacaktır.

TRC3 bölgesinde hayvan sayısı ülke geneline göre oldukça yüksek sayıda bulunmasına rağmen birim hayvandan elde edilen verim düzeyinin oldukça düşük olduğu, bu durumun gizli işsizlik oranını yükselttiği ve birim hayvandan elde edilen verim miktarının artırılması gerektiği bölge kalkınma ajansı olan Dicle Kalkınma Ajansı (DİKA) ve Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerinde yer almaktadır (Anonim, 2017).

Bitkisel üretim anlamında Siirt ili fıstık yetiştiriciliği ön planda gözükme ve halkın önemli geçim kaynakları arasında yer almaktadır. Ayrıca, Zivzik narı ve Tayfi üzümü yetiştiriciliği de ekonomik katkı düzeyindedir. Bunun yanında bal üretimi de özellikle Pervari ve Eruh ilçelerinde ekonomik olarak halkın geçim kaynağı durumundadır.

1.1.2. Coğrafi yerleşim

Siirt ili 41°-57'' doğu boylamı ve 37°-55'' kuzey enlemi üzerinde yer alan, doğudan Şırnak ve Van, kuzeyden Batman ve Bitlis, batıdan Batman, güneyden Mardin ve Şırnak illeri ile çevrilidir. Yüzölçümü bakımından en büyük ilçesi Pervari, en küçük ilçesi ise Tillo (Aydınlı) 'dur. İl merkezinin rakımı ortalama 895 metredir (Özyazıcı ve ark., 2014).

1.1.3. İklim

Siirt, dört mevsimin en belirgin özellikleriyle yaşandığı bir yerdir. Genel olarak karasal iklim hüküm sürmektedir. Yazları sıcak ve kuraktır. Haziran ve Ekim ayları arasında pek yağış görülmez. En az yağış Kurtalan'da, en fazla yağış Baykan'da görülür. GAP'ın faaliyete girmesinden sonra iklim özellikleri bakımından değişiklikler başlamıştır. Bu dönemden sonra ilkbaharda daha fazla yağış görülmüş ve genelde %40'ın altında bulunan nem miktarı da bu oranın üstüne çıkmıştır. İlin doğu ve kuzey bölgelerinde kışlar daha sert ve yağışlı, güney ve güneybatı bölgelerinde ise ılık geçer. Gece ile gündüz arasındaki sıcaklık farkı fazladır. Rüzgarlar geceleri doğu ve kuzeydoğudan, gündüzleri güney ve güneybatıdan, kışın ise genellikle kuzey ve kuzeybatıdan eser. Siirt ilinde ortalama yağış miktarı 765 mm'dir (Özyazıcı ve ark., 2014).

1.1.4. Toprak ve arazi yapısı

TRC3 Bölgesi'nin toprak yapısı; arazi kabiliyet sınıfları, erozyon, büyük toprak grupları ve mevcut arazi kullanım değerleri birlikte değerlendirildiğinde, erozyonun hiç veya çok az olduğu bölgelerde I. sınıf arazi kabiliyeti sınıfının ön plana çıktığı, genellikle alüvyal ve kolivyal toprakların hâkim olduğu, arazi kullanım açısından da tarım alanlarının yoğun olarak bulunduğu ve oransal olarak Bölge'nin batı bölümünde yer aldığı görülmektedir (ÇDP, 2011). Arazi Kullanım Kabiliyet Sınıfları dağılımına göre; I. II. ve III. sınıf topraklar işlemeli tarıma elverişli arazi, IV. sınıf topraklar kısıtlı işlemeye uygun arazi, V, VI. ve VII. sınıf topraklar mera ve ormana elverişli araziler, VIII. sınıf topraklar ise bitki yetiştirilmesine elverişli olmasalar bile yaban hayatı için ve dinlenme yerleri olarak kullanılabilir arazilerdir. VI, VII ve VIII. sınıf araziler genelde dik eğim, şiddetli erozyon, taşlılık, sığ kök bölgesi, kuraklık v.b. sorunlar içermektedir. Arazi kaynaklarını tehdit eden en önemli unsurlar; erozyon, organik maddelerin bozunumu, toprak kirliliği, hidrojeolojik riskler, tuzlanma, biyolojik çeşitliliğin azalması ve toprak kaybı şeklinde sıralanabilir. TRC3 bölgesinde I-IV. sınıf arazilerin (%60), V-VIII. sınıf arazilerden (%40) daha fazla olduğu söylenebilir. Bölgemizde, toprak-su koruma önlemleri alınarak bazı yerli bitkiler yetiştirilebileceği V., VI. ve VII. sınıf araziler ile tarımsal yönden en zayıf olan VIII. sınıf arazilerin %84'ü Siirt'te bulunmaktadır. Siirt ilinin topraklarında, kültür bitkilerinin yetiştirilmesini ve tarımsal kullanımı kısıtlayan erozyon, sığlık, taşlılık, kayalık ve drenaj bozukluğu gibi sorunlar bulunmaktadır (Özyazıcı ve ark., 2014).

1.1.5. Bitki örtüsü

TRC3 Bölgesi'nin genelinde üç ana ekosistem tipi mevcuttur. Bunlar; orman, step (bozkır) ve sulak alan ekosistemleridir. Bu ekosistem tipleri, yerleşim merkezleri ve tarım arazileri dışında kalan doğal alanlardır. Bölge genelinde step ve ormanlar, sulak alanlara göre daha fazla alan kaplamaktadır. Ormanlar özellikle Şırnak ve Siirt il sınırları içerisinde geniş yer tutmaktadır. Orman alanlarında çoğunlukla meşe türleri hâkimdir. Mevsim içindeki yağışların az olması, Bölge genelinde doğal bitki örtüsünün step olmasına neden olmuştur. Batman, Siirt ve Şırnak il sınırlarından geçen Dicle nehri bölgede sulak alan özelliği gösteren en önemli alandır. Siirt ili, Doğu Anadolu yapraklı orman kuşağı ile Güneydoğu Anadolu bozkır kuşağı üzerinde kalır. Toros Dağları'nın Güneydoğu Toroslar adıyla anılan bölümleriyle, buradan kuzeye doğru uzanan plato ve dağlarda önemli ölçüde azalmış meşe ağaçları vardır. Güneydoğu Anadolu bozkır

kuşağını kuzeyden çevreleyen Toros Dağları'nın birçok yerinde saf meşeliklere rastlanır. Siirt ilinin kuzey ve doğusunu bütünüyle kaplayan dağlar bu meşe ormanlarının yoğun olduğu yöreler arasındadır. Güneyde bozkır kuşağı yakınında çalılıklar ve bodur ağaçlıklardan oluşan bir örtüye dönüşür. Meşe türlerinin en yaygın olanı Mazı Meşesidir. Bazı kesimlerde meşelikler arasında tek ya da gruplar halinde ardıç ağaçları bulunmaktadır. Florasında birçok önemli tıbbi ve aromatik bitkiyi (kekik türleri, adaçayı türleri, kantaron türleri, papatya türleri, nane türleri, yılan yastığı, ters lale, tıbbi zambak vb.), yenilebilir yabancı bitkiyi (ışkın, dilotu, kenger vb.) de barındırmaktadır (DİKA, 2013).

Siirt ilinde yayılış gösteren tür ve tür altı düzeyde toplam 872 bitki taksonu belirlenmiştir. Siirt genelinde Orman, Step, Kayalık, Çayırılık, Sulak alan, Alpin ve Kumul alan vejetasyonları bulunmaktadır. (Pınar, ve ark., 2019; Sırma, 2020).

1.1.6 Su kaynakları

Siirt İlindeki su kaynakları yılda 3.230 hm³ hacme sahip olup bunun %99'u yüzeysel su kaynaklarından oluşmaktadır (nehirler, gölet vb.). %1 gibi düşük orandaki yeraltı suyu için arama çalışmaları halkın kendi imkânları ile yapılmaktadır. Yüzeysel su kaynakları, sulama ve elektrik üretimi amacıyla, yer altı suları ise içme, kullanma ve sulama amacıyla kullanılmaktadır. İlgili kurumların bu konudaki çalışmaları sulama tarıma geçişte faydalı olacaktır. Özellikle III. alt Bölgede (Kurtalan) tarıma elverişli olan arazilerde yer altı suyundan faydalanma çalışmaları vardır. Siirt İlinin bilinen ve en çok kullanılan yer altı suyu, Şirvan İlçesinde Hesko adıyla bilinen kaynak suyudur. Siirt ilinde sulama ve elektrik üretimi ile ilgili bazı istatistikî bilgiler aşağıda yer almaktadır.

1-Sulama: Sulanabilir toplam arazi miktarı 30.000 ha olarak tahmin edilmekte olup bunun yalnızca yaklaşık 11.000 ha'ı (%34) sulanmaktadır. Bunun %41'i halk sulaması ve %59'u devlet sulamasıdır (DSİ ve KHGM).

2-Hidro-elektrik: Toplam kapasite yılda 2 MW ve 6 GWh'dir.

3-Termik (Mobil) Enerji: Toplam çıktı yılda 24 MW ve 175 GW/h'dir (DİKA, 2013).

1.1.7 Diğer doğal su kaynakları

Siirt İlinde bulunan belli başlı akarsular; Botan Çayı, Reşinan Çayı, Başur Çayı ve Kezer Çayıdır. Siirt ilinde doğal göl olarak, Pervari İlçesine yakın, Siirt-Pervari karayolu güzergâhındaki Zirin Gölü bulunmaktadır. Gölet olarak, Kurtalan İlçesi

Yayıklı Köyünde Yayıklı Sulama Göleti adıyla bilinen gölet mevcuttur. Göletin toplam sulama alanı 4.000 dekadır. Yüksek güneş ışığı sayesinde güneş enerjisi ve jeotermal kaynaklardan dolayı da kaplıcalar açısından bölgenin zengin yenilenebilir enerji kaynaklarını oluşturmaktadır.

1.1.8. Hammadde kaynaklarına erişilebilirlik

TRC3 bölgesi Türkiye toplam büyükbaş hayvan varlığının %1.49'una, küçükbaş hayvan varlığının ise %7.72 'sine sahip olup, toplam küçükbaş hayvan varlığı Siirt ve Mardin illerinde öne çıkmaktadır. Siirt İlinde büyük baş hayvan varlığı yaklaşık 25.202 baştır. Türkiye genelinde mevcut büyük baş hayvan sayısı 9.789.000 adet olup bu rakamın %0.2 'si Siirt'te bulunmaktadır. Siirt sahip olduğu mevcut büyük baş hayvan varlığı ildeki hayvancılık potansiyelinin çok az bir kısmını teşkil etmektedir. Ülke genelinde son yıllarda küçükbaş hayvancılığında azalma söz konusu olmasına rağmen son zamanlarda artış eğilimi göstermiştir. Siirt'te de aynı durum görülmektedir. İlde özellikle II. alt bölgede küçükbaş hayvancılık alanında önemli bir gelişme potansiyeli mevcuttur. Siirt ilinde yetiştirilen koyunların ve keçilerin tamamına yakını yerli ırktan oluşmaktadır. Küçükbaş hayvan yetiştiricileri yukarıda bahsedilen nedenlerin yanında iş gücü problemlerinin olması ve göçer halde yaptıkları hayvancılığı artık tercih etmemeleri nedenleriyle de bu yetiştiricilik sisteminden vazgeçmektedirler. TRC3 bölgesi tarım alanı açısından Türkiye içinde %2.54 paya sahiptir. Bu tarım alanlarında Türkiye meyve üretiminin %1.11'i (Antep fıstığının %13.55'i, üzümün %5.18'i, cevizin %1.14 ve narın %2.18'i), sebze üretiminin %0.90'ı (karpuzun %3.32'si, kavunun %1.5'i, hıyarın %1.01'i, domatesin %0.43'ü, patlıcanın %0.92'si ve biberin %1.25'i) ve tarla bitkileri üretiminin %1.91'i (buğdayın %6.10'u, arpanın %1.32'si, mısırın %10.41'i, mercimeğin %21.10'u, pamuğun %2.8'i, yoncanın %0.47'si ve silajlık mısırın %0.17'si) üretilmektedir. Tarımsal üretim verileri ışığında bölgenin sahip olduğu üretim potansiyelinin çok altında üretime sahip olduğu, birim alandan elde edilen ortalama verimler de göz önüne alındığında bölgede hem teknik hem de ürün/çeşit seçiminde sorunlar olduğu göze çarpmaktadır. Toprak ve iklim özellikleri göz önüne alınarak yapılacak tarımsal üretim planlaması ile bölgenin gerçek üretim potansiyelinin ortaya çıkması muhtemeldir (DİKA, 2013).

1.1.9. Ulaşım ve haberleşme sistemi

TRC3 Bölgesi'nde bulunan illerin, denize kıyısı olmadığından denizyolu hariç diğer ulaşım türleri olan; karayolu, demiryolu ve havayolu altyapısı bulunmaktadır. Türkiye genelinde olduğu gibi, karayolu sistemi (devlet, il ve köy yolları) en gelişmiş ağ olup, en yaygın hizmeti vermektedir. TRC3 Bölgesi demiryolu ulaşımı Kurtalan-Batman-Diyarbakır ve Hudut (Nusaybin)=Mardin-Şenyurt-Karkamış hat kesimlerinde gerçekleştirilmektedir. TRC3 Demiryolu ağı bu iki hattın oluşmakta hem yolcu hem de yük taşımalarındaki payı son derece sınırlı kalmaktadır. İleriki yıllarda yapılması planlanan Kurtalan-Irak Projesi Türkiye ayağı, Mardin'in Nusaybin ilçesinde ve Siirt'in Kurtalan ilçesinde bulunan TRC3 demiryolu Ağı son noktalarının Cizre'de birleştirildikten sonra Irak'a bağlanmasını kapsamaktadır. Havayolu ulaşımında ise bölgede son yıllarda önemli gelişmeler yaşanmaktadır. Bölgede 2013 yılı temmuz ayına kadar 3 havaalanı faal durumdadır. Bunlar Mardin, Batman, Siirt havalimanlarıdır. 2012 yılında Mardin havaalanında genişletme çalışmaları yapılmış, ayrıca 2013 Temmuz ayı içerisinde ise Şırnak Havaalanının da yapımı tamamlanmıştır. Siirt ilinde 466 km'lik karayolu ağının 304 km'si devlet yolu, 162 km'si il yoludur. İl yollarının 136 km'si asfalt, 97 km' si stabilize kaplama, 28 km'si toprak tesviye, 42 km 'si geçit vermeyen, 19 km'si bölünmüş yoldur. Devlet yollarının 159 km' si asfalt, 3 km'si bölünmüş yoldur. İldeki köy yolu ağı 1.868 km olup, bunun 115 km'si asfalt, 891 km'si stabilize, 642 km'si tesviye, 221 km' lik kısmı ise ham yoldur. Ağır kış şartlarından dolayı zaman zaman köy yollarının merkezlerle bağlantıları kesilmektedir. Kurtalan yol ayırımından Baykan-Ziyaret beldesine doğru 21 km'lik II. Kısım duble yol çalışması ile Şirvan İlçesi Cevizli köyü-Bitlis İli Hizan ilçesine bağlantılı olan 9 km'lik yol çalışması tamamlanmıştır. Siirt'in Güneydoğu Anadolu'nun karayolu ve demiryolu ulaşımında "son nokta" olması ilin ekonomik ve sosyal yapısını olumsuz yönde etkilemektedir. İl merkezine 14km mesafede bulunan ve Devlet Hava meydanları İşletmesince uçuşları gerçekleştirilen sivil amaçlı bir hava alanı bulunmaktadır.

TRC3 Bölgesi'nde, kırsal yerleşimlerin büyük bir çoğunluğu olmak üzere, tüm yerleşim birimlerine haberleşme altyapısı götürülmüş durumdadır. Mevcut telefon santrallerinin tamamına yakını dijital santrallerdir. Kırsal alanda bulunan santrallerden bir kısmı analog olarak gözükmektedir. İl merkezleri arası iletişim Fiber Optik (FO) ağlar üzerinden yapılmaktadır. Bu ağlar birbirlerine enterkonnekte biçimde bağlıdır. Santraller arası transmasyonlar, bölgenin durumuna göre FO kablo, Radyolink (R/L) istasyonlar ve uydu (IDR) üzerinden sağlanmaktadır. Şehirlerarası ve milletler arası

otomatik telefon görüşmelerine açık olan Siirt'te köylerin tamamında telefon bulunmaktadır (DİKA, 2013).

1.1.10. Su-elektrik-doğal gaz şebekeleri

Siirt ilinde Kaynak suyu olarak Şirvan ilçesi Çeltikyolu Köyü mevkiinde bulunan ve Hesko olarak adlandırılan kaynak suyundan su temini gerçekleştirilmekte olup, uzun bir isale hattı ile İl merkezine getirilen su önemli bir su kaynağıdır. Siirt içme suyu arıtma tesisi, şehir merkezine 5 km mesafede Siirt-Şirvan karayolu üzerinde yer almaktadır. Kezer Çayı'ndan regülatör vasıtası ile alınan su, müstakil bir hatla kendi cazibesıyla arıtma tesisine ulaşmaktadır. Gerekli görülen durumlarda, Hesko isale hattından da tesise su verilebilmektedir. Siirt il merkezi ile Aydınlar (Tillo), Kurtalan, Kayabağlar ve Atabağ ilçeleri ile Gökçebağ Beldesinin 2040 yılına kadar olan içme suyu ihtiyaçları için arıtma tesisi 2 kademede planlanmış olup, arıtma tesisinin ilk etabının bitirilmesiyle günlük maksimum 50.000 m³ su arıtılarak Siirt ili, Kurtalan ve Aydınlar ilçesi Kayabağlar ve Atabağ beldelerinin ihtiyacı olan içme ve kullanma suyu TS 266 standartları ve Dünya sağlık teşkilatı standartlarına uygun olarak sağlanmaktadır. İlin endüstriyel su temini İl Merkezinde Şirvan Yolu üzerinde bulunan Siirt OSB'nin kullandığı suyun tamamı Siirt il merkezinin su ihtiyacını karşılayan Hesko isale hattından (Siirt Belediye Başkanlığı) karşılanmaktadır. Diğer münferit sanayi tesisleri ise çeşitli kaynaklardan kullanma suyu ihtiyacını karşılamaktadır.

İlin enerji ihtiyacı Keban Hidroelektrik Santrali ile Enterkonekte sisteme bağlı merkez ilçede bulunan Botan Hidroelektrik Santrali ve Mobil (Termik) santrallerinden karşılanmaktadır. Siirt'te köylerin tamamına elektrik gitmiş durumdadır. İldeki elektrik tüketimi Türkiye ortalamasının çok altındadır. Siirt ili sanayi sektöründe tüketilen elektrik miktarı, Türkiye sanayi sektörü elektrik tüketiminin %0,16 sına karşılık gelmektedir. TEDAŞ verilerine göre sanayi işletmeleri ve meskenlerin elektrik tüketimi azalırken, ticarethanelerin ve resmi dairelerin elektrik tüketiminde artış olması ilimiz gelişmişlik göstergeleri açısından dikkat çekicidir. Siirt iline doğalgaz altyapısının hazırlanması ve doğalgaz kullanımının sağlanmasına 2007 yılında başlanmış olup, 2015 yılı itibariyle ilin büyük bir bölümüne SİBADAŞ firması tarafından doğalgaz şebekesi kurularak, doğalgaz bağlantısı yapılmıştır (DİKA, 2013).

1.1.11. Arazi kullanımı

TRC3 Bölgesi'nde yeni potansiyel yerleşim birimlerinde arazi kullanımı ve mevcut afet riski taşıyan alanların belirlenmesi afet riskini azaltan önemli bir faktördür. Özellikle Bölge'nin tüm illerinde etkili olan sel, taşkın ve toprak kayması gibi afetler göz önünde bulundurularak, ani gelişen yerleşim birimlerinin gelişme planlamalarında yerleşime uygun alanların belirlenmesi, afetlerden doğrudan etkilenme riskinin azaltılması amacıyla riskli yerleşim birimlerinde altyapı standardı düzenlemelerinin kısa sürede gerçekleştirilmesi önemlidir. İnceleme alanları taşıdıkları yapısal özelliklere bağlı olarak Uygun Alanlar, Önlemler Alanlar, Ayrıntılı Jeoteknik Etüt Gerektiren Alanlar ve Uygun Olmayan Alanlar olarak nitelendirilirler (Afet ve Acil Durum Başkanlığı). TRC3 Bölgesi genelinde, Bölge'nin orta kuşağının yerleşime uygun olduğu, kuzey ve güneyde ise önemli alanlar bulunmaktadır. Şırnak'ın doğusu ile Batman ve Siirt'in kuzey kesimlerinin yerleşime uygun olmadığı bilinmektedir. Bu kesimler Bölge'de nüfus yoğunluğunun az, kırsal nüfusun yaygın, sosyo-ekonomik gelişmişliğin düşük düzeyde olduğu yerlerdir. Siirt'te tarım dışı arazi oranı yüksek olup bu durum bitkisel üretim açısından önemli bir sorun olarak görülmektedir. Siirt ilinde çayır mera alanlarının fazlalığı hayvancılık için bir potansiyel olmakta, ancak orman alanlarının azlığı yağış için kısıt teşkil etmekte ve erozyona neden olmaktadır. Siirt ili içerisindeki alt bölgeler incelendiğinde I. ve II. Alt Bölgelerde tarım dışı arazi kullanımı yüksek olup bu bölgelerde tarım dışı kullanılan arazinin tarıma kazandırılmasına yönelik çalışmalar yapılmalıdır. III. Alt Bölgede tarım arazisi miktarı oran olarak fazladır buna karşın orman alanları bu Alt Bölgede düşüktür. Bu nedenle III. Alt Bölge bitkisel üretim açısından iyi bir potansiyele sahiptir. Orman alanı ve Çayır mera alanları diğerlerine göre II. Alt Bölgede daha fazla olup, bu özellik hayvancılık açısından değerlendirilmelidir (DİKA, 2013).

1.1.12. Yan sanayi

Siirt il potansiyeli göz önüne alındığında, hayvansal ürün üretimi Türkiye ve bölge üretimine göre çok düşük seviyededir. Mevcut hayvansal ürün hammaddeleri gıda sanayi eksikliği yüzünden katma değer ve istihdam oluşturmamaktadır. İlin ekonomik açıdan geri kalmışlığı ve özellikle hayvansal üretimin kapalı ekonomi içerisinde yer alması, hayvansal üretimde artışı sınırlamaktadır. İlisu Barajı ve Hidro Elektrik Santrali projesi yatırım planında yer almakta, DSİ, Yabancı ve Türk firmalarından oluşan konsorsiyum ile müzakereleri yürütülmektedir. GAP'ın önemli bir ayağını oluşturan bu

baraj projelerinin Dicle Havzasında kurulacak olması ilde mevcut tarım arazilerinin entansif tarıma geçişini sağlayacak ve uluslararası bir önem kazandıracaktır. Bu bağlamda ilde tarıma dayalı sanayi gelişecek ve istihdam imkânları artacaktır. Siirt ilinde yan sanayinin geliştirilmesi amacıyla “İpek Halı dokuma atölyeleri, Güneş Enerji tarlaları ve Pervari Barajının hayat bulması” gibi projeler üzerinde çalışılmaktadır. Bu projelerin hayata geçirilmesiyle Siirt il merkezinde ve ilçelerinde çok sayıda vatandaşa istihdam kapısının aralanması sağlanacaktır. Ayrıca gelecek yıllarda Bursa’daki yan sanayi üretiminin Siirt’te de yapılabilmesi için girişimlerde bulunulmuştur. Siirt’in 6.Bölge oluşu ve devlet desteği alıyor olması nedeniyle yatırımcı açısından bu şehir önemli bir potansiyele sahiptir. Yatırımcıların bu avantajları kullanarak Siirt’te yatırım yapmaları, fabrika kurulacak alanlara sahip olan Siirt’in yan sanayisinde ekonomik sıçramaya neden olabilecektir. Yöredeki Siirt Fıstığının işlenmesi ve pazara sunulması amacıyla kurulan Avrupa Birliği destekli “Siirt Fıstığı İşleme Tesisi” ve Zivzik narı potansiyelini değerlendirmek amacıyla organize sanayi bölgesinde “Nar Suyu ve Nar Ekşisi Üretim Tesisi” bölgeye yeni bir enerji katabileceği gibi istihdama da imkân sağlayacaktır. Ayrıca kurutmalık sebze sanayisinin gelişmesi de istihdama imkân tanıyacaktır (DİKA, 2013).

1.1.13. Dağıtım ve pazarlama olanakları

Bir yerin ulaşım altyapı hizmetlerinin gelişmişliği o şehrin ekonomisini doğrudan veya dolaylı olarak etkilemektedir. TRC3 bölgesinde gelecekte ulaşım sistemlerinin geliştirilmesi amacıyla, Kurtalan-Irak Projesi Türkiye ayağı, Mardin’in Nusaybin ilçesinde ve Siirt’in Kurtalan ilçesinde bulunan TRC3 demiryolu ağı son noktalarının Cizre’de birleştirildikten sonra Irak’a bağlanması, projelendirmesi tamamlanan Urfa-Habur Otoyolunun tamamlanması ile Bölgenin ve ülkenin Irak’a olan ulaşım altyapısının güçlendirilmesi ve bölge ile Rize’yi ve dolayısı ile Karadeniz Bölgesini ve Karadeniz Bölgesi üzerinden de Rusya ve eski Rusya Federasyonu’na bağlı ülkelere bağlantıyı tamamlayacak olan karayolu ulaşım altyapısının sağlanması ve hizmete girmesi planlanmıştır. Ayrıca Şırnak, İdil, Cizre ve yakın olan bölgeye hizmet veren Şırnak Havalimanı tamamlanmış ve hizmete girmiştir (DİKA, 2013).

1.1.14. Nüfus

Siirt ilinin 1985 yılı il nüfusu 524.741 kişi iken 1990 yılında Batman ve Şırnak ilçelerinin il olmasıyla ilçe sayısında bir azalma olmuş ve ilçe sayısı merkez ilçe dahil

olmak üzere 11' den 7'ye düşmüş, nüfus ise 263.258 kişiye inmiştir. 2017 yılı adrese dayalı nüfus kayıt sistemine göre kadın nüfus 157.992 kişi, erkek nüfus 166.402 kişi olmak üzere toplamda 318.366 kişidir. Son yapılan nüfus sayımına göre nüfusun %60'ı şehirlerde, %40'ı kırsal alanda yaşamaktadır (DİKA, 2013).

1.1.15 İstihdam

TRC3 bölgesinde gençlere yönelik sosyal ve kültürel imkânların kısıtlılığının yanı sıra istihdam ve girişimcilik olanakları da oldukça zayıftır. Bölgede gençlerin işgücüne katılım oranı %26,1 ile %38 civarında olan ülke ortalamasının oldukça gerisindedir. İstihdam oranı da aynı şekilde %17,7 ile ülke ortalaması olan %32,6'nın aşağısında kalmaktadır. Siirt'te diğer sektörlerde olduğu gibi tarım sektöründe İstihdam yetersiz, kadın istihdamı göreceli yüksektir. Siirt'te 1985 yılında iktisaden faal olmayan kişi sayısı toplam 38.689 olarak belirlenmiştir. 1990 yılında bu sayı 44.631'e yükselmiştir. Bunun 11.630'u erkek nüfus olup toplam içindeki payı %26'dır. İktisaden faal olmayan ve %74'lük bir paya sahip kadın nüfusunun büyük bir potansiyel olduğu ve bunun değerlendirilmesi Siirt ekonomisi için önem arz etmektedir. İşsiz sayısının yıllara göre artış göstermesi gerek tarım gerekse diğer iş kollarının giderek durağanlaştığının bir göstergesidir. İşsiz sayısı artmış olmakla beraber kamu kesimi dışındaki kayıtlar yeterli ve sağlıklı olmadığı için bu konudaki veriler tam işlenememiştir. İstihdam oranını arttırma yönünde, önemli adımların atılabilmesi için Siirt ilinin de içerisinde bulunduğu TRC3 bölgesindeki işgücü piyasasının en temel yapısal sorunlarında biri olan kayıt dışı istihdam oranının azaltılması gerekmektedir. Kayıt dışı istihdamı teşvik edici bir unsur olan ve Bölge'de yaygın olan sosyal yardımlar da kişilerin kayıtlı istihdama yönelik tutumlarının olumsuz yönde gelişmesine sebep olmaktadır. Ülke genelinde kayıt dışı istihdamla mücadele kapsamında yapılan çalışmaların sonuç verdiği ve 2004 yılında %50'lerde olan kayıt dışılığın 2012 yılında %39'a düştüğü görülmektedir (DİKA, 2013).

1.1.16. Gelir dağılımı

Yoksulluk insanların temel ihtiyaçlarını karşılayamama durumudur. Yoksulluk düzeyi ile ilgili göstergeler, daha çok gelir düzeyi ile tüketim düzeyini ilişkilendiren göstergeler olarak kullanılmıştır. Dicle Bölgesi 2008 verilerine göre kişi başına 3812 \$ GSKD ile Türkiye'nin en yoksul bölgelerinden biridir. GSKD (Gayrisafi Katma Değer) dışında bölge bazında gelir ölçümü kişi başına düşen GSBH (Gayri Safi Bölgesel

Hasıla) ile ölçülebilmektedir. 2011 yılında Yeldan, Voyvoda, Taşçı ve Özsan tarafından hazırlanan “Orta Gelir Tuzağında Türkiye Raporu”nda Bölge 2011 yılında 4176 dolar ile en düşük gelir gurubuna sahip bölgeler arasında yer almaktadır (26 bölge içerisinde 22’inci sıradadır). Genç nüfusun yoğunlukta olduğu Bölge’de işsizlik sorunu da en çok gençleri etkilemektedir. 15-24 yaş grubu istihdam oranı %17,7, işgücüne katılım oranı %26,1 ve işsizlik oranı %32,2 düzeyindedir. Bu rakamlar gençlerin istihdama ve işgücüne katılımının nüfusun geneline göre geride kaldığını göstermekte, genç işsizliğinin Bölge’deki genel işsizlik oranının bu denli üzerinde olması Bölge’deki işsizliğin gençleri daha çok etkilediğine işaret etmektedir (DİKA, 2013).

1.1.17. Sosyal hizmetler

Diğer Bölgelere kıyasla TRC3 Bölgesinde Genç ve Çocuk nüfusu oldukça yüksektir. 0-14 yaş arası nüfus TRC3 Bölgesinde %38,8’lik oranla ülke oranı %24,9’dan oldukça yüksek ve bölgeler arasında en yüksek orana sahiptir. Çocuklara yönelik verilen eğitim imkânlarında niceliksel bir oran yakalanmış olmasına rağmen niteliksel bir başarı yakalanmamıştır. Sosyal koruma amaçlı çocuklara sunulan hizmetler ise bölgede son yıllarda önemli gelişmeler kat etmiştir. Çocukların iyi gelişebilmesini etkileyen etmenlerden bir tanesi aile yapısının korunması ve ailelere sunulan hizmetlerdir. Bölgede özellikle yerel yönetimlerin batıdaki bölgelere kıyasla yeterince güçlü olmaması ailelere sunulan sosyal hizmetlerin zayıf kalmasına sebebiyet vermektedir. Siirt ilinde Aile ve Sosyal Politikalar İl Müdürlüğünde yürütülen sosyal faaliyetler kapsamında sevgi evleri, engelsiz yaşam merkezi, sosyal hizmet merkezi, kadın konuk evi ve çocuk evleri projeleri uygulanmaktadır (DİKA, 2013).

1.1.18. Kültürel yapı

TRC3 Bölgesi’nde halkın ve bölgeye gelen diğer insanların serbest zamanlarını sosyal, kültürel ve sanatsal faaliyetlerle değerlendirmelerini sağlayacak sinema, tiyatro gibi mekânların sayısı GAP Bölgesi ve Türkiye geneli ile karşılaştırıldığında zaman yetersiz görünmektedir. Bölge’deki kütüphane, sinema salonu, tiyatro salonu ve müze sayısı TÜİK verilerine göre GAP Bölgesi’nin sırasıyla %29.87, %16.17, %37.50 ve %16.66’sını oluşturmaktadır. Siirt il merkezinde biri gezici olmak üzere 2 adet, Kurtalan, Eruh, Baykan ve Pervari ilçelerinde birer adet olmak üzere toplam 6 adet kütüphane bulunmaktadır. İl merkezinde hizmete giren Kültür Merkezi çok amaçlı olarak kullanılmaktadır. Ayrıca Halk Eğitim Merkezi ile Gençlik ve Spor İl

Müdürlüğü'ne bağlı salonlar çok amaçlı olarak kullanılmaktadır. Veysel Karani'yi Anma Etkinlikleri ve Tillo etkinlikleri Siirt merkezli olarak düzenlenmektedir. Bunun dışında her yıl Fıstık festivali yapılır. Aydınlar'da yılda iki defa Tillo Anma Etkinlikleri düzenlenir. Baykan ve Pervari ilçelerinde kütüphane ve park alanları bulunmakta ayrıca her yıl mayıs ayında Baykan da Veysel Karani'yi Anma Etkinlikleri düzenlenmektedir. Erüh ilçesinde bir adet sinema, 2 adet spor tesisi ve park alanı bulunmakta ayrıca Erüh Belediyesi tarafından Çırav Doğa ve Kültür Festivali düzenlenmektedir (DİKA, 2013).

1.1.19. Tarım ve hayvancılık

Siirt ili bir milyonun üzerinde küçükbaş hayvan varlığına sahiptir. Bu durum ilin başlıca geçim kaynaklarından birinin hayvancılık olduğunu göstermektedir. Siirt ili keçi varlığı bakımından Türkiye'de 4. sırada yer almakta ayrıca renkli tiftik keçisi sadece Siirt'te yetiştirilmektedir. 2012 yılı TÜİK verilerine göre Siirt ili hayvan sayısının Türkiye toplamı içindeki payı Koyun %1.72, keçi %3.71, sığır %0.22, kümes hayvanı %0.04 olarak bildirilmiştir. Siirt ili 2017 TÜİK verilerine göre 835.299 dekar tarım arazisine sahiptir. Bu tarım alanlarından, yıllık 12 bin ton fıstık (10 yıllık ortalama), 6.875 ton nar, 17.326 ton üzüm, 3.651 ton karpuz, 8.703 ton kavun, 2.152 ton biber, 3.309 ton hıyar, 21.169 ton domates, 111.533 ton buğday, 14.348 ton mısır, 4.456 ton arpa, 10.251 ton mercimek, 11.075 ton fiğ, 3.097 ton yonca, 1.413 ton korunga ve çeşitli miktarlarda diğer tarımsal ürünler üretilmiştir (DİKA, 2013).

2. LİTERATÜR ARAŞTIRMASI

Çubukçu ve Özhatay (1987) daha önce yaptıkları bir çalışma da: "Anadolu Halk İlaçları Hakkında Bir Araştırma" adlı bir survey gerçekleştirmişler bunun sonucunda çok sayıda bitki çeşidinin Anadolu'da halk ilacı olarak yaygın bir şekilde kullanıldığı ile ilgili yararlı bilgiler sunmuşlardır.

Tonbul ve Altan (1989) Doğu Anadolu Bölgesinde yer alan Elazığ ili çevresinde "Elazığ Yöresinde Halkın Çeşitli Amaçlar İçin Yararlandığı Bazı Bitkiler" isimli bir çalışma gerçekleştirilmiş ve bu çalışma ile literatürde ilk defa kullanım şekli ve amacını belirlediği on yedi (17) bitki taksonu yerel adları ile birlikte tespit etmişlerdir.

Öztürk ve Özçelik (1991)'de yaptıkları bir çalışmada 60 familyaya ait 215 bitkinin etnobotanik ve bitki sistematik özelliklerini belirledikleri ve birçok yerleşim yerini temsil eden bu bitkilerin "Doğu Anadolu'nun Faydalı Bitkileri" isimli bir bilimsel çalışma literatüre kazandırılmışlardır.

Evren (1991), Elazığ yöresi ile ilgili yaptığı bir etnobotanik konulu çalışmada Fabaceae (Baklagiller familyası) ve Asteraceae (Papatyagiller familyası) taksonlarına ait 17 takson tesbit etmiş bunlardan 16 tanesinin halk tarafından yaygın bir şekilde tedavi amaçlı bir bitkinin ise boyamada işlemlerinde kullanıldığını ortaya koymuştur.

Yıldırım (1991)'de Doğu Anadolu Bölgesinde "Munzur Dağlarının Tıbbi ve Endüstriyel Bitkileri" isminde bir survey çalışma yapmış, çalışma sonucunda 197 bitki türüne ait değişik yerel adları, etnobotanik karakterleri ayrıntılı bir şekilde ortaya çıkarmıştır.

Tabata ve ark. (1994)'de yaptığı, özellikle Van ve Bitlis illerini kapsayan Doğu Anadolu Halk İlaçlarını tarama çalışması sonucunda 19 bitki ailesine ait 40 tür ve 3 alttüre ait taksonların halk tarafından kullanılan yerel isimleri, taksonların ilaç olarak kullanma potansiyelleri ve bitkinin ilgili kısımları ile hangi hastalıklar için kullanıldıklarına yönelik verileri literatüre kazandırmışlardır.

Sezik ve ark. (1997) Ardahan, Iğdır, Ağrı, Erzurum, Kars ve Erzincan illerinin yer aldığı bölgede etnobotanik çalışmaları yürütmek adına "Doğu Anadolu Halk İlaçları" isminde bir survey çalışma gerçekleştirmiş ve çalışma bağlamında 38 aileye ait 87 bitki taksonu ve 10 hayvan türünün kullanıldığı toplam 169 halk ilacı tespit edilmiş ve literatüre kazandırılmıştır.

Baytop (1999)'da adeta ansiklopedik mahiyetinde varsayılacak olan "Türkiye 'de Bitkilerle Tedavi" isminde bir çalışma yayınlamıştır. Söz konusu bu çalışmada yazar, insanlar tarafından yaygın olarak kullanılan ve halk ilacı olarak bilinen çok sayıda ve değişik tipte taksonlar ile ilgili literatüre ve kendi tespit ve tecrübelerine dayanarak önemli bilgiler sunmuştur.

Ertuğ (2000)'nin daha önce yaptığı önemli bir çalışma olan "An Ethnobotanical study in Central Anatolia (Turkey)" kapsamında 300'e yakın bitki taksonunun kullanımı ile ilgili bilgiler vermiştir.

Öztürk ve ark. (2000) tarafından Van yöresinde yaygın olarak tüketilen otlu peynir ile ilgili olan "Van Otlı Peynirlerine Katılan Bitkilerin Özellikleri ve Kullanışları" başlıklı çalışma kapsamında 9 bitki ailesine ait 61 bitki türünün teşhisleri ve halk tarafından nasıl kullandıkları ile ilgili tanıtıcı bilgiler literatüre kazandırılmıştır.

Metin ve ark. (2001) yılında yaptıkları bir çalışmada *Ranunculus damascenus* Boiss. & Gaill. bitkisinin etnobotanik özelliğini belirlemeye çalışılmış, bu bitkinin deri ile temas etmesi sonucunda temas ettiği vücut bölgelerinde tahrişlere neden olduğunu tespit etmişlerdir.

Sezik ve ark. (2001)'de yaptıkları "Traditional medicine in Turkey X. Folk medicine in Central Anatolia" başlıklı çalışmalarında bitkinin birçok etnobotanik özelliklerini'de tespit ederek toplamda 40 bitki ailesine ait 103 bitki taksonunu tespit etmişlerdir.

Ertuğ (2002)' "Bodrum Yöresinde Halk Tıbbında Yararlanılan Bitkiler" başlıklı eserinde 350 bitkiye ait, halk tarafından nasıl ne amaçla kullanıldığı ve hangi rahatsızlıklara iyi geldiği konusunda faydalı bilgiler literatüre kazandırılmıştır.

Arık (2003) "Korkut (Muş) İlçesi ve Köylerinin Faydalı Bitkileri" isimli eserinde, halkın değişik amaçlar doğrultusunda yaygın bir şekilde kullandığı faydalı bitkiler tespit etmiştir. Bu araştırma ile beraber yazar, literatüre değişik amaçlarla kullanılan 37 bitki ailesine ve 93 cinse ait 123 bitki taksonu teşhis ve tespit etmiştir. Özellikle 31 bitki taksonun halk tarafından faydalı kullanımı bu bölgede ilk defa bu çalışma ile belirlenmiştir.

Özgökçe ve Yılmaz (2003) tarafından 1994–2000 yılları arasında gerçekleştirilmiş olan bir etnobotanik araştırma sonucunda boya elde etmek için yararlanan 26 aileye ait toplam 38 cins ve bu cinslere ait 50 bitki taksonu teşhisi ve tespiti yapılarak literatüre kazandırılmıştır.

Ertuğ ve ark. (2004)'nın yaptıkları "Buldan (Denizli) Etnobotanik Alan Araştırması" etnobotanik çalışmasında 258 bitki taksonun halk tarafından nasıl kullanıldığı ortaya çıkarılmıştır.

Ertuğ (2004b)'un "Wild Edible Plants of Bodrum Area (Muğla, Turkey)" başlıklı çalışmasında 179 bitkinin kullanımı belirlenmiştir.

Ertuğ ve Tümen (2004) yaptıkları bir çalışmada "Buldan (Denizli) Etnobotanik Envanter Çalışması" gerçekleştirmiş ve söz konusu çalışma sonucunda 271 bitkinin taksonun etnobotanik özellikleri belirlenmiştir.

Özgökçe ve Özçelik (2004)' de ortaya koydukları etnobotanik konulu eserde, 1995–2002 yıllarını kapsayan süreçte Doğu Anadolu Bölgesinde gerçekleştirilen etnobotanik araştırmalar sonucunda, bölgede halk tarafından yaygın bir şekilde kullanılan bitki taksonları teşhis ve tespit edilmiş bu bağlamda 71 tane faydalı bitki ile ilgili önemli bilgiler sağlamışlardır. Bu 71 bitkiden 2 tanesi si ilk kez literatüre kazandırılmıştır.

Metin ve ark. (2005) yapmış oldukları çalışmada Ranunculaceae ailesinin üyesi olan *Ceratocephalus falcatus* (L.) Pers."in Van, Hakkâri ve Ağrı illerinde yaşayan halk tarafından romatizma ağrılarına iyi geldiği için kullanıldığı ancak bitkinin vücut da temas ettiği yerlerde tahrişlere neden olduğu bildirmişlerdir.

Çalka ve ark. (2005)'de gerçekleştirdikleri "*Chenopodium album*'a karşı Fototoksik Dermatit Gelişen iki Olgu" isimli eserlerinde selemez (*Chenopodium album* L. subsp. album) isimli bitkinin tüketildikten sonra güneşe ışığına maruz kalan vücut bölgelerinde hiperpigmentasyona sebep olduğu gözlemlenmiştir.

Gencay (2007)'in daha önce yaptığı "Cizre (Şırnak)"nin Etnobotanik Özellikleri" başlıklı çalışması sonucunda söz konusu bölgede halk tarafından değişik amaçlarla tüketilen 53 bitki ailesine ait toplam 171 bitki taksonu hakkında ayrıntılı etnobotanik özellikler verilmiştir. Bu çalışma bağlamında 20 tane bitki taksonun kullanım amaçları ilk kez literatüre kazandırılmıştır.

Yıldırım ve ark. (2008) yaptıkları "Karpuzalan ve Adıgüzel (Van-Türkiye) Bölgelerinde Bazı Bitkilerin Etnobotanik ve Farmakolojik Kullanımı" başlıklı çalışması yapılmış ve bunun sonucunda 27 aileye ait toplam 79 bitki taksonu ve bunlara ait etnobotanik özellikler verilmiştir

Karadaş ve ark. (2010)'da yaptıkları "32 Haftalık Gebede Deli Banotu Zehirlenmesi" isimli eserlerinde Banotu olarak adlandırılan *Hyoscyamus niger* L.

bitkisine ait tohumlarının tüketilmesi sonucu insanlarda baş dönmesi, sarhoşluk hali ve göz bebeklerinin büyümesi gibi rahatsızlıklara sebep olduğu gözlemlenmiştir.

Çalka ve ark. (2011)'nin yaptıkları "Irritant contact dermatitis caused by *Ranunculus kotschy* Boiss. in 6 cases" başlıklı çalışmada Ranunculaceae ailesine ait *Ranunculus kotschy* Boiss.'in çeşitli çevrelerde halk arasında romatizma ağrılarını azaltmak için tüketildiği ancak bitkinin içerik olarak sahip olduğu ranunculin denilen bir glikozit etken maddesi içerdiği ve bu neden ile bitkinin vücut ile temas ettiği yerlerde tahrişlere neden olduğu ortaya konmuştur.

Kaval (2011)'in Geçitli (Hakkâri) ve Çevresinin Etnobotanik Özellikleri ile ilgili gerçekleştirdiği bir çalışmada söz konusu bu bölgede yayılış gösteren ve değişik amaçlarla tüketilen 46 familyaya ait toplam 157 bitki taksonu ve bunlara ait yerel etnobotaniksel bilgiler değerlendirmiştir. Taranan literatürlerde 47'sinin kullanımına rastlanmadığı bildirmiştir.

Mükemre (2013)'nin "Konalga, Sırmalı, Dokuzdam Köyleri (Çatak-Van) ve çevrelerinin etnobotanik özellikleri" isimli çalışmasının sonucunda değişik amaçlarla bölge halkı tarafından kullanılan 48 familyaya ait toplam 211 bitki taksonu ve bunlara ait yerel bilgiler belirlenmiştir. Toplanan bitkilerin 87 tanesi gıda, 87 tanesi tedavi, 42 tanesi yem, 25 tanesi yakacak, 12 tanesi el sanatları, 7 tanesi ekonomik ve 6 tanesinin boyar madde olarak kullanıldığı rapor edilmiştir.

Kılıç (2019)'in "Artuklu (Mardin) Yöresinde Yetişen Bitkiler Üzerine Etnobotanik Bir Araştırma" isimli çalışmasında 51 familya, 151 cinse ait toplam 255 taksonunun halk tarafından kullanıldığı belirlenmiştir. Bu bitkilerden 161 takson tıbbi bitki, 153 takson gıda, 20 takson hayvan yemi, 12 takson zararlı olduğuna inanılan, 10 takson baharat, 9 takson böcekler ve arılar tarafından ziyaret edilen, 8 takson hayvan hastalıklarında, 7 takson oyun amaçlı, 3 takson nazarlık yapımı, 3 takson yakacak, 3 takson kürdan, kömür yapımı vb. farklı amaçlarla, 3 takson alet ve sepet yapımında, 2 takson süpürge, 2 takson inanç olarak, 1 takson süs eşyası, 1 takson mayalamada, 1 takson eşyaları muhafazada, 1 takson çay olarak, 1 takson böcek kovucu olarak ve 1 takson boya elde etmede kullanıldıkları rapor edilmiştir.

Fidan ve ark. (2019) "Siirt İli Nadir ve Endemik Bitkileri" isimli çalışmalarında güncel veriler doğrultusunda Siirt ilinin nadir ve endemik bitki listesini güncellemişlerdir.

Pınar ve ark. (2019) “Siirt İli Petaloid Monokotiledon Florası” isimli çalışmalarında Siirt ilinde yayılışı bulunan petaloid monokotiledon bitkilerin listesini ve bunlara ait bazı doğal ortamlarında çekilmiş fotoğrafları rapor etmişlerdir.

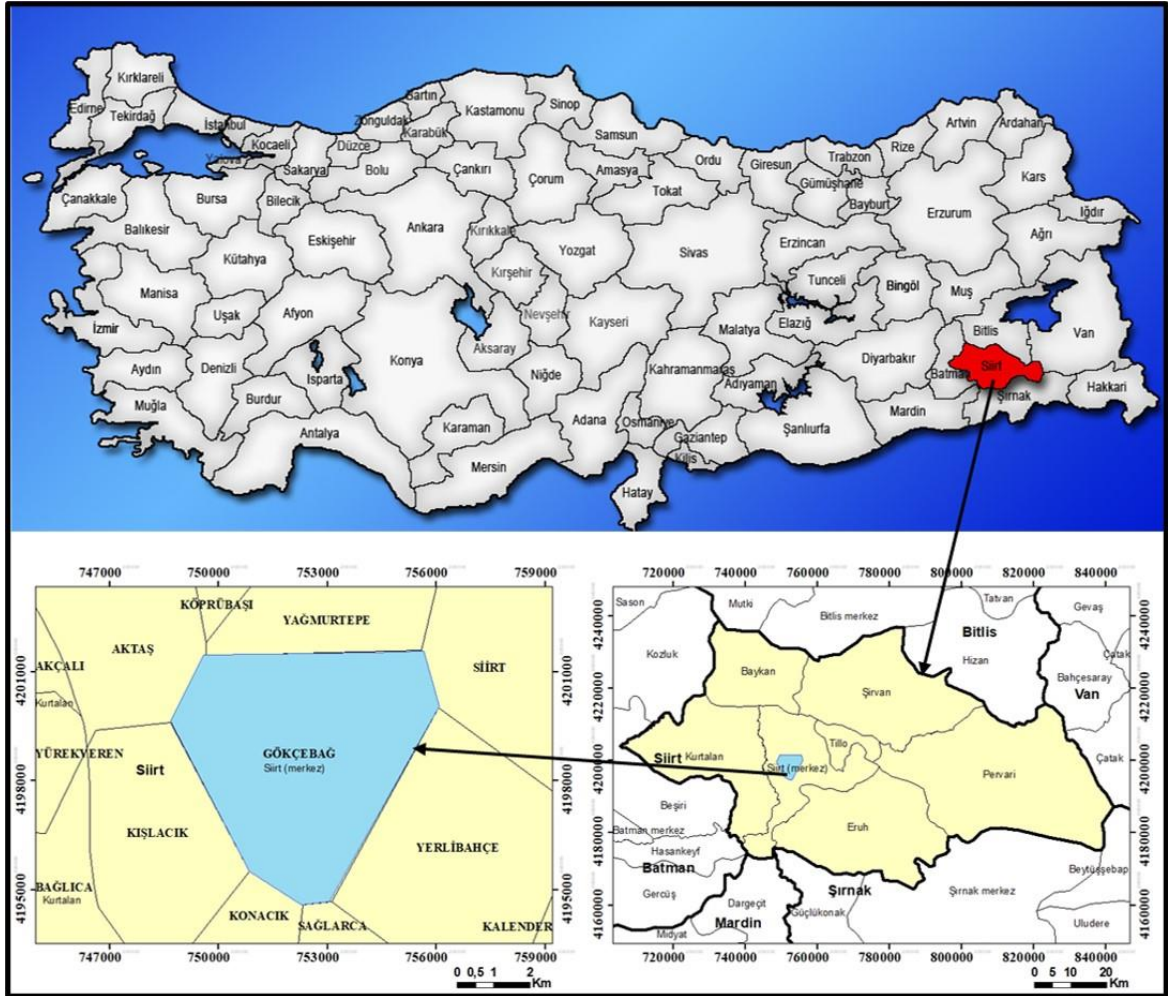
Fidan ve ark. (2020) “Etnobotanik Amaçlı Kullanılan *Origanum acutidens* Bitkisinin Toplam Fenolik-Flovonoid İçeriği, Fenolik Bileşikleri ve Element Analizi” isimli çalışmada birçok yerde etnobotanik kullanımı olan *O. acutidens*'in element analizi, toplam fenolik ve flavonoid analizi, antioksidan aktivite tayini ve fenolik bileşik analizleri yapılmıştır.



3. MATERYAL VE METOT

3.1. Materyal

Bu yüksek lisans tez çalışmasının materyalini Siirt iline bağlı Gökçebağ beldesi ve çevresinde (Şekil 3.1.) yaşayan yerel halkın değişik amaçlar ile yaygın bir biçimde kullandığı bitkiler, bu bitkilere yönelik yapılan anket çalışmaları ve yüz yüze görüşme notları oluşturmaktadır.



Şekil 3. 1 Çalışma alanına ait harita

3.2 Metodlar

3.2.1. Okullarda dağıtılan anket çalışmaları

Tez çalışmasının en başındaki süreçte Siirt İl Milli Eğitim Müdürlüğü'nden Gökçebağ beldesinde bulunan okullarda anket çalışmalarının yapılması için gerekli izinler alınmıştır. Araştırma alanı içinde bulunan okullarda yaklaşık 200 civarı öğrenciye yaşadıkları çevrede tüketilen "Şifalı Bitkiler" ve "Yenen Bitkiler" e yönelik soruları içeren bir anket (Ek 1 ve 2) uygulanmıştır (Şekil 3.2.).



Şekil 3. 2. Okullarda uygulanan anket çalışmalarına ait bazı görseller

3.2.2. Yerel halk ile yapılan görüşmeler

Kaynak olarak yerel insanlar, etnobotanik arazi çalışmaları önce ve sonrasında bilgi ve tecrübelerinden faydalandığımız kişilerdir. Yerel veya yöresel halk ilaçları ve yenen bitkiler ile ilgili gerekli bilgilerin elde edilmesinde özellikle muhtarlar aracılığı ile geleneksel halk hekimliği hakkında bilgi ve tecrübe edinmiş kişilerin iletişim bilgileri alınmıştır. Daha sonra kaynak kişiler ile yüz yüze yapılan görüşmeler sonucunda gerekli bilgiler ayrıntılı bir şekilde kayıt altına alınmıştır. Bilgi tarama çalışması süresince faydalanılan kaynak kişilere ait olan bilgiler düzenlenmiştir. Kaynak kişiler ile yapılan ev ziyaretleri kaynak kişilerin evlerinde, bahçelerinde ve köy meydanlarında toplu sohbetlere dönüşmüştür. Bunun sonucunda sağlanan bilgilerin birden çok kişi tarafından doğrulanması sağlanmıştır.



Şekil 3. 3. Çalışma alanında belde sakinleri ile yapılan görüşmlere ait bazı görseller

3.2.3 Arazi çalışmaları

Gökçebağ ve çevresini kapsayan araştırma alanında yapılan arazi faaliyetleri, yerel halk tarafından tüketilen ve ekonomik getiri sağlanan bitki materyallerinin vejetatif ve generatif büyüme aşamalarına denk getirilerek gerçekleştirilmiştir. Bu bağlamda gerçekleştirilen arazi çalışmaları ile hem materyalleri çeşitli dönemlerinde toplama, hem de söz konusu bitkilerin çoğunu toplu bir şekilde halk pazarında sunulan bitkilerin gözlemlenmesi' de yapılmıştır. Yapılan arazi çalışmalarında sonucunda hem kendi topladığımız hemde yerel halkının bilgi ve tecrübeleri baz alınarak bilgi sağlanmıştır. Ayrıca, araziden sağlanan bitkilerin toplanıp tesbit ve teşhisini sağlıklı bir şekilde gerçekleştirmek için bitkilerin doğal yetiştirme arazi alanlarına ait fotoğraflar çekilmiştir. Bilimsel kurallar çerçevesinde araziden toplanan materyaller uygun bir

şekilde herbaryum materyali haline getirilmiştir. Toplanan materyallerin toplandığı tarih, ve bulunduğu lokalite kaydedilerek GPS ile konumları kayıt altına alınmıştır. Halk tarafından ayrıntılı kullanımı tespit edilen bitkilerin kesin teşhisleri için temel eser olarak “Flora of Turkey and the East Aegean Islands” kullanılmıştır. Bilimsel bitki isimleri ve otörleri “<https://www.bizimbitkiler.org.tr/>” adlı internet web sayfasında bulunan bilgilere göre güncellenmiştir.



Şekil 3. 4. Bölge halkı ile yapılan arazi çalışmalarına ait bazı görseller

4. BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1. Genel Vejetasyon Yapısı

Siirt ilinde yayılış gösteren tür ve tür altı düzeyde toplam 872 bitki taksonu belirlenmiştir. Siirt genelinde orman, step, kayalık, çayırılık, sulak alan, alpin ve kumul alan vejetasyonları bulunmaktadır. Siirt'in Orman vejetasyonu 500-2100 m yükseklikleri arasında yer alır. Orman vejetasyonunda hâkim türler *Quercus infectoria* subsp. *veneris* (A.Kern.) Meikle ve *Quercus brantii* Lindl. taksonlarıdır. Baykan-Ziyaret arasında *Pinus sylvestris* L. taksonlarının hakim olduğu ormanlık alanlarda bulunmaktadır (Fidan ve ark., 2019; Sırma, 2020). Farklı formlarda bulunan *Astragalus* sp.(Geven), *Euphorbia* sp.(Sütleğen), *Quercus* sp (Meşe) çalı formasyonlarının hâkim olduğu step formasyonları birçok alanda bulunmaktadır. En önemli alan olarak Siirt Aydınlar ilçesi sınırlarından Şırnak il sınırına kadar uzanan Botan Vadisi ile beraber Kurtalan Pervari, Eruh ve Şirvan ilçerinde kayalık alan vejetasyonu görülmektedir. Bu kayalık alanlarda hakim taksonlar *Aubrieta parviflora* Boiss. *Paronychia kurdica* subsp. *kurdica* Boiss., *Onosma alborosea* subsp. *alborosea* Fisch. & C.A.Mey. taksonlarıdır (Fidan ve ark., 2019; Sırma, 2020). Herakol, Çemikari, Becan, Brini, Kovanağzı gibi bölgelerde çayırılık alanlar bulunmaktadır. Göl Köy Gölü çevresi, Botan, Kezer ve Başur Çayları'nın kıyılarında rastlanan ve *Typha domingensis* Pers., *Phragmites australis* (Cav.) Trin. ex Steud., *Lythrum salicaria* L. ve *Ranunculus sphaerospermus* Boiss. & Blanche gibi taksonların hakim olduğu sulak alan vejetasyonu il sınırları içerisinde bulunmaktadır. Pervari'nin yüksek kesimlerde bu Alpin vejetasyon tipi bulunmakta *Colchicum szovitsii* Fisch. & C.A.Mey., *Bellevalia paradoxa* (Fisch. & C.A.Mey.) Boiss., *Gladiolus atroviolaceus* Boiss. Taksonları en çok yayılış gösteren taksonlardır. Botan, Kezer ve Başur Çayları'nın kıyılarında kumul alanlar bulunmakta ve bu alanlarda yayılış gösteren türler *Tamarix smyrnensis* Bunge, *Juncus inflexus* L. subsp. *inflexus* ve *Cyperus fuscus* L.'dir (Fidan ve ark., 2019; Pınar, ve ark. 2019; Sırma, 2020). Araştırma alanımızın en yaygın vejetasyon tipini step formasyonu oluşturmaktadır.

Araştırma alanımızın bitki örtüsü bozuk orman, step, kayalık alanlar ve tarımsal alanlardan oluşmaktadır. Meşe ağaçlarının kış aylarında yakacak, hayvanların yem ihtiyaçlarını temin etmek için ve bağbahçe alanı açmak için sürekli tahrip edilmektedir. Araştırma alanında meşe türleri olarak, *Quercus brantii* Lindl.,

Quercus infectoria subsp. *veneris* (A.Kern.) Meikle tespit edilmiştir. Bunların yanında yerleşim alanları ve bahçe kenarlarında *Populus nigra* L. subsp. *nigra*, *Salix aegyptiaca* L. ve *S. alba* L., *Pistacia eurycarpa* Yalt. gibi ağaçların plantasyonu görülmektedir. Araştırma alanında doğal ve kültür olarak yetişen diğer ağaç ve çalı formu taksonlar olarak; *Amygdalus communis* L., *Cerasus microcarpa* (C.A.Mey.) Boiss. subsp. *microcarpa*, *Crataegus monogyna* Jacq. Subsp. *monogyna* Jacq., *Celtis tournefortii* Lam., *Daphne mucronata* Royle, *Juglans regia* L., *Juniperus exelsa* Bieb., *Malus sylvestris* R. Mill. subsp. *orientalis* (Uglitzk) Browicz var. *orientalis*, *Rubus sanctus* Schreb. L., *Prunus x domestica* L., *Pyrus communis* L. subsp. *sativa* (DC.) Hegi, *Pyrus syriaca* Boiss. var. *syriaca*, *Rhamnus microcarpa* Boiss., *Rosa canina* L., *Rosa foetida* J.Herrm., *Vitis vinifera* L. taksonları görülmektedir. Aşırı derecede hayvan otlatması sonucu araştırma alanında hayvanlar tarafından yenilmeyen dikenli ve kokusu hoş olmayan bitkiler hâkim duruma geçmiştir.

4.2.Araştırma Alanında Kullanımı Tespit Edilen Bitkiler ve Kullanımları

AMARANTHACEAE / HOROZİBİĞİGİLLER

Bilimsel Adı: *Amaranthus retroflexus* L.

Türkçe Adı: Tilkikuyruğu

Yöresel Adı: Selmik (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Sirken, hoşkırın pancarı (Demir ve ark., 2017)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Taze yaprak ve gövdeleri

Kullanım Şekli: Taze yaprak ve gövde kısımları bitki ilk çimlendiği taze dönemlerde toplanarak yağda yumurta ile beraber kavrulur yoğurt dökülerek tüketilir. İsteğe bağlı baharatlar eklenir.

Kaynak Kişiler: Sıddık ESENBOĞA, Taybet ESENBOĞA

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin yaprak ve gövde kısımları gıda maddesi olarak kullanılmaktadır. Antibakteriyel özellik gösterdiği ifade edilmektedir (Kerar ve Akan, 2019). Bitkinin toprak üstü kısımları köylüler tarafından toplanılır, taze olarak hayvanlara yem olarak verilir (Eksik, 2020).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Yapılan bir çalışmada, *Amaranthus retroflexus*'un farklı metodolojileri ile ekstrakte edilen yenilebilir bitkinin tüm kısımlarında, nutrasötik değeri olan prenile ve unrenile edilmemiş fenilpropanoidlerin, yani umbelliferone, apigenin, 4'-geranloxyferulic acid, 7-sopentyloxy coumarin, auraptene ve umbelliprenin varlığı analiz edilmiştir. Köklerin, hem ikincil metabolitlerin sayısı hem de nicelikleri açısından en geniş çeşitlilikte, renilatlanmamış ve prenile edilmiş fenilpropanoidleri içerdiği görülmüştür. Bu çalışmada açıklanan bulgular, *A. retroflexus*'un insan refahı için potansiyel bir nutrasötik olarak nasıl değerlendirilebileceğinin altını çizmiştir. (Fiorito ve ark., 2017). Yapılmış olan bir diğer çalışmada, *Amaranthus retroflexus* bitkisinde bulunan bazı biyolojik olarak aktif madde sınıflarının kalite kompozisyonu ve miktar içeriği araştırılmıştır. *Amaranthus retroflexus* 'nin amino asitler, monosakkaritler ve disakkaritler de dahil olmak üzere organik asitlerin sayısı, önemli örneklerle ince tabaka kromatografisi yöntemi ile belirlenmiştir. *Amaranthus retroflexus* bitkisinin fenol bileşiminin HPLC yöntemi ile incelenmesi, minimum 15 fenol kökenli maddenin varlığının belirlenmesine olanak sağlamıştır. İlk kez bu çalışma ile amino asitler ve askorbik asit, suda çözünür polisakkaritler kompleksi, pektinler, tanenler, flavonoidler dahil olmak üzere toplam organik asit içeriği belirlenmiştir (Soshnikova ve ark., 2010).

Bilimsel Adı: *Beta vulgaris* L. var. *vulgaris*

Türkçe Adı: Yaban pancarı

Yöresel Adı: Bersilk, Pıncar (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Pezük, Pazı (Yüzbaşıoğlu, 2010)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Yaprakları, Yaprak sapları

Kullanım Şekli: Haşlanarak suyu ile beraber tükeince sancıya iyi gelir, kuru soğan baharat salça ve yağ ile beraber kavrulularak börek yapımında kullanılır, yıkanır tuzlanarak yenir, hamile kişiler tuzlayarak tüketirler, mide ağrılarına iyi gelir, yumurta ile karıştırılarak börek yapılır, sarma yapımında kullanılır.

Kaynak Kişiler: Hayat KİREÇ, Sabri BAYKARA, Evin DEMİR, Semra ÇELİK, Ömer AYDIN, Ayten KAR, İsmet AYDIN, Nazire KARATAŞ, Naile DEMİR,

Literatürdeki Kullanımları: Yapraklarından sarma yapılır (Bakır Sade, 2014; Kerar ve Akan, 2019).

Kimyasal Analiz Sonuçları: Mzoughi ve ark. (2019) yaptıkları bir çalışmada, *Beta vulgaris*'in besleyici, çözünür karbonhidratları ve aromalı uçucu profilleri karakterize edilmiştir. Bir etanol pazı yaprağı ekstraktının kimyasal bileşimi ve bunun yanı sıra in vitro antioksidan, a-amilaz ve a-glukozidaz inhibisyon aktiviteleri dikkatlice değerlendirilmiştir. Yakın kompozisyonun sonuçları, esas olarak diyet lifi olarak toplam karbonhidrat fraksiyonunun ana makro besin (2.43g / 100g fw) olduğunu, çözünmeyen diyet lifi ise baskın fraksiyon (2.30g / 100g) olduğunu göstermiştir. Ayrıca, *Beta vulgaris*'in yaprakları özellikle sırası ile Mg, Fe ve Ca (4.54, 2.94 ve 2.28mg / 100g fw) bakımından zengin ve Na (0.09mg / 100g fw) bakımından çok zayıf olduğu bulunmuştur. Uçucu profil, terpen olmayan türevlerin ve seskiterpen hidrokarbonların pazı yapraklarındaki uçucu maddelerin temel sınıfları olduğunu ortaya çıkarılmıştır. Mirisitrin, p-kümarik asit ve rosmarinik asit karakterize edilmiştir. Dahası, bitki etanol özütünün, önemli bir antioksidan kapasite ortaya koymuştur. Ayrıca, α -glukozidaz ve α -amilaz aktiviteleri üzerinde iyi bir enzim inhibitör etkisi olduğu gözlemlenmiştir. Bu bulgular, *Beta vulgaris*'in bir beslenme ve biyoaktif bileşik kaynağı olarak potansiyel sağlık yararlarının çokça olduğu sonucu elde edilmiştir.

Bilimsel Adı: *Spinacia oleracea* L.

Türkçe Adı: Ispanak

Yöresel Adı: İspınak (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Ispanak (Yüzbaşıoğlu, 2010)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Toprak üstü kısımları

Kullanım Şekli: Toprak üstü kısımları yağda kavrulmuş üzerine pulbiber ve yoğurt dökülerek tüketilir, Yaprakları böreklerin iç kısımlarına koyulur, soğan, sarımsak, bulgur veya pirinç ile beraber çorbası yapılır. Pasta yapımında kullanılır. Demir eksikliğini gidermek için, bitkinin tamamı kaynatılarak tüketilir. Saç ekmeği yapımında soğan ve yağ ile kavrulmuş tüketilir.

Kaynak Kişiler: Derya ŞAHİN, Semra ÇELİK, Evin DEMİR, Sabri BAYKARA, Nezir AYDIN, İdris EVİN, Ezel ELMA, Hayrettin EVİN, Sadık KAHRAMAN, Gülistan ŞAHİN, Sibel ÇİÇEK, Mehmet Şefik AYDIN, Ferit BAL, Ece Oğur KARATAŞ, Ahmet DEMİR, Sultan ÜZÜM, Basri BARDAK, Ahmet ÜZÜM, Esmâ YILDIZ

Literatürdeki Kullanımları: Hem gıda malzemesi olarak hem de tıbbi amaçlı kullanılmaktadır. Bitkinin yaprakları ve sapları lapa haline getirilerek ağrıyan bölgeye konulmaktadır (Kerar ve Akan 2019).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Roberts ve Moreau (2016) yaptıkları ıspanak bitkisi ile ilgili bir derleme çalışmasında; Özellikle yapraklı yeşil sebzelerin, besinlerinin ve gerekli olmayan kimyasal bileşiklerin fonksiyonel özelliklerine atfedilen sağlığı geliştirici aktivitelere sahip oldukları kabul edilmektedir. Ispanak bitkisi de (*Spinacia oleracea* L.), vitaminler ve mineraller içeren çeşitli besin bileşimi ve sağlığı temel beslenmenin ötesinde ihtivasında bulunan fitokimyasalları ve biyoaktif maddeleri nedeniyle yaygın olarak fonksiyonel bir gıda olarak kabul edilir. Ispanaktan türetilen fitokimyasallar ve biyoaktif maddeler (i) reaktif oksijen türlerini temizleyebilir ve makromoleküler oksidatif hasarı önleyebilir, (ii) metabolizma, proliferasyon, iltihaplanma ve antioksidan savunmada rol oynayan genlerin ekspresyonunu ve aktivitesini düzenleyebilir ve (iii) gıda alımını azaltabilir. tokluk hormonlarının salgılanmasını indükleyerek. Bu biyolojik aktiviteler ıspanağın anti-kanser, anti-obezite, hipoglisemik ve hipolipidemik özelliklerine katkıda bulunur. Bu değerli özelliklerine rağmen ıspanak tüketimi diğer yeşil yapraklı sebzelere kıyasla düşük kalmaktadır. Bu derleme, ıspanaktan türetilen esansiyel olmayan fitokimyasalların ve glikolipidler ve tilakoidler gibi biyoaktif maddelerin sağlık yararlarını sağladığı moleküler mekanizmalara odaklanarak hücre kültüründe, hayvanlarda ve insanlarda ıspanağın fonksiyonel özelliklerini incelemektedir.

AMARYLLIDACEAE/ NERGİSGİLLER

Bilimsel Adı: *Allium ampeloprasum* L.

Türkçe Adı: Pırasa

Yöresel Adı: Kurat (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Devekörmeni, Karaköremen, Keçiköremen, Köremen, Körmen, Kurab, Yabani sarımsak, Yabani prasa, Sir, Pivazok (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Akdeniz elementi

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Topraküstü kısımları

Kullanım Şekli: İlkbaharda toprak üstü kısımları toplanarak yıkandıktan sonra yumurta ile beraber kavularak yenir.

Kaynak Kişiler:

Literatürdeki Kullanımları: İlkbahar aylarında toplanan genç bitki (çiçeklenmeden önce) doğradıktan sonra peynire katılır, (Mükemre, 2013). Kök kaynatılarak suyu içilir (Tuzlacı ve Yazıcıoğlu, 1996). Genç yaprakları sarımsak gibi kullanılır (Baytop, 1999). Yaprakları taze olarak yenir (Keskin ve Alpınar, 2002; Ertuğ, 2003b; Ertuğ, 2004b). Soğanı ile birlikte bütün bitki çıkarılır. İyiye temizlendikten sonra yeşil soğan gibi sebze olarak salatalara katılır (Arık, 2003; Mart, 2006). Bitkinin soğan ve yaprakları sarımsak yerine kullanılmaktadır. Bitkinin yaprakları taze halde iken sıcak suda haşlanarak yoğurtlu yemeği yapılmaktadır (Koyuncu, 2005). Arılar bitkinin nektar ve polenlerinden yararlanır (Karaca, 2008). Bitkinin genç sürgünleri yemeklerde tatlandırıcı olarak kullanılır (Kaval,2011).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Nehdi ve ark. (2020) tarafından yapılan bir çalışmada *Allium ampeloprasum* tohum yağının fizikokimyasal özellikleri, kimyasal bileşimi ve antioksidan aktivitesi değerlendirilmeye çalışılmıştır. Tohum yağ içeriğinin % 18.20 olduğu bulunmuştur. Gaz kromatografisi-kütle spektrometrisi (GC-MS), linoleik asidin (% 71.65) baskın asit olduğunu ve bunu oleik asit (% 14.11) ve palmitik asitin (% 7.11) taip ettiğini göstermiştir. *A. ampeloprasum* tohumu yağı, 5,22 saatlik bir oksidatif stabilite sergilemiştir. Ayrıca, γ - ve δ -tokotrienoller, mevcut başlıca tokoller olduğu belirtilmiştir (sırasıyla 79.56 ve 52.08 mg / 100 g yağ). Tohum yağının toplam flavonoid içeriği 16.64 μ g CE / g yağ ve toplam fenolik içeriği 62.96 μ g GAE / g olarak tespit edilmiştir. ABTS deneyi kullanılarak değerlendirilen yağın antioksidan kapasitesinin 136.30 μ M TEAC / g yağ değeri ile önemli olduğu bulunmuştur. Çalışma sonucunda *A. ampeloprasum* tohumlarının, sağlık yararları ve besleyici özellikleri olan yeni bir yemeklik yağ kaynağı olarak kabul edilebileceği belirtilmiştir.

Bilimsel Adı: *Allium cepa* L.

Türkçe Adı: Soğan

Yöresel Adı: Pivaz (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Soğan, Pivaz (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Yeşil yaprakları ve soğan kısmı.

Kullanım Şekli: Yeşil yaprakları ve soğan kısmı gıda olarak tüketilir. Salatalarda soğan kısmı ve yeşil yaprakları kullanılır. Soğan kısmı toz sumak dökülerek sade salatası yapılarakta tüketilir. Soğan kısmı közde pişirildikten sonra iltihap kapmış bölgelerin üzerine konularak iltihabın çıkması sağlanır. Uykusuzluğa iyi gelir, kemikleri güçlendirir, hafızayı güçlendirir.

Kaynak Kişiler: İsmail KİREÇ, Hayrettin EVİN,

Literatürdeki Kullanımları: Soğan ezilerek kaynatılır ve suyu her gün 1 bardak içilerek iç organları temizlediği söylenmektedir (Yüzbaşıoğlu, 2010). Gıda, Diyabet ve görme keskinliği için kullanılır (Sargın ve ark., 2013). Bitki soğanı ve yaprağı gıda olarak tüketilir. Kenger ve ebegümece gibi yemeklere lezzet vermek amacıyla konulmaktadır. Soğanlar önce ufalanır, sonra yıkanır ve yağda kızartılır, sonra da doğal bitkilerle beraber pişirilir. Ayrıca, salataların yapımında kullanılır. Yeşillik malzemesi olarak yaprağı tüketilir. İçli köfte, Şambörek (sembusek) ve çiğ köfte gibi yöresel yemeklere doğranarak konulur. Özellikle kuru soğanlar evlerde bulgur pilavının yanında yenilir, ayrıca çobanların azık torbasına konulur. Ayrıca, kulak ağrısı durumlarında bitki soğanından elde edilen bir damla soğan suyu kulağa damlatılır (Eksik, 2020).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Abdel-Gavad ve ark. (2020) de rapor ettikleri bir çalışmada, *Allium cepa*'nın da dahil olduğu dört farklı tür kullanarak, kimyasal içerikleri belirlemek üzere, toplam fenolik ve flavonoid içeriklerini belirlemenin yanısıra metanolik ekstraktlarının in vitro antioksidan aktivitesini de ölçmüşlerdir. Çalışmada kullanılan dört tür; *Allium cepa* alt türü (ssp. Kırmızı soğan, ssp. Beyaz soğan ve yeşil soğan), diğer üç tür *Allium sativum* L. (sarımsak), *Allium porrum* L. (pırasa) ve *Allium kurrat* L. (kurrat baladi) olarak belirlenmiştir. Çalışmanın sonuçlarına bakıldığında, *A. cepa* (ssp. Kırmızı soğan) ve *A. porrum*'un en yüksek fenolik içeriğe

sahip olduğu bulunmuştur. Öte yandan, üç yöntem kullanılarak in vitro antioksidan aktivite, 1, 1-difenil-2-pikrilhidrazil (DPPH) radikali, fosfomolibdat ve indirgeyici güç analizleri, *A. cepa* (ssp. Kırmızı soğan) ve *A. porrum*'un yüksek antioksidan içerdiği sonucuna varılmıştır. Ayrıca, antioksidan aktivitesi ile test edilen *Allium* türlerinin toplam fenolik içerikleri arasında pozitif bir korelasyon olduğu bulunmuştur. Bu nedenle, iki bitki türü olan *A. cepa* (ssp. Kırmızı soğan) ve *A. porrum*, kloroform, etil asetat ve n-butanol kullanılarak fraksiyonasyon işlemine tabi tutulmuştur. Bu analizler sonucunda'da iki bitkinin etil asetat fraksiyonlarının yüksek fenolik ve flavonoid içeriklerinin yanı sıra yüksek antioksidan aktiviteye sahip olduğunu bulunmuştur. Ayrıca, test edilen *Allium* türlerinin ön fitokimyasal taraması, *A. cepa* (ssp. Kırmızı soğan) ve *A. porrum*'un yüksek miktarda flavonoid, steroid, terpenoid ve saponin içerdiğini göstermiştir. Dahası *A. cepa* (ssp. Kırmızı soğan) ve *A. porrum*'un yüksek miktarda flavonoid, steroid, terpenoid ve saponin içerdiği bulunmuştur.

Bilimsel Adı: *Allium kharputense* Freyn & Sint.

Türkçe Adı: Harput soğanı

Yöresel Adı: Soryaz (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Soryaz, Soğan (Gencay, 2007)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: İran-Turan elementi

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Tüm bitki

Kullanım Şekli: Bitkinin tamamı özellikle bulgur pilavı yemeğine katarak tüketmektedir, toprak üstü kısımları kenger ile beraber salamura yapılır. Börek içine katılır. Karaciğer ve kanser tedavisinde kullanılır.

Kaynak Kişiler: Ercan KARATAŞ, Saadet BALIK, Ayten KAN, Ercan KARATAŞ, Şilan KAYA, Kenan AYDIN, Nefya AYDIN, Ramazan BALIK

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin tamamı özellikle bulgur pilavı yemeğine katarak tüketmektedir, toprak üstü kısımları peynire de katılır (Gençay, 2007). İlbaharda Toprak üstü kısımları toplanır. Özellikle bulgur pilavı yemeğine katılır. Çorba türlü yemeklere katılır, örgü haline getirildikten sonra güneşte kurutulur ve kışa saklanır (Arık, 2003).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Yabalak ve ark. (2017), *Allium kharputense* (*A. kharputense*)'nin toplam polifenol içeriği, antioksidan aktivite, kimyasal bileşim, mineral ve iz element bileşimini analiz etmişlerdir. Toplam polifenolik içerik Folin-Ciocalteu yöntemi ile 257 mg GA 100 g-1 kuru ağırlık olarak belirlemişlerdir. Gallik asit ve Troloksun IC50 değerleri sırasıyla 0,02642 mg mL-1 ve 0,225 mg mL-1 olarak belirlendiği; *A. kharputense*'in IC50 değeri 2.186 mg mL-1 olarak bulunduğu bildirilmiştir. 1 mg *A. kharputense*'den elde edilen özütün DPPH serbest radikal temizleme aktivitesi sırasıyla 0.01207 mg GAE ve 0.1029 mg TrE olduğu rapor edilmiştir. GC-MS kullanılarak belirlenen kimyasal bileşim. *A. kharputense*'nin metanolik özütlerinde 28 bileşik tespit edildiği bu bileşiklerin tıbbi ve farmasötik etkileri olduğu bildirilmiştir. Bununla birlikte asit ekstraktı hazırlama için mikrodalga bozundurma metodu kullanılarak ICP-MS ile 20 mineral ve iz element belirlendiği rapor edilmiştir.

Bilimsel Adı: *Allium sativum* L.

Türkçe Adı: Sarımsak

Yöresel Adı: Sir (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Sir, sarımsak, sarımsak (Yüzbaşıoğlu, 2010; Gencay, 2007)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda, tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Kormus (Soğan), yeşil yapraklar

Kullanım Şekli: Kormus ve yeşil yaprakları gıda olarak tüketilir. Kormus kısmı tansiyon düşürücü olarak çiğ tüketilir, Sütle karıştırılıp yenildiğinde damarlardaki kolesterolü temizler. Ezilerek akrebin soktuğu yere lapa halinde sürülür. Ezilerek yenilir bu şekilde tansiyonu dengeler.

Kaynak Kişiler: Meryem EVİN, Reyhan BARDAK, Ferit BAL, Sıddık ESENBOĞA

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin soğanı ve yaprağı gıda olarak tüketilir. Özellikle, yaz aylarında tarlada çalışan insanlar sarımsağı cacığa katmaktadırlar. Etli yemeklere katılır. Özellikle köy tavuğu pişirilirken birkaç sarımsak dişi et suyuna katılır. Ayrıca, tansiyon yüksekliğinde bitkinin soğanı çiğ olarak çiğnenerek tüketilir (Eksik, 2020).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Artık ve Poyrazoğlu, (1994) tarafından yapılan bir çalışmada Sarımsak (*Allium sativum* L.) Kastamonu ilinden sağlanan 40

farklı sarımsak örneğinde fiziksel, kimyasal özellikler ve Hunter renk değerleri saptanmıştır. Sarımsak örneklerinde şeker analizleri enzimatik yöntemle belirlenmiştir. Analizler sonucu sarımsak örneklerinin toplam şeker miktarının %33.41-49.67 sınırları arasında değiştiği bildirilmiştir. Toplam şekeri oluşturan şekerlerden D-glukoz %1.169-2.03, D-fruktoz %2.872-10.394 ve sakaroz %22.67-41.0 oranlarında bulunduğu bildirilmiştir. Ayrıca sarımsak örnekleri antimikrobiyal açıdan da değerlendirilmiş ve sarımsağın antimikrobiyal etki ve çeşni açısından önemli bileşiği olan uçucu organik sülfür bileşikleri, allil sülfür [(CH₃H₅)₂S] cinsinden %0.097-0.214 arasında bulunmuştur. Çalışma sonucunda Kastamonu sarımsağının vitamin, mineral ve uçucu sülfür bileşikleri açısından zengin bir gıda maddesi olduğu bildirilmiştir.

Bilimsel Adı: *Allium vineale* L.

Türkçe Adı:

Yöresel Adı: Sirik(Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Sirmo, Sirik (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanılan Kısımlar: Toprak üstü kısımlar

Kullanım Şekli: Bitkinin toprak üstü kısımları genç dönemde toplanıp peynire katılır. Böreklere katılır.

Kaynak Kişiler: Nurettin AYDIN, Erdal AYDIN, Ayten ŞAHİN, Naile DEMİR, Ercan KARATAŞ, Ayşenur EVİN, Abbas ÇİÇEK, Şöhret ÇİÇEK, Ayten KAR, Saaadet BALIK, Ercan KARATAŞ, Nefya AYDIN

Literatürdeki Kullanımları: Bütün bitki peynire katılır (Özçelik, 1992; Baytop, 1999). Bitkinin toprak üstü kısımları salamurası yapılarak peynire katılır (Gencay, 2007).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Demirtaş ve ark. (2013) tarafından yapılan bir çalışmada *Allium vineale* bitkisinin suda çözünür fraksiyonlarının kimyasal bileşenleri ve antioksidan potansiyeli incelenmiştir. Fenolik bileşikleri içeren suda çözünür fraksiyonun eldesi amacıyla etil asetat kullanılmıştır. İzole edilen bileşikler, fizikokimyasal özelliklerine ve spektral verilerine (UV, HPLC-TOF / MS, ¹H NMR, ¹³C NMR ve 2D NMR) göre tanımlanmıştır. Çalışma sonucunda üç flavonoid izole edildi ve bunlar chrysoeriol-7-O- [2 "-O-E-feruloyl] -β-d-glucoside (1), chrysoeriol (2)

ve isorhamnetin-3-β-d-glucoside (3) olarak tanımlanmıştır. Su ekstraktın ve izole edilmiş üç bileşiğin (1, 2, 3) antioksidan çalışmaları gerçekleştirilmiş ve önemli antioksidan aktiviteye sahip oldukları bildirilmiştir.

ANACARDIACEAE / MENENGİÇGİLLER

Bilimsel Adı: *Pistacia eurycarpa* Yalt.

Türkçe Adı: Bendek

Yöresel Adı: Kevzan (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Bıdım, Gizven (Baytop, 1999), Buttum (Baytop, 1999; Baytop, 2007), Bıtım (Baytop, 1999; Arasan, 2014), Bıttım (Akan ve ark.,2008; Arasan, 2014; Korkut, 2006; Kızıl ve Tonçer 2014), Gezan (Kaval, 2011), Kezvan, Buimk (Fırat, 2013), Bemk, Gizvan, Nerme ven (Kasımoğlu, 2013), Ben, Bitim, Bitm, Kızvan, Şinok (Fırat, 2013; Kasımoğlu, 2013), Bıtmê, Kızvan, Şigoro (Arasan, 2014).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: İran-Turan elementi

Kullanım Amacı: Gıda, tedavi, temizlik, yakacak, hayvan yemi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyve, reçine, gövde, yaprak

Kullanım Şekli: Meyveleri çerez olarak tüketilir, kurumuş gövde ve dalları yakacak olarak kullanılır, yaprakları hayvanlara verilir, gövdesinden çıkan reçine (benişt) mide ilacı olarak kullanılır, meyvelerinden bıttım sabunu yapılır, meyveleri öğütülerek bıttım kahvesi yapılır.

Kaynak Kişiler: Engin ELMA, Fatih ELMA, Ergün ELMA

Literatürdeki Kullanımları: Ağız kokusunu gidermek için bıttım bitkisinin meyvesi ağıza alınarak çiğnenir, mide ülseri, kanser hastalıkları ve iç kanama gibi hastalıklarda bıttım bitkisinden elde edilen sakız ile çam, mahlep, kayısı ve badem bitkilerinden elde edilen reçineler ile *Galium sp.*'den (Mezellok) elde edilen süt karıştırılıp macun haline getirilir. Bu karışımdan sabah ve akşam aç karnına bir tatlı kaşığı yenilir ve üstüne çiğ yumurta yenilir, süt içilir ve 1,5 saat kadar hiçbir şey yenilip içilmez ve bu uygulamaya 10 gün devam edilir, bıttım bitkisinin meyvesi kavrulup tuzlanır, çerez olarak tüketilir ayrıca dalları yakacak olarak kullanılır, saç dökülmesini durdurmak için, bıttım bitkisinin meyvesi öğütülür ve öğütülen meyve 2 gün bekletilir, daha sonra kaynatılır ve yağından sabun elde edilir. Bu sabun ile saçlar yıkanır, bıttım bitkisinin meyvesi henüz kabukları yeşil iken iyice dövülerek yağı çıkarılır. Bronşit ve göğüs ağrılarına karşı,

sabahları aç karnına bir çorba kaşığı yağı içilir, çıban hastalığının iyileştirilmesinde sığırdili (guriz) (*Anchusa sp.*) bitkisi lapa halinde çıbanın üzerine konur. Sonra bittimdan elde edilen sakız çıbanın üzerine konur ve en son olarak aran (*Hypericum sp.*) bitkisi kaynatılır ve çıbanlı yer bu su ile yıkanır. 10 gün devam edilmesi önerilmiştir, öksürük kesici olarak bitkinin meyvesi çiğ olarak tüketilir, diyabet hastalığının tedavisinde bitkinin meyvesi toz haline getirilir. Sonra sığırdili bitkisinin toprak üstü kısımları, hayvan bağırsağı ve soğan bitkisinin bulbu ile birlikte kaynatılarak suyu içilir (Kılıç, 2019). Bitkinin meyvesinden elde edilen yağ, saç bakımında, yağlanma ve kepeklenmeye karşı kullanılır. Ayrıca meyvesi çerez olarak tüketilir (Baytop, 1999). Mide ülseri ve diş ağrısının tedavisinde bitkiden elde edilen sakız ağızda çiğnenir. Bitkinin sakızı, balmumu ve zeytinyağı ile karıştırılarak merhem yapılır, yaralara ve romatizmalı alana uygulanır. Ayrıca bitkinin dalları yakacak olarak kullanılır (Akan ve ark. 2008; Korkut, 2006). Mide sancısı ve yanmalarının tedavisinde bitkinin reçinesi gıda olarak tüketilir. (Fırat, 2013). Ayrıca bitkinin meyvesi çiğ veya kahve olarak kullanılır (Kaval, 2011). Bitkinin meyveleri fıstık gibi tüketilir. Ayrıca sabun yapımında kullanılır (Kızıl ve Tonçer, 2014). Ağacın dalları mide yanması ve ekşimelerinde, sakızı iltihaplı yaranın açılmasında ve mide ağrılarında, yaprağı soğuk algınlığında ve tohumu ise soğuk algınlığı ve öksürükte kullanılır (Arasan, 2014).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): *Pistacia eurycarpa* Yalt'tan elde edilen çeşitli ekstraktların etkilerinin araştırıldığı bir çalışmada meyve ve kabuklarda sabitlenmiş yağların yağ asidi bileşimleri Gaz Kromatografisi - Kütle Spektrometresi (GC-MS) kullanılarak analiz edilmiş ve *Mycobacterium tuberculosis* 40 suşunun iki farklı katı besiyerinde (Löwenstein Jensen ve Middlebrook 7H11) büyüme süresine etkileri incelenmiştir. Löwenstein Jensen ve Middlebrook 7H11 agar besiyerlerinin yüzeylerine sabit yağlar ve bitkiden elde edilen suda çözünür ekstraktlar ile yağ asitleri ayrı ayrı veya birlikte ilave edilmiş ve sonuçta suda çözünür özütlerin tümünün, her iki ortamda da istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde mikobakterilerin büyümesini hızlandırdığı bildirilmiştir. Sabit yağların ve yağ asitlerinin tek tek *M. tuberculosis* suşlarının büyüme süreleri üzerinde önemli bir etkiye neden olmadığı; *P. eurycarpa* meyvesinin suda çözünür özleri ve kabuğu, *M. tuberculosis*'in büyüme süresini en az üçte bir kısaltarak *M. tuberculosis*'in büyümesini önemli ölçüde hızlandırdığı rapor edilmiştir (Şimşek ve ark., 2013).

Bilimsel Adı: *Pistacia khinjuk* Stocks

Türkçe Adı: Bıttım

Yöresel Adı: Kevzan (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Bıdım, Gizven (Baytop, 1999), Buttum (Baytop, 1999; Baytop, 2007) Bıtım (Baytop, 1999; Arasan, 2014) Bıttım (Akan ve ark.; 2008 Arasan, 2014; Korkut, 2006; Kızıll ve Tonçer, 2014), Gezan Kaval, 2011), Kezvan, Buimk (Fırat, 2013) Bemk, Gizvan, Nerme ven (Kasımoğlu, 2013), Ben, Bitim, Bitm, Kızvan, Şinok (Fırat, 2013; Kasımoğlu, 2013), Bıtmê, Kızvan, Şigoro (Arasan, 2014).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: İran-Turan elementi

Kullanım Amacı: Gıda, tedavi, temizlik, yakacak, hayvan yemi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyve, reçine, gövde, yaprak

Kullanım Şekli: Meyveleri çerez olarak tüketilir, kurumuş gövde ve dalları yakacak olarak kullanılır, yaprakları hayvanlara verilir, gövdesinden çıkan reçine (benişt) mide ilacı olarak kullanılır, meyvelerinden bıttım sabunu yapılır, meyveleri öğütülerek bıttım kahvesi yapılır.

Kaynak Kişiler: Engin ELMA, Fatih ELMA, Ergün ELMA

Literatürdeki Kullanımları: Ağız kokusunu gidermek için bıttım bitkisinin meyvesi ağıza alınarak çiğnenir, mide ülseri, kanser hastalıkları ve iç kanama gibi hastalıklarda bıttım bitkisinden elde edilen sakız ile çam, mahlep, kayısı ve badem bitkilerinden elde edilen reçineler ile Galium sp.'den (Mezellok) elde edilen süt karıştırılıp macun haline getirilir. Bu karışımdan sabah ve akşam aç karnına bir tatlı kaşığı yenilir ve üstüne çiğ yumurta yenilir, süt içilir ve 1,5 saat kadar hiçbir şey yenilip içilmez ve bu uygulamaya 10 gün devam edilir, bıttım bitkisinin meyvesi kavrulup tuzlanır, çerez olarak tüketilir ayrıca dalları yakacak olarak kullanılır, saç dökülmesini durdurmak için, bıttım bitkisinin meyvesi öğütülür ve öğütülen meyve 2 gün bekletilir, daha sonra kaynatılır ve yağından sabun elde edilir. Bu sabun ile saçlar yıkanır, bıttım bitkisinin meyvesi henüz kabukları yeşil iken iyice dövülerek yağı çıkarılır. Bronşit ve göğüs ağrılarına karşı, sabahları aç karnına bir çorba kaşığı yağı içilir, çıban hastalığının iyileştirilmesinde sığırdili (guriz) (*Anchusa sp.*) bitkisi lapa halinde çıbanın üzerine konur. Sonra bıttımdan elde edilen sakız çıbanın üzerine konur ve en son olarak aran (*Hypericum sp.*) bitkisi kaynatılır ve çıbanlı yer bu su ile yıkanır. 10 gün devam edilmesi önerilmiştir, öksürük kesici olarak bitkinin meyvesi çiğ olarak tüketilir, diyabet hastalığının

tedavisinde bitkinin meyvesi toz haline getirilir. Sonra sığırdili bitkisinin toprak üstü kısımları, hayvan bağırsağı ve soğan bitkisinin bulbu ile birlikte kaynatılarak suyu içilir (Kılıç, 2019). Bitkinin meyvesinden elde edilen yağ, saç bakımında, yağlanma ve kepeklenmeye karşı kullanılır. Ayrıca meyvesi çerez olarak tüketilir (Baytop, 1999). Mide ülseri ve diş ağrısının tedavisinde bitkiden elde edilen sakız ağızda çiğnenir. Bitkinin sakızı, balmumu ve zeytinyağı ile karıştırılarak merhem yapılır, yaralara ve romatizmalı alana uygulanır. Ayrıca bitkinin dalları yakacak olarak kullanılır (Akan ve ark., 2008; Korkut, 2006). Mide sancısı ve yanmalarının tedavisinde bitkinin reçinesi gıda olarak tüketilir. 66 Ayrıca bitkinin meyvesi çiğ veya kahve olarak kullanılır (Kaval, 2011). Bitkinin meyveleri fıstık gibi tüketilir. Ayrıca sabun yapımında kullanılır (Kızıl ve Tonçer, 2014). Ağacın dalları mide yanması ve ekşimelerinde, sakızı iltihaplı yaranın açılmasında ve mide ağrılarında, yaprağı soğuk algnlığında ve tohumu ise soğuk algnlığı ve öksürükte kullanılır (Arasan, 2014).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Taghizadeh ve ark. (2018)'de rapor ettikleri bir çalışmada, *Pistacia khinjuk*'un gövde uçucu yağının (UY) kimyasal bileşimi, antibakteriyel, antioksidan ve sitotoksik aktiviteleri değerlendirilmiştir. UY izole edilmiş ve gaz kromatografisi-kütle spektrometresi ile analiz edilmiştir. Minimum inhibitör konsantrasyon (MIC) ve minimum bakterisidal konsantrasyon (MBC), 6 Gram-pozitif ve negatif bakteri suşu kullanılarak belirlenmiştir. UY'nin antioksidan aktivitesini ölçmek için DPPH radikal süpürme (DPPH) ve β -Karoten Beyazlatma (BCB) deneyleri kullanılmıştır. In vitro sitotoksik aktivite, MTT testi kullanılarak ölçülmüştür. Toplam yağ bileşiminin% 99,5'ini temsil eden elli altı bileşik tanımlanmıştır. Antibakteriyel sonuçlarda, *Staphylococcus aureus*'un en duyarlı suş olduğu bulundu (MIC ve MBC = 16 μ g / ml). Antioksidan IC50 değerleri sırasıyla 19.03 \pm 0.001 ve 49.22 \pm 0.005 μ g / mL olarak bulunmuştur. Sitotoksik testlerin IC50 indeksleri sırasıyla MCF-7, PC3 ve DU-145 hücre hatları için 29.6, 37.3 ve 41.1 μ g / mL olarak analiz edilmiştir.

Bilimsel Adı: *Pistacia vera* L.

Türkçe Adı: Antepfıstığı

Yöresel Adı: Fistek (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Fıstık, fistek (Güner ve ark., 2012; Kasımoğlu, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: İran-Turan elementi

Kullanım Amacı: Gıda ve yakacak amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyve, gövde

Kullanım Şekli: Meyveleri çerez olarak tüketilir, kuru dalları kış aylarında sobada yakacak olarak kullanılır.

Kaynak Kişiler: Sıddık ESENBOĞA, Taybet ESENBOĞA, Engin ELMA

Literatürdeki Kullanımları: Kurumuş meyve kabukları suda kaynatılıp suyu içilirse nefes darlığına iyi gelir, ishali da keser, kuru dalları yakacak olarak da kullanılır (Dağlı, 2015). Tohumu çıkarıldıktan sonra kuru meyve kabukları yakacak amaçlı kullanılır. Bir su bardağı miktarı suya altı-yedi tane meyve kabuğu atılıp, kaynatıldıktan sonra bu sudan bir çay bardağı tok karnına içilirse ishali ve öksürüğü kestiği söylenmektedir (Oymak, 2018).

Kimyasal Analiz Sonuçları: Türkiye'de yetiştirilen Antepfıstığı (*Pistacia vera* L. (Anacardiaceae) sakızından elde edilen uçucu yağ hidro distilasyon yöntemi ile elde edilmiş ve kimyasal bileşimi GC ve GC-MS ile analiz edilmiştir. Ayrıca, yağın 13 bakteri ve 3 patojenik mayanın büyümesine karşı antimikrobiyal aktiviteleri, agar-disk difüzyon ve minimum inhibitör konsantrasyon (MIC) yöntemleri kullanılarak değerlendirilmiştir. Sonuçlar, uçucu yağın yaklaşık% 89,67 monoterpen, % 8,1 oksijenli monoterpenler ve% 1,2 diterpen içerdiğini göstermiştir. α -Pinen (% 75.6),-pinen (% 9.5), trans-verbenol (% 3.0), kamfen (% 1.4), trans-pinokarveol (yaklaşık% 1.20) ve limonen (% 1.0) ana bileşenler olduğu gözlemlenmiştir. Antimikrobiyal sonuçlar, yağın dokuz bakteriyi ve incelenen tüm mayaları inhibe ettiğini ve faaliyetlerin önemli ölçüde konsantrasyona ve karvakrol, kamfen ve limonen gibi biyoaktif bileşiklerine bağlı olduğunu bulunmuştur. Dahası, sakızın uçucu yağının, sentetik maya sidi olan Nystatin'den daha etkili maya sidine sahip olduğu bulunmuştur. Ayrıca, yağın antibakteriyel aktiviteleri, incelenen koşullar altında standart antibiyotikler, ampisilin sodyum ve streptomisin sülfatından daha düşük olduğu tesbit edilmiştir (Alma ve ark., 2004).

APIACEAE / MAYDANOZGİLLER

Bilimsel Adı: *Foeniculum vulgare* Mill.

Türkçe Adı: Rezene

Yöresel Adı: Rızyanık (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Rızyanık (Kasımoğlu, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Tohumları, çiçek tomurcukları, yapraklar

Kullanım Şekli: Tohumları kaynatılarak içildiğinde mideyi rahatlatır, bitki çay olarak tüketildiğinde emziren annelerin sütü olur ve bebeklerde gaz giderici etki yapar. Sinirleri ve ağrıları yatıştırmada kullanılır. Çay şeklinde kaynatılıp içilir. Karında oluşan gazları gidermek için ve sindirim rahatsızlıklarına iyi gelir, kaynatılarak tüketilir. Anne sütünü arttırmada kullanılır, tohumu sıcak suda kaynatılarak tüketilir. İştah açmak için kaynatıldıktan sonra soğutularak kullanılır. Böbrek sancısı için tüm bitki kaynatılarak tüketilir. Gaz gidermek için, yarım çay kaşığı rezene tohumu çiğnenerek tüketilir.

Kaynak Kişiler: Basri BARDAK, M. Sedik EVİN, Cemal ÇELİK, Çiğdem GÜL, Ece Uğur KARATAŞ, İdris EVİN, Meryem EVİN, Hasan YILDIZ

Literatürdeki Kullanımları: Mideye çok iyi geldiği ve sindirime yardımcı olduğu söylenmektedir. Anne sütünü çoğalttığı, bebeğin gaz gidermesine yardımcı olduğu ve sakinleştirdiği belirtilmektedir (Bakır Sade, 2014).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Diago ve ark. (2014) yaptıkları bir çalışmada, yemeklik baharat olarak yaygın bir şekilde kullanılan Rezene (*Foeniculum vulgare* Mill.) bitkisini kullanmışlardır. Çalışmada bazı biyokimyasal parametreler gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucuna göre; rezene tohumlarının hidrodistilasyonu ile elde edilen uçucu yağın kimyasal bileşimi gaz kromatografisi-kütle spektrometresi (GC-MS) ile analiz edilmiş ve 28 bileşen belirlenmiştir. Trans-anetol (% 68.53) ve estragol (% 10.42) ana bileşenler olarak bulunmuştur. Bazı gıda kaynaklı patojenlere karşı uçucu yağın antibakteriyel aktivitesi, minimum inhibitör konsantrasyonu (MIC) ve minimum bakterisit konsantrasyonu (MBC) değerlendirilmiştir. Değerlendirme sonuçları; gram pozitif ve gram negatif bakteri suşlarının, rezene tohumlarının uçucu yağına farklı hassasiyetleri olduğunu, uçucu yağın MIC sonuçlarına göre *Staphylococcus albus*, *Bacillus subtilis*, *Salmonella typhimurium*, *Shigella dysenteriae* ve *Escherichia coli*'ye karşı antibakteriyel aktivite sergilediğini göstermiştir. Ayrıca, bu bakteriler arasında *S. dysenteriae*, sırasıyla 0.125 ve 0.25 mg / mL'lik en düşük MIC ve MBC değerlerini gösteren uçucu yağa en duyarlı olan olarak belirlenmiştir. Ek olarak, öldürme zamanı analizi, uçucu yağın, hayatta kalan *S. dysenteriae*'nin büyüme oranı üzerinde önemli bir

etkiye sahip olduğunu da göstermiştir. Uçucu yağın *S. dysenteriae*'ye karşı etki mekanizmasının, elektrolit sızıntısı, içerik kayıplarının (proteinler, indirgeyici şekerler ve 260 nm emici malzemeler) sonuçlarına göre membran bütünlüğüne etki eden uçucu yağ olarak tanımlanabileceği sonucuna varılmıştır.

Bilimsel Adı: *Daucus carota* L.

Türkçe Adı: Yabani havuç

Yöresel Adı: Havuç

Literatürdeki Adları: Yabanihavuç (Güner ve ark., 2012)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Toprak altı kök kısmı

Kullanım Şekli: Kök kısımları çiğ olarak tüketilir, salatalara katılır, yağda kavrulur ve üzerine yoğurt ve nane eklenerek tüketilir.

Kaynak Kişiler: Ezel ELMA

Literatürdeki Kullanımları: Kökleri taze olarak tüketilir (Korkmaz ve Karakurt, 2015).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Daha önce yapılmış olan bir çalışmada, *Daucus carota* L. bitkisi kullanarak, havucun, çok sayıda ilginç beslenme ve farmakolojik fayda sağlayan ana sebzelerden biri olduğunu ifade etmişlerdir. Bu çalışma, iki tane *Daucus carota* alt türünden uçucu yağların spesifikler arası kimyasal değişkenliği belirlemek ve antibakteriyel etkilerini değerlendirmek amacı ile yapılmıştır. Çalışma sonucunda, elde edilen toplam uçucu yağların, sırasıyla % 98,6'sını (EOCD) ve % 98,3'ünü (EOCH) temsil etmek üzere toplamda altmış iki uçucu yağ içerik olarak tanımlanmıştır. Elde edilen uçucu yağların birkaçı kullanılarak, *Salmonella typhimurium* ATCC 1408, *Escherichia coli* ATCC 35218, *Staphylococcus aureus* ATCC 25923 ve *Enterococcus faecalis* ATCC 29212 gibi mikroorganizmalar üzerindeki antimikrobiyal etkiside araştırılmıştır.

Bilimsel Adı: *Ocimum basilicum* L.

Türkçe Adı: Fesleğen (Reyhan)

Yöresel Adı: Rıhan, Reyhan (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Fesleğen, Peslan, Reyhan otu, Feslikan, Rıhan (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda, tedavi, aromatik bitki, güzel koku, süs bitkisi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Toprak üstü kısımlar

Kullanım Şekli: Bölge halkı tarafından hem kendileri için hemde pazar satımı için kültürü yapılmaktadır. Yemeklerde aroma verici olarak, yemeklerin yanında yeşillik olarak, salatalara katılarak, demlenerek suyu karın ağrısı, boğaz ağrısı, mide ağrısı için kullanılır, taze tüketilerek iştah açıcı olarak, ve şerbeti yapılarak tüketilir. Taze yaprakları ayrına katılarak tat verilir. Salata ve yemeklerde kullanılır. Makarnanın içinde ince ince doğurup tüketilir. Güneşte kurutulur içli köftede, sarma, çorba ve salatada kullanılır. Kaynatılıp içildikten sonra yâda çiğnenerek yüksek ateş, stres ve kalp sağlığına iyi geldiği bilinmektedir. Enfeksiyona karşı iyi gelmektedir. Süs amaçlı evlerde saksıda yetiştirilir.

Kaynak Kişiler: Ece Oğur KARATAŞ, Hayat KİREÇ, Sultan ÜZÜM, Ferit BAL, İsmail KİREÇ, Reyhan BARDAK, Murat KARATAŞ, Sema AY

Literatürdeki Kullanımları: Süs bitkisi olarak evlerde yetiştirilir. Hafızayı güçlendirmek, stresi ve unutkanlığı azaltmak için bitkinin yaprakları ağızda yavaşça çiğnenerek tüketilir, ayrıca, bitkinin yaprakları, hoş kokusu ve aroması sebebiyle ayrına katılır (Eksik, 2020).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Politeo ve ark. (2007) Uçucu aglikonların kimyasal bileşiminin uçucu yağın kimyasal bileşimi ile karşılaştırılması sonucunda, dört ortak bileşiği ortaya çıkarmıştır: öjenol, chavicol, linalool ve α -terpineol. Bahsedilen antioksidan kapasitelerin değerlendirilmesi için, iki farklı yöntem uygulanmış: 2,2p-difenil-1-pikrilhidrazil radikal temizleme yöntemi (DPPH) ve demir indirgeme / antioksidan güç deneyi (FRAP). DPPH yöntemi, serbest uçucu aglikonların, uçucu yağ ve iyi bilinen antioksidan bütillenmiş hidroksitolüen (BHT) ile karşılaştırılmıştır, ancak saf öjenolden daha az antioksidan özelliklere sahip olduğu ortaya çıkmıştır. FRAP yöntemiyle elde edilen sonuçlar, bu bileşiklerin uçucu yağ ve BHT'den daha az etkili bazı antioksidanlar olduğunu göstermiştir. Reyhan bitkisi

kullanılarak yapılan bir diğerk çalışmada, Reyhan bitkisinin yapraklı gövdelerinden elde edilen uçucu yağlar, kimyasal profilleri ve antioksidan, antiproliferatif ve enzim inhibisyon aktiviteleri içeren biyolojik aktiviteleri açısından incelenmiştir. Uçucu yağın kimyasal bileşimi, Gaz Kromatografisi-Kütle Spektrometresi kullanılarak belirlenmiştir. Antioksidan kapasitesi, serbest radikallerin temizlenmesi, indirgeme potansiyeli, demir iyonları üzerinde şelatlama yeteneği ve fosfomolibdenum deneyleri ile test edilmiştir. Hücre canlılığı, insan göğüs karsinomu (MCF7) ve insan kolon adenokarsinomu (HT29 ve HCT116) hücre hatları üzerinde değerlendirilmiştir. Enzimatik aktivite, a-glukozidaz, a-amilaz, asetilkolinesteraz, butirilkolinesteraz ve tirozinaza karşı değerlendirildi. Elde edilen sonuçlara dayanarak, tirozinaz aktivitesinin potansiyel inhibitörünü belirlemek için in silico çalışmaları yapılmıştır. Sonuçlar, *O. basilicum* yağının ağırlıklı olarak metil chavicol (% 51.9) ve ardından linalool'den (% 20.0) olduğunu göstermiştir (Mohammed ve ark., 2020).

Bilimsel Adı: *Petroselinum crispum* (Mill.) A.W.Hill

Türkçe Adı: Maydanoz

Yöresel Adı: Meydanuz (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Bağdunıs (Kasımoğlu, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Toprak üstü kısımları

Kullanım Şekli: Soğan domates biber ile beraber börek yapımında kullanılır, Salatada, dolma yapımında kullanılır. şıfa niyetine öğütülerek suyu aç karna içilir, Tuzlanarak yenildiğinde göz sağlığı için önemlidir. Ezilerek morarmış bölgeye uygulanır. Kaynatılarak suyu içilirse ödem giderir. Taze olarak tüketilirse karaciğer yağlanmasını önler,

Kaynak Kişiler: İsmet AYDIN, Ahmet ÜZÜM, Basri BARDAK, Erdal AYDIN, Nurettin AYDIN, Sultan ÜZÜM, Mehmet Sedik EVİN, Ahmet DEMİR, Abbas ÇİÇEK, Şöhret ÇİÇEK, Hanife CAN, Sevda ŞAHİN, Fidan TİLKİ, Gülistan ŞAHİN, Kübra ÜZÜM, Veysel ELMA, Mehmet Şefik AYDIN

Literatürdeki Kullanımları: Gıda amaçlı olarak, bitkinin toprak üstü kısımları toplanılır, yemeklerin yanında yeşillik olarak kullanılır, salatalara katılır ve genellikle

içli köfte, çiğ köfte, lahmacun gibi yöresel ev yemeklerinin içine de konulur. Tıbbi amaçlı olarak, maydanozun yaprakları küçük parçalara ayrılır, limonla karıştırılır, içine bir miktar su katılır ve hazırlanan bu karışım, karaciğer yağlanmasını önlemede kullanılır (Eksik, 2020). İltihap kurutucu, böbrek rahatsızlıklarına karşı, idrar yolları iltihabına karşı ve zayıflatıcı olarak kullanıldığı belirtilmiştir (Kıran, 2006).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Daha önce yapılmış bir çalışmada, *P. crispum* L' nin fitokimyasal bileşimi, antioksidan ve antikanser aktivitesi çalışılmıştır. İnsan glioblastoma hücreleri olan U87MG'ye karşı su ve metanol özütleri kullanılmıştır. Farklı protein matrisleri (fibrinojen, fibronektin ve poli-L-lizin) üzerinde olan potansiyel etkileri araştırılmıştır. Analiz sonucunda, en çok bulunan kinik asit ile HPLC-DAD kullanılarak beş fenolik bileşik bulunmuştur. DPPH, ABTS +, OH radikali, Demir (II) şelasyon ve FRAP tahlilleri, özellikle metanol ekstraktlarının önemli bir antioksidan aktivite gösterdiği bulunmuştur. Ayrıca, potansiyel bir anti-proliferatif olduğu sonucuda elde edilmiştir. Bu sonuçlar, ilk kez, *P. crispum* metanol özütünün yapışma önleyici ve çoğalma önleyici özellikler sunduğu bulunmuştur (Aissani ve ark., 2020). *Petroselinum crispum* kullanılarak yapılan bir diğer çalışmada bitkiden elde edilen ekstraktların sıçanlara uygulaması sonucunda, antitrombotik bir aktiviteye sahip olduğu bulunmuştur. Bu çalışmada kullanılan bitki ekstresinin bir HPLC-DAD-MS / MS profili sağlanmış olup, özellikle Apiin, ekstraktının tespit edilen en bol fenolik bileşik olduğu bulunmuştur. Ayrıca birçok kumarik asit türevinin varlığını da ortaya çıkarılmıştır (Frattani ve ark., 2020).

ARACEAE / YILANYASTIĞIGILLER

Bilimsel Adı: *Arum rupicola* Boiss. var. *virescens* (Stapf) P.C.Boyce

Türkçe Adı: Dağsorsalı

Yöresel Adı: Kari (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Acı soğan, Buzağı otu, Danaayağı, Domuz lâhanası, Domuz pancarı, Filkulağı, llandili, İlan purçağı, Yılanboncuğu, Yılan cücüğü, Yılandili (Baytop, 2007), Nıvic (Yeşil, 2007) Gâvur pancarı, Domuz marulu, Nevik, Nivik, Sarmalık, Yaldıran, Yılan pancarı (Baytop, 2007; Üçer, 2010), Yılandıstığı (Baytop, 2007; Üçer, 2010), Kahri (Kaval, 2011), Karibel, Navic (Han, 2016; Altundağ ve Öztürk, 2011), Livik (Baytop, 2007; Özüdoğru ve ark., 2011), Kari (Baytop, 2007; Üçer, 2010; Behçet ve Arık, 2013), Gulsâyîne, Kardî, Karî, Katorî gurg, Kayê, Bilikê heşî, Kariya nêr, Kare, Kîkê kero, Marmaroşk, Zilika ereban, Kardûnê heş, Guleğaz, Ğazbi,

Kardo, Rovekîkî, Ğorestî, Kostazekanî, Kurdstaje, Behmaley, Kazê küre, Milê gurkana, Çavê rivani, Pincare tirşikê (Fırat, 2013), Kardîkê kutikan (Kasımoğlu, 2013) Haz, Ğaz (Fırat, 2013; Kasımoğlu, 2013), Domuz otu (Doğan, 2014), Yılan ekmeği (Erbay ve Sarı, 2018).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: İnan-Turan elementi

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Yaprakları

Kullanım Şekli: Hamur içine kunularak tandırda pişirilerek yenir. Çorba yapımında turp ile beraber kullanılır. Çorbası bağırsak kurdu düşürmek için sumaklanarak içilir.

Kaynak Kişiler: Erdal AYDIN, Nurettin AYDIN, Esra BAYKARA,

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin yapraklarından çorba ve sarma yapılarak tüketilir. Romatizmalı hastalıklarda bitkinin yaprakları yemek olarak tüketilir, bitkinin yaprakları sumak ile acılığı gidene kadar muamele edilir. Sonra sarması yapılarak tüketilir, bitkinin yaprakları peynir ve çökelek içine katılarak tüketilir, romatizmalı hastalıklarda bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu romatizmalı alana sürölür, diyabet hastalığında bitkinin yumrusu ve yapraklarından yapılan yemek tüketilir, iştah açıcı olarak bitkinin tüm kısımları kaynatılarak tüketilir, hayvanlar tarafından yenilmeyen bitkilerdendir, bitkinin toprak üstü kısımları yedi defa yenilirse yılan zehri etkilemez (Kılıç, 2019). Bitkinin yaprakları sebze olarak kullanılır (Baytop, 2007). Doğum yapan kadınların sancılarını gidermek için bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu veya yapraklarından yapılan çorba içirilir. Yaprakları çökelek veya peynir suyu ile kaynatılıp direkt veya kurutulup yemek olarak tüketilir (Yeşil, 2007). Kurutulmuş yapraklar ve suda kaynatılmış yumruların zehirli etkisi kaybolur ve yumruları gıda olarak kullanılır. Kurutulmuş yumrular dâhilen balgam söktürücü ve müshil, taze yapraklar ve yumrular haricen çıban açıcı, yara iyi edici (basura karşı) ve kanı cilde toplayıcı olarak kullanılır. Bağırsak parazitleri için dâhilen günde 1-2 gr kuru yumru suda kaynatılarak içilir. Haricen taze yaprak ve yumrudan kesilmiş dilimler cilt üzerine konur ve sık sık değiştirilir. Haşlanmış bitki suyu, diş etlerini kuvvetlendirmek için gargara olarak kullanılır. Lohusaların sütünü arttırıcı olarak bitkinin yemeği tüketilir (Üçer, 2010). İlbahar aylarında bitkininin genç sürgünlerinin toprak üstü kısımları toplanarak, haşlanıp acı olan tadı giderildikten sonra kurutulup ayran ve pilav yemeklerine katılır (Kaval, 2011). İshal kesici, böbrek taşı düşürücü ve mide rahatsızlıklarında bitkinin

yaprakları çay gibi demlenerek suyu içilir. Diyabet hastalığında ise bitkinin yumrusu kaynatılıp suyu içilir (Altundağ ve Öztürk, 2011). Bitkinin yaprakları soğan ve et ile kavrulur ve tüketilir (Özüdoğru ve ark., 2011). Mide ağrıları ve ishal tedavisinde bitkinin yaprakları çay gibi demlenerek suyu içilir. Hayvanlarda ishali kesmek için bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu hayvana içirilir (Behçet ve Arık, 2013). Bitkinin taze yaprakları ile yumrusundan hazırlanan dekoksasyon haricen cilt hastalıklarının tedavisinde kullanılır. Ayrıca bitkinin yumrusundan hazırlanan dekoksasyon dâhilen gıda zehirlenmelerinde kusturucu olarak kullanılır (Doğan, 2014). Hemoroid tedavisinde bitkinin yumrusu hap gibi yutulur (Erbay ve Sarı, 2018).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Bir flavoenzim olan glutatyon redüktaz (GR, E.C. 1.8.1.7), oksitlenmiş glutatyon disülfidin geri dönüşümünden sorumludur. Kıvanç ve arkadaşları (2019) GR aktivitesi için yeni aktivatörler veya inhibitörler bulmayı amaçlamışlardır. İki bölümden oluşan çalışmalarının ilk bölümünde sığır karaciğerinden GR enzimini afinite kolon kromatografisi ile saflaştırmış ve enzimin saflaştırma hızı ve spesifik aktivitesi sırasıyla 1832 kat ve 141 EU / mg protein olarak hesaplamışlardır. Enzimin alt birim molekül ağırlığını SDS-PAGE ile 55 kDa olarak belirlemişlerdir.

İkinci bölümde *Arum rupicola* Boiss'in doğal bileşenlerini heksan-etil asetat içeren bir dizi farklı boyutlu kolon kromatografisi kullanılarak izole ettikleri bildirilmiştir. İnce tabakalı kromatografi plakasına göre yedi madde (R1-R7) izole edildiği rapor edilmiştir. GR aktivitesi açısından test edilen tüm maddelerden R6, rekabetçi inhibisyon gösterirken, R4, GR aktivitesinin rekabetçi olmayan inhibisyona sahip olduğu bildirilmiştir. İnhibitör aktivite yüzdesi - konsantrasyon grafiği çizilerek bu grafiğe göre R4 ve R6 için IC50 değerlerini sırasıyla 0.193 mg / mL ve 3.98 µg / mL olarak hesaplamışlardır. R1'in ise GR aktivitesinin bir aktivatörü olarak rol oynadığı rapor edilmiştir.

Bilimsel Adı: *Eminium rauwolfii* (Blume) Schott var. *rauwolfii* (Blume) Schott

Türkçe Adı: Yılanbacağı

Yöresel Adı: Kari (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Gardü, Zilliki eraba (Oymak, 2018)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: İran-Turan elementi

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Yapraklar

Kullanım Şekli: Hamur içine kunularak tandırda pişirilerek yenir. Çorba yapımında turp ile beraber kullanılır. Kaynatıldıktan yemek olarak sarma yapımında, dövülmüş buğday ile kullanılarak tüketilir. Sumak suyu ile kaynatılır pancar kısmı yenilir romatizma hastalıklar için kullanılır.

Kaynak Kişiler: Erdal AYDIN, Nurettin AYDIN, Esra BAYKARA, Nazrife YILMAZ, Abdullah UĞUR

Literatürdeki Kullanımları: Taze toplanan bitkinin yaprakları süt ile kaynatılarak zehri alınır. Daha sonra pilavlara veya çorbalara katılır. Ayrıca kirpi yılan bu bitkinin yapraklarını yiyerek zehrini etkisiz hale getirdiği ifade ediliyor. Çiçeklerinden ispirto (mor) renkli boya elde edilir (Oymak, 2018).

Kimyasal Analiz Sonuçları:

Çeçen ve ark. (2019), Şanlıurfa'da doğal yayılış gösteren Araceae Juss. Familyasının *Eminium* (Blume) Schott cinsine ait türlerinin morfolojik ve anatomik özellikleri incelemişlerdir. Şanlıurfa'da yapılan floristik çalışmada *Eminium intortum* (Banks & Sol.) Kuntze, *E. rauwolffii* (Blume) Schott ve *E. spiculatum* (Blume) Schott'un doğal yayılış gösterdiğini tespit etmişlerdir. Çalışılan taksonların kök, skapa ve yaprak anatomileri incelenmiştir. Çalışmada ele alınan skape anatomisinde; *E. spiculatum* ve *E. intortum*'da epidermisin altında belirli aralıklarla dizilmiş kollenkima hücre kümeleri gözlemlendiği; *E. rauwolffii*'de kollenkimatik hücre kümeleri gözlenmediği bildirilmiştir. Yaprak anatomisinde her üç türün de epidermiste stoma hücreleri mezomorf ve amfistomatik olduğu, stoma tipi anomositik ve parasitik stoma olduğu rapor edilmiştir.

ASTERACEAE/PAPATYAGİLLER

Bilimsel Adı: *Achillea arabica* Kotschy

Türkçe Adı: Hanzabel

Yöresel Adı: Cıvan perçemi (Türkçe)

Literatürdeki Adları: Pireotu (Baytop, 1999; Baytop, 2007; Çakılcıoğlu ve ark., 2007), Sarı cıvanperçemi (Baytop, 1999; Baytop, 2007; Çakılcıoğlu ve ark., 2007), Yılan pingu(Akan ve ark.,2008, Korkut, 2006), Cıvanperçemi (Baytop, 2007, Özüdoğru ve ark., 2011 Furkan, 2016), Ğirtkesan (Yeşil, 2007), Çiçeğe ma'ran (Balos, 2007), Arı çiçeği (Doğan, 2014; Erbay ve Sarı, 2018; Doğan, 2008), Sarı çiçek (Doğan, 2014; Korkmaz, 2018; Doğan, 2008), Ormadere, Oymadere (Altundağ, 2009), Ormaderen (Altundağ, 2009; Altundağ ve Öztürk, 2011) Kılıç otu (Korkmaz, 2018;

Altundağ, 2009; Melikoğlu ve ark., 2015), Vaşzerik, Vılıka çeker, Gihayeçeğer, Vılazerd (Polat ve ark., 2013), Buyucan, Gulemêş, Gulhesil, Hezarbelg, Kilkor, Marsima, Rihana kevîlê, Punga maran, Pûjang, Ğirtkesan, Ğezelok, Zerdeşabeng, Bûmaran, Giyabûjane (Fırat, 2013), Bojna, Çîçega maran, Erakzer (Kasımoğlu, 2013), Gulika maran (Fırat, 2013; Kasımoğlu, 2013), Sabun otu (Karagöz ve Serteser, 2014), Gihakêmara, Gihayêmaran, Kulilkamaran (Arasan, 2014), Sarı ot (Furkan, 2016), Verdel hayye (Şahin-Fidan, 2018), Sarı papatya, Erkurtaran (Erbay ve Sarı, 2018).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: İran-Turan elementi

Kullanım Amacı: Tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Yaprak

Kullanım Şekli: Ateş düşürmek için çay gibi tüketilir.

Kaynak Kişiler: M. Sıddik EVİN

Literatürdeki Kullanımları: Kadın hastalıklarının tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir, mide sancısı giderici olarak bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir, kist olan hastalıklarda bitkinin çiçek durumu kaynatılıp suyu içilir, gözde çıkan arpacıklar için bitkinin çiçekleri kaynatılır ve ılımaya bırakılır sonra suyuna pamuk batırılır ve göze sürülür. Hastalık geçene kadar bu uygulamaya devam edilir, diyabet hastalığında bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir, kadın hastalıklarının tedavisinde bitkinin çiçek durumu demlenerek suyu içilir, iltihap söktürücü olarak bitkinin yaprak ve çiçekleri kaynatılıp suyu içilir, kanser hastalığının tedavisinde bitkinin çiçek durumu kaynatılıp suyu içilir, adet söktürücü olarak bitkinin çiçek durumu kaynatılıp suyu içilir, öksürük kesici olarak bitkinin toprak üstü kısımları çay gibi demlenip suyu içilir, yara (vücutta kapanmayan kesik, yara vb.) tedavisinde bitkinin çiçek durumu kurutulup toz haline getirilir ve yara olan yere bir tülbent aracılığıyla uygulanır, hemoroit hastalığında bitkinin yaprakları lapa halinde uygulanır (Kılıç, 2019). Karın-mide ağrısı, soğuk algınlığı, mide-bağırsak gazları ve ülser tedavisinde bitkiden yararlanılır (Erol ve Tuzlacı, 1996). Bitkinin çiçek durumu iştah açıcı olarak kullanılır, Elazığ bölgesinde pirelere karşı kullanılmaktadır (Baytop, 1999). Yılanın bu bitkiye yaklaşmadığı iddia edilir (Akan ve ark.,2008; Korkut, 2006; Şahin-Fidan, 2018). Bitkinin toprak üstü kısımlarından hazırlanan infüzyonu, dâhilen karın ağrılarında tok karnına ve adet ağrılarında kullanılır. Bitkinin toprak üstü kısımlarından hazırlanan dekoksasyonu, dâhilen adet ağrılarında kullanılır, buharına çocuğu olmayan

kadınlar kısırlık tedavisi için oturtulur (Yeşil, 2007). Çocuklarda gaz giderici olarak bitkinin üst kısımları çay gibi demlenir, soğutulur ve suyu çocuklara içirilir. Ayrıca, solucan düşürmede, baş ağrılarında ve kabızlıkta bitkiden yapılan çay, günde birkaç bardak içilmek suretiyle kullanılır (Balos, 2007). Bitkinin çiçek durumu pirelere karşı kullanılmaktadır (Çakılcıoğlu ve ark., 2007). Mide ağrısının giderilmesinde bitkinin çiçek durumu kaynatılıp suyu içilir. Bitkinin kurutulmuş çiçek durumu kaynatılıp, gaz sancısının giderilmesinde suyu içilir. Bitkinin kurutulduktan sonra öğütülen çiçek durumu, Scorzonera tomentosa köklerinden elde edilen süt ile karıştırıldıktan sonra bir bezle sarılarak, yara tedavisinde kullanılır (Doğan, 2008). Bitki kapitulumundan infüzyon halinde hazırlanan çay mide rahatsızlıklarında, gaz giderici olarak, karın ağrısında, iştah açıcı olarak, kuvvet verici olarak, idrar arttırıcı olarak, soğuk algınlığında, astımda, kalp çarpıtısında, böbrek sancısında suyu içilir. Yeni çıkan yaprakları ezilerek kesiklerde kan durdurucu olarak, yaraların tedavisinde yara üzerine haricen uygulanır. Bitkinin yaprakları ezilir koyunun kuyruk yağı ile karıştırılarak yaralara haricen merhem olarak kullanılır. Yaprakları kaynatılarak suyu sıkılır ve ezilerek yüzdeki cilt lekelerine maske olarak uygulanır. Ayrıca bitkinin toprak üstü kısımları, mutfakta açığındaki gıdaların yanına konularak sivrisineklerin gelmesi önlenir (Altundağ, 2009). Astım, mide, gaz giderici, idrar söktürücü, kalp kuvvetlendirici, iştah açıcı ve kuvvet verici olarak bitkinin çiçek durumu çay gibi demlenip suyu içilir veya çiçek durumu dövülerek haricen kullanılır (Altundağ ve Öztürk, 2011). Adet sancısı gidermede bitkinin tüm kısımları çay gibi demlenerek suyu içilir (Özüdoğru ve ark., 2011). İltihap kurutucu, adet kanaması, diş ağrısı, romatizmalı hastalıklar, hepatit hastalıkları ve sinüzit hastalığında bitkinin çiçekleri kaynatılıp günde üç çay bardağı suyu içilir (Polat ve ark., 2013). Diş ağrısı, romatizmalı hastalıklar ve sinüzit hastalığında bitkinin çiçekleri kaynatılıp günde üç çay bardağı suyu içilir (Tetik ve ark., 2013). Bitkinin çiçekleri bir taşım kaynatılır ve kadın hastalıklarına karşı içilir. Bitkinin çiçekleri karın ağrılarında karşı suda kaynatılıp, ılık olarak günde iki defa aç karnına içilir (Arasan, 2014). Bitkinin çiçek durumundan hazırlanan infüzyon dâhilen mide ağrısının, gaz sancısı, soğuk algınlığı ve idrar yolları enfeksiyonu önlemek için kullanılır. Bitkinin toprak üstü kısımlarından hazırlanan infüzyon dâhilen karın ağrısı, ülser ve hemoroit tedavisinde kullanılır. Ayrıca bitkinin çiçekli dalları evlerin tavanına asılarak sinek ve böcek kovucu olarak kullanılır (Doğan, 2014). Mide bulantısı ve karın ağrısı için bitkinin çiçekleri kurutulup, çay gibi demlenerek suyu içilir. Kolesterolu düşürmek için bitkinin çiçekleri kurutulup, çay gibi demlenerek sabah aç karnına suyu

içilir. Ayrıca bitki kurutulup, vazoya konularak dekoratif olarak da kullanılır (Karagöz ve serteser, 2014). Astım tedavisinde bitkinin çiçekleri çay gibi demlenerek suyu içilir (Melikoğlu ve ark., 2015). Kanser ve astım hastalıklarının tedavisinde kanamaları durdurmak için bitkinin çiçekleri çay gibi demlenerek suyu içilir, yaprakları ise öğütülerek haricen kullanılır (Korkmaz, 2018). Soğuk algınlığı, kadınlarda adet sancısını dindirmede ve kadın hastalıklarının tedavisinde bitkinin yaprak ve çiçekleri kullanılır (Furkan, 2016). Adet, mide ve karın ağrısı için bitkinin toprak üstü kısımları kullanılır (Oğuz ve Tepe, 2017). Basur, sindirim sistemi rahatsızlıkları, balgam söktürücü, baş ağrısı, stres giderici olarak bitkinin çiçekleri çay gibi demlenip içilir (Şahin-Fidan, 2018). Hemoroid tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir veya toprak üstü kısımları çay gibi demlenerek lapası haricen uygulanır (Erbay ve Sarı, 2018).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): *Achillea arabica* bitkisinde yapılan bir çalışmada bitkinin toprak üstü aksamaları kullanılarak HPLC cihazı ile uçucu yağ analizi yapılmıştır. Çalışma sonucunda tespit edilen 26 bileşiğin bitkide bulunan uçucu yağların %96,7'sini kapsadığı rapor edilmiştir. *A. arabica* bitkisinde tespit edilen temel bileşikler; 1,8-sineol (% 42.33), trans-krizantenon (% 12.71), a-pinen (% 8.29), b-simen (% 5.42) ve kamfen (% 5.10) olarak belirtilmiştir.

Bilimsel Adı: *Carduus pycnocephalus* L. subsp. *breviphyllarius* P.H.Davis

Türkçe Adı: Kilindor

Yöresel Adı: Kerbeş (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Kilindor (Balos, 2007), Eşek dikenini (Doğan ve Bağcı, 2014; Balos, 2007), Kerbeş (Akan ve ark. 2008; Dağlı, 2015; Kasımoğlu, 2013), (Balos, 2007), Sulu diken (Polat, 2010) Belezung, Gotikê hera, Kavir, Kelendor, Keledûr, Serê mele, Kelbeş, Peloşe, Ğilindor, Telivo topik, Gangil, Çavzerk, Kîvarê keran, Giyaseg, Kingerê heran, Dermane hefû, Direbolîne, Dirkê keve (Firat, 2013), Teluvek, Teluyek (Kasımoğlu, 2013), Telîyê heran (Firat, 2013; Kasımoğlu, 2013), Kangal (Doğan, 2014), Su kangalı, (Şenkardeş, 2014).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: İran-Turan elementi

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: İlk açan taban yaprakları

Kullanım Şekli: Taze yaprakları bahar aylarında toplanarak temizlendikten sonra üzerine yumurta kırılarak tüketilir. Yapraklar kaynatılıp süzöldükten sonra yoğurt dökölerekte tüketilir.

Kaynak Kişiler: Taybet ESENBOĞA

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin taban yaprakları soğan ile kavrulurarak tüketilir, Bitkinin gövdesi soyularak tüketilir, Mide ve basur (hemoroit) hastalıklarında bitkinin taban yaprakları kaynatılıp suyu içilir, Sarılık hastalığının tedavisinde bitkinin taban yaprakları kaynatılıp suyu içilir (Kılıç, 2019). Bitki tazeyken, gövde kısmı soyularak tüketilir, çiçek durumunun içi de yenir. Hayvan yemi ve yakacak olarak da kullanılır (Balos, 2007). Bitkinin gövdesi soyulduktan sonra haşlanarak yemek olarak tüketilir (Polat, 2010; Oymak, 2018) Bitkinin taze iken gövdesi soyulduktan sonra tüketilir (Dağlı, 2015; Akan, 2013) Prostat hastalıkları için bitkinin çiçek durumu kaynatılıp suyu içilir. Gövdesi soyulduktan sonra yenir (Doğan, 2014). Bitkinin gövdesi teza iken soyulur ya çiğ olarak ya da ekmek arasına koyulup yenir (Şenkardeş, 2014). Bitkide bulunan kimyasal maddeler: Bitkide; karbonhidratlar (glikozitler), steroller (triterpenler), alkaloidler, flavonoidler, taninler ve kardiyak glikositler bulunmaktadır (Al-Shammari, 2015).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Daha önce Al-Shammari ve ark., (2012) tarafında yapılan çalışmada; *Carduus pycnocephalus* L. bitkisinin toprak üstü ve toprak altı aksamaları kullanılarak bu dokulardaki uçucu yağ analizleri GC-MS ile yapılmıştır. Çalışma sonucuna göre, toprak üstü aksamlarda on dokuz bileşenin varlığını ortaya çıkarılmış ve Heksidekanoik asit (% 39.62) yağın en önemli bileşenydi. Ayrıca dokularda, ana bileşen olarak; olean-12-en-3- α -ol (% 20.39), urs9 (11), 12-dien-3-ol (% 17.74) ve heksidekanoik asit (% 17.62) olarak tespit edilmiştir. Ayrıca çalışmada kullanılan bu türün, antimikrobiyal, antispazmodik ve antiinflamatuvar etkilerinin olduğu bulunmuştur.

Bilimsel Adı: *Gundelia siirtica* Fırat

Türkçe Adı: -Kenger

Yöresel Adı: Kerenk (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: -

Endemizm Durumu: Endemik

Tehlike Kategorisi: CR (Kritik)

Fitocoğrafik Bölge: İran-Turan elementi

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Yaprak, kök

Kullanım Şekli: Yumurta ile kavrulup yenilir. Pilavlara tat vermesi için katılır. Toprak üstü kısımlarından dikenli kısımlar kesilip atıldıktan sonra kök kısmı ile beraber turşusu yapılır. Soryaz ile beraber toprak altı kısmının turşusu yapılır.

Kaynak Kişiler: Gülistan ŞAHİN, Murat KARATAŞ, Esra BAYKARA

Literatürdeki Kullanımları: -

Kimyasal Analiz Sonuçları: -

Siirt ilinden tanımlanan *Gundelia siirtica*, bitki boyu ve indumentum açısından farklılık gösterdiği *G. mesopotamica* ve *G. armeniaca*'ye senkloresansların boyutu ve sayısı, dıştan ve içten korolla rengi, meyve kompleksinin şekli ve boyutu (disseminule) ile en çok benzediği bildirilmektedir. Fırat (2019), bu tür üzerine yaptığı çalışmasında ayrıntılı fotoğraflar, bir dağıtım haritası, bir habitat tanımı, yerel bir isim ve bir IUCN koruma durumunu raporlamıştır.

Bilimsel Adı: *Gundelia tournefortii* L. var. *tournefortii*

Türkçe Adı: Kenger

Yöresel Adı: Kerenk (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Kerenk, Keven, Kenger, Enger, Kengel, Kengir, Çakırdikeni, Datlı kenger, Sakızotu, Kandikeni, Kalagan, Kanatma, Kengi otu, Kepre, Kinger, Karang, Kereng, Kenger tiken, Gağnak, Kenger zer, Kerenk zer (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: İran-Turan elementi

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Taze yapraklar, kökler

Kullanım Şekli: Yumurta ile kavrulup yenilir. Pilavlara tat vermesi için katılır. Toprak üstü kısımlarından dikenli kısımlar kesilip atıldıktan sonra kök kısmı ile beraber turşusu yapılır. Soryaz ile beraber toprak altı kısmının turşusu yapılır.

Kaynak Kişiler: Gülistan ŞAHİN, Murat KARATAŞ, Esra BAYKARA

Literatürdeki Kullanımları: Meyveler kavrulup dövülerek elenir ve kenger kahvesi olarak kullanılır (Tanker, 1967). Kök ve gövde soyularak yenir. Tohumları gıda olarak tüketilmektedir. Kışlık yiyecek olarak saklanmakta ve tohumlarından kahve elde edilmektedir. Bitki öz suyundan diş sağlığına faydalı olduğu düşünülen bir sakız elde edilmektedir (Özçelik ve ark., 1990; Gümü, 1994; Yeşil, 2007). Sebze olarak tüketilir.

Genç sürgünlerinden “Kenger Meftunesi” ve “Kenger kavurması” olarak bilinen yemekleri yapılır (Tonbul ve Altan, 1989). Tohumları kurutulur öğütülür ve kenger kahvesi adıyla kullanılır. Özsuyundan sakız elde edilir. Bu sakız diş sağlığına iyi gelir. Taze sürgünleri sebze olarak tüketilir. Kök ve gövdeleri çiğ olarak soyulduktan sonra yenir. Tohumlarından vücuttaki şişkinliklerin tedavisinde yararlanılmaktadır (Öztürk ve Özçelik, 1991). Tohumlarının dekoksasyonu soğuk algınlığı ve nezlede kullanılır (Tabata ve ark, 1994). Tohumları toplanıp dövülür, kaynatılıp karaciğer rahatsızlıkları için içilir (Vural ve ark., 1997). Toprak üstü kısımları hayvan yemi, kökünden elde edilen sakız kenger adıyla dişeti kuvvetlendirici ve iştah açıcı olarak kullanılır (Baytop, 1999). Tamamı hayvanlara yedirilir. Kökünden sakız, tohumlarından kahve hazırlanır (Koçak, 1999). Yakacak olarak kullanılır (Özgökçe, 1999). Kökü gıda olarak tüketilir (Ertuğ, 2000). Bitki süs ve kışlık yiyecek olarak kullanılır. İlkbaharda tam yapraklanmadan kökü çıkartılıp salamurası yapılarak peynire katılır ve turşu olarak kullanılır. Tohumları kurutulup öğütülür ve Van yöresinde “Kenger Kahvesi” adıyla anılır. Kenger sürgünlerini çıkarmakta kullanılan demire “Kengerhan” denir. Özsuyundan sakız yapılır, bu sakız diş sağlığına iyi gelir. Taze sürgünleri sebze olarak kullanılır. Kök ve gövdeleri genç iken çiğ olarak, kabukları soyulduktan sonra yenir. İştahı açar, yemeği hazmettirir, mideyi kuvvetlendirir. Tohumlarından vücuttaki şişkinliklerin tedavisinde yararlanır. Zehirlerin zararını yok eder. Sıtmaya iyi gelir. Şehveti artırır. Sarılığa, safra kesesi taşlarının düşmesine faydalı olur (Öztürk ve ark., 2000). Süt kesik yaralarına sürülür. Halsizlik ve susuzluk durumlarında kökten akan süt çiğnenir (Sezik ve ark., 2001). Bitki yaprak vermeye başladığında kökler topraktan çıkarılır ve haşlandıktan veya doğrudan una bulandıktan sonra kızartılarak yenir (Keskin ve Alpınar, 2002). İlkbaharda genç toprak üstü kısımları soyularak yenir. Gövde kısmı iyice olgunlaştıktan sonra üstten bıçakla kesilerek süte benzer bir sıvının akması sağlanır. Bu sıvı ayrı bir kaba alınarak güneşte katılaştırılır ve sakız elde edilir. İlkbaharda toprak içindeki genç sürgünler toplanarak yumurta ile birlikte yağda kavrulup yemeği yapılır. Turşusu tutularak kışa saklanır. Çorbası yapılır. Pilav yemeklerine katılır. Olgunlaşmış meyveleri kurutulduktan sonra iyice dövülür ve elenir. Geriye kalan kısmı havanda iyice dövüldükten sonra kahve yerine kullanılır. Toprak üstü kısımları iyi kurutulduktan sonra saman haline getirilip hayvanlara yem olarak verilir (Arık, 2003). Yaprakları gıda amaçlı kullanılmaktadır (Ertuğ, 2004b). Gövdenin kesilmesi ile çıkan süttten sakız elde edilir. Kahve olarak “ vitiligo” hastalığının tedavisi için kullanılır. Yakacak olarak kullanılmaktadır (Özgökçe ve Özçelik, 2004). Bitkiden hazırlanan dekoksasyon, haricen

egzama tedavisinde kullanılır (Tuzlacı, 2006). Kökü takip eden on santimetrelik gövde kısmı soyularak yemek yapılır. Ayrıca sakızı yapılır. Kökü güneşte bekletilir saatte bir budama yapılır. Kökünden çıkan süt sakıza dönüşür. Kuruduktan sonra yakacak olarak kullanılır (Korkut, 2006). Genç gövdeleri soyularak yenir. Genç gövdeleri soyularak temizlendikten sonra yağda yumurta ile kızartılarak sabah, öğle ve akşam öğünlerinde yenir. Kökünden akan süt güneşte bekletilerek sakız elde edilir. İlkbahar aylarında Cizre'nin çevre köylerinde köylüler tarafından genç sürgünleri toplanıp, Cizre pazarına getirilerek sattıklarını gözlemledik. Ayrıca Cizre pazarında kadınlar tarafından satılan peynir lorunda bitkinin doğranarak katıldığını gözlemledik. Gövde kısmı temizlendikten sonra turşuya katılarak yenir. Genç toprak üstü kısımları hayvan yemi olarak kullanılır (Gencay, 2007). Kenger sakızı diş etlerini kuvvetlendirici ve iştah açıcı olarak 66 çiğnenmektedir. Bitkinin genç gövdeleri toplanarak pazarlarda satılır. Çiğ veya pişirilerek tüketilir. Kengerin köklerinden elde edilen sakızın çiğnendikçe acı suyu ile mide sancılarının kesildiği söylenmektedir. Ayrıca kenger sakızından bir miktar yenilmesi ishali kesmektedir (Çakılcıoğlu ve ark., 2007). Yüz felci ve bağırsak yaralarında bitkiden elde edilen sakız çiğnenir (Çömlekçiöğlü ve Karaman, 2008). Taze bitkinin gövde ve dikenli kısmı dövülür ve elde edilen özsuyu boyun şişkinliği görülen yere uygulanır (Sarper ve ark., 2009). Diş etlerini kuvvetlendirici, iştah açıcı olarak kullanılır (Yapıcı ve ark., 2009). Kökleri taze iken toplanıp dışı soyularak çiğ tüketildiği gibi yağda pişirilerek veya bulgur ilave edilip pilavı yapılarak yenmektedir. Kuruyunca toplanan meyveler dövülüp kavrulduktan sonra kahve gibi pişirilerek içilmekte ve "Tiken gavesi, Kengergavesi" olarak adlandırılmaktadır. Gövdesi kırılınca akan beyaz madde toplanıp sıcak su içinde yumuşatılıp sakız gibi çiğnenmektedir (Metin, 2009). Bitki toprak seviyesinde kesildikten sonra üzerine un serpilerek bir gün boyunca toprakta kalması sağlanır. Böylece kökten akan sütün un ile birleşmesi sağlanır. Bir günlük süre geçtikten sonra kök sütüne bulanmış süt-un bileşimi alınıp temizlendikten sonra sakız olarak çiğnenir. Aynı zamanda tohumları dövülerek toz haline getirildikten sonra kahve olarak kullanılır. İlkbahar aylarında toprak üstü genç sürgünleri toplanarak haşlandıktan sonra peynir veya yoğurda katılarak tüketilmektedir. İlkbaharda bitkinin genç sürgünleri toplanarak pazar ve manavlarda satılmaktadır (Kaval, 2011). Kök kısmı yaz aylarında keskin bıçakla kesilip elde edilen süt kurutulup sakız elde edilir, ilkbaharda tam yapraklanmadan kökü çıkartılıp salamurası yapılarak peynire katılır, ilkbaharda tam yapraklanmadan kökü çıkartılıp turşusu yapılır. Gövdeleri çiğ olarak soyulduktan sonra yenir, ilkbaharda toprak içindeki genç sürgünler toplanarak suda

haşlandıktan sonra yumurta ile birlikte yağda kavrulmuş yemeği yapılır, ilkbaharda bitkinin genç sürgünleri toplanarak pazar ve manavlarda satılmaktadır (Mükemre, 2013).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): *Gundelia tournefortii* bitkisinin antikarsinojen etkisinin ve fitokimyasal içeriğinin incelendiği bir çalışmada ekstraksiyon amacıyla metanol, hekzan ve su kullanılmıştır. Metanol ve hekzan ekstraktlarının HCT-116 hücre hatlarına karşı yüksek oranda antitümoral fonksiyona sahip olduğu gözlemlenirken su ekstraktlarında herhangi bir aktivite gözlemlenmemiştir. Aynı çalışmada gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS) cihazı kullanılarak metanol ve hekzan ekstraktlarının fitokimyasal profilleri de incelenmiştir. Çalışma sonucunda tanımlanan toplam 27 doğal bileşikten 6'sının (sitosterol, stigmasterol, lupeol, gitoxigenin, α -amyrin and artemisinin) kanserli hücre hatlarına karşı aktif bileşen oldukları daha önceden yapılmış çalışmalarla da doğrulanmıştır (Haghi ve ark., 2011).

Bilimsel Adı: *Helianthus annuus* L.

Türkçe Adı: Ayçiçeği

Yöresel Adı: Gulberoj (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Gülbağan, Günebakan, Ayçiçeği, Gündoğdu, Gündöndü, Gün aşık Gülberoj (Mükemre, 2013).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Tohumları

Kullanım Şekli: Bahçelerin kenarına ekilir olgunlaşmış çekirdekleri çerez olarak tüketilir.

Kaynak Kişiler: Sıddık ESENBOĞA

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin olgunlaşmış olan meyveler kuruyemiş olarak kullanılır, toprak üstü kısmı hayvan yemi olarak değerlendirilir, bitkinin gövde kısmı kurutulup yakacak olarak kullanılır (Mükemre, 2013). Ticari amaçla ekilir. Ayrıca meyveleri kaynatılarak ateş düşürücü olarak içilir (Vural ve ark., 1997). Yapraklar kapitulum ve küçük meyveler hayvan yemi olarak kullanılır. Büyük meyvelerde kuruyemiş olarak kullanılır (Duran, 1998; Tugay ve ark., 2004). Bitki yağ elde etmek

için yetiştirmektedir. Meyveleri idrar artırıcı, göğüs yumuşatıcı etkilere sahiptir. Haricen lapa halinde, çbanların olgunlaştırmakta kullanılır (Baytop, 1999). Tohumları gıda olarak tüketilir (Ertuğ, 2000). Tohum çiğ veya pişirilerek yenir. Yapraklarından yapılan çay doku veya damar büzücü, idrar arttırıcı, balgam söktürücü olarak kullanılır. Yaprak lapası böcek sokmalarına karşı kullanılır (Türkoğlu, 2000). Tohumları yağ elde etmek için kullanılır. Gövdesinden oyuncak araba yapılır (Koçyiğit, 2005). Tohumları yenir. Yaprakları hayvan yemi olarak kullanılır. Hasat sonrası tarlada kalan bitki çıkarılır, kurutulduktan sonra yakacak olarak kullanılır (Gencay, 2007; Cansaran ve Kaya, 2010). Tohumuna halk arasında çiğdem denir. Çitlenme şeklinde çerez olarak tüketilir. Yağ elde edilir (Deniz, 2008). Tohum prostat tedavisinde kullanılmaktadır (Uysal, 2008). Arılar bal yapımı için bitkinin nektarından faydalanır (Karaca, 2008). Bitkinin olgunlaşmış olan tohumları çerez olarak tüketilir. Ayrıca toprak üstü kısmı hayvan yemi olarak değerlendirilir (Kaval, 2011).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): *Helianthus annuus* tohumlarının kimyasal özelliklerinin araştırıldığı bir çalışmada spektroskopik analizlerle on altı bileşik 3,4-dimetoksisinamik asit (1), 3-hidroksi-1-(4-hidroksi-3-metoksi-fenil)-1-propanon (2), 3-(hidroksil-asetil)-1 H-indol (3), 6-asetil-7-hidroksi-2,3-dimetilkromon (4), ayapin (5), p-hidroksibenzoik asit (6), vanillik asit (7), ferulik asit (8), trans-kafeik asit (9), kurmerik asit (10), nikotinik asit (11), indol-3-karboksaldehit (12), indol-3-karboksilik asit (13), stigmasterol (14), β -sitosterol (15) ve β -daucosterol (16) elde edildiği bildirilmiştir. 1-3 bileşiklerinin, ilk kez *Helianthus* L. cinsinden ve bileşik 4'ün ilk kez bu bitkiden elde edildiği rapor edilmiştir (Fei ve ark, 2014).

Bilimsel Adı: *Helianthus tuberosus* L.

Türkçe Adı: Yerelması

Yöresel Adı: Sivbinderdik (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Yer elması, Sevka ağı (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Toprak altı yumrusu

Kullanım Şekli: Toprak altı yumrusu çiğ olarak yenir

Kaynak Kişiler: Sıddık ESENBOĞA

Literatürdeki Kullanımları: Yer altı yumruları yüksek şeker hastalığı tedavisi için bir hafta boyunca günde en az üç defa olmak üzere, her seferinde iki tane (Yaklaşık 40gr) çiğ olarak yenilir, yumru kısmı çıkarılıp temizlendikten sonra tuzlanarak yenmektedir (Mükemre, 2013). Yer altı yumruları yenir (Gümüş, 1994; Ertuğ, 2000; Cansaran ve Kaya, 2010). Karbonhidrat miktarının düşük olması nedeniyle şeker hastaları için faydalı bir yiyecektir. Süt artırıcı, safra söktürücü, idrar artırıcı ve kuvvetli afrodisyak etkilere sahiptir. Haşlanarak sebze olarak yenilir (Baytop, 1999). Şeker ve hemoroid rahatsızlıklarında tuber çiğ olarak yenir (Sezik ve ark., 2001). Yumru dekoksasyon halinde hemoroid tedavisinde kullanılır (Gürhan ve Ezer, 2004). Yumrusu yenir. Yem olarak kullanılır (Tugay ve ark., 2004). Yumrularının çiğ olarak yenmesi şeker hastalarına faydalıdır. Bol idrar söktürür (Bulut, 2006). Toprak altı yumruları şeker hastalığının tedavisinde, süt arttırıcı ve safra söktürücü olarak çiğ halde kullanılır (Öztürk ve Dinç, 2005). Kök pişirilerek yemeği yapılmaktadır (Uysal, 2008). Bulb şeker hastalığı tedavisi için çiğ yenir (Tuzlacı ve Doğan, 2010; Savran ve ark., 2008). Şeker hastalığı için yumru çiğ olarak tüketilir. Yumru kısmı çıkarılıp temizlendikten sonra soyularak yenmektedir (Kaval, 2011).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Son zamanlarda ucuz bir biyokütle formu olarak ilgi gören *Helianthus tuberosus* L. besin olarak bitki yumrularının karakteristik bir tadı ve işlevsel içerikleri vardır. Takeuchi ve Nagashima (2011), tüketim kolaylığı ve inülinin yüksek moleküler ağırlıklı kısmının bozulmasını önlemek için *H. tuberosus*'un kurutulmuş yumru yongaları hazırlama yöntemlerini incelemişlerdir. Cipslerin inülin, diğer diyet lifleri ve az miktarda polifenol içerdiği, ham yumru köklerdeki yüksek polifenol oksidaz aktivitesi, kurutulurken yumru köklerin solgunluğunu korumak için 2 dakikadan fazla ağartmanın gerekli olacağı rapor edilmiştir. Kurutulmuş yumrular, düşük sıcaklıklarda önemli ölçüde su tutma kapasitesine ve ısıtma sırasında patates nişastası hamurunda viskozite düşürücü aktiviteye sahip olduğu bildirilmiştir. Böylece, yumruların işlevsel bir modifiye edici olarak gıda endüstrisinde daha yaygın olarak kullanılabileceğini rapor edilmiştir.

Bilimsel Adı: *Lactuca sativa* L.

Türkçe Adı: Marul

Yöresel Adı: Marul (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Marul (Güner, 2012)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Yaprakları

Kullanım Şekli: Yöre halkı, bu bitkiyi bahçelerinde yetiştirip salatalarında kullanmakta ve marul olarak da semt pazarlarında satılmaktadır. Yaprakları salata amacı ile kullanılır.

Kaynak Kişiler: Esmâ YILDIZ, Ezel ELMA, Sabri BAYKARA

Literatürdeki Kullanımları: Salata yapımında kullanılmaktadır (Kerar ve Akan, 2019).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Liu ve ark. (2007)'de yaptıkları bir çalışmada, marulun toplam fenolik içeriği (TPC) ve antioksidan kapasitesi, sırasıyla Folin-Ciocalteu yöntemi ve DPPHradical dot testi kullanılarak, iki hasat dönemi boyunca yetiştirilen yaprak, marul, gevrek ve tereyağlı türleri dahil olmak üzere 25 marul çeşidinde değerlendirilmiştir. Yaprak marul, en yüksek TPC'ye ve en yüksek DPPH radical nokta süpürme yeteneğine sahipken, onu romaine, butterhead ve Batavia (gevrek alt tipi) izlemiştir. Bir marul türü içinde, kırmızı pigmentli marul çeşitleri, aynı koşullar altında yetiştirilen yeşil çeşitlere göre daha yüksek TPC ve antioksidan kapasiteye sahip olmuştur. Ayrıca, Temmuz ayında hasat edilen marul, Eylül ayında hasat edilen maruldan daha yüksek TPC ve antioksidan kapasitesine sahip olduğu görülmüştür, bu da çevresel koşulların marulun fenolik içeriğini ve antioksidan aktivitesini etkileyebileceğini düşündürmüştür. Çalışmada elde edilen bu sonuçlar, Colorado'da yetiştirilen marulun, doğal fenolik antioksidanların potansiyel diyet kaynakları olarak hizmet edebileceğini göstermiştir.

Bilimsel Adı: *Notobasis syriaca* (L.) Cass.

Türkçe Adı: Yavankenger

Yöresel Adı: Kerbeş (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Sitirbek (Gencay, 2007), Şekerok, Hayvan kerbeşi, Kulundor (Balos ve ark., 2007), Kerbeş (Arasan, 2014; Balos ve ark., 2007; Oymak, 2018), Diken (Bulu, 2008), Kelem, Kivar, Sîtirbek (Fırat 2013), Kerbeşka sûri, Telmekî (Fırat 2013, Kasımoğlu, 2013), Ğılindor, Kelbeş, Kurbeşdehmore (Arasan, 2014), Kerbeşa kera, Kerbaşa belek (Oymak, 2018), Kelehan (Şahin-Fidan, 2018).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Akdeniz elementi

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Taze yaprakları

Kullanım Şekli: Taze yaprakları bahar aylarında toplanarak temizlendikten sonra üzerine yumurta kırılarak tüketilir. Yapraklar kaynatılıp süzöldükten sonra yoğurt dökölerekte tüketilir.

Kaynak Kişiler: Taybet ESENBOĞA

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin genç sürgünlerinin yemeği yapılır (Gençay, 2007). Bitki tazeyken, gövde ve baş kısmı dikenlerden temizlenerek tüketilir. Ayrıca yakacak olarak da kullanılır (Balos, 2007). Körpe gövdenin kabuğu soyulup tüketilir. Bitki hayvan (koyun, keçi) yemi olarak kullanılır (Bulut, 2008). Bitkinin gövdesi gıda olarak kullanılır (Akan ve ark., 2013). Karaciğer hastalıklarında bitkinin tohumu ezilerek tüketilir (Arasan, 2014). Bitkinin gövdesi çiğ olarak veya yemeği yapılıp, yenir (Oymak, 2018). Bitkinin gövdesi soyulup yenir. Ayrıca hayvan yemi olarak kullanılır (Şahin-Fidan, 2018). Kan pıhtı giderici (damar tıkanıklığı) olarak bitkinin gövdesi soyularak taze halde tüketilir. Ayrıca bitkinin taban yaprakları soğan ve yumurta ile kavruarak tüketilir. Astım hastalığının tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp ekşimesin diye soğuk ortamda bekletilir ve suyu içilir. Bitkinin taban yaprakları soğan ile kavruarak tüketilir (Kılıç, 2019).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): *Notobasis syriaca* ekstresinin sıçanlarda lipopolisakkarit (LPS) ile indüklenen inflamasyon üzerindeki etkilerinin araştırıldığı bir çalışmada, . Fare beyin bölgelerinin plazma ve homojenatlarındaki iltihaplanma seviyeleri ELISA ile belirlenmiştir. Çalışma sonucunda, *N. syriaca* özütü ile ön tedavi, anti-enflamatuar gibi etkiler araştırılmıştır. Sonuçlar, *N. syriaca*'nın antiinflamatuvar özelliklere sahip olduğunu ve böylelikle bunun uzun süreli tüketilmesinin faydalı farmakolojik etkilere neden olabileceğini bulmuşlardır (Azab ve ark., 2018). Özcan, 2009 yaptığı yüksek lisans tezinde, *Notobasis syriaca* L. cass bitkisinin bileşenlerinin izolasyonu ve yapılarının aydınlatılmasını çalışmıştır. İzolasyon ve saflandırma işlemleri sonucunda beş bileşik izole edilmiştir. İzole edilen bileşiklerin yapıları çeşitli spektroskopik (¹H NMR, ¹³C NMR, COSY, HMQC, HMBC) yöntemler kullanılarak aydınlatılmıştır.

Bilimsel Adı: *Tragopogon buphthalmoides* (DC.) Boiss. var. *buphthalmoides*

Türkçe Adı: Tarlayemliği

Yöresel Adı: Spıng (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Gepa miye, Barıka miye, Spıng, Jinebıl ğeyr, Gezrik (Kılıç, 2019).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: İran-Turan elementi

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Toprak üstü kısımlar

Kullanım Şekli: Bitkinin taban yaprakları çiğ olarak yenir.

Kaynak Kişiler: Engin ELMA

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin taban yaprakları soğan ve yumurta ile kavrulmuş tüketilir (Kılıç, 2019).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Mojarrab ve arkadaşları (2014), Batı İran'da halk tıbbında gıda katkısı olarak yaygın kullanılan *Tragopogon buphthalmoides* bitkisinin toksik etkilerini araştırmışlardır. Yapılan araştırmada wistar fareler üzerinde bitkinin kurutulmuş sulu etanolik özütleri uygulanmıştır. Antioksidan analizlerinde kurutulmuş ekstraktın orta-zayıf arasında antioksidan aktivite gösterdiği ayrıca, kayda değer fenolik içerdiği bildirilmiştir. *T. buphthalmoides*'in LD50'sinin 2500 mg/kg'dan daha yüksek olduğu bulunmuştur. Biyokimyasal analizlerde, kreatinin, glikoz ve trigliserit seviyeleri dahil olmak üzere bazı önemli değişiklikler belirlendiği belirtilmiştir. Dahası, akciğer, böbrek ve karaciğer organlarında bazı önemli anormallikler gözlemlendiği rapor edilmiştir. Bu çalışmanın sonuçlarına göre, *T. buphthalmoides*'in kurutulmuş hidroetanolik özütünün olumsuz etki düzeyi (adverse effect level, AEL), erkek ve dişi sıçanlar için 175 mg / kg / gün'den az olarak kabul edildiği belirtilmiştir (Mojarrab ve ark., 2014).

Bilimsel Adı: *Tragopogon porrifolius* L. subsp. *longirostris* (Sch.Bip.) Greuter

Türkçe Adı: Helevan

Yöresel Adı: Siping (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Tekesakalı (Baytop, 1999; Deniz ve ark., 2010), Salsifi, Sarı iskorçına (Baytop, 1999; Baytop, 2007), Beyaz iskorçına, Sarı tekesakalı (Baytop, 2007), Helevan (Balos, 2007), Sıping (Gençay, 2007), Spıng (Doğan, 2014; Doğan,

2008), Hivhivok (Akgül, 2008; Akgül ve ark., 2018), Yemlik (Yapıcı ve ark., 2009; Doğan, 2014; Metin, 2009; Şahin-Fidan, 2018), Sipink (Altundağ ve Öztürk, 2011), Keçi sakalı (Akyol ve Akyol, 2013), Gizêrok, Gizerok, Hişping, Marşîng, Siping, Spilk, Şeng, Gulşîn, Vaş zaranca, Rişê bizine, Mircalik, Ağû, Çarîk, Porîm, Isping, Şîn, Espeng, Espenga ğatûnê (Fırat, 2013), Şing, Şingî (Kasımoğlu, 2013), Gêzbelok(Fırat, 2013; Kasımoğlu, 2013),Sipling (Doğan, 2014), Pelgızıra bızına, Fısa pırı (Dağlı, 2015), Yemlik, Pıncık, Pisik (Furkan , 2016).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Toprak üstü kısımları

Kullanım Şekli: Bitkinin taban yaprakları çiğ olarak yenir.

Kaynak Kişiler: Engin ELMA

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin toprak üstü kısmı salata olarak tüketilir, cilt sağlığı için bitkinin kök kısmı tüketilir, karaciğer hastalığının tedavisinde bitkinin çiçek kısmı çiğ olarak tüketilir, (Kılıç, 2019). Bitki sebze olarak tüketilir (Baytop, 1999). Bitki genç iken kök ve yaprakları çiğ olarak veya yumurta ile pişirilerek yenir. Yaşlı bitkiler Kocamış adını alır ve kullanılmaz (Baytop, 2007). Bitkinin genç sürgünleri tuzlanıp çiğ olarak tüketilir. Hayvan yemi olarakta kullanılır (Gencay, 2007). Bitkinin kök kısmı, salata olarak tüketilir (Balos, 2007). Yara tedavisinde bitkinin kökünden elde edilen süt, yara olan yere sürülür (Doğan, 2014; Doğan, 2008). Bitkinin toprak üstü kısımları kurutulmuş veya taze şekilde hayvan yemi olarak kullanılır (Akgül, 2008; Akgül ve ark., 2018). Bitki vejetatif dönemde iken çiğ olarak tüketilir. Bitkinin köklerinden elde edilen süt şeklindeki salgısı sakız gibi çiğnenmektedir (Metin, 2009). Bitki hayvan yemi olarak kullanılır (Yapıcı ve ark.,2009) Bitkinin yaprakları gıda olarak kullanılır (Cansaran ve Kaya, 2010; Şahin-Fidan, 2018). Bitkinin tüm kısımlarının yemeği yapılıp, kavrulmuş olarak tüketilir (Deniz ve ark., 2010). Bitkinin gövde ve yaprakları bağırsak rahatsızlıklarında çay gibi demlenip suyu içilir. Yara ilacı olarak bitkiden elde edilen sıvı haricen kullanılır (Altundağ ve Öztürk, 2011). Bitkinin toprak üstü kısımları pişirilerek tüketilir (Akyol ve Altan, 2013). Bitkinin genç yaprakları sebze olarak kullanılır (Kızıl ve Tonçer, 2014). Kabızlığa karşı bitkinin toprak üstü kısımları taze iken tüketilir. Ayrıca taze bitkinin tümü çiğ olarak tuzlanıp yenir (Doğan, 2014). Bitkinin yaprakları, toprak üstü kısımları gıda olarak tüketilir (Ertuğ, 2014). Bitkinin

genç gövdesi çiğ olarak yenilir veya gövde ile yaprakları kaynatılarak suyu içilir. Çeşitli hastalıklara iyi geldiği söyleniyor (Dağlı, 2015). Bitkinin taze yaprakları çiğ olarak veya salatası yapılarak tüketilir (Furkan, 2016). **Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür):** Eruygur ve ark. (2020) çalışmalarında, Sivas ilinde doğal olarak yetiştirilen ve yoğun bir şekilde tüketilen *Tragopogon porrifolius* ve *Polygonum cognatum*'un in vitro antioksidan, antimikrobiyal, sitotoksikite ve enzim inhibisyon aktivitelerini araştırmışlardır. Bitki materyalleri sulu etanol ile maserasyon yöntemi ile ekstrakte edilmiştir. GC-MS analiziyle, *P. cognatum* ekstresinde 31 bileşiği, *T. porrifolius* ekstresinde 29 bileşiği belirlemişlerdir. Sonuçlara göre *T. porrifolius* ekstresi, *P. cognatum* ekstresine göre yüksek düzeyde antioksidan aktivite göstermiştir. *T. porrifolius*, daha yüksek α -glukozidaz inhibe edici aktivite sergilerken ve her iki ekstraktın da referans ilaç akarbozuna kıyasla güçlü α -amilaz inhibisyon aktivitesi gösterdiği bildirilmiştir. *T. porrifolius* ve *P. cognatum* etanolik ekstraktlarının 0,039-2,5 mg/ml konsantrasyon aralığında antimikrobiyal aktivite sergilediği, her iki ekstraktın da MDA-MB-231 meme kanseri hücreleri üzerinde önemli antikanser etki sergilediği ve her iki ekstraktın da MDA-MB-231 hücrelerinde IC50 değerleri sırasıyla 0.0625mg/mL ve 0.053mg/mL olarak belirlendiği rapor edilmiştir (Eruygur ve ark., 2020).

BORAGINACEAE / HODANGİLLER

Bilimsel Adı: *Alkanna froedinii* Rech.f.

Türkçe Adı: Gedik havacivaotu

Yöresel Adı: Mijmijok (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Mijmijok, Mijmejok, Güzrik (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik

Tehlike Kategorisi: LC (Düşük riskli)

Fitocoğrafik Bölge: İran-Turan elementi

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Çiçek, kök

Kullanım Şekli: Çiçekleri emilerek çiçek özü içilir, kökleri terayağı ile kavruarak elde edilen krem yara iğleştirici olarak kullanılır.

Kaynak Kişiler: Kesra BAL

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin genç haldeki toprak üstü kısım kaynatılarak mide ağrıları ve sancıları için sabah ve akşam birer çay bardağı içilir (Mükemre, 2013). Kökü çıkarılıp temizlendikten sonra kaynatılır. Mide ağrıları ve sancıları için sabah ve

akşam birer bardak içilir (Arık, 2003). Bitkinin genç haldeki toprak üstü kısmı taze veya kurutulduktan sonra ayran ve pilav yemeklerine konmaktadır (Kaval, 2011).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Yapılan literatür araştırmasın *Alkanna froedinii* ile ilgili kimyasal çalışmaların oldukça kısıtlı olduğu görülmüştür. Sadece 1983 yılında Wolf ve ark., (1983) tarafında yapılan bir çalışmada *Alkanna froedinii* bitkisinde ilk defa ve yeni denilebilecek gama Linolenik asitlerden olan octadecatetraenoic acidin olduğunu tespit etmişlerdir.

Bilimsel Adı: *Anchusa azurea* Mill. var. *azurea*

Türkçe Adı: Sığırdili

Yöresel Adı: Guriz (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Engel (Köse ve ark., 2005), Ballağan (Elçi ve Erik, 2006), Guriz (Doğan, 2014; Fırat, 2013; Korkut, 2006; Balos, 2007), Dağ darısı (Akan ve ark.,2008; Korkut, 2006), Arı çiçeği, Arı otu, Gövrek (Baytop, 2007), Sığırdili (Baytop, 2007; Çakılcıoğlu ve Türkoğlu, 2011; Hayta ve ark., 2014; Kargıoğlu ve ark., 2010) Güriz (Baytop, 2007; Doğan, 2014), Pancar (Balos, 2007), Guruz (Kızıl ve Tonçer, 2014; Balos, 2007), Tort (Çakılcıoğlu ve ark., 2007), Ivveyne (Akgül, 2008; Akgül ve ark., 2018), Himhım (Akgül, 2008; Arasan, 2014; Akgül ve ark., 2018), Gruz (Yapıcı ve ark., 2009), Ballık otu (Deniz ve ark. 2010), Mijmejok (Kaval, 2011; Mükemre ve ark., 2015) Gazıman, Gelezan, Gelizor, Gozirvan, Gevri, Ğiyarok, Guriza keran, Gûriz, Gvîriz, Mijmij, Mijmijok, Gûzirvan, Gurisk, Firez, Kâra dingding, Bengûzrevan Bengûzle (Fırat, 2013) Sadî guzirvan (Kasımoğlu, 2013), Gelazun, Gelezun (Polat ve ark., 2013), Fısır, Sormuk (Tetik ve ark., 2013), Garıs, Hevajo (Behçet ve Arık, 2013), Mor çiçek, Tatlı dili, Tatlı dil (Sargın, 2013), Eynıto, Gurizê nermik (Arasan, 2014), Gürz (Doğan, 2014), Mejok (Melike ve ark., 2015), Gurizik (Dağlı, 2015) Emicek (Furkan, 2016), Sığır emeçeği (Kolaç, 2018).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Yapraklar

Kullanım Şekli: Gıda amaçlı kullanılarak, kaynatılır soğan ile kavrulur ve yenilir. Süt ile beraber kullanılır yıllan sokmalarına karşı tedavi amaçlı kullanılır.

Kaynak Kişiler: Abbas ÇİÇEK, Şöhret ÇİÇEK, Raife AYDIN, Kesra BAL

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin taban yaprakları lapa haline getirilerek iltihaplı hastalıklarda iltihaplı alana lapası konur, iltihaplı hastalıklar için bitkinin taban yaprağı kaynatılıp suyu içilir, bitkinin taban yaprakları soğan ve yumurta ile kavrulularak tüketilir, bel ve ayak ağrılarının tedavisinde bitkinin taban yaprakları kaynatılıp suyu içilir, damar tıkanıklığı için bitkinin taban yaprakları kaynatılıp suyu içilir, kanser hastalıklarında bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılarak suyu içilir, yılan sokmalarında bitkinin taban yaprakları kaynatılıp suyu içilir, taban yapraklarından elde edilen lapa ise sokulan yere uygulanır, kanser hastalıkları ve yılan sokmasında bitkinin taban yapraklarından yapılan yemek tüketilir, zayıflamak için bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp, sabah aç karnına suyu içilir, mide ve bağırsak kanserinde bitkinin taban yapraklarından yapılan yemek tüketilir, romatizmalı hastalıklar, kanser hastalıkları ve vücudun dinçliği için bitkinin taban yaprakları kaynatılarak suyu içilir, kadın hastalıklarının tedavisinde ve iltihap kurutucu olarak bitkinin taban yaprakları kaynatılıp suyu içilir, romatizmalı hastalıklarda bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılarak aç karnına suyu içilir, akrep ve yılan sokmalarında ayrıca iltihaplı hastalıklarda bitkinin taban yaprakları lapa haline getirilir, sokulan ve iltihaplı yerin üstüne koyulur, el ve ayaklarda oluşan iltihaplarda bitkinin taban yaprakları lapa haline getirilerek iltihaplı bölgenin üstüne koyulur, diyabet hastalığının tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir, idrar söktürücü olarak bitkinin taban yaprakları kaynatılıp suyu içilir, mantar hastalıklarında bitkinin taban yaprakları yakılarak kül haline getirilir ve merhem gibi sürülür, vücuttaki ödemi atmak için bitkinin taban yaprakları çay gibi demlenerek suyu içilir, bağırsak kanserinin tedavisinde bitkinin taban yapraklarından yapılan yemek tüketilir ve taban yaprakları kaynatılıp suyu içilir, zehirlenme vakalarında bitkinin taban yapraklarından yapılan yemek tüketilir, yılan ve akrep sokmalarında bitkinin kökü arpa unu ile lapa haline getirilir ve sıcak bir şekilde sokulan yere uygulanır. Ayrıca bitkinin kökü kolesterole karşı kaynatılıp suyu içilir, bitkinin çiçeği emilerek içerisindeki nektar içilir, kanser ve iltihaplı hastalıklar için bitkinin taban yaprağı kaynatılıp suyu içilir, zehirlenmelere karşı bitkinin çiçeği çiğ olarak tüketilir veya taban yapraklarından yapılan yemek tüketilir, kanser tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları ile arpa bitkisinin tüm kısımları dövülüp toz haline getirilir ve hayvanın ince bağırsağı ile birlikte kaynatılır son olarak içine soğan bulbu eklenir ve lapa haline getirilir. Bu karışım tüm vücuda 3 gün üst üste sürülür, prostat ve diyabet hastalığının tedavisinde bitkinin taban yaprakları 2 dk kaynatıldıktan sonra suyu dökülür ve lapası aç karnına tüketilir, böbrek hastalıklarının tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp

suyu içilir, böceklerin ziyaret ettiği bitkilerdendir. Bitkinin kökleri yaraları iyileştirmede kullanılır (Köse ve ark., 2005). Bitki hayvanlar tarafından yenmektedir. Çocuklar tarafından çiçekleri emilmektedir (Akan ve ark., 2008; Korkut, 2006). Bitkinin çiçekli dalları idrar artırıcı olarak kullanılır. Yaprakları ise sebze olarak tüketilir (Baytop, 2007). Mide hastalıklarına karşı bitkinin taze yaprakları tüketilir. Romatizmal hastalıklara karşı ise bitkinin yaprakları lapa haline getirilir ve uygulanır. Gıda olarak da, soğan veya yumurta ile kavularak yemeği yapılır (Balos, 2007). Terletici, idrar artırıcı ve ülser tedavisinde bitkinin yaprak ve çiçekli dalları kaynatılıp veya çay gibi demlenip içilir (Çakılcıoğlu ve ark., 2007). Bitkinin kökleri ezilip kaynatılır, yara iyileştirmede ve kanser hastalığında kullanılır. Ayrıca bitki sepet yapımında kullanılır (Akgül, 2008; Akgül ve ark., 2018). Yılan sokmasına karşı bitkinin yaprağı ezilip, sokulan yere uygulanır (Yapıcı ve ark., 2009) Terletici ve mide ağrısına karşı bitkinin çiçek ve yaprakları çay gibi demlenip, günde iki kez bir çay bardağı içilir (Çakılcıoğlu ve Türkoğlu, 2011). Bitkinin taban yapraklar haşlanıp, tuz ve limon katılarak tüketilir. Psikolojik rahatsızlıklarda ise çiçekli sürgünleri çay gibi demlenip içilir (Polat, 2010). Egzama tedavisinde bitkinin yaprak ve çiçekleri kaynatılıp, suyu kullanılır. Bitkinin terletici, idrar artırıcı ve temizleyici özelliği vardır. Köklerinden ise kırmızı boya elde edilir (Deniz ve ark., 2010). Bitkinin toprak üstü kısımları pastalarda kullanılarak, tüketilir (Kargıoğlu ve ark., 2010). Karın ağrısı için bitkinin yaprak ve çiçekleri çay gibi demlenip, günde iki kez bir çay bardağı suyu içilir (Çakılcıoğlu ve ark., 2011). Bitkinin 157 çiçeğinde bulunan bal özü emilir. Ayrıca arılar bal yapımında bitkinin polen ve nektarından faydalanmaktadır (Kaval, 2011). Yara tedavisinde bitkinin kökü, taban yaprakları ve toprak üstü kısımları kaynatılıp haricen uygulanır. Kadınların kısırlığı için ise kök ve taban yaprakları kaynatılıp haricen uygulanır (Altındağ ve Öztürk, 2011) Kan basıncını düşüren, gaz giderici, diyabet hastalığı, sindirim, romatizmal hastalıklar ve yara iyileştirici olarak bitkinin toprak üstü kısımları pişirilerek tüketilir veya kaynatılıp, yemeklerden önce bir çay bardağı içilir (Polat ve ark., 2013). Böcek ısırılmaları ve yanıklara karşı bitkinin yaprakları çay gibi demlenip, ezilir ve haricen uygulanır (Tetik ve ark., 2013). Apse ve çocukların sünnetini tedavide bitkinin kökü dövülerek buğday unu ile lapa haline getirilip, uygulanır (Behçet ve Arık, 2013). Bitkinin kökleri gıda olarak tüketilir (Akan, 2013). Bitkinin çiçekleri emilir. Akrep ve yılan sokmasına karşı, taze yaprakları lapa haline getirilir, hem lapası hemde lapasının suyu kullanılır. Besi hayvanları için, yem olarak kullanılır. Arıların sıklıkla ziyaret ettiği yabancı bitkilerdendir (Sargın, 2013). Yaprakları ise sebze olarak tüketilir (Kızıl ve Tonçer,

2014). Yara ve yanık tedavisinde bitkinin yaprakları çay gibi demlenip, lapası uygulanır (Hayta ve ark., 2014). Zehirlenmelerde (Hayvanların sebep olduğu) bitkinin taze yaprakları dövülerek lapa haline getirilir. Isırılan veya sokulan yere uygulanır (Arasan, 2014). Mide ağrısı için bitkinin çiçek ve yaprakları çay gibi demlenip suyu içilir. İdrar artırıcı olarak bitkinin yaprakları kaynatılıp içilir. Ülser tedavisinde taze yapraklarından yapılan yemek tüketilir. Toprak üstü kısımlarından yemek yapılır. Kökleri boyamada kullanılır. Çiçekleri emilir (Doğan, 2014). Soğuk algınlığı, grip ve karın ağrısı için bitkinin yaprakları çay gibi demlenip, sabahları aç karnına bir çay bardağı içilir veya yemek olarak tüketilir (Tetik ve ark., 2013). Astım tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp, suyu içilir (Melikoğlu ve ark. 2015). Bitkinin çiçekleri emilerek, nektarı içilir (Dağlı, 2015; Furkan, 2016). Yara iyileştirmede, bitkinin taze kökleri kavrulup tereyağı ile krem haline getirilerek uygulanır (Kolaç, 2018). Bitkinin gövde ve yaprakları yemek yapılarak tüketilir (Oymak, 2018).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Antioksidan, antikanser ve anti-inflamatuar aktiviteye sahip olduğu bilinen *Anchusa azurea* Mill. bitkisinde yapılan bir çalışmada bitkinin kimyasal bileşenleri ve izole edilen bileşenlerin antimikrobiyal etkileri incelenmiştir. Metanol ekstraksiyonu sonucu bitkiden; rozmarinik asit (1), metil rozmarinat (2), astragalin (3), izoquercitrin (4), kaempferol-3-O- α -rhamnopyranosyl(1'' \rightarrow 6'')- β -glucopyranoside (5), 4-hydroxy-N-(4-(3-(4-hydroxyphenyl)-E-acryloylamino)-butyl)-benzamide (6) [12], 1-O- β -D-glucopyranosyl-1,4-dihydroxy-2-(3',3'-dimethylallyl)-benzen (7), 4-hydroxybenzoic asit (8), oresbiusin A (9), benzyl-O- β -D-glucopyranoside (10), methyl 3,4-dihydroxycinnamate (11), α -linolenik asit (12), (-)-epiloliolide (13), (-)-loliolide (14), (-)-dia-syringaresinol (15), (-)-epi-syringaresinol (16), and 2 α ,3 β ,19 α -trihydroxyurs-23-aldehyde-12-en-28-oic-asit (17) gibi bileşenler izole edilmiştir. İzole edilen bileşenlerin yapıları 1D and 2D homonükleer ve heteronükleer NMR spektroskopisi kullanılarak ve daha önceden tanımlanmış bileşiklerle kıyaslanarak belirlenmeye çalışılmıştır. İzole edilen bileşiklerden 6, 7, 9–11, ve 13–16 nolu bileşikler *Anchusa* cinsi için ilk defa izole edilmiştir. Ayrıca 7, 9, 10, 15, ve 16 nolu örneklerde Boraginaceae familyası için ilk defa izole edilmiştir (Hu ve ark., 2020).

BRASSICACEAE / TURPGİLLER

Bilimsel Adı: *Eruca vesicaria* (L.) Cav.

Türkçe Adı: Roka

Yöresel Adı: Roka (Türkçe)

Literatürdeki Adları: Roka tohumu (Bakır Sade, 2014)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Yaprak

Kullanım Şekli: Börek ve salata yapımında taze olarak yaprak kısımları kullanılır. Şeker hastalağı tedavisinde kullanılır. Böbrek rahatsızlıklarında kullanılır. Hazımsızlık durumlarında kullanılır. Karaciğer rahatsızlıklarında kullanılır ve idrar söktürücü etkisi vardır.

Kaynak Kişiler: Hayrettin EVİN, Hayriye AYDIN, Ramazan BALIK, Ayşenur EVİN, Reyhan BARDAK, Hanife CAN, M.Şefik AYDIN, Esmâ YILDIZ, Sevda ŞAHİN

Literatürdeki Kullanımları: İştah açıcı, mideyi kuvvetlendirdiği, hazmı kolaylaştırdığı, bağışıklık sistemini kuvvetlendiği söylenmektedir. Kan yaptığı belirtilmektedir. Ayrıca yöre halkı tarafından yemeklerde ve salatalarda da tüketilir (Bakır Sade, 2014). Bitkinin yaprakları yeşillik malzemesi olarak kullanılır veya salataya katılır. Genelde taze yaprakların üzerine limon sıkılır (Eksik, 2020).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Antioksidan, antikanser ve anti-inflamatuar aktiviteye sahip olduğu bilinen *Anchusa azurea* bitkisinde yapılan bir çalışmada bitkinin kimyasal bileşenleri ve izole edilen bileşenlerin antimikrobiyal etkileri incelenmiştir. Metanol ekstraksiyonu sonucu bitkiden; rozmarinik asit (1), metil rozmarinat (2), astragalin (3), izoquercitrin (4), kaempferol-3-O- α -rhamnopyranosyl(1'' \rightarrow 6'')- β -glucopyranoside (5), 4-hydroxy-N-(4-(3-(4-hydroxyphenyl)-E-acryloylamino)-butyl)-benzamide (6) [12], 1-O- β -D-glucopyranosyl-1,4-dihydroxy-2-(3',3'-dimethylallyl)-benzen (7), 4-hydroxybenzoic asit (8), oresbuisin A (9), benzyl-O- β -D-glucopyranoside (10), methyl 3,4-dihydroxycinnamate (11), α -linolenik asit (12), (-)-epiloliolide (13), (-)-loliolide (14), (-)-dia-syringaresinol (15), (-)-epi-syringaresinol (16), and 2 α ,3 β ,19 α -trihydroxyurs-23-aldehyde-12-en-28-oic-asit (17) gibi bileşenler izole edilmiştir. İzole edilen bileşenlerin yapıları 1D and 2D homonükleer ve heteronükleer NMR spektroskopisi cihazı kullanılarak ve daha önceden tanımlanmış bileşiklerle kıyaslanarak

belirlenmeye çalışılmıştır. İzole edilen bileşiklerden 6, 7, 9–11, ve 13–16 nolu bileşikler *Anchusa* cinsi için ilk defa izole edilmiştir. Ayrıca 7, 9, 10, 15, ve 16 nolu örneklerde *Boraginaceae* familyası için ilk defa izole edilmiştir.

Bilimsel Adı: *Lepidium sativum* L. subsp. *sativum*

Türkçe Adı: Tere

Yöresel Adı: Tere (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Cırcır (Baytop, 1999), Gerdeme (Baytop, 1999; Baytop, 2007), Kerdeme (Baytop, 1999; Tuttu, 2014), Tere (Baytop, 1999; Deniz ve ark., 2010; Bulut, 2008; Metin, 2009; Tuttu, 2014) Tere otu (Baytop, 2007; Erbay ve ark., 2016; Gürhan ve Ezer, 2004), Bahçe teresi, Gedim, Gedime, Gerdime, Gördüme, Kerdime (Baytop, 2007), Kinge, Rişvat, Tûzik, Vizlik, Vizdorik, Nûjdar, Ğertele, Kevile, Ğvunbes (Fırat, 2013), Beryemê, Kuzele avî, Pinge, Rişal (Kasımoğlu, 2013), Dêjnik, Giyabîber, Kersim, Kormik, Kicî, Reşad, Şivît, Teretîze, Ğamîm (Fırat, 2013; Kasımoğlu, 2013), Oklubaş, Toklubaşı, İyit, Sütlü ot (Sargın, 2013), Acı tere (Tuttu, 2014), Tere tohumu (Akan ve Bakır-Sade, 2015), Dejnîk (Oymak, 2018), Reşad, Rashad, Hımmez (Şahin-Fidan, 2018).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Yaprak

Kullanım Şekli: Meze, salata ve çorba yapımında kullanılır. Çiğ olarak tüketilirse sinirleri yatıştırır sigaranın zararlarını azaltır. Suyu, saç dökülmesinde ve kepeklenmesinde önleyici olarak kullanılır. Grip ve soğuk algınlığı tedavisinde kullanılır. Çiğ olarak tüketilirse iştah açar ve öksürüğü keser.

Kaynak Kişiler: Ece UĞUR KARATAŞ, Reyhan BARDAK

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin yapraklarının taze iken salatası yapılarak tüketilir, iltihaplı hastalıklarda bitkinin yapraklarına limon sıkılıp salata olarak tüketilir, mide hastalıklarının tedavisinde bitkinin yaprakları çiğ olarak tüketilir (Kılıç, 2019). Bitkinin toprak üstü kısımları salata yapıp iştah açıcı olarak tüketilir (Polat, 2010; Baytop, 1999). Bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp hemoroit tedavisinde suyu içilir (Gürhan ve Ezer, 2004) Bitkinin yaprakları sebze olarak tüketilir (Baytop, 2007;

Oymak, 2018; Şahin-Fidan, 2018). Bitkinin taze yaprakları yemek yapılarak, tüketilir (Gençay, 2007). Guatr tedavisinde bitkinin tohumları, 174 sabahları aç karnına yutulur. Yaprakları salata yapılarak tüketilir (Bulut, 2008). Böbrek sancısına karşı bitkinin tohumu bal ile macun yapıp tüketilir. Ayrıca yaprakları yemeklerin yanında çiğ olarak tüketilir (Metin, 2009). Guatr tedavisinde bitkinin çiçekleri kaynatılıp içilir. Bitkinin genç toprak üstü kısımları çiğ olarak tüketilir (Altındağ, 2009). Bitkinin yaprak ve sürgünleri sebze olarak tüketilir (Cansaran ve Kaya, 2010). Bitki yapraklarının afrodisyak, kan temizleyici, iştah açıcı, kuvvet verici ve cilt hastalıklarını iyileştirdiği belirtilmektedir. Tiroit bezlerini çalıştırmak için tohumu tüketilir. Ayrıca yaprakları çiğ olarak veya salata yapılarak tüketilir (Deniz ve ark., 2010). Guatr tedavisinde bitkinin çiçekleri kaynatılıp içilir (Altındağ ve Öztürk, 2011). Böbrek kumunu düşürmek için, bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp içilir. Mide ağrısına karşı bitkinin tohumu ile ısırgan tohumu balla karıştırılıp macun haline getirilip, yenir. Karın ağrısı için ise, toprak üstü kısımları aç karnına üç gün boyunca yenir. Toprak üstü kısımları yemek yapıp tüketilir. Ayrıca hayvan yemi olarak kullanılır (Sargın, 2013). Bitkinin yaprakları salata yapılarak tüketilir. Zayıflamak ve kolesterolü düşürmek için bitkinin yaprakları kaynatılıp içilir (Tütenocaklı, 2014). Kuvvet verici, idrar arttırıcı, iştah açıcı ve vitamin eksikliği giderici olarak bitkinin toprak üstü kısımlarının kullandığını belirtmektedir (Tuttu, 2014). Bitkinin toprak üstü kısımları tüketilir (Ertuğ, 2014). Metabolizmayı hızlandırdığı, idrar yollarını temizlediği, sigaranın zararlarını azalttığı ve zayıflamaya yardımcı olduğunu söylemektedirler. Saç dökülmesini ve kepeklenmesini önlemek için bitkinin tohumunun suyu kullanıldığını belirtmişlerdir (Akan ve Bakır-Sade, 2015). Bitkinin yaprakları salata olarak veya yemek yapılarak kullanılır (Furkan, 2016)]. Kansızlık için bitkinin yaprakları kaynatılıp içilir (Erbay ve ark., 2016). Bitkinin genç toprak üstü kısımları çiğ olarak tüketilir (Şahin-Fidan, 2018). Zayıflamak için bitkinin tohumu bal ile karıştırılarak tüketilir (Şahin-Fidan, 2018).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Selek ve ark. (2018) tarafından yapılan çalışmada, *Lepidium sativum* Subsp *spinescens* L. metanol ekstresinin; antioksidan içeriği ve aktivitesinin araştırılması amaçlanmıştır. *Lepidium sativum* Subsp *spinescens* L.'nin metanol ekstresi üzerinden yürütülen çalışmada toplam fenolik bileşik miktarı, Folin-Ciocalteu (FCR) reaktifi kullanılarak ve toplam flavonoid miktarı Zhishen yöntemine göre belirlenmiştir. Ekstraktın antioksidan aktivitesi, CUPRAC ve ABTS radikal süpürme yöntemleriyle belirlenmiştir. *Lepidium sativum* Subsp *spinescens* L.'nin metanol ekstraktının yüksek fenolik ve flavonoid bileşik içeriğine sahip olduğu

bulunmuştur. Sonuç olarak, bu çalışmada değerlendirilen ekstrenin doğal bir antioksidan kaynağı olabileceği belirlenmiştir.

Bilimsel Adı: *Nasturtium officinale* R.Br.

Türkçe Adı: Suteresi

Yöresel Adı: Tuzık (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Kardamot, Acı gerdeme, Kerdeme, Sukerdemesi, Sumancası (Baytop,1999; Baytop, 2007), Gerdeme (Polat, 2010; Deniz ve ark., 2010; Tütenocaklı, 2014), Cırcır, Çakandura, Çünk, Derdime, Hardal otu, İstapan, İspatan, İstapan, İstepan, Kurbağapislîği, Su gerdemesi, Tizik, Yabanî tere (Baytop, 2007), Suteresi (Tütenocaklı, 2014; Kızıl ve Tonçer, 2014; Kargioğlu ve ark., 2010; Andırman ve ark., 2014), Tuzık (Kızıl ve Tonçer, 2014; Andırman ve ark., 2014), İspatan (Baytop, 2007; Furkan, 2016), Çimen otu (Polat, 2010), Çay teresi (Kargioğlu ve ark., 2010), Acı tere (Öz, Sibit, Kûzakûz, Şahî, Beryemê (Fırat, 2013), Kije, Kizê, Teretiz, Kûz, Vasê avke, Vizdorik, Vizlik (Kasımoğlu, 2013), Bendik, Bêzerû, Çûng, Kirasê ğanimê, Kûzî, Pêrpîn, Kicî, Tîzik, Tûmask, Tûzik, Tûzika avî, Kûzele (Fırat, 2013; Kasımoğlu, 2013), Su gêdimesi, Dere gêdimesi, Gêdime, Gadime, Kaz aya, Gaz aya (Sargın, 2013), Kijî, Kije, Tujik (Polat ve ark., 2013) Hesemeyê, Tuzık (Arasan, 2014), İspatan otu (Tütenocaklı, 2014), Surokası, Sumak (Akbulut ve Özkan, 2014) Kerdene otu, Düzzık (Akan ve Bakır-Sade, 2015) Çıldırım, Kuzzık (Furkan, 2016).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Toprak üstü kısımlar

Kullanım Şekli: Salatada ve börek yapımında kullanılır, çiğ olarak tuzlanıp yenilir.

Kaynak Kişiler: Rayfe AYDIN, Hanife CAN

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin yapraklarının taze iken salatası yapılarak tüketilir, karaciğer ve romatizmalı hastalıkların tedavisinde bitkinin yapraklarının salatası yapılır üstüne tuz ve sumak eklenerek veya üstüne limon sıkılarak tüketilir, bitkinin yaprakları yumurta ile haşlanarak yemeği yapılır ve tüketilir, sinüzit hastalığının tedavisinde bitkinin salatası yapılarak tüketilir, iltihap kurutucu olarak bitkinin taze yaprakları tüketilir, kanser önleyici olarak bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir, bağırsak çalıştırıcı olarak bitkinin yaprakları tüketilir, (Kılıç,

2019). Kadın ve erkek kısırlığına karşı bitki kullanılır (Erol ve Tuzlacı, 1996). Bitki kuvvet verici, vitamin eksikliği giderici, iştah açıcı ve idrar arttırıcı olarak kullanıldığı belirtilmektedir. Taze yaprakları salata veya lapa olarak tedavide kullanılır. Bitki toz haline getirildikten sonra süt veya bal ile karıştırılarak egzama gibi cilt hastalıklarında kullanılır. Ayrıca bitki börek yapımında kullanılır (Baytop, 1999). Bitkinin yaprakları çiğ veya salata olarak tüketilir. Van yöresinde otlu peynir yapımında kullanılır (Baytop, 2007). İştah açıcı olarak bitkinin toprak üstü kısımları yemeklerin yanında yenir. Ayrıca toprak üstü kısımlarından yemek yapılarak tüketilir (Gençay,2007). Bitkinin yaprakları salata olarak veya yemek yapılarak tüketilir (Polat, 2010; Tütenocaklı, 2014). Bitkinin yaprakları çiğ veya salata olarak tüketilir (Deniz ve ark., 2010; Kızıl ve Tonçer, 2014). Bitkinin taze olan tüm kısımları tüketilir (Özüdoğru ve ark., 2011; Kargioğlu ve ark., 2010). Bağırsak yakısı olarak bitkinin toprak üstü kısımları, arpa unu ve yumurta sarısı ve inek sütü ile karıştırılarak hazırlanır. Karın ağrısına karşı bitki çiğ olarak köküyle beraber tüketilir. Ayrıca bitki salata olarak veya yemeği yapılarak tüketilir (Sargın, 2013). Kan basıncını düşürücü ve mide ağrısına karşı 177 bitkinin toprak üstü kısımları çay gibi demlenip, yemeklerden önce bir çay bardağı içilir (Polat ve ark., 2013). İdrar yolları ve mide rahatsızlığına karşı bitkinin yaprakları çiğ olarak tüketilir. Mide rahatsızlığının tedavisinde bitkinin yaprakları, maydanoz, yumurta ve limon bir kavanoza konur ve bir gün boyunca bekletilir, sonra bu karışım tüketilir (Arasan, 2014). Diyabet hastalığında bitkinin taze sürgünleri kullanılır (Akbulut ve Özkan, 2014). Bayan hastalıkları, cilt güzelliği, aknelere, ishal yapıcı, idrar ve balgam söktürücü olarak kullanıldığı belirtilmektedir (Akan ve Bakır-Sade, 2015).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Geleneksel pişirme ve işleme yöntemlerinin su teresinin (*Nasturtium officinale*) toplam fenoller, antioksidan aktivitesi, karotenoidleri ve glukozinolatları üzerindeki etkisinin değerlendirildiği bir çalışmada kaynatmanın fenolik içeriği, antioksidan aktiviteyi ve geri kazanılabilir glukozinolatları önemli ölçüde azalttığı ancak çiğ sebzeyle kıyasla su teresinin karotenoid konsantrasyonlarını arttırdığı bildirilmiştir (Giallourou ve ark., 2016). Mikrodalgada pişirme ve buharda pişirme, taze malzemeye kıyasla fitokimyasalların çoğunu koruduğu gözlenmiş, bu da su teresi hazırlama yöntemlerinde tercih edilen kullanım olması gerektiğini ve su teresinin kaynaklı faydalı fitokimyasalların maksimum miktarda alınması için kaynatmaktan kaçınılması gerektiği rapor edilmiştir (Giallourou ve ark., 2016).

Nasturtium officinale'nin ham özü, diklorometan, etil asetat ve bütanolik fraksiyonlarının antioksidan aktiviteleri DPPH (1,1, -difenil-2-pikril-hidrazil) ve tiyobarbitarik asit reaktif tür yöntemleri kullanılarak araştırıldığı bir çalışmada toplam fenoliklerin ve flavonoidler belirlenmiştir. Rutin, klorojenik ve kafeik asitler, yüksek performanslı sıvı kromatografi-fotodiyot dizi dedektörü ile ham ekstraktta ölçülmüştür. Ham ekstraktın ve fraksiyonların antioksidan ve radikal temizleme aktivitesi, azalan sırayla: bütanolik fraksiyon> etil asetat fraksiyonu> diklorometan fraksiyonu> ham ekstrakt şeklinde belirlenmiştir. Antioksidan aktiviteler, ekstrakt ve fraksiyonlarda bulunan fenolik ve flavonoidlerin miktarlarıyla uyum gösterdiği bildirilmiştir. *N. officinale* değerli bir antioksidan doğal kaynak olabilir ve hem tıpta hem de gıda endüstrisinde uygulanabilir görüldüğü bildirilmektedir (Boligon ve ark., 2013).

Bilimsel Adı: *Raphanus sativus* L.

Türkçe Adı: Turp

Yöresel Adı: Binerd (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Turp (Aslan, 2019)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Yaprak ve toprak altı yumruları

Kullanım Şekli: Yaprakları sarma yapımında kullanılır, yapraklarının salamurası yapılarak tandır ekmeğinin içinde bişirilir, yapraklarının salamurası yapılırsa daha sonra bu salamura yağda kavrulur üzerine yumurta kırılır isteğe bağlı yoğurt ilede karıştırılarak tüketilir, yaprakları taze iken yeşillik olarak tüketilir. Yumrularının salamurası yapılırsa, yumrularından avtütk olarak isimlendirilen bir içecek (şalgam benzeri) yapılırsa, yumruları salatalarda kullanılır. Kabızlığa iyi gelir, kaynatıldıktan sonra soyularak tüketilir. Börek ve kavurmada kullanılır, Kaynatılır yumurta ile kızartılarak tüketilir. Soayarak tüketilir düşleri kuvvetlendirir. Kaynatılarak tüketilir, vücut ağrılarına iyi gelir. Yumruları bulgur pilavına katılır.

Kaynak Kişiler: Ramazan BALIK, Esra BAYKARA, Gökhan BALIK, Şöhret ÇİÇEK

Literatürdeki Kullanımları: Yaprakları yemek yapımında, tohumu da birçok hastalık için tedavi amaçlı olarak kullanılmaktadır. İçine bal konulup bekletildikten sonra öksürük kesici olarak kullanılmaktadır (Kerar ve Akan, 2019). Suyu kulağa

damlatılarak ağrı kesici olarak kullanılır, çiğ olarak tüketilirse bağırsak düzenleyici özelliği vardır, gıda olarak tüketilir (Aslan, 2019).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Daha önce yapılmış bir çalışmada *Raphanus sativus* (Turp) kullanılarak bazı biyokimyasal çalışmalar yapmışlardır. Çalışma sonucunda, karaturp kökü atığının, kabuk kısmının, in vitro gastrointestinal sindirim sırasında antioksidan aktiviteye katkıda bulunan, polifenolik açıdan zengin bir antioksidan kaynağı olduğunu göstermiştir. Bu nedenle, bu atık geri kazanılabilir ve polifenolik özütü doğal bir antioksidan bileşen olarak kullanılabilirdiği sonucuna varmışlardır (Yücepe ve ark., 2020). Goyeneche ve ark. (2015) yaptıkları bir diğer çalışmada kırmızıturp kökleri ve yaprakları, fiziko-kimyasal, besleyici, antioksidan ve mikrobiyolojik özellikleri bakımından karakterize edilmiştir. Çalışma sonucunda, turp yapraklarının besin değeri, kök dokusu ile karşılaştırıldığında çok daha fazla olduğu sonucuna varılmıştır. Yapraklar köklere göre daha yüksek oranda protein, kül ve ham lif içerdiği görülmüştür. 752.64 mg / 100 g değeriyle kalsiyumun en bol bulunan mineral olduğu bulunmuştur. Yapraklardaki askorbik asit içeriği (38.69 mg / 100 g) olarak, köklerde bulunan değeri ikiye katladığı bulunmuştur. Yaprakların toplam fenolik içeriği (695.07 mg GAE / 100g d.m.) bu değer, köklere göre neredeyse iki kat daha yüksekken, toplam flavonoid seviyeleri (1042.73 mg quercetin / 100 g d.m.) dört kat daha yüksek olduğu görülmüştür. Yaprakların ve köklerin antioksidan aktiviteleri, ORAC analizi ile sırasıyla 39.48 mmol ve 11.09 mmol TE / 100 g d.m. olmuştur. Köklerin ve yaprakların en bol bulunan serbest ve bağlı fenolik bileşikleri, pirogallol ve vanillik asit olduğu gözlemlenmiştir.

Bilimsel Adı: *Sinapis arvensis* L.

Türkçe Adı: Hardal

Yöresel Adı: Xerdel (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Yabani hardal (Baytop, 1999; Sargın, 2013) Eşek turpu (Baytop, 2007; Özüdoğru ve ark., 2011), Hardal (Koyuncu, 2005; Polat, 2010; Yeşil, 2007; Yapıcı ve ark., 2009), Herdal (Akan ve ark., 2008; Furkan, 2016; Korkut, 2006), Hardal otu, Acirga, Manamıh, Manamuh, Mananık, Mananik, Tüppek (Baytop, 2007), Hardel (Gençay, 2007), Hardal filizi (Polat, 2010), Namzan (Cansaran ve Kaya, 2010), Gormiz, Gormîze, Ğerdal, Ğerdelk, Ğertal, Ğartal, Tûrpek, Tüppek, Tînegiya, Tesevir (Fırat, 2013), Acirga, Mananik, Şêlîm, Têrpuke, Tirpa mêrgan, Tivra derevîn, Vinûne giya, Ğerdelo avî (Kasımoğlu, 2013), Harik, Şêlmok, Ğertele (Kasımoğlu, 2013), Delice

hardal, Hardal rokası (Sargın, 2013), Ğerdel (Oymak, 2018), Gııcı, Kara hardal (Şenkardeş, 2014), Mannik otu (Karagöz ve Serteser, 2014), Pıncar (Furkan, 2016), Hardıl (Şahin-Fidan, 2018).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Toprak üstü kısım

Kullanım Şekli: Kaynatılarak tüketilir vücut ağrılarına iyi gelir, pancar gibi pişirilerek yenir.

Kaynak Kişiler: Şöhret ÇİÇEK, Nefya AYDIN

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin taze yapraklarının salatası yapılır. Ayrıca yaprakları soğan ve yumurta ile kavrulmuş yemeği tüketilir, bitkinin toprak üstü kısımları taze iken haşlanır ve böreği yapılır, mide ağrısı ve romatizmalı hastalıkların tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları çay gibi demlenerek suyu içilir, bitkinin yapraklarından sarma yapılarak tüketilir, romatizmalı hastalıkların tedavisinde bitkinin yaprakları lapa haline getirilip romatizmalı alana 3-4 saat uygulanır. Bu uygulama hastalık geçene kadar devam eder (Kılıç, 2019). Bitkinin yapraklarından yemek yapılarak tüketilir (Koyuncu, 2005; Doğan, 2014). Bitkinin yeşil yaprakları tüketilir (Akan ve ark., 2008; Ertuğ, 2014; Korkut, 2006). Bitkinin dalları salata veya pişirilerek yenilir (Baytop, 2007). Bitkinin dal ve yaprakları salata veya yemek yapılarak tüketilir. Ayrıca hayvan yemi olarak kullanılır (Balos, 2007). Bitkinin toprak üstü kısımları çiğ veya yemek olarak tüketilir (Yeşil, 2007; Şahin-Fidan, 2018). Bitkinin taze toprak üstü kısımları yemek yapılarak tüketilir. Ayrıca diyabet hastalığına iyi geldiği için tüketildiği belirtilmektedir (Gençay, 2007). İltihaplı yaralarda bitkinin yaprakları ateşte ısıtılıp sıcak iken yara uygulanır. Bitkinin dal ve yaprakları salata veya yemek yapılarak tüketilir. Ayrıca hayvan yemi olarak kullanılır (Metin, 2009). Baş ağrısı ve romatizma tedavisinde bitkinin yaprakları kullanılır (Yapıcı ve ark., 2009). Kan şekerini düşürmek için bitkinin çiçekli dalları çay gibi demlenip içilir. Gövde dalları ise soyularak tüketilir (Polat, 2010). Bitkinin yaprakları gıda olarak kullanılır. Bitkinin tümünün zararlı olduğuna inanılır (Cansaran ve Kaya, 2010). Bitkinin toprak üstü kısımları pastalara katılır (Kargıoğlu ve ark., 2010). Bitkinin tüm kısımları taze iken tüketilir 180 (Özüdoğru ve ark., 2011). Romatizma tedavisinde bitkinin tüm kısımları kaynatılıp haricen uygulanır (Çakılcıoğlu ve ark., 2011). Bronşit ve zatüreye karşı bitkinin tohumu

kaynatılıp, 10 gün boyunca, birer fincan aç karnına suyu içilir. Ayakları ve vücudu üşümekten korumak için bitkinin toprak üstü kısımları kurutulur, kışın çorap içine koyularak giyilir. Bitkinin toprak üstü kısımları salata olarak tüketilir. Ayrıca hayvan yemi olarak kullanılır (Sargın, 2013). Baş ağrısına karşı bitkinin kökü ağızda çiğnenerek çıkan suyu yutulur. Taze yaprakları ise çiğ veya salata olarak tüketilir (Şenkardeş, 2014). Bitkinin taze yaprakları salat veya yemek yapılarak yenir. Ayrıca iştah açıcı olarak kullanılır (Kızıl ve Tonçer, 2014). Bitkinin taze yaprakları çiğ olarak veya yemek yapılarak tüketilir (Furkan, 2016; Oymak, 2018; Başaran ve ark., 2017). Bitkinin çiçekleri çiğ olarak yenir (Furkan, 2016). Huzursuz bacak sendromu tedavisinde bitkinin tohumları kullanılır (Sakinoğlu-Oruç ve Oruç, 2017). Kabızlık giderici ve sindirim sistemi sağlığı için yaprakları tüketilir (Şahin-Fidan, 2018).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Yabani hardal (*Sinapis arvensis* L.) bitkisinin çiçekleri ve gövdesi kullanılarak yapılan bir çalışmada su ekstraktlarının antioksidan aktivitesi ve esansiyel yağların antimikrobiyal özelliği ve fitokimyasal özellikleri incelenmiştir. Esansiyel yağ asitleri içerisinde monoterpenler, sesquiterpenler, nitriller, aldehitler ve sülfür içeren bileşikler kapsayan bir karışıma maruz bırakılmıştır. GC/MS analizi sonucu bitkinin gövdesinde esansiyel yağlardan Benzil izotiyosiyon (% 15.15), kubenol (% 15.12), dimetiltrisülfür (% 6.12), 6,10,14-trimetilpentadekan-2-on (% 3.85), indol (% 1.91), dimetil tetrasülfür (% 2.22), 1-butenil izoitiosiyon (% 18.4), Timol (% 3.44), oktadekan (% 4.14), Spathulenol (% 2,64), Hekzadekan (% 4,09), 1-epi – Cubenol (% 2,41) ve Oktadekanal (% 1.14) ana bileşenler olarak tespit edilmiştir. Çiçek kısmında ise Dimetil trisülfür (% 5.24), Dimetil trisülfür (% 19.2), Dimetil trisülfür (% 4.03), Timol (% 4.62), indol (% 1.41), 2-Fenil izotiyosiyon (% 7.45), δ -Cadinene (% 3.40), Spathulenol (% 1.58) ve 9-Metiltiyononanonitril (% 3.21) bulunduğu belirlenmiştir (Rad ve ark., 2013).

CONVOLVULACEAE / TARLASARMAŞIĞIGILLER

Bilimsel Adı: *Ipomoea purpurea* (L.) Roth

Türkçe Adı: Kahkahaçiçeği

Yöresel Adı: Kahkahaçiçeği, Şıkşebabi (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Boru çiçeği, Sarmaşık (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Süs bitkisi ve gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Tüm bitki

Kullanım Şekli: Bahçelerde süs amaçlı kullanılmaktadır, yapraklarından sarma yapılır.

Kaynak Kişiler: Ramazan BALIK, Nafya AYDIN

Literatürdeki Kullanımları: Süs bitkisi olarak kullanılmaktadır (Baytop, 1999; Duran, 1998). Bitki evlerin önünde süs bitkisi ve gölgelik olarak kullanılmaktadır (Kaval, 2011).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): *Ipomoea purpurea* (L.) Roth (Kahkaha çiçeği) kullanılarak, bazı herbisitlere karşı olan dirençliği gen seviyesinde araştırılmıştır. Herbisit için önemli bu bakılan genlerin seviyesinde önemli artış olduğu gözlemlenmiştir (Josephs ve ark., 2020).

CUCURBITACEAE / KABAKGİLLER

Bilimsel Adı: *Cucumis melo* L.

Türkçe Adı: Kavun

Yöresel Adı: Gındur (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Kıre, kavun, Gundor (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyvesi

Kullanım Şekli: Meyvesi soyularak yenir. Bölgede yetiştiriciliği yapılmaktadır.

Kaynak Kişiler: Sıddık ESENBOĞA, Engin ELMA, Ergün ELMA

Literatürdeki Kullanımları: Meyveleri gıda olarak tüketilir. (Mükemre, 2013). Literatürdeki kullanımı: Meyveleri gıda olarak tüketilir. Kavun suyu da gümüşlerin parlatılmasında kullanılmaktadır (Vural ve ark., 1997). Meyveleri ve tohumları gıda olarak tüketilir (Ertuğ, 2000). Meyvalarının yenmesi idrar artıcıdır (Bulut, 2006). Meyveleri gıda olarak tüketilir. Bölgede yetiştiriciliği yaygın olan bir bitkidir. Meyve çekirdekleri kurutulup tuzlandıktan sonra pazarda satılmakta (Gencay, 2007).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Mallek-Ayadi ve ark., (2016) tarafından yapılan bir çalışmada yan ürün olarak kabul edilen kavun bitkisinin kabuklarının fitokimyasal içeriği ve fonksiyonel özellikleri belirlenmiştir. Kavun kabuklarının (maazoun çeşidi) karbonhidrat (% 69.77) ve kül (% 3.67) gibi besleyici maddeler

açısından zengin olduğu belirtilmiştir. Ayrıca Polifenol ve flavonoid miktarının (sırasıyla 332 mg / 100g ve 95.46 mg / 100g) olduğu ve önemli miktarda toplam diyet lifleri (% 41.69) ve antioksidan içerdiği belirlenmiştir. Kavun kabuklarının fenolik bileşiklerinin tanımlanması ve miktar tayini, yüksek performanslı sıvı kromatografi (HPLC) cihazı ile gerçekleştirilmiştir. Elde edilen sonuçlar hidroksibenzoik asitlerin ve flavonların ana fenolik sınıflarını oluşturduğunu göstermiştir. Kavun kabuklarında temel fenolik bileşiğin 3-Hidroksibenzoik asit (33.45 mg / 100g) olduğu ve bu bileşeni 29.34 mg / 100g ile apigenin-7-glikozit bileşiğinin takip ettiği bildirilmiştir. Fonksiyonel özelliklerin (su ve yağ tutma kapasiteleri) ve renginin belirlenmesi sonucu kavun kabuklarının endüstriyel uygulamalarda faydalı olabilecek özelliklere sahip olduğu belirtilmiştir.

Bilimsel Adı: *Cucurbita moschata* Duchesne

Türkçe Adı: Balkabağı

Yöresel Adı: Kulind (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Balkabağı (Karakurt, 2014)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyvesi, çekirdekleri

Kullanım Şekli: Tatlısı ve çorbası yapılarak tüketilir. Siroz hastalığında tedavi edici olarak tüketilir. Nemli bir bezin içinde konulup ateşin içerisine konulup çıkardıktan sonra hakiki yağ ile ezilip karın tarafına sürülür. Meyveleri haşlanarak yenir, meyveleri doğranır bir gece şeker içinde bekletildikten sonra fırında pişirilerek tatlısı yapılır, meyvesi soyulur kaynatılır blenderden geçirildikten sonra üzerine haşlanmış et ve et suyu dökülerek çorbası yapılır. Çekirdekleri çerez olarak tüketilir.

Kaynak Kişiler: Nezir AYDIN, Nefya AYDIN, Sıddık ESENBOĞA, Taybet ESENBOĞA, Engin ELMA

Literatürdeki Kullanımları: Suyu kabızlık ve baş ağrısı tedavisinde kullanılır, kabağın lifi ağrıyan yere konur sırt ağrılarını keser, bir avuç kabak çekirdeği aç yenirse tenya, solucan, kurt öldürücü özelliği vardır, zekayı geliştirir, lapası çıban ve vücut şişkinliklerine iyi gelir, çiçeğiyle sarma yapılır (Karakurt, 2014).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Yiyecek ve hayvan yemi olarak kullanılan ve bir kış kabağı (*Cucurbita moschata*) çeşidi olan Duchense kabağında yapılan bir çalışmada bu çeşidin fiziksel, kimyasal ve fizikokimyasal özellikleri karakterize edilmiştir. Bu amaçla çeşitli morfolojik, kimyasal ve fizikokimyasal analizler yapılarak lif, karotenoid, fenolik ve mineral içerikleri belirlenmeye çalışılmıştır. Morfolojik analiz sonucu bu çeşidin homojen bir morfolojiye sahip olmadığı belirtilmiştir. Fiziksel ve fizikokimyasal özellikleriyle ilgili verilerde de büyük değişkenlikler tespit edilmiştir. Çalışma sonucunda kabakta yüksek miktarda karotenoid ve diyet lifi tespit edilirken, yağ ve toplam fenolik içeriğinin diğer meyvelere kıyasla düşük olduğu belirlenmiştir. Mineral içeriğinin ise, kabuktaki sodyum, potasyum ve magnezyum dışında tüketicilerin beslenme ihtiyaçlarının üzerinde bir değere sahip olduğu rapor edilmiştir (Jacobovalenzuela ve ark., 2011).

Bilimsel Adı: *Cucurbita pepo* L.

Türkçe Adı: Sakız kabağı

Yöresel Adı: Kulind (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Kabak, kestane kabağı, Sakız kabağı, Kulund (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyvesi

Kullanım Şekli: Meyveleri gıda olarak tüketilir. Halk tarafından yetiştiriciliği yapılır.

Kaynak Kişiler: Nezir AYDIN, Nefya AYDIN

Literatürdeki Kullanımları: Meyveleri gıda olarak tüketilir (Mükemre, 2013). Tohumları kurt düşürücü olarak kullanılır (Sayar ve ark., 1995). Barsak solucanlarına karşı bir çay bardağı bitkinin tohumu yenir (Sezik ve ark.,1997). Tohumları insanlarda zehirliliği bulunmayan kurt ve şerit düşürücüdür (Baytop, 1999; Saday, 2009). Meyveleri ve tohumları gıda olarak tüketilir (Ertuğ, 2000). Boğaz ağrıları ve bronşit için meyveler suda kaynatılıp boyuna uygulanır (Sezik ve ark.,2001). Gıda amaçlı olarak kullanılır (Ertuğ, 2004b). Meyve sapı, ceviz ile birlikte dövülüp, haricen, egzama tedavisinde kullanılır (Tuzlacı, 2006). Meyveleri gıda olarak tüketilir. Bölgede yetiştiriciliği yaygın olan bir bitkidir. Meyve çekirdekleri kurutulup tuzlandıktan sonra

pazarda satılmakta. Meyveleri ısıtıldıktan sonra karın sancısı çekenler, ısıtılmış kabağı karınlarının üstünde bekleterek sancının giderilmesi amaçlanır (Gencay, 2007).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Mısır'da yetiştirilen kabak meyvelerinin (*Cucurbita pepo* L.) kabuk, et ve tohum olarak üzere üç kısmı kullanılarak yapılan bir çalışmada bu kısımların kimyasal bileşimi ve biyolojik aktivitesi incelenmiştir. Kabukta, ette, tohumlarda ve yağsız tohum küspesinde bulunan lif, protein, -karoten, karbonhidrat, mineral ve yağ asitlerinin kimyasal analizi yapılmıştır. Ana meyve kısımlarının, kabuğunun ve etinin organik ekstraktlarının kimyasal, GC-MS ve biyolojik testleri, bu kısımlarda bulunan bileşenleri ortaya koymuştur. Ekstrelerin kromatografik saflaştırılması sonucu trigliserit yağ asidi karışımı (1), tetrahidro-tiyofen (2), linoleik asit (3), kalotropolean ester (4), kolesterol (5) ve 13 (18) -oleanen-3-ol (6) gibi bileşikler belirlenmiştir. Ekstraktın polar olmayan fraksiyonunun GC-MS analizi sonucu dodekan ve tetradekanın varlığı belirlenmiştir. İzole edilmiş bileşiklerin yapıları (1-6) NMR ve EI-MS spektrometresi ile doğrulanmıştır (Badr ve ark., 2011).

FABACEAE / BAKLAGİLLER

Bilimsel Adı: *Glycyrrhiza glabra* L. var. *glabra*

Türkçe Adı: Meyan

Yöresel Adı: Meyan (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Meyan balı, Meyan kökü özü (Baytop, 1999), Piyan (Baytop, 1999), Meyan şerbeti (Baytop, 1999), Meyan kökü (Baytop, 1999; Akan ve Bakır-Sade, 2015; Balos, 2007; Bakır-Sade, 2014), Piyan (Gürhan ve Ezer, 2004), Meyan (Baytop, 2007; Gençay, 2007; Özüdoğru ve ark, 2011), Sus (Behcet ve Arık, 2013; Korkut, 2006), Biyan (Korkut, 2006; Hayta ve ark., 2014), Bıyam, Bıyan, Biyam, Boyan, Mayan, Miyan, Payan, Piyam, Tatlı bayram, Tatlı biyan, Tatlı kök, Tatlı miyan, Tatlı meyan (Baytop, 2007), Boyam (Baytop, 2007), Ava süse (Balos, 2007; Akan ve Balos, 2013), Sûs (Fırat, 2013; Balos, 2007), Biyam balı (Dağlı, 2015), Şirmiyan (Altundağ, 2009), Şirinbiyan (Altundağ ve Öztürk, 2011), Biham, Mahikûk, Giyabelek, Şîrinbeyan, Şîrin belg (Fırat, 2013), Ava sûsê, Bıyam, Kevsûsk, Pıyan, Reha sûsê, Şîn şîrinok, (Kasimoğlu, 2013), Binebelek, Sos, Sûsik, Zorava, Mêkok, Belek (Fırat, 2013; Kasimoğlu, 2013), Kukisüsü (Akan ve Bakır-Sade, 2015), Buyan, Buyan balı (Furkan, 2016), Biyam (Kolaç, 2018), Suus, Ave biyam (Oymak, 2018).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Kök

Kullanım Şekli: Köklerinden şerbet yapılır.

Kaynak Kişiler: Engin ELMA

Literatürdeki Kullanımları: Doğum kolaylaştırıcı olarak bitkinin kökü kaynatılarak suyu içilir, bel ve baş ağrısı için bitkinin kökü ağrıyan yerlere sürülür, mide hazımsızlığına karşı bitkinin kökü suda demlenerek suyu içilir, kansızlık giderici olarak bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir, böbrek sağlığı için bitkinin kök kısmı soğuk suda demlenerek suyu içilir, astım hastalığının tedavisinde bitkinin kökü soğuk suda demlenmeye bırakılır ve demlendikten sonra suyu içilir, karaciğer ve böbrek hastalıklarının tedavisinde bitkinin kökü soğuk suda demlenmeye bırakılır ve demlendikten sonra suyu içilir, tansiyon tedavisinde bitkinin kök ve gövde kısımları soğuk suda demlenmeye bırakılır ve demlendikten sonra suyu içilir, kadın hastalıklarının tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları soğuk suda demlenerek suyu içilir, susuzluk giderici olarak bitkinin kökü soğuk suda demlenerek suyu tüketilir, öksürük kesici olarak bitkinin kökü çay gibi demlenip suyu içilir, bitkinin kökünden yapılan şerbet özellikle yaz mevsiminde bolca içilir (Kılıç, 2019). Bitkinin kökü göğüs yumuşatıcı, balgam söktürücü, idrar arttırıcı ve tat düzenleyici olarak ya 0,5-1 gr hap halinde yada çay gibi demlenip veya kaynatılıp günde 2-3 bardak suyu içilir. Ayrıca eczacılıkta hapların hazırlamasında, kıvam ve şekil vermede kullanılır. Sigara, bira ve plastik sanayiinde önemli bir etken maddedir. Kola ismi altında alkolsüz içeceklerin hazırlanmasında kullanılır. Bitkinin kökünden yapılan meyan balı ise göğüs yumuşatıcı, öksürük kesici, mukozayı koruyucu, yara iyileştirici ve mide hastalıkları tedavisinde hap halinde veya kökün ağızda emilmesi şeklinde kullanılır. Ayrıca kökünden şerbet yapılarak içilir (Baytop, 1999). Hemoroit tedavisinde bitkinin yaprakları haricen kullanılır (Gürhan ve Ezer, 2004). Mide ve böbrek rahatsızlıklarında bitkinin kökünden yapılan şerbet içilir (Akan ve ark., 2008). Bitkinin kökleri tedavi amaçlı ve şerbet yapımında kullanılır (Baytop, 2007). Soğuk algınlığına karşı bitkinin kökü kaynatılıp suyu içilir (Gençay, 2007). Göğüs yumuşatıcı, balgam söktürücü, nikotin etkisini azaltıcı, idrar söktürücü, tansiyon düşürücü, böbrek taşlarını düşürücü ve kuru öksürüğü giderici olarak bitkinin kökünden yapılan şerbet içilir. Ayrıca toprak üstü kısımları gölge yapmada çardak ve dam üstlerinde kullanılır (Balos, 2007). 221 Güneş çarpmasında bitkinin yaprakları vücuda sarılır. Öksürük kesici, böbrek taşı düşürücü,

sara nöbetlerinde ve kanser tedavisinde bitkinin kökünden yapılan şurup içilir. Çocuğu olmayan kadınlar, bitkinin yaprakları kaynatılıp buharına oturtulur. Yara iyileştirmede toprak üstü kısımları kullanılır. Bitkinin kökü soyularak emilir, kaynatılarak ise şurup elde edilir. Ayrıca toprak üstü kısımları hayvan yemi olarak kullanılır (Altundağ, 2009). Bitkinin antiinflamatuvar, antialerjik, antimikrobiyal, antiviral, antiülserojenik, antitümör, karaciğer, üst solunum yolları, bronş hastalıklarında koruyucu etkileri vardır. Ayrıca ilaçların acı tadını maskeleyerek, sigara yapımında tütünün terbiyesinde, kağıt sanayiinde, kökün kurutulup sıkıştırılmasıyla ses geçirmeyen tahtamsı plakalar yapımında, ateşe dayanıklı maddeler ve renk maddesi olarak boyacılık ve ayakkabı boyalarında, tekstil sanayiinde, şekerlikte, buralara köpük ve aroma vermede, serinletici içki yapımında bitkinin kökünden yapılan şerbet kullanılır (Akçiçek, 2010). Öksürük kesici, bronşit, mide, astım, diüretik, epilepsi, kanser ve böbrek taşı düşürmek için bitkinin kökü kaynatılıp suyu içilir. Güneş çarpmasında ise yaprakları vücuda sarılır (Altundağ ve Öztürk, 2011). Astım ve karın ağrısına karşı bitkinin kökü çay gibi kaynatılıp suyu içilir (Özdoğan ve ark., 2011). Soğuk algınlığı, bronşit ve gribe karşı bitkinin kökü kullanılır. Ayrıca kökü şerbet yapımında kullanılır (Gelse, 2012). Zehirlenmelere karşı bitkinin kökü çay gibi kaynatılıp içilir ve kökü ağızda çiğnenir. Soğuk algınlığı, grip ve mide ağrısında kökler kurutulup dövülür ve çay gibi demlenerek içilir. Yara iyileştirmede ise bitkinin kökü kaynatılıp yumuşatılır ve un ile karıştırılarak yaraya uygulanır veya genç sürgünleri kesilip elde edilen sıvı yaraya sürülür (Behcet ve Arık, 2013). Mide ve böbrek rahatsızlıklarına karşı bitkinin kökünden yapılan tatlı şerbet içilir (Furkan, 2016). Kanser, böbrek taşlarını düşürücü, hazmı kolaylaştırıcı ve iştah açıcı olarak bitkinin kökü dövülüp tarçın ile karıştırılır, kaynatılıp suyu içilir (Tütenocaklı, 2014). Hazmettirici ve yüksek kolesterolü düşürücü olarak bitkinin kökü çay gibi demlenip günde üç kez bir çay bardağı içilir (Hayta ve ark., 2014). Göğüs yumuşatıcı, balgam söktürücü, idrar artırıcı ve mide hastalıklarında bitkinin kökünden yapılan şerbet tüketilir (Kızıl ve Tonçer, 2014). Bağışıklık güçlendirici, mide ülseri, göğsü yumuşatıcı ve balgam söktürücü olarak bitkinin kökü dövülüp, kaynatılıp suyu içilir (Akan ve Bakır-Sade, 2015). Mide rahatsızlıklarında bitkinin kökünden elde edilen sıvı içilir. Ayrıca kökünden şerbet yapıp içilir (Dağlı, 2015). Astım tedavisinde bitkinin kökü kaynatılıp suyu içilir (Melikoğlu ve ark., 2015). Kansızlık için bitkinin kökü kullanılır (Erbay ve ark., 2016). Bitkinin kökü soyulduktan sonra çiğ olarak yenir veya kökünden şerbet yapıp içilir (Altundağ, 2017). Astım, soğuk algınlığı, nefes darlığı ve bağışıklık sistemini güçlendirmek için 222 bitkinin

kökü kaynatılıp suyu içilir (Kolaç, 2018). Böbrek sağlığı için bitkinin kökünden yapılan şerbet içilir. Ayrıca kökü direk emilerek de kullanılır (Oymak, 2018).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Tohma ve Gülçin (2010), Türk meyanlarının (*Glycyrrhiza glabra* L.) kök ve kabuklarının liyofilize sulu ekstraktları ve etanolik ekstraktlarının antioksidan ve radikal temizleme aktivitesini, DPPH• süpürme aktivitesi, ABTS•+ temizleme aktivitesi, DMPD•+ süpürme aktivitesi, O₂•- süpürme aktivitesi, toplam antioksidan aktivite, Fe³⁺-Fe²⁺ ve Cu²⁺ -Cu⁺ indirgeme yetenekleri, H₂O₂ süpürme ve demir iyonları (Fe²⁺) şelatlama aktiviteleri gibi antioksidan analizler uygulayarak incelemiştir. Toprak üstü kısımlarının sulu ekstraktı (AE-AP), toprak üstü kısımlarının etanol ekstraktı (EE-AP), kök kısımlarının sulu ekstraktı (AE-RP) ve kök kısımlarının etanol ekstraktı (EE-RP) 30 µg/mL konsantrasyonda linoleik asit emülsiyonunun lipid peroksidasyonunu sırasıyla % 87.9, %83.6, %88.6 ve %80.1 oranında inhibe ettiği rapor edildi. Öte yandan, a-tokoferol ve troloks, sırasıyla % 68.1 ve 81.3 inhibisyonu gösterdiği bildirilmiştir.

FAGACEAE / KAYINGILLER

Bilimsel Adı: *Quercus brantii* Lindl.

Türkçe Adı: Karamişe

Yöresel Adı: Dara beruni

Literatürdeki Adları: Aruro (Mardin-Süryanice), Kudret helvası, Men (Mardin-Arapça) (Baytop, 2007), Beru (Gençay, 2007), Ballot (Akgül, 2008), Berü (Kaval, 2011), Darberî, Rarberû, Şalbêre, Şavlêr, Berî, Bero, Çilo, Belû (Fırat, 2013), Bervar, Darmazg, Lokbe, Nere, Sek, Şabelû, Şahberû, Şavlêre, Şevalyêr, Velgê heran (Kasamoğlu, 2013), Lepikêre, Şablêre (Fırat, 2013), Balutê, Bellot, Çilo (Arasan, 2014), Palamut (Furkan, 2016), Meşe (Doğan, 2014), Palut, Meşe palamudu (Furkan, 2016), Dara berri, Palut Oymak, 2018).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: İran-Turan elementi

Kullanım Amacı: Hayvan yemi, yakacak

Kullanılan Kısımlar: Gövdesi, yaprakları, meyve

Kullanım Şekli: Kuru kısımları yakacak olarak kullanılır. Yaprakları ve meyvesi hayvan yemi olarak kullanılır.

Kaynak Kişiler: Yasin AYDIN, Sıddık ESENBOĞA, Taybet ESENBOĞA

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin tohumu çiğ olarak tüketilir, diyabet hastalığında bitkinin tohumu çiğ olarak tüketilir, astım ve bronşit hastalıklarının tedavisinde bitkinin reçinesi bal ile karıştırılıp tüketilir, diyabet hastalığında bitkinin meyvesi dövülüp un haline getirilir ve su ile birlikte tüketilir, böbrek taşı düşürücü olarak bitkinin yaprağı kaynatılarak suyu içilir, mide rahatsızlıklarında bitkinin tohumu çiğ olarak tüketilir, kolesterol ve diyabet hastalıklarının tedavisinde bitkinin tohumu çiğ olarak veya pişirilerek tüketilir, kalp güçlendirici olarak bitkinin tohumu çiğ olarak tüketilir, ülser hastalığının tedavisinde bitkinin tohumu 10 gün suda demlenmeye bırakılır, sonra aç karnına bir bardak suyu içilir, bitkinin gövde parçaları kömür yapımında kullanılır. Bitkinin dalları, bitkinin gövde parçalarını piramit gibi örecek şekilde dizilir. Bu piramidin etrafı bitkinin yaprakları ve toprak ile örtülür sonra ateşe verilir. 2-3 gün bekleddikten sonra piramit yapı açılır. Bitkinin gövde parçaları kömür haline gelmiş olur, balgam söktürücü ve ses açıcı olarak bitkinin tohumu çiğ olarak tüketilir, diyabet hastalığında bitkinin yaprak ve çiçekleri çiğ olarak tüketilir, deri tabaklamada, bitkinin palamut kadehi suyun içinde 2-3 gün demlemeye bırakılır. Sonra deri bu suyun içine koyulur ve iki gün bekletilir. Böylece derinin rengi koyulaşır ve kokusu gitmiş olur, bitkinin meyvesi bir ay toprak altına gömülür, sonra tathlaşır ve çiğ olarak tüketilir, diyabet hastalığının tedavisinde bitkinin meyvesi kestane gibi pişirilerek tohumu tüketilir, diyabet hastalığında bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu içilir, prostat hastalığının tedavisinde bitkinin meyvesi kestane gibi pişirilerek tohumu tüketilir, bitkinin budanan dalları ile bittim bitkisinin budanan dalları yakacak olarak kullanılır, sarılık hastalığının tedavisinde bitkinin tohumu çiğ olarak tüketilir, bağışıklık sistemi sağlığı için bitkinin tohumu çiğ olarak tüketilir, tansiyon düzenleyici olarak bitkinin tohumu çiğ olarak tüketilir, kanser hastalıklarını önlemede bitkinin meyvesi közlenerek tohumu tüketilir (Kılıç, 2019). Şeker ve tansiyon hastalığına karşı bitkinin tohumu yenir. Gövde ve dalları yakacak olarak kullanılır. Yaprakları ve meyveleri hayvan yemi olarak kullanılır. Ayrıca yaprakları kaynatılarak siyah boya elde edilir (Gençay, 2007). Bitkinin meyvesi diyabet tedavisinde kullanılır. Gövdesi yapı malzemesi olarak, dalları ise yakacak olarak kullanılır (Akgül, 2008; Akgül ve ark.2018). Bitkinin meyvesi çiğ olarak yenir. Ayrıca yakacak olarak kullanılır (Kaval, 2011). İshal rahatsızlığına karşı, bitkinin gövde kabuğu suda kaynatılıp sabah akşam suyu içilir. Çocukların idrar kaçırmasına karşı meyve kabuğu kaynatılıp içilir. Diyabet tedavisinde ve mide rahatsızlıklarında ise bitkinin meyvesi yenir (Arasan, 2014). Diyabet hastalığı tedavisinde meyveleri kestane gibi pişirilerek tohumu yenir. Bitkinin yaprakları

üzerinde meydana gelen tatlı lezzetli usare şeker yerine kullanılır. Gövdeleri ve dalları çit yapımında ve yakacak olarak kullanılır. Yünü siyaha boyamada yaprakları kaynatılır. Kupulaları çocuklar tarafından düdük gibi çalınır (Doğan, 2014). Bitkinin tatlı ve iri palamutları pişirilerek yenir (Kızıl ve Tonçer, 2014). Bitki meyvesi İran'ın geleneksel tedavisinde; boğaz yangısı, bademcik iltihabı ve ses kısıklığı, tipik kan hemoroidleri, ishal kesici, dizanteri, mideyi rahatlatıcı (ağrı ve gazı giderici), anemi hafifletici, raşitizm iyileştirici, mide ve solunum sistemini güçlendirici, göğüs yumuşatıcı, pürüzsüz ses ve öksürük rahatlatıcı olarak kullanılmaktadır (Bahmani ve ark., 2015). Bitkinin meyve kısmı pişirilerek yenilir. Yaprak ve meyvesi hayvan yemi olarak kullanılır. Kökü ise yakacak olarak kullanılır. Ayrıca çocuklar meyveyi topaç gib döndererek oyun oynarlar (Furkan, 2016). Köy evlerinin tavan kısmında yapı malzemesi olarak kullanılır. Olgun meyvesi kaynatılıp, kabuğu soyulduktan sonra çerez olarak yenir (Oymak, 2018). Bitki yakacak olarak kullanılır. Diş ağrılarında dişin üzerine mazinin (gal) tozu dökülür. Ayrıca galı çocuklar tarafından oyuncak olarak kullanılıyor (Korkmaz ve Karakuş, 2015).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): *Quercus brantii* bitkisinde yapılan bir çalışmada metanol ekstraktları kullanılarak bitkinin total fenolik, flavonoid, flavonol içeriği ve antioksidan içeriği belirlenmiştir. N-bütanol fraksiyonu en yüksek total fenolik içeriğe sahipken (376.2 ± 7.1) aynı zamanda en düşük en düşük IC50 değerine de (6.5 ± 0.6 µg ml) sahip olmuştur. Çalışmada kullanılan dört fraksiyonun total fenolik içeriği ve serbest radikal süpürme aktiviteleri arasında önemli bir korrelasyon görüldüğü belirtilmiştir ((R= -0.768, P< 0.01) (Karimi ve Moradi, 2015).

Bilimsel Adı: *Quercus infectoria* Oliv. subsp. *veneris* (A.Kern.) Meikle

Türkçe Adı: Zindiyen

Yöresel Adı: Dara mazini (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Meşe mazısı (Baytop, 1999), Dağ meşesi (Furkan, 2016), Pelit (Kargioğlu ve ark., 2010; Ertuğ, 2000, Gelse, 2012), Mazi (Gençay, 2007), Palamut çalısı (Vural, 2008), Mazı meşesi (Tütenocaklı, 2014; Arıtuluk, 2010), Dara mazi (Fırat, 2013; Mükemre, 2015), Barû, Ballo, Balot, Belû (Fırat, 2013), Dargezo, Mazêre, Mazikdar (Kasımoğlu, 2013), Çalı meşesi, Çalı pelidi, Kancık çalı, Çalı, Kancık meşe (Sargın, 2013), Meşe (Doğan, 2014)], Meşe palamudu (Tütenocaklı, 2014), Gerçelik (Arasan, 2014).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda, yakacak, hayvan yemi

Kullanılan Kısımlar: Gövde, yaprak, meyve

Kullanım Şekli: Kuru kısımları yakacak olarak kullanılır. Yaprakları vemeyvesi hayvan yemi olarak kullanılır. Meyveleri kestane gibi tüketiliyor.

Kaynak Kişiler: Yasin AYDIN, Sıddık ESENBOĞA, Taybet ESENBOĞA

Literatürdeki Kullanımları: Ülser hastalığının tedavisinde bitkinin meyvesi dövülüp un haline getirilir ve bal ile karıştırılarak yenir, bebekleri veya çocukları nazardan korumak için bitkinin galı ipe dizilerek kola takılır, ishal kesici olarak bitkinin mazısı (mazi sineği tarafından dallarda meydana getirilen gal) un haline getirilerek su ile birlikte tüketilir, bitkinin gövde parçaları kömür yapımında kullanılır. Bitkinin dalları, bitkinin gövde parçalarını piramit gibi örecek şekilde dizilir. Bu piramidin etrafı bitkinin yaprakları ve toprak ile örtülür sonra ateşe verilir. 2-3 gün bekledikten sonra piramit yapı açılır. Bitkinin gövde parçaları kömür haline gelmiş olur, ishal kesici olarak bitkinin yaprak ve çiçekleri çiğ olarak tüketilir, bitkinin mazısı ipe dizilerek nazarlık veya süs eşyası olarak evlerin girişine asılır, bitkinin meyvesi çiğ olarak tüketilir (Kılıç, 2019). Bitkinin mazısı kabız edici, ishal ve kanamalara karşı, ya hap halinde ya da çay gibi demlenip günde 2-3 bardak içilir. Ayrıca boya endüstrisinde ve deri tabaklama da kullanılır (Baytop, 1999). Bitkinin meyvesi tüketilir (Ertuğ, 2000). Bitkinin yaprakları üzerinde oluşan tatlı sıvı kaynatılarak pekmez yapılır. Ayrıca yaprakları kaynatılıp siyah boya elde edilir (Gençay, 2007). Bitkinin gövde ve dalları yakacak olarak, yaprakları ise hayvan yemi olarak kullanılır (Gençay, 2007; Doğan, 2014). Bitkinin yaprakları hayvan yemi olarak kullanılır. Odunsu kısımları yakacak, dalları ise çit ve çardak yapımında kullanılır (Vural, 2008). Bal arılarının polen ve böcek salgısından yararlandığı bitkilerdendir (Karaca, 2008). Eşeklerin semer yaralarında mazi toz haline getirilip, yaraların üzerine serpilir (Arıtuluk, 2010). Bitkinin gövde kısımları yakacak olarak kullanılır (Tütenocaklı, 2014; Kargioğlu ve ark., 2010). Bitkinin gövde ve dalları yakacak olarak, yaprakları ve meyveleri ise hayvan yemi olarak kullanılır (Gelse, 2012). Dericilikte, derinin bozulmasını engellemek için bitkinin galı kullanılır (Sargın, 2013). Diyabet hastalığının tedavisinde bitkinin meyvesi kestane gibi pişirilerek yenir (Doğan, 2014). Bitkinin yaprakları hayvan yemi olarak kullanılır (Arı, 2014). Bitkinin meyveleri pişirilerek tüketilir (Doğan, 2014). Bitkinin dalları

baston, kaşık, kepçe, ekmek tahtası, tahta metre, parke, kapı ve pencere döşemesi yapımında kullanılır. Bitkinin odunsu yapıları yakacak, yaprakları ise kışın hayvan yemi olarak kullanılır (Furkan, 2016). Bitkinin galları kaynatılıp sarımsı renk elde edilir. Ayrıca bitki yakacak olarak kullanılır (Kayabaşı-Poyraz ve ark., 2016).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): *Qurecus brantii* bitkisinde yapılan bir çalışmada metanol ekstraktları kullanılarak bitkinin total fenolik, flavonoid, flavonol içeriği ve antioksidan içeriği belirlenmiştir. N-bütanol fraksiyonu en yüksek total fenolik içeriğe sahipken (376.2 ± 7.1) aynı zamanda en düşük en düşük IC50 değerine de ($6.5 \pm 0.6 \mu\text{g ml}$) sahip olmuştur. Çalışmada kullanılan dört fraksiyonun total fenolik içeriği ve serbest radikal süpürme aktiviteleri arasında önemli bir korrelasyon görüldüğü belirtilmiştir (($R = -0.768$, $P < 0.01$) (Karimi ve Moradi, 2015).

HYPERICACEAE / KANTARONGİLLER

Bilimsel Adı: *Hypericum retusum* Aucher

Türkçe Adı: Aran

Yöresel Adı: Kantaron (Türkçe)

Literatürdeki Adları: Bantof (Akan ve ark., 2008), Bahtof (Arasan, 2014; Korkut, 2006), Koyun kıran, Binbirdelik otu (Yapıcı ve ark., 2009), Brikte, Batuf, Gulazerik, Giyazorik, Sûrûnç, Zurnetik, Talik, Arînge, Çayê kurfê, Ruja, Raşk, Darmana sûra, Gulapîran, Belbelava, Jan, Gulajan, Çayekovî (Fırat, 2013), Rojereşk, Vilika zerdî (Kasımoğlu, 2013), Behtof (Akan ve ark., 2013), Batof, Botav (Arasan, 2014), İhsetlul, Sarı kantaron (Dağlı, 2015), Kızılıcık (Oymak, 2018).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: İran-Turan elementi

Kullanım Amacı: Tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Toprak üstü

Kullanım Şekli: Kantaron tozu bıçak yaralarına sürülür.

Kaynak Kişiler: Meryem EVİN

Literatürdeki Kullanımları: Kalp hastalıklarının tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılarak suyu içilir, damar tıkanıklığı için bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir. Fakat göze zarar verdiği için kullanımına dikkat edilmesi gerekmektedir, kalp hastalıklarının tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılarak tok karnına suyu içilir, yüzde, bacaklarda kızarıklık ve iltihaplı

hastalıklarda bitkinin dalları tütsü yapılarak uygulanır, egzamalar için bitkinin toprak üstü kısımları suda demlenecek, demlenen suya egzama olan el veya ayak konulacak, damar tıkanıklığı için bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp, günde bir bardak aç karnına suyu içilir, yaraları iyileştirmede ve uyuşturmada bitkinin toprak üstü kısımları yaralı alana sürülür, mide ağrısı ve sancısı tedavisinde bitkinin kökü kaynatılıp suyu içilir, astım hastalığının tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir, arıların ziyaret ettiği bitkilerdendir (Kılıç, 2019). Boğaz iltihaplanması ve diş iltihaplanmasına karşı bitki kaynatılıp, suyu ile gargara yapılır. Gözü ağrıyan çocuklar için bitkinin yaprakları kaynatılıp gözler 1-2 dakika buharına tutulur. Yünü mor kahverengiye boyamak için bitkinin yapraksız dalları kaynatılır. Hayvanlar için zehirli bitkilerdendir. Ayrıca çardakların üstünü örtmede kullanılır (Korkut, 2006). Safra söktürücü, idrar arttırıcı, ağrı kesici ve soğuk algınlığında terletici olarak bitkinin kurtulmuş toprak üstü kısımları çay gibi demlenip günde 1-2 bardak içilir. Çıban açıcı olarak ise bitkinin yaprakları kaynatılıp üzerine un eklenerek hamur haline getirilip çıban üzerine sarılır. Hayvanların kırıklarında bitkiden hazırlanan macun şişkinlikleri alır. Hayvanlar için zehirlidir (Karın ve yüz şişkinliği) (Balos, 2007). Mide rahatsızlıkları, iştah açıcı, balgam söktürücü ve ateş düşürücü olarak bitkinin çiçek ve yaprakları kullanılır (Yapıcı ve ark., 2009). Bitkinin toprak üstü kısımları hayvanlar için zararlıdır (Akan ve ark., 2013). Yara ve yanık iyileştirici, çocuk pişikleri ve eklem ağrılarına karşı bitkiden hazırlanan yağ haricen kullanılır (Arasan, 2014). Cilt güzelliği ve vücuttaki ödemleri atmak için bitkinin çiçekli ve yapraklı dalları kaynatılıp, buharından yararlanılır (Dağlı, 2015). Baş ağrısına karşı tüm bitki kaynatılır, elde edilen su kına ile yoğrulup başa sürülür. Siville giderici olarak tüm bitki kaynatılıp buharı yüze tutulur. Kızamık tedavisinde ise bitki kaynatılıp, suyu ile yıkanılır (Oymak, 2018).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): *Hypericum retusum* bitkisinde yapılan bir çalışmada çiçek, meyve ve tohum kısımlarının metanol ekstraktlarında antioksidan, antikanser, antikolinesteraz, anti-genotoksik aktivite ve fenolik içeriği araştırılmıştır. HPLC cihazı ile metanol ekstraktlarındaki protokatekuik asit, kateşin, kafeik asit ve siringik asit miktarları ile belirlenmiştir. *H. retusum* tohum özütünün toplam fenolik içeriği meyve ve çiçek özlerinden daha fazla bulunmuştur. Çiçek ve tohum metanol ekstraktlarının DPPH serbest radikal süpürme aktivitesi, kontrol olarak kullanılan BHT'ye karşı yakın aktivite göstermiştir. Çalışmada kullanılan üç *H. retusum* ekstresi arasında sadece çiçek metanol ekstresi, HeLa ve NRK-52E hücre hatlarına karşı önemli sitotoksik aktiviteler sergilemiştir. Ayrıca, tohum metanol ekstresi hem asetil hem de

butiril-kolinesteraz inhibe edici aktivite göstermiştir. Ayrıca en yüksek anti-genotoksik etkilerin 25 ve 50 µg / mL konsantrasyonlarında görüldüğü bildirilmiştir (Keskin ve ark., 2017).

Bilimsel Adı: *Hypericum scabrum* L.

Türkçe Adı: Karahasançayı

Yöresel Adı: Kantaron (Tükçe)

Literatürdeki Adları: Kantaron, Karahasan çayı, Kulilka zar, Sancı otu, Kan otu, Kılıç otu, Koyunkıran, Kuzukıran, Kepir otu, Püre, Sarı kantaron, Yara otu, Kızılcık otu, Mayasılotu, Mide otu, Giyazer, Sic (Mükemre, 2014)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: İran-Turan elementi

Kullanım Amacı: Tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Toprak üstü

Kullanım Şekli: Kantaron tozu bıçak yaralarına sürülür.

Kaynak Kişiler: Meryem EVİN

Literatürdeki Kullanımları: Çiçekli dalları kurutulduktan sonra hazırlanan çayı mide ağrılarında bir çay bardağı kadar kullanılır (Mükemre, 2013). Çiçekli haldeki bitki zeytinyağı ile karıştırılarak ülser tedavisinde kullanılır (Honda ve ark., 1996). Çiçekli dallarından hazırlanan infüzyon (%1), dahilen basura karşı ve kabız olarak kullanılmaktadır (Baytop, 1999). Kaynatılmış suyu çay olarak içilirse mayasıla iyi gelir (Bağcı, 2000). Bitki hemoroid tedavisinde dekoksasyon halinde kullanılır (Sezik ve ark., 2001). Çiçekli dallarından hazırlanan infüzyon (%1) dahilen kabızlığa ve basura karşı kullanılır (Türkoğlu ve ark., 2006; Çakılcıoğlu ve ark., 2007). Bitki dekoksasyon halinde hemoroid tedavisinde kullanılır (Gürhan ve Ezer, 2004). Çiçekli dallarından hazırlanan infüzyon kabızlığa ve basura karşı kullanılır (Kırbağ ve ark., 2005). Hemoroid ve karın ağrıları tedavisi için dekoksasyon halinde bitki kullanılır (Özkan ve Koyuncu, 2005). Çiçekli dallarının kaynatılmasıyla elde edilen çayı hemoroit tedavisinde ve kabızlığı gidermek için kullanılır (Öztürk ve Dinç, 2005). Çiçeklerin dekoksasyonu hazırlanır veya çiçekler zeytinyağı ile karıştırılıp güneşte bekletildikten sonra, mide hastalıklarına ve strese karşı, antiseptik olarak pansuman yaparken kullanılır (Oral, 2007). Hazırlanan infüzyonu dahilen adet ağrılarında kullanılır. Hazırlanan infüzyonu dahilen karın ağrılarında kullanılır. Hazırlanan infüzyonu dahilen ağrı kesici olarak kullanılır.

Hazırlanan infüzyonu dahilen mide ağrılarında bir çay bardağı kadar kullanılır. Hazırlanan infüzyonu dahilen rahatlatıcı olarak kullanılır (Yeşil, 2007). Bitki toplanarak aktarlara para karşılığı satılır (Kaval, 2011).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Jiang ve ark. (2015) tarafından yapılan bir çalışmada *Hypericum scabrum* L.'nin toprak üstü kısmının etil asetatle elde edilen ekstraktları kullanılarak yürütülen fitokimyasal araştırmalar sonucu sekiz tane fenolik bileşik belirlenmiştir. fiziko-kimyasal, NMR (1D, 2D) ve kütle spektrometrik çalışmalarla tanımlanan bu bileşiklerin: 3-8 '' - bisapigenin (1), quercetin (2), quercetin-3-O- α -l-arabinofuranoside (3), quercetin-3-O- α -l-ramnoside (4), quercetin-3-O- β -d-glucopyranoside (5), quercetin-3-O- β -d-galactopyranoside (6), (-) -epikateşin (7), (+) -kateşin (8) olduğu bildirilmiştir. Ekstraktların toplam polifenolik bileşik içeriği ve toplam flavonoid içeriği sırasıyla 0.107 mg · mg-1 ve 0.023 mg · mg-1 olarak belirlenmiştir. DPPH serbest radikal temizleme testi kullanılarak yapılan antioksidan aktivite analizi sonucu, 2 ve 5, 6 ve 10 nolu bileşiğin çok güçlü aktiviteye sahip olduğu bildirilmiştir. Çalışma sonucunda 2 nolu bileşik hariç izole edilen bütün saf bileşiklerin bu tür için ilk defa izole edildiği bildirilmiştir.

IRIDACEAE/SÜSENGİLLER

Bilimsel Adı: *Crocus biflorus* Mill. subsp. *tauri* (Maw) B.Mathew

Türkçe Adı: Berfan

Yöresel Adı: Pivuk

Literatürdeki Adları: Safran (Korkmaz ve Karakurt, 2014)

Endemizm Durumu: Emdemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: İran-Turan elementi

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Yumrusu

Kullanım Şekli: İlkbaharda çiçek açan bitkinin yumruları çıkarılarak çiğ olarak yenir.

Kaynak Kişiler: Sıddık ESENBOĞA, Ergün ELMA

Literatürdeki kullanımları: Zayıflamak için kullanılır. Kansere iyi gelir, böbrek kumunu düşürür, kuvvet verir. Yan etki: Hamilelerde düşük yapar (Korkmaz ve Karakurt, 2014).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Acar Doğanlı ve ark. (2010), da yaptıkları bir çalışmada, *Crocus baytopiorum* B. Mathew, *Crocus flavus* ve *Crocus biflorus* Mill

türlerini kullanarak DPPH süpürme aktivitesini araştırmışlardır. TÇalışma sonucunda bu türlerde 1,6 mg/mL konsantrasyonda ekstrakt hazırlanmışve sonuçların sırasıyla %78, %90 ve %76 değerinde bulunmuştur.

JUGLANDACEAE / CEVİZGİLLER

Bilimsel Adı: *Juglans regia* L.

Türkçe Adı: Ceviz

Yöresel Adı: Guz, güz (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Ceviz yaprağı [(Baytop, 1999), Ceviz (Baytop, 1999; Elçi ve Erik, 2006; Polat ve ark., 2013; Melikoğlu ve ark., 2015; Kolaç, 2018; Karakaya ve ark., 2019), Yandak (Baptop, 2007), Koz (Erbay ve Sarı, 2018), Guz (Nadiroğlu ve ark., 2019), Ceviz ağacı (Demirci, 2010), Güz (Kaval, 2011), Goz (Çakılcıoğlu ve ark., 2011), Guvîz, Gerdikan (Fırat, 2013), Coz, Girdekan, Givîz, Gîz, Guvêz, Gûa gir, Gûzî, Gvêz, Gvîz, Koz, Vezî (Kasimoğlu, 2013), Gûz, Givêz (Fırat, 2013), Guaz (Kasimoğlu, 2013), Giz (Erbay ve Sarı, 2018), Cevz, Gevzê (Arasan, 2014), Perlikgüze (Akan ve Bakır-Sade, 2015), Adi ceviz, Ora (Melikoğlu ve ark., 2015) , Dara guzie (Oymak, 2018), Cozz (Şahin-Fidan, 2018).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda, tedavi, boya amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyvesi

Kullanım Şekli: Ceviz kabuğu kurutulduktan sonra öğütülür daha sonra kınaya karıştırılarak saçlara sürülür. Akşamdan ceviz için bir bardak suyun içine konulup sabaha kadar bekletilir aç karna içilir bu şekilde klestrole iyi gelir. Meyveleri gıda olarak yenir. Myveleri öğütülrek pastalara katılır.

Kaynak Kişiler: Nazife YILMAZ, Nefya AYDIN

Literatürdeki Kullanımları: Verem ve diyabet hastalığı için bitkinin meyve ve yaprakları kaynatılarak suyu içilir, bitkinin tohumu çerez olarak tüketilir, baş ağrısı için bitkinin yaprağı kına ile yoğrularak saça sürülür, dişlerin ve diş damağının sağlığı için bitkinin meyvesi taze iken meyve kabuğu dişe sürülür, saç sağlığı ve canlılığı için bitkinin meyvesinin taze kabuğu ezilerek saça sürülecek boyaya karıştırılır. Karışım saça sürülerek kullanılır, kolesterol tedavisi için bitkinin tohumu (mutlaka tohum zarı olacak) suda kaynatılıp sabah aç karnına hem suyu içilir hem de tohumu yenilir, beyin

gelişimi ve hastalıklarının da bitkinin tohumu çerez olarak tüketilir, vücuttaki şişkinliği gidermek için bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu içilir, kolesterol tedavisi için bitkinin tohumu bir bardak suda bir gün demlenmeye bırakılır, sonra aç karnına suyu içilir, kabızlık giderici olarak bitkinin meyvesi çiğ olarak tüketilir, iltihaplı romatizma hastalığında bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu içilir, akrep sokmasına karşı ise meyve kabuğu sokulan yere uygulanır, tansiyon hastalığında bitkinin meyvesi kaynatılarak suyu içilir, ishal kesici, damar tıkanıklığı ve tümör engelleyici olarak bitkinin meyvesi kaynatılıp suyu içilir, cilt sağlığı ve siğil giderici olarak ise bitkinin meyve ekzokarbi lapa haline getirilip uygulanır, kalp hastalıklarının tedavisinde bitkinin meyvesi kaynatılıp suyu içilir (Kılıç, 2019). İştah açıcı, kabız, kan şekeri düşürücü ve kuvvet verici olarak bitkinin kurutulmuş yaprağı çay gibi demlenip suyu içilir veya kaynatılıp ağızda gargara yapılır. Yün, pamuk ve ipek iplikleri kahverengine boyamada bitkinin yaprağı veya meyve kabuğu kullanılır. Bitki meyvesinden elde edilen yağ ise müshil ve safra arttırıcı olarak kullanılır. Meyvesi ise şeker hastalarına gıda olarak verilir (Baytop, 1999). Bitkinin meyveleri gıda olarak, yaprakları ise tıbbi olarak kullanılır (Ertuğ, 2000). Güneş çarpmasına karşı bitkinin yaprağı kaynatılıp haricen, kan dindirici olarak ise taze yaprağı haricen kullanılır (Ezer ve Avcı, 2004). Boğaz ve eklem ağrılarında bitkinin yaprakları ılık suda ıslatılıp, ağrıyan bölgeye sarılır (Elçi ve Erik, 2006). Bitkinin tohumları yenir. Cevizli sucuk yapımında kullanılır. Ayrıca ünlü Ahlat bastonlarının yapımında kullanılır (Baytop, 2007). İştah açıcı ve kuvvet verici olarak bitkinin meyvesi tüketilir. Yünleri yeşile boyamak için ise meyve kabuğu kullanılır (Gençay, 2007). Öksürük ve ağrı kesici olarak bitkinin yaprakları kaynatılıp içilir (Kültür, 2007). Bal arılarının polen ve böcek salgısından yararlandığı bitkilerdendir (Karaca, 2008). Diyabet tedavisinde bitkinin yaprağı çay gibi demlenip suyu içilir. Bronşit tedavisinde ve nefes açıcı olarak bitkinin sürgünleri kaynatılıp içilir. Böbrek sancısına karşı bitki meyvesinin kabuğundan elde edilen sıvı içilir (Güneş, 2010). Bitkinin meyveleri gıda olarak, meyve kabuğu ve yaprağı ise ip boyamada kullanılır (Demirci, 2010). Basur tedavisinde bitkinin tohumu ezilip, bal ile karıştırılıp merhem haline getirilerek haricen kullanılır. İpi yeşile boyamak için yaprak, siyaha boyamak için ise 259 kökü kaynatılır (Kaval, 2011). Hemoroit, kurt düşürücü, kadın kısırlığı, egzama ve mantar enfeksiyonuna karşı bitkinin yaprakları kaynatılıp, buharı kullanılır. Güneş çarpması, kan dindirici, zayıflık ve apse için bitkinin taze yaprakları haricen kullanılır (Altundağ ve Öztürk, 2011). Yüksek kolesterole karşı bitkinin meyvesi çiğ olarak tüketilir (Çakılcıoğlu ve ark., 2011). Güneş çarpmasına karşı bitkinin yaprakları

kaynatılıp, suyu ile yıkanılır. Meyveleri ise gıda olarak kullanılır (Alpaslan, 2012). Mantar, hemoroid, sedef hastalığı ve saç için bitkinin meyve kabuğu kaynatılıp haricen, vücutta yağlanmaya karşı, kolesterol, diyabet hastalığı ve solunum yolu sorunlarına karşı ise bitkinin tohumu çiğ olarak tüketilir (Polat ve ark., 2013). Basur tedavisinde bitkinin tohumu ezilip, bal ile karıştırılıp merhem haline getirilerek kullanılır. Guatr tedavisinde ise ham meyveleri tüketilir. İpleri siyaha boyamada kuru meyve kabukları kullanılır. Odunu mobilyacılıkta kullanılır, tohumu ise çerez gibi tüketilir (Mükemre ve ark., 2015). Ayak mantarı, yılan ve akrep sokmasına karşı bitkinin meyve kabuğu lapa haline getirilip, haricen kullanılır. Romatizma, kılcal damar çatlaması, kadınlarda rahim iltihabı, yumurta çatlamaması gibi gebeliğin oluşmadığı durumlarda bitkinin yaprakları kullanılır. Ham meyve guatr tedavisinde, kabuğu diş beyazlatmada ve közlenmiş hali ise kuru öksürük ve soğuk algınlığına karşı kullanılır (Arasan, 2014). Kolesterol ve yağ eritici olarak bitkinin yaprağı kullanılır. Saç canlılığı için ise kınaya katılır (Akan ve Bakır-Sade, 2015). Astım tedavisinde bitkinin çiçek, meyve ve tohumu kaynatılıp, hap haline getirilerek yutulur (Melikoğlu ve ark., 2015). Bitkinin meyvesi gıda olarak, meyve kabuğu ise kınaya renkmesi için kınanın içine atılarak kullanılır (Şahin-Fidan, 2018). Bitkinin yaprağı kaynatılıp suyu hastalıklara karşı içilir. Meyve kabuğu doğrudan veya kaynatılıp suyu kınaya renk vermesi için karıştırılır (Oymak, 2018). Ayak çatlaklarının giderilmesi ve ayakların yumuşatılması için bitkinin meyve kabuğu kaynatılıp haricen kullanılır (Şahin-Fidan, 2018). Bitkinin meyve kabuğu ve yapraklarının ezilmesinden elde edilen su ve lapa, akrep ve arı sokmalarına, deri ve ayak mantarı hastalıklarına karşı haricen kullanılır. Baş ağrısı, dönmesi ve sinüzite karşı bitki tohumunun içindeki lifli odunsu kısım çay gibi demlenip suyu içilir. Tenya düşürücü olarak bitkinin tohumu yenir. Göz sağlığı için ham meyve, mide için ise tohumu yenir. Baş ağrısı için çiçekler ezilip haricen kullanılır. Ayrıca tohumları terkibe göre hazırlanarak hem göze sürme çekilir hemde göz hastalıklarında kullanılır (Kolaç, 2018). Hemoroit tedavisinde bitkinin yaprak, meyve ve tohum kısımları kullanılır (Erbay ve Sarı, 2018). Yanık tedavisinde bitkinin yaprakları pişirilip ezilerek haricen kullanılır. Kepek önleyici olarak ise yaprakları çay gibi demlenip haricen kullanılır (Nadiroğlu ve ark., 2019). İshal ve saç dökülmesine karşı bitkinin meyve kabuğu kaynatılıp suyu içilir (Karakaya ve ark., 2019).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Pereira ve ark. (2008) tarafından yapılan çalışmada Portekiz'de yetiştirilen altı ceviz (*Juglans regia* L.) çeşidinde (cv. Franquette, Lara, Marbot, Mayette, Mellanaise ve Parisienne) kimyasal bileşim, antioksidan

potansiyel ve antimikrobiyal aktivite incelenmiştir. Kimyasal bileşim açısından, temel bileşen % 78.83 ile % 82.14 arasında değişen oranlara sahip olan yağlardır ve besin değeri 100 g meyve başına 720 kcal civarında bulunmuştur. Başlıca yağ asidi olarak % 60.30 (cv. Lara) değerine ulaşan Linoleik asit bulunmuş ve bunu oleik, linolenik ve palmitik asitler izlemiştir. Ceviz çeşitlerinin su ekstraktları, indirgeme gücü, DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil) radikalleri ve β -karoten linoleat model sistemi ile araştırılmıştır. Tüm ceviz ekstraktlarında, konsantrasyon ile antioksidan kapasite arasında korelasyon gözlemlenmiştir ve ekstraktlardan elde edilen en düşük EC50 değeri Parisienne çeşidi için kaydedilmiştir.

LAMIACEAE / BALLIBABAGİLLER

Bilimsel Adı: *Mentha longifolia* (L.) Hud. subsp. *longifolia*

Türkçe Adı: Derenanesi

Yöresel Adı: Püng (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Yabani nane (Baytop, 1999), Tüylü nane (Baytop, 1999; Baytop, 2007)], Nane (Fırat, 2013; Dağlı 2015), Yaban nanesi (Alpaslan, 2012), İt nanesi, Yarpız, Yarpus (Baytop, 2007), Pink, Pünk (Gençay, 2007), Yarpuz (Demirci, 2010), Punk (Gençay, 2007), Pung (Nadiroğlu ve ark., 2019; Balos, 2007), Punga sor (Kaval, 2011), Pune, Annuk (Alpaslan, 2012), Tihtavik, Pûneçerme, Bûng (Fırat, 2013), Çedene, Naneyo pirçin, Nene, Pivine, Pûjan (Kasımoğlu, 2013), Aniğ, Bûdîne, Gulnane, Hamêm, Hêza, Lêdange, Pûjan, Pîng, Zembûr, Tehtavik (Fırat, 2013), Pungie çema (Oymak, 2018), Punga tehta (Abak, 2018), Pingge (Nadiroğlu ve ark., 2018).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanılan Kısımlar: Toprak üstü kısım

Kullanımın Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanım Şekli: Çorbanın içerisine konulur. Cacık, çorna ve pide yapımında kullanılır. Tüm bitki kaynatılır tülbent içinde çocuğu olmayan kadınların karın kısmına konularak konularak kısırlık tedavisinde kullanılır. Tandır ekmeğinde kullanılır.

Kaynak Kişiler: Esra BAYKARA, Nefya AYDIN, Kenan AYDIN, Şükran ŞAHİN, Abdullah UĞUR

Literatürdeki Kullanımları: Soğuk algınlığı için bitkinin yaprakları kaynatılarak suyu içilir, nezle ve öksürük hastalıklarında bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu

içilir, öksürüğün tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir, bel ağrısı için bitkinin toprak üstü kısımları pekmez ile karıştırılarak ağrıyan yerin üzerine sürülür, bitkinin toprak üstü kısımları salatalara ve çorbalara aroma verici olarak kullanılır, grip hastalığında bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu içilir, mide sancısı ve karın ağrısı gibi hastalıkların tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir, stres ve depresyon gibi rahatsızlıklarda bitkinin yaprakları çay gibi demlenerek suyu içilir, sinir sistemi sağlığında ve baş ağrısı tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir, nefes darlığı ve öksürük gibi hastalıkların tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları çay gibi demlenerek suyu içilir, diyabet hastalığında bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu içilir, ishal kesici olarak bitkinin tohumu çiğ olarak tüketilir, (Kılıç, 2019). Mide bulantısını kesmek için bitkinin çiçekli dallarından elde edilen suyu içilir (Baytop, 1999). Mide rahatsızlıklarında bitkinin yaprakları çay gibi demlenip suyu içilir. Soğuk algınlığı ve öksürük kesici olarak ise toprak üstü kısımları kaynatılıp içilir (Ezer ve Avcı, 2004). Baş ağrısına karşı bitkinin kökü kına ile yoğurulup, başa sürülür. Romatizma hastalığının tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp, suyu ile banyo yapılır. Soğuk algınlığına karşı yaprakları kurutulduktan sonra kaynatılıp, suyu içilir. Vücuttaki alerjiyi giderici ve cilt güzelliği için bitkinin yaprakları kaynatılıp, suyu ile banyo yapılır. Ayrıca bitkinin yaprakları çorbalara katılır ve baharat olarak kullanılır (Gençay, 2007). Mide rahatsızlığı, soğuk algınlığı, öksürük kesici ve romatizmal ağrıların iyileşmesinde bitkinin yaprakları çay gibi demlenip içilir (Balos, 2007). Bitki baharat olarak kullanılır (Baytop, 2007; Oymak, 2018). Kan dindirici olarak bitkinin yaprakları haricen kullanılır (Demirci, 2010). Grip ve soğuk algınlığına karşı bitkinin yaprakları çay gibi demlenip içilir. Ayrıca yemeklere baharat olarak kullanılır (Alpaslan, 2012). Soğuk algınlığı ve mide ağrılarına karşı bitkinin yaprakları kurutulduktan sonra kaynatılıp, suyu içilir. Romatizmal hastalıkların tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp, suyuyla bir hafta banyo yapılır. Ayrıca bitki yaprakları baharat olarak, peynir ve cacık yapımında kullanılır (Mükemre ve ark., 2015). Meme kanseri, soğuk algınlığı, karın ağrısı, mide bulantısı ve öksürük kesici olarak bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir (Arasan, 2014). Nezle, solunum yolları, karın ağrısı, mide ağrısı ve mide bulantısına karşı bitkinin yaprakları çay gibi demlenip içilir (Doğan, 2014). Kalp ve mide ağrısına karşı bitkinin gövde ve yaprakları kaynatılıp, suyu içilir. Yaprakları sebze 270 olarak kullanılır. Ayrıca bitkinin olduğu yere yılanın yaklaşamayacağına inanılır (Dağlı, 2015). Bitki (kök ve toprak üstü kısımları), soğuk algınlığı, nezle, grip, ateşli hastalıklar, bağırsak sancıları, hepatit, baş

ağrısı, migren tedavisi hastalıklarında kullanılır (Abak, 2018). Nefes darlığı, karın ağrısı, baş ağrısı, soğuk algınlığı ve bademcik iltihabı hastalıklarına karşı bitkinin yaprakları çay gibi demlenip, yemeklerden sonra bir fincan içilir (Nadiroğlu ve ark., 2019).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Mkaddem ve ark. (2009) tarafından yapılan bir çalışmada, *Mentha longifolia* bitkisinin yapraklarından elde edilen uçucu yağların kimyasal bileşimi, antioksidan aktivitesi ve antimikrobiyal aktivitesi incelenmiştir. GC-MS analizi sonucu *M. longifolia* bitkisindeki ana bileşenin % 54.41 ile pulegone ve ardından izomenton (% 12.02), 1,8 sineol (% 7.41), borneol (% 6.85) ve piperitenon oksit (3.19) olduğu ortaya konulmuştur. ABTS testi ile yapılan antioksidan aktivite tayini sonucu *M. longifolia*'nın 476.3 ± 11.7 IC50 değerine sahip olduğu belirtilmiştir. DPPH testi sonucu ise *M. longifolia* için IC50 değeri > 8000 mg/L. olarak bulunmuştur. Antimikrobiyal aktivite testleri sonucu, *Listeria monocytogenes* ve *Klebsiella pneumoniae* bakterilerinin test edilen 2 uçucu yağ tarafından daha fazla inhibe edildiği belirlenmiştir.

Bilimsel Adı: *Mentha x piperita* L.

Türkçe Adı: Nane

Yöresel Adı: Nane (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Nane yaprağı, Bahçe nanesi, Biber nane, Fülfuli nane, İngiliz nanesi, Misk nanesi (Baytop, 1999), Nane (Baytop, 2007; Şenkardeş, 2014; Ertuğ, 2000), Nana, Pivînge çerme, Punge spî, Pûjan, Aniğ, Bûdîne, Gulnane, Hamêm, Hêza, Lêdange, Pûjan, Pîng, Zembûr, Tehtavik (Kasımoğlu, 2013), Neğneğ, Nınhe, Nunıvo (Arasan, 2014), Pung (Akan ve Bakır-Sade, 2015), Tıbbi nane, Bünk (Akan ve Bakır-Sade, 2015).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Toprak üstü kısımları

Kullanım Şekli: Salatalarda, yemeklerin yanında yeşillik olarak, ayranın içine tat vermesi için kullanılır. Soğuk algınlığında limon ile beraber kaynatılarak içildiğinde şifa verir. Nane limon karışımı yapılarak soğuk algınlıkta kullanılır. Çorbaya tat vermek

amacı ile konulur. Pasta yapımında kullanılır. Nefes kokusunu giderir nefesteki mikropları öldürür. Kaynatıldıktan sonra mide rahatsızlıklarında kullanılır.

Kaynak Kişiler: Sevda ŞAHİN, Hanife CAN, Semra ÇELİK, Nezir AYDIN, Evin DEMİR, Sadık KAHRAMAN, Derya ÜZÜM, Halise DEMİR, Ece UĞUR KARATAŞ, Cemal ÇELİK, Derya ŞAHİN, Murat KARATAŞ, Esmâ YILDIZ, Fidan TİLKİ, Hasan YILDIZ, Gülistan ŞAHİN, M.Şefik AYDIN, Hayat KİREÇ, Ahmet ÜZÜM, Rehyan BARDAK

Literatürdeki Kullanımları: Öksürük kesici olarak bitkinin yaprakları kurutulduktan sonra çay gibi demlenir ve suyu içilir, yaprakları salatalara aroma verici olarak katılır, grip ve karın ağrısının tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir, kusmayı engelleyici olarak yaprakları çay gibi demlenerek suyu içilir, bronşit, nezle ve öksürüğe karşı bitkinin yaprakları çay gibi demlenerek suyu içilir, boğaz ağrısını iyileştirmede bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu içilir, ağız kokusunu engelleyici olarak bitkinin toprak üstü kısımları çay gibi demlenerek suyu içilir, soğuk algınlığına karşı bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu içilir (Kılıç, 2019). Mide bulantısı ve gaz söktürücü olarak bitkinin yaprakları çay gibi demlenip, sabah akşam birer bardak içilir. Ayrıca yaprakları koku verici olarak da kullanılır (Baytop, 1999). Bitki yaprakları hayvan yemi olarak kullanılır (Ertuğ, 2000). Bitki yaprakları baharat olarak kullanılır (Baytop, 2007). Soğuk algınlığı ve mide bulantısına karşı bitkinin yaprak ve taze dalları kaynatılıp içilir. Karın ağrısına karşı bitki yaprakları, kekikle kaynatılıp içilir. Hıçkırığı geçirmek için ise taze nane yaprağı çiğnenir. Ayrıca baharat olarak kullanılır (Metin, 2009). Spazm giderici, soğuk algınlığı ve gribe karşı bitkinin yaprakları kaynatılıp, günde üç kez içilir (Tetik ve ark., 2013). Soğuk algınlığı ve öksürük kesici olarak bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp içilir (Arasan, 2014). Soğuk algınlığı, grip, mide ağrısı, ülser, hazmettirici ve mide bulantısına karşı bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp, limon suyu eklenerek içilir. Ağız kokusu gidermede taze yaprak çiğnenir. Ayrıca baharat olarak kullanılır (Şenkardeş, 2014). Ağrı kesici, bulantı ve hazımsızlık rahatsızlıklarında bitkinin toprak üstü kısımları kullanılır. Ayrıca yakacak olarak da kullanılır (Akan ve Bakır-Sade, 2015). Bitki, egzama, safra taşlarının düşmesinde, soğuk algınlığı, grip, ateşli hastalıklar, bağırsak sancuları, hepatit, baş ağrısı ve migren tedavisi hastalıklarında ağrı kesici olarak kullanılır (Abak, 2018).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Dorman ve ark. (2009) tarafından yapılan bir çalışmada *Mentha x piperita* L. Bitkisinden çeşitli solventler kullanılarak elde edilen ekstraktlarda spektrofotometrik yöntemler kullanılarak total fenolik ve flavonoid

içeriğine bakılmış, ayrıca HPLC-PDA (reverse-phase high performance liquid chromatography coupled with photodiode array detection) cihazı ile kalitatif ve kantitatif testler yürütülmüştür. Her ekstrakta demir indirgeme, demir şelatlama ve serbest radikal süpürme aktiviteleri incelenmiştir. Çeşitli analizler sonucu elde edilen verilere göre en yüksek fenolik ve Flavonoid içeriği MeOH ekstraktlarında tespit edilmiştir. Eriocitrin (383.3 ± 2.2 mg / g özüt) ve rosmarinik asit (381.2 ± 1.9 mg / g özüt) yapraklarda en fazla miktarda bulunan bileşikler iken, naringenin-7-O-glukozit (0.8 ± 0.01 mg / g özüt) en az miktarda bulunan bileşik olarak rapor edilmiştir.

Bilimsel Adı: *Rosmarinus officinalis* L.

Türkçe Adı: Biberiye

Yöresel Adı: Biberiye (Kürtçe, Türkçe)

Literatürdeki Adları: Biberiye (Aslan, 2019)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Akdeniz elementi

Kullanım Amacı: Tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Çiçek

Kullanım Şekli: Çiçek kısmı kurutulup toz haline getirilir kepek önleyici olarak kullanılır. Çiçeklerin yağı izole edilerek kullanılır. Mide ağrısına iyi gelir.

Kaynak Kişiler: Veysel ELMA, Hasine KARATAŞ

Literatürdeki Kullanımları: Romatizma, eklem ağrılarına iyi geldiği, İdrar söktürücü, safra artırıcı, sindirime yardımcı olduğu söylenmektedir. Yöre halkı tarafından baharat olarak ta kullanılır. Süpürge yapımında kullanılır. Suyu kaynatılarak içilir. Ağrıyan kısımlara suyu ve lapası yapılır. Demlenerek çay yerine aç ve tok karnına içilir. Yöre halkı tarafından süs bitkisi olarak ta kullanılır (Bakır Sade, 2014).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Özcan ve Chalchat. (2009) tarafından yapılan bir çalışmada, Konya'dan toplanan *Rosmarinus officinalis*'in toprak üstü kısımlarının uçucu yağ bileşimi, gaz kromatografisi (GC) ve gaz kromatografisi-kütle spektrometresi (GC/MS) ile analiz edilmiştir. Hidrodistilasyon ile elde edilen kurutulmuş bitkinin yağ verimi (hacim / kuru ağırlık) %1.9 olarak bulunmuştur. Çalışmada yağların % 99.93'ünü temsil eden yirmi bileşik belirlenmiştir. Yağların ana bileşenleri p-simen (% 44.02), linalool (% 20.5), γ -terpinen (% 16.62), timol (% 1.81), β -pinen (% 3.61), α -pinen (% 2.83) ve okaliptol (% 2.64) olarak tespit edilmiştir. Yağların; monoterpenik

hidrokarbonlar, oksijenli monoterpenler ve seskiterpen hidrokarbonlardan oluştuğu belirtilmiştir. Ayrıca biberiye yağının *Alternaria alternata*, *Botrytis cinerea* ve *Fusarium oxysporum*'a karşı inhibisyon etkisi de araştırılmıştır. Deney, yağın mantarları inhibe edici etkisini araştırmak için disk difüzyonu kullanılarak in vitro ortamda gerçekleştirilmiştir. Patates dekstroz agar plakalarında test edilen yağ, inhibe edici bir etki göstermiştir. Mantar büyümesinin inhibisyon derecesi, deneyde kullanılan uçucu yağ seviyelerine bağlı olarak değişmiştir.

Bilimsel Adı: *Thymbra spicata* L. subsp. *spicata*

Türkçe Adı: Zahter

Yöresel Adı: Catır (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Sater (Baytop, 1999; Fırat, 2013), Zater (Baytop, 1999; Baytop, 2007), Karabaş kekik (Baytop, 1999; Baytop, 2007; Balos, 2007), Zahter (Baytop, 1999; Balos, 2007; Bakır-Sade, 2014), Eşek zahteri (Korkut, 2006; Abak, 2018), Eşek kekiği, Ayaklı kekik (Baytop, 2007), Karaçekme (Balos, 2007), Başaksı çemen (Karaca, 2008), Catır (Akgül, 2008; Akgülve ark., 2018), Seyil kekiği (Güneş, 2010), Kara kekik (Baytop, 2007; Güneş, 2010), Kekik (Şahin-Fidan, 2018; Güneş, 2010), Catır, Catıra bej (Fırat, 2013), Cehtire (Kasımoğlu, 2013), Cahterî, (Fırat, 2013; Kasımoğlu, 2013), Zehter (Dağlı, 2015, Fırat, 2013), Nane (Tütenocaklı, 2014; Furkan, 2016), Cahter (Kasımoğlu, 2013; Bakır-Sade, 2014), Caatri (Bakır-Sade, 2014), Dağ kekiği (Melikoğlu ve ark., 2015), Dağ nanesi (Furkan, 2016), Berri (Abak, 2018), Cehter (Oymak, 2018; Abak, 2018).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Akdeniz elementi

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Yaprak, çiçek, tomurcuk

Kullanım Şekli: Gıdalarda baharat amaçlı kullanılır. Kaynatılarak çayı yapılır mide hastalıklarında tedavi amaçlı kullanılır. Limon ile kaynatılıp içilir ve bu şekilde bağırsak kurtlarını düşürür. Sindirim hastalıklarında tedavi edilir. Nefes darlığı için kullanılır. Soğuk algınlığı ve diş ve baş ağrısı tedavisinde kullanılır. Romatizma, kas ağrıları ve kolon kanserine karşı koruyucu etkisi vardır. Kilo vermede kullanılır. Tepeleme 4 çorba kaşığı kuru kekik iki bardak suda 10 dk boyunca kaynatılır süzgeçten geçirilir

soğutulmuş saç diplerine uygulanır bu şekilde kepeği azaltır. Bir çay kaşığı çiğnenmeden yutulur mide ülseri ve gastrit ağrılarında tedavi amaçlı kullanılır.

Kaynak Kişiler: İsmet AYDIN, Hayriye AYDIN, Hayrettin EVİN, Şöhret ÇİÇEK, Çiğdem GÜL, İdris EVİN, Naile DEMİR, A.Hakim BAL, Hasan BAYKARA, M.Zeki KAYA, Hazal AYDIN, Ömer AYDIN, Sema AY, İsmail KİREÇ, Sultan ÜZÜM, Erdal AYDIN Nurettin AYDIN, Fidan TİLKİ, Esmâ YILDIZ, Murat KARATAŞ, Derya ŞAHİN, Cemal ÇELİK, Ece UĞUR KARATAŞ, Halise DEMİR, Derya ÜZÜM, Sadık KAHRAMAN, Evin DEMİR, Nezir AYDIN, Semra ÇELİK, Hanife CAN, Sevda ŞAHİN

Literatürdeki Kullanımları: Mide ağrısı için bitkinin yaprakları zeytinyağı ile karıştırılarak tüketilir, yaprakları yemeklerde baharat olarak kullanılır, iştah açıcı olarak bitkinin toprak üstü kısımları baharat olarak kullanılır, mide sancısı giderici olarak bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir, mide asidi düzenleyici olarak bitkinin yaprakları çay gibi demlenerek suyu içilir, bronşit, grip ve öksürük gibi hastalıkların tedavisinde bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu içilir, soğuk algınlığının tedavisinde bitkinin çiçekleri çay gibi demlenerek suyu içilir, diyabet hastalığında bitkinin toprak üstü kısımları kurutulduktan sonra, çay gibi demlenir ve suyu içilir, böbrek ve iltihaplı hastalıklarda bitkinin toprak üstü kısımları çay gibi demlenerek suyu içilir, kas kramplarında bitkinin toprak üstü kısımları yemeklere katılarak tüketilir, kepekli saçlar için bitkinin yaprakları kaynatılarak, suyu ile saçlar yıkanır, baş ağrısı ve iltihap söktürücü olarak bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir, kalp çarpıntısı giderici olarak bitkinin çiçeği kaynatılıp suyu içilir, (Kılıç, 2019). Bitkinin yaprak ve çiçekleri çay gibi demlenip, antiseptik ve uyarıcı olarak içilir. Kahvehanelerde ve halk arasında çay yerine de içilir (Baytop, 1999). Mide sancısına karşı bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu içilir (Korkut, 2006). Yemeklere lezzet ve koku vermek amacıyla yaprakları kullanılır (Baytop, 2007). Öksürük, ağız kokusunu giderici, diş ağrılarını dindirici, yatıştırıcı, antiseptik ve gribal enfeksiyonlara karşı bitkinin toprak üstü kısımları çay gibi demlenip suyu içilir, kellik ve uyuz hastalığına karşı ise haricen kullanılır. Ayrıca salatalara katılır ve baharat olarak kullanılır (Balos, 2007). Bal arılarının polen ve nektarlarından yararlandığı bitkilerdendir (Karaca, 2008). Bitkinin toprak üstü kısımları çay gibi demlenip içilir (Akgül, 2008; Akgül ve ark., 2018) Karın sancısına karşı bitkinin dalları çay gibi demlenip, şekeriz içilir. Yemeklere ve peynirlere aroma verici olarak yapraklı dalları kullanılır (Güneş, 2010). Şeker, kolesterol, hazımsızlık ve soğuk algınlığı tedavisinde bitkinin çiçekli toprak üstü

kısımlarından elde edilen suyu içilir. Baş ağrısı, karın ağrısı, mide ağrısı, soğuk algınlığı, grip ve nezleye karşı toprak üstü kısımları çay gibi demlenip suyu içilir. Ayrıca hayvan yemi, arıcılıkta ve yemeklerde baharat olarak kullanılır (Sargın, 2013). İdrar yolları, romatizma, mide rahatsızlıkları, soğuk algınlığı ve şeker hastalığının tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları çay gibi demlenip, suyu içilir (Bakır-Sade, 2014). Mide üşütmesi, soğuk algınlığı ve nefes kokusu giderici olarak bitkinin yaprakları kurutulduktan sonra limonla birlikte çay gibi demlenip suyu içilir. Ayrıca salata ve çorbalara baharat olarak kullanılır (Tütenocaklı, 2014). Hastalıklara karşı bitki kaynatılıp suyu içilir. Bitkinin toprak üstü kısımları baharat olarak yemeklerde kullanılır (Dağlı, 2015). Astım tedavisinde bitkinin yaprak ve çiçekleri çay gibi demlenip içilir (Melikoğlu ve ark., 2015). Bağırsak ve mideyi yatıştırması için bitkinin toprak üstü kısımları limon ile beraber demlenip suyu içilir. Yemek ve salatalarda baharat olarak kullanılır (Furkan, 2016). Mide yarasın, baş ağrısı, sinüzit, grip, soğuk algınlığı ve zayıflamaya karşı bitkinin yaprakları çay gibi demlenip, suyu içilir. Ayrıca dolma ve et yemeklerinde baharat olarak kullanılır (Abak, 2018). Mide rahatsızlığı ve diyabet hastalığına karşı bitkinin tümü çay gibi demlenip, suyu içilir. Ayrıca yemeklerde baharat olarak kullanılır (Oymak, 2018). Mide sancısına karşı bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu içilir, diş ve diş eti rahatsızlığına ise gargara yapılır. Ayrıca yemeklerde baharat olarak kullanılır (Şahin-Fidan, 2018).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Moukhles ve ark. (2020) tarafından yapılan bir çalışmada *Thymbra spicata* bitkisinin toprak üstü aksamalarının esansiyel yağ asidi ve hidrolat ekstraktlarının kimyasal kompozisyonu ve 4 tane Gram- (*E. coli*, Pr. *Mirabilis*) ve Gram+ (*B.subtilis*, *S. aureus*) bakteriye karşı antimikrobiyal etkisi belirlenmeye çalışılmıştır. Esansiyel yağ asidi açısından en baskın bileşik olarak karvakrolün (% 83.6) bulunduğu ve bu bileşiği p-simen (% 5.4) ve α -humulen (% 3.5) bileşiklerinin takip ettiği bildirilmiştir. Hidrolat ekstraktlarında ise bazı iz elementlerin yanında en baskın bileşik olarak karvakrol (% 98,5) bulunmuştur. Ayrıca her iki ekstrakta da önemli ölçüde antimikrobiyal aktivite tespit edildiği bildirilmiştir.

Bilimsel Adı: *Thymus kotschyanus* Boiss. & Hohen. subsp. *kotschyanus*

Türkçe Adı: Kekik

Yöresel Adı: Catir (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Kekik (Karar ve Akan, 2019)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: İran-Turan elementi

Kullanım Amacı: Tedavi ve Baharat

Kullanılan Kısımlar: Yaprak

Kullanım Şekli: İlk baharda yaprakları toplanarak yemeklere aroma verici olarak eklenir. Kaynatılarak suyu içilirse baş ağrısına iyi gelir.

Kaynak Kişiler: Engin ELMA

Literatürdeki Kullanımları: Baharat olarak kullanılır (Kerar ve Akan, 2019).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Baharfar ve ark. (2015) tarafından yapılan bir çalışmada *Thymus kotschyanus* bitkisinin toprak üstü aksamlarından elde edilen ekstraktların fenolik ve flavonoid içerikleri, antioksidan ve antibakteriyel özellikleri araştırılmıştır. Tüm ekstraktların, önemli miktarlarda fenolik ve flavonoid bileşikler içeriğine sahip olduğu ve güçlü antioksidan aktivite sergilediği bildirilmiştir. Ekstreler arasında, su fraksiyonu en yüksek fenolik ve flavonoid içeriğine sahip olduğu bildirilmiştir (sırasıyla 881.06 ± 16.52 mg GAE / g ekstrakt ve 74.60 ± 3.05 mg QE / g ekstrakt). Ayrıca aynı ekstraktın 14.21 ± 0.53 $\mu\text{g mL}^{-1}$ IC₅₀ değeri ile en yüksek DPPH süpürme aktivitesine ve 400 $\mu\text{g mL}^{-1}$ 'de $A_{700} = 2.46 \pm 0.04$ değeri ile en yüksek indirgeme gücünü sahip olduğu rapor edilmiştir. Son olarak ekstraktların hem Gram-negatif hem de Gram-pozitif bakterilere karşı orta düzeyde antibakteriyel aktiviteye sahip olduğu bildirilmiştir.

LILIACEAE / ZAMBAKGİLLER

Bilimsel Adı: *Tulipa armena* Boiss. var. *armena*

Türkçe Adı: Hoşlale

Yöresel Adı: Liluz (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Soryaz (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Yok

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: İran-Turan elementi

Kullanım Amacı: Süs amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Tüm bitki

Kullanım Şekli: Bahçede süs amaçlı yetiştirilir.

Kaynak Kişiler: Kendi gözlemimiz

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin soğanı soyulduktan sonra çiğ olarak yenir (Mükemre, 2013).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Yapılan bir çalışmada, *Tulipa armena'nın* alkaloid, flavonoid, tuliposide, tulipoline ve phalavonoid içeriği bakımında çok zengin olduğu ve özelliklerin dolayı alternatif tıp kapsamında kullanılma potansiyenin çok yüksek olduğu ifade edilmiştir. Ayrıca zengin metabolit içeriğinin kardiyovasküler kaynaklı rahatsızlıklara çok iyi geldiği bulunmuştur (Yücel, 2014).

LYTHRACEAE / AKLAROTUGİLLER

Bilimsel Adı: *Punica granatum L.*

Türkçe Adı: Nar

Yöresel Adı: Hınar

Literatürdeki Adları: Nar (Aslan, 2019)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyve

Kullanım Şekli: Yöre halkı tarafından bahçelerde yetiştirmektedir. Meyveleri olgunlaşınca toplanıp bir kısmını satıp diğer bir kısmını kış ayları boyunca kendileri tüketmektedir. Narın içindeki zar çiğ tüketildiğinde böbrek taşı düşürmede yardımcı oluyor.

Kaynak Kişiler: Aydın ŞAHİN, Egin ELMA, Sıddık ESENBOĞA

Literatürdeki Kullanımları: Tohumlar taze olarak yenilebildiği gibi ezilerek çıkarılan suyu kaynatılarak salatalarda kullanılan nar ekşisi elde edilir. Ayrıca kurutulmuş meyveleri evlerde ve bazen işyerlerinde duvara asılıp nazarlık olarak da kullanılır. (Oymak, 2018). Tanelerinin kaynatılmasıyla elde edilen şurubun (nar ekşisi) kan şekeri düşürücü olarak kullanıldığı ifade edilmiştir Dioskorides, nar suyunun bal ile karıştırılarak ağızdaki yaralara, mide ülserine, kulak ağrılarına karşı kullanıldığından bahsetmektedir (Kıran, 2006). Meyvesi çiğ olarak tüketilir. Nar meyvesinin taneleri bir kaba konulduktan sonra ezilir. İyice suyu çıkartıldıktan sonra kaynatılır, içine tuz konulur ve nar ekşisi yapılır. Meyvesinin ishal durdurucu özelliği vardır. İnce ve düz olan dalları suda bekletilir, bir süre bekletildikten sonra yumuşayan dallarından sepet yapılır. Meyve kabuğu kaynatıldıktan sonra suyu, yün seccadeleri boyamada kullanılır.

Tavuklarda salgın hastalıkları önlemek bitkinin meyve kabuğu tavukların içtiği suya atılır (Eksik, 2020).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Liu ve ark. (2012) tarafından yapılan bir çalışmada Nar (*Punica granatum* L.) tohumundan süperkritik CO₂ (SC-CO₂) ekstraksiyon teknolojisi ile elde edilen yağda farklı ekstraksiyon parametreleri altında verim, kimyasal bileşim ve serbest radikal temizleme aktivitesindeki değişiklikler araştırılmıştır. Yağ verimini etkileyen en önemli faktörün SC-CO₂, ekstraksiyon basıncı olduğu ortaya konulmuştur. Nar çekirdeği yağının, yüksek miktarda punicic asit (yaklaşık% 60) ve γ -tokoferol (300 mg / 100 g'dan fazla yağ) içerdiği belirtilmiştir. Daha yüksek ekstraksiyon basıncı ve sıcaklığı altında, punicic asit, araşidik asit ve gadoleik asit içeriklerinde hafif bir artış gözlemlendiği belirtilmiştir. Daha düşük basınçta veya daha kısa ekstraksiyon süresinde, yüksek miktarda toplam tokoferol içeren çekirdek yağı elde edilmiştir. Ayrıca çekirdek yağının, 2,2-difenil-1-pikrilhidrazil (DPPH) ve 2,2'-azinobis- (3-etilbenz-tiyazolin-6-sülfonik) diamonyum tuzuna (ABTS) karşı güçlü serbest radikal temizleme aktivitesi gösterdiği ve bu aktivitenin, ekstrakte edilen yağlardaki tokoferollerin seviyesi ile ilişkili olduğu bildirilmiştir.

MALVACEAE / EBEGÜMECİGİLLER

Bilimsel Adı: *Malva neglecta* Wallr.

Türkçe Adı: Çobançöreği

Yöresel Adı: Tulık (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Karagöz ebegümeçi (Baytop, 1999), Küçük ebegümeçi (Baytop, 1999; Baytop, 2007), Ebegümeçi (Balos, 2007; Şenkardeş, 2014; Karakaya ve ark., 2019), Kömeç (Baytop, 2007; Balos, 2007), Ale gömeri, Develangır, Develik, Devetabanı, Ebe gömeçi, Ebe gümeç, Ebe kömeç, Ebem kömeçi, Ebomeç, Ebumeci, Eli gümeç, Emen komeçi, Evem kömeçi, Gaba, Gaba gömeç, Gomeç, Gömeç, Hamaylık, İlmik Kazankarası, Paçık, Pencer, Saracak, Tebük, Tolik (Baytop, 1999), Toluk (Gençay, 2007; Arasan, 2014; Bulut ve ark., 2016), Toluk, Hibbes, Tıbbayka, Tabaknunu (Akgül, 2008; Akgül ve ark., 2018), Tolik (Yapıcı ve ark., 2009; Fırat, 2013), Ebe gömeçi, Ebem gömeçi (Deniz ve ark., 2010; Şenkardeş, 2014), Tolga küvi, Tolga badinga (Kaval, 2011), Pike, Melçikane (Fırat, 2013), Pepeçevre, Tolika derevîn, Viloke, Ğanzek (Kasımoğlu, 2013), Tarek, Toleke, Vasê veroc, Ğamazek (Fırat, 2013; Kasımoğlu, 2013), Tolk (Mükemre ve ark., 2015), Tolkê, Ğibbes, Ğibbez (Arasan,

2014), Hıbbazz (Şahin-Fidan, 2018), Nankiçuki, Tulik (Korkmaz ve Karakuş, 2015)], Ebekömeçi, Ebemgümeçi (Baytop, 2007; Karakaya ve ark., 2019).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Yapraklar

Kullanım Şekli: İri yaprakları ile sarma yapılır. Börek yapımında kullanılır. Tuzlayıp ekmek ile yenilir. Salata yapılır. Romatizma, bel ve boyun, mide, basur ağrılarına iyi gelir. Haşlanan yaprak dizin üstüne konulur. Böbrek taşlarına iyi gelir.

Kaynak Kişiler: Reyhan BARDAK, Ece UĞUR KARATAŞ, Naile DEMİR, Nefye AYDIN, Ramazan BALIK, Kenan AYDIN, Ercan KARATAŞ, Saadet BALIK, Abbas ÇİÇEK, Şöhret ÇİÇEK, Abdullah UĞUR

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin yaprakları taze olarak salata yapılır veya bulgur ile haşlanarak yemeği yapılıp tüketilir, kadın hastalıkları tedavisinde bitkinin yaprakları haşlanıp, lapası karın bölgesine sarılır, bitkinin yaprakları soğan ve yumurta ile kavrulup tüketilir, metabolizma hızlandırıcı olarak bitkinin yaprak ve dalları kaynatılarak suyu içilir, bağırsak temizleyici olarak bitkinin toprak üstü kısımları yemek olarak tüketilir, kadın rahim hastalıklarında bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılarak suyu içilir, lapası ise bir tülbent yardımıyla karın bölgesine sarılır, siğil giderici olarak bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılarak suyu siğil olan bölgeye damlatılır. Bu işlem siğiller kaybolana kadar tekrar edilir, romatizmalı hastalıklarda bitkinin yaprakları yemek olarak tüketilir veya yaprakları kaynatılıp suyu içilir, sarılık hastalığı için bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir, ağrı kesici olarak ve metabolizma düzenleyici olarak bitkinin toprak üstü kısımları soğan ve yumurta ile kavrulup tüketilir, karaciğer hastalıklarının da bitkinin toprak üstü kısımları yemek olarak tüketilir, idrar yolları enfeksiyonlarında bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu içilir, kanser hastalıklarının tedavisinde bitkinin yaprakları kaynatılarak suyu içilir, iltihaplı hastalıklarda bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu içilir veya yemeği yapılarak tüketilir, bitkinin yapraklarından sarma ve börek yapılarak tüketilir, ağız yarası, diş ağrısı ve tansiyon için bitkinin yaprakları yemek yapılarak tüketilir veya yaprakları kaynatılıp suyu ile gargara yapılır, üst solunum yollarındaki iltihaplı hastalıklarda bitkinin toprak üstü kısımları soğan ve yumurta ile kavrulup tüketilir, mide şişkinliğini gidermede bitkinin yaprakları çiğ olarak veya kavrulup tüketilir, soğuk algınlığı ve mide

şişkinliğine karşı bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir, kansızlık ve kan temizleyici olarak bitkinin toprak üstü kısımlarından yapılan yemek tüketilir, böbrek hastalıklarında bitkinin yapraklarından yapılan yemek tüketilir, saç dökülmesine karşı bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu ile saçlar yıkanır, burun tıkanıklığı rahatsızlığında bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu içilir, nazardan korunmak için bitkinin tohumları yakılarak koklanır, kadın hastalıklarının tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları ile arpa (Ceh, işeir, siğore) bitkisinin tohumu ve süt karıştırılarak merhem yapılır ve karın bölgesine sürülür, (Kılıç, 2019). Çıban, soğuk algınlığı ve karın ağrısı için bitki kullanılır (Erol ve Tuzlacı, 1996). Solunum, sindirim sistemi tahrişlerinde ve iltihaplarında koruyucu olarak yaprakları kaynatılıp ve çay gibi demlenip içilir. Çıban ve yara iyileştirmede bitkinin yaprakları lapa haline getirilip, haricen kullanılır. Gebeliği sonlandırmak için bitkinin dalları kullanılır. Ayrıca genç bitkiler sebze olarak kullanılır (Baytop, 1999). Bitkinin yaprakları yemek yapıp tüketilir (Korkut, 2006; Şahin-Fidan, 2018). Bitkinin yapraklı dalları ıspanak gibi pişirilerek yenir (Baytop, 2007). Solunum yolları iltihaplanmalarına karşı bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp içilir. İltihap giderici olarak bitkinin yaprakları kaynatılıp, suyu içilir. Bitkinin toprak üstü kısımları yemek olarak tüketilir. Ayrıca meyveleri çocuklar tarafından soyularak tüketilir (Gençay, 2007). İdrar söktürücü, iltihap kurutucu ve çıban açıcı olarak bitkinin kurutulmuş toprak üstü kısımları kullanılır. Ayrıca bitkinin toprak üstü kısımları gıda olarak tüketilir (Balos, 2007). Böbrek taşı rahatsızlığında bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp içilir. Gebelerde sancı dindirici olarak yaprakları kaynatılıp içilir. Hastalıktan dolayı zayıflamaya ve mide ağrısına karşı toprak üstü kısımları tüketilir. Toprak üstü kısımları yemek yapılarak tüketilir. Ayrıca meyveleri ile çocuklar oyun oynarlar (Akgül, 2008; Akgül ve ark., 2018). Bitkinin yaprakları sebze olarak tüketilir (Yapıcı ve ark., 2009). Bitkinin yaprakları sebze olarak ve yemek yapılarak tüketilir. Boğaz ağrılarına karşı bitkinin yaprakları ve yeni açan çiçekleri kaynatılıp, gargara yapılır. Bitki mide ve bağırsakların düzenli çalışmasında tüketilir. Kökü ise kaynatılıp, boğaz ve bademcik iltihaplarını gidermede kullanılır (Deniz ve ark., 2010). Yaralar için bitkinin taze yaprakları ezilip, haricen kullanılır. Mide ağrılarına karşı ise toprak üstü kısımları kaynatılıp içilir (Kaval, 2011). Bağırsak iltihabı, eklem ve mide ağrılarına karşı bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp, suyu içilir. Romatizmal hastalıklar ve iltihaplarda bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp, haricen kullanılır (Mükemre ve ark., 2015). Kalp-damar ve diş eti iltihaplarına karşı yapraklı dalları kaynatılıp içilir. İdrar yolu iltihabında toprak üstü kısımları kaynatılıp içilir. Kandaki yağlanmayı önlemek için

yapraklar zeytinyağında kavrulularak tüketilir. Rahim iltihabı ve kadın hastalıklarına karşı bitki kaynatılıp, vajina bölgesi suyu ile yıkanır. Şeker hastalığına karşı çiğ olarak yenir. Yüksek tansiyona karşı saplı yaprakları kaynatılıp içilir. Vücuttaki şişmelere karşı yaprakları lapa haline getirilip, haricen kullanılır. Bağırsak rahatsızlıklarına karşı ise kökleri kaynatılıp, suyu içilir (Arasan, 2014). Kadın hastalıkları ve kadınlarda kısırlığa karşı bitkinin kökleri kaynatılıp içilir. Burun tıkanıklığı, mide ülseri ve halsizliğe karşı bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir. Hemoroit ve baş ağrısına karşı yaprakları kaynatılıp içilir. Bağırsak iltihabı ve yumuşatıcı olarak bitkinin toprak üstü kısımlarından yemek, yapılarak tüketilir. Ayrıca olgunlaşmamış meyveleri yenir (Şenkardeş, 2014). Kurt düşürücü olarak bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp içilir (Bulut ve ark., 2016). Adet sancısını kesmek ve gebe kalmak için bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp, suyu içilir (Korkmaz ve Karakuş, 2015). Yara iyileştirmek için bitkinin tüm kısımları kaynatılıp, haricen kullanılır. Antihipertansif, öksürük, gastrointestinal bozukluklar, romatizma, kısırlık, idrar iltihapları, kanser, diyabet hastalığı, yüksek kolesterol, antiinflamatuvar, idrar iltihapları ve karın ağrısına karşı bitkinin tümü veya toprak üstü kısımları çay gibi demlenip, yemeklerden sonra bir bardak içilir (Nadiroğlu ve ark., 2019). Balgam söktürücü, boğaz ağrısı, astım ve bronşit için bitkinin çiçekli topra üstü kısımları pişirilerek tüketilir (Karakaya ve ark., 2019)

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Haşimi ve ark. (2017) tarafından yapılan bir çalışmada, *Malva neglecta* ve *Malvella sherardiana*'nın antioksidan, antikolinesteraz ve antimikrobiyal aktiviteleri ile LC-MS / MS ve GC / MS ile fenolik ve yağ asitleri profillerini ve aflatoksin içeriklerini belirlenmiştir. Malik ve 4-OH benzoik asitlerin sırasıyla *M. neglecta* ve *M. sherardiana*'da en çok bulunan bileşikler olduğu bulunmuştur. Bitkilerin metanol ekstraktlarının, yapılan çalışmanın tüm antioksidan testlerinde en yüksek etkiyi gösterdiği bildirilmiştir. *M. neglecta*'nın metanol ekstraktının, petrol eteri, aseton, metanol ve su ekstraktları arasında asetil- ve butiril-kolinesteraz enzimlerine karşı en yüksek aktiviteyi gösterdiği (sırasıyla% 53.68 ve% 63.95 inhibisyon oranı) bulunmuştur. *M. neglecta* ve *M. sherardiana* aseton ekstraktlarının, sırasıyla 18 ve 17 mm inhibisyon zonu çapına sahip *C. albicans*'a karşı orta düzeyde aktivite gösterdiği belirlenmiştir. Çalışma sonucunda *M. neglecta* ve *M. sherardiana*'nın yüksek fenolik asit içeriği ve yüksek antioksidan özelliği nedeniyle bir gıda kaynağı olarak da kullanılabileceğini belirtilmiştir.

MORACEAE / DUTGİLLER

Bilimsel Adı: *Ficus carica* L. subsp. *carica*

Türkçe Adı: İncir

Yöresel Adı: Hejir (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: İncir meyvesi, İncir yaprağı (Baytop, 1999), İncir boğası, Erkek incir (Ertuğ, 2002), Dağ inciri (Korkut, 2006), Kerik (Korkut, 2006; Balos, 2007), Hejir (Gençay, 2007), Hajir (Balos, 2007), İncir (Kızıllarslan, 2008; Baytop, 2007; Akgül, 2013; Akan ve Ayaz, 2015), Yemişen (Kızıllarslan, 2008), Yemiş (Kızıllarslan, 2008; Tütanocaklı, 2014; Metin, 2009), Bardak incir (Gelse, 2012), Cil, Encil, Encilî, Encîr, Hencir, Incil, İncili, İncire, Kiras, Hêjîr, Hejîr, Henjîr (Fırat, 2013; Kasımoğlu, 2013), Tin (Şahin-Fidan, 2018), Heicir (Oymak, 2018)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Akdeniz elementi

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyve

Kullanım Şekli: Meyvesi çiğ olarak yenir, kurutularak incir kurusu elde edilir, reçeli yapılır.

Kaynak Kişiler: Taybet ESENBOĞA, Sıddık ESENBOĞA, Engin ELMA

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin meyvesinden reçel yapılarak, çerez olarak veya taze iken tüketilir, bitkinin yaprağından salgılanan süt, mayalamada kullanılır, arı sokmasına karşın bitkinin yaprağından elde edilen süt sokulan yere sürülür, nasır tedavisinde bitkinin yaprağından elde edilen süt sıvısı nasırlı olan yere damlatılır, siğil tedavisinde bitkinin yaprağından elde edilen süt siğilli bölgeye uygulanır, felç ve tansiyon gibi hastalıkların tedavisinde bitkinin meyvesi tüketilir, mide ve bağırsak hastalıklarının tedavisinde bitkinin meyvesi çiğ olarak tüketilir, erkek ve kadın hormonlarının sağlıklı çalışmasını sağlamak için bitkinin meyvesi tüketilir, mantar hastalıklarının tedavisinde bitkinin meyve kısmından elde edilen “süt” hastalıklı alana sürülür, (Kılıç, 2019). Çocuklarda müshil olarak bitkinin meyvesi çay gibi demlenip veya şurup olarak kullanılır. Siğil tedavisinde sütü haricen kullanılır. Çıban olgunlaştırmasında ve delinmesinde ise taze yaprak lapa halinde haricen kullanılır. Yumuşatıcı ve yatıştırıcı olarak bitkinin yaprağı kullanılır. Çıban ve basur tedavisinde bitkinin yaprağı kaynatılıp, çıban için haricen, basur için ise içilir (Baytop, 1999). Çıban, yara ve termiye tedavisinde bitkinin meyvesi ateşte közlenir, kömür gibi olunca

zeytinyağı ile dövülür ve haricen kullanılır (Ertuğ, 2002). Bitki meyvesinden elde edilen süt, yoğurt mayalamada kullanılır. Yüzdeki yaraları ve sivilceleri iyileştirmek için bitkinin genç dalları nohut büyüklüğünde kesilerek boyuna kolye şeklinde takılır (Korkut, 2006). Sütten çökelek yapmak için bitkinin sütü kullanılır (Baytop, 2007). Bitkinin meyveleri kuru veya taze olarak tüketilir (Gençay, 2007; Balos, 2007). Saçkıran olan bölgeye ve siğillerin üzerine bitkinin sütü sürülür. Bitkinin sütü kanser tedavisinde içilir, cilt kanserinde ise haricen kullanılır. Taze yaprakları hamsi yemeğine konulup pişirilir. Bağırsakları yumuşatmak için meyveleri taze olarak yenir ve meyvelerinden reçel yapılır (Kızıllarslan, 2008). Diş ağrısında ağrı kesici olarak ve akrep sokmasına karşı bitkinin yapraklarından elde edilen süt haricen kullanılır. Baş ağrısını gidermek için meyvesi ikiye bölünüp haricen kullanılır (Güneş, 2010). İshal ve ülsere karşı bitkinin meyvesi kaynatılıp içilir. Yara iyileştirmede ise meyvesi haricen kullanılır (Altundağ ve Öztürk, 2011). Bitkinin meyveleri kuru ve yaş halde veya reçel yapılarak tüketilir. Peynir mayalamada yapraklarından elde edilen süt kullanılır (Gelse, 2012). Akrep sokmalarına karşı bitkinin meyvesi sokulan yere üzerine sıkılır (Akyol ve Altan, 2013). Bitkinin meyvesi yenir veya reçeli yapılarak tüketilir. Siğillerin üzerine bitkinin sütü sürülür. Karın ağrısına karşı bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu içilir (Tütenocaklı, 2014). Bitkinin meyvesi yenir veya aşure, komposto yapımında kullanılır. Emziren annelerde sütü bollaştırıcı olarak meyvesi tüketilir. Yaraları iyileştirmede sütü merhem olarak kullanılır (Akan ve Ayaz, 2015). Sindirim sistemi rahatsızlıklarını (kabız vb.) gidermede, bitkinin meyvesi yaş veya kuru şekliyle tüketilir. Sivilce tedavisinde ve cilt yumuşatmada, taze meyve ezilip lapa şeklinde cilde sürülür. Çıban veya basur tedavisinde yaprakları kaynatılıp haricen kullanılır. Diş ağrısına ise sütü damlatılır (Şahin-Fidan, 2018). Bitkiden elde edilen süt, yoğurt ve peynir mayalanmasında kullanılır (Oymak, 2018).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Shahinuzzaman ve ark. (2020), çalışmasında, 18 çeşit *Ficus carica* Linn lateksinin toplam fenolik içeriği (TPC) ve antioksidan aktivitesi incelenmiştir. Lateksin TPC'si Folin – Ciocalteu testi kullanılarak hesaplanmış; antioksidan aktivite değerlendirmesi için 1,1-Difenil-2-pikrilhidrazil (DPPH), 2,2'-azinobis- (3-etilbenzotiyazolin-6-sülfonik asit) (ABTS) ve ferrik iyon indirgeyici antioksidan gücü (FRAP) kullanılmıştır. F. carica lateksinden elde edilen biyoaktif bileşikler, çözücü olarak % 75 etanol ile maserasyon ve ultrason destekli ekstraksiyon (UAE) yoluyla ekstrakte edilmiştir. Aynı ekstraksiyon koşulları altında White Genoa' çeşidinin lateksi sırasıyla maserasyon ve UAE yoluyla, DPPH'de %

65.91±% 1.73 ve % 61.07±% 1.65; ABTS'de % 98.96 ±% 1.06 ve % 83.04±% 2.16; FRAP testinde, 27.08±0,34 ve 24,94 ± 0,84 mg TE/g lateks ile en yüksek antioksidan aktivitesini gösterdiği bildirilmiştir (Shahinuzzaman ve ark., 2020). "Beyaz Cenova" TPC'si, iki ekstraksiyon yöntemi aracılığıyla sırasıyla 315,26±6,14 ve 298,52±9,20 µg GAE/mL olarak bulunmuştur (Shahinuzzaman ve ark., 2020). Bu bağlamda *F. carica* lateksinin potansiyel bir doğal antioksidan kaynağı olduğunu gösterilip, gelecekte gıda takviyeleri, gıda katkı maddeleri ve ilaç sentezi alanlarında daha fazla ilerleme sağlamak için yararlı olacağı rapor edilmiştir.

Bilimsel Adı: *Morus alba* L

Türkçe Adı: Akdut

Yöresel Adı: Tü (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Dut yaprağı (Baytop, 1999), Dut ağacı, İstanbul dutu (Baytop, 2007; Sargın, 2013), Ak dut (Baytop, 2007; Sargın, 2013; Erbay ve ark., 2016), Tut (Balos, 2007), Tu (Gençay, 2007; Arasan, 2014; Kasımoğlu, 2013), Mora (Kızılarıslan, 2008), Dut (Kızılarıslan, 2008; Sargın, 2013; Çakılcıoğlu ve ark., 2011), Şêmi, Tî, Tûy, Tîşembî (Fırat, 2013), Tifi, Tûkesp (Kasımoğlu, 2013), Tû, Tûya spî (Fırat, 2013; Kasımoğlu, 2013), Beyaz dut (Sargın, 2013; Tütenocaklı, 2014; Erbay ve ark., 2016), Du, Tuıts, Tutso (Arasan, 2014), Haptut (Şahin-Fidan, 2018), Dara tu (Oymak, 2018).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve hayvan yemi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyve, yaprak

Kullanım Şekli: Meyveleri taze olarak veya kurutulularak yenir. Yaprakları hayvan yemi olarak kullanılır.

Kaynak Kişiler: Sıddık ESENBOĞA

Literatürdeki Kullanımları: Kan yapıcı olarak bitkinin meyvesi çiğ olarak tüketilir, bitkinin yapraklarından sarma yapılır, mide hastalığının tedavisinde bitkinin meyvesi çiğ olarak tüketilir, ayak topuğu ağrılarında bitkinin meyvesi lapa haline getirilerek ayak topuğuna uygulanır, böbrek hastalıklarının tedavisinde bitkinin meyvesi çiğ olarak tüketilir, bitkinin meyvesi çiğ olarak yaş veya kuru şekilde tüketilir (Kılıç, 2019). Ateş düşürücü ve idrar arttırıcı olarak bitkinin yaprakları çay gibi demlenip içilir. Ayrıca ipekböceği yetiştirilmesinde bu bitki kullanılır (Baytop, 1999). Ateş düşürücü olarak

meyveleri tüketilir. Meyveleri yaş ve kuru halde yenilir. Dalları çocuklar tarafından sapan yapımında kullanılır. Kuru dalları dayanıklı olduğundan hayvan barınaklarının yapımında kullanılır (Gençay, 2007). Şekerini düşürmek ve bağırsakları rahatlatmak için bitkinin yaprakları kaynatılıp, suyu içilir. Ayrıca bitkinin meyveleri yenir ve reçeli yapılarak tüketilir (Kızıllarslan, 2008). Hipoglisemi ve kabızlığa karşı bitkinin meyveleri kaynatılıp, sabah aç karnına bir bardak içilir (Çakılcıoğlu ve ark., 2011). Ağız ve diş iltihaplanmalarının tedavisi için, meyveden elde edilen şurubu ile gargara yapılır içilir. İshal kesici olarak taze yaprakları çay gibi demlenip içilir. Diş iltihabına karşı, meyvesi tüketilir. Mide ve bağırsak ülserinin tedavisi için, meyvesinden yapılan pekmezi içilir (Sargın, 2013). Bitkinin meyvesi gıda olarak kullanılır. Olgun meyvesi taze ya da kurutulmuş olarak çerez gibi tüketilir (Tütenocaklı, 2014). İç organlarda meydana gelen iltihaba karşı bitkinin yaprakları kaynatılıp, günde iki defa aç karına içilir. Diş eti iltihabına karşı bitkinin yaprakları kaynatılıp, suyu ile gargara yapılır. Kabızlık durumunda ise meyveleri tüketilir (Arasan, 2014). Kansızlık için bitkinin meyveleri tüketilir (Erbay ve ark.,2016). Sindirim ve bağırsak rahatsızlıklarına karşı bitkinin meyvesi tüketilir. İdrar söktürücü olarak yaprakları çay gibi demlenip içilir. Bitkinin meyvesi çiğ olarak tüketilir ayrıca reçel ve pekmez yapımında da kullanılır. Bitki meyvesinin yenildiğinde, çocuklarda zekâ gelişimine fayda sağladığı belirtilmektedir. Ayrıca ağacın dalları çit yapımında ve yakacak olarak kullanılır (Şahin-Fidan, 2018). Cilt güzelliği ve anne sütü artırıcı olarak meyveleri tüketilir. Bitkinin taze yapraklarıyla sarma yapılır. Bitkinin meyveleri taze ve kurutulmuş olarak tüketilir. Taze meyvelerinin sıkılması ile elde edilen suyu kaynatılarak pekmez veya pestil yapılır. Bitkinin dal veya gövdesinden buğday dövmede kullanılan, uzun saplı tokmak yapılır. Ayrıca bitkinin dal ve gövdesinden tarlada çift süren atların boynuna takılan boyunluk yapılır (Oymak, 2018). Baş ağrısı, balgam söktürücü ve karın ağrısına karşı bitkinin kuru meyveleri kaynatılıp tüketilir (Karakaya ve ark., 2019)

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Türkiye'nin Doğu Anadolu Bölgesi'nde yetişen beyaz (*Morus alba* L.), kırmızı (*Morus rubra* L.) ve siyah (*Morus nigra* L.) dut meyvelerinin kimyasal bileşimleri incelendiği bir çalışmada, en yüksek toplam fenolik ve flavonoid içerikleri karadutta (1422 mg gallik asit eşdeğeri/100 g taze madde ve 276 mg kuersetin eşdeğeri/100 g taze madde) gözlemlendiği bildirilmiştir. *M. alba* en yüksek toplam yağ içeriğine (% 1.10) sahipken, onu sırasıyla *M. nigra* (% 0.95) ve *M. rubra* (% 0.85) izlemiştir. Dut meyvelerindeki başlıca yağ asitleri sırasıyla linoleik asit (% 54,2), palmitik asit (% 19,8) ve oleik asit (% 8,41) olarak tespit edilmiştir. Dut türlerinin

toplam çözümlü katı içeriği % 15.9 (*M. rubra* L.) ile % 20.4 (*M. alba* L.) arasında, asitlik % 0.25 (*M. alba* L.) ile % 1.40 (*M. nigra* L.) arasında; pH, 3.52 (*M. nigra* L.) ile 5.60 (*M. alba* L.) arasında, askorbik asit 19.4 mg / 100 g (*M. rubra* L.) ve 22.4 mg / 100 g (*M. alba* L.) arasında değiştii belirtilmektedir. Dut türlerinin mineral bileşimlerinin % 0,83 N, 235 mg/100 g P, 1141 mg/100 g K, 139 mg/100 g Ca, 109 mg/100 g Mg, 60 mg/100 g Na, 4,3 mg/100 g Fe, 0.4 mg/100 g Cu, 4.0 mg/100 g Mn ve 3.1 mg/100 g Zn olduğu rapor edilmiştir (Ercisli ve Orhan, 2007).

Bilimsel Adı: *Morus nigra* L.

Türkçe Adı: Karadut

Yöresel Adı: Türeş (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Karadut, gatû, reşetû, suretifi, suretû, şamîle, şatû, tifenerok, tiferiwenî, tifrewen, tiwereşe, tîşemî, tuwereşe, tûqesp, tûreş, tûşamî, tûşembû, tûwesûr, tûya qere, tûya reş, tûya siya (Kasımoğlu, 2013)

Endemizm Durumu: Yok

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve hayvan yemi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyve, yaprak

Kullanım Şekli: Meyveleri taze olarak veya kurutularak yenir. Yaprakları hayvan yemi olarak kullanılır.

Kaynak Kişiler: Sıddık ESENBOĞA

Literatürdeki Kullanımları: Gıda amaçlı, meyvesi çiğ veya kuru olarak tüketilir, meyvesinden dut pekmezi yapılır, yaprağından ise sarma yapılır. Yaprakları ahır hayvanlarına yem olarak verilir. Olgunlaşmış meyveleri bebeklerin ve küçük çocukların dudaklarının etrafındaki yaraların üzerine sürülür. Tedavi amaçlı tansiyon hastalarında tansiyonu dengelemek için yaprağı sıcak suda kaynatılır, çayı yapılır. Biraz bekletildikten sonra tüketilir. Gövdesinden elde edilen odunu yakacak olarak kullanılır. Yaprakları hayvanlara yem olarak verilir. Gövdesinden kürek, kazma vb. gibi ev aletlerinin sapları yapılır. Gövdesinden elde edilen kerestesi yaba yapımında kullanılır, bu yabaya yöresel olarak “melhep” adı verilir. Ayrıca, gövde dunundan “mirkut” adı verilen tokmak ve “ğunik”adı verilen zeytin kıracağı elde edilir. ğunik aleti yörede iki tarzda yapılır, büyük olanı yün yıkamada, küçük olanı ise zeytin kıracağı olarak kullanılır. Tütünün nemli kalması için birkaç tane dut yaprağı tütünün içine konulur.

Yeraltı sularını aramak için ise dut ağacının yaş gövdesi başparmağı kalınlığında “Y” şeklinde kesilir, dalın iki ucundan tutularak göbek hizasında yere paralel olarak tutulur, yer altı suyunu aramak için arazide bu gövde çubuklarıyla gezilir, yer altı suyuna rastlanınca gövde çubukları yukarı doğru kendiliğinden hızlı bir şekilde hareket etmektedir. Bu yöntemle içinde su bulunan yer altı borularını dahi tespit etmenin mümkün olduğu ifade edilmektedir (Eksik, 2020).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Türkiye'nin Doğu Anadolu Bölgesi'nde yetişen beyaz (*Morus alba* L.), kırmızı (*Morus rubra* L.) ve siyah (*Morus nigra* L.) dut meyvelerinin kimyasal bileşimleri incelendiği bir çalışmada, en yüksek toplam fenolik ve flavonoid içerikleri karadutta (1422 mg gallik asit eşdeğeri/100 g taze madde ve 276 mg kuersetin eşdeğeri/100 g taze madde) gözlemlendiği bildirilmiştir. *M. alba* en yüksek toplam yağ içeriğine (% 1.10) sahipken, onu sırasıyla *M. nigra* (% 0.95) ve *M. rubra* (% 0.85) izlemiştir. Dut meyvelerindeki başlıca yağ asitleri sırasıyla linoleik asit (% 54,2), palmitik asit (% 19,8) ve oleik asit (% 8,41) olarak tespit edilmiştir. Dut türlerinin toplam çözünür katı içeriği % 15.9 (*M. rubra* L.) ile % 20.4 (*M. alba* L.) arasında, asitlik % 0.25 (*M. alba* L.) ile % 1.40 (*M. nigra* L.) arasında; pH, 3.52 (*M. nigra* L.) ile 5.60 (*M. alba* L.) arasında, askorbik asit 19.4 mg / 100 g (*M. rubra* L.) ve 22.4 mg / 100 g (*M. alba* L.) arasında değiştiği belirtilmektedir. Dut türlerinin mineral bileşimlerinin % 0,83 N, 235 mg/100 g P, 1141 mg/100 g K, 139 mg/100 g Ca, 109 mg/100 g Mg, 60 mg/100 g Na, 4,3 mg/100 g Fe, 0.4 mg/100 g Cu, 4.0 mg/100 g Mn ve 3.1 mg/100 g Zn olduğu rapor edilmiştir (Ercisli ve Orhan, 2007).

Bilimsel Adı: *Morus rubra* L.

Türkçe Adı: Mordut

Yöresel Adı: Tüşimi, Tüyeşem (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Mordut, kırmızıdut, şatu, tuya tirş, tuya ximrî, tûsor, tûwesûre, tûya keran, tûya qer, tûya sor (Kasımoğlu, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve hayvan yemi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyve, yaprak

Kullanım Şekli: Meyveleri taze olarak yenir. Yaprakları hayvan yemi olarak kullanılır.

Kaynak Kişiler: Sıddık ESENBOĞA

Literatürdeki Kullanımları:

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Türkiye'nin Doğu Anadolu Bölgesi'nde yetişen beyaz (*Morus alba* L.), kırmızı (*Morus rubra* L.) ve siyah (*Morus nigra* L.) dut meyvelerinin kimyasal bileşimleri incelenmiştir (Ercisli ve Orhan, 2007). En yüksek toplam fenolik ve flavonoid içerikleri karadutta (1422 mg gallik asit eşdeğeri/100 g taze madde ve 276 mg kuersetin eşdeğeri/100 g taze madde) gözlendiği bildirilmiştir. *M. alba* en yüksek toplam yağ içeriğine (% 1.10) sahipken, onu sırasıyla *M. nigra* (% 0.95) ve *M. rubra* (% 0.85) izlemiştir. Dut meyvelerindeki başlıca yağ asitleri sırasıyla linoleik asit (% 54,2), palmitik asit (% 19,8) ve oleik asit (% 8,41) olarak tespit edilmiştir. Dut türlerinin toplam çözünür katı içeriği % 15.9 (*M. rubra* L.) ile % 20.4 (*M. alba* L.) arasında, asitlik % 0.25 (*M. alba* L.) ile % 1.40 (*M. nigra* L.) arasında; pH, 3.52 (*M. nigra* L.) ile 5.60 (*M. alba* L.) arasında, askorbik asit 19.4 mg / 100 g (*M. rubra* L.) ve 22.4 mg / 100 g (*M. alba* L.) arasında değiştiği belirtilmektedir. Dut türlerinin mineral bileşimlerinin % 0,83 N, 235 mg/100 g P, 1141 mg/100 g K, 139 mg/100 g Ca, 109 mg/100 g Mg, 60 mg/100 g Na, 4,3 mg/100 g Fe, 0.4 mg/100 g Cu, 4.0 mg/100 g Mn ve 3.1 mg/100 g Zn olduğu rapor edilmiştir (Ercisli ve Orhan, 2007).

OLEACEAE / ZEYTINGİLLER

Bilimsel Adı: *Olea europaea* L.

Türkçe Adı: Zeytin

Yöresel Adı: Zeytin (Kürtçe, Türkçe)

Literatürdeki Adları: Zeytin, zeytun (Gençay, 2007)

Endemizm Durumu: Yok

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Akdeniz elementi

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Yaprak, meyve

Kullanım Şekli: Yaprakları kaynatılarak içildiğinde zayıflığa ve nefes açmaya iyi gelir. Meyvesi gıda olarak tüketilir.

Kaynak Kişiler: Hayrettin EVİN, Ferhat EVİN

Literatürdeki Kullanımları: Meyvesi gıda olarak zeytinlik sofrta şeklinde tüketilir. Zeytinyağı elde etmek için, mirkut adı verilen tokmakla ezilir ve iyice yağı çıkartıldığından emin olunur, meyvesi kaynar suda iyice kaynatılır, posası çıkartılır,

sadece su ve zeytinyağı kalır. Bu karışım bir kapta bekletilmeye alınır. İyice bekletildikten sonra üstte biriken yağ bir kap yardımıyla ayrılır. Bu şekilde zeytinyağı elde edilmiş olunur. Tedavi amaçlı karın ağrısı, ishal, sindirim rahatsızlıkları, yanık tedavisi, kırık, burkulma, ortopedik rahatsızlıklar ve diş ağrılarında kullanılır. Bunun için, kurutulan yapraklar belirli bir süre suda kaynatılarak çayı yapılır, bu bitki çayı karın ağrısı, ishal, hazımsızlık ve sindirim rahatsızlıklarında içilir. Elde edilen zeytinyağı yanık tedavisinde kullanılan karışımlarda kullanılır. Zeytinyağı kırık, burkulma gibi ortopedik rahatsızlıklarda deri üstüne sürülür. Kurutulmuş yaprakları iyice kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Soğuyan suyu diş ağrısında gargara olarak kullanılır. Meyvesinden elde edilen yağ ile kaliteli ev yapımı sabun elde edilir. Meyvesinin çekirdeğinden tespah yapılır, bunun için çekirdeğin ortası delinir, ipe geçirilir, ayrı bir imame takılıp tesbih yapılır. Ayrıca, bitkinin gövdesinden elde edilen odunu yakacak olarak kullanılır (Eksik, 2020).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Bonvino ve ark. (2018), meyve, yaprak ve sızma zeytinyağı ve ayrıca yağ üretimi sırasında tahakkuk eden atık su ve prina da dahil olmak üzere zeytinin matrislerinden tanımlanan bileşiklerin kapsamlı bir kataloğunu içeren OliveNet™ veritabanını oluşturduklarını bildirmişlerdir. Veritabanı, 13 ana sınıfa ve 47 alt sınıfa bölünmüş 676 bileşiğe ilişkin bilgileri içeren kapsamlı bir şekilde referans alınmıştır. Bilindiği kadarıyla OliveNet™ şu anda *Olea europaea* ile ilişkili kapsamlı bir bileşik koleksiyonuna sahip tek küratörlü açık erişim veritabanı olduğu rapor edilmiştir.

PAPAVERACEAE / HAŞHAŞGİLLER

Bilimsel Adı: *Papaver rhoeas* L.

Türkçe Adı: Gelincik

Yöresel Adı: Xecicok, xecxecok (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Gelincik çiçeği (Baytop, 1999), Aşotu (Baytop, 1999; Baytop, 2007), Alvala, Arıgülü, Börek otu, Çaplançanak, Düğmeli ot, Cagaç, Gelincik mancan, Gelin gülü, Gelinadm, Gelin otu, Gündüz gülü, Gülgülü, Hüddüdü, İbiççe, İbibitce, İbificce, Kahma, Kahmacık, Kakma, Kangılız, Kapçık, Kapçık otu, Kapmacak, Kapırcak, Kapurcak, Karagöz, Karakazancık, Köpeklolosu, Malaşa, Mümülü, Titregızım, Tultuk, Vıccı vıccı, Yordanlı, (Baytop, 2007) Şekşekik, Şekşeko, (Balos, 2007), Hehecok (Gençay, 2007), Gelin eli (Baytop, 2007; Cansaran ve Kaya, 2010), Gelincik (Baytop, 2007; Akan ve ark., 2018; Altundağ ve Öztürk, 2011; Cansaran ve Kaya, 2010; Gelse,

2012), Ceybuhaten, Şişık (Akgül, 2008, Akgül ve ark., 2018), Übük (Güneş, 2010), Lale (Cansaran ve Kaya, 2010; Güneş, 2010), Bîtank, Bûkanî, Bûkik, Bûka gulan, Bûkûzava, Gangulî, Giyayê malan, Gulbûk, Halhalanî, Çekçekolek, Şağşağo, Pitpit, Ğişğiş, Adarok, Rebenok, Gulmilake (Fırat, 2013), Bîtanok, Bûkilindêr, Bvîk, Çareçekli, Gulbûk, Gulenîsan, Gulîba, Gulvilikî, Halhale, Halhalan, Kaseşiken, Kokenar, Kulîlka bûkanî, Kulîsork, Nanûdobir, Patpatok, Pincara şîrîn, Kirkaç, Sorsorik, Sulbenîye, Sûrdeşt, Şekşekok, Vila firîng, Vila katiran, Vila sûrî, Vilika katkato, Ğacilok, Ğaşğaşika kutikan, Ğecîcok (Kasımoğlu, 2013), Batînok, Bargulik, Bihargulik, Bîk, Bûk, Çekçekok, Gangilok, Giya malan, Gula sûr, Gulemomîte, Kulîlka hespan, Nanbûkan, Nîsanok, Pîpnok, Pîtanok, Kerkaşk, Sersork, Vêyvek, Ğecğecok, Ğilinzer (Fırat, 2013; Kasımoğlu, 2013), Ceybuğuten, Ğanımok, Keç u kur, Kırceh, Kulilka buk u zava, Kulilka keç u kur, Şuşanê (Arasan, 2014), Şakşako (Dağlı, 2015), Ahmar takiye (Şahin-Fidan, 2018), Nünnük (Akan ve ark., 2018).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Tomurcuk

Kullanım Şekli: İlbaharda tomurcukları çiğ olarak yenir. Kavurma ve börek içinde kullanılır. Pasta ve börek yapımında kullanılır. Çiğ olarak tüketildiğinde ciğerlerin temizlenmesini sağlar.

Kaynak Kişiler: Engin ELMA, Fatih ELMA, Esra BAYKARA, Abdulkakim BAL, Nazire KARATAŞ, Abdullah UĞUR

Literatürdeki Kullanımları: Saç güçlendirici olarak bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılarak suyu ile duş alınır, taban yaprakları soğan ve yumurta ile kavrulurak tüketilir, kumaşları boyamada bitkinin toprak üstü kısımları kullanılır, karaciğer hastalıklarının tedavisinde bitkinin çiçekleri çay gibi demlenerek suyu içilir, yaraların tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları lapa haline getirilip, uygulanır, ağrı kesici, sindirim sağlığı, kolesterol ve tansiyon düzenleyici olarak bitkinin tohumu çiğ olarak tüketilir, astım ve bronşit hastalıklarının tedavisinde bitkinin çiçeği kaynatılıp suyu içilir, (Kılıç, 2019). Yatıştırıcı, öksürük kesici, göğüs yumuşatıcı ve hafif uyutucu olarak bitkinin çiçekleri çay gibi demlenip suyu veya çiçeğinden yapılan şurup (daha etkilidir) içilir. Ayrıca tohumu toz edilip, bal ile karıştırıldığında öksürük kesici olarak tüketilir (Baytop, 1999). Öksürük kesici olarak çiçekleri, yaprakları ise sebze olarak

kullanılır. Bitkinin yaprağı çiğ olarak salata halinde veya yağ ve yumurta ile kavularak tüketilir (Baytop, 2007). Bitkinin tomurcukları yenilir. Bitkinin çiçek sapından akan süt ile çocuklar tarafından vücudun değişik yerlerinde kırmızı desenler oluşturmak için kullanılır (Gençay, 2007). Çocuklar oyunlarında bitkinin çiçek petallerini kullanırlar. Elleri kırmızı petallerini kına yaparak kullanırlar. Ayrıca bitki hayvan yemi olarak kullanılır (Balos, 2007). Bitkinin taze yaprakları börek ve salata yapımında kullanılır. Ayrıca çiçek durumunu çocuklar oyunlarında kullanırlar (Vural, 2008). Bitkinin yaprak ve çiçeklerinden yemek yapılarak tüketilir. Ayrıca toprak üstü kısımları yemek yapılarak tüketilir (Akgül, 2008; Akgül ve ark., 2018). Alerjik durumlar, arı sokması ve egzamaya karşı bitki dövülerek veya kaynatılıp suyu haricen kullanılır (Güneş, 2010). Bitkinin çiçekleri gıda olarak kullanılır (Cansaran ve Kaya, 2010). Yatıştırıcı olarak bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp içilir (Altundağ ve Öztürk, 2011). Bitki evlerde vazolarda süs bitkisi olarak kullanılır. Çocuk oyunlarında bitkinin petalleri, vücuda yapıştırılarak oyun amaçlı kullanıldığı belirtilmiştir (Gelse, 2012). Bitki genç halde iken yemeği yapıp tüketilir (Şenkardeş, 2014). Astım hastalığına karşı bitkinin kırmızı çiçekleri çay gibi demlenip içilir. Soğuk algınlığı ve öksürük kesici olarak bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp içilir. Böbrek taşı düşürücü olarak bitki tohumlu dönemde iken kaynatılıp içilir (Arasan, 2014). Bitkinin çiçekleri kurutulduktan sonra kaynatılıp boya elde edilir. Ayrıca bitki göz hastalıkları için kullanılır (Dağlı, 2015). Bitkinin petallerinden şerbet yapılarak içilir (Furkan, 2016). Bitkinin çiçekleri toplanıp petalleri kurutulur sonra kaynatılıp, boyar madde elde edilir (Şahin-Fidan, 2018). Bitki vejetatif dönemde iken toplanır ve yemek yapılarak tüketilir (Akan ve ark., 2018)

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): *Papaver rhoeas* L. ve *Cichorium intybus* L. türleri kullanılarak, hidrofilik ve lipofilik antioksidan aktivitelerin yanı sıra toplam fenol, flavonoid, tokokromanol (tokoferol ve tokotrienol) ve karotenoid içerikleri çalışılmıştır. Çalışma sonucunda, haşhaşın bazal yaprakların tüm örneklerinde hidrofilik antioksidan aktivitenin genellikle lipofilik aktiviteden daha yüksek olduğu bulunmuştur. Haşhaş yaprakları en yüksek hidrofilik ve lipofilik antioksidan aktiviteleri ve en yüksek toplam fenol ve flavonoid konsantrasyonunu sahip olduğu belirlenmiştir. Tokoferoller bütün örneklerde yalnızca iz olarak tespit edilmiştir. Ekstrakte edilen karotenoidler arasında, lutein ve β -karoten, analiz edilen tüm numunelerde en çok bulunan olarak gözlemlenmiştir (Montefusco ve ark., 2015).

PLATANACEAE / ÇINARGİLLER

Bilimsel Adı: *Platanus orientalis* L.

Türkçe Adı: Çınar

Yöresel Adı: Çınar (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Çınar kabuğu (Baytop, 1999), Kavlan (Baytop, 1999; Baytop, 2007), Çınar (Koyuncu, 2005; Gençay, 2007; Tütenocaklı, 2014; Erbay ve ark., 2016; Güneş, 2010), Beladan, Biladan, Buladan, Çaymığ, Çaynuğ, Çilbirtir, Gavlağan, Gavlan, Kavlağan, Kavlağın (Baytop, 2007), Kavak (Erbay ve ark., 2016; Vural, 2008), Dilberê, Çınar, Çınayêr, Çınayer, Valarîn, Çevher, Pelik (Fırat, 2013), Çınara rojhelatî, Çınayêre, Dartuvêkil, Dilbêra sûre, Gulerne, Soreçinar, Valerîn (Kasımoğlu, 2013), Sac (Fırat, 2013; Kasımoğlu, 2013), Çınar ağacı (Sargın, 2013), Dara çınarê, Ğarabê (Arasan, 2014), Çınar yaprağı (Bakır-Sade, 2014), Doğu çınarı (Tütenocaklı, 2014), Pelge çınara (Dağlı, 2015), Ayı otu, Eğer otu (Erbay ve ark., 2016), Dara çınarı (Oymak, 2018), Şecaratül taira (Şahin-Fidan, 2018)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Yapraklar

Kullanım Şekli: Yaprak kısmı kaynatılarak içilir kireçlenmeyi giderir.

Kaynak Kişiler: Nazire KARATAŞ

Literatürdeki Kullanımları: Romatizma hastalığının tedavisinde bitkinin kurutulmuş yaprakları kaynatılıp, suyu içilir, eklem yerlerindeki kireçlenmelerin tedavisinde bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu içilir, romatizmalı hastalıklarda bitkinin yaprağı kaynatılıp suyu içilir, yaprağından yapılan lapası ise romatizmalı yerin üstüne koyulur yara onarıcı ve eklem yerlerindeki kireçlenmelerin tedavisinde bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu içilir ve yapraklardan yapılan lapa haricen uygulanır, kalp hastalıklarının tedavisinde bitkinin yaprağı kaynatılıp suyu içilir, diyabet hastalığının tedavisinde bitkinin yaprakları çay gibi demlenerek suyu içilir (Kılıç, 2019). Kabız ve ateş düşürücü olarak bitkinin kabuk ve yaprakları kaynatılıp içilir. Göz hastalıkları, yanık ve çıban tedavisinde bitkinin kabuk ve yaprakları kaynatılıp haricen kullanılır. Ayrıca kökleri eskiden yılan sokmasına karşı kullanılırdı (Baytop, 1999). Prostat tedavisinde bitkinin olgun meyveleri kaynatılıp, süzöldükten sonra günde 1-2 bardak suyu içilir (Koyuncu, 2005). Bitki süs ağacı olarak yetiştirilir (Baytop, 2007). Bitkinin

dallarından baston yapılır. Gövde ve dalları yakacak olarak kullanılır. Ayrıca yaprakları hayvan yemi olarak kullanılır (Gençay, 2007). İshal kesici ve bulantı giderici olarak bitkinin yaprakları kaynatılıp, günde 1-2 fincan içilir. Bitkinin odunlarından çatal, sürgü gibi tarım aletleri, kürek ve çapa gibi aletler için sap yapılır. Ayrıca odunları yakacak olarak kullanılır (Vural, 2008). Diz ağrılarında ve kireçlenmeye karşı bitkinin yaprakları kaynatılıp, lapa haline getirilir ve haricen kullanılır. Prostat hastalığı için bitkinin gövde kabuğu çay gibi demlenip, tatlandırılarak içilir. Romatizma ağrılarında karşı bitki yaprağı iki dakika kadar kaynatıldıktan sonra çay olarak içilir. Yanık tedavisinde ise bitki dalları yaş iken bir ucundan yakılıp diğer ucundan çıkan sıvı yanık bölge üzerine sürülür (Güneş, 2010). Romatizma ve kireçlenmeye karşı bitkinin yaprakları çay gibi demlenip içilir. Karın ağrısı, bacak ağrısı ve romatizma için bitkinin yaprak ve çiçek tomurcukları çay gibi demlenip lapası haricen, suyu ise içilir. Ayrıca bu su kulak çınlanmasına karşı kulağa damlatılır. Bitkinin dal ve gövdesinden çeşitli aletler yapılır (Sargin, 2013). Stres, aşırı sinirlilik hallerinde ve kireçlenmeye karşı bitkinin yaprakları kaynatılıp, günde iki defa içilir (Arasan, 2014). Kan temizleme, sarılık ve kanı sulandırmada bitkinin yaprakları suda demlenip, bu su içilir (Bakır-Sade, 2014). İdrar yolları iltihabına karşı yaprakları kaynatılıp suyu içilir. Bitkinin gövdesinden kazma ve çapa sapı gibi küçük tarla malzemeleri yapılır (Tütenocaklı, 2014). Romatizma ve kireçlenmeyi önlemek için bitkinin taze yaprakları kurutulduktan sonra kaynatılıp, günde bir bardak içilir (Dağlı, 2015). Bitkinin dalları hayvan semeri ve boyundurluk yapımında kullanılır. Yaprakları tarhana sermede kullanılır. Romatizma ağrıları için yaprakları kaynatılıp, suyu ağrıyan bölgeye sürülür. Damar tıkanıklığı için yaprakları kaynatılıp suyu içilir. Çocuklar meyvelerini oyuncak olarak, dallarını ise oyun oynamada kullanırlar. Bitkinin dal ve gövdesi kaşık, kepçe, halbur, doğrama tahtası, ekmek tahtası, hayvan semeri ve baston yapımında kullanılır. Ayrıca odunu yakacak olarak kullanılır (Furkan, 2016). Hemoroit tedavisinde bitkinin yaprakları çay gibi demlenip suyu içilir (Erbay ve ark., 2016). Vücuttaki özellikle dizlerdeki kireçlenmeyi önlemek için olgun yaprakları kaynatılıp, çay gibi içilir. Ayrıca ağacın gövdesi, ev yapımında tavan kirişi olarak kullanılır (Oymak, 2018). Eklem ağrıları, kireçleme, sedef hastalığı ve ödem attırıcı olarak bitkinin kurutulmuş yaprakları çay gibi demlenip, suyu içilir. Yanık tedavisinde ise yaprakları lapa haline getirilip haricen kullanılır. Ayrıca gölgesinden faydalanmak için bahçelerde süs bitkisi olarak yetiştirilir (Şahin-Fidan, 2018)

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): *Platanus orientalis* ve *Platanus × acicus*. bitkileri tomurcukları kullanılarak, bir flavonol glikozit, iki O-izoprenile flavonol, bir α , α -dimetilalil flavonol, bir dihidrokalkon, iki furanokumarin ve daha önce tanımlanmamış bir terpenoid ile birlikte, 42 bilinen bileşik izole edilmiştir. Kimyasal yapıları, homonükleer ve heteronükleer korelasyon NMR (COSY, NOESY, HSQC ve HMBC) deneylerinin yanı sıra HRMS verileri dahil olmak üzere spektroskopik analiz temelinde açıklanmıştır. *P. orientalis* ve *P. x acerifolia* tomurcuklarının ve izole edilmiş bileşiklerin diklorometan ve metanol ekstraktlarının östrojen benzeri ve antiöstrojen benzeri aktivitesi, östrojene duyarlı hücre hatları kullanılarak değerlendirilmiştir. Seçilmiş östrojen agonistlerinin ERA ve / veya ERp yoluyla gen ekspresyonunu düzenleme gücü, in vitro osteoblastojenik aktiviteleri ile karşılaştırılmıştır. Kaempferol ve 8-C- (1,1-dimetil-2-propen-1-il) -5,7-dihidroksiflavonol, osteoblastojenik ve aynı zamanda estradiol benzer ERA-aracılı östrojenik aktivite sergilediği bulunmuştur (Thai ve ark., 2016).

POACEAE / BUĞDAYGİLLER

Bilimsel Adı: *Zea mays* L.

Türkçe Adı: Mısır

Yöresel Adı: Mısır (Türkçe), Genme şami (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Mısır, Lazut, Darı, Cala püskülü, Laus, Lazuk, Mısır pürçüğü, Mısır püskülü, Mekke püskülü, Germuk, Şamik (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Püskül, meyve

Kullanım Şekli: Püskülü kaynatılarak içildiğinde böbrek taşı düşürmede ve iltihap giderici olarak kullanılır. Meyvesi kaynatılarak tuzlanıp gıda olarak tüketilir.

Kaynak Kişiler: Ferit BAL, Nazife AYDIN

Literatürdeki Kullanımları: Tohumlar yenir. Ayrıca kuruyan toprak üstü kısmı hayvan yemi olarak kullanılır (Mükemre, 2013). Stiller böbrek taşı düşürmek için dekoksasyon halinde kullanılır (Yeşilada ve ark., 1995; Sezik ve ark., 1997; Öztürk ve Dinç, 2005; Saday, 2009). Çiçekler dekoksasyon halinde soğuk algnlığına karşı kullanılır. Stiller dekoksasyon halinde böbrek taşı düşürücü olarak kullanılır (Fujita ve

ark., 1995). Stiller dekoksasyon halinde idrar yolu, ürener hastalıklar ve prostat tedavilerinde kullanılır. Stiller suda kaynatılarak böbrek taşı ve böbrek kumu düşürücü olarak kullanılır. Meyve toz haline getirilerek çatlamış yaralara konur (Tuzlacı ve Yazıcıoğlu, 1996).Tanelerinden nişasta elde edilir (Baytop, 1999). Bağırsak solucanları için mısır tohumu ve fasulye pişirilerek haricen alınır (Yeşilada ve ark., 1999). Tohumları gıda olarak tüketilir. Toprak üstü kısımları hayvan yemi olarak kullanılır. Çiçekleri hemoroide karşı çayı yapılarak içilir (Ertuğ, 2000). Tohumları çiğ veya pişirilerek yenilir. Olgunlaşmamış tohumlar kurutulur veya un edilerek nişasta elde edilir. Tohumlar kahve yapımında kullanılır. Gövdenin süngerimsi dokusu şeker gibi çignenir ve bazen şurubu yapılır. Yaprak ve kök dekoksasyonu ağırlı idrar ve basur tedavisinde kullanılır. Tohumlarından yenilebilir yağ elde eldir. Yakıt, yağ, yapıştırıcı ve kâğıt yapımında kullanılır. Tohumlar idrar arttırıcı ve hafif uyarıcıdır (Türkoğlu, 2000). İdrar zorluğu durumunda stiller oral yolla alınır. Hemoroid için stiller dekoksasyon halinde kullanılır. Boğaz ağrıları için stiller kurutulularak sigara şeklinde kullanılır (Sezik ve ark., 2001). Meyveler haşlanarak kış için çorbalık ve ekmeklik olarak saklanır. Püskülü altını ıslatan çocuklara kaynatılarak suyu içirilir (Koca, 2003). Stillüsleri infüzyon halinde idrar yolu hastalıkları ve hemoroid tedavisinde kullanılır (Özgökçe ve Özçelik, 2004). Tohumları yenir. Ayrıca yem olarak kullanılır (Tugay ve ark., 2004; Balos, 2007; Satıl ve ark., 2008). Tohumları antiseptik olarak kullanılır (Pieroni ve ark., 2005). Bitkinin kocan püskülleri suda kaynatılıp soğutulduktan sonra elde edilen süzöntü süzülüp günde 2 su bardağı içilerek idrar yollarında iltihap söktürücü olarak ve hemoroid tedavisinde kullanılmaktadır (Koyuncu, 2005). Bir yıl bekletilmiş stiluslarından hazırlanan infüzyon dahilen böbrek taşlarını düşürmek amacıyla kullanılır. Kurutulmuş mısır püsküllerinden hazırlanan dekoksasyon dahilen prostat hastalıkları tedavisinde kullanılır. Kurutulmuş mısır püsküllerinden hazırlanan dekoksasyon dahilen idrar söktürücü olarak kullanılır. Stiluslarının, *Urtica dioica* bitkisi, *Petroselinum crispum* yaprakları ile birlikte hazırlanan dekoksasyonu, dahilen, böbrek kumunu ve taşlarını düşürmek amacıyla kullanılır. Stiluslarından hazırlanan infüzyon, dahilen, diüretik olarak kullanılır. Stiluslarından hazırlanan dekoksasyonu, bir gece ayazlatıldıktan sonra, sabahları aç karnına, bir bardak dolusu içilerek, böbrek ağrılarının giderilmesinde kullanılır. Stiluslarından hazırlanan infüzyon, 15–20 gün boyunca, sabahları aç karnına, 2 bardak dolusu içilerek, nefrit tedavisinde kullanılır. Meyveler öğütülüp, un haline getirilir. Bu un yağda kavrulup haricen kırıkların tedavisinde kullanılır. Meyveler öğütülüp un haline getirildikten sonra, ayran ilave edilip, haricen,

çarpma sonucu oluşan şişliklerin giderilmesinde uygulanır (Tuzlacı, 2006). Sepet yapımında kullanılır (Ertuğ, 2006). Meyveleri gıda olarak tüketilir. Toprak üstü kısımları hayvan yemi ve yakacak olarak kullanılır. Tohumu ve yaprakları ve püskülü kaynatılarak böbrek ve idrar yolları rahatsızlıklarını gidermek amacıyla dahilen kullanılır (Gencay, 2007). İdrar yolu iltihaplarının tedavisinde püsküller sıcak suda demlenerek hazırlanan infüzyon çay olarak günde 2 ya da 3 bardak tüketilmektedir. Maydanoz yaprakları, altın otunun toprak üstü kısımları ve mısır püskülleri suda demlenerek infüzyonu hazırlanmaktadır ve rahatsızlık süresince günde 2-3 bardak tüketilmektedir (Kazan, 2007). Arılar bal yapımı için bitki polenlerinden 177 faydalanır (Karaca, 2008). Çiçekler dekoksasyon halinde idrar yolu ve böbrek rahatsızlıklarında kullanılır (Çömlekçiöğlü ve Karaman, 2008; Eşen, 2008). Bitkinin Darı közlenerek ya da suda haşlanarak yenir. Haşlanmış mısır taneleri salatalara katılır, balık avcılığında yem olarak kullanılır. Tohumundan yağ çıkarılır. Mısır püskülünün kaynatılmasıyla elde edilen çayı böbrek taşı ve kum düşürmede idrar söktürücü olarak içilir (Deniz, 2008). Püskülleri idrar yolu iltihaplarının ve rahatsızlıklarının tedavisinde kullanılmaktadır. Sıcak suda demlenerek hazırlanan infüzyon veya suda kaynatılarak hazırlanan dekoksasyon rahatsızlık süresince çay olarak günde 2 ya da 3 bardak tüketilmektedir. Böbrek taşı tedavisinde darı ve ayırık otunun bir miktar suda kaynatılıp hazırlanan dekoksasyonu 2-3 hafta günde 2 bardak tüketilmektedir. Kesilmelerde kanamayı durdurmak için Meyvesinin öğütülmesinden elde edilen un bölgeye doğrudan sürülmektedir (Uysal, 2008). Suda kaynatılan püsküllerden elde edilen sıvı böbrek rahatsızlıklarını gidermek için ve sakinleştirici olarak kullanılmaktadır. Kabukları soyulduktan sonra suda haşlanmakta ya da yanmış odun korunda pişirilerek yenmektedir. Tohumları tencerede bir miktar yağ ile kavrulup tuz ilave edilip patlatılarak yenmektedir. Tohumlarını tavuk, keçi ve inekler yemektirler. Dalları ve koçanları ateşi tutuşturmak ve harlı ateş gerektiğinde yakacak olarak kullanılmaktadır (Metin, 2009). Meyve yenir. Tohumlar nazar ve tütsüde kullanılır (Cansaran ve Kaya, 2010). Toprak üstü kısmı suda kaynatılarak romatizmal hastalıklarda kullanılır (Koca ve Yıldırım, 2010). Meyvesi yenir. Ayrıca kuruyan toprak üstü kısmı hayvan yemi olarak kullanılır (Kaval, 2011).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): El-Ghorab ve ark. 2007'nin yaptığı çalışmada mısır ipeğinden elde edilen uçucu diklorometan ekstraktında ekstraktın % 99.4'ünü oluşturan toplam 36 bileşik, gaz kromatografisi ve kütle spektrometrisi (GC-MS) ile tanımlanmıştır. Uçucu özütün ana bileşenleri, cis- α -terpineol (% 24.22), 6,11-

oksidoacor-4-en (% 18.06), sitronellol (% 16.18), trans-pinokampon (% 5.86), öjenol (% 4.37), neo-izo-3-thujanol (% 2.59) ve cis-sabinen hidrat (% 2.28) olarak bildirilmiştir. Kurutulmuş mısır ipeği de doğrudan petrol eteri, etanol ve su ile ekstrakte edilmiştir. Solvent ekstraksiyonundan elde edilen tüm ekstraktlar ve yukarıda açıklanan uçucu ekstrakt, 2,2-difenil-1-pikrilhidrazil (DPPH) / linoleik asit testinde 50-400 µg / mL seviyelerinde antioksidan aktiviteler sergilediği bildirilmiştir. Beta-karoten ağartma testi ile test edilen tüm numuneler ayrıca açık doz yanıtları ile tatmin edici antioksidan aktivite sergilemiştir. Böylece mısır ipeğinin çeşitli gıda ürünlerinde yeni doğal antioksidanlar ve bir tatlandırıcı madde üretmek için kullanılabileceğini rapor edilmiştir.

POLYGONACEAE / MADIMAKGİLLER

Bilimsel Adı: *Polygonum cognatum* Meissn.

Türkçe Adı: Madımak

Yöresel Adı: Madımak (Türkçe)

Literatürdeki Adları: Nane cucke (Kuşyemi), Madımak, Mercimelek, Kuşekmeği, Gıbışgan, Çobanekmeği, Ebemekmeği, Epenek, buzağılık, Kuşbarık (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Yapraklar

Kullanım Şekli: Yaprakları börek yapımında kullanılır.

Kaynak Kişiler: Cemal ÇELİK

Literatürdeki Kullanımları: İnce ince doğranan bitki, soğan ile yağda kavrulmuş olarak yenir, (Mükemre, 2013). Yemeği yapılı (Vural ve ark., 1997; Özgen ve ark., 2004). Toprak üstü kısımlar kaynatılıp süzülüp lapa halinde veya toz şeklinde apse görülen bölgeye sarılır (Sezik ve ark., 1997). Yapraklardan salata ve yemek yapılı (Duran, 1998). Genç bitkinin gövde ve yaprakları çiğ olarak yenir. Çiğ olarak yendiğinde kan dolaşımını hızlandırılır (Altan ve ark., 1999). Yaprakları gıda olarak kullanılır. İdrar artırıcı ve şeker hastalığına karşı, infüzyon (%5) halinde kullanılır (Baytop, 1999; Türkoğlu ve ark., 2006; Çakılcıoğlu ve ark., 2007). Gıda olarak tüketilir (Bağcı, 2000; Dönmez, 2000). Toprak üstü kısımlar kaynatılıp süzülüp lapa haline getirip kireçleme görülen bölgeye sarılır (Şimşek ve Ark., 2001). Gıda olarak tüketilir (Ertuğ, 1998). Bitkinin taze surgunleri suda haslanarak sarımsaklı yoğurt ile yenilmektedir (Koyuncu,

2005). Salata şeklinde ya da yemeği yapılarak tüketilir. Şeker hastalığına ve egzamaya iyi gelir. Guatr içinde lapası boğaza sarılır (Bulut, 2006). Taze toprak üstü organları doğranarak böreklere ve salatalara katılır. Toprak üstü organlarını süttten yeni kesilmiş buzağılar ota alıştırarak için toplanarak yedirilir (Vural, 2008). Doğranıp yağda kavrulup tuz ve kırmızıbiber ilave edilerek börek içi olarak kullanılmaktadır (Metin, 2009). Toprak üstü kısımlar ilkbahar aylarında çocuklar ve bayanlar tarafında toplanarak, yağda yumurta ile birlikte pişirilerek yenir (Gencay, 2007; Cansaran ve Kaya, 2010). İnce ince doğranan bitki soğan ile yağda kavrularak yenir. İnce ince doğranan bitki, yağda soğan ve salça ile kavrulup bulgur ve su ilave edilerek pişirilip yenir. Kurutulup kış aylarında da kullanılır (Şimşek ve Ark., 2004, Yüzbaşıoğlu, 2010).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Daha önce yapılmış bir çalışmada, *Polygonum cognatum* bitkisi kullanılarak, bu bitkinin eter, etanol ve sıcak su ekstraktlarının antioksidan aktiviteleri, indirgeyici güçleri, 2,2-difenil-1-pikrilhidrazil (DPPH) radikal temizleme aktiviteleri, toplam fenolik bileşik içerikleri ve antimikrobiyal aktiviteleri in vitro çalışılmıştır. En yüksek antioksidan aktivite su ekstraktında bulunmuştur. Bununla birlikte, 120 saatlik inkübasyon sırasında ($P > 0.05$) linoleik asit emülsiyonunda (0.02 M, pH 7.0) 15 µg ml⁻¹ ekstrakt içeren numuneler arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark bulunmamıştır. Su özütünün indirgeme gücü en yüksek olarak belirtilmiştir, ancak indirgeme gücü askorbik asitinkinden belirgin şekilde daha düşük olduğu bulunmuştur. En yüksek DPPH radikal temizleme aktivitesi, 100 µg /ml kurutulmuş su ekstraktı konsantrasyonunda % 50 DPPH radikali süpürme ile su ekstraktında bulunmuştur, aynı konsantrasyonda kurutulmuş etanol ekstraktında değer % 12 olarak analiz edilmiştir. İlginç olarak eter ekstraktında DPPH radikal temizleme aktivitesi bulunmamıştır. Bulunan fenolik bileşiklerin konsantrasyonları sırasıyla 10 µg/ml su, etanol ve eter ekstraktlarında sırası ile 0.48, 0.50 ve 0.01 µg /ml gallik asit eşdeğeri olarak belirlenmiştir. Eter ve etanol özütleri, *Staphylococcus aureus* ve *Bacillus subtilis*'e karşı antimikrobiyal aktivite göstermiştir. Bitkinin su özütü, çalışılan mikro organizmalara karşı herhangi bir antimikrobiyal aktivite göstermemiştir (Yıldırım ve ark., 2003).

Bilimsel Adı: *Rheum ribes* L.

Türkçe Adı: Işgın

Yöresel Adı: Revas, ribes (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Işgın, Uşkun, Ribes, Işkın, Eşgin, Ohçur, Rıbis (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: İran-Turan elementi

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Yaprak sapı, pedunkul

Kullanım Şekli: Sapı kaynatılıp içilir veya çiğ olarak tüketilir, kanser hastalığını tedavi etmede çiğ olarak tüketilir. Kökleri çiğ olarak yenilirse şeker iyi gelir.

Kaynak Kişiler: Erdal AYDIN, Nurettin AYDIN, M. Sedik EVİN, Murat KARATAŞ

Literatürdeki Kullanımları: Genç haldeki bitkinin pedikul ve yaprak sapı soyulduktan sonra çiğ olarak yenir, Kök kurutulduktan sonra toz haline getirilip suda kaynatılarak yüksek şeker tedavisi için bir ay boyunca sabah-akşam bir çay bardağı içilir, kökü öğütülüp kına ile karıştırıldıktan sonra baş ağrısını gidermek amacıyla saça sürülür (Mükemre, 2013). Bitkinin gövdesi ve yaprak sapları mide hazımsızlığını giderici ve iştah artırıcı olup taze halde yenilerek kullanılır. Ayrıca gövdesi soyularak besin olarak kullanılır. Kaynatılan kökünün suyu dahilen şeker hastalığının tedavisinde kullanılır (Tuzlacı, 1985). Taze sürgünler çiğ olarak yenir veya yemeklerde kullanılır. Yaprak ve kökler kaynatılarak ilk suyu dökülür. İkinci defa kaynatıldıktan sonra suyunun içilmesi veya kaynatılmış kısımlarının yenilmesi, astım ve nefes darlığına iyi geldiği gibi, ülserli mideler ile böbrek hastalıklarını tedavi etmek ve idrar yolu rahatsızlıklarını gidermek için uygulanan bir tedavi metodudur (Tonbul ve Altan, 1989). Kökleri kabızlığa karşı iyidir (Yıldırım, 1991). Yaprak sapları veya gövdeleri çiğ veya pişirilerek yenir. Köklerinden Hakkari'de mavi renk bir yün boyası elde edilir. Rizomlarından ilaç elde edilir (Öztürk ve Özçelik 1991). Kökleri dekoksasyon olarak ülser, ishal, parazit, akciğer hastalıkları ve hemoroide karşı kullanılır (Tabata ve ark., 1994). Genç gövdeleri ilkbaharda toplanır ve kabuğu soyularak yenir. Mide kuvvetlendirmek, kusmayı önlemek ve kabızlık için yenir. Ayrıca basura ve kızamık hastalığına iyi geldiği, kan ve safrayı temizlediği ve görme gücünü artırdığı söylenir. Bazı ailelerin geçim kaynağını oluşturur (Gümüş, 1994). Genç gövdeleri ve yaprak sapları ilkbaharda toplanır ve kabuğu soyulduktan sonra taze olarak yenir (Baytop 1999;

Özgen ve ark., 2004). Kökleri hayvanlarda parazit düşürücü olarak kullanılır (Ertuğ 1999). Genç sürgünleri çiğ veya pişirilerek yenir. Genç gövdeler mide kuvvetlendirici, kusmayı önleyici ve kabız etkisine sahiptir. Ayrıca odunumsu köklerini şeker hastaları kullanmaktadır. Kök ve yaprakları bir defa kaynatılıp su atıldıktan sonra ikinci kaynatma suyu içilir. İçilen suyun özellikle astım, nefes darlığı, ülser ve böbrek rahatsızlıklarına iyi geldiği düşünülmektedir (Türkoğlu 2000). Rizomlar suyun içinde tutulur. Daha sonra yünler sudaki materyale eklenerek üç saat kaynatılarak koyu bir bej rengi elde edilir. (Özgökçe ve Yılmaz 2003). Kök çıkarıldıktan sonra kurutulur ve toz haline getirilir. Daha sonra kaynatılır, eldeki karışım şeker hastalığı için uzun süre içilir. Aynı karışım mide ve sarılık ağrıları için sabah aç karınla içilir (Arık, 2003). Diabet, ishal ve hemoroid için dekoksasyon olarak, hazmettirici olarak ve mide rahatsızlıkları için taze olarak yenir (Özgökçe ve Özçelik, 2004). Sürgün ve kök dekoksasyon halinde hemoroid tedavisinde kullanılır (Gürhan ve Ezer, 2004). Hypoglisemik etkenleri tespit edilmiştir (Özbek ve ark., 2004). Köklerinden hazırlanan dekoksasyon dahilen şeker hastalığı tedavisinde kullanılır. Köklerinden hazırlanan dekoksasyon dahilen hemoroidlere karşı kullanılır. Gövdeleri mide hazımsızlığına karşı doğrudan yenir. Kökleri toz haline getirildikten sonra, bu toz kaşıkla yedirilerek veya suya karıştırılıp içilerek, hayvanların akciğer tedavisinde kullanılır. Köklerinin toz haline getirilip elendikten sonra hazırlanan dekoksasyonu dahilen hemoroidlere karşı veya mayasıl tedavisinde kullanılır. Tedavi 15-20 gün sürer, günde bir bardak dolusu içilir (Tuzlacı, 2006). Bitki kusmayı önleyici, kabız, sindirimi kolaylaştırıcı, şeker hastalığına, nefes darlığına ülser ve böbrek hastalıklarına karşı kullanılmaktadır (Kırbağ ve Zengin, 2006). Bitkinin gövde kısmı satıcılar tarafından toplanarak satılmaktadır. Gövde kısmı soyularak yenir. Şeker hastalığına karşı kökü kaynatılarak içilir. Gövdesi yüksek tansiyonu düşürmek ve mide rahatsızlıklarını gidermek için yenir (Gencay, 2007). Kök kaynatılarak hemoroid tedavisinde kullanılır. Gövde şeker ve mide ağrısı için çiğ olarak yenir (Tuzlacı ve Doğan, 2010). Genç haldeki bitkinin gövde kısmı ve yaprak sapı soyulduktan sonra çiğ olarak yenir. Kök kurutulduktan sonra toz haline getirilip suda kaynatılarak şeker hastalığı tedavisi için içilir (Kaval, 2011).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): *Rheum ribes* anti-trikomonas aktivitesini değerlendiren bir çalışmada İran'da yabancı olarak büyüyen *Rheum ribes* L. bitkisininin farklı kısımlarından (çiçek, gövde ve yaprak) elde edilen uçucu yağlar GC / MS ile analiz edilmiştir. 19 bileşik tanımlanmıştır: yağın ana bileşenleri palmitik asit [% 27.08], n-eikosan [% 9.9], n-tetrakozan [% 7.34], linoleik asit [% 6.56] ve etil linoleat

[% 4.76] olarak belirtilmiştir (Naemi ve ark., 2014). Çalışmada hastalığa neden olan parazitler *Rheum ribes* bitkisinin farklı özleri ve fraksiyonları ile muamele edilerek bitkinin anti-trikomona aktivitesi in vitro olarak değerlendirilmiştir. *Rheum ribes* bitki özlerinin parazitin büyüme kabiliyetini konsantrasyona bağlı olarak inhibe ettiği ve insanlarda kullanılma potansiyeline sahip olduğu bildirilmiştir. Toksikitesi ve güvenliğini değerlendirmek için daha fazla çalışmaya ihtiyaç olduğu ifade edilmiştir. Kökleri ve taze sürgünleri Türkiye'de sebze olarak tüketilen *R. ribes* Ortadoğu'nun en önemli ilaç hammaddelerinden biri olarak kabul edilmektedir (Keser ve ark., 2020). *R. ribes* bitkisinin biyoaktif bileşenlerinin araştırıldığı Keser ve ark., 2020'nin yaptığı bir çalışmada, *R. ribes* köklerinin bol miktarda rutin, kateşin, kafeik asit, ferulik asit, α - tokoferol ve vitamin D biyoaktif bileşikleri içerdiği bildirilmiştir. Ayrıca *R. ribes* kökü su, etanol ve metanol ekstraktlarının antiradikal, antimikrobiyal ve sitotoksik etkilerinin olduğu belirlenmiştir. Antioksidan analizler sonucunda *R. ribes* kökü su, etanol ve metanol ekstraktlarının ABTS • + (99.27, 99.91 ve 99.88%), DPPH • (83.11, 81.42 ve 83.26%) ve OH • radikalleri (93.49, 94.21, 95.86%) standart antioksidan BHA'dan (% 95.32, 80.49 ve % 93.78) daha güçlü şekilde süpürdüğü, buna ek olarak *R. ribes* bitki özütlerinin 24 saatte PC-3, A2780, HCT-116 ve MCF-7 kanser hücre hatları üzerine etkili sitotoksik özellikler gösterdiği rapor edilmiştir (Keser ve ark., 2020).

Bilimsel Adı: *Rumex scutatus* L.

Türkçe Adı: Ekşimen

Yöresel Adı: Tırşok (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Ekşikulak, Kuzukulağı, Tırşoktırş (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Yaprak

Kullanım Şekli: Taze iken yaprakları yenir, bazen salatada kullanılır. Taze iken yakınar tuzlanarak yenir. Kurutulmuş yaprakları ateş düşürücü, sivilce ve cilt hastalıkları ve güneş yanıklarına iyi gelir.

Kaynak Kişiler: Ayten ŞAHİN, Şöhret ÇİÇEK, Hanife CAN, Sabri BAYKARA

Literatürdeki Kullanımları: Yapraklar çiğ olarak yenir (Özgen ve ark., 2004). Salata olarak çiğ yenir, ekmek-yufka arasında dürünülür (Ertuğ, 2004). Yaprakları ekşi

lezzetleri nedeniyle salata halinde yenilir. Lapa halinde olgunlaştırmak için çıban üzerine sarılır (Türkoğlu ve ark., 2006; Çakılcıoğlu ve ark., 2007). Çiğ olarak yenir veya ekşi tat vermek için kısırlara konur (Yeşil, 2007). Gıda amaçlı tüketilmektedir (Kazan, 2007). Bitkinin taze olan yaprak kısmı çiğ olarak tüketilir. Yaprak yemeklere ekşi tadı vermek maksadıyla da kullanılır (Mükemre, 2013).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Savran ve ark. 2016'nın yaptıkları çalışmada, *Rumex scutatus*'un farklı ekstraktlarının antioksidan, enzim inhibitör etkileri ve antimikrobiyal özelliklerini yanı sıra kimyasal karakterizasyonu ve sağlığa faydalı diğer etkilerini özetlenmiştir. RP-HPLC-DAD analizi ile fenolik bileşiklerden rutin ve hesperidin *R. scutatus*'ta ana bileşenler olarak belirlenmiştir. Hatta halk sağlığıyla ilişkili bakteri ve mantarlara karşı antimikrobiyal özelliklere sahip olduğu belirtilerek biyolojik olarak aktif bileşiklerce zengin olduğu için yeni fonksiyonel gıdalar olarak kabul edilebileceği rapor edilmiştir.

PORTULACACEAE / SEMİZOTUGİLLER

Bilimsel Adı: *Portulaca oleracea* L.

Türkçe Adı: Semizotu

Yöresel Adı: Parpar (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Tohmegan (Baytop, 1999; Baytop, 2007), Semizotu (Baytop, 1999; Baytop, 2007; Balos, 2007; Altundağ ve Öztürk, 2011; Ertuğ, 2000), Cibille, Çilbirotu, Elmelik, Erekleme, Perper, Perperten, Perpetöyün, Perpin, Perpîne, Pırpırm, Pırpir, Pırpîri, Pırpîrüm, Pırpîrün, Pürpürüm, Pürpürün, Semizebe, Sovukluk, Tohmegan, Tokmagân, Tögmeken, Töhmekân, Tökmekan, Tökmeken, Töymekan, Töymeken, Tühmeken (Baytop, 2007), Pırpor (Gençay, 2007), Parpar (Baytop, 2007; Gençay, 2007; Balos, 2007), Töhmeken, Tokmakan (Baytop, 2007; Metin2009), Soğukluk (Baytop, 2007; Demirci, 2010), Semizlik (Akyol, 2013; Tütenocaklı, 2014), Pırpirim (Şahin-Fidan, 2018; Demirci, 2010), Tömeken, Ebemeç (Metin, 2009), Porpine (Kaval, 2011), Berîn, Pırpire, Parvar (Fırat, 2013), Berpêne, 330 Digan tîjker, Pelpîn, Perpar, Pêrpîne, Pırparik, Pırpir, Selmastik, Taro gilerzgin (Kasımoğlu, 2013), Gilêbizin, Parpar, Pelpîne, Perpal, Pimpar, Pırpîrîm, Pîrkelaçik, Pırpar, Pêpîne (Fırat, 2013; Kasımoğlu, 2013), Parparik (Mükemre ve ark., 2015), Pırparê (Arasan, 2014), Pırpar (Arasan, 2014; Dağlı, 2015; Oymak, 2018), Pırpırım (Dağlı, 2015), Pörpine (Bulut ve ark, 2016), Semizlik otu (Şenkardeş ve Tuzlacı, 2016), Hamge, Arrujle (Şahin-Fidan, 2018), Pımpar (Nadiroğlu ve ark., 2019)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Toprak üstü kısımlar

Kullanım Şekli: Gıda amaçlı kaynatıldıktan sonra yumurta yâda yoğurt ile karıştırılarak tüketilir. Cacık yapılır, Böbrek taşlarını düşürür. İdrar yolu enfeksiyonlarına, baş dönmesi ve ağrısına iyi gelir. Pasta ve börekte kullanılır.

Kaynak Kişiler: Ece UĞUR KARATAŞ, Reyhan BARDAK, Kenan AYDIN, Nefye AYDIN, Esra BAYKARA, Halise DEMİR, Saadet BALIK, Murat KARATAŞ, Abdülhakim BAL, Hayat KİREÇ, Nazire KARATAŞ, Emine BAYKARA, Sultan ÜZÜM

Literatürdeki Kullanımları: Toprak üstü kısmı soğan ve yumurta ile kavrulularak tüketilir, solun yolu hastalıklarının tedavisinde bitkinin yaprakları bulgur ile haşlanıp tüketilir, güneş çarpmasında bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılarak suyu ile banyo yapılır, ateş düşürücü, böbrek taşı düşürücü ve mide hastalıklarının iyileşmesinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir. Ayrıca toprak üstü kısımları haşlanarak yoğurt ile birlikte tüketilir, arı sokmalarında bitkinin toprak üstü kısımları lapa haline getirilir ve sokulan yerin üzerine koyulur. Ayrıca toprak üstü kısımları salata olarak da tüketilir, kemik kırıklarında bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir, böbrek hastalıklarının da bitkinin toprak üstü kısımları yemek olarak tüketilir. Bitkinin toprak üstü kısımları salataya katılır ayrıca cacığı yapılır, kan temizleyici olarak bitkininin toprak üstü kısımları soğan ile kavrulularak tüketilir, tansiyon ve diyabet hastalığında bitkinin toprak üstü kısımları salata veya yumurta ve soğan ile kavrulularak tüketilir, demir eksikliğinde bitkinin toprak üstü kısımlarından yapılan yemek tüketilir, bitkinin toprak üstü kısımlarından salata veya börek yapılarak tüketilir, diyabet hastalığında bitkinin toprak üstü kısımlarından yapılan yemek veya salata tüketilir, mide hastalıklarında bitkinin toprak üstü kısımlarından yapılan yemek tüketilir, grip hastalığında bitkinin toprak üstü kısımları pişirilerek tüketilir, damar tıkanıklığı tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılarak suyu içilir, ishal kesici ve soğuk algınlığı hastalığının tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir, bel fıtığı hastalığının tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları lapa haline getirilip ağrıyan yere uygulanır, karaciğer temizleyici olarak bitkinin toprak üstü kısımları haşlanarak veya çiğ olarak tüketilir, kanser hastalıklarının tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları

kaynatılıp suyu içilir, bağırsak çalıştırıcı olarak bitkinin toprak üstü kısımları çiğ veya haşlanarak tüketilir, (Kılıç, 2019). İdrar söktürücü olarak bitki kullanılır. Kurt düşürücü olarak tohumu kullanılır. Basura karşı ise yaprakları lapa halinde haricen kullanılır. Ayrıca bitki sebze olarak yenir (Baytop, 1999). Adet kanamasına karşı yapraklı dalları kaynatılıp suyu içilir (Ertuğ, 2000). Diyabet tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları yenir. Demir eksikliğini gidermek ve kemikleri güçlendirmek amacıyla bitkinin yemeği yapılıp, tüketilir. Bitkinin toprak üstü kısımları salata yapılarak tüketilir. Ayrıca bitkinin gövde dalları ve yaprakları yemek yapılarak yenir (Gençey, 2007). Bitkinin toprak üstü kısmı doğrandıktan sonra yemeklere ve salatalara katılarak tüketilir (Metin, 2009; Mükemre ve ark., 2015; Şenkardeş ve Tuzlacı, 2016). İdrar söktürücü ve böbrek taşı düşürücü olarak bitki çiğ şekilde tüketilir (Metin, 2009). Bitkinin toprak üstü kısımları sebze olarak tüketilir (Demirci, 2010; Bulut ve ark., 2016). İştah açıcı, kurt düşürücü, idrar söktürücü, mide ve üretra enfeksiyonuna karşı bitki kaynatılıp içilir. İltihaplı yaralarda ise bitki haricen kullanılır (Altundağ ve Öztürk, 2011). Kabızlığa karşı bitkinin tüm kısımları yağ ile kavruarak tüketilir (Akyol ve Altan, 2013). İshal olmuş çocuklar kaynatılan bitkinin suyu ile yıkanır. Bağırsak düzenleyici olarak bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp, günde iki defa içilir (Arasan, 2014). Kanı temizleyici, şeker dengeleyici ve idrar söktürücü olarak bitkinin yaprakları haşlanıp, yoğurt ile birlikte salatası ve yemeği yapılarak yenir (Tütenocaklı, 2013). Bitkinin yaprakları sebze olarak tüketilir (Dağlı, 2015). Varislere karşı bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp içilir (Bulut ve ark., 2016). Bitkinin sap ve yaprakları salata olarak veya yemeği yapılarak tüketilir. Vücut direncini arttırıcı, kabızlık ve böbrek taşı düşürücü olarak bitkinin saplı yaprakları tüketilir (Şahin-Fidan, 2018). Bitkinin tümünden salata, cacık, çorba ve yemek yapılarak tüketilir (Oymak, 2018). Migren tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları çay gibi demlenip suyu içilir (Nadiroğlu ve ark., 2019).

Kimyasal Analiz Sonuçları: *Portulaca oleracea*'nın insanlarda normal büyüme, sağlığın geliştirilmesi ve hastalıkların önlenmesi için gerekli olan α -linolenik asit ve linoleik asitler içerdiği bildirilmiştir. *Portulaca oleracea*'da bulunan polisakkaritler, kan lipidlerinin modülasyonu, metabolizması ve kan şekerinin düşmesi nedeniyle diyabet tedavisi için potansiyel terapötik ajanlardır. *Portulaca oleracea*, portulosit A ve B gibi monoterpenler, portulen gibi diterpenler ve β -amyirin tipi triterpenoidler (Elkhayat, 2008; Xin, 2008) içermektedir. Yeşil yapraklı sebzeler arasında görmede önemli rol oynayan, sağlıklı mukus zarlarının korunmasında, akciğer ve ağız boşluğu kanserlerinden koruyan doğal bir antioksidan olan en yüksek A vitamini içeriğine sahip

olduğu bildirilmektedir. Bu bitkinin ayrıca askorbik asit, a-tokoferol ve B-kompleks vitaminleri, örneğin niasin, piridoksin ve riboflavin içerdiği bildirilmiştir (Uddin, 2014).

RANUNCULACEAE / DÜĞÜNÇİÇEĞİLLER

Bilimsel Adı: *Nigella sativa* L.

Türkçe Adı: Çörek otu

Yöresel Adı: Çörek otu

Literatürdeki Adları: Çörek otu, Dermanıklı kılıra (Bakır Sade, 2014); hebreş, hefsûdank, reşik, siyabo, siyavvle, siyah çörekotu, siyah kimyon (Kasımoğlu, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Tohum

Kullanım Şekli: Tohumu börek, ekmek ve kurabiye yapımında kullanılır. İltihapların engellenmesinde kullanılır. Bal ile tüketilir iltihapların yok olmasında kullanılır. Süt ile kaynatılarak tüketilince boğaz ağrısı ve öksürüğü tedavi eder. Yoğurt içinde tüketilince anne sütünü artırır.

Kaynak Kişiler: Reyhan BARDAK, Ayşe Nur EVİN, Semra ÇELİK, Hayat KİREÇ, Gülistan ŞAHİN, Hasan YILDIZ, Basri BARDAK, Sibel ÇİÇEK, Elif AHLAM, Sema AY, Hazal AYDIN, Ece UĞUR KARATAŞ

Literatürdeki Kullanımları: Yörede yapılan araştırma sonucunda çörekotunun tohumlarının astıma karşı balla karıştırılarak kullanıldığı tespit edilmiştir mmjkkkkm(Bakır Sade, 2014). Dioskorides, tohumlarının siyah, keskin ve güzel kokulu olduğunu ve ekmeklerin üzerine serpiildiğini yazmıştır. Baş ve göz ağrısı için hafifçe dövüldükten sonra burna tatbik edilir. Diş ağrısı için de iyidir. Adet getirici ve idrar söktürücü ve süt arttırıcı olarak şarapla birlikte içilir (Kıran, 2006). Acı maddesinden dolayı iştah açıcıdır. Yörede Kaynatılarak suyu içilir. Dövülüp toz halinde bala karıştırılarak yenir (Bakır Sade, 2014).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Cheikh-Rouhou ve arkadaşlarının 2007'de yaptıkları çalışmada Tunus ve İran menşeli iki çörek otu çeşidinin fizikokimyasal özellikleri araştırılmıştır. Tohumlardan soğuk çözücü yöntemi ile çıkarılan ham yağların fiziksel ve kimyasal analizleri de yapılarak (kuru ağırlık bazında) Tunus ve İran çeşitleri için sırasıyla elde edilen sonuçlar: protein % 26.7 ve % 22.6, yağ % 28.48 ve % 40.35,

kül % 4.86 ve % 4.41 ve toplam karbonhidrat % 40.0 ve % 3.7 olarak belirtilmiştir. Başlıca doymamış yağ asitleri linoleik asit (% 50.3-49.2), ardından oleik asit (% 25.0-23.7) iken, ana doymuş yağ asidi palmitik asittir (% 17.2-18.4). Miristik, miristoleik, palmitoleik, margarik, margaroleik, stearik, linolenik, araşidik, eikosenoik, behenik ve lignoserik asitler de tespit edilen diğer bileşenler arasındadır. Sırasıyla Tunus ve İran çeşitleri için yağların fizikokimyasal özellikleri de incelendiğinde: sabunlaşma sayısı 211 ve 217, peroksit değeri 5.65 ve 4.35, iyot indeksi 120 ve 101 ve asitlik % 22,7 ve % 18,6 olarak belirlenmiştir. Çörek otu tohumu yağının endüstriyel, kozmetik ve farmasötik kullanımlar için potansiyel yeni bir çok amaçlı ürün olarak daha fazla değerlendirmeyi hak edebileceğini göstermişlerdir (Cheikh-Rouhou ve ark., 2007).

ROSACEAE / GÜLGİLLER

Bilimsel Adı: *Amygdalus communis* L.

Türkçe Adı: Badem

Yöresel Adı: Behiv (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Badem yağı, Acı badem tohumu (Baytop, 1999), Payam (Baytop, 2007; Ertuğ, 2002; Şahin-Fidan2018), Badem (Baytop, 2007; Ertuğ, 2002; Gençay, 2007; Furkan, 2016), Bayam, Bayan, Bıyam, Boçça, Paya, Payem, Şabah (Baytop, 2007), Piyam (Fırat, 2013), Çağla (Furkan, 2016; Cansaran ve Kaya, 2010), Çağala (Gelse, 2012), Bahiv (Mükemre ve ark., 2015), Gevrvam, Ajik, Şinşîn, Vame, Vum, Zame, Çakêla, Çûvêla, Arjeng, Ercen, Harjeng, Herjeng, Ajene, Arjen, Çakele, Çevale, Tengiz, Darcev (Fırat, 2013), Bayîv, Behîvkvîr, Beyef, Bihîv, Çuvale, Vûmrezî, Zam (Kasımoğlu, 2013), Bahîv, Bavî, Bayef, Behîv, Çakla, Levz, Peyam, Vam, Vamî (Kasımoğlu, 2013), Bıiv, Fırk, Luğzê (Arasan, 2014), Acı badem (Kolaç, 2018, Şenkardeş ve Tuzlacı, 2016), Piyem, Louzz (Şahin-Fidan, 2018), Beivf (Oymak, 2018), Pisik payamı (Kolaç, 2018).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Tohum, Kabuk

Kullanım Şekli: Tohumu ile badem şurubu yapılır yorgunluk giderici olarak kullanılır. Çerezlik olarak kullanılır, Dış kabuğu kaynatılarak astım hastalarında kullanılır.

Kaynak Kişiler: Hasine KARATAŞ, Hasine KARATAŞ

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin meyvesi çiğ olarak tüketilir, diyabet hastalığında bitkinin meyvesi çiğ olarak tüketilir, öksürük kesici ve ateş düşürücü olarak bitkinin meyvesi limon tuzu ile kaynatılıp suyu içilir, altını ıslatan çocuklara bitkinin reçinesinden verilir, kulak tıkanıklığı giderici ve ses kalitesi için bitkinin meyvesi aç karnına tüketilir, diyabet hastalığında bitkinin tohumu ile badem meyvesinin acı olanı birlikte çiğ olarak tüketilir, ağız içi hastalıklarda tatlı meyvesi ağızda çiğnenir ve çıkan suyu ağızda gargara yapılarak yutulur, ağrı kesici olarak bitkinin yaprakları kurutulup kaynatılır ve suyu içilir, zihin açıklığı için bitkinin meyvesi çiğ olarak tüketilir, diyabet hastalığının tedavisinde bitkinin tohumu ile mahlep bitkisinin tohumu ve acıyavşan bitkisinin toprak üstü kısımları karıştırılıp, dövülüp toz halinde çiğ olarak tüketilir, diyabet hastalığında bitkinin tohumu çiğ olarak günde bir tane aç karnına tüketilir, böceklerin ziyaret ettiği bitkilerdendir (Kılıç, 2019). Kalp ve böbrek hastalıkları ile idrar yolu hastalıklarında bitki kullanılır (Erol ve Tuzlacı, 1996). Müshil (özellikle bebeklerde) etkisi olarak bitkinin tohumlarından elde edilen yağ, bal ile karıştırılarak kahve kaşığı ile içirilir. Yumuşatıcı, yanık ve yara iyi edici olarak ise bu yağ haricen kullanılır. Yumuşatıcı, öksürük kesici, idrar arttırıcı ve kurt düşürücü olarak bitkinin tohumları (4-6 adet) tüketilir. Diyabet hastalığında ise bitkinin tohumları sabah üç adet ve akşam üç adet tüketilir (Baytop, 1999). Yara ve pişiklere karşı acı badem içi kavrulur, dövülür ve haricen kullanılır (Ertuğ, 2002). Bitkinin tohumundan yağ elde edilir (Baytop, 2007). Bitkinin meyveleri tuzlanarak, tohumları ise çiğ yenilir. Bitkinin düzgün dallarından baston yapılır. Ayrıcı bitkinin düzgün ve ince dallarından örme aleti yapılır (Gençay, 2007). Bitkinin meyvesi taze iken tüketilir. Tohumları ise çerez olarak yenir (Baytop, 2007; Oymak, 2018; Cansaran ve Kaya, 2010; Şahin-Fidan, 2018). Karın ağrısına karşı bitkinin meyvesinden elde edilen yağı içilir (Kültür, 2007). Bal arılarının polenlerinden ve nektarlarından yararlandığı bitkilerdendir (Karaca, 2008). Bitkinin tohumları yenir (Altundağ, 2009). Diyabet hastalığı ve böbrek rahatsızlıkları tedavisinde bitkinin tohumları tüketilir (Yapıcı ve ark., 2009). Bitkinin meyvesi taze iken tüketilir. Olgunlaşan meyvenin tohumu yenir. Ayrıca kuruyan bitki yakacak olarak kullanılır (Kaval, 2011; Mükemre ve ark., 2015). Bitkinin meyveleri 342 tuzlanarak tüketilir. Tohumları ise çerez olarak yenir (Gelse, 2012). Çocuklarda boğaz ve bademcik iltihabına karşı bitkinin tohumu, şekerle ezilir ve çay kaşığı ile verilir. Dil yaraları ve ağız içi yaralara karşı ise tohum, şekerle karıştırılıp dövülerek tüketilir (Arasan, 2014). Cilt kuruluğu ve çatlağı ile saçlar için bitkinin meyvesinden elde edilen yağ haricen kullanılır. Kurt düşürücü olarak ise meyveleri tüketilir (Furkan, 2016). Bitkinin

meyveleri tüketilir. Kurumuş dalları ise yakacak olarak kullanılır (Korkmaz ve Karakuş, 2015). Baş ağrısına karşı bitkinin tohumları yenir. İshale karşı ise meyvesi yenir veya çiçekleri çay gibi demlenip içilir. Bağırsak parazitlerini tedavide bitkinin tohumları tüketilir (Kolaç, 2018).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Badem kabukları ve beyaz suyu (BW) badem işleme endüstrisinin yan ürünleridir ve bununla birlikte sağlık yararlarına katkıda bulunabilecek bileşenler içerirler. Mandalari ve arkadaşları (2010), yeni bir dondurma-çözme yöntemiyle doğal badem kabuğu tozunu (NS) beyazlatılmış badem kabuğu tozunu (BS) kıyaslayarak mikroyapısal çalışmalar yürütülmüştür. Her iki badem kabuğu tipini fenolik bileşikler (HPLC ile), lipidler (çözücü ekstraksiyonu ile), proteinler (mikro-Kjeldahl ile) ve lif içeriği (enzimatik-gravimetrik AOAC yöntemi ile) açısından analiz etmişlerdir. Antioksidan aktivitenin DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil) radikalinin azalmasının ölçülmesiyle izlenmiştir. NS, BS ve endüstriyel olarak elde edilen beyaz sularda (BW) flavonoller, flavan-3-oller, hidroksibenzoik asitler ve flavanonların belirlenmiştir. Toplam fenolik içerik NS'de BW ve BS'ye kıyasla daha yüksek olarak; ancak BW yüksek antioksidan özellikler gösterdiği belirlenmiştir. Badem kabukları yüksek lif içeriğinin yanı sıra önemli miktarlarda lipide sahip olduğu ve bu bileşenlerin her ikisi de kalın bağırsakta fermantasyon ile ilgisinin bulunabileceği bildirilmiştir. Buna ek olarak, badem kabuğunun ve beyaz suyun işlenmesi, atık dolgusunun ve kirliliğin çevresel etkilerini azaltmak için açıkça ekonomik potansiyele sahip olabileceği ifade edilmiştir (Mandalari ve ark., 2010a).

Başka bir çalışmada, badem işleme endüstrisinin bir yan ürünü olan doğal (NS) ve beyazlatılmış (BS) badem kabuklarının potansiyel prebiyotik etkisi araştırılmıştır. İn vitro gastrik ve duodenal sindirimi içeren tam bir gastrointestinal sistem modeli ve ardından karışık dışkı bakteri kültürleri kullanılarak kolonik fermantasyon kullanılmıştır. Prebiyotik indeks için 24 saatlik inkübasyonda tutulan ticari prebiyotik frukto-oligosakkaritlerle (4.2) hem NS hem de BS (NS için 3.3 ve BS için 3.2), *Bifidobacteria* ve *Clostridium coccoides* / *Eubacterium rectale* grubu popülasyonunu önemli ölçüde arttırdığı bildirilmiştir. NS ve BS arasında bağırsak bakteri gruplarının oranında ve kısa zincirli yağ asidi üretiminde önemli bir fark tespit edilmediği bildirilmiştir, bu da badem kabuğunda bulunan polifenollerin bakteriyel fermentasyonu etkilemediğini göstermiştir. Sonuç olarak, badem kabuğundan elde edilen diyet lifinin bağırsak bakterilerinin bileşimini değiştirdiğini ve endüstriyel ağartmadan kaynaklanan

badem kabuklarının potansiyel prebiyotikler olarak kullanılabilceğini gösterilmiştir (Mandalari ve ark., 2010b).

Bilimsel Adı: *Amygdalus orientalis* Mill.

Türkçe Adı: Payam

Yöresel Adı: Behiv (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Bayam, Bayan, Bıyam, Boçça, Paya, Payem, Piyam, Şabah (Baytop, 2007), Payam (Baytop, 2007; Sargın, 2013), Acıpayam, Yabani badem, Acıpadem, Keçi pademi (Baytop, 2007), Bahîv, Bavî, Bayef, Behîv, Çakla, Levz, Peyam, Vam, Vamî, Şinşîn, Vame, Vum, Zame, Çakêla, Çûvêla, Arjeng, Ercen, Harjeng, Herjeng, Ajene, Arjen, Çakele, Çevale, Tengiz, Darcev (Fırat, 2013), Badem kefile, Gilvam, Govrvam, Vama koyî, Vamic (Kasımoğlu, 2013), Ajik, Gevrvam (Fırat, 2013), Acı badem, Keçi bademi (Sargın, 2013; Şenkardeş, 2014), Beivf teal (Oymak, 2018).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: İran-Turan elementi

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Tohum, Kabuk

Kullanım Şekli: Tohumu ile badem şurubu yapılır yorgunluk giderici olarak kullanılır. Çerezlik olarak kullanılır, Dış kabuğu kaynatılarak astım hastalarında kullanılır.

Kaynak Kişiler: Hasine KARATAŞ, Hasine KARATAŞ

Literatürdeki Kullanımları: Diyabet hastalığında bitkinin meyvesi çiğ olarak tüketilir, öksürük kesici ve ateş düşürücü olarak bitkinin meyvesi limon tuzu ile kaynatılıp suyu içilir, kolesterol hastalığında bitkinin tohumu çerez olarak tüketilir, diyabet hastalığında bitkinin tohumu ile badem (*Amygdalus communis*) meyvesinin acı olanı birlikte çiğ olarak tüketilir, ağız içi hastalıklarda tatlı meyvesi ağızda çiğnenir ve çıkan suyu ağızda gargara yapılarak yutulur, ağrı kesici olarak bitkinin yaprakları kurutulup kaynatılır ve suyu içilir, bitkinin meyvesi çiğ olarak tüketilir, (Kılıç, 2019). Bitkinin genç meyveleri yenir (Baytop, 2007). Kemik erimesine karşı bitkinin olgunlaşmamış meyveleri yenir. Mevsimsel, allerjik deri döküntüleri ve yara-yanıklar için, bitkinin kurutulmuş yaprak ve çiçekleri kaynatılıp, suyu ile banyo yapılır. Bitkinin yaprak ve çiçekleri keçiler tarafından yenir (Sargın, 2013). Şeker hastalığı tedavisinde, kan şekerini düşürücü olarak bitkinin tohumları, günde bir adet yenir. Ayrıca bitkinin kurumuş gövde ve

dalları yakacak olarak kullanılır (Şenkardeş, 2014). Şeker hastalığında kan şekerini düşürmek için bitkinin tohumu (2-3 tane) tüketilir. Ayrıca göz kuvvetlendirici olarak tohumlardan bir kaç tane yenilir (Oymak, 2018).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Yabani badem türleri, kuraklık stresinin olumsuz etkilerine direnç gösteren ve *Prunus* türleri için önemli bir bodur anaç havuzu olan önemli genetik kaynaklardır. Türkiye'de şu ana kadar dokuz yabani badem türü tespit edildiği bildirilmiştir (Bayazıt, 2018). Bayazıt ve arkadaşlarının (2018) araştırmasında meyve özelliklerini, yağ içeriğini ve yağ asitleri bileşimini belirlemek için 12 *Amygdalus orientalis* ve 8 *Amygdalus turcomanica* türleri kullanılmıştır. Kabuklu yemişlerin ve tanelerin ölçüm sonuçları türlere ve genotiplere göre istatistiksel olarak anlamlı değişiklik gösterdiği bildirilmiştir. *A. orientalis* türlerinde ortalama kuru yemiş ağırlığı (0.75 g), fındık uzunluğu (18.49 mm), tane ağırlığı (0.27 g) ve tane uzunluğu (15.10 mm) daha yüksek bulunmuş, iki tür arasında ortalama fındık genişliği ve yüksekliği, kabuk kalınlığı, verim ve dane genişliği ve yüksekliği değerleri de birbirine yakın olarak belirlenmiştir. Meyve özelliklerinde olduğu gibi, iki türün ortalama yağ içeriği de çok yakın değerlerde (% 50.59,% 50.61) bulunmuş olup , palmitik (% 8.24), palmitoleik (% 0.36) ve linoleik asit (% 25.70) şeklinde rapor edilmiştir. *A. turcomanica*, *A. orientalis* türlerine ait genotiplerde stearik (% 2,21) ve oleik asit (% 67,53) içeriklerinin daha yüksek olduğu bildirilmiştir. Kültüre alınan çeşitlere göre palmitik, stearik ve linoleik yağ asidi içerikleri daha yüksek, yabani badem genotiplerinden elde edilen yağ yüzdesi kültürlü çeşitlerden elde edilenden daha düşük bulunduğu bildirilmiştir.

Bilimsel Adı: *Armeniaca vulgaris* Lam.

Türkçe Adı: Kayısı

Yöresel Adı: Keysi (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Kayısı, keysi, mijmij, aring, arûg, berge, helhelok, herûg, mişmiş, qeysî, şekirpare, şelane, zerde (Kasımoğlu, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyve, tohum,

Kullanım Şekli: Çekirdeği melhem yapılır yüze sürülür akne ve sivilceye iyi gelir.

Kaynak Kişiler: Nazire KARATAŞ

Literatürdeki Kullanımları: Bitkinin meyvesi ve tohumu yenilmektedir (Kerar ve Akan, 2019).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Geleneksel doğu tıbbında kayısı (*Prunus armeniaca* L.) tohumu öksürük, astım ve kabızlığın yanı sıra çıban, akne vulgaris ve kepek gibi cilt hastalıklarının tedavisinde kullanılmaktadır. Lee ve ark. (2014), kayısı tohumlarından elde edilen uçucu yağın fitokimyasal profilini ve antimikrobiyal potansiyelini araştırmışlardır. Çalışmada hidro distilasyonla izole edilen uçucu yağ, gaz kromatografisi-kütle spektroskopisi (GC-MS) ile analiz edilerek benzaldehit (% 90.6), mandelonitril (% 5.2) ve benzoik asit (% 4.1) tespit etmişlerdir. 16 bakteri ve 2 maya türüne karşı antimikrobiyal aktiviteyi belirlemek için disk difüzyon, agar seyreltme ve gazlı temas yöntemleri uygulandı. Minimum inhibitör konsantrasyonları Gram pozitif bakteriler, Gram negatif bakteriler ve maya suşları için sırasıyla 250 ila 4000, 500 ila 2000 ve 250 ila 1000 µg / mL arasında; gaz temasıyla minimum inhibitör dozlar, Gram pozitif bakteriler, Gram negatif bakteriler ve maya suşları için sırasıyla 12,5 ila 50, 12,5 ila 50 ve 3,13 ila 12,5 mg / L hava arasında değiştiği bildirilmiştir. Uçucu yağ, test edilen bir dizi bakteri ve mayaya karşı değişken derecede antimikrobiyal aktivite sergilendiği rapor edilmiştir (Lee ve ark., 2014).

Bilimsel Adı: *Cerasus avium* (L.) Moench

Türkçe Adı: Kiraz

Yöresel Adı: Kiraz (Türkçe)

Literatürdeki Adları: Gılaz, Kiraz, Yabani kiraz (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi

Kullanılan Kısımlar: Meyve, meyve sapı

Kullanım Şekli: Meyvesi yenilir. Kiraz sapı kaynatılır çay gibi içilir iltihaplara, hazımsızlık ve kabızlığa iyi gelir.

Kaynak Kişiler: Nazife AYDIN, Nefya AYDIN

Literatürdeki Kullanımları: Meyvesi baş ağrısı için taze veya kuru olarak yenir, meyve olgunlaştıktan sonra çiğ olarak tüketilir. Reçeli yapılır (Mükemre, 2013). Kabuğu kabız ve ateş düşürücü, yaprakları müshil ve çiçekleri göğüs yumuşatıcı olarak

kullanılır (Baytop, 1999). Olgun meyveler bir müddet su içerisinde bekletildikten sonra yenir (Altan ve ark., 1999). Yaprakları boya yapımında kullanılır. Kurutulmuş yapraklar suyun içinde bekletilir, daha sonra yünle birlikte kaynatılarak sarı bir renk elde edilir (Özgökçe ve Yılmaz, 2003). Kurutulan meyve sapları kaynatılıp süzülükten sonra günde 1 su bardağı içilerek siroz tedavisinde kullanılmaktadır. Bitkini yapraklarından dolma yapılmaktadır (Koyuncu, 2005). Meyvalarının yenmesi ve çiçek saplarının çayının içilmesi idrar söktürür. Böbreklerde biriken zararlı maddelerin atılmasına yardımcı olur. Kabızlığı giderir. Kanın temizlenmesine yardım eder. Romatizma, damar sertliği ve mafsalsız kireçlenmesinde faydalıdır. Yüzdeki sivilceleri giderir (Bulut, 2006). Meyvesi gıda olarak tüketilir. Reçeli yapılır. Meyvelerinden şurup elde edilir (Gencay, 2007). Meyve saplarının dekoksasyonu böbrek rahatsızlıklarında ve infüzyonu da idrar artırıcı olarak içilir (Kızıllar, 2008). Ağacın meyveleri besin olarak tüketilirken meyvenin sapları kaynatılıp içilerek idrar söktürücü olarak yararlanılır (Eşen, 2008). Taze meyve ağrı kesici olarak tüketilir. Taze meyveleri tüketilir (Yüzbaşıoğlu, 2010).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): *Cerasus avium* L., *Morus nigra* L. ve *Cornus mas* L., serbest radikallerin neden olduğu birçok hastalığı önlemede polifenoller, karotenoidler, vitaminler, mineraller açısından zengin içerikleriyle antioksidan ve antimikrobiyal aktivite göstererek önemli faydalar sağladığı bildirilmiştir (Negreanu-Pirjol ve ark., 2017).

Negreanu-Pirjol ve arkadaşları yabancı taze meyvelerin soğuk maserasyonu ile etanol (% 50 hacimde) kullanılarak karanlık ve soğukta 14 günlük ekstraksiyon ile elde ettikleri üç bitkinin özlerinin potansiyel antibakteriyel ve/veya antifungal etkileri *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* ve *Candida albicans* mikroorganizmalarına karşı araştırmışlardır (Negreanu-Pirjol ve ark., 2017). Bu çalışmada en yüksek antibakteriyel ve antifungal aktivitenin, *Cornus mas* L. ekstresi numunesi ile elde edildiği bildirilmiştir. Çalışılan diğer bitkilerin de besin takviyeleri, dermato-kozmetikte, homeopatik ilaçlarda veya aromaterapide faydalanılabilirliği rapor edilmiştir.

Bilimsel Adı: *Cerasus microcarpa* (C.A.Mey.) Boiss. subsp. *microcarpa*

Türkçe Adı: Yabankirazı

Yöresel Adı: Helilok, hıhlılık (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Yabancı kiraz (Baytop, 1999, Baytop, 1997; Furkan, 2016), Acı kiraz, Curta, Çobançirası, Dağ kirazı (Baytop, 1997), Vişne, Gélaz, Halalük, Bilalük,

Helhelok Fırat, 2013), Alûbelalûk, Belalûk, Bilalûke kêfile, Birunc, Borinc, Heblîlukêre, Zerdelik, Zerdik (Kasımoğlu, 2013), Gîjok, Gîlyas, Gêraz (Kasımoğlu, 2013).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: İnan-Tutan elementi

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyve

Kullanım Şekli: Olgun meyveleri çiğ olarak yenir.

Kaynak Kişiler: Engin ELMA, Fatih ELMA

Literatürdeki Kullanımları: Soğuk algnlığı için bitki meyve sapları ile birlikte kaynatılarak suyu içilir, romatizmalı hastalıklarının tedavisinde bitkinin yaprakları kaynatılarak suyu içilir, hazımsızlık ve ödem giderici olarak bitkinin meyve sapı kaynatılarak suyu içilir, öksürük giderici olarak bitkinin meyve sapı kaynatılıp suyu içilir, mide ağrısının tedavisinde bitkinin meyve sapı kaynatılıp suyu içilir, bitkinin meyvesi tüketilir, bronşit ve öksürük hastalığının tedavisinde bitkinin meyve sapı kaynatılıp suyu içilir, idrar yolları enfeksiyonunda bitkinin meyve sapı kaynatılıp suyu içilir, (Kılıç, 2019). Bitkinin meyveleri tüketilir (Baytop, 1999; Furkan, 2016). Gaz giderici ve sindirim sistemi ağrılarını giderici olarak bitki kullanılır (Behzad ve ark., 2014).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Beta-amiloid peptit (A β) nöral hücre ölümüne neden olduğundan Alzheimer hastalığının (AD) ilerlemesinde çok önemli bir role sahiptir. A β 'nin neden olduğu toksisitenin önlenmesi, Alzheimer hastalığını tedavisinde hedeflenen ajanlardan biridir. Ataei ve ark. (2020), çalışmalarında *C. microcarpa* ve *A. scoparia*'nın toprak üstü kısımlarının metanolik özleri maserasyon yöntemi ile hazırlamışlardır. Kültürde olgun serebellar granül nöronları (CGN'ler) tek başına veya ekstraktların farklı konsantrasyonlarının kombinasyon halinde (A β)'ye maruz bırakıldıktan sonra hücre canlılığı MTT testi ile ölçülerek belirlendiği bildirilmiştir. Elde ettikleri sonuçlarda *C. microcarpa* ve *A. scoparia* ekstrelerinin A β ile birlikte inkübasyonu CGN'leri A β ile uyarılan hücre ölümüne ve oksidatif strese karşı koruduğunu gözlemlemişlerdir. Kültürlenmiş nöronların AChE aktivitesinin, doza bağlı bir şekilde her iki ekstrakt tarafından inhibe edildiği; LD50 değerinin her iki ekstrakt için tahminen 2000 mg / kg'ın üzerinde olduğ u rapor edilmiştir (Ataei ve ark., 2020).

Bilimsel Adı: *Crataegus monogyna* Jacq. subsp. *monogyna*

Türkçe Adı: Yemişen

Yöresel Adı: Gihüj (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Yemişken, alıç, beyazdiken, ekşi muşmula, givij, kara alıç, yemişgen çalı, gühüjsor (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyve, yaprak

Kullanım Şekli: Uykusuzluğu giderir, kalbi kuvvetlendirir, sinir bozukluğunu geçirir. Kurutulmuş meyve ve yaprakları çay gibi kaynatılıp içilir. Meyveleri çiğ olarak tüketilir.

Kaynak Kişiler: Reyhan BARDAK

Literatürdeki Kullanımları: Olgun meyve çiğ olarak yenir (Mükemre, 2013). Meyveleri ağrı kesici, taş ve kum düşürücü ve yatıştırıcı olarak kullanılır (Sayar ve ark., 1995). Meyveleri Sinir sistemi yatıştırıcı, spazmları azaltıcı, kalp atışlarının hızını yavaşlatıcı, tansiyon düşürücü ve idrar söktürücü olarak kullanılır (Baytop, 1999). Meyveleri yenir. Kalp rahatsızlığına, tansiyon düşürücü ve 188 yatıştırıcı olarak kullanılır (Duran ve ark., 2001). Meyvaları taze halde yenir, çiçeklerinden hazırlanan enfüzyon çay olarak dahilen kullanılır (Keskin ve Alpınar, 2002). Kalp rahatsızlığına ve nefes darlığına karşı çiçekleri kaynatılıp, suyu içilir (Elçi ve Erik, 2006). Çiçeklerinden çay yapılır. Sinir sistemini yatıştırıcı, tansiyon düşürücü, kalp atışlarının hızını yavaşlatıcı, idrar söktürücü olarak kullanılır. Ayrıca çiçekleri dövülerek toz haline getirilir. 1 kg dut pekmezi içine bir çorba kaşığı bu tuzdan katılır. Bir kaşık da toz halinde ısırgan yaprağı konur. Hazırlanan bu karışım bronşit ve nefes darlığı tedavisinde kullanılır (Türkoğlu ve ark., 2006; Çakılcıoğlu ve ark., 2007). Olgun meyveleri toplanarak yenir. Toplanan bu meyveler pazarlarda da satılır. Odunu yakacak olarak kullanılır (Balos, 2007). Bitkinin kök ve filizlerinde yapılan çay damar sertliğine, yüksek tansiyona, mide rahatsızlığına ve nefes darlığına iyi gelir (Savran ve ark., 2008). Meyveleri yenir (Korkut, 2006; Cansaran ve Kaya, 2010). Meyveleri taze olarak kalp ve damar tıkanıklığı olan hastalar tarafından, kaynatılmasıyla elde edilen çay ise tansiyonu düşürmede kullanılmaktadır. Ağacın kabuk ve yaprakları şeker hastaları tarafından kaynatılıp içilmektedir (Eşen, 2008). Yöresel kullanımında odununun yumuşak olması

nedeniyle kaşık yapımında kullanılıyor. Sadece kalp rahatsızlıkları için alıç meyveleri kaynatılarak suyu içilmek suretiyle tüketildiği gibi, meyveleri gıda olarak yeniliyor (Saday, 2009). Kalp damarlarında dilatasyon amacıyla bitki çiçeği %5-10 oranında infüzyon yapılır. Her sabah aç karnına 1 çay bardağı içilir (Çakılçioğlu ve Türkoğlu, 2009). Yılan hayvanları ısırıldığında bitkinin dikenleri yılanın ısırıldığı yere batırılır (Tuzlacı ve ark., 2010).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): İnsan beslenmesinde önemli bir rol oynayan ve eski çağlardan beri hastalıkların tedavisinde kullanılan yenilebilir ve şifalı bitkilere büyük ilgi gösterilmektedir. *Crataegus monogyna* Jacq. (alıç) bitkisinin Rosaceae familyasının en önemli yenilebilir bitkilerinden biridir ve ayrıca geleneksel tıpta da kullanıldığı ve toksisitesinin ihmal edilebilir olduğu bildirilmektedir. Bu bitkinin farklı biyoaktif doğal bileşiklerin varlığından dolayı çeşitli ilginç fizyolojik ve farmakolojik aktivitelere sahip olduğunu göstermiştir (Nabavi ve ark., 2015).

Başka bir çalışmada *Crataegus monogyna* bitkisinin katı-sıvı ekstraksiyon, sonikasyonu ve süperkritik akışkan tekniği ile ekstraksiyonunun yapıldığı yaprak-çiçek ekstresi (HLF) ve meyve ekstresi (HB) sığır kas homojenatlarında antioksidan aktivite için kıyaslanmıştır. Sonikasyonla elde edilen HLF ekstraktının antioksidan aktivitesi HB'den daha yüksek olduğu belirtilmiştir. Bütün ekstraktların (HB-sonikasyonlu hariç) oksimiyogloblin oksidasyonunu azalttığı rapor edilmiştir (Shortle, 2014).

Bilimsel Adı: *Cydonia oblonga* Mill.

Türkçe Adı: Ayva

Yöresel Adı: Bih (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Ayva, bıhok (Eksik, 2020)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Yaprak, meyve

Kullanım Şekli: Ayva yaprağı kaynatılıp aç karna içildiğinde kalbe iyi gelir. Meyvesi çiğ olarak yenir, reçel yapımında kullanılır.

Kaynak Kişiler: Hayrettin EVİN

Literatürdeki Kullanımları: Olgun meyve çiğ olarak yenir (Mükemre, 2013). Yaprak suda kaynatılarak soğuk algınlığı, öksürük ve bronşit tedavisi için suyu içilir (Fujita ve

ark., 1995, Şimşek ve ark., 2004). Yaprakların kaynatılmasıyla elde edilen suyun yatıştırıcı ve ishal kesici etkisi vardır (Vural ve ark., 1997). Ayva çekirdeği dahilen dekoksasyon halinde çocuk ishallerine karşı, haricen gargara halinde boğaz hastalıklarında ve deri üzerine tatbik edilerek yumuşatıcı olarak kullanılır. Ayva yaprağı dekoksasyonu uykusuzluk ve sinirlilik hallerinde yatıştırıcı olarak kullanılır (Baytop, 1999). Yapraklar diyare tedavisi için dekoksasyon halinde kullanılır. Meyve kaynatılır ve lapa halinde yara olan yere konur. Yapraklar Gülhatmi (*Althea rosea*) ile karıştırılıp dekoksasyon halinde boğaz ağrılarında ve tedavisinde kullanılır (Sezik ve ark., 2001). Taze yapraklardan hazırlanan enfüzyon, göğüs yumuşatıcı olarak dahilen kullanılır (Keskin ve Alpınar, 2002). Yaprakları boya yapımında kullanılır. Kurutulmuş yapraklar suyun içinde bekletilir, daha sonra yünle birlikte kaynatılarak sarı bir renk elde edilir (Özgökçe ve Yılmaz, 2003). Yapraklar dahilen dekoksasyon halinde karın ağrılarında ve öksürüğe karşı kullanılır (Ezer ve Avcı, 2004). Meyveler gıda olarak tüketilir (Tugay ve ark., 2004). Yaprak ve çekirdeklerin suda kaynatılarak hazırlanan dekoksasyon ishal tedavisinde kullanılır (Kazan,2007). Yapraklarının dekoksasyonu öksürük kesici ve göğüs yumuşatıcı olarak kullanılır (Kızıllar, 2008). Meyveler suda haşlanmak suretiyle mide ağrılarını gidermede kullanılır. Yapraklarının kaynatılmasıyla elde edilen çay öksürük kesilmesi için kullanılır (Bulut, 2006; Eşen, 2008; Saday, 2009). Yaprakları toplanıp yıkanmakta suda kaynatılıp bronşit olan hastalara rahatlık vermesi için içirilmektedir. Ayrıca elde edilen bu sıvı ishali önlemek için ve sancıyı azaltması için de kullanılmaktadır. Ayva yaprakları kaynamış suya atılıp çay gibi demlenerek soğuk algınlığını geçirmesi için içilmektedir. Papatya çiçekleri ile ayva yaprakları birlikte kaynatılıp kuru gıcık öksürüğü hemen kestiği için böyle durumlarda acil tedavi amaçlı kullanılmaktadır. Çiçekleri toplanıp kaynatılmakta öksürüğü kesmesi için içilmektedir. Meyveleri çiğ tüketildiği gibi reçel yapımında da kullanılmakta, yöresel özel bir tarifi bulunmayıp bilinen ayva reçeli şeklinde yapılmaktadır (Metin, 2009). Yapraklar suda kaynatılarak basura karşı içilir (Koca ve Yıldırım, 2010).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Üç farklı coğrafi kökenden elde edilen 36 *Cydonia oblonga* Mill. yaprak örneğinin organik asit profillerinin incelendiği bir çalışmada ayva yapraklarının, altı bileşenden oluşan ortak bir organik asit profili sunduğu bildirilmiştir: oksalik, sitrik, malik, kuinik, şikimik ve fumarik asitler. *C. oblonga* yapraklarında toplam organik asit içeriği 1,6 ile 25,8 g / kg kuru madde arasında (ortalama değer 10,5 g / kg kuru madde). Kuinik asit ana bileşik (% 72.2), bunu takip eden sitrik asit (% 13.6) olarak belirlenmiştir. Malik ve kuinik asitlerin nispi

çoklukları ve toplam organik asit içeriklerinde toplama süresine göre önemli farklılıklar bulundu, bu da bu bileşiklerin olgunluk markörleri olarak olası bir kullanımını gösterdiği bildirilmiştir. Ayrıca organik asitlerin toplam içeriği daha yüksek olduğundan, Haziran ve Ağustos ayları arasında, ayva yapraklarının hasat edilmesi için en iyi dönem olduğu rapor edilmiştir (Oliveira ve ark., 2008).

Bilimsel Adı: *Fragaria x ananassa* (Weston) Duchesne ex Rozier

Türkçe Adı: Çilek

Yöresel Adı: Çilek (Türkçe)

Literatürdeki Adları: Çilek (Eşen, 2008)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyvesi

Kullanım Şekli: Yörede kültürü çok az olup meyvesi gıda olarak tüketilmektedir. Reçel yapımında kullanılır.

Kaynak Kişiler: Sıddık ESENBOĞA

Literatürdeki Kullanımları: Meyvelerin tüketimi kanser hastaları tarafından daha çok tercih edilmekte olup, yöre halkı tarafından reçel ve komposto yapımında kullanılmaktadır (Eşen, 2008).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Çilek meyvelerindeki fenolik bileşiklerin yüksek performanslı sıvı kromatografi (HPLC) ile belirlendiği bir çalışmada, flavanoller, p-kumarik asit türevleri ve ellagitanninler ile birlikte kuersetin, kaempferol, siyanidin, pelargonidin ve ellagik asidin glikozitlerini içeren yaklaşık 40 fenolik bileşik belirlendiği bildirilmiştir (Aaby ve ark., 2007). Kuersetin-3-malonilheksozit ve bir elajik asit deoksiheksozit ilk kez rapor edilmiştir. Çileklerdeki her bir bileşenin antioksidatif özellikleri elektrokimyasal yanıt ile tahmin edilmiştir. Elde ettikleri sonuçlara göre askorbik asit, çileklerde elektrokimyasal tepkiye en önemli katkıda bulunan tek faktördür (% 24), ellagitanninler ve antosiyaninler sırasıyla 400 mV'de % 19 ve 13 ile en yüksek katkıya sahip polifenol grupları olduğu ifade edilmiştir (Aaby ve ark., 2007).

Çilek üzerine yapılan başka bir çalışmada akenlerdeki elajik asit, elajik asit glikozitleri ve ellagitanninler, antioksidan aktiviteye ana katkıda bulunan bileşenler olduğu

belirtilmiştir. Çileklerin, taze ağırlık bazında % 1 aken içerdiği ancak çileklerdeki toplam fenoliklerin yaklaşık % 11'ine ve antioksidan aktivitelerin % 14'üne katkıda bulunduğu bildirilmiştir. Meyve etindeki ana antosiyanin pelargonidin-3-glukozid iken, akenler neredeyse eşit miktarlarda siyanidin-3-glukozit ve pelargonidin-3-glukozidden oluştuğu belirtilmiştir. Çilek akenlerinin fenolik içeriği ve antioksidan aktivitesi endüstriyel işlemlerle azaltılmasına rağmen seviyeler hala yüksek olduğu çilek atığı yan ürününün bu nedenle olası bir nutrasötik veya doğal antioksidan kaynağı olabileceği rapor edilmiştir (Aaby, 2005).

Bilimsel Adı: *Malus sylvestris* (L.) Mill. subsp. *orientalis* (Uglitzk.) Browicz var. *orientalis*

Türkçe Adı: Acıelma

Yöresel Adı: Siv (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Yabani elma, seva bejî, seva çöle, seva gemor, seva hirçe, seva hov, sevelok, sevik, sevtalik (Kasımoğlu, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyve

Kullanım Şekli: Meyvesi çiğ olarak tüketilir. Bahçelerde yetiştiriciliği yapılmaktadır.

Kaynak Kişiler: Sıddık ESENBOĞA

Literatürdeki Kullanımları: Meyveleri çiğ olarak yenir, kadınlar tarafından komposto yapımında kullanılır (Gençay, 2007). Meyveleri yenir (Özçelik, 1992; Duran ve ark., 2001; Ertuğ, 2000). Yatıştırıcı, uyku verici, baş ağrılarını gidericidir. Kireçlenmeye de iyi gelir (Yıldırım, 1991). Meyve suyu ateş düşürücü olarak kullanılır (Yazıcıoğlu ve Tuzlacı, 1996) Meyvesi haşlanarak ezilir ve sıcak olarak beze sarılarak boğaz ağrılarına tatbik edilir (Vural, 1997). Yapraklar ve kuru elmalar kahverenginde boya elde etmek için kullanılır (Ertuğ, 1999). Meyveleri yiyecek olarak kullanılır (Ertuğ, 2000). Meyveleri yenir (Duran ve ark., 2001). Kökleri yatıştırıcı, uyku verici, baş ağrılarını giderici olarak kullanılmaktadır. Meyveleri dövülerek elde edilen lapa incinmiş ve şişmiş yerlere sarılır. Kireçlenmeye de iyi gelir. Meyvelerinden elde edilen sirke, kolesterol düşürücü ve damarların içindeki yağlanmayı giderici olarak meyve suyu, çay ve çorbalara katılarak kullanılmaktadır (Türkoğlu, 2000).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Bir başka çalışmada çok değişkenli metodoloji kullanılarak *Malus sylvestris*'in (yabani elmalar) pulp ve kabuğundaki fenolik bileşikler için basit ve etkili bir ultrason ekstraksiyon yöntemi geliştirilmiştir. Solvent hacmi 100 mL ve 79 mL, metanol konsantrasyonu % 100 (v/v) ve % 20 (v/v) dahil olmak üzere kabuk ve pulp örnekleri (2.0 g) için bu metodoloji kullanılarak optimum ekstraksiyon koşulları elde edildiği bildirilmiştir. Buna göre, ekstraksiyon süresi sırasıyla 33 dakika ve 40 dakika, ekstraksiyon sıcaklığı sırasıyla 65°C ve 80°C olduğu rapor edilmiştir (Mihailović ve ark., 2018). Kabuk ve pulp özleri, bir C18 Phenomenex Kinetex kolonu kullanılarak HPLC-PDA ile analiz edilmiştir. Örneklerde bulunan fenolik bileşikler (mg/g taze ağırlık) arasında pulp ekstraktında, klorojenik asit, 0.791; epikateşin, 1.18; ve 0.106 floridzin bulunurken, kabuk ekstraktı klorojenik asit, 0.568; epikateşin, 1.36; phloridzin, 0.207; kateşin, 0.187; hiperosit, 0.261; ve quercitrin, 0.256 mg/g olarak belirtilmiştir. Ekstrelerin antioksidan aktivitesi spektrofotometrik yöntemlerle ölçülmüştür. Kabuk ekstraktının pulp ekstraktından daha iyi bir antioksidan olduğu kanıtlanmıştır. İlâveten, analiz edilen fenolik bileşiklerin stabilitesi in vitro sindirim prosedürleriyle test edilmiştir. Simüle edilen in vitro sindirim, analiz edilen tüm fenolik bileşiklerin (klorojenik asit hariç) konsantrasyonlarının sindirimin bağırsak aşamasında azaldığı bildirilmiştir (Mihailović ve ark., 2018).

Bilimsel Adı: *Prunus x domestica* L.

Türkçe Adı: Erik

Yöresel Adı: Hılü (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Erik, Erik, Dağ eriği, huluk (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyve

Kullanım Şekli: Meyvesi çiğ olarak yenir. Bahçelerde yetiştiriciliği yapılmaktadır.

Kaynak Kişiler: Sıddık ESENBOĞA

Literatürdeki Kullanımları: Meyveler ufalanıp kurutulduktan sonra suda kaynatılır elde edilen su baş ağrısına karşı içilir, meyvası yenir, meyve ufalanıp kurutulduktan sonra komposto yapılır, (Mükemre, 2013). Meyve olarak kullanılmasının yanında, bol tuzlu yenildiğinde mide ekşimesine iyi gelir. Kurusu pekmezle kaynatılarak marmelatı

yapılır (Vural ve ark., 1997). Dahilen besleyici ve hafif müshil olarak kullanılmaktadır (Baytop, 1999). Meyveler gıda olarak tüketilir (Tugay ve ark., 2004). Meyveleri, kadınlar tarafından komposto yapımında kullanılır ve tohumları kurt düşürücü olarak kullanılır (Gencay, 2007). Bitkinin olgunlaşmış meyveleri kurutulur. Kışın sade olarak yenir veya suyla kaynatılıp hoşafı yapılarak yenir Bitkinin olgunlaşmış meyveleri kaynatılıp suyu süzülür. Süzülen sıvı ekstre sıcakta kurutulur. Kış mevsiminde suyla karıştırılıp marmelat yapılarak yenir. Meyveleri fazla miktarda yendiği takdirde müshil etkisi gösterir. Bu nedenle kabızlık tedavisinde kullanılır (Vural, 2008). Ağacın meyveleri gıda olarak tüketilir (Eşen, 2008). Taze meyve olarak tüketilmesi yanında kurutularak da yenir. Aynı zamanda kaynatılarak hoşafı yapılır (Saday, 2009). Meyve taze olarak yenir. Meyve kurutularak yemeklere ekşi tat vermesi amacı ile kullanılır. Konserve haline getirilerek kış aylarında tüketilir (Yüzbaşıoğlu, 2010).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Miljić ve arkadaşları (2016), Sırbistan'da yaygın olarak yetiştirilen üç erik çeşidinden üretilen meyveli şarapların kimyasal bileşimini incelemek, bunların kalitesini ve kabul edilebilirliğini değerlendirmek için antimikrobiyal ve sitotoksik aktivitelerini değerlendirmişlerdir. Şarapta çok miktarlarda bulunan önemli biyolojik olarak aktif bileşenlerin insan sağlığı üzerinde olumlu etki ile ilişkili olduğu düşünülmektedir (Miljić ve ark., 2016). Bu çalışmada üretilen erik şarapları, bu çalışmada kullanılan altı bakteri ve iki maya suşuna karşı önemli antimikrobiyal aktivite gösterdiği bildirilmiştir. Antimikrobiyal aktiviteye ek olarak, erik şarapları, test edilen üç kanser hücre hattının (Hep2c, RD ve L2OB) büyümesi üzerinde önemli bir sitotoksik etki (IC50 <50 µg mL-1) gösterdiği rapor edilmiştir. Bu bağlamda, erik şaraplarının antimikrobiyal aktivitesinin, büyük ölçüde toplam asitlerin ve pH değerinden kaynaklandığını, ancak etanol ve fenolik bileşiklerin önemli katkısı olmadığı belirtilmiştir. Geleneksel üzüm şarabına kıyasla meyve şaraplarının (özellikle erik şarabı) önemli bir avantajı, düşük alkol içeriği olduğundan meyveli şarapların işlevsel bir gıda olarak kabul görülmesine vurgu yapılmıştır (Miljić ve ark., 2016).

Bilimsel Adı: *Pyrus communis* L. subsp. *sativa* (DC.) Hegi

Türkçe Adı: Armut

Yöresel Adı: Karçin (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Karçin, Karçı, hırmi, Gırsık (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyve

Kullanım Şekli: Meyveleri çiğ olarak tüketilir.

Kaynak Kişiler: Sıddık ESENBOĞA

Literatürdeki Kullanımları: Olgunlaşan meyve yenmektedir. Aynı zamanda ufalanıp kurutulduktan sonra kompostosu yapılır. Kuruyan bitki kışın yakacak olarak kullanılır (Mükemre, 2013).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Armutun farklı anatomik kısımlarının şeker, organik asit, triterpenoid ve fenolik bileşimi ile antioksidan kapasitesi incelendiği bir çalışmada, *Pyrus communis* L. meyve ve yaprakları kullanılmıştır. Böylece armut posası, kabuğu, yaprakları ve tohumlarının bileşiminde büyük niceliksel farklılıklar olduğu belirtilmiştir: posa, tohumlar ve kabuktaki başlıca şekerin fruktoz (sırasıyla 227.46, 45.36 ve 67.49 g/kg kuru kütle [DM]), yapraklarda sorbitol (40.66 g/kg DM) olduğu; başlıca organik asitin malik asit, ardından sitrik ve şikimik asitler geldiği bildirilmiştir (Górnaś ve ark., 2016). En yüksek triterpenoid konsantrasyonu (3460,5 µg/g DM) armut kabuğunda ve ursolik asitin olduğu belirlenmiştir. Yapraklar en yüksek miktarda fenolik madde (5326,7 mg / 100 g DM) ve en yüksek DPPH ve FRAP değerleri (sırasıyla 2027,9 ve 3539,6 µmol TE / 100 g DM) ile karakterize edilmiştir. Çalışma sonucunda armut yaprakları ve tohumlarının potansiyel fitokimyasal kaynakları olarak seçilebileceği ifade edilmiştir (Górnaś ve ark., 2016).

Bilimsel Adı: *Pyrus syriaca* Boiss. var. *syriaca*

Türkçe Adı: Çakalarmudu

Yöresel Adı: Reri (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Adi armut, Şekok, Gırsık, Reli (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve yakacak amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyve, gövde

Kullanım Şekli: Meyveleri çiğ olarak yenir. Kuru dalları yakacak olarak kullanılır.

Kaynak Kişiler: Engin ELMA, Sıddık ESENBOĞA, Ergün ELMA

Literatürdeki Kullanımları: Olgunlaşan meyve yenmektedir. Aynı zamanda ufalanıp kurutulduktan sonra kompostosu yapılır. Kuruyan bitki kışın yakacak olarak kullanılır (Mükemre, 2013). Meyveler infüzyon halinde balgam söktürücü ve mide ağrısı için yenir (Tuzlacı ve Doğan, 2010). Olunlaşan meyve yenmektedir. Aynı zamanda ufalanıp kurutulduktan sonra kompostosu yapılır. Kuruyan bitki kışın yakacak olarak kullanılır (Kaval, 2011).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Yenilebilir yağ tüketimine yönelik yabancı bitkilerin yeni bir tohum yağı kaynağı olarak değerlendirme konusunda Hazrati ve ark. (2020) çalışmada İran'ın iki endemik bitkisinden (*Pyrus glabra* ve *Pyrus syriaca*) elde edilen yağların yağ verimi, yağ asidi ve tokoferol bileşimleri, antioksidan ve antibakteriyel aktivitelerini araştırmışlardır. *P. glabra* ve *P. syriaca* tohumlarından elde edilen yağ verimleri sırasıyla % 33 ± 0.51 ve 26 ± 0.28 w/w olarak belirlemişlerdir. *P. glabra* yağındaki ana yağ asit % 49.51 ± 1.05 (C18: 1) oleik asit iken, *P. syriaca* tohumu yağındaki ana yağ asitler sırasıyla% 46.99 ± 0.37 ve 41.43 ± 0.23 miktarlarında linoleik asit (C18:2) ve oleik asit (C18:1) olarak bulunmuştur (Hazrati ve ark., 2020).

HPLC ile yapılan tokoferollerin analizinde *P. glabra* ve *P. syriaca* tohum yağlarının α - tokoferol bakımından zengin olduğu (sırasıyla 69.80 ± 1.91 ve 45.50 ± 1.86 mg/100 g yağ) ve *P. glabra* tohum yağının (43.4 ± 0.7 ug / ml) antioksidan aktivitesinin, *P. syriaca* tohum yağından (46.3 ± 1.2 ug/ml) daha yüksek olduğunu belirtmişlerdir (Hazrati ve ark., 2020). Ayrıca bu çalışmada *P. glabra* ve *P. syriaca* yağlarının antibakteriyel aktivitelerin incelenen bakteriler üzerinde inhibe edici bir etkiye sahip olduğu gözlemlenmiştir. Bu veriler incelendiğinde bu bitkilerin yağlarının, doğal antibakteriyel rolü olan uygun bitki yağları kaynakları olabileceğini göstermişlerdir (Hazrati ve ark., 2020).

Bilimsel Adı: *Rosa canina* L.

Türkçe Adı: Kuşburnu

Yöresel Adı: Şilan (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Gülelması, Köpek gülü meyvası, Yaban gülü meyvası (Baytop, 1999, Köse ve ark., 2005), İtburnu (Baytop, 1999; Arıtuluk, 2010; Köse ve ark., 2005), Kuşburnu (Kolaç, 2018; Ertuğ, 2000; Vural, 2008, Bakır-Sade. 2014; Ezer ve ark., 2004), Şillan (Baytop, 1999; Köse ve ark., 2005; Bakır-Sade, 2014), Gülburnu (Baytop, 1999; Köse ve ark., 2005) , Gülpüntü (Ertuğ, 2000), Gül, Asker gülü, İt gülü, Köpek gülü (Baytop, 2007), Şilanik (Gençay, 2007), Şilan (Yeşil, 2007; Arasan, 2014), Öküz göbeği (Vural, 2008), Böğürtlen, İpburnu, İpgürü (Arıtuluk, 2010), Şilank (Kaval,

2011;Mükemre ve ark., 2015; Korkmaz ve Karakuş, 2015), Cotyanak, Gulnaz, Sûrgilik, Sûrgulî, Şılanok, Nasrîn, Nisrîn, Bajûnih, Atesi, Dilîk, Gulbağî (Fırat, 2013), Dilêk, Gula kaskên, Gula kafikan, Gula kehpihan, Gula zer, Gula zuray, Gulbağ kêvî, Gulebağ, Gule segane, Maverda zurayîn, Nesrin, Sîgule, Sûrgule, Şivît, Vileçermin, Viletûtî, Ğurğurok (Kasımoğlu, 2013), Gula derevîn, Gulahirçê, Gulbej, Gulçîçek, Gulnêsrin, Gulşilan, Sincik, Sorgul, Şilavk, Şilan (Fırat, 2013; Kasımoğlu, 2013), Gulşilay, Verdenif (Arasan, 2014), Gül burcu (Kolaç, 2018).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyve

Kullanım Şekli: Tamamı kaynatılır suyu içilir öksürüğe, sancı, damar takanıklığına ve mide ağrısına iyi gelir. Kış çayı olarak kullanılır grip gibi birçok hastalığa iyi gelir.

Kaynak Kişiler: Nazife AYDIN, Halise DEMİR, Veysel ELMA, Nezir AYDIN, Ece UĞUR KARATAŞ, Derya ÜZÜM, Evin DEMİR, Hayat KİREÇ

Literatürdeki Kullanımları: Astım ve nefes darlığı gibi hastalıklarda bitkinin meyvesi kaynatılıp suyu içilir, bitkinin meyveleri çiğ olarak tüketilir, ishal kesici olarak bitkinin meyvesi çiğ olarak tüketilir, astım hastalığının tedavisinde bitkinin yaprakları ve çiçekleri çiğ olarak tüketilir, grip ve soğuk algınlığının tedavisinde bitkinin yaprak ve meyveleri çay gibi demlenip suyu içilir, boğaz ağrısında bitkinin yaprak ve meyveleri çay gibi demlenerek suyu içilir, idrar söktürücü olarak bitkinin meyvesi kaynatılıp suyu içilir, bitkinin petallerinden reçel yapılarak, tüketilir (Kılıç, 2019). Bitkinin meyve tohumları yatıştırıcı etkiye sahiptir. Kabız, kuvvet verici ve şeker hastalığında meyveleri çay gibi demlenip içilir veya toz haline getirilip günde 0,5-1 gr tüketilir. Ayrıca meyvelerinden yapılan marmelat tüketilir (Baytop, 1999). Karın ağrısına karşı bitkinin meyveleri çay gibi demlenip içilir. Meyveleri yenir (Ertuğ, 2000). Bitkinin meyveleri mermalet haline getirilip, şeker hastalığına karşı tüketilir. Böbrek taşı düşürücü olarak ise meyveleri kaynatılıp içilir (Ezer ve Avcı, 2004). Kabızlık giderici, kuvvet verici, şeker hastalığı ve kan şekerini düşürücü olarak bitkinin meyveleri kullanılır (Güneş, 2010). Bitkinin petallerinden reçel yapılarak tüketilir (Baytop, 2007). Soğuk algınlığına karşı bitkinin meyveleri kaynatılıp içilir. Mayasıl tedavisinde meyveleri tüketilir. Hayvan hastalıklarının tedavisinde kökü kaynatılıp içilir. Bitkinin petallerinden ve olgun meyvesinden reçel yapılarak tüketilir. Bitkinin kök kabuğu, yün boyası (açık

kahverengi tonları) elde etmede kullanılır. Ayrıca bitki gövdesi süpürge olarak kullanılır (Yeşil, 2007). Soğuk algınlığına karşı bitkinin meyveleri kurutulduktan sonra kaynatılıp içilir. Bitkinin petallerinden yapılan şerbet içilir. Bitki bahçelerde süs bitkisi olarak yetiştirilir (Gençay, 2007). Bitkinin meyvelerinden marmelat yapılıp, tüketilir. Bitkinin olgun meyvelerinin çayı yapılıp, içilir. Ayrıca yaprak ve meyveleri hayvan yemi olarak kullanılır (Vural, 2008). Soğuk algınlığı, kuvvet verici, astım ve böbrek taşı düşürücü olarak bitkinin kök ve meyveleri kaynatılıp, içilir. Bitkinin taze meyveleri yenir, meyvelerinden marmelat, çay, hoşaf ve petallerinden reçel yapılarak tüketilir. Ayrıca çaydanlıkta oluşan kireci sökücü olarak, bitkinin kökleri çaydanlıklara konularak kaynatılır (Altundağ, 2009). Soğuk algınlığı tedavisinde bitkinin meyve ve tohumları kullanılır (Yapıcı ve ark., 2009). Zayıflamak için bitkinin meyveleri kaynatılıp içilir. Meyvelerinden marmelat yapılıp yenir (Demirci, 2010). Şeker hastalığına karşı bitkinin meyvelerinden şekeriz pekmezi yapılıp, günde 2-3 çorba kaşığı tüketilir. Tansiyon düşürücü, soğuk algınlığı, bronşit ve öksürük kesici olarak bitkinin meyveleri kaynatılıp içilir (Arıtuluk, 2010). Soğuk algınlığı ve öksürük kesici olarak bitkinin meyveleri kurutulduktan sonra çay gibi demlenip içilir. Ayrıca bitkinin petalinden reçel yapılarak tüketilir (Kaval, 2011; Mükemre ve ark., 2015). Tansiyona karşı bitkinin yaprakları kaynatılıp içilir. Soğuk algınlığına karşı bitkinin meyveleri kurutulduktan sonra kaynatılıp içilir. Böbrek taşı, idrar söktürücü ve kan temizleyici olarak bitkinin yaprak ve çiçekleri çay gibi demlenip içilir (Arasan, 2014). Basur, bronşit, öksürük kesici, soğuk algınlığı, mide rahatsızlığı, tansiyon düzenleyici ve idrar yolları rahatsızlığına karşı bitkinin kök, çiçek ve meyvelerinin kullanıldığı belirtilmiştir (Bakır-Sade, 2014). Bitkinin meyveleri çay gibi demlenip içilir, ayrıca şekerle birlikte reçeli de yapılarak tüketilir. Yorgunluk giderici, bronşit, karın ağrısı, şeker hastalığı, grip, soğuk algınlığı, mide bulantısı, kansızlık, kabızlık ve bağırsak sorunlarına karşı bitkinin meyveleri kaynatılıp, içilir. Bitki dalları, koyun sopası yapımında kullanılır. Ayrıca bitki yakacak olarak kullanılır (Tütenocaklı, 2014). Soğuk algınlığına karşı bitkinin meyveleri kaynatılıp, içilir (Korkmaz ve Karakuş, 2015). Bağışıklık sistemini kuvvetlendirici, baş ağrısı ve soğuk algınlığına karşı bitkinin meyvesi kaynatılıp veya reçeli yapılarak tüketilir (Kolaç, 2018). Yatıştırıcı olarak bitkinin kökü çay gibi demlenip, içilir. İştah açıcı, soğuk algınlığı, grip, öksürük, sindirim, yüksek ateş, böbrek ağrısı ve bademcik iltihabına karşı bitkinin meyvesi çay gibi demlenip, günde iki kez bir bardak içilir (Nadiroğlu ve ark., 2014)

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Rosaceae ailesinin bir üyesi olan *Rosa canina* L., yüksek fenolik içeriği ile tanınmaktadır. Bu bileşiklerin antioksidan, antimutajenik ve antikarsinojenik etkilere sahip olduğu bilinmektedir. Kontrollü klinik deneyleri henüz geçmemişler, prooksidan aktivite potansiyelleri, yeterince araştırılmamış olduğundan Kılıçgün ve Altiner (2010), fenolik içerikler ile antioksidan/prooksidan etki mekanizmaları arasındaki korelasyonları incelemişlerdir. *R. canina* bitkisinin indirgeme gücü, hidrojen peroksit süpürme aktivitesi ve süperoksit anyon radikal süpürme aktivite tayinlerine göre tüm konsantrasyonlarda antioksidan aktivite gösterirken, metal iyonu şelatlama aktivitesi ve serbest radikal süpürme aktivitesi ile negatif bir korelasyon gözlemlendiği [1,1-difenil-2-pikrilhidrazil (DPPH) % inhibisyonu] belirtilmiştir (Kılıçgün ve Altiner, 2010). *R. canina*'nın fenolik içeriği ile daha yüksek konsantrasyonlarda tahliller. Bu sonuçlar, *R. canina*'nın sadece bir antioksidan olarak değil, aynı zamanda konsantrasyonlarına bağlı etkileri olan bir prooksidan olarak da kullanılabileceğini göstermektedir (Kılıçgün ve Altiner, 2010).

Bir başka çalışmada, kuşburnunda en bol bulunan elementlerin sırasıyla 2963.0, 1820.0, 709.0, 495.0 ve 289.8 mg/kg ile K, Ca, Mg, P ve S olduğu bildirilmiştir (Paunović ve ark., 2019). Ayrıca toplam kuru madde, su aktivitesi, C vitamini, toplam fenolik ve flavonoid içerikleri belirlenmiştir. Taze ve kurutulmuş numunelerin antioksidan yeteneği, 1,1-difenil-2-pikrilhidrazil (DPPH) radikal temizleme deneyi kullanılarak değerlendirilmiş elde edilen ekstraktlar alev iyonizasyon tespiti ve gaz kromatografisi - kütle spektrometresi teknikleri ile analiz edilmiştir. Ek olarak, ısı işleminin kuşburnunun kimyasal bileşimi üzerindeki etkisi de değerlendirilmiştir (Paunović ve ark., 2019). Kurutma işleminden sonra sırasıyla askorbik asit içeriği, toplam fenolikler, toplam flavonoidler ve antioksidan aktivitelerde % 56.3, % 20.4, % 31.3, % 21.9 oranında azalma gözlemlenmiştir. Bununla birlikte, kurutulmuş kuşburnunun önemli antioksidan aktiviteye sahip zengin bir biyoaktif bileşik kaynağı olduğu sağlık ve beslenme açısından geleneksel kullanımı desteklenmiştir (Paunović ve ark., 2019).

Bilimsel Adı: *Rubus sanctus* Schreb.

Türkçe Adı: Böğürtlen

Yöresel Adı: Tütür (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Anadolu böğürtleni (Baytop, 1999), Böğürtlen (Baytop, 2007; Ertuğ, 2002; Balos, 2007; Köse ve ark., 2005; Güneş, 2010), Börtlen, Böğürtlen, Böğürtleğin, Böğürtlem, Böğürtleğin, Böğürtlemen, Börtleğin, Börtlen, Börtlenge,

Börtliyem, Börtliyen, Börtlüyen, Bövürtlen, Bubumka, Buğurtlen, Büğürtlen, Büldürgen, Büyürülen, Diken çileği, Diken dutu, Fık otu, Fiske, Fisko, Fukuku, Fuska, Gürüzüm, Hamdakuka, Karamama, Karamanca, Kara mancar, Karantı, Kara diken, Karantı dikeni, Kedi dutu, Kür, Kürmez, Mihra, Moloş, Moloşa, Mor menik, Pisko, Yabanî üzüm, Mora dikeni (Baytop, 2007), Tire ruvi, Tilki otu, Tilki yemi (Balos, 2007), Kutsal böğürtlen (Karaca, 2008), Orman üzümü (Vural, 2008), Düdırk (Kaval, 2011), Cinisrî, Dendureşk, Dirînermk, Dirîreşik, Tajtajik, Turêşk, Hilûtirşik, Tûtîrîk, Dûdamûk, Dalarask (Fırat, 2013), Dirî, Tûrik, Tûtirk (Kasımoğlu, 2013), Mormenik (Fırat, 2013; Kasımoğlu, 2013), Kör üzüm (Akyol ve Altan, 2013), Dırık, Dırkel, Tiri (Polat ve ark., 2013) Tuntirk (Behçet ve Arık, 2013), Böğürtlen çalısı, Gülleğen dikeni (Şenkardeş, 2014), Drişeşk, Drireşik, Elleyk, Tureşik, Tureşk (Arasan, 2014), Gırantı, Garantı (Tütenocaklı, 2014), Bük (Furkan, 2016).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyve

Kullanım Şekli: Olgun meyveleri çiğ olarak yenir.

Kaynak Kişiler: Engin ELMA, Sıddık ESENBOĞA

Literatürdeki Kullanımları: Prostat hastalıklarında bitkinin kökü kaynatılarak suyu içilir, kanser hastalığına karşı bitkinin kökü kaynatılarak suyu içilir, böbrek hastalıklarının da bitkinin kökü kaynatılıp suyu içilir, diyabet hastalığının tedavisinde bitkin sürgün ve kök kısımları kaynatılıp, suyu içilir, basur hastalığının tedavisinde bitkinin kökü dövülüp sakız kıvamına getirilir ve sonra lapa halinde basur olan yerin üstüne koyulur, bitkinin çiçeği çiğ olarak veya reçeli yapılarak tüketilir, kanser hastalıklarının tedavisinde bitkinin meyvesi çiğ olarak tüketilir, ülser hastalığının tedavisinde bitkinin tohumu 10 gün suda demlenmeye bırakılır, sonra suyu aç karnına içilir, ödem söktürücü olarak bitkinin kökü kaynatılıp suyu içilir, kabız yapıcı ve idrar söktürücü olarak bitkinin meyvesi kaynatılarak suyu içilir, kan kanseri tedavisinde bitkinin kökü kaynatılarak suyu içilir, mide hastalıklarında bitkinin ince dal ve yaprakları kaynatılarak suyu içilir, romatizmalı hastalıkların tedavisinde bitkinin kökü kaynatılıp suyu içilir, kan kanseri hastalığında bitkinin kök kısmı kaynatılıp günde 3 bardak soğuk olarak içilir, diyabet hastalığının tedavisinde bitkinin meyvesi çiğ olarak tüketilir, beyindeki ur hastalığının tedavisinde bitkinin kökü ile ısırgan (Gezgezk, hêşışıl

heyyê) bitkisinin toprak üstü kısımları karıştırılarak kaynatılıp suyu içilir, mide hastalıklarının tedavisinde bitkinin meyvesi kaynatılıp suyu içilir, kan eksikliğinin tedavisinde bitkinin meyvesi tüketilir, bitkinin meyveleri çiğ olarak tüketilir (Kılıç, 2019). Kısırlık (erkekler için), diüretik, taş düşürücü, hemoroid ve ülser tedavisinde bitkinin kısımları kullanılır (Erol ve Tuzlacı, 1996). Kabız, kuvvet verici, idrar söktürücü ve şeker hastalığına karşı bitkinin yaprakları veya kökü kaynatılıp veya çay gibi demlenip içilir. Bademcik iltihabına karşı ise yaprakları veya kökü kaynatılıp, suyu ile gargara yapılır. Yara iyileştirici olarak bitkinin yaprakları veya kökü toz haline getirilip, haricen kullanılır. Kabız edici olarak bitkinin meyvesi sıkılır, elde edilen sıvı içilir veya gargara yapılır (Baytop, 1999). Grip, boğaz hastalıkları, anjin ve diş ağrısı için bitkinin yeni sürgün, çiçek ve kökleri çay gibi demlenip, günde üç fincan içilir. Karın ağrısına karşı ise kökü kaynatılıp içilir (Ertuğ, 2002). Kabız giderici, kuvvet verici, idrar söktürücü, yara iyileştirici ve şeker hastalığı tedavisinde bitkinin yaprakları kullanılır (Köse ve ark., 2005). Bitkinin meyveleri taze iken tüketilir. Meyveleri ezilip, şurubu yapılır. Kabız edici olarak yaprakları kullanılır. Ayrıca bitkinin kökleri diyabet tedavisinde kullanılır (Baytop, 2007). Vücuda kuvvet ve dinçlik verici olarak bitkinin meyveleri tüketilir (Balos, 2007). Bitkinin olgun meyveleri tüketilir (Tütenocaklı, 2014; Şenkardeş, 2014; Vural, 2008). Bal arılarının polenlerinden ve nektarlarından yararlandığı bitkilerdendir (Karaca, 2008). Bitkinin yaprak ve meyveleri hayvan yemi olarak kullanılır (Vural, 2008). Böbrek taşı düşürücü olarak bitkinin kökleri kullanılır (Yapıcı ve ark., 2009). Öksürük, soğuk algınlığı ve nefes darlığına karşı bitkinin meyvesinden elde edilen şurup içilir. Düşük yapmak için bitkinin kökü, altın otu ile birlikte kaynatılıp içilir. Şeker hastalığı, bağırsak iltihabı, bağırsak ağrıları ve adet sancularına karşı bitkinin kökleri temizlendikten sonra küçük parçalara ayrılır, kaynatılıp içilir. Ağız yaraları ve gözde meydana gelen kanlanma için bitkinin meyvelerinden elde edilen su, yara için ağza, kanlanma için ise göze damlatılır (Güneş, 2010). Bitkinin meyveleri kurutulup, baharat olarak kullanılır (Akyol ve Altan, 2013). Astım, bronşit, diyabet hastalığı ve yatıştırıcı olarak bitkinin kökü, yaprak ve çiçekleri çay gibi demlenip, yemeklerden sonra bir çay bardağı içilir (Polat ve ark., 2013). Bitkinin meyvelerinden reçel yapılarak, tüketilir (Furkan, 2016; Behçet ve Arık, 2013). Ağız içi ve dudak yaralarının tedavisinde bitkinin meyvelerinden elde edilen su, haricen kullanılır. Süt emmeyen çocukları memeye alıştırmak için meyve suyu dudaklara sürülür. Kalpdamar hastalıkları tedavisinde meyveleri yenir. Diyabet hastalığı tedavisinde (kan şekerini düşürücü olarak) kökü kaynatılıp içilir (Şenkardeş, 2014).

Kanser hastalığı, kanda ve vücuttaki iltihaba karşı bitkinin kökü kaynatılıp, içilir. Mide ve bağırsak rahatsızlıklarına karşı kökü kaynatılıp, suyu sabah akşam içilir (Arasan, 2014).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Zengin ve ark. (2019) çalışmalarında, *Rubus sanctus* Schreb'in ve *Rubus ibericus* Juz. yapraklarının etil asetat, metanol ve su ekstralarının fitokimyasal profilinin yanı sıra enzim inhibe edici ve antioksidan aktiviteleri de dahil olmak üzere biyolojik özellikleri in vitro biyoanalizler kullanılarak belirlenmiştir. UHPLC-ESI/HRMS tekniği kullanılarak hidroksibenzoik asitler, hidroksisinnamik asitler, açilkinik asitler, elajitaninler, flavonoidler ve triterpenoit saponinler dahil olmak üzere geniş fitokimyasallar belirlendiği bildirilmiştir. İncelenen *Rubus* türlerinin etil asetat ve metanol ekstraktları, asetil ve butiril kolinesterazı etkili bir şekilde inhibe ettiği, öte yandan, *R. sanctus* su özütü, α -amilaza karşı düşük inhibisyon ve α -glukozidaza karşı belirgin inhibe edici etki gösterdiği belirtilmiştir. Zengin ve ark. (2019) çalışmadan toplanan veriler, incelenen *Rubus* türlerinin radikal temizleme ve azaltma potansiyeli bulunduğunu belirtmişlerdir. *R. sanctus* ve *R. ibericus*'un farklı ekstraktlarının ülseratif kolit deneysel modelinde koruyucu etkilerinin araştırılması yapılarak, ekstraların ayrıca yara iyileştirme deneysel paradigmasında insan kolon kanseri hücrelerinin (HCT116) spontane göçü üzerinde de test edilmiştir. Yalnızca *R. sanctus* metanol özütü, yara iyileştirme testinde spontan HCT116 göçünü inhibe etmiştir. Böylece Zengin ve ark. (2019), çalışmaları ile *R. sanctus* ve *R. ibericus*'un nutrasötikler, farmasötikler ve/veya kozmetiklerin geliştirilmesi için biyolojik olarak aktif bileşiklerin kaynakları olarak potansiyel adaylar olabileceğini göstermişlerdir.

SALICACEAE / SÖĞÜTGİLLER

Bilimsel Adı: *Salix aegyptiaca* L.

Türkçe Adı: Halef

Yöresel Adı: Bi (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Söğüt, Belgebi, Şivik (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: İran-Turan elementi

Kullanım Amacı: Bahçe çiti, süs bitkisi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Tüm bitki

Kullanım Şekli: Bahçe kenarlarına çit amaçlı dikilir. Bahçelerde gölgesine oturmak için ve süs bitkisi olarak yetiştirilir.

Kaynak Kişiler: Sıddık ESENBOĞA

Literatürdeki Kullanımları: Bitki yakacak olarak kullanılır. İnce dallar barınak, süpürde ve sepet yapımında kullanılır (Mükemre, 2013). Yaprak kısmı ezilerek sulu halde ağrıyan diş üzerine konur. Bitki yakacak olarak kullanılır. İnce dallar barınak ve sepet yapımında kullanılır (Kaval, 2011).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): *Salix aegyptiaca* hidro etanolik kabuk ekstraktının serbest radikal temizleme yeteneğini gösterdi. Ex vivo çalışmada, kabuk ekstraktının C57BL/6 farelerinin karaciğer homojenatında Fenton reaktifinin neden olduğu protein ve membran hasarına karşı koruyucu etkiler belirledikleri bildirilmiştir. In vivo çalışmalarda, antioksidan fonksiyonda yer alan enzimlerin spesifik aktiviteleri ve kabuk özü ile tedavi edilen altı haftalık C57BL/6 farelerinin karaciğerinde azalmış glutasyon (GSH) seviyesi artmıştır. Öte yandan TBARS ile belirlenen karaciğerdeki oksidatif hasarın önemli ölçüde azaldığı, serbest radikal metabolize eden enzimlerin ve GSH içeriğindeki eşzamanlı artış olduğu ve oksidatif hasarın engellendiği gözlemlendiğinden hayvanlarda antioksidan potansiyelinin olduğu sonucuna varıldığı rapor edilmiştir. Böylece *S. aegyptiaca*'nın serbest radikalleri temizlediği ve yararlı etkilerini belirleyen toksik ajanları detoksifiye ettiği bildirilmiştir (Nauman ve ark., 2020).

Bilimsel Adı: *Salix alba* L.

Türkçe Adı: Aksöğüt

Yöresel Adı: Bi (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Söğüt ağacı, Aksöğüt, Köy söğüdü, Sorkun, Germajo, Belgibizeri, Bizer (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Bahçe çiti, süs bitkisi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Tüm bitki

Kullanım Şekli: Bahçe kenarlarına çit amaçlı dikilir. Bahçelerde gölgesine oturmak için ve süs bitkisi olarak yetiştirilir.

Kaynak Kişiler: Sıddık ESENBOĞA

Literatürdeki Kullanımları: Bitki yakacak olarak kullanılır. İnce dallar barınak yapımında kullanılır (Mükemre, 2013). Dahilen yatıştırıcı, kuvvet verici, ateş düşürücü, kabız ve romatizma ağrılarını giderici etkilere sahiptir (Baytop, 1999). Yaprakların dekoksasyonu romatizma tedavisinde kullanılır (Tabata ve ark., 1994). Bitkinin yaprakları hayvanların sancılanmaları durumunda kaynatılıp suyu içirilir. Genç sürgünlerinden süpürge ve sepet yapılır. Ayrıca yaprakları sarımsakla kaynatılıp lapa haline getirildikten sonra üzerine yoğurt sürülür, zayıf ve ishali çocuklar bu lapa üzerine oturtulur (Gümüş, 1994). Bitki ağrı kesici olarak kullanılır. Kabuk romatizma hastalığında kullanılır (Sayar ve ark., 1995). Kabuk dahilen yılanlık tedavisinde kullanılır (Yeşilada ve ark., 1995). Sepet yapımında kullanılır (Ertuğ 1999; Dönmez, 2000; Tugay ve ark., 2004; Koyuncu, 2005; Ertuğ, 2006; Onar, 2006). Yaprakları dövülerek veya haşlandıktan sonra lapası romatizma hastalığında ağrıyan yerlere sarılır. Yaprakları ve sürgünleri kaynatılarak baş ağrısını kesmek için içilir. Yaprığı anason ile beraber çay gibi ve romatizma ağrılarına karşı içilir (Koçak, 1999). Oxsiriyaz tedavisi için taze yaprakları yenir (Yeşilada ve ark., 1999). Bitkinin toprak üstü kısımları yakacak ve el sanatları yapımında kullanılır (Ertuğ 2000; Deniz, 2008). Yakacak ve hayvan yemi olarak kullanılır. Düz dallarının kabuğu soyulup dayak, asa yapılır. Diz ağrılarında odunu yakılır, külü sıcak su ile karıştırılır, dizde ağrıyan yere bir bez içinde kısa süre sarılır (Ertuğ, 2000; Ertuğ ve ark., 2004). Dal ve yapraklarından hazırlanan dekoksasyon haricen ayak mantarı tedavisinde kullanılır. Dal ve yapraklarından hazırlanan dekoksasyon dahilen öksürük kesici olarak kullanılır (Koçyiğit, 2005; Koçyiğit ve Özhatay, 2006). Yapraklarından hazırlanan dekoksasyon romatizma tedavisinde kullanılır. Yapraklarından hazırlanan dekoksasyon dahilen böbrek taşıyı düşürmek amacıyla kullanılır. Gövde kabuklarından hazırlanan dekoksasyon haricen romatizma tedavisinde kullanılır. Gövdelerinden elde edilen kömür toz edilip hayvanların içme suyuna katılarak, hayvanların şişkinliklerinin giderilmesinde kullanılır. Yapraklarından hazırlanan dekoksasyon haricen saç kepeklenmesine karşı kullanılır. Yapraklarından hazırlanan dekoksasyon sabahları aç karnına bir bardak dolusu içilerek, kan şekerini düşürmek amacıyla kullanılır (Tuzlacı, 2006). Gövde kabuğun yakılarak oluşan kül yara üzerine konur (Ezer ve Arısan, 2006). Yaprakları migren ağrılarına iyi gelir (Bulut, 2006). Dallarını sepet yapımında kullanılır. Gövdesi yakacak olarak kullanılır. Koyun ve keçiler için ağacın dallarından barınak yapılır. Dallarından yapılan büyük sepetler, yiyeceklerin üzerine kapatılır ve etrafı çamurla sıvanarak uzun süre yiyeceklerin bozulmadan saklanması sağlanır (Gencay, 2007). Arılar bal yapımı

için bitkinin polen ve nektarından faydalanır (Karaca, 2008). Ağacın gövdesinden ince bir boru şeklinde çıkarılan kabuk çocuklar tarafından düdük olarak kullanılır (Eşen, 2008). İnce dalları sepet yapımında kullanılır. Gövdesinden tokaç (çamaşır döveceği) yapılır. Kaz Dağı'nın Evciler Köyü üstünde Düden Mevkii'nde yer alan gölcükte boğulan bir kadının anısına Türkmenlerin her yıl ağustos ayında gelerek bu gölcük kenarında yetişen söğüde ip ve mendil bağladığı belirtilmiştir (Bulut, 2008). Dal kabukları romatizmal ağrılar için kurutularak toz haline getirilip, bir bardak suyun içerisinde bir gram kadar alınıp ağrı kesici olarak kullanılmaktadır (Saday, 2009). Yaprak kısmı ezilerek sulu halde ağrıyan diş üzerine konur. Bitki yakacak olarak kullanılır. İnce dallar barınak ve sepet yapımında kullanılır (Kaval, 2011).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Zaiter ve arkadaşları (2016), öğütme ve eleme yoluyla elde edilen *Salix alba* L. kabuk tozlarının hidroalkolik ekstraktlarındaki ana biyoaktif bileşikleri tanımlamayı ve ölçmeyi amaçlamışlardır. Granülometrik sınıfın antioksidan aktivite ve asetilkolinesteraz (AChE) inhibisyonu üzerindeki etkisi araştırılıp tüm granülometrik sınıfların yüksek bir antioksidan aktivite ve AChE enziminin etkisine karşı iyi bir etki gösterdiği bildirilmiştir. 50–100 µm granülometrik sınıf aynı zamanda fenolik bileşiklerde en yüksek içerik (yaklaşık 52,7 mg gallik asit eşdeğeri / g kuru madde) olarak belirlenmiştir. En iyi sonuçlar 50–100 µm granülometrik sınıf için elde edilmiş ve anti-AChE aktivitesi için IC50 değeri 0,59 µg/mL olarak belirlendiği bildirilmiştir.

SOLANAECAE / PATLICANGİLLER

Bilimsel Adı: *Lycopersicon esculentum* Mill.

Türkçe Adı: Domates

Yöresel Adı: Bacane sor (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Domates, bacana sor, balcana sûr, benedor, domates firenk, firingî, lolike, pomîdor, şamik, tomate (Kasımoğlu, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyve

Kullanım Şekli: Salatada ve değişik gıdalarda kullanılır. Taze şeklinde siğil ve nasır üzerine konulur. Arı ve yılan sokmalarına karşı taze olarak uygulanırsa iyi gelir.

Kaynak Kişiler: Nazrife YILMAZ, Aydın ŞAHİN, Abdullah UĞUR, Ezel ELMA, Abdulhakim BAL

Literatürdeki Kullanımları: Sebze olarak tüketilir, közlenip arı ve akrebin soktuğu bölgenin üzerine konur ve yemeklerde kullanılır (Aslan, 2019).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Güler ve Şekerli (2013), çalışmalarında katı faz mikroekstraksiyon tekniği (SPME) kullanılarak, farklı olgunlaşma aşamalarında tarla şartları altında organik olarak yetiştirilen domateslerdeki (*Lycopersicon esculentum* cv. Şereflikoçhisar) uçucu bileşenleri incelemiştir. Yeşil aşamada 41 uçucu bileşen belirlerken, kırmızı aşamada 47 ve aşırı olgun aşamada 33 uçucu bileşen tespit ettikleri bildirilmiştir. Bileşenler (Z)-2-hekzen-1-ol, 1-okten-3-ol, (E)-2-okten-1-ol, (E,Z)-3,6-nonadienal, (Z)-3-okten-1-ol, 2,6-dimetil-5-heptenal, 2,6,6-trimetil-1-siklohekzen-1-karboksaldehit, (E,Z)-2,6-nonadienal ve (Z)-4-desenal domateslerde ilk kez belirlendiği rapor edilmiştir. Yeşil domateslerde başlıca uçucular metilsalisilat, (E)-2-hekzenal, (Z)-3-hekzen-1-ol ve hekzenal sırasıyla %29.4, 23.7, 9.0 ve %5.0'lık oranlarda tespit edilmiştir. Kırmızı aşamada ise başlıca uçucular olan 6-metil-5-hepten-2-on, 2-izobütiliyazol, 1-hekzenal ve (Z)-4-desenal sırasıyla %17.2, 12.9, 10.2 ve 5.0'lık oranlarda bulunmuş, aşırı olgunlaşma dönemindeki domateslerde en bol bulunan bileşenler 4-etilfenol (para etil fenol) ve 4-etil-2-metoksifenol (4-etilguaikol) olmuştur. Uçucu bileşenlerin dağılımı ve konsantrasyonunun olgunlaşma aşamasına bağlı olarak belirgin bir şekilde değişim gösterdiği rapor edilmiştir (Güler ve Şekerli, 2013).

Bilimsel Adı: *Physalis alkekengi* L.

Türkçe Adı: Güveyfeneri

Yöresel Adı: Sevak (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Fenerotu, dara awreş, gunike beran, gula derevîn, helike beran, îsote cumo, merze, mircangeş, pizgiyîle, qeyteran, timate cinane (Kasımoğlu, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Tedavi

Kullanılan Kısımlar: Meyve

Kullanım Şekli: Bitkinin kırmızı renkli meyveleri köz üzerine bırakılır. Çıkan duman kulağa tutulur bu şekilde kulak kurtları düşürülür.

Kaynak Kişiler: Abdullah UĞUR

Literatürdeki Kullanımları: Yöresel olarak; idrar yolu enfeksiyonları ve romatizmal ağrılarda kullanılmaktadır (Kerar ve Akan, 2019).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Hu ve ark. (2018), *Physalis alkekengi* 'nin aktif kimyasal bileşenleri tanımlamanın yanı sıra, 3T3-L1 pre-adiposit hücreleri ve HepG2-GFP-CYP2E1 (E47) hücrelerinde ve bir pre-diyabetik sıçan modelinde anti-diyabetik etkilerini değerlendirmişlerdir. In vitro sonuçların, PA'nın oksidatif stresi azaltma ve a-glukosidaz aktivitesini inhibe etmek için güçlü bir anti-diyabetik kapasiteye sahip olduğunu gösterilmiştir.

URTICACEAE / ISIRGANGİLLER

Bilimsel Adı: *Urtica dioica* L. subsp. *dioica*

Türkçe Adı: Isırgan

Yöresel Adı: Gezgez, gezing (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Dikenli ısırgan (Baytop, 1999), Büyük ısırganotu (Baytop, 1999; Baytop, 2007), Dızlağan (Şenkardeş, 2014), Isırgan (Baytop, 1999; Baytop, 2007; Dağlı, 2015; Arıtuluk, 2010), Dalan (Ertuğ, 2002), Cızlağan (Baytop, 2007; Elçi ve Erik, 2006; Şenkardeş, 2014), Isırganotu (Furkan, 2016; Korkut, 2006; Altundağ ve Öztürk, 2011; Kültür, 2007), Ağdalak, Cıncar, Cıncar, Cızlagan, Cızgan, Cıncar, Çıncar, Dakırdalak, Dala diken, Dalagan, Dalayan diken, Dalgan, Dalıgan, Erinç, Geznik, Gıcıkdan otu, Gidişgen, Gidişgen otu, Isırgı, Dancak otu, Sırgan, Sırgan otu, Yığınç, Acı ısırgan (Baytop, 2007), Isırğan, Gezik (Balos, 2007), Gezgezk (Gençay, 2007), Gezgez (Baytop, 2007; Balos, 2007), Koprıga, Büyük ısırgan (Kültür, 2007), Dalağan (Vural, 2008), Gazgazok (Akgül, 2008; Akgül ve ark., 2018), Isırgan diken (Arıtuluk, 2010), Durzık, Durzîle, Gezende, Gezgezk, Geznik, Gezok, Giya gezik, Kalan, Gulekalane, Destğûrne (Fırat, 2013), Adırvaş, Gezik, Gêznik, Kirneş (Kasımoğlu, 2013), Dergîçik, Derzînik, Kergezok, Birki (Fırat, 2013; Kasımoğlu, 2013) Gezink (Kolaç, 2018; Mükemre ve ark., 2015), Gezgezik (Arasan, 2014; Kasımoğlu, 2013), Heşışıl heyyê (Arasan, 2014), Kerkezok (Dağlı, 2015), Gezzik (Akan ve Ayaz, 2015), Gezgezok (Nadiroğlu ve ark., 2019; Oymak, 2018).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Toprak üstü kısımlar

Kullanım Şekli: Yaprakları suyun içinde kaynatılır bel fitiğine, böbrek taşları, kemik hastalıkları, saç dökülmesi, kan temizliği, kanser hastalığına, mide-bağırsak rahatsızlıklarına iyi gelir. Börek, pasta, çorba ve kavurma içerine eklenerek tüketilir.

Kaynak Kişiler: Ayten KAR, Ercan KARATAŞ, Naile DEMİR, Nazire KARATAŞ, Sema AY, Sultan ÜZÜM, Ferhat EVİN, Ferit BAL, Halise DEMİR, Kenan AYDIN, Ece UĞUR KARATAŞ, İsmail KARATAŞ, Murat KARATAŞ, Hayat KİREÇ, Erdal AYDIN, Nurettin AYDIN

Literatürdeki Kullanımları: Ciltteki alerjik hastalıkların tedavisinde bitkinin yakıcı tüyleri ciltte sürülür, vücut direnci artırıcı olarak ise yakıcı tüyleri ciltte kanamalar meydana getirene kadar sürülür, damar tıkanıklığı için bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılarak suyu içilir, mide, bağırsak ve romatizmalı hastalıklarının tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılarak suyu içilir, balgam söktürücü olarak bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu içilir, kanser hastalıklarında bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu içilir, romatizmalı hastalıklarının tedavisinde bitkinin yaprakları kaynatılarak suyu içilir ve lapası romatizmalı bölgeye uygulanır, akciğer ve mide kanserinde bitkinin toprak üstü kısmı kaynatılıp suyu içilir, sırt ve bel ağrısında bitkinin yakıcı tüyleri ağrıyan yerlere sürülerek kanatılması sağlanır, nefes darlığı tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir, bitkinin yaprakları salata olarak tüketilir. Ayrıca böreklere iç malzeme olarak kullanılır, kanser hastalıklarının tedavisinde bitkinin tohumu bal ile karıştırılarak yenir, kanser hastalıklarında bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir, saç dökülmesini engelleyici olarak bitkinin yaprakları kaynatılıp 2 gün bekletilir, sonra bu su tok karnına içilir ve saça sürülür, gaz giderici olarak bitkinin yaprakları kaynatılarak suyu içilir, öksürük kesici olarak bitkinin toprak üstü kısımları çay gibi demlenerek suyu içilir, idrar yolları enfeksiyonunda ve prostat kanserinin tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir. Kalın bağırsak kanserinde ise bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp bir leğene suyu boşaltılır ve içine oturulur, baş ağrısı ve mide hastalıklarında bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir, diyabet hastalığında bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir, iltihaplı hastalıklarda bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir. Apse tedavisinde ise bitkinin toprak üstü kısımları lapa haline getirilir ve apseli alana uygulanır, bel ağrısında bitkinin toprak üstü kısımları lapa haline getirilip, ağrıyan yere uygulanır, egzama ve saç sağlığında bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu içilir, siroz hastalığına karşı bitkinin toprak üstü kısımları ile Malva neglecta (Tolık, ğıbbese, tolkê) bitkisinin toprak üstü kısımları birlikte taze olarak tüketilir, uyuz hastalığının tedavisinde bitkinin çiçekleri

kaynatılıp suyu içilir, hemoroit tedavisinde bitkinin yaprakları anüs bölgesine sürülür, bağışıklık sisteminin sağlığı için bitkinin tüm kısımları çay gibi demlenerek suyu içilir, böbrek taşı düşürücü olarak bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp suyu içilir, kolesterol, diyabet ve tansiyon hastalıklarının tedavisinde bitkinin yaprakları çay gibi demlenerek suyu içilir, romatizmalı hastalıkların tedavisinde bitkinin yakıcı tüyleri romatizmalı alana sürülür (Kılıç, 2019). Kanseri, siyatik, romatizma, idrar yolu hastalıkları, bel ağrısı ve deri hastalıklarına karşı bitki kullanılır (Erol ve Tuzlacı, 1996) Kan temizleyici, idrar arttırıcı ve iştah açıcı olarak bitkinin yaprakları kaynatılıp ve çay gibi demlenip, yemek aralarında günde 2-3 bardak suyu içilir. Ayrıca yaprakları sebze olarak kullanılır (Baytop, 1999). Baş ağrısı, karın ağrısı, egzama, böbrek hastalıkları, kanı temizleyici, şeker düşürücü, anemi ve kanser tedavisinde bitkinin yapraklı dalları ve tohumu çay gibi demlenip, suyu içilir. Lohusaların sütünü arttırıcı olarak yapraklı dalları kaynatılıp içilir, romatizma ağrılarını giderici olarak suyu sürülür. Egzama olan bölgeye yaprakları kurutulduktan sonra dövülüp sürülür. Bitkinin yapraklı dalları haşlanıp yendiğinde şekeri düşürücü etkisi vardır. Ciltteki lekeler için ise, suyu yüze pamukla sürülür (Ertuğ, 2002). Kol ve bacak ağrılarına karşı bitki ağrıyan yere sürülür. Kanseri tedavisinde bitki çay gibi demlendikten bir gün sonra içilir. Şeker hastalığına karşı ise bitki kaynatılıp, suyu içilir (Elçi ve Erik, 2006). Karaciğer hastalıklarına karşı bitkinin tohumları kullanılır. Şeker hastalığına karşı yaprakları ve tohumları tüketilir. Ayrıca toprak üstü kısımları kavru olarak yemeği yapılır (Korkut, 2006). Bitkinin genç dalları ıspanak gibi pişirilerek sebze olarak tüketilir. Tek başına veya yumurta ile birlikte yağda kavrulduktan sonra üzerine yoğurt dökülerek yenir (Baytop, 2007). Kanseri tedavisinde bitkinin genç hali kurutulduktan sonra kaynatılıp, suyu içilir. Kan temizleyici ve sedef hastalığına karşı bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp içilir. Bitkinin toprak üstü kısımlarından yemek yapılarak, tüketilir (Gençay, 2007). Böbrek ağrıları, mide ağrısı, kellik, prostat ve üre için bitkinin kökleri kaynatılıp içilir. Romatizma, prostat iltihabı, hemoroit, kan basıncı düşürücü, damar tıkanıklığı, kanser, böbrek ağrısı, mide ağrısı, müşhil ve kuvvet verici olarak bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp içilir (Kültür, 2007). Bitkinin yaprakları ıspanak gibi pişirilip yemeği yapılır, ayrıca yaprakları sarma ve börek yapımında kullanılır. Hormon dengeleyici, adet düzenleyici, zehir temizleyici, iltihap kurutucu, vücudu kuvvetlendirici, idrar söktürücü, böbrekte kum veya küçük taşları düşürücü, saç dökülmesini önleyici ve zayıflatıcı olarak bitkinin yaprakları kullanılır. Kanser için ise, tohumları dövülüp, bal ile karıştırılır ve sabah aç karna bir çay kaşığı tüketilir (Balos, 2007). Saçlarının sıklaşması

için bitkinin dalları kaynatılıp soğumaya bırakılır, sonra suyu şampuan gibi kullanılır. Bitkinin taze toprak üstü organlarından börek ve yemek yapılarak tüketilir. Ayrıca bitkinin toprak üstü organlarının kaynatılmasıyla elde edilen su, meyve ve sebze zararlılarına karşı kullanılır (Vural, 2008). Kansere ve verem tedavisinde bitkinin yaprakları kaynatılıp suyu içilir. Ayrıca yapraklarından sarma yapıp, yenir (Akgül, 2008; Akgül ve ark., 2018). Şeker, kalp hastalıkları ve kansızlığa karşı yapraklı dalları kaynatılıp içilir. Romatizma tedavisinde dalları romatizmalı bölgeye vurularak sarı su çıkması sağlanır. Kolesterol düşürücü ve damar tıkanıklığına karşı bitkinin yapraklı dalları kaynatılıp, sabah aç karnına suyu içilir. Saç bakımı için, yapraklı dalları kaynatılıp, bu su ile banyo yapılır. Kansere karşı toprak üstü kısımları haşlanarak, tüketilir. Bitki çiğ olarak tüketilir. (Arıtuluk, 2010). Soğuk algınlığı, grip, diyabet hastalığı, zayıflama ve romatizma hastalıklarına karşı bitkinin yaprakları kaynatılıp, tohumları ise çay gibi demlenip içilir (Çakılcıoğlu ve ark., 2011). Tüm kanser hastalıklarının tedavisinde bitkinin tohumları balla karıştırılıp yenir. Soğuk algınlığına karşı toprak üstü kısımları kaynatılıp, suyu içilir. Romatizma ağrıları görülen bölgeye yakıcı tüyleri sürülür. Kansere, şeker, mide ve iç hastalıklara karşı toprak üstü kısımları kaynatılıp, içilir. Mide kanserine karşı kökleri kurutulduktan sonra kaynatılıp, sabah aç karnına içilir (Mükemre ve ark., 2015). Kansere tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları çay gibi demlenip içilir veya meyveleri bal ile karıştırılıp, yenir. Şeker hastalığı, damar tıkanıklığı ve prostata karşı bitkinin toprak üstü kısımları çay gibi demlenip içilir. İltihaplı idrar yolları ve idrar arttırıcı olarak toprak üstü kısımları kaynatılıp, içilir. Bitkinin genç (körpe) toprak üstü kısımlarından yemek ve börek yapılarak tüketilir. Romatizmal diz ağrısına karşı bitkinin toprak üstü kısımları dize sürülür. Eklem kireçlenmesine karşı, toprak üstü kısımları kaynatılıp, lapa haline getirilir ve haricen kullanılır (Şenkardeş, 2014). Saçların güçlenmesi için bitki kaynatılıp, suyu ile saçlar yıkanır. Kansere hastalığına karşı bitki çiğ olarak tüketilir. Boğaz kanserine karşı bitkinin tohumları, bal ile karıştırılarak yenir. Romatizma ağrılarına karşı olgunlaşmış bitki ağrıyan bölgelere sürülür. Böbrek taşı düşürücü, sancı ve migren tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp içilir. Şeker hastalığına karşı bitki kaynatılıp suyu içilir (Arasan, 2014). Kalp ve kanser hastalıklarına karşı bitkinin yapraklı genç gövdeleri kaynatılıp, günde bir su bardağı içilir. Yara iyileştirici olarak ve ağrıyan bölgelere ise bitki kurutulduktan sonra toz haline getirilir, lapa yapıp haricen uygulanır (Dağlı, 2015). Kansere hastalığına karşı bitkinin yaprakları kurutulduktan sonra çay gibi demlenip içilir, tohumları ise dövülerek balla karıştırılıp, yenir. Yaprakları yemek

yapılarak tüketilir. Ayrıca bitkinin bulunduğu yeri kötülüklerden koruduğuna inanılır (Akan ve Ayaz, 2015). Bağışıklık sistemi güçlendirici, idrar söktürücü, idrar yolu enfeksiyonları, karaciğeri ve böbreği temizleyici olarak bitkinin toprak üstü kısımları kullanılır. Ayrıca bitkinin toprak üstü kısımları salatalara katılarak tüketilir (Furkan, 2016). Bitkinin toprak üstü kısımları, ciltteki lekelere karşı kullanılır. İdrar yolu iltihabına karşı bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp, suyu içilir. Bulgur pilavına toprak üstü kısımları katılır. Mide ve bağırsak hastalıklarında bitki haşlanıp üzerine süt dökülerek tüketilir. Romatizma tedavisinde ise toprak üstü kısımları kaynatılıp, suyu içilir (Korkmaz ve Karakuş, 2015). Dizdeki kireçlenme ve kansere karşı bitkinin tümü çay gibi demlenip, suyu içilir. Bitkinin tümü taze iken yemeği yapılıp tüketilir. Ayrıca böreklere iç malzeme ve pilavlara katılıp yenir (Oymak, 2018). Romatizma tedavisinde bitkinin yaprakları direkt vücuda sürülür. Prostat ve idrar yolu hastalıklarına karşı bitkinin yaprakları çay gibi demlenip içilir veya yemeklere katılarak yenir. Hemoroit ve kadın hastalıkları tedavisinde bitkinin toprak üstü kısımları kaynatılıp, suyuna oturulur. Kanser, kuvvet verici ve öksürük kesici olarak tohumları dövülüp, bal ile karıştırılarak tüketilir (Kolaç, 2018). Kanser ve iltihap söktürücü olarak bitkinin yaprakları kaynatılıp, yemeklerden sonra bir bardak içilir. Romatizmaya karşı yaprakları çay gibi demlenip, haricen kullanılır. Damar tıkanıklığı tedavisinde ise meyveleri çay gibi demlenip içilir (Nadiroğlu ve ark., 2019)

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): *U. dioica*, geleneksel tıp pratisyenleri tarafından nefrit, hematüri, sarılık, menoraği, artrit ve romatizma gibi çeşitli hastalıkları tedavi etmek için yaygın olarak kullanılmaktadır. Fitokimyasal çalışmalar fitosteroller, saponinler, flavanoidler, tanenler, proteinler ve amino asitler gibi birçok değerli kimyasal bileşimin varlığını ortaya çıkarmıştır. Bitki ayrıca gıda, lif, boya, gübre ve kozmetik olarak kullanılmıştır. *U. dioica*'nın antibakteriyel, antioksidan, analjezik, anti-enflamatuar, antiviral, immünomodölatör, hepatoprotektif, anti-kolit ve antikanser etkileri gibi çeşitli farmakolojik aktivitelere sahip olduğu bildirilmiştir (Joshi ve ark., 2014).

VITACEAE / ASMAGİLLER

Bilimsel Adı: *Vitis vinifera* L.

Türkçe Adı: Asma

Yöresel Adı: Tiri (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Asma yaprağı (Baytop, 1999), Üzüm (Baytop, 1999; Tütenocaklı, 2014; Furkan, 2016; Polat ve ark., 2013), Keskin sirke (Ezer ve Avcı, 2004), Asma (Tütenocaklı, 2014; Furkan, 2016; Korkut, 2006; Balos, 2007), Tıriy (Korkut, 2006), Tri (Gençay, 2007; Akgül, 2008; Arasan, 2014), Trıh, Korık (Balos, 2007), Ğımb (Akgül, 2008; Akgül ve ark., 2018), Kara üzüm (Arituluk, 2010, Diri (Kaval, 2011), Dêli, Lema hengûr, Mêv, Tirih, Têyinc (Fırat, 2013), Asmêre, Engur, Gasar, İncûr, Kokmêv, Mevşêre, Mêve, Mêve tirih, Rez, Şivist, Tirê, Ungur (Kasımoğlu, 2013), Çemçîr, Dalît, Hengûr, Mêva tirî, Tirî (Fırat, 2013; Kasımoğlu, 2013), Tiri, Jur (Mükemre ve ark., 2015), Engur, Rez (Polat ve ark., 2013), Goruk (Tütenocaklı, 2014), Dara Tri, Dêli, Ersım, Inıb, Inbê, Mêw (Arasan, 2014), Kuru üzüm, Mevuji reş (Dağlı, 2015), Tiri (Korkmaz ve Karakuş, 2015), İğneb (Şahin-Fidan, 2018), Arış (Oymak, 2018).

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: Yok

Kullanım Amacı: Gıda ve tedavi amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Meyve

Kullanım Şekli: Meyvesi kullanılır iştah açar. Olgun meyveleri iyice ezilip suyu çıkarıldıktan sonra kazanlarda kaynatılarak pekmezi yapılır, kuru üzüm yapılır. Göz ağrılarına ve kalp hastalıklarına iyi gelir.

Kaynak Kişiler: Gökhan BALIK, Ezel ELMA

Literatürdeki Kullanımları: Sarılık hastalığı için bitkinin yaprakları kaynatılarak suyu içilir veya meyvesinden yapılan pekmez tüketilir, meyvesinden yapılan pekmez tüketilir, nefes darlığı için bitkinin meyvesinden yapılan pekmez sabah akşam aç karnına bir yemek kaşığı alınarak tüketilir, kan yapıcı olarak bitkinin meyvesi çiğ olarak veya meyvesinden yapılan pekmez tüketilir, kanser hastalığında bitkinin tohumu çiğ olarak tüketilir, korku giderici olarak bitkinin olgunlaşmamış meyvesi sıkılarak elde edilen suya nişasta ile karıştırılarak tüketilir, ağız ve burunda oluşan yaralar için ve ayrıca yara kapatıcı olarak bitkinin meyvesinden yapılan sirke haricen kullanılır, zekâ gelişimi için bitkinin meyvesinden yapılan pekmez tüketilir, bitkinin meyvesi çiğ olarak

tüketilir ve pasta yapımında kullanılır, sırt ağrıları için bitkinin meyvesi sıkılarak elde edilen sıvı haricen kullanılır ayrıca meyvesi kaynatılarak suyu içilir, öksürük kesici olarak bitkinin meyvesinden yapılan pekmez kullanılır, bitkinin gövde dalları 3-5 gün suda bekletilir ve şekil alacak kıvama geldiğinde sepet yapımında kullanılır, diyabet hastalığında bitkinin yapraklarından yapılan yemek tüketilir (Kılıç, 2019). Çıban açıcı ve saç güçlendirici olarak bitki kullanılır (Erol ve Tuzlacı, 1996). İdrar arttırıcı, yatıştırıcı, müshil ve kuvvet verici olarak bitkinin kurutulmuş meyveleri kaynatılıp, günde 3-4 su bardağı içilir. Kuvvet verici ve gıda olarak taze meyvenin sıkılmasıyla elde edilen sıvı kullanılır. Kabız ve kan dindirici olarak bitkinin yaprakları çay gibi demlenip, suyu içilir. Çıban açıcı ve yara iyileştirici olarak ise taze yaprakları haricen kullanılır (Baytop, 1999). Hemoroit tedavisinde bitkinin meyvesi haricen, tohumu ise dâhilen kullanılır (Ezer ve Avcı, 2004). Bitki yakacak olarak kullanılır (Korkut, 2006). Bitkinin yapraklarından sarma yapılarak, tüketilir. Meyveler ise taze olarak veya kurutularak tüketilir (Gençay, 2007; Furkan, 2016; Korkut, 2006; Kolaç, 2018). Bitkinin meyvelerinden turşu yapılıp veya çiğ olarak tüketilir (Balos, 2007). Bitkinin meyveleri kaynatılarak pekmez ve şarap yapılır. Ayrıca kuruyan dalları yakacak olarak kullanılır (Akgül, 2008; Akgül ve ark., 2018). Kan dindirici olarak bitkinin taze sürgünlerinden elde edilen sıvı haricen kullanılır. Saç uzatıcı olarak bitkinin budanan dallarından akan sıvı, saç diplerine sürülür. Bitkinin meyvesinden elde edilen pekmez ezik yerlere sarılır. Cilt güzelliği için bitkinin kurutulmuş meyveleri dövülüp, haricen kullanılır. Çocuklarda ateş düşürücü olarak bitki meyvesinden elde edilen pekmez, bez üzerine sürülür, sonra çocuklar bez üzerine yatırılır. Doğum yapan kadınların vücudu çabuk toparlansın diye pekmezle karabiber karıştırılıp içirilir. Deri kesiklerinde yara üzerine bitkinin yaprağı haricen kullanılır. Bitki yaprakları haşlanıp etli ve zeytinyağlı sarma yapılarak tüketilir. Ayrıca bitkinin kökleri kuruyunca sigara gibi içilir (Metin, 2009). Öksürük kesici olarak bitkinin meyvesinden elde edilen pekmez kullanılır. İltihaplı yaraları patlatmak için bitkinin kurutulmuş meyvesi, yaprağı ve keven kökü ile karıştırılarak dövülür ve arpa unu da eklenerek kısık ateşte biraz pişirilir. Bu karışım, gece yatmadan yara üzerine sürülür. El ve ayak burkulmasında ağrı kesici ve şişmeyi önleyici olarak, bitkinin siyah meyveleri bez içerisine konur ve ağzı kapalı bir şekilde sıcak küle gömülür. Bir süre bekledikten sonra bez külden alınır ve meyvelerle birlikte dövülür, sonra meyve burkulan yere gece yatmadan sürülür (Güneş, 2010). Eklem yerlerindeki çıkıklarda oluşan şişliklere karşı, bitkinin kurutulmuş meyveleri ezilir ve haricen kullanılır (Arituluk, 2010). Bitkinin yaprağından salamura yapılır. Olgunlaşan meyvesi yenir

(Kaval, 2011). Bitkinin yapraklarından sarma yapılarak, tüketilir. Meyvelerinden ise çeşitli ürünler (pekmez, pestil, kuru üzüm vb.) yapıp tüketilir (Tütenocaklı, 2014; Furkan, 2016; Oymak, 2018). Kansızlığa karşı bitkinin meyveleri tüketilir (Polat ve ark., 2013). Uyuz hastalığına karşı bitkinin budanan dalları yakılıp, küllü kaynatılıp süzülür. Elde edilen küllü su ile hasta kişi yıkanır. Parkinson hastalığına karşı, meyve tohumu toz haline getirilir, yoğurt içine konarak günde bir defa sabahları tüketilir. Sarılık tedavisinde bitkinin meyvesinden elde edilen pekmez içilir varis hastalığına ve mide şişkinliğine karşı bitkinin tohumları öğütülerek tüketilir (Arasan, 2014). Boğaz ağrısı, grip ve soğuk algınlığına karşı bitkinin meyvesinden elde edilen pekmez yenir. Ayrıca bitki çardak yapımında kullanılır (Tütenocaklı, 2014). Kan yapıcı olarak meyveleri tüketilir. Kansere karşı tohumları kullanılır. Yapraklarından ise sarma yapılarak yenir (Dağlı, 2015). Bitkinin ham meyveleri, sirke yapımında kullanılır. Göz hastalıklarına karşı tohumu öğütülerek kullanılır. Posasının toprağı besleyici özelliği vardır. Saç besleyici ve kepek önleyici olarak, yaprakları yeni açılırken öz suyunu bırakır, bu öz su nisan yağmuruyla karışır ve bir kapta toplanıp saçlar bu su ile yıkanır (Furkan, 2016). Diz ağrıları ve kireçlenme tedavisinde bitkinin meyve sapları kurutulduktan sonra çay gibi demlenip içilir. Bitki meyveleri çiğ olarak veya kaynatılıp pekmezi yapılarak tüketilir. Ayrıca bitki, bahçelerde gölgelik olarak, kuruyan gövdesi ise yakacak olarak kullanılmaktadır (Şahin-Fidan, 2018). Bitkinin budanan dalları yakacak olarak, kuru dalları ise üzerine yatak serilip uyku uymak için kullanılır (Oymak, 2018). Bağışıklık sistemi kuvvetlendirici olarak bitkinin meyveleri ve meyvelerinden elde edilen pekmez tüketilir. Soğuk algınlığı ve iltihaplı hastalıklara karşı bitki meyvesinden elde edilen pekmez, pestil ve kesmece gibi ürünler tüketilir ve haricen kullanılır. Alkol ve sigara gibi alışkanlıkların bırakılması için, bitkinin budanan taze dallarından akan sıvı içilir. Eziklere, kırık ve çıkıklara karşı bitkinin kurutulmuş meyvesi, tuz, kuru soğan ve buğday unu lapa haline getirilerek, haricen kullanılır. Sarılık ve astım tedavisinde menengiç sakızı zeytinyağında eritilip bir gece açık havada bekletilir ve bu karışıma bitkinin meyve suyu eklenir, günlük sabah ve akşam içilir (Kolaç, 2018).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Aubert ve Chalot (2018), altı sofralık üzüm çeşidinin (Centennial Seedless, Chasselas, Italia, Italia Rubi, Alphonse Lavallée ve Muscat de Hambourg) çözünür katı, titre edilebilir asitlik, şeker, organik asit, C ve E vitamini, karotenoid, polifenolik ve uçucu seviyeleri açısından analiz etmişlerdir. Bu çalışmadaki üzüm çeşidinin tanımlayıcı duyu analizleri de yapılmıştır. Esas olarak

antosiyeninler nedeniyle, siyah çeşitlerin en yüksek toplam fenolik içeriğe sahip olduğu; Alphonse Lavallée'nin en yüksek trans-resveratrol seviyelerine sahip olduğu, Muscat de Hambourg en yüksek α -tokoferol, β -karoten ve monoterpenol seviyelerine sahip olduğu bildirilmiştir. Bu çalışma ile, iki geleneksel siyah Fransız çeşidinin (Muscat de Hambourg ve Alphonse Lavallée'nin) biyoaktif bileşikler açısından özellikle zengin olduğunu, Muscat de Hambourg çeşidinin diğer çeşitlerden önemli ölçüde daha tatlı, daha sulu ve daha aromatik olduğu rapor edilmiştir (Aubert ve Chalot 2018).

XANTHORRHOEACEAE / ÇİRİŞGİLLER

Bilimsel Adı: *Eremurus spectabilis* M.Bieb.

Türkçe Adı: Çiriş

Yöresel Adı: Sıtırhık (Kürtçe)

Literatürdeki Adları: Gulilk, Çiriş, Güllük, Dağ pırasası, Kiriş, Sarı çiriş, Sarızambak, Yabani pırasa, Gulık Sıtırk (Mükemre, 2013)

Endemizm Durumu: Endemik değil

Tehlike Kategorisi: Yok

Fitocoğrafik Bölge: İran-Turan elementi

Kullanım Amacı: Gıda amaçlı

Kullanılan Kısımlar: Yaprak

Kullanım Şekli: Yumurta ile beraber kavularak tüketilir.

Kaynak Kişiler: Taybet ESENBOĞA

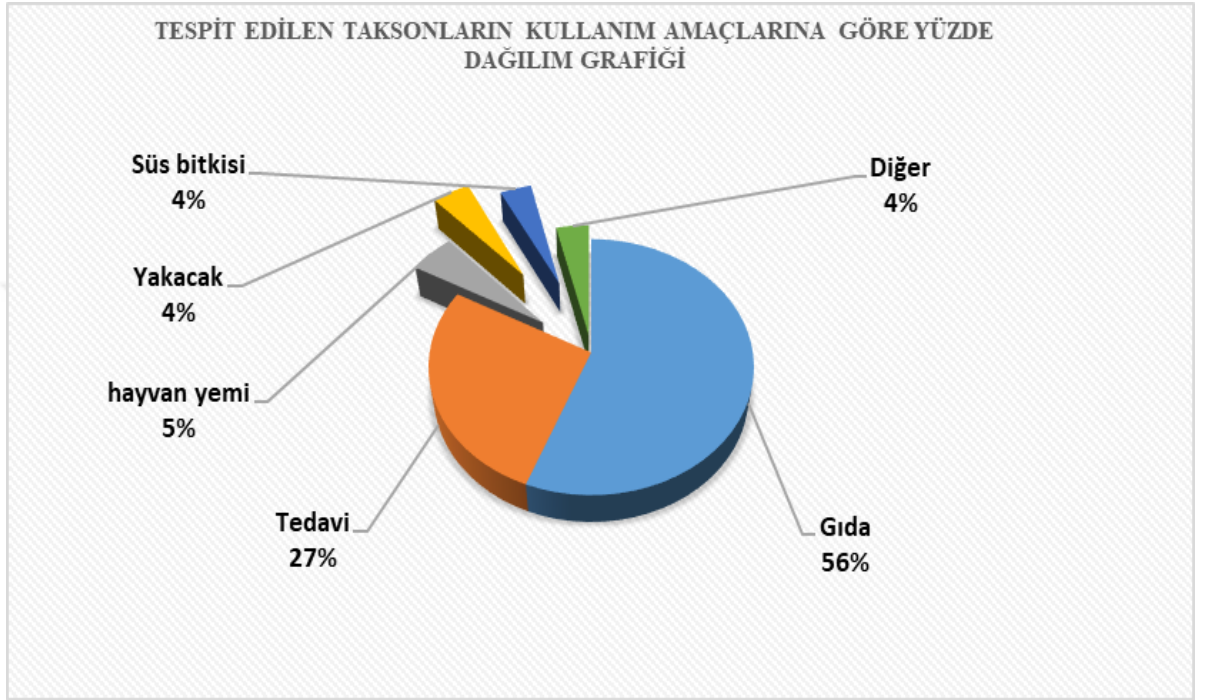
Literatürdeki Kullanımları: Genç olan sürgünleri ayran ve bulgur pilavına katılır, ilkbaharda erken vakitte çıkan toprak üstü kısımları toplanır haşlanır suyu süzülükten sonra yumurta ile birlikte kavularak yemeği yapılır, (Mükemre, 2013). Yaprakları sebze olarak kullanılır (Tuzlacı, 1985). Kökünden elde edilen merhem uyuz ve frengi tedavisinde kullanılır. Çirişin suyla karıştırılması sonucu elde edilen hamur, yapıştırıcı madde ve tekstilde apse olarak kullanılır. Genç yaprakları sebze olarak kullanılır (Yıldırım, 1991). Bitkinin taze yaprakları ve sürgünleri sebze olarak kullanılır. Rizomlarından yapıştırıcı bir madde elde edilmektedir. Otlu peynire katılır (Öztürk ve Özçelik, 1991). Yaprakları çiçeklenmeden önce peynire katılır (Özçelik, 1994). Su ile karıştırılarak elde edilen hamur yapıştırıcı madde ve ihram üretiminde kullanılan yün ipliğine apre vermek için kullanılmaktadır. Genç yaprakları pişirildikten sonra sebze olarak yenir, boğaz ve karın ağrılarına karşı kullanılır (Türkoğlu, 2000). Bitkinin taze yaprakları ve sürgünleri sebze olarak kullanılır. Bitki ilkbaharda semt pazarında satılır.

Otlu peynire katılır ve kışlık yiyecek olarak kullanılır. Ayrıca toprak altı kısımları kurutulup toz haline getirildikten sonra Çiriş ve Çirişine adı altında yapıştırıcı madde olarak ciltçilik ve ayakkabıcılıkta kullanılan önemli bir madde elde edilir. Halen Erzurum bölgesinde Ehram kumaşına sertlik ve parlaklık vermek için kullanılmaktadır (Öztürk ve ark., 2000). Yaprakları yemek yapılarak yenir (Bağcı, 2000). Kökü çıkartılıp yıkandıktan sonra kaynatılır ve romatizma tedavisi için içilir. İlkbaharda erken vakitte çıkan toprak üstü kısımları toplanır haşlanır suyu süzöldükten sonra yumurta ile birlikte kavrulur veya çorbası yapılır (Arık, 2003). Bitkiden hazırlanan dekoksasyon haricen egzama tedavisinde kullanılır (Tuzlacı, 2006). Yumrularından ve gövdesinden yemek yapılır (Bulut, 2006). Toprak üstü kısımları yumurta ile yağda pişirilerek yenir. Toprak üstü kısımlarından yapılan salamura peynire katılır (Gencay, 2007). Bitki yumurta veya et ile pişirilerek tüketilir (Yıldırım ve ark., 2008). Kök dekoksasyon halinde şeker hastalığında, ezilmiş haldeki yaprak özsuğu egzama ve mantar enfeksiyonlarında kullanılır (Tuzlacı ve Doğan, 2010). Bitkinin genç olan sürgünleri ayran ve pilav yemeklerine katılır. Kök kısmı kaynatıldıktan sonra yapıştırıcı olan bir madde elde edilir. Ayrıca ilkbahar aylarında bitkinin genç olan sürgünleri toplanıp ticari amaçla satılmaktadır (Kaval, 2011).

Kimyasal Analiz Sonuçları (Literatür): Karakaya ve ark. (2017) tarafından yapılan bir çalışmada, *Eremurus spectabilis* bitkisinin genç yapraklarının fitokimyasal incelenmesi sonucu altı bileşik (1-6) izole edilmiştir. Yapıları spektroskopik analiz ve literatür verileri ile karşılaştırılarak belirlenenen bu bileşiklerin ilk kez *E. spectabilis*'den izole edildiği bildirilmiştir. İzole edilmiş bileşikler ve hazırlanan özütler, HeLa (İnsan serviks adenokarsinomu), A-549 (İnsan alveolar adenokarsinomu), MCF-7 (İnsan göğüs adenokarsinomu), mPANC96 (İnsan pankreas adenokarsinomu), U87MG (Glioblastoma), PC3, CaCo-2 (Kolon), HEK293 (İnsan embriyonik böbrek hücreleri) hücre hatlarına karşı aktivite göstermemiştir.

Siirt merkeze bağlı Gökçebağ beldesi ve çevresinin etnobotanik özelliklerinin belirlenmesi amacıyla 2019-2020 yılları arasında öncelikle okullara etnobotanik anketlerinin dağıtılmasıyla başladıktan sonra yöre halkı ile doğrudan röportaj yapılarak halk tarafından farklı amaçlarla kullanılan bitkiler hakkında bilgiler toplanmıştır. Çalışma süresince halk tarafından bahsi geçen bitkilerin tanımlanması için ilgili kişiler ile araziye çıkılarak direkt olarak toplanarak teşhisleri yapılmıştır. Halk tarafından kullanımı olan ve teşhisleri yapılan bitkilerin yöresel isimleri, kullanım amacı, kullanım

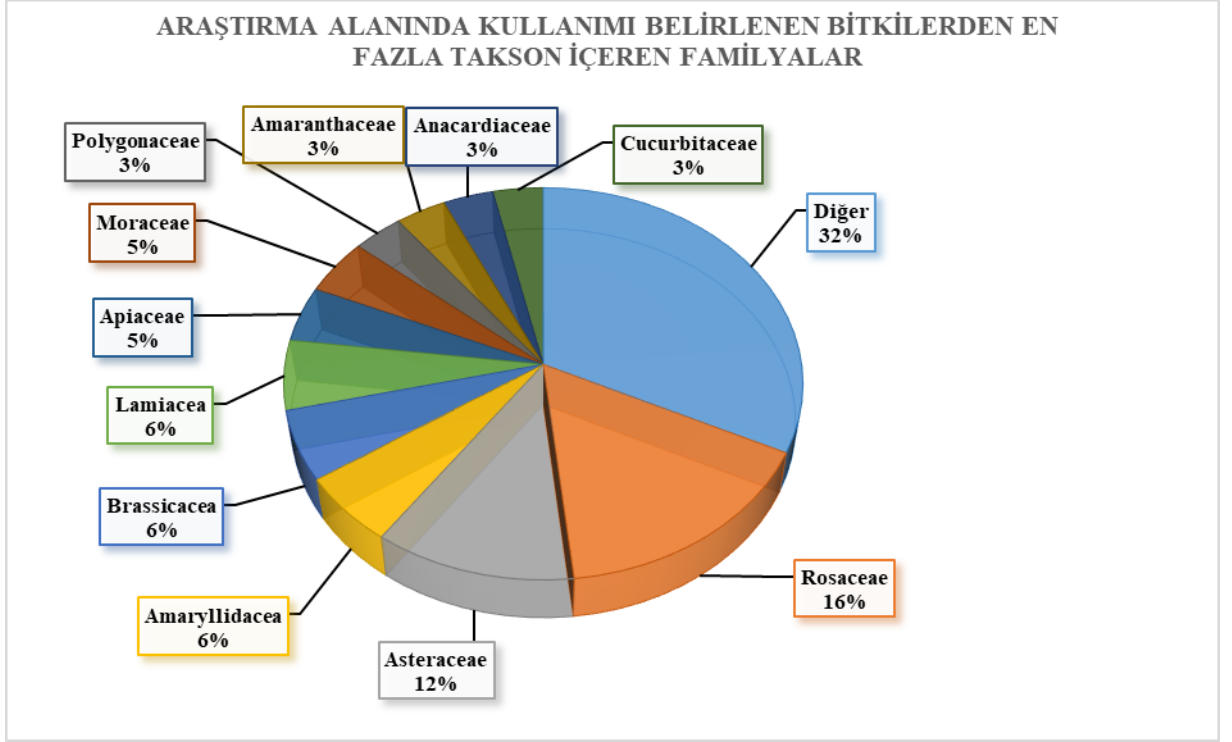
şekli ve kullanılan kısımları ortaya konulmuştur. Çalışma sonucunda 33 familyaya ait toplam 87 taksonun farklı şekillerde halk arasında kullanımı olduğu tespit edilmiştir. Bunlardan gıda amaçlı 76, tedavi amaçlı 37, hayvan yemi 7, yakacak 6, süs bitkisi 5 ve diğer amaçlar (boya, temizlik, aroma, kozmetik, çit bitkisi) için 5 taksonun kullanımı kayıt altına alınmıştır (Şekil 4.1.).



Şekil 4. 1. Tesbit edilen taksonların kullanım amaçlarına göre yüzde dağılım grafiği

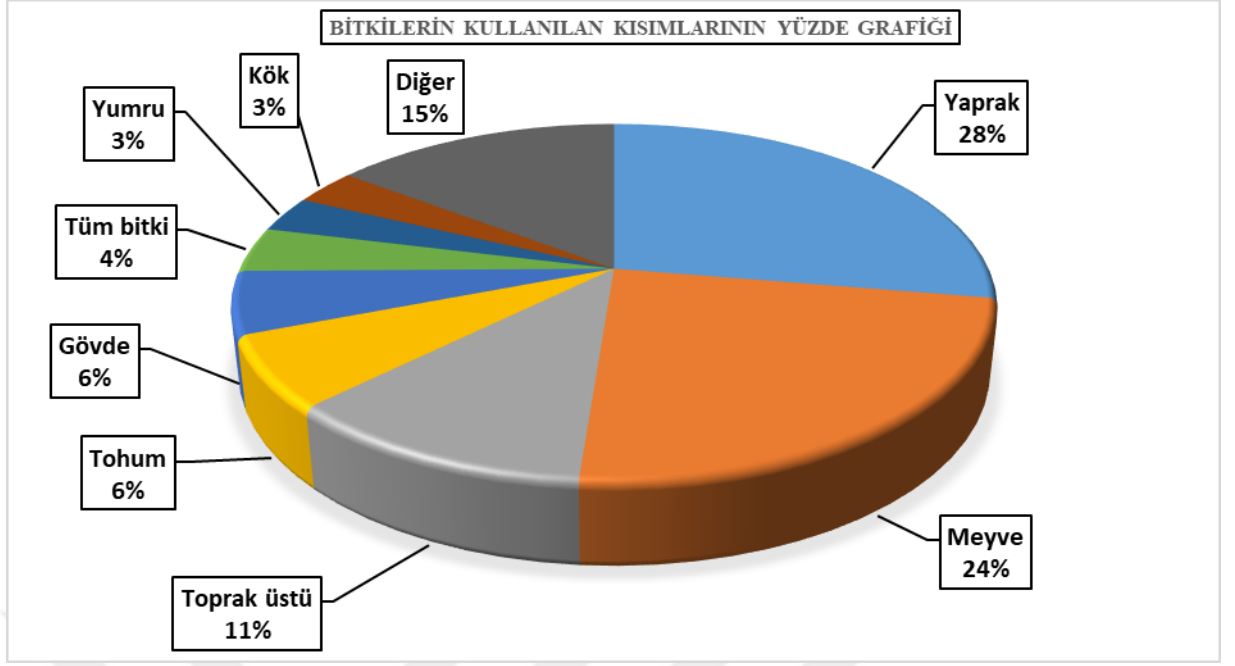
Çalışma sırasında halk tarafından en çok değinilen ilk 10 bitki olarak *Thymbra spicata* L. subsp. *spicata*, *Mentha x piperita* L., *Spinacia oleracea* L., *Petroselinum crispum* (Mill.) A.W.Hill, *Urtica dioica* L. subsp. *dioica*, *Portulaca oleracea* L., *Nigella sativa* L., *Malva neglecta* Wallr., *Eruca vesicaria* (L.) Cav. ve *Rosa canina* L. taksonlarıdır.

Çalışma sırasında halk tarafından en çok kullanımı yapılan bitkilerin yer aldığı ilk beş familya sırasıyla Rosaceae (14), Asteraceae (10), Amaryllidaceae (5), Brassicaceae (5), Lamiaceae (5), Apiaceae (4), Moraceae (4) ve Polygonaceae (3), Amaranthaceae (3), Anacardiaceae (3), Cucurbitaceae (3) olarak kayıt altına alınmıştır (Şekil 4.2.).



Şekil 4. 2. Araştırma alanında kullanımı belirlenen bitkilerden en fazla takson içeren familyalara ait yüzde grafik

Çalışma sonucunda tespit edilen bitkilerin en çok kullanılan organları sırasıyla yaprak, 34 takson, meyve 29 takson, toprak üstü 14 takson, tohum 8 takson, gövde 7 takson, tüm bitki 5 takson, yumru ve kök 4'er takson ve diğer organlar 18 takson olarak tespit edilmiştir (Şekil 4.3). Bu sonuçlardan hareketle yöre halkının bitkilerin kullanımında son derece bilinçli oldukları, her kullanılan bit kısmının etkisinin farklı olabileceği bu yüzden bitkiyi tüm olarak kullanmaktansa gerekli olan organın kullanımının önemini farkında olduklarını göstermektedir (Şekil 4.3.).



Şekil 4. 3. Bitkilerin kullanılan kısımlarının yüzde grafiği

Çalışma alanında arazi çalışmaları sonucu 33 familyaya ait toplam 87 taksonun farklı kullanım amaçları için doğadan toplandığı veya kültür yapıldığı belirlenmiştir. Bu taksonların literatür kullanımları ile karşılaştırması yapılmıştır (Tablo 4.1.).

Tablo 4. 1. Çalışma alanında halk tarafından kullanımı tespit edilen taksonların literatür kullanımları ile karşılaştırılması

Familya	Takson	Kullanım amacı (Demir İnal 2021)	Kullanım amacı (Literatür)
Amaranthaceae / Horozibiğigiller	<i>Amaranthus retroflexus</i> L.	Gıda	Gıda, tedavi, hayvan yemi
Amaranthaceae / Horozibiğigiller	<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>vulgaris</i>	Gıda, tedavi	Gıda
Amaranthaceae / Horozibiğigiller	<i>Spinacia oleracea</i> L.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Amaryllidaceae / Nergisgiller	<i>Allium ampeloprasum</i> L.	Gıda	Gıda
Amaryllidaceae / Nergisgiller	<i>Allium cepa</i> L.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Amaryllidaceae / Nergisgiller	<i>Allium kharputense</i> Freyn & Sint.	Gıda, tedavi	Gıda
Amaryllidaceae / Nergisgiller	<i>Allium sativum</i> L.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Amaryllidaceae / Nergisgiller	<i>Allium vineale</i> L.	Gıda	Gıda,
Anacardiaceae / Menengiçgiller	<i>Pistacia eurycarpa</i> Yalt.	Gıda, tedavi, yakacak, hayvan yemi, temizlik	Gıda, tedavi
Anacardiaceae / Menengiçgiller	<i>Pistacia khinjuk</i> Stocks	Gıda, tedavi, yakacak, hayvan yemi, temizlik	Gıda, tedavi
Anacardiaceae / Menengiçgiller	<i>Pistacia vera</i> L.	Gıda, yakacak	Gıda, tedavi, yakacak
Apiaceae / Maydanozgiller	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Apiaceae / Maydanozgiller	<i>Daucus carota</i> L.	Gıda	Gıda,
Apiaceae / Maydanozgiller	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Gıda, tedavi, süs, hoş kokulu	Gıda, tedavi, süs
Apiaceae / Maydanozgiller	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) A.W.Hill	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Araceae / Yilanyastiğigiller	<i>Arum rupicola</i> Boiss. var. <i>virescens</i> (Stapf) P.C.Boyce	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Araceae / Yilanyastiğigiller	<i>Eminium rauwolffii</i> (Blume) Schott var. <i>rauwolffii</i> (Blume) Schott	Gıda	Gıda, tedavi, boya
Asteraceae / Papatyagiller	<i>Achillea arabica</i> Kotschy	Tedavi	Gıda, tedavi
Asteraceae / Papatyagiller	<i>Carduus pycnocephalus</i> L. subsp. <i>breviphyllarius</i> P.H.Davis	Gıda	Gıda, tedavi
Asteraceae / Papatyagiller	<i>Gundelia siirtica</i> Fırat	Gıda	-
Asteraceae / Papatyagiller	<i>Gundelia tournefortii</i> L. var. <i>tournefortii</i>	Gıda	Gıda, tedavi
Asteraceae / Papatyagiller	<i>Helianthus annuus</i> L.	Gıda	Gıda, tedavi
Asteraceae / Papatyagiller	<i>Helianthus tuberosus</i> L.	Gıda	Gıda, tedavi
Asteraceae / Papatyagiller	<i>Lactuca sativa</i> L.	Gıda	Gıda,

Tablo 4. 1.'in devamı

Familya	Takson	Kullanım amacı (Demir İnal 2021)	Kullanım amacı (Literatür)
Asteraceae / Papatyagiller	<i>Notobasis syriaca</i> (L.) Cass.	Gıda	Gıda, tedavi, yakacak, yem
Asteraceae / Papatyagiller	<i>Tragopogon buphthalmoides</i> (DC.) Boiss. var. <i>buphthalmoides</i>	Gıda	Gıda, tedavi
Asteraceae / Papatyagiller	<i>Tragopogon porrifolius</i> L. subsp. <i>longirostris</i> (Sch.Bip.) Greuter	Gıda	Gıda, tedavi
Boraginaceae / Hodangiller	<i>Alkanna froedinii</i> Rech.f.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Boraginaceae / Hodangiller	<i>Anchusa azurea</i> Mill. var. <i>azurea</i>	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Brassicaceae / Turpgiller	<i>Eruca vesicaria</i> (L.) Cav.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Brassicaceae / Turpgiller	<i>Lepidium sativum</i> L. subsp. <i>sativum</i>	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Brassicaceae / Turpgiller	<i>Nasturtium officinale</i> R.Br.	Gıda	Gıda, tedavi
Brassicaceae / Turpgiller	<i>Raphanus sativus</i> L.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Brassicaceae / Turpgiller	<i>Sinapis arvensis</i> L.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Convolvulaceae / Tarlasarmaşığgiller	<i>Ipomoea purpurea</i> (L.) Roth	Gıda, süs	Süs
Cucurbitaceae / Kabakgiller	<i>Cucumis melo</i> L.	Gıda	Gıda
Cucurbitaceae / Kabakgiller	<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Cucurbitaceae / Kabakgiller	<i>Cucurbita pepo</i> L.	Gıda	Gıda, tedavi
Fabaceae / Baklagiller	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L. var. <i>glabra</i>	Gıda	Gıda, tedavi
Fagaceae / Kayingiller	<i>Quercus brantii</i> Lindl.	Hayvan yemi, yakacak	Gıda, tedavi, yakacak, boya
Fagaceae / Kayingiller	<i>Quercus infectoria</i> Oliv. subsp. <i>veneris</i> (A.Kern.) Meikle	Gıda, hayvan yemi, yakacak	Gıda, tedavi, yakacak, boya
Hypericaceae / Kantarongiller	<i>Hypericum retusum</i> Aucher	Tedavi	Tedavi
Hypericaceae / Kantarongiller	<i>Hypericum scabrum</i> L.	Tedavi	Tedavi
Iridaceae / Süsengiller	<i>Crocus biflorus</i> Mill. subsp. <i>tauri</i> (Maw) B.Mathew	Gıda	Tedavi
Juglandaceae / Cevizgiller	<i>Juglans regia</i> L.	Gıda, tedavi boya	Gıda, tedavi, boya
Lamiaceae / Ballıbabagiller	<i>Mentha longifolia</i> (L.) Hud. subsp. <i>longifolia</i>	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Lamiaceae / Ballıbabagiller	<i>Mentha x piperita</i> L.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Lamiaceae / Ballıbabagiller	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Tedavi	Tedavi, Süs

Tablo 4. 1.'in devamı

Familya	Takson	Kullanım amacı (Demir İnal 2021)	Kullanım amacı (Literatür)
Lamiaceae / Ballıbabagiller	<i>Thymbra spicata</i> L. subsp. <i>spicata</i>	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi, yem,arı bitkisi
Lamiaceae / Ballıbabagiller	<i>Thymus kotschyanus</i> Boiss. & Hohen. subsp. <i>kotschyanus</i>	Tedavi, baharat	Baharat
Liliaceae / Zambakgiller	<i>Tulipa armena</i> Boiss. var. <i>armena</i>	Süs	Gıda
Lythraceae / Akıarotugiller	<i>Punica granatum</i> L.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi, boya
Malvaceae / Ebegümeçigiller	<i>Malva neglecta</i> Wallr.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Moraceae / Dutgiller	<i>Ficus carica</i> L. subsp. <i>carica</i>	Gıda	Gıda, tedavi
Moraceae / Dutgiller	<i>Morus alba</i> L.	Gıda, hayvan yemi	Gıda, tedavi, barınak yapım
Moraceae / Dutgiller	<i>Morus nigra</i> L.	Gıda, hayvan yemi	Gıda, kereste, mutfak eşyası
Moraceae / Dutgiller	<i>Morus rubra</i> L.	Gıda, hayvan yemi	-
Oleaceae / Zeytingiller	<i>Olea europaea</i> L.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Papaveraceae / Haşhaşgiller	<i>Papaver rhoeas</i> L.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi, boya
Platanaceae / Çınargiller	<i>Platanus orientalis</i> L.	Tedavi	Tedavi, yakacak, oyuncak
Poaceae / Buğdaygiller	<i>Zea mays</i> L.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi, yakacak
Polygonaceae / Madımakgiller	<i>Polygonum cognatum</i> Meissn.	Gıda	Gıda, tedavi
Polygonaceae / Madımakgiller	<i>Rheum ribes</i> L.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Polygonaceae / Madımakgiller	<i>Rumex scutatus</i> L.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Portulacaceae / Semizotugiller	<i>Portulaca oleracea</i> L.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Ranunculaceae / Dügünçeğigiller	<i>Nigella sativa</i> L.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Rosaceae / Gülgiller	<i>Amygdalus communis</i> L.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi, süs
Rosaceae / Gülgiller	<i>Amygdalus orientalis</i> Mill.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi, hayvan yemi
Rosaceae / Gülgiller	<i>Armeniaca vulgaris</i> Lam.	Gıda, tedavi	Gıda
Rosaceae / Gülgiller	<i>Cerasus avium</i> (L.) Moench	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Rosaceae / Gülgiller	<i>Cerasus microcarpa</i> (C.A.Mey.) Boiss. subsp. <i>microcarpa</i>	Gıda	Gıda, tedavi
Rosaceae / Gülgiller	<i>Crataegus monogyna</i> Jacq. subsp. <i>monogyna</i>	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi, mutfak eşyası
Rosaceae / Gülgiller	<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi

Tablo 4. 1.'in devamı

Familya	Takson	Kullanım amacı (Demir İnal 2021)	Kullanım amacı (Literatür)
Rosaceae / Gülgiller	<i>Fragaria x ananassa</i> (Weston) Duchesne ex Rozier	Gıda	Gıda, tedavi
Rosaceae / Gülgiller	<i>Malus sylvestris</i> (L.) Mill. subsp. <i>orientalis</i> (Uglitzk.) Browicz var. <i>orientalis</i>	Gıda	Gıda, tedavi
Rosaceae / Gülgiller	<i>Prunus x domestica</i> L.	Gıda	Gıda, tedavi
Rosaceae / Gülgiller	<i>Pyrus communis</i> L. subsp. <i>sativa</i> (DC.) Hegi	Gıda	Gıda, yakacak
Rosaceae / Gülgiller	<i>Pyrus syriaca</i> Boiss. var. <i>syriaca</i>	Gıda, yakacak	Gıda, tedavi, yakacak
Rosaceae / Gülgiller	<i>Rosa canina</i> L.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Rosaceae / Gülgiller	<i>Rubus sanctus</i> Schreb.	Gıda	Tedavi
Salicaceae / Söğütgiller	<i>Salix aegyptiaca</i> L.	Süs, bahçe çiti	Tedavi, yakacak, barınak, süs
Salicaceae / Söğütgiller	<i>Salix alba</i> L.	Süs, bahçe çiti	Tedavi, yakacak, barınak, yem
Solanaecae / Patlıcangiller	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Solanaecae / Patlıcangiller	<i>Physalis alkekengi</i> L.	Tedavi	Tedavi
Urticaceae / ısırganıgiller	<i>Urtica dioica</i> L. subsp. <i>dioica</i>	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Vitaceae / Asmagiller	<i>Vitis vinifera</i> L.	Gıda, tedavi	Gıda, tedavi
Xanthorrhoeaceae / çirişgiller	<i>Eremurus spectabilis</i> M.Bieb.	Gıda	Gıda, tedavi

Yaptığımız çalışmada bazı bitkilerin şimdiye değin literatürde olmayan kullanım çeşitlerine rastlanılmıştır. Bu bitkiler; *Physalis alkekengi* L.'nin kırmızı renkli meyveleri köz üzerine bırakılarak çıkan duman kulağa doğru tutulur bu şekilde kulaktaki kurtları düşürdüğü ifade edilmiştir. Bir diğer bitki olan *Beta vulgaris* L. var. *vulgaris* 'e ait yeni bir kullanımda şu şekildedir: Haşlanıp su ile beraber tüketilince, vucuta meydana gelen değişik sancılara iyi geldiği ifade edilmiştir. Ayrıca tuzalanarak tüketildiğinde, mide ağrılarını'da giderdiği tecrübe edilmiştir. *Spinacia oleracea* L. ise, demir eksikliği olan insanlarda, bitki su ile beraber kaynatılarak tüketilir. *Allium cepa* L., soğan kısmı kabuğu ile beraber közde pişirildikten sonra, iltihablı yara üzerine konulup sarılırsa, iltihabı çektiği yöre halkı tarafından tecrübe edilmiştir. Bir diğer bitki olan, *Allium kharputense* Freyn & Sint.' de salamura haline getirildikten sonra, yaprakları üzerine yumurta kırılarak kavrulduktan sonra tüketilir. Kenger salamurasına tat vermesi için katılır. *Alkanna froedinii* Rech.f. bitkisinin kökleri, tereyağı ile kavrulmasıyla elde edilen krem yara iyileştirici olarak kullanılır. *Ipomoea purpurea* (L.) Roth bitkisinin yaprakları sarma yapımında kullanılmaktadır. *Crocus biflorus* Mill. subsp. *tauri* (Maw) B.Mathew bitkisi ise, ilk bahar mevsiminde çıkan yumrusu, çiğ olarak tüketilir. *Rosmarinus officinalis* L. bitkisinin çiçek kısmı, kurutulup toz haline getirildikten sonra, saç ile muamele edilerek, kepek oluşumunu azalttığı halk tarafından tecrübe edilmiştir. *Thymbra spicata* L. subsp. *spicata* bitkisine ait yapraklardan tepeleme dört çorba kaşığı, kuru kekik, iki bardak su ile, 10 dk boyunca, kaynatılıp süzgeçten geçirildikten sonra, saç diplerine masaj yaparak uygulandığında kepeği önlediği tecrübe edilmiştir. *Thymus kotschyanus* Boiss. & Hohen. subsp. *kotschyanus* yaprakları demlenerek suyu içilirse, baş ağrısına iyi gelir. *Tulipa armena* Boiss. var. *armena* bitkisi doğal ortamlarından getirilerek, bahçelerde süs bitkisi olarak yetiştirilir. *Amygdalus communis* L. tohumlarından badem şurubu yapılarak, yorgunluk giderilmesi için içilir. Dış kabuğunun kaynatılmış su ile demlenmesi sonucunda, astım hastalığı tedavisinde kullanılır. *Armeniaca vulgaris* Lam. çekirdeği ezilerek elde edilen merhem, yüze sürülmesi durumunda sivilceler tedavi edilir.

Tablo 4. 2. Bilgi alman kullanıcıların demografik özellikleri

Demografik özellikler	Sayı	Oran (%)
Cinsiyet	Kadın	36
	Erkek	32
Yaş	30 a'dan küçük	11
	31-49 arası	44
	50 'üstü	13
Eğitim Seviyesi	Okur yazar	38
	Okur yazar değil	30

Araştırma alanında bazı farklı türler aynı isimle bilinirler. Bu türler ve ortak yöresel isimleri şöyle sıralanabilir: Örneğin, Kerbeş yöresel isminde, *Carduus pycnocephalus* L. subsp. *breviphyllarius* P.H.Davis ve *Notobasis syriaca* (L.) Cass. Türlerinin olduğu, yine Kari yöresel isminde, *Arum rupicola* Boiss. var. *virescens* (Stapf) P.C.Boyce ve *Eminium rauwolffii* (Blume) Schott var. *rauwolffii* (Blume) Schott olduğu ayrıca, Kereng yöresel isminde *Gundelia siirtica* Fırat ve *Gundelia tournefortii* L. var. *tournefortii* olduğu görülmüştür. Son olarak kantaron yöresel isminde *Hypericum scabrum* ve *Hypericum retusum* türlerinin olduğu görülmüştür.

5.9. Araştırma Alanının Floristik Yapısını Tehdit Eden Faktörler

Çalışma alanında yapılan arazi çalışmalarında alanda bitki örtüsü üzerinde, aşırı otlatma, ağaç kesimi ve tarımsal faaliyetler gibi tehditlerin olduğu görülmüştür. Bunların yanı sıra yeni yapılan yol çalışması sırasında alanda önemli derecede bitki alanının tahrip edildiği gözlenmiştir. Aşırı otlatma ve bağ alanı oluşturmak için ağaç kesiminin yoğun yapıldığı görülmüştür. Bölgede doğal yayılışı olan ve çevreyi süsleyerek güzellik katan birçok doğal bitki gözlemlenmiştir. Bu bitkilerin bazıları bölge halkı tarafından farklı amaçlarla kullanılmak üzere toplanmaktadır. Toplanan bu bitkilerin büyük çoğunluğu kişisel olarak kullanılırken çok az bir kısmının ticareti yapılmaktadır. Bununla beraber yöre halkının bağcılık ve bahçecilik gibi tarımsal faaliyetler yapmasından dolayı birçok meyve ve sebzenin kültürü yapılarak hem kişisel kullanım hemde ticareti yapılmaktadır. Tarım arazisi açmak için birçok doğal alan tahrip edildiğinden dolayı alanın bitki örtüsü her geçen güz biraz daha yok olmaktadır. Doğal bitkilerin yerini genel anlamda ticari öneme sahip fıstık ağaçları almaktadır.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

5.1. Sonuç

Araştırma alanında yapılan çalışmanın sonuçlarının değerlendirilmesi sonucunda 33 familyaya ait toplam 87 taksonun halk tarafından kullanımı tespit edilmiştir. Bu taksonların fitocoğrafik bölgeleri bakıldığında 22 takson İran-Turan elementi, 6 takson Akdeniz elementi ve 59 taksonun ise herhangi bir fitocoğrafik bölgeye ait olmadığı tespit edilmiştir. Çalışma sırasında küresel ölçekte tehdit altında olan *Gundelia siirtica*'nın CR ve *Alkanna froedinii*'nin LC tehlike kategorisinde olduğu tespit edilmiştir. Yine *Gundelia siirtica* ve *Alkanna froedinii*'in endemik taksonlar olduğu görülmüştür. Halk tarafından kullanılan taksonlardan 76 takson gıda, 37 tedavi, 7 takson hayvan yemi, 6 takson yakacak, 5 takson süs bitkisi ve 5 taksonun diğer amaçlar (boya, temizlik, hoş koku, kozmetik, çit bitkisi) için kullanımı kayıt altına alınmıştır. Çalışma sonucunda 13 taksonun bugüne kadar bilinenden tamamen veya kısmen farklı amaçlar için kullanıldığı tespit edilmiştir.

5.2. Öneriler

Araştırma bölgesinde yaptığımız gözlemler sonucunda bağ bahçe alanı açma işlemleri nedeniyle birçok doğal alan yerini kültür bitkilerinin olduğu zirai alanlara bırakmış durumdadır. Bu nedenle bölgenin doğal taksonlardan oluşan orman varlığı zayıf bir görünüm kazanmıştır. Bölgede doğal yapısı bozulan alanlarda zirai ve ekonomik amaçlı yetiştiriciliği yapılan taksonların özellikle fıstık ağaçlarının geçmesi alanda bağlardan oluşan bir alanın görünmesine neden olmuştur. Zirai faaliyetlerin yanında aşırı otlatma ve kışlık odun ihtiyaçlarının karşılanması amacı ile kesilen ağaçlar nedeni ile alanın doğal vejetasyon yapısı bozulmaktadır. Çalışma alanındaki yerleşim birimlerindeki halkın ısınma ihtiyaçlarını karşılamaları için bölgeden geçen doğal gaz enerjisinden faydalanması sağlanmalıdır. Böylece alanın doğal bitki örtüsünün tahribatının azalmasına katkı sunulabilir. Ayrıca halkın doğal bitki örtüsünü korumasına yönelik bilinçlendirme çalışmaları yapılmalıdır. Alınacak önlemlerin sonucunda ortaya çıkacak her türlü faaliyetin sürdürülebilir olması tüm bu çabaların en önemli kısmını oluşturacaktır.

6. KAYNAKLAR

- Aaby, K., Ekeberg, D., Skrede G., 2007. Characterization of Phenolic Compounds in Strawberry (*Fragaria × ananassa*) Fruits by Different HPLC Detectors and Contribution of Individual Compounds to Total Antioxidant Capacity, *Journal of Agricultural and Food chemistry*, 55, 11, 4395–4406
- Aaby, K., Skrede, G., Wrolstad, R. E., 2005. Phenolic composition and antioxidant activities in flesh and achenes of strawberries (*Fragaria ananassa*). *Journal of Agricultural and Food chemistry*, 53(10), 4032-4040.
- Abak, F., 2018. Şanlıurfa İli Lamiaceae (Ballıbabagiller) Familyasının Florası Bazı Taksonların Fitokimyasal Ve Etnobotanik Özellikleri. *Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı*, Rize, 188 s. (Doktora Tezi).
- Abdel-Gawad, M., Abdel-Aziz, M., El-Sayed, M., El-Wakil, E., Abdel-Lateef, E., 2020. In vitro antioxidant, total phenolic and flavonoid contents of six *Allium* species growing in Egypt. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 3(4), 343-346.
- Acar Doğanlı, G., Doğan, N.M., Duru, M.E., Kıvrak, İ., 2010. Phenolic profiles, antimicrobial and antioxidant activity of the various extracts of *Crocus* species in Anatolia, *African Journal Microbiology Resource*, 4(11): 1154–1161.
- Aissani, N., Albouchi, F., Sebai, H., 2020. Anticancer Effect in Human Glioblastoma and Antioxidant Activity of *Petroselinum crispum* L. Methanol Extract. *Nutrition and Cancer*, 1-9.
- Akan, H. ve Ayaz, H., 2015. Gölpınar (Şanlıurfa-Türkiye) mesire yeri florası ve etrafındaki köylerin etnobotanik özellikleri. *Bağbahçe Bilim Dergisi*, 2(3), 19-56.
- Akan, H., Aydoğdu, M., Korkut, M.M., Balos, M.M., 2013. An ethnobotanical research of the Kalecik mountain area (Şanlıurfa, South-East Anatolia), *Biological Diversity and Conservation*, 6(2), 84-90.
- Akan, H. ve Bakır-Sade, Y., 2015. Kâhta (Adıyaman) Merkezi ve Narince Köyü'nün Etnobotanik Açısından Araştırılması. *Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 4(2), 219-248.
- Akan, H., Balos, M.M., Tel, A.Z., 2013. The Ethnobotany of some Legume plants around Birecik (Şanlıurfa). Adıyaman Üniversitesi Tarımsal Uygulama ve Arazi Yönetimi *Uygulama ve Araştırma Merkezi Dergisi*, 1(1), 31-39.
- Akan, H., Korkut, M.M., Balos, M.M., 2008. Arat Dağı ve Çevresinde (Birecik, Şanlıurfa) Etnobotanik Bir Araştırma, *Science and Eng. J of Fırat Üniv.* 20 (1), 67-81.
- Akan, H., Pekmez, H., Öz, A., 2018. Ortaca (Muğla) Yöresinde Halk Arasında Kullanılan Bazı Bitkiler. *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 6(9), 1168-1174.

- Akbulut, S. and Özkan, Z.C., 2014. Traditional Usage of Some Wild Plants in Trabzon Region (Turkey), *Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*. 14(1), 135-145.
- Akçiçek, E., 2010. Eski İlaçlar, Yeni Uygulama Alanları. *Bitkilerle Tedavi Sempozyumu*. 5-6 Haziran, Zeytinburnu (Bildiri Kitabı, 51-60).
- Akgül, A., 2008. Midyat (Mardin) Civarında Etnobotanik. *Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı*, İzmir, 187 s. (Yüksek Lisans Tezi).
- Akgül, A., Akgül, A. Şenol, G.S., Yıldırım, H., Seçmen, Ö., Doğan, Y., 2018. An ethnobotanical study in Midyat (Turkey), a city on the silk road where cultures meet, *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 14(1), 12-22.
- Akyol, Y. and- Altan, Y., 2013. Ethnobotanical studies in the Maldan Village (Province Manisa, Turkey). *Marmara Pharmaceutical Journal*, 17, 21-25
- Alma, M. H., Nitz, S., Kollmannsberger, H., Digrak, M., Efe, F. T., Yilmaz, N., 2004. Chemical composition and antimicrobial activity of the essential oils from the gum of Turkish pistachio (*Pistacia vera* L.). *Journal of agricultural and food chemistry*, 52(12), 3911-3914.
- Alpaslan, Z., 2012. Ergan Dağı (Erzincan)'nın Etnobotanik Özellikleri. *Erzincan Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı*, Erzincan, 154 s. (Yüksek Lisans Tezi).
- Al-Shammari, L.A., Hassan, W.H.B., Al-Youssef, H.M., 2015. Phytochemical and biological studies of *Carduus pycnocephalus* L., *Journal of Saudi Chemical Society*, 19, 410-416.
- Al-Shammari, L. A., Hassan, W. H., Al-Youssef, H. M., 2012. Chemical composition and antimicrobial activity of the essential oil and lipid content of *Carduus pycnocephalus* L. growing in Saudi Arabia, *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 4(2), 1281-1287.
- Altan, Y., Uğurlu, E., Gücel, S., 1999. Şenkaya (Erzurum) ve Çevresinin Etnobotanik Özellikleri. *I. International Symposium on Protection a Naturel Environment and Ehrami Karaçam*, Kütahya, 132-139
- Altundağ Çakır, E., 2017. Traditional knowledge of wild edible plants of Iğdır Province (East Anatolia, Turkey). *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 86(4), 35-68.
- Altundağ, E., 2009. Iğdır İlinin (Doğu Anadolu Bölgesi) Doğal Bitkilerinin Halk Tarafından Kullanımı. İstanbul Üniversitesi, *Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Farmasötik Botanik Ana Bilim Dalı*, İstanbul, 448 s. (Doktora Tezi)
- Altundağ, E. and Öztürk, M., 2011. Ethnomedicinal studies on the plant resources of east Anatolia, Turkey. *Procedia Social and Behavioral Sciences*, 19, 756-777.
- Anonim, 2017. Küçükbaş Hayvancılık Verileri. Türkiye İstatistik Kurumu (www.tuik.gov.tr), (Erişim tarihi: 16.08.2017).

- Andırman, M., Tunçtürk, M., Tunçtürk, R., 2014. Batman İlinde Doğal Olarak Yetişen Bazı Faydalı Bitkilerin Tespiti ve Kullanım Alanlarının Belirlenmesi. *Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu*, Ed.: Dr. Filiz PEZİKOĞLU, Ahmet Bircan TINMAZ, 23-25 Eylül, Yalova (Bildiriler Kitabı, 400-403).
- Arasan, Ş., 2014. Savur (Mardin) Yöresinde Halk Hekimliğinde Kullanılan Bitkiler Ve Kullanım Alanları. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Bitki Koruma Anabilim Dalı*, Van, 303 s. (Yüksek Lisans Tezi)
- Arı, S., 2014. Afyonkarahisar ve Civarında Halk Tarafından Kullanılan Bazı Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri. *Afyon Kocatepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Moleküler Biyoloji ve Genetik Anabilim Dalı*, Afyonkarahisar, 232 s. (Doktora Tezi).
- Arık, M., 2003. Korkut (Muş) İlçesi ve Köylerinin Faydalı Bitkileri, *Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı*, (Yüksek Lisans Tezi)113s
- Arituluk, Z.C., 2010. Tefenni (Burdur) İlçesinin Florası Ve Halk İlaçları. *Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Farmasötik Botanik Programı*, Ankara, 387 s. (Yüksek Lisans Tezi).
- Artık, N. ve Poyrazoğlu, E. S., 1994. Kastamonu Sarmısağının (*Allium sativum* L.) Kimyasal Bileşiminin Belirlenmesi Üzerine Araştırma, *Gıda*, 19(1), 3-9.
- Asil, E., ve Şar, S., 1984, Mezopotamya Uygarlıklarında Eczacılık, *Ankara Eczacılar Odası Bülteni*, 6(3): 74-77.
- Aslan, R., 2019. Gelenekten Günümüze Tıbbi ve Aromatik Bitkiler, *Ayrıntı Dergisi*, 7(73), 60-66.
- Ataei, N., Soodi, M., Hajimehdipoor, H., Akbari, S., Alimohammadi, M., 2020. *Cerasus microcarpa* and *Amygdalus scoparia* Methanolic Extract Protect Cultured Cerebellar Granule Neurons Against β^2 -amyloid-induced Toxicity and Oxidative Stress. *Journal of Advances in Medical and Biomedical Research*, 28(126), 23-32.
- Aubert, C. and Chalot, G., 2018. Chemical composition, bioactive compounds, and volatiles of six table grape varieties (*Vitis vinifera* L.). *Food chemistry*, 240, 524-533.
- Azab, A., Nassar, A., Kaplanski, J., Mahajneh, R., Agam, G., Azab, A. N., 2018. Effects of aqueous extract of *Notobasis syriaca* on lipopolysaccharide-induced inflammation in rats, *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine*, 11(1), 48-52.
- Badr, S. E., Shaaban, M., Elkholy, Y. M., Helal, M. H., Hamza, A. S., Masoud, M. S., ve El Safty, M. M., 2011. Chemical composition and biological activity of ripe pumpkin fruits (*Cucurbita pepo* L.) cultivated in Egyptian habitats, *Natural product research*, 25(16), 1524-1539.
- Bağcı, Y., 2000. Aladağlar (Yahyalı- Kayseri) ve Çevresinin Etnobotanik Özellikleri, *OT Sistemik Botanik Dergisi*, 7 (1): 89-94.

- Baharfar, R., Azimi, R., Mohseni, M., 2015. Antioxidant and antibacterial activity of flavonoid-, polyphenol- and anthocyanin-rich extracts from *Thymus kotschyanus* boiss & hohen aerial parts, *Journal of food science and technology*, 52(10), 6777-6783.
- Bahmani, M., Forouzan, S., Fazeli-Moghadam, E., Kopaei, M.R., Adineh, A., Saberianpour, S., 2015. Oak (*Quercus branti*): An overview, *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 2015, 7(1), 634-639.
- Bakır-Sade, Y., 2014. Kahta (Adıyaman) Merkezi ve Narince Köyünün Etnobotanik Açısından Araştırılması. *Harran Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Şanlıurfa*, 108 s. (Yüksek Lisans Tezi).
- Balos, M.M., 2007. Zeytinbahçe ile Akarçay Arasında Kalan (Birecik) Bölgesinin Florası ve Etnobotanik Özellikleri, *Harran Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı*, (Yüksek Lisans Tezi) 204s
- Başaran, M.A., Ayhan, Y., Ağyürek, C., Önal, M., Öksüz, S., 2017. Natural and Aromatic Plants That Make Natural Distribution in Some Forest Recreation Sites in Erzurum Province. *International Congress on Medicinal and Aromatic Plants*. May 10-12, Konya (Bildiri Kitabı, 167-176).
- Bayazıt, S., 2018. Fruit characteristics and fatty acid contents of *Amygdalus orientalis* (Mill) and *Amygdalus turcomanica* (Lincz) almond species. *Fresenius Environmental Bulletin*, 27(9), 6021-6030.
- Baytop, A., 1994. Türkiye' de Kullanılan Yabani ve Yetiştirilmiş Aromatik Bitkiler, *Doğa- Tr. J. of Phannacy*, 1 (2): 76-78.
- Baytop, T., 1997. Türkçe Bitki Adları Sözlüğü. *Türk Dil Kurumu Yayınları No. 578*, Ankara, 2007, 3.baskı, 512 s. (ilk baskı 1994, 2.baskı).
- Baytop, T., 1999. Türkiye' de Bitkilerle Tedavi; Geçmişte ve Bugün, *Nobel Tıp Kitapevleri Ltd. Şti, İstanbul*, 480s
- Behçet, L. and Arık, M., 2013. An Ethnobotanical Investigation in East Anatolia (Turkey). *Türkiye Doğa ve Fen Dergisi*, 2(1), 1-14.
- Behzad, S., Pirani, A., Mosaddegh, M., 2014. Cytotoxic Activity of Some Medicinal Plants from Hamedan District of Iran. *Iranian Journal of Pharmaceutical Research*, 13, 119-205.
- Boissier, E. 1867-1888. *Flora Orientalis. Basefile et Geneve*, 1.
- Boligon, A. A., Janovik, V., Boligon, A. A., Pivetta, C. R., Pereira, R. P., Rocha, J. B. T. D., Athayde, M. L., 2013. HPLC analysis of polyphenolic compounds and antioxidant activity in *Nasturtium officinale*, *International journal of food properties*, 16(1), 61-69.
- Bonvino, N. P., Liang, J., McCord, E. D., Zafiris, E., Benetti, N., Ray, N. B., Karagiannis, T. C., 2018. OliveNet™: a comprehensive library of compounds from *Olea europaea*. *Database*.

- Bulut, G., Biçer, M., Tuzlacı, E., 2016. The folk medicinal plants of Yüksekova (Hakkari-Turkey). *İstanbul Eczacılık Fakültesi Dergisi*, 46(2), 115-124.
- Bulut, G.E., 2008. Bayramiç (Çanakkale) Yöresinde Etnobotanik Araştırmalar. Marmara Üniversitesi, *Sağlık Bilimleri Enstitüsü*, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı, İstanbul, 463 s. (Doktora Tezi).
- Bulut, Y., 2006. Manavgat (Antalya) Yöresinin Faydalı Bitkileri. *Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü*, Biyoloji Anabilim Dalı, (Yüksek Lisans Tezi) 117s
- Cansaran, A. and Kaya, F.Ö., 2010. Contributions of the ethnobotanical investigation carried out in Amasya district of Turkey (Amasya-Center, Bağlarüstü, Boğaköy and Vermiş villages; Yassıçal and Ziyaret towns), *Biological Diversity and Conservation*, 3(2), 97-116.
- Cheikh-Rouhou, S., Besbes, S., Hentati, B., Blecker, C., Deroanne, C., Attia, H., 2007. *Nigella sativa* L.: Chemical composition and physicochemical characteristics of lipid fraction. *Food chemistry*, 101(2), 673-681.
- Chen, F., Long, X., Yu, M., Liu, Z., Liu, L., Shao, H., 2013. Phenolics and antifungal activities analysis in industrial crop Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus* L.) leaves. *Industrial Crops and Products*, 47, 339-345.
- Christenhusz, M. J. and Byng, J. W., 2016. The number of known plants species in the world and its annual increase, *Phytotaxa*, 261(3), 201-217.
- Cotton, C.M., 1996. Ethnobotany Principles and Applications, *John Wiley and Sons*, Chichester, 424s.
- Çakılcıoğlu, U., Khatun, S., Türkoğlu, İ., Hayta, Ş., 2011. Ethnopharmacological Survey of Medicinal Plants in Maden (Elazığ-Turkey), *Journal of Ethnopharmacology*, 137, 469-486.
- Çakılcıoğlu, U., Khatun, S., Türkoğlu, İ., Hayta, Ş., 2011. Ethnopharmacological Survey of Medicinal Plants in Maden (Elazığ-Turkey), *Journal of Ethnopharmacology*, 137, 469-486.
- Çakılcıoğlu, U. and Türkoğlu, H., 2010. An Ethnobotanical Survey of Medicinal Plants in Sivrice (Elazığ-Turkey), *Journal of Ethnopharmacology*, 132, 165-175.
- Çakılcıoğlu, U. and Türkoğlu, İ., 2009. Çitli Ovası (Elazığ) ve Çevresinin Etnobotanik Özellikleri, *Journal of New World Sciences Academy Ecological Life Sciences*, 4(2), 81-85.
- Çakılcıoğlu, U., Türkoğlu, İ., Kürşat, M., 2007. Harput (Elazığ) Ve Çevresinin Etnobotanik Özellikleri. *Doğu Anadolu Bölgesi Araştırmaları (Daum) Dergisi*. 5(2), 22-28.
- Çalka, Ö., Akdeniz, N., Metin, A., Behçet, L., 2005. *Phototoxic dermatitis* due to *Chenopodium album* in a mother and son, *Contact Dermatitis*, 53:58-60.

- Çalka, Ö., Akdeniz N., Özkul, U., Karadağ, A.S., Behçet, L., 2011. Irritant contact dermatitis caused by *Ranunculus kotschy* Boiss. in 6 cases, *Contact dermatitis*, 64: 174-176.
- Çeçen C., Akan H., Balos M. M., 2019. Şanlıurfa Yöresinde Doğal Yayılış Gösteren Eminium (Blume) Schott (Araceae Juss.) Cinsine Ait Taksonların Anatomik ve Morfolojik Yönden İncelenmesi. *KSÜ Tarım ve Doğa Dergisi*, 22 (Ek Sayı 2): 296-309
- Çömlekçioğlu, N. ve Karaman, Ş., 2008. Kahramanmaraş Şehir Merkezindeki Aktar'larda Bulunan Tıbbi Bitkiler *KSU Journal of Science and Engineering*, 11(1), 23- 32.
- Çubukçu, B. ve Özhatay, N., 1987. Anadolu Halk İlaçları Hakkında Bir Araştırma, *III.Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, (Özet Kitapçığı) 104
- Dağlı, M., 2015. Şanlıurfa Merkez ve Bağlı Köylerde Etnobotanik Bir Araştırma. *Harran Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi*, Şanlıurfa, 78 s.
- Davis, P. H. 1965-85. Flora of Turkey and East Aegean Islands. Vol. 1-9. *Edinburgh University Press*. Edinburgh
- Davis, P.H., Mill, R.R., Tan, K., (eds.), 1988. Flora of Turkey and the East Aegean Islands, Vol.10 (supplementl), *Edinburgh Univ. Press.*, Edinburgh, UK
- Demir E., Yılmaz H., Özer H ve Kutbay HG., 2017. Samsun/Salıpazarı İlçesinde Yayılış Gösteren Bazı Yenilebilir Yabani Bitkilerin Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Araştırma. *Mesleki Bilimler Dergisi*, 6(3): 738-749.
- Demirci, S., 2010. Andırın (Kahramanmaraş) İlçesinde Etnobotanik Bir Araştırma. *İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı*, İstanbul, 251 s. (Yüksek Lisans Tezi).
- Demirtas, I., Erenler, R., Elmastas, M., ve Goktasoglu, A., 2013. Studies on the antioxidant potential of flavones of *Allium vineale* isolated from its water-soluble fraction, *Food chemistry*, 136(1), 34-40.
- Deniz, L., 2008. Uşak Üniversitesi 1 Eylül Kampüsü (Uşak) Florası Ve Etnobotanik Açısından Değerlendirilmesi *Afyon Kocatepe Üniversitesi, Fen bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı*, (Yüksek Lisans Tezi) 124s
- Deniz, L., Serteser, A., Kargioğlu, M., 2010. Uşak Üniversitesi ve Yakın Çevresindeki Bazı Bitkilerin Mahalli Adları ve Etnobotanik Özellikleri. *Afyon Kocatepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Dergisi*. 01, 57-72.
- Diao, W. R., Hu, Q. P., Zhang, H., Xu, J. G., 2014. Chemical composition, antibacterial activity and mechanism of action of essential oil from seeds of fennel (*Foeniculum vulgare* Mill.). *Food control*, 35(1), 109-116.
- Dicle Kalkınma Ajansı (DİKA), 2013. TRC3 Bölgesi 2014-2023 Bölge Planı, *DİKA, Cilt1, Bölgeyi Anlamak*

- Doğan, A., 2008. Ovacık (Tunceli) Yöresinin Geleneksel Halk İlacı Olarak Kullanılan Bitkileri. *Marmara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı, İstanbul*, 111 s. (Yüksek Lisans Tezi).
- Doğan, A., 2014. Pertek (Tunceli) Yöresinde Etnobotanik Araştırmalar. *Marmara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı, İstanbul*, 459 s. (Doktora Tezi).
- Doğan, G. and Bağcı, E., 2014. Essential Oil Composition of *Papaver rhoeas* L. (Corn poppy) (Papaveraceae) from Turkey, *Hacettepe Journal of Biology and Chemistry*, 42(4), 545-549.
- Dorman, H. D., Koşar, M., Başer, K. H. C., Hiltunen, R., 2009. Phenolic profile and antioxidant evaluation of *Mentha x piperita* L.(peppermint) extracts. *Natural product communications*, 4(4), 535-542.
- Dönmez, A., 2000. An Etnobotanical Study in The Karagüney Mountain (Kırıkkale): Uses Nutritional Value and Vernacular Names, *Hacettepe Bulletin of Natural Sciences and Engineering, Series A*, (28): 22–32.
- Duran, A., 1998. Akseki (Antalya) İlçesindeki Bazı Bitkilerin Yerel Adları ve Etnobotanik Özellikleri, *OT Sistematik Botanik Dergisi*, 5: (1), 77-92.
- Duran, A., Satıl, F., Tümen, G., 2001. Balıkesir Yöresinde Yabani Meyveler ve Etnobotanik Özellikleri, *OT Sistematik Botanik Dergisi*, 8, (1), 87-94.
- Elkhayat, E. S., Ibrahim, S. R. M., Aziz, M. A., 2008. Portulene, a new diterpene from *Portulaca oleracea* L. *Journal of Asian Natural Products Research*, 10 (11), 1039–1043.
- Eksik, C., 2020. Mardin İli Artuklu Ömerli ve Yeşilli İlçelerinin Bazı Köylerinde Etnobotanik Çalışma *Harran Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü (Yüksek Lisans Tezi) Şanlıurfa*, 220s.
- Elçi, B. ve Erik, S., 2006. Güdül (Ankara) ve Çevresinin Etnobotanik Özellikler. *Hacettepe Üniversitesi, Eczacılık Fakültesi Dergisi*, 26(2), 57-64.
- El-Ghorab, A., El-Massry, K. F., Shibamoto, T., 2007. Chemical composition of the volatile extract and antioxidant activities of the volatile and nonvolatile extracts of Egyptian corn silk (*Zea mays* L.). *Journal of agricultural and food chemistry*, 55 (22), 9124-9127.
- Erbay, Ş.M., Anıl, S., Melikoğlu, G., 2016. Plants used in traditional treatment against anemia in Turkey. *Marmara Pharmaceutical Journal*, 20, 164-171.
- Erbay, Ş.M. and Sarı, A., 2018. Plants used in traditional treatment against hemorrhoids in Turkey. *Marmara Pharmaceutical Journal*, 22 (2), 110-132.
- Ercisli, S. and Orhan, E., 2007. Chemical composition of white (*Morus alba*), red (*Morus rubra*) and black (*Morus nigra*) mulberry fruits, *Food Chemistry*, 103(4), 1380-1384.

- Erol, M.K. ve Tuzlacı, E., 1996. Eğirdir (Isparta) Yöresinin Geleneksel Halk İlacı Olarak Kullanılan Bitkileri. *Ed.: Maksut Coşkun. XI. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı. 22-24 Mayıs, Ankara (Bildiri Kitabı, 466-475).*
- Ertuğ, F., 2000. An Ethnobotanical Study in Central Anatolia (Turkey), *Economic Botany*, 54(2), 155-182.
- Ertuğ, F., 2002. Bodrum Yöresinde Halk Tıbbında Yararlanılan Bitkiler. 14. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı. *Ed.: K.H.C.Başer ve N.Kırimer, 29-31 Mayıs, Eskişehir (Bildiriler Kitabı, 76-93).*
- Ertuğ, F., 2014. Etnobotanik. Resimli Türkiye Florası Cilt I, *Ed.: Adil GÜNER, Cilt Ed.: Tuna EKİM, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Golden Medya Maatbacılık ve Ticaret A.Ş., İstanbul, 320-344 s.*
- Ertuğ, F., 1998. Orta Anadolu'da Bir Etnoarkeoloji ve Etnobotanik Çalışması, Karatepe'deki Işık: Halet Çember'e Sunulan Yazılar, *Ege Yay.*, İstanbul
- Ertuğ, F., 1999. Plants Used In Domestic Handicrafts In Central Turkey, *OT Sistemik Botanik Dergisi*, 6 (2):57-68
- Ertuğ, F., 2000. An Ethnobotanical Study in Central Anatolia (Turkey), *Economic Botany*, 54 (2) : 155-182.
- Ertuğ, F., 2003b. Bodrum Mutfağında “ Ot Kültürü”: I, Yenen Doğal Otlar, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 10: 49–70.
- Ertuğ, F., 2004a. Etnobotanik Çalışmaları ve Türkiye’de Yeni Açılımlar, *Kepiçeç*, 18: 181-187.
- Ertuğ, F., 2004b. Wild Edible Plants of Bodrum Area (Muğla, Turkey), *Turkish Journal of Botany*, 28: 161-174
- Ertuğ, F., 2006. An overview of the plaited crafts of Turkey (Anatolia and Thrace). *Proceedings of the IVth International Congress of Ethnobotany*, F. Ertuğ, ed., 297-306, *Ege Yayınları*, İstanbul.
- Ertuğ, F., Tümen, G., Çelik, A., Dirmenci, T., 2004. Buldan (Denizli) Etnobotanik Alan Araştırması, *TÜBA Kültür Envanteri Dergisi*, 2, 187-218.
- Eruygur, N., Ucar, E., Ataş, M., Ergul, M., Ergul, M., Sozmen, F., 2020. Determination of biological activity of *Tragopogon porrifolius* and *Polygonum cognatum* consumed intensively by people in Sivas. *Toxicology reports*, 7, 59-66.
- Eşen, B., 2008. Aydınlar Köyü ve Çevresinin (Erdemli/Mersin) Etnobotanik Özellikleri *Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı (Yüksek Lisans Tezi) 110s.*
- Evren, H., 1991. Elazığ Yöresinden Toplanmış Fabaceae ve Asteraceae Familyalarına Ait Tıbbi ve Endüstriyel Bitkiler, *Fırat Havzası Tıbbi ve Endüstriyel Bitkileri Sempozyumu*, Elazığ, 127–135.

- Ezer, N. ve Arısan, Ö., 2006. Folk Medicine in Merzifon (Amasya, Turkey), *Turkish Journal of Botany*. 30, 223-232.
- Ezer, N. ve Avcı, K., 2004. Çerkeş (Çankırı) Yöresinde Kullanılan Halk İlaçları. *Hacettepe Üniversitesi, Eczacılık Fakültesi Dergisi*, 24(2), 67-80.
- Faydaoğlu, E. and Sürücüoğlu, M. S., 2011. History of the use of medical and aromatic plants and their economic importance, *Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, 11(1), 52-67.
- Fei, Y. H., Chen, Z., Li, X. R., Xu, Q. M., Yang, S. L., 2014. Chemical constituents from seeds of *Helianthus annuus*, *Chinese Traditional & Herbal Drugs*, 45, 631-634.
- Fırat, M., 2013. Ferhanga Naven Riweken Bı Kurdi (Kürtçe Bitki Adları Sözlüğü) Latince-Kürtçe-Türkçe. *Sitav Yayınları, Kalkan ofset*, Ankara, 652 s.
- Fırat, M., 2019. *Gundelia siirtica* (Asteraceae), a new lactiferous species from Siirt (south-eastern Anatolia), *Phytotaxa*, 394(4): 276-284.
- Fidan, M. ve Karaismailoğlu, M.C., 2020. Kenevirin Tarihçesi ve Sistematigi, *Palme*, Ankara. 1-13.
- Fidan, M., Pınar, S.M., Eroğlu, H., Yılmaz, M., 2019. Siirt İli Nadir ve Endemik Bitkileri *5th International Conference Onengineering & Natural Sciences*, December 20-22, 2019 Van, Turkey, 671-676.
- Fidan, M., Teğın, İ., Erez, M. E., Pınar, S. M., Eroğlu, H., 2020. Etnobotanik Amaçlı Kullanılan *Origanum acutidens* Bitkisinin Toplam Fenolik-Flovonoid İçeriği, Fenolik Bileşikleri ve Element Analizi, *Akademik Platform Mühendislik ve Fen Bilimleri Dergisi*, 8(1), 49-55.
- Fiorito, S., Epifano, F., Palmisano, R., Genovese, S., Taddeo, V. A., 2017. A re-investigation of the phytochemical composition of the edible herb *Amaranthus retroflexus* L. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*, 143, 183-187.
- Frattani, F. S., Assafim, M., Casanova, L. M., de Souza, J. E., de Almeida Chaves, D. S., Costa, S. S., Zingali, R. B., 2020. Oral treatment with a chemically characterized parsley (*Petroselinum crispum* var. *neapolitanum* Danert) aqueous extract reduces thrombi formation in rats, *Journal of Traditional and Complementary Medicine* (In press)
- Fujita, T., Sezik, E., Tabata, M., Yeşilada, E., Honda, G., Takeda, Y., Tanaka, T., Takaishi, Y., 1995. Traditional Medicine in Turkey VII. Folk Medicine in Middle and West Black Sea Regions, *Economic Botany* 49 (4) pp. 406-422.
- Furkan, K. M., 2016. Adıyaman İlinde Yetişen Bazı Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri. Adıyaman Üniversitesi, *Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı*, Adıyaman, 263 s. (Yüksek Lisans Tezi)

- Gelse, A., 2012. Adıyaman ve Çevresinin Etnobotanik Özellikleri. Yüzüncü Yıl Üniversitesi, *Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı*, Van, 231 s. (Yüksek Lisans Tezi).
- Gencay, A., 2007. Cizre (Şırnak)' nin Etnobotanik Özellikleri, *Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, (Yüksek Lisans Tezi) 249s*
- Gencay, A., 2007. Türkiye' nin Önemli Doğal Alanları, *Doğa Derneği Yayınları*, 1 (2) : 474- 477
- Giallourou, N., Oruna-Concha, M. J., Harbourne, N., 2016. Effects of domestic processing methods on the phytochemical content of watercress (*Nasturtium officinale*). *Food chemistry*, 212, 411-419.
- Górnaś, P., Rudzińska, M., Raczyk, M., Mišina, I., Soliven, A., Segliņa, D., 2016. Chemical composition of seed oils recovered from different pear (*Pyrus communis* L.) cultivars. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 93(2), 267-274.
- Goyeneche, R., Roura, S., Ponce, A., Vega-Gálvez, A., Quispe-Fuentes, I., Uribe, E., Di Scala, K., 2015. Chemical characterization and antioxidant capacity of red radish (*Raphanus sativus* L.) leaves and roots. *Journal of Functional Foods*, 16, 256-264.
- Graham, L.E., Graham, J.M., Wilcox, L.M., 2004. Bitkiler ve İnsanlar, Bölüm 2. Bitki Biyolojisi (çeviri Editor: Kani IŞIK) *Palme Yayıncılık*, Antalya 14-29s
- Güler, Z. and Şekerli, Y. E., 2013. Distribution of volatile compounds in organic tomato (*Lycopersicon esculentum*) at different ripening stages, *Academic Food Journal*, 11, 6-13.
- Gümüş, İ., 1994. Ağrı Yöresinde Yetişen Bazı Faydalı Bitkilerin Yerel Adları ve Kullanışları. *Turkish Journal of Botany*. (18), 107-112.
- Güner, A., Aslan, S., Ekim, T., Vural, M., Babaç, M.T., (edlr.), 2012. Türkiye Bitkileri Listesi (Damarlı Bitkiler), *Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi ve Flora Araştırmaları Derneği Yayını*. İstanbul.
- Güner, A., Özhatay, N., Ekim, T., Başer, K.H.C. (eds.), 2000. Flora of Turkey and East Eagen Islands, vol. 11, (Supplement 2) *Edinburgh University Pres*, Edinburgh
- Güneş, S., 2010. Karaisalı (Adana) ve Köylerinde Halkın Kullandığı Doğal Bitkilerin Etnobotanik Yönden Araştırılması. *Niğde Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı*, Niğde, 294 s. (Yüksek Lisans Tezi).
- Gürhan, G. ve Ezer, N., 2004. Halk Arasında Hemoroit Tedavisinde Kullanılan Bitkiler-I, *Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi*, 24(1), 37-55.
- Xin, H.-L., Xu, Y.-F., Hou, Y.-H., 2008. Two novel triterpenoids from *Portulaca oleracea* L. *Helvetica Chimica Acta*, 91(11), 2075–2080.

- Haghi, G., Hatami, A., Arshi, R. 2011. Distribution of caffeic acid derivatives in *Gundelia tournefortii* L. *Food chemistry*, 124(3), 1029-1035.
- Han, U.Y., 2016. Bazı Endemik Bitkilerin Besin Değerlerinin Araştırılması. Adıyaman Üniversitesi, *Fen Bilimleri Enstitüsü*, Kimya Anabilim Dalı, Adıyaman, 46 s. (Yüksek Lisans Tezi).
- Hasimi, N., Ertaş, A., Varhan Oral, E., Alkan, H., 2017. Chemical profile of malva neglecta and malvella sherardiana by LC-MS/MS, GC/MS and their anticholinesterase, antimicrobial and antioxidant properties with aflatoxin-contents. *Marmara Pharmaceutical Journal*, 21(3), 471-484.
- Hayta, Ş., Polat, R., Selvi, S., 2014. Traditional uses of medicinal plants in Elazığ (Turkey). *Journal of Ethnopharmacology*.154, 613-623.
- Hazrati, S., Govahi, M., Mollaei, S., 2020. Fatty acid profile and in vitro biological properties of two Rosacea species (*Pyrus glabra* and *Pyrus syriaca*), grown as wild in Iran, *Food Science & Nutrition*, 8(2), 841-848.
- Heinrich, M., Kufer, J., Leonti, M., Pardo-de-Santayana, M., 2006. Ethnobotany and ethnopharmacology—Interdisciplinary links with the historical sciences. *Journal of ethnopharmacology*, 107(2), 157-160.
- Honda, G., Yeşilada, E., Tabata, M., Sezik, E., Fujita, T., Takeda, Y., Takaishi, Y., Tanaka, T., 1996. Traditional Medicine in Turkey VI. Folk Medicine in West Anatolia: Afyon, Kütahya, Denizli, Muğla, Aydın provicens. *Journal of Ethnopharmacology*, (53), 75-87.
- Hu, B., Khutsishvili, M., Fayvush, G., Atha, D., Borris, R. P., 2020. Phytochemical Investigations and Antimicrobial Activities of *Anchusa azurea*. *Chemistry of Natural Compounds*, 56(1), 119-121.
- Hu, X. F., Zhang, Q., Zhang, P. P., Sun, L. J., Liang, J. C., Morris-Natschke, S. L., Lee, K. H., 2018. Evaluation of in vitro/in vivo anti-diabetic effects and identification of compounds from *Physalis alkekengi*, *Fitoterapia*, 127, 129-137.
- Jacobo-Valenzuela, N., de Jesus Zazueta-Morales, J., Gallegos-Infante, J. A., Aguilar-Gutierrez, F., Camacho-Hernandez, I. L., Rocha-Guzman, N. E., ve Gonzalez-Laredo, R. F., 2011. Chemical and physicochemical characterization of winter squash (*Cucurbita moschata* D.), *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, 39(1), 34-40.
- Jiang, L., Numonov, S., Bobakulov, K., Qureshi, M. N., Zhao, H., Aisa, H. A., 2015. Phytochemical profiling and evaluation of pharmacological activities of *Hypericum scabrum* L. *Molecules*, 20(6), 11257-11271.
- Josephs, E., Van Etten, M., Harkess, A., Platts, A., Baucom, R., 2020. Adaptive and maladaptive expression plasticity underlying herbicide resistance in an agricultural weed. <https://doi.org/10.1101/2020.09.25.313650>, *BioRxiv*. 07.12.2020 (In press).

- Joshi, B. C., Mukhija, M., Kalia, A. N., 2014. Pharmacognostical review of *Urtica dioica* L., *International Journal of Green Pharmacy*, 8(4), 201-209.
- Karaca, A., 2008. Aydın Yöresinde Bal Arılarının (*Apis mellifera* L.) Yararlanabileceği Bitkiler ve Bazı Özellikleri. *Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 5(2), 39-66.
- Karaca, A., 2008. Aydın Yöresinde Bal Arılarının (*Apis mellifera* L.) Yararlanabileceği Bitkiler ve Bazı Özellikleri, *ADÜ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 5(2):39-66.
- Karadaş, S., Güler, A., Şahin, M. & Behçet, L., 2010. 32 Haftalık Gebede Deli Banotu Zehirlenmesi. 8. *Ulusal Jinekoloji ve Obstetrik Kongresi*, 18-23 Mayıs 2010,
- Karagöz, F.K., Serteser, A., 2014. Suşehri Çevresinin Etnobotanik Açından Değerlendirilmesi. II. *Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu*, 23-25 Eylül, Yalova (Bildiriler Kitabı, 84-94).
- Karakaya, L., Akgül, Y., Nalbantsoy, A., 2017. Chemical constituents and in vitro biological activities of *Eremurus spectabilis* leaves, *Natural Product Research*, 31(15), 1786-1791.
- Karakaya, S., Polat, A., Aksakal, Ö., Sümbüllü, Y.Z., İncekara, Ü., 2019. Ethnobotanical study of medicinal plants in the Aziziye district (Erzurum, Turkey), *Turkish Journal Of Pharmaceutical Sciences*, 17(2), 1-16.
- Karakurt, E., 2014. Kelkit (Gümüşhane) ilçesinin etnobotanik özellikleri. Master's thesis, *Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, 187 sayfa.
- Kargioğlu, M., Cenki, S., Serteser, A., Konuk, M., Vural, G., 2010. Traditional Uses of Wild Plants in the Middle Aegean Region of Turkey. *Human Ecology*, 38(3), 429-450.
- Karimi, A. ve Moradi, M. T., 2015. Total phenolic compounds and in vitro antioxidant potential of crude methanol extract and the correspond fractions of *Quercus brantii* L. acorn. *Journal of HerbMed Pharmacology*, 4(1), 35-39.
- Kasimoğlu, A., 2013. Ferhenga Navên Nebatan A Kurdi (Kürtçe Bitki Adları Sözlüğü) Kürtçe-Latince-Türkçe. Ed.: Prof. Dr. Kadri YILDIRIM, *Mardin Artuklu Üniversitesi, Türkiye'de Yaşayan Diller Enstitüsü Yayınları*, İstanbul, 1168 s.
- Kaval, İ. Geçitli (Hakkâri) ve Çevresinin Etnobotanik Özellikleri. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı*, Van, 2011, 298 s. (Yüksek Lisans Tezi)
- Kaval, İ., 2011. Geçitli (Hakkari) Ve Çevresi'nin Etnobotanik Özellikleri *Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı*, (Yüksek Lisans Tezi) 279s.
- Kayabaşı-Poyraz, N., Tümen, G., Polat, R., 2016. Ethnobotanical studies on useful plants in Manyas (Balıkesir/Turkey) region. *Biological Diversity and Conservation*, 9(3), 58-63.

- Kazan, D., 2007. Ortaca (Muğla) İlçesinin Etnobotaniği. *Muğla Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü*, Biyoloji Anabilim Dalı, (Yüksek Lisans Tezi) 144s
- Kerar, B. A. ve Akan, H., 2019. Aktepe ve Zeytinoba Köyleri (Hassa/Hatay-Türkiye) Arasında Kalan Bölgenin Florası ve Etnobotaniği Üzerine Bir Araştırma, *Bağbahçe Bilim Dergisi*, 6(3), 76-96.
- Keser, S., Keser, F., Karatepe, M., Kaygılı, Ö., Tekin, S., Turkoglu, İ., Demir, E., Yılmaz, Ö., Kirbag S., Sandal, S., 2020. Bioactive contents, In vitro antiradical, antimicrobial and cytotoxic properties of rhubarb (*Rheum ribes* L.) extracts, *Natural Product Research*, 34:23, 3353-3357, DOI: 10.1080/14786419.2018.1560294 (In press)
- Keskin, C., Aktepe, N., Yükselten, Y., Sunguroglu, A., Boğa, M., 2017. In-vitro antioxidant, cytotoxic, cholinesterase inhibitory activities and anti-genotoxic effects of *Hypericum retusum* aucher flowers, fruits and seeds methanol extracts in human mononuclear leukocytes, *Iranian journal of pharmaceutical research*, 16(1), 210.
- Keskin, M. ve Alpınar, K., 2002. Kışlak (Yayladağı/Hatay) Hakkında Etnobotanik Bir Araştırma, *OT Sistematik Botanik Dergisi* 9 (2); 91-100.
- Kılıç, M., 2019 Artuklu (Mardin) Yöresinde Yetişen Bitkier Üzerinde Etnobotanik Bir Araştırma *Manisa Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü* (Doktora Tezi) Manisa.
- Kılıçgün, H. and Altın, D., 2010. Correlation between antioxidant effect mechanisms and polyphenol content of *Rosa canina*. *Pharmacognosy magazine*, 6 (23), 238.
- Kıran, Ö., 2006. Kozan Yöresi Florasındaki Tıbbi Bitkiler ve Bunların Halk Tıbbında Kullanışı, *Çukurova Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü*, Deontoloji ve Tıp Tarihi Anabilim Dalı (Yüksek Lisans Tezi) 56s.
- Kırbağ, S., Kürşat, M., Zengin, K.F., 2005. Elazığ'da Tıbbi Amaçlar İçin Kullanılan Bazı Bitki Ekstraktlarının Antimikrobiyal Aktiviteleri. *Doğu Anadolu Bölgesi Araştırmaları Dergisi*, 168-171.
- Kırbağ, S. ve Zengin, F., 2006. Elazığ Yöresindeki Bazı Tıbbi Bitkilerin Antimikrobiyal Aktiviteleri, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, *Tarım Bilimleri Dergisi*, (J. Agric. Sci.), 16(2): 77-80.
- Kıvanç, M. R. and Türkoglu, V., 2019. Investigation of the effects of natural compounds isolated from *Arum ruficolum* var. *ruficolum* on glutathione reductase enzyme purified from bovine liver. *Biomedical Chromatography*, 33(8), e4560.
- Kızıl, S. ve Tonçer, Ö., 2014. Diyarbakır ve Çevresinden Doğadan Toplanarak Tüketilen Bitkiler. *Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu*, Ed.: Dr. Filiz PEZİKOĞLU, Ahmet Bircan TINMAZ, 23-25 Eylül, Yalova (Bildiriler Kitabı, 158-168).

- Kızıllarslan, Ç., 2008. İzmit Körfezi'nin Güney Kesiminde Etnobotanik Bir Araştırma. *İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı*, İstanbul, 291 s. (Yüksek Lisans Tezi).
- Koca, A., 2003. Flora and Ethnobotany of The Akçakoca District (Düzce), Hacettepe Üniversitesi *Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı*, (Yüksek Lisans Tezi), 230s.
- Koca, D.A. and Yıldırım, Ş., 2010. Ethnobotanical Properties of Akçakoca District in Düzce (Turkey). *Hacettepe J. Biol. & Chem.*, 38 (1) 63-69.
- Koçak, A. and Çakıcı, A. V., 2015. Composition of The Volatile Oils of Two Achillea L.(Asteraceae) Taxa from Turkey. *Bitlis Eren University, Journal of Science and Technology*, 5 (2), 68-70.
- Koçak, S., 1999. Karaman Yöresinde Etnobotanik Bir Araştırma, , İstanbul Üniversitesi *Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı*, İstanbul, (Yüksek Lisans Tezi), 236s.
- Koçyiğit, M., 2005.Yalova İlinde Etnobotanik Bir Araştırma *İstanbul Üni. Sağlık Bilimleri Enstitüsü*, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı (Yüksek Lisans Tezi) 176s.
- Koçyiğit, M. and Özhatay, N., 2006. Wild Plants Used As Medicinal Purpose in Yalova (Northwest Turkey), *Turkish Journal Of Pharmaceutical Sciences*, 3 (2), 91-103.
- Kolaç, T., 2018. Konak (Malatya) Yöresi Halk İlaçları. İnönü Üniversitesi, *Sağlık Bilimleri Enstitüsü*, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı, Malatya, 203 s. (Yüksek Lisans Tezi).
- Korkmaz, E., 2018. Bahçesaray (Müküs) ve Çevresinin Etnobotanik Özellikleri ve Dijital Ortama Aktarımı. *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü*, Ortaöğretim Fen ve Matematik Alanları Eğitimi Anabilim Dalı, Biyoloji Eğitimi Bilim Dalı, Van, 223 s. (Yüksek Lisans).
- Korkmaz, M. ve Karakurt, E., 2014. Kelkit (gümüşhane) aktarlarında satılan tıbbi bitkiler. *Journal of Natural & Applied Sciences*, 18(3), 60-80.
- Korkmaz, M. and Karakuş, S., 2015. Traditional Uses Of Medicinal Plants Of Üzümlü District, Erzincan, Turkey. *Pakistan Journal Botany*, 47(1), 125-134.
- Korkut, M., 2006. Arat Dağı (Şanlıurfa) Florası ve Etnobotanik Özellikleri *Harran Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı*, (Yüksek Lisans Tezi) 103s.
- Korukluoglu, M., Sahan, Y., Yigit, A., Ozer, E. T., Gücer, S., 2010. Antibacterial activity and chemical constitutions of *Olea europaea* L. leaf extracts. *Journal of Food Processing and Preservation*, 34(3), 383-396.
- Koyuncu, O., 2015. Geyve (Sakarya) ve çevresinin floristik ve etnobotanik açıdan incelenmesi. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü*, Biyoloji Anabilim Dalı, Eskişehir, 253 s. (Doktora Tezi).

- Köse, Y.B., Ocak, A., Duran, A., Öztürk, M., 2005. Eskişehir Kent Florasına Ait Bazı Bitkilerin Tıbbi Kullanımları ve Türkçe Yerel Adları. *Selçuk Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 20, 115-130.
- Kültür, Ş., 2007. Medicinal plants used in Kırklareli Province (Turkey). *Journal of Ethnopharmacology*, 111, 341-364.
- Lee, H. H., Ahn, J. H., Kwon, A. R., Lee, E. S., Kwak, J. H., Min, Y. H., 2014. Chemical composition and antimicrobial activity of the essential oil of apricot seed. *Phytotherapy research*, 28(12), 1867-1872.
- Liu, G., Xu, X., Gong, Y., He, L., ve Gao, Y., 2012. Effects of supercritical CO2 extraction parameters on chemical composition and free radical-scavenging activity of pomegranate (*Punica granatum* L.) seed oil, *Food and bioproducts processing*, 90(3), 573-578.
- Liu, X., Ardo, S., Bunning, M., Parry, J., Zhou, K., Stushnoff, C., Kendall, P., 2007. Total phenolic content and DPPH radical scavenging activity of lettuce (*Lactuca sativa* L.) grown in Colorado, *LWT-Food Science and Technology*, 40(3), 552-557.
- Uddin, M. K., Juraimi, A. S. Hossain, M. S. Nahar, M. A. U., Ali, M. E., Rahman, M. M., 2014. Purslane weed (*Portulaca oleracea*): a prospective plant source of nutrition, omega-3 fatty acid, and antioxidant attributes, *The Scientific World Journal*, vol. Article ID 951019, 6 pages.
- Mallek-Ayadi, S., Bahloul, N., Kechaou, N., 2017. Characterization, phenolic compounds and functional properties of *Cucumis melo* L. peels. *Food chemistry*, 221, 1691-1697.
- Mandalari, G., Faulks, R. M., Bisignano, C., Waldron, K. W., Narbad, A., Wickham, M. S.J., 2010a. In vitro evaluation of the prebiotic properties of almond skins (*Amygdalus communis* L.), *FEMS Microbiology Letters*, 304(2), 116-122
- Mandalari, G., Tomaino, A., Arcoraci, T., Martorana, M., Turco, V. L., Cacciola, F., Cross, K. L., 2010b. Characterization of polyphenols, lipids and dietary fibre from almond skins (*Amygdalus communis* L.), *Journal of Food Composition and Analysis*, 23 (2), 166-174.
- Mart, S., 2006. Bahçe ve Hasanbeyli (Osmaniye) Halkın Kullandığı Doğal Bitkilerin Etnobotanik Yönden Araştırılması, *Çukurova Üniversitesi, Fen bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı*, (Yüksek Lisans Tezi) 70s.
- Melikoğlu, G., Kurtoğlu, S., Kültür, Ş., 2015. Türkiye’de Astım Tedavisinde Geleneksel Olarak Kullanılan Bitkiler. *Marmara Pharmaceutical Journal*, 19, 1-11.
- Metin, A., 2009. Mut Ve Çevresinde Yetişen Bitkilerin (Mersin) Etnobotanik Özellikleri, *Selçuk Üniversitesi, Fen bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı*, (Yüksek Lisans Tezi) 243s

- Metin, A., Çalka, Ö., Behçet, L., Yıldırım, E., 2001. Phytodermatitis from *Ranunculus damascenus*, *Contact Dermatitis*, 44: 183
- Metin, A., Çalka, Ö., Akdeniz, N., Behçet, L., 2005. Phytodermatitis from *Ceratocephalus falcatus*, *Contact Dermatitis*, 52: 314-316
- Mihailović, N. R., Mihailović, V. B., Kreft, S., Ćirić, A. R., Joksović, L. G., Đurđević, P. T., 2018. Analysis of phenolics in the peel and pulp of wild apples (*Malus sylvestris* (L.) Mill.). *Journal of Food Composition and Analysis*, 67, 1-9.
- Miljić, U., Puškaš, V., Velićanski, A., Mašković, P., Cvetković, D., Vujić, J., 2016. Chemical composition and in vitro antimicrobial and cytotoxic activities of plum (*Prunus domestica* L.) wine. *Journal of the Institute of Brewing*, 122(2), 342-349.
- Mkaddem, M., Bouajila, J., Ennajar, M., Lebrihi, A., Mathieu, F., Romdhane, M., 2009. Chemical composition and antimicrobial and antioxidant activities of *Mentha* (*longifolia* L. and *viridis*) essential oil. *Journal of Food Science*, 74(7), 358-363.
- Mohammed, A. B., Yagi, S., Tzanova, T., Schohn, H., Abdelgadir, H., Stefanucci, A., Zengin, G., 2020. Chemical profile, antiproliferative, antioxidant and enzyme inhibition activities of *Ocimum basilicum* L. and *Pulicaria undulata* (L.) CA Mey. grown in Sudan, *South African Journal of Botany*, 132, 403-409.
- Mojarrab, M., Mohammadi, A. K., Hosseinzadeh, L., Siavash-Haghighi, Z. M., 2014. Antioxidant activity and safety assessment of *Tragopogon buphthalmoides* hydroethanolic extract: Acute and subchronic toxicities. *Research in Pharmaceutical Sciences*, 9(5), 359-366.
- Montefusco, A., Semitaio, G., Marrese, P. P., Iurlaro, A., De Caroli, M., Piro, G., Lenucci, M. S., 2015. Antioxidants in varieties of chicory (*Cichorium intybus* L.) and wild poppy (*Papaver rhoeas* L.) of Southern Italy, *Journal of Chemistry*, Article ID 923142, 8 pages.
- Mükemre, M., Behçet, L., Çakılcıoğlu, U., 2015. Ethnobotanical study on medicinal plants in villages of Çatak (Van-Turkey). *Journal of Ethnopharmacology*, 166, 361-374.
- Mükemre, M., 2013 *Konalga, Sırmalı, Dokuzdam Köyleri (Çatak-Van) ve Çevrelerinin Etnobotanik Özellikleri. Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı*, (Yüksek Lisans Tezi) Van.
- Mzoughi, Z., Chahdoura, H., Chakroun, Y., Cámara, M., Fernández-Ruiz, V., Morales, P., Majdoub, H., 2019. Wild edible Swiss chard leaves (*Beta vulgaris* L. var. *cicla*): Nutritional, phytochemical composition and biological activities. *Food Research International*, 119, 612-621.
- Nabavi, S. F., Habtemariam, S., Ahmed, T., Sureda, A., Daglia, M., Sobarzo-Sánchez, E., Nabavi, S. M., 2015. Polyphenolic composition of *Crataegus monogyna* Jacq.: from chemistry to medical applications. *Nutrients*, 7(9), 7708-7728.

- Nadiroğlu, M., Behçet, L., Çakılcıoğlu, U., 2019. An ethnobotanical survey of medicinal plants in Karlıova (Bingöl-Turkey). *Indian Journal of Traditional Knowledge*, 18(1), 76-87.
- Naemi, F., Asghari, G., Yousofi, H., Yousefi, H. A., 2014. Chemical composition of essential oil and anti trichomonas activity of leaf, stem, and flower of *Rheum ribes* L. extracts. *Avicenna journal of phytomedicine*, 4(3), 191–199.
- Nauman, M., Kale, R. K., Dhruve, P., Singh, R. P., 2020. Determination of antioxidant potential of *Salix aegyptiaca* L. through biochemical analysis, *Indian Journal of Experimental Biology*, 58, 198-205.
- Negreanu-Pirjol, B. S., Ticuta, N. P., Jurja, S., Moise, I., Lepadatu, A. C., 2017. Comparative Antimicrobial Activity Of Some Indigenous Berries Fruits Extracts. *International Multidisciplinary Scientific GeoConference: SGEM*, 17, 569-575.
- Nehdi, I. A., Sbihi, H. M., Tan, C. P., Al-Resayes, S. I., Rashid, U., Al-Misned, F. A., ve El-Serehy, H. A., 2020. Chemical Composition, Oxidative Stability, and Antioxidant Activity of *Allium ampeloprasum* L.(Wild Leek) Seed Oil. *Journal of Oleo Science*, 69(5):413-421.
- Oğuz, F., Tepe, I., 2017. Yüksekova (Hakkâri) Yöresinde Halk Tababetinde Kullanılan Bitkiler ve Kullanım Alanları. *Turkish Journal of Weed Science*, 20(2), 28-37.
- Oliveira, A. P., Pereira, J. A., Andrade, P. B., Valentão, P., Seabra, R. M., Silva, B. M., 2008. Organic acids composition of *Cydonia oblonga* Miller leaf, *Food Chemistry*, 111(2), 393-399.
- Onar, S., 2006. Bandırma (A1(A) Balıkesir) ve Çevresinin Etnobotaniği, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, *Fen bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı*, (Yüksek Lisans Tezi) 133s.
- Oral, D. Ç., 2007. Konya İlinde Kullanılan Halk İlaçları Üzerinde Etnobotanik Araştırmalar, *Gazi Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü*, Fitoterapi Programı, (Yüksek Lisans Tezi) 149s.
- Oymak, E., 2018. Bozova (Şanlıurfa) Halkının Kullandığı Doğal Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri. *Harran Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Şanlıurfa*, 129 s. (Yüksek Lisans Tezi).
- Özbek, H., Ceylan, E., Kara, M., Özgökçe, F., Koyuncu, M., 2004. Hypoglycemic effect of *Rheum ribes* Roots in Alloxan Induced Diabetic and Normal Mice, *Scand J Lab Anim Sci*, 31 (2) : 113–115.
- Özcan, M. M. ve Chalchat, J. C., 2008. Chemical composition and antifungal activity of rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) oil from Turkey. *International journal of food sciences and nutrition*, 59(7-8), 691-698.
- Özcan, Ö., 2009. Isolation and structural identification of compounds from *Notobasis syriaca* L. Yüksek Lisans, *Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, 70s.,

- Özçelik, H., 1992. On The Herbal Cheese From East Anatolia (Turkey), *Journal of Economic Botany*, 48(2), 214-217.
- Özçelik, H., 1994, Notes on Economic Plants. *Economic Botany*, 48 (2): 214-221.
- Özçelik, H., Ay, G., Öztürk, M., 1990. Doğu ve Güneydoğu Anadolu'nun Ekonomik yönden Önemli Bazı Bitkileri, *X.Ulusal Biyoloji Kongresi*, Bildirileri, (18–20 Temmuz 1990, Erzurum), 1–10.
- Özgen, U., Kaya, Y., Maksut, C., 2004. Ethnobotanical studies in The Villages of The District of ILICA (Erzurum), Turkey, *Economic Botany* 58(4): 691-696.
- Özgökçe, F., 1999. Vangölü Havzasında Yetiştirilen Bazı Otsu Bitkilerin Yakacak Olarak Değerlendirilmesi Üzerine Düşünceler, *International Symposium on Protection of Natural Environment and Ehlami Karaçam 23-25 September*, Kütahya, 784-791.
- Özgökçe, F. and Özçelik H., 2004. Ethnobotanical Aspects of Some Taxa in East Anatolia (Turkey), *Economic Botany*, 58 (4): 697-704.
- Özgökçe, F., Yılmaz, İ., 2003. Dye Plants of East Anatolia Region (Turkey), *Economic Botany*, 57 (4): 454-460
- Özhatay, N., Koyuncu, M., Atay, S., Byfield, A., 1997. Türkiye'nin Doğal Tıbbi Bitkilerinin Ticareti Hakkında Bir Çalışma, *Doğal Hayatı Koruma Derneği*, İstanbul.
- Özhatay, N., Kültür, Ş., Gürdal, B., 2017. Check-list of additional taxa to the supplement flora of Turkey VIII. *Istanbul J Pharm*, 47(1), 31-46.
- Özkan G., A. and Koyuncu, M., 2005. Traditional Medicinal Plants Used in Pınarbaşı Area (Kayseri-Turkey). *Turkish J. Pharm. Sci.* 2(2), 63-82.
- Öztürk M. ve Dinç M., 2005. Nizip (Aksaray) Bölgesinin Etnobotanik Özellikleri. *OT Sistematik Botanik Dergisi*, (12)1: 93-102
- Öztürk, A., Öztürk, S., Kartal, Ş., 2000. Van Otlı Peynirlerine Katılan Bitkilerin Özellikleri ve Kullanılışları, *OT Sistematik Botanik Dergisi*, 7 (2):167-179.
- Öztürk, M. ve Özçelik, H., 1991. Doğu Anadolu'nun Faydalı Bitkileri, *Semih Ofset Basım Tesisleri*, Ankara.
- Özüdoğru, B., Akaydın, G., Erik, S., Yeşilada, E., 2011. Inferences from an ethnobotanical field expedition in the selected locations of Sivas and Yozgat provinces (Turkey). *Journal of Ethnopharmacology*, 137, 85-98.
- Özüdoğru, B., Akaydın, G., Erik, S., Yeşilada, E., 2011. Inferences from an ethnobotanical field expedition in the selected locations of Sivas and Yozgat provinces (Turkey). *Journal of Ethnopharmacology*, 137, 85-98.

- Özyazıcı, M.A., Dengiz, O., İmamoğlu, A., 2014. Siirt ili bazı arazi ve toprak özelliklerinin coğrafi bilgi sistem analizleriyle değerlendirilmesi. *Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi*, 1(2): 128-137
- Paunović, D., Kalušević, A., Petrović, T., Urošević, T., Djinović, D., Nedović, V., Popović-Djordjević, J., 2019. Assessment of chemical and antioxidant properties of fresh and dried rosehip (*Rosa canina* L.), *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, 47(1), 108-113.
- Pereira, J. A., Oliveira, I., Sousa, A., Ferreira, I. C., Bento, A., Estevinho, L., 2008. Bioactive properties and chemical composition of six walnut (*Juglans regia* L.) cultivars, *Food and chemical toxicology*, 46(6), 2103-2111.
- Pınar, S.M., Fidan, M., Eroğlu, H., Demir İnal, T., 2019. Siirt İli Petaloid Monokotiledon Florası 5 th International Conference on Engineering & Natural Sciences, December 20-22, Van, Turkey, 664-670.
- Pieroni, A., Dibra, B., Grishaj, G., Grishaj, I., Maçai, S. G., 2005. Traditional Phytotherapy of the Albanians of Lepushe, Northern Albanian Alps, *Fitoterapia* 76 : 379– 399.
- Polat, R., Çakılcıoğlu, U., Satıl, F., 2013. Traditional uses of medicinal plants of Solhan (Bingöl-Turkey), *Journal of Ethnopharmacology*, 48, 951-963.
- Polat, R., 2010. Havran ve Burhaniye (Balıkesir) Çevresinde Tarımsal Biyoçeşitlilik ve Etnobotanik Araştırmaları. *Balıkesir Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı*, Balıkesir, 359 s. (Doktora Tezi)
- Politeo, O., Jukic, M., Milos, M., 2007. Chemical composition and antioxidant capacity of free volatile aglycones from basil (*Ocimum basilicum* L.) compared with its essential oil. *Food chemistry*, 101(1), 379-385.
- Rad, J. S., Alfatemi, M. H., Rad, M. S., Sen, D. J., 2013. Phytochemical and antimicrobial evaluation of the essential oils and antioxidant activity of aqueous extracts from flower and stem of *Sinapis arvensis* L., *American Journal of Advanced Drug Delivery*, 1(1), 001-010.
- Roberts, J. L. and Moreau, R., 2016. Functional properties of spinach (*Spinacia oleracea* L.) phytochemicals and bioactives. *Food & Function*, 7(8), 3337-3353.
- Roth, L., Daunderer, M., Kormann, K. 1984. Giftpflanzen-Pflanzengifte, Vorkommen, Wirkung, Therapie. *Limburger Vereinsdruckerei GmbH*, 6250, Limburg/Lahn 4.
- Saday, H., 2009. Güzeloluk Köyü Ve Çevresinin (Erdemli/Mersin) Etnobotanik Özellikleri, *Selçuk Üniversitesi, Fen bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı*, (Yüksek Lisans Tezi) 123s
- Saidi, M., Ghafourian, S., Zarin-Abaadi, M., Movahedi, K., Sadeghifard, N., 2012. In vitro antimicrobial and antioxidant activity of black thyme (*Thymbra spicata* L.) essential oils, *Roum Arch Microbiol Immunol*, 71, 61-69.

- Sakinoğlu-Oruç, F.., Oruç, S.H., 2017. Ethnobotanical Aspects of Some Species in Düzce and its Vicinity. *International Congress on Medicinal and Aromatic Plants*. May 10-12 2017, Konya (Bildiri Kitabı, 391-399)
- Sargın, S.A., 2013. Alaşehir ve Çevresinde (Manisa) Tarımsal Biyoçeşitlilik Ve Etnobotanik Araştırmaları. *Balıkesir Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Balıkesir*, 483 s. (Doktora Tezi)
- Sarper, F., Akaydın, G., şimşek, I., Yeşilada, E., 2009. An Ethnobotanical Field Survey in the Haymana District of Ankara Province in Turkey, *Turkish Journal of Biology*,. 33, 79-88.
- Satıl, F., Akecek, E., Selvi, S., 2008. Madra Dağı (Balıkesir/İzmir) ve Çevresinde Etnobotanik Bir alışma. *Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi*, 1 (1): 31-36.
- Savran, A., Bağcı, Y., Kargıoğlu, M., 2008. Gemerek (Sivas) ve Çevresindeki Bazı Bitkilerin Yerel Adları ve Etnobotanik Özellikleri. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi* 1 (3): 313-321.
- Savran, A., Zengin, G., Aktumsek, A., Mocan, A., Glamolija, J., Ćirić, A., Soković, M., 2016. Phenolic compounds and biological effects of edible *Rumex scutatus* and *Pseudo sempervivum sempervivum*: potential sources of natural agents with health benefits, *Food & Function*, 7(7), 3252-3262.
- Sayar, A., Güvensen, A., Özdemir, F., Öztürk, M., 1995. Muğla (Türkiye) İlindeki Türlerin Etnobotanik Özellikleri, *OT Sistematik Botanik Dergisi*, 2 (1): 151–160.
- Selek, S., Koyuncu, I., Çağlar, H. G., Bektas, I., Yılmaz, M. A., Gonel, A., Akyuz, E., 2018. The evaluation of antioxidant and anticancer effects of *Lepidium Sativum* Subsp *Spinescens* L. methanol extract on cancer cells, *Cellular and Molecular Biology*, 64(3), 72-80.
- Sezik, E., 1991. Türkiye'de Halk İlacı Araştırmaları ve Önemi, *IX. Bitkisel ilaç Hammaddeleri Toplantısı Bildirileri*, 16 - 19 Mayıs, Eskişehir.
- Sezik, E., Yeşilada, E., Honda, G., Takaishi, Y., Takeda, Y., Tanaka, T., 2001. Traditional Medicine in Turkey X. Folk Medicine in Central Anatolia, *Journal of Ethnopharmacology*, 75, 95-115.
- Sezik, E., Yeşilada, E., Tabata, M., Honda, G., Takaishi, Y., Fujita, T., Tanaka, T., Takeda, Y., 1997. Traditional Medicine in Turkey VII. Folk Medicine in East Anatolia; Erzurum, Erzincan, Ağrı, Kars, İğdir Provinces, *Economic Botany*, 51 (3), 195-211.
- Shahinuzzaman, M., Yaakob, Z., Anuar, F. H., Akhtar, P., Kadir, N. H. A., Hasan, A. M., Sopian, K., 2020. In vitro antioxidant activity of *Ficus carica* L. latex from 18 different cultivars, *Scientific Reports*, 10(1), 1-14.
- Shortle, E., O'Grady, M. N., Gilroy, D., Furey, A., Quinn, N., Kerry, J. P., 2014. Influence of extraction technique on the anti-oxidative potential of hawthorn (*Crataegus monogyna*) extracts in bovine muscle homogenates, *Meat Science*, 98(4), 828-834.

- Shu, Z., Xing, N., Wang, Q., Li, X., Xu, B., Li, Z., Kuang, H., 2016. Antibacterial and anti-inflammatory activities of *Physalis alkekengi* var. *franchetii* and its main constituents. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, Article ID 4359394, 10 pages
- Sırma, E., 2020. Pervari (Siirt) Bölgesi (Çemikari, Kovanağzı, Sarıyaprak) Propolislerinin Kimyasal İçerikleri ve Botanik Orjininin Belirlenmesi, (Yüksek lisans tezi), *Siirt Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*.91s.
- Snene, A., El Mokni, R., Mahdhi, A., Joshi, R. K., Hammami, S., 2020. Comparative study of essential oils composition and in vitro antibacterial effects of two subspecies of *Daucus carota* growing in Tunisia. *South African Journal of Botany*, 130, 366-370.
- Soshnikova, O. V., Yatsyuk, V. Y., Yatsuk, V. Y., Yatsuk, V. Y., Soshnikova, O. V., 2010. The investigations of the chemical composition of *Amaranthus retroflexus* L., *IP Pavlov Russian Medical Biological Herald*, 18(2), 135-141.
- Şahin-Fidan, E., 2018. Tek Tek Dağları Eteklerindeki Bazı Köylerde Etnobotanik Çalışma. *Harran Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü*, Biyoloji Anabilim Dalı, Şanlıurfa, 103 s. (Yüksek Lisans Tezi).
- Şenkardeş, İ., 2014. Nevşehir'in Güney İlçelerinde (Acıgöl, Derinkuyu, Gülşehir, Nevşehir-Merkez, Ürgüp) Etnobotanik Araştırmalar. *Marmara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü*, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı, İstanbul, 459 s. (Doktora Tezi).
- Şenkardeş, İ. ve Tuzlacı, E., 2016. Nevşehir'in Güney İlçelerindeki Bitkilerin Yöresel Adları, *Avrasya Terim Dergisi*, 4(1), 29-39.
- Şimşek, I., Aytekin, F., Yeşilada, E., Yıldırım, Ş., 2004. Anadolu'da Halk Arasında Bitkilerin Kullanış Amaçları Üzerinde Etnobotanik Bir Araştırma, *14. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı*, Bildiriler, 434-457.
- Şimşek, İ., Aytekin, F., Yeşilada, E., Yıldırım, Ş., 2001. Ankara Gölbaşı'nda Yabani Bitkilerin Kullanış Amaçları ve Şekilleri Üzerinde Bir Araştırma, *OT Sistemik Botanik Dergisi*, 8 (5), 15-120.
- Şimşek, M., Sultan, N., Orhan, I. E., 2013. Effects of various extracts from *Pistacia eurycarpa* Yalt. on growth duration of *Mycobacterium tuberculosis*. *African Journal of Microbiology Research*, 7(20), 2401-2408.
- Tabata, M., Sezik, E., Honda, G., Yeşilada, E., Fukui, H., Goto, K., Ikeshiro, Y., 1994. Traditional Medicine In Turkey III. Folk Medicine in East Anatolia; Van and Bitlis Provinces, *International Journal of Pharmacology*, 32: 3-12.
- Taghizadeh, S. F., Davarynejad, G., Asili, J., Riahi-Zanjani, B., Nemati, S. H., Karimi, G., 2018. Chemical composition, antibacterial, antioxidant and cytotoxic evaluation of the essential oil from pistachio (*Pistacia khinjuk*) hull. *Microbial Pathogenesis*, 124, 76-81.

- Takeuchi, J. and Nagashima, T., 2011. Preparation of dried chips from Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus*) tubers and analysis of their functional properties. *Food Chemistry*, 126 (3), 922-926.
- Tanker, M. ve Tanker, N., 1967. Kenger Kahvesini Veren Bitki: *Gundelia tournefortii* L. *İstanbul Üniv. Ecz. Fak. Mec.*, 1967; 3 (2): 63-74.
- Tetik, F., Civelek, Ş., Çakılcıoğlu, U., 2013. Traditional uses of some medicinal plants in Malatya (Turkey). *Journal of Ethnopharmacology*, 146, 331-346.
- Thai, Q. D., Tchoumtchoua, J., Makropoulou, M., Boulaka, A., Meligova, A. K., Mitsiou, D. J., Skaltsounis, L. A., 2016. Phytochemical study and biological evaluation of chemical constituents of *Platanus orientalis* and *Platanus acerifolia* buds. *Phytochemistry*, 130, 170-181.
- Tohma, H. S. and Gulçin, I., 2010. Antioxidant and radical scavenging activity of aerial parts and roots of Turkish liquorice (*Glycyrrhiza glabra* L.). *International Journal of Food Properties*, 13(4), 657-671.
- Tonbul, S. ve Altan, Y., 1989. Elazığ Yöresinde Halkın Çeşitli Amaçlar için Yararlandığı Bazı Bitkiler, *Fırat Üniversitesi Dergisi (Sosyal Bilimler)*, 3 (2): 267-278.
- Tonbul, S. ve Altan, Y., 1989. Elazığ Yöresinde Halkın Çeşitli Amaçlar için Yararlandığı Bazı Bitkiler, *Fırat Üniversitesi Dergisi (Sosyal Bilimler)*, 3 (2): 267-278.
- Tugay, O., Ertuğrul K., Yıldıztuğay, E., 2004. Başarakavak (Konya) Kasabası Etnobotanik Alan Araştırması, *Tüba Kültür Envanteri Dergisi* 4/ 245-256.
- Tuttu, G., 2014. Çankırı-Korubaşı Tepe ve Civarının Tıbbi ve Aromatik Bitkileri. II. *Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu*, 23-25 Eylül, 2014, Yalova (Bildiriler Kitabı, 329-339).
- Tuzlacı, E., 1985. Türkiye’de Bitkilerin Yöresel Kullanışları (I), *J.Pharm. Univ. Mar*, 1 (1-2), 101-106.
- Tuzlacı, E., 2006. *Şifa Niyetine Türkiye'nin Bitkisel Halk İlaçları*, 1. Basım, Haziran
- Tuzlacı, E. and Doğan, A., 2010. Turkish Folk Medicinal Plants, IX:Ovacık (Tunceli), *Marmara Pharmaceutical Journal* 14: 136-143.
- Tuzlacı, E., İşbilen, D.F.A., Bulut, G., 2010, Turkish Folk Medicinal Plants, VIII:Lalapaşa (Edirne)” *Marmara Pharmaceutical Journal*, 14, 47-52
- Tuzlacı, E., Yazıcıoğlu, A., 1996. Folk Medicinal of Trabzon (Turkey), *Fitoterapia*, 67 (4) 307-318.
- Türkoğlu, İ., 2000. Elazığ İlindeki Etnobotanik Değeri Olan Taksonların Araştırılması, *Fırat Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Biyoloji Anabilim Dalı*, (Yüksek Lisans Tezi).

- Türkoğlu, İ., Civelek, Ş., Kürşat, M., 2006. Gözeli ve Kavak Ovalarında (Elazığ) Etnobotanik Bir Araştırma. PS-107, 18. *Ulusal Biyoloji Kongresi*, Kuşadası/Aydın.
- Tütenocaklı, T., 2014. Yenice (Çanakkale) Ve Çevresinde Tarımsal Bitki Biyoçeşitliliği Ve Etnobotanik Araştırmalar. *Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü*, Biyoloji Anabilim Dalı, Çanakkale, 290 s. (Doktora Tezi)
- Uysal, G., 2008. Köyceğiz (Muğla) İlçesinin Etnobotaniği, *Muğla Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü*, Biyoloji Anabilim Dalı, (Yüksek Lisans Tezi) 244s.
- Üçer, M., 2010. Sivas Yöresinde Yerel Bitkilerden Yapılan İlaçlar. *Bitkilerle Tedavi Sempozyumu*, 5-6 Haziran, Zeytinburnu (Bildiriler Kitabı, 29-42).
- Vural, G., 2008. Honaz Dağı ve Çevresi'ndeki Bazı Doğal Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri. *Afyon Kocatepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü*, Biyoloji Anabilim Dalı, Afyonkarahisar, 2008, 158 s. (Yüksek Lisans Tezi)
- Vural, M., Karavelioğulları, F, A., Polat, H., 1997. Çiçekdağı (Kırşehir) ve Çevresinin Etnobotanik Özellikleri, *OT Sistemik Botanik Dergisi*, 4 (1):117-124.
- Wolf, R.B., Kleiman, R., England, R.E., 1983. New sources of γ -linolenic acid, *J Am Oil Chem Soc* 60, 1858-1860.
- Yabalak, E., Gizir, A. M., 2017. Evaluation of total polyphenol content, antioxidant activity and chemical composition of methanolic extract from *Allium Kharputense* Freyn et. Sint. and determination of mineral and trace elements. *Journal of the Turkish Chemical Society Section A: Chemistry*, 4(3), 691-708.
- Yapıcı, İ.Ü., Hoşgören, H., Saya, Ö., 2009. Kurtalan (Siirt) İlçesinin Etnobotanik Özellikleri, *Dicle Üniversitesi Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Dergisi*, 12, 191-196.
- Yazıcıoğlu, A., Tuzlacı, E., 1996. Folk medicinal plants of Trabzon (Turkey), *Fitoterapia*, 4, 307-318.
- Yeşil, Y., 2007. Kürecik (Akçadağ/Malatya) Bucağında Etnobotanik Bir Araştırma. *İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü*, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı, İstanbul, 275 s. (Yüksek Lisans Tezi).
- Yeşilada, E., Honda, G., Sezik, E., Tabata, M., Fujita, T., Tanaka, T., Takeda, Y., Takaishi, Y., 1995. Traditional Medicine In Turkey V. Folk Medicine In the Inner Taurus Mountains. *Journal of Ethnopharmacology*, 46: 133-152
- Yeşilada, E., Sezik, E., Honda, G., Takaishi, Y., Takeda, Y., Tanaka, T., 1999. Traditional Medicine In Turkey IX. Folk Medicine in north-west Anatolia. *Journal of Ethnopharmacology*, 64 /195-210.
- Yıldırım, A., Mavi, A., Kara, A. A., 2003. Antioxidant and antimicrobial activities of *Polygonum cognatum* Meissn extracts. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 83(1), 64-69.

- Yıldırım, Ş., Terzioğlu, Ö., Özgökçe, F., Türközü, D., 2008. Ethnobotanical and Pharmacological Uses of Some Plants in the Districts of Karpuzalan and Adıgüzel (Van-Turkey), *Journal of Animal and Veterinary Advances*, 7 (7), 873-878.
- Yıldırım, Ş., 1991. Munzur Dağlarının Tıbbi ve Endüstriyel Bitkileri. *Fırat Havzası Tıbbi ve Endüstriyel Bitkileri Sempozyumu*, Ankara. 83-102.
- Yücel, E., 2014: Türkiye'de Yetişen Tıbbi Bitkiler Tanıma Klavuzu. ISBN 978-975-93746, *Türmatsan*, İstanbul 234s.
- Yüce-tepe, A., Altın, G., Özçelik, B., 2020. A novel antioxidant source: evaluation of in vitro bioaccessibility, antioxidant activity and polyphenol profile of phenolic extract from black radish peel wastes (*Raphanus sativus* L. var. niger) during simulated gastrointestinal digestion. *International Journal of Food Science & Technology*.
- Yüzbaşıoğlu, E., 2010. Reşadiye (A6, Tokat, Türkiye) ve Çevresinin Etnobotaniği *Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü*, (Yüksek Lisans Tezi), 180s.
- Zaiter, A., Becker, L., Petit, J., Zimmer, D., Karam, M. C., Baudelaire, É., Dicko, A., 2016. Antioxidant and antiacetylcholinesterase activities of different granulometric classes of *Salix alba* (L.) bark powders, *Powder Technology*, 301, 649-656.
- Zengin, G., Ferrante, C., Senkardes, I., Gevrenova, R., Zheleva-Dimitrova, D., Menghini, L., Brunetti, L., 2019. Multidirectional biological investigation and phytochemical profile of *Rubus sanctus* and *Rubus ibericus*. *Food and Chemical Toxicology*, 127, 237-250.
- Zohary, M., 1966-1986. Flora Palaestina. Vol. 1-4, *Jerusalem Acedemic Pres.*, Israel.

EKLER

EK-1 Etnobotanik Projesi Bilgi Kayıt Formu

Bilgiyi kaydeden kişi:

Konuşulan yer:

Tarih:

Kaset adedi:

Konuşulan kişinin adı, soyadı:

Yaşı(yaklaşık olabilir):

Köyü/Yaşadığı yer:

Adresi:

Kendisi/ailesi o köyün yerlisi mi? (annesi nereli, babası nereli, onların ana-babaları nereden gelmiş, konuşulan kişi kadın ise nereden gelin gelmiş?)

Konuşmanın ana konusu: (yenen bitkiler, şıfalı otlar, boya bitkileri, tek bir bitki, vb.)

Konuşulan kişinin neden seçildiği: (rastlantı, tavsiye, pazarda tanışma, vb.)

ALINAN BİLGİLERİN ÖZETİ

--

EK-2 Etnobotanik Projesi Köy İlkokulları Formu

Bilgiyi kaydeden öğrencinin adı:.....

Sınıfı:.....

Tarih:.....

Konuşulan kişinin adı soyadı:.....

Yaşı:.....

Yaşadığı yer:.....

Adresi:.....

Konuşulan kişiye yakınlık derecesi (Dede, büyükanne, komşu gibi):.....

ŞİFALI BİTKİLER İLİŞKİN ALINAN BİLGİLER			
Bitkinin adı	Kullanılan kısmı	Hangi hastalıkta kullanılır	Nasıl kullanılır

ÖZGEÇMİŞ KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı Tüba Nur DEMİR İNAL
Doğum Yeri ve Tarihi Ergani, 20.06.1990
Telefon -
E-posta tubainal56@gmail.com

EĞİTİM

Derece	Adı, İlçe, İl	Bitirme Yılı
Lise	: Ergani Lisesi	2007
Üniversite	: Siirt Üniversitesi (Biyoloji Bölümü)	2013
Yüksek Lisans	: Siirt Üniversitesi (Biyoloji A.B.D.)	2021

İŞ DENEYİMLERİ

Yıl	Kurum	Görevi
2017	MEB	Öğretmen

UZMANLIK ALANI

Botanik, Etnobotanik, Sitematik

YAYINLAR

Uluslararası Bildiriler

Pınar, S.M., Fidan, M., Eroğlu, H., Demir İnal, T.N., 2019. Siirt İli Petaloid Monokotiledon Florası 5 th International Conference Onengineering & Natural Sciences, December 20-22, 2019 Van, Turkey, 664-670.

Fıdan M., Pınar S.M., Eroglu H., İnal-Demir, T. N., Erol, A., 2019. Petaloid Monocotyledonous Flora of Batman Province (Turkey). International Engineering and Science Symposium (IESS 2019), 122- 129. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)

Uluslararası Kitap Bölümü

Fıdan, M., Demir-İnal, T., 2021. Natural Spread Ornamental Plants Used By Folk In Turkey's South-Eastern Anatolia Region, Ornamental Plants: With Their Features And Usage Principles (Ed., Assoc. Prof. Dr. Arzu ÇİĞ), *İksad Publishing Hause*, Page, 123-143