

T.C.
EGE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

Türkiye’de Gıda Amaçlı Kullanılan Bitkiler için Veritabanı

Farmasötik Botanik Anabilim Dalı Programı
YÜKSEK LİSANS TEZİ

Dyt. Yeşim URHAN

Danışman: Doç. Dr. Gözde ELGİN CEBE

İkinci Danışman: Yard. Doç. Dr. Bintuğ ÖZTÜRK

İZMİR
2014

T.C.
EGE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

Türkiye’de Gıda Amaçlı Kullanılan Bitkiler için Veritabanı

Farmasötik Botanik Anabilim Dalı Programı

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Dyt. Yeşim URHAN

Danışman: Doç. Dr. Güzde ELGİN CEBE

İkinci Danışman: Yard. Doç. Dr. Bintuğ ÖZTÜRK

İZMİR

2014

Tez Değerlendirme Kurulu Üyeleri Sayfası

DEğERLENDİRME KURULU ÜYELERİ

(Adı Soyadı)

(İmza)

Başkan :

Üye :

Üye :

Yüksek Lisans Tezinin Kabul Edildiği Tarih:

Önsöz

Ege Üniversitesi, Eczacılık Fakültesi, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı Başkanı, Sayın Prof. Dr. Ulvi ZEYBEK'e ve anabilim dalındaki tüm öğretim üyesi hocalarıma bana farklı bir pencereden bakma şansı verdikleri için ve paylaştıkları kıymetli bilgiler için çok teşekkür ederim.

Bu yüksek lisans tez çalışmamda sonsuz desteği ile her zaman yanımda olan, ilgi ve yardımlarını esirgemeyen tez danışmanlarım Doç. Dr. Gözde ELGİN CEBE ve Yard. Doç. Dr. Bintuğ ÖZTÜRK'e sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum. Ayrıca tez çalışması süresince motivasyonumu her zaman arttırdıkları ve iş yaşantım nedeniyle programlarını bana göre düzenledikleri için minnettarlığımı belirtmek isterim.

Derlediğim verileri interaktif bir bilgi kaynağına dönüştürebilmemiz amacıyla hazırladığı veri tabanı programı için, Öğr. Gör. Dr. Mehmet Ali EGE'ye şükranlarımı sunarım.

Çalışmadaki literatürlerin temini konusunda her türlü destekleri için Prof. Dr. Neriman ÖZHATAY'a ve Dr. Füsun ERTUĞ'a çok teşekkür ederim.

Bu çalışma Ege Üniversitesi Araştırma Fonu (Proje No: 13-ECZ-006), Bilimsel Araştırma Projesi olarak kabul edilmiş ve desteklenmiştir. Katkıları için E.Ü. Rektörlüğüne, E.Ü. Eczacılık Fakültesi Dekanlığına ve E.Ü. Eczacılık Fakültesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonuna teşekkürü bir borç bilirim.

İzmir-2014

Diyetisyen Yeşim URHAN

İÇİNDEKİLER

1	GİRİŞ VE GENEL BİLGİLER	8
1.1	GİRİŞ VE AMAÇ	8
2	GENEL BİLGİLER	11
2.1	GIDA VE GIDA BITKİSİ	11
2.2	ETNOBOTANİK ÇALIŞMALARDA GIDA BITKİLERİ	17
2.2.1	Besin Kaynağı Olarak Gıda Bitkileri	21
2.2.1.1	Bitkilerin Yararlanılan Kısımları	21
2.2.1.2	Bitkilerden Yararlanma Zamanı	21
2.2.1.3	Bitkilerden Yararlanma Şekli	22
2.3	SEBZE VE MEYVELER İLE SAĞLIK İLİŞKİSİ	23
2.3.1	Bitkisel Fonksiyonel Besinler	25
2.4	TÜRK MUTFAĞINDA GIDA BITKİLERİNİN YERİ	27
2.4.1	Ot Yemekleri Ve Bitkilerden Yararlanılarak Yapılan Diğer Yiyecek Ve İçecekler	30
3	METOD	37
3.1	VERİ TABANI YÖNETİM SİSTEMLERİ (VTYS)	37
3.2	VERİTABANINA GİRİLECEK VERİLERİN HAZIRLANMASI	37
3.3	VERİ TABANI OLUŞTURULMASI	39
4	BULGULAR	56
5	TARTIŞMA VE SONUÇ	81
	ÖZET	86
	ABSTRACT	87
6	KAYNAKLAR	88
	ÖZGEÇMİŞ	129
	EK-1	130

TABLÖLAR DİZİNİ

TABLO 1: LİTERATÜR LİSTESİ.....	44
TABLO 2: ÇALIŞMA YAPILAN İLLERİN LİSTESİ.....	58
TABLO 3: ÇAYI YAPILAN BİTKİLER.....	59
TABLO 4:BAHARAT OLARAK KULLANILAN BİTKİLER.....	63
TABLO 5: REÇEL YAPIMINDA KULLANILAN BİTKİLER	67
TABLO 6:MARMELAT YAPIMINDA KULLANILAN BİTKİLER.....	69
TABLO 7: PEKMEZ YAPIMINDA KULLANILAN BİTKİLER.....	70
TABLO 8: PESTİL YAPIMINDA KULLANILAN BİTKİLER	71
TABLO 9:HELVA YAPIMINDA KULLANILAN BİTKİLER	71
TABLO 10: KAHVE YAPIMINDA KULLANILAN BİTKİLER	71
TABLO 11:DONDURMA YAPIMINDA KULLANILAN BİTKİLER	72
TABLO 12: HOŞAF YAPIMINDA KULLANILAN BİTKİLER.....	73
TABLO 13: KOMPOSTO YAPIMINDA KULLANILAN BİTKİLER	74
TABLO 14: PEYNİR YAPIMINDA KULLANILAN BİTKİLER.....	75
TABLO 15: ŞURUP YAPIMINDA KULLANILAN BİTKİLER	76
TABLO 16: SAKIZI KULLANILAN BİTKİLER	77
TABLO 17: ŞERBET YAPIMINDA KULLANILAN BİTKİLER.....	78
TABLO 18: TURŞU YAPIMINDA KULLANILAN BİTKİLER	79
TABLO 19: SALEP YAPIMINDA KULLANILAN BİTKİLER.....	80

RESİMLER DİZİNİ

RESİM 1: LİTERATÜR SORGULAMA EKRANI.....	41
RESİM 2: BİTKİ SORGULAMA EKRANI.....	42

1 GİRİŞ VE GENEL BİLGİLER

1.1 GİRİŞ VE AMAÇ

Dünya üzerindeki 750.000–1.000.000 arasında bitki türünün bulunduğu tahmin edilmekte olup, bunlardan 500.000 kadarı tanımlanıp isimlendirilmiştir.

Asya ve Avrupa arasında bir köprü konumunda bulunan ve 3 farklı floristik bölgeye sahip olan ülkemiz, coğrafi konumu, jeolojik yapısı, toprak özellikleri ve farklı iklim bölgeleri nedeniyle 10.000'den fazla bitki türünün doğal olarak yetiştiği, zengin bir flora'ya sahip ender ülkelerdendir (1).

Türkiye Florası türce zengin cinsler ve cinsce zengin familyalardan oluşmuştur. Ayrıca yurdumuz cins, seksiyon ve diğer taksonomik grupların oluşumunda ilk ve ikinci özelleşme merkezidir. Ülkemiz ağaç türlerince de oldukça zengin olup, pek çok meyve ağacının gen kaynağını oluşturmaktadır. Yurdumuz Orta Doğu ve Avrupa ülkeleri içinde endemik türlerce en zengin ülkelerden biridir. Tür sayısına oranlandığında, % 31.3'lük bir endemizm oranının bulunduğu görülmektedir (1).

İlkçağlardan günümüze değin insanoğlu kendi yöresinde bulunan bitkilerden farklı amaçlarla, çeşitli şekillerde yararlanmıştır. İnsanlar, önemli besin kaynaklarından olan bitkilerden gıda olarak yararlanmayı zamanla öğrenmişler ve bu bilgilerini geleneksel olarak nesilden nesile aktarmak suretiyle yaşamlarını sürdürmüşlerdir. Bu arada kendileri için önem taşıyan ve çok tüketilen bitkilerin kültürünü yaparak daha verimli ve kaliteli ürün elde etmeye yönelmişlerdir (2).

Gıda elde etmek için yetiştirilen türler 3.000 civarındadır. Buna karşılık, gıda olarak kullanılan yabani bitki türlerinin ise 10.000'in üzerinde olduğu rapor edilmiştir (Baytop, 1999). Özellikle gelişmiş ülkelerde 200 kadar kültür bitkisinden yalnızca 7 tanesi dünya nüfusunun %75'ini, 30 tanesi ise %95'ini beslemektedir (3).

Çalışmamızda "Gıda Bitkileri" başlığı altında; yabani otlar, sebzeler, kültür ve yabani meyveler, çay olarak kullanılan bitkiler ve baharatlar ele alınmıştır.

Gıda bitkileri beslenmemizde vazgeçilmez olan vitamin ve mineraller açısından zengin kaynaklar olup, bu bitkiler aynı zamanda antioksidan etkili bileşikler içermektedir. Bu bileşikler antimutajenik, antikarsinojenik ve antiaging gibi birçok önemli biyolojik fonksiyona sahiptir.

Epidemiyolojik çalışmalar, kalp-damar ve kanser hastalıkları oranı ile meyve-sebze tüketimi arasında ters bir ilişki olduğunu ortaya koymakta ve yabani bitkilerin bu özelliklerini antioksidan özellikli bileşiklere dayandırmaktadır.

Yabani besin bitkileri yetiştiği yörelerde halk tarafından geleneksel olarak tanınmakta ve özel olarak toplanıp değerlendirilmektedir. Hangi bitkinin ne zaman, hangi kısmının, nasıl değerlendirileceği bitkilerle ilgili halk kültürünün önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. Bu noktada etnobotanik araştırmalar önem kazanmaktadır.

Etnobotanik araştırmalar, deneme yoluyla edinilmiş ve uzun bir zaman dilimi sonucunda nesilden nesile aktarılarak günümüze kadar ulaşan çok değerli bilgileri yansıtan içerikleri ile bitkilerin bilimsel olarak değerlendirilmelerine önemli katkıda bulunmaktadır. Zengin bir kültürel mirasa sahip olan ülkemizin de etnobotanik açıdan kapsamlı bir bilgi hazinesi mevcuttur (4).

Diğer taraftan ülkemizde mevcut etnobotanik yayınlar oldukça dağınıktır ve bu konuda başvurulabilecek bir merkez (merkezi kütüphane, veritabanı vb.) olmadığı

için yayınlar taranamamakta ve bulunan bilgiler yeterince değerlendirilememektedir (4).

Özellikle son yıllarda yurdumuzda yapılan bilimsel araştırmalar sonucunda besin kaynağı olarak yararlanılan yabancı bitkiler doğru ve kapsamlı bir şekilde belirlenmektedir. Bu araştırmalar ile doğadaki yabancı besin kaynaklarımız hakkındaki bilgilerimizin gerçek durumu (hangi bitkilerin, hangi kısmının, nasıl kullanıldığı, yurdumuzdaki kullanılışlarının yaygınlığı) yıldan yıla daha iyi anlaşılmaktadır (2).

Çalışmamızda, bu alanda bugüne kadar yapılmış bilimsel araştırmaların topluca ve kapsamlı şekilde değerlendirilmesi ve yurdumuzda gıda olarak kullanılan bitkiler ile bunların kullanımına ilişkin bilgilerin sunulması amaçlanmıştır.

Etnobotanik araştırmaların ve bilimsel temele dayanan özel derlemelerin çoğalması ile orantılı olarak gıda bitkilerimizle ilgili bilgilerin artacağı kuşkusuzdur. Çalışmamızdaki bilgilere gelecekte yenileri eklenecek ve bu konudaki kültürel birikimimizin daha iyi öğrenilmesi sağlanacaktır.

Bu çalışma kapsamında yazılacak ve işletilecek yazılım ve sürekli geliştirilecek veri tabanı sayesinde, sağlık profesyonellerinin gıda bitkileri konusunda ihtiyaç duydukları, onaylanmış, doğru ve güvenilir bilgilere internet ortamında, ana dillerinde ve teknolojiye uyumlu bir şekilde ulaşabilmeleri mümkün olabilecektir.

2 GENEL BİLGİLER

2.1 GIDA VE GIDA BİTKİSİ

Gıda; doğal kaynaklı veya işlemlerle elde edilen, vücuda alınan ve çeşitli besinler içeren, bundan dolayı da; dokuları onaran, oluşturan ve besleyen, enerji veren, vücuttaki olayları regüle eden, yenebilen herhangi bir şeydir (5). Türk Dil Kurumu'na göre ise "gıda" kelimesi ile "besin" eş anlamlıdır. Tarım ve Gıda Bakanlığı'nın tanımına göre ise "gıda"; tütün ve alkolün dışında işlem görmüş veya görmemiş yenebilen her şeydir.

Beslenme; büyüme, yenilenme, organizmanın işlevleri ve devamı için gerekli besin maddelerinin güvenli, sağlıklı, yeterli ve dengeli bir biçimde alımı ve kullanımınıdır. Basit olarak sağlık ile yiyeceklerin ilişkisidir.

Beslenme biliminde; yiyeceklerin içinde bulunduğu diğer maddelerin hareketi, ilişkileri, sağlık ve hastalığındaki dengeleri, organizmaya girişleri, metabolizmaları, emilmeleri, taşınmaları, kullanımları ve atımları yer alır. Diğer bir deyişle beslenme bilimi; vücudun spesifik besin maddelerine karşı gereksinmesini, diyetle bunun yeterli miktarda sağlanmasını ve sağlanamadığı hallerdeki etkisini inceler.

Beslenme, hem organik hem de kültürel bir olgudur. Toplumdan topluma, kültürden kültüre göre değişmektedir. İlk insanların nasıl beslendikleri, bugün hala araştırılan konular arasındadır. En ilkel insanların öldürdükleri hayvanlarla beslendiklerini, daha sonra bitkilerin tohumlarını diyetlerine eklemeye başladıklarını biliyoruz. 5-8 milyon yıllık bir zamanı kapsayan bu dönemdeki insanların günlük vücut ağırlıklarının kilosu başına 1 gram civarında iyi kaliteli protein tüketmiş olabilecekleri ve dışkı hacminin çok yüksek olması sebebiyle diyetlerinin yüksek

posalı olduğu tespit edilmiştir (6). Daha sonra kendileri bitki yetiştirmeyi ve yetiştirdiklerini pişirerek tüketmeyi öğrenmişlerdir.

Bitkilerin gıda olarak tüketilmesi insanlık tarihi kadar eskiye dayanır. Çünkü her canlı gibi insanın da yemek, içmek ve korunmak gibi vazgeçilmez gereksinimleri vardır. Ayrıca bitkiler üretici özelliklerinin yanı sıra ulaşılması kolay olan varlıklardır. Bu yüzden ilkel insanların hayatında bitkilerin çok daha önemli bir yeri olduğu bilinmektedir. Medeniyetin ve sosyal toplum olgusunun gelişmediği, buna bağlı olarak insanların avcılık ya da devşirme yoluyla hayatlarını idame ettirdikleri dönemler için; bitkileri tanıma ve kullanmada büyük aşamalar kaydettikleri bir gerçektir. Özellikle doğal bitkilerin en iyisini ve en kullanışlısını bulmakta çok başarılı olmuşlardır.

Anadolu'da da Yontma Taş Devri'nde ortaya çıkan ilk insanlar, yabani bitkiler ve av hayvanları ile beslenmeye, Cilalı Taş Devri'nde ise tahıl yetiştirmeye ve hayvanları evcilleştirmeye başlamışlardır. Yaklaşık 50 bin yıldan beri Anadolu insanı yabani bitkilerden faydalanmaktadır (7).

Gıda bitkileri aşağıdaki başlıklar altında sınıflandırılır:

- Yabani besin bitkileri
- Sebzeler (kültür ve yabani)
- Meyveler (kültür ve yabani)
- Çay olarak kullanılan bitkiler
- Baharat olarak kullanılan bitkiler
- Diğer bitkiler (sakız, kahve...vb.)

Yabani besin bitkileri: Doğal olarak belirli mevsimlerde, belirli bölgelerde yetişen ekonomik değer açısından yetiştirilmesine gerek görülmeyen, yetiştiği mevsimde yöre insanları tarafından toplanarak tüketilen bitkilerdir.

Yurdumuzda beslenme amacıyla bitki toplamacılığının önemli bir geçmişi vardır. Halk ihtiyacını, yakınındaki dağ ve ormanlardan kendisi toplayarak karşılar. Bu gelenek kırsal kesimlerde hala sürmektedir. Birçok yabani bitkinin toprak üstü kısmı veya kökleri sebze olarak kullanılmaktadır. Bunlar çiğ veya pişmiş olarak yenildiği gibi kurutularak, salamura halinde veya turşu şeklinde de tüketilmektedir. Ülkemizde, Ege ve Karadeniz bölgelerindeki zengin bitki örtüsüne paralel olarak “ot kültürü” nün varlığı bilinmekteyse de bu kültürün çok iyi araştırıldığı söylenemez. Bununla beraber bazı bölgelerde (bilhassa Batı ve Güney Anadolu), sebze olarak kullanılan bitkiler, mevsimi geldiğinde, semt pazarlarına getirilerek satışa sunulmaktadır (4).

Sebze ve meyveler:

Botanikte bitkilerin olgunlaşmış çekirdekleri ve çekirdeğe yakın kısımlarına “meyve”; çiçek, yaprak ve gövdelerine ise “sebze” denmektedir. Ancak



pratikte genellikle yemek ve salata olarak yenenlere sebze, tatlı yerine yenenlere ise meyve denir. Sebzeler bitkiden elde edilen kısımlarına göre şöyle sıralanır: Yumrular, kökler, soğanlar, sürgünler, yapraklar, çiçekler ve meyveler (6). Sebzeler genel olarak vitaminler açısından zengin kaynaklar olmakla beraber tüketime hazırlanması sırasında bunların önemli bir kısmı kaybolur. Hazırlanmalarında farklı

yöntemler uygulanır. Bunlardan başlıcaları; kaynatma, haşlama, kızartma, kurutma, turşu, salamura ve konserve yapma, dondurma, tuzlama ve şekerlemedir.

Meyveler ise bitki tohumlarının etrafında bulunan, yenilebilir etli kısımlardır. Meyveler karbonhidrat yönünden zengin olup, özellikle monosakkaritlerden glikoz ve fruktoz içerirler. Disakkarit olarak da bazı taze meyvelerde sükröz bulunur. Meyvenin toplam şeker içeriği %6-20 arasında değişir. Sağladıkları enerji; taze dondurulmuş, kurutulmuş, konserve edilmiş olmalarına göre farklılık gösterir. Tüketimleri genellikle; taze, kurutulmuş, dondurulmuş, konserve edilmiş, meyve suyu, reçel, marmelat ve fermente alkollü içki şeklindedir (5).

Çay: Bilinen en eski ve en basit ilaç uygulama şekillerinden biridir. İnsanlar bitki kısımlarından infüzyon veya dekoksasyon yöntemiyle hazırladıkları özütleri;



sağlıklarını korumak, kendilerini daha iyi hissetmek ya da hastalıklarını tedavi etmek amacıyla binlerce yıldır uygulamaktadır. “Çay” teriminin, genellikle sadece yeşil çaya da siyah çayı anımsatması nedeniyle çay bitkisi (*Camelia sinensis*) haricindeki bitkilerden hazırlanan çaylar için “Tıbbi çay” ifadesinin kullanılması yararlı olmaktadır.

Dünyada günlük çay tüketimi, ülkeden ülkeye değişmekle birlikte ortalama kişi başına tüketimin 40 litre/yıl olduğu rapor edilmektedir. Hazırlama ve tüketim şekli de ülkeler arası farklılıklar göstermektedir. Uzakdoğu ülkelerinde, ağırlıklı olarak yeşil çay tüketilirken, Avrupa ve Amerika'da siyah çayın tüketimi daha fazladır (7). Dünya genelinde veriler, siyah çay tüketiminin (%78) daha yaygın

olduğunu, bunu yeşil çayın (%20) izlediğini, daha düşük oranlarda da diğer bitkilerden hazırlanan çayların tüketildiğini göstermektedir (8).

Bitkilerden lezzet olarak uygun olanları, doğrudan ya da işlenerek veya pişirilerek gıda olarak kullanılmaktadır. Ancak tüm bitkilerin gıda olarak tüketilebilmesi mümkün değildir. Sağlık için yararlı olduğu bilinen, ama lezzeti ve yapısı gıda olarak kullanılmaya uygun olmayanlar için en uygun uygulama şekli çaydır (9).

Bitkiler, fotosentez sonucu meydana gelen bileşenlerinin biyolojik etki kuvvetlerine göre üç grup altında toplanabilir. Kuvvetli etkili bitkiler; içerisinde kuvvetli biyolojik etkiye sahip bileşenler bulunan bitkilerdir. Çay olarak kullanılması risklidir. Orta etkili bitkiler; uygun miktarlarda ve sıklıkta kullanıldığında zararlı olmayan, ancak uzun süre ve yüksek miktarlarda kullanıldığında bazı olumsuz etkilere yol açabilen bitkilerdir. Zayıf etkili bitkiler ise; içerisinde kuvvetli etkili bileşikler taşımayan, önerilen miktarlarda kullanıldığında uzun süreler ile kullanılması sakıncalı olmayan bitkilerdir (9).

Bitkilerin güvenilirlik değerlendirilmeleri dikkate alındığında, bitki çayı olarak “zayıf etkili bitkiler” grubunda yer alan bitkilerin kullanılması uygundur. Gerekli durumlarda “orta etkili bitkiler” grubundan seçilebilecek bitkilerin de çayın etkisini desteklemek amacıyla çay bileşimi içerisinde katılması mümkündür (9).

Baharatlar: En eski gıda katkı maddeleridir. Uluslararası Standartlar Organizasyonu (International Organization for Standardization; ISO) baharat ve çeşnileri “gıdalara renk ve koku kazandırmak için kullanılan doğal



bitkisel ürünler ya da bunların karışımı” şeklinde tanımlamaktadır (10). Aromatik bitkilerin tohumundan, kökünden, sapından, gövdesinden, ağaç kabuğundan ve bitkinin cinsine göre farklı kısımlarından elde edilir. *Labiatae*, *Umbelliferae*, *Zingiberaceae*, *Liliaceae*, *Myrtaceae*, *Lauraceae*, *Cruciferae* gibi bitki grupları daha çok baharat içerir.

Baharatlar, soğutma sisteminin bulunmadığı devirlerde kokuşmayı ve bozulmayı önlemek için kullanılmışlardır. Bazı baharat türleri elzem yağlara koruyucu etki yapmakla birlikte, günümüzde lezzet verici olarak kullanılmaktadır. Öğütülmüş baharatta; yüzey genişletilerek, yağ bezleri parçalanır ve böylece esansiyel yağın buharlaşıp aromanın uçması sağlanır. Baharat lezzeti; ekstre veya esansiyel yağ kullanılarak da sağlanır. Bu yağlar uçucu veya değildir, her ikisini de içeren madde “*oleoresin*” olarak bilinir. Oleoresinde lezzet kalıcı ve konsantredir. Baharat; etlerde, soslarda, salatalarda, çorbalarda ve diğer yiyeceklerde kullanılır (5).

Baharatın temel kimyasal bileşimi baharat tipine göre önemli değişiklikler gösterir. Su oranı % 5-14, protein oranı ise % 5-20 arasında değişir. Bazı baharat tiplerinde % 30’a varan oranda lipid bileşikleri vardır. Bunların dışında karbonhidrat niteliğinde bileşikler, glikozitler (flavon, senevol, siyanojen, saponin, fenol, kumarin), alkaloidler, tanenler, organik asitler, vitaminler, enzimler, pigmentler, mineraller, antimikrobiyal maddeler, reçineler ve uçucu yağlar belli oranlarda bulunurlar. Tat ve aroma açısından özellikle uçucu yağlar önemlidir. Diğer bileşik gruplarıysa genellikle uçucu özellikte olmamakla birlikte, tat ve rengi oluştururlar (11).

Günümüzde baharatlar, yemeklere lezzet katmanın yanı sıra, antimikrobiyal (sarımsak, hardal, kekik, kırmızıbiber, tarçın, karanfil yenibahar), antioksidan (biberiye, adaçayı, kekik, sumak, karanfil), tansiyon düşürücü (sarımsak), gaz

söktürücü (anason), kuvvet verici (çemenotu), afrodisyak (vanilya), ağrı kesici (karanfil) ve yatıştırıcı (adaçayı) olarak da kullanılmaktadır (12). Doğrudan kullanımlarının yanında gıda, parfümeri, kozmetik, eczacılık ve diğer sanayi kollarında da baharat ve ürünleri kullanılmaktadır. Baharatların tüketim miktarı diğer gıda ürünlerine oranla daha az olmasına karşın fiyatlarının yüksek olmasından dolayı oldukça değerlidirler. Türkiye’de en çok kullanılan baharatlar; karabiber, kimyon, kekik, tarçın, karanfil, zencefil, yenibahar, nane, kırmızıbiber ve anason gibi baharatlardır. Bunlardan, kırmızıbiber, kekik, nane, anason ve kimyon Türkiye’de üretilmekte ve dışsatımı yapılmaktadır. Tropikal kaynaklı baharatların tamamı ise dış kaynaklardan temin edilmektedir (12).

2.2 ETNOBOTANİK ÇALIŞMALARDA GIDA BİTKİLERİ

Bitkiler yeryüzündeki hemen hemen bütün organizmalar açısından temel yaşam unsurudur. İnsan hayatta kalabilmek için yaşamın başlangıcından bu yana devamlı olarak gıda, yakacak, silah, ilaç veya barınak yapımında çevresindeki bitkilerden yararlanmıştır. Rastlantı sonucu, içgüdülerin veya gözlemlerin yardımıyla hangi bitkilerin hangi hastalıklara iyi geldiği belirlenmiş ve bu bilgiler kuşaktan kuşağa aktarılarak günümüze kadar gelmiştir (13).

Yüzyıllardan beri süregelen insan ve bitki arasındaki bağ sonucunda, günümüzde tüm dünyanın önemini kabul ettiği ve ciddi araştırmaların yapıldığı “etnobotanik bilim dalı” doğmuştur.

“Etnobotanik”; insanlarla bitkiler arasındaki tüm ilişkileri inceleyen bir bilim dalıdır ve ilk kez 1986 yılında botanikçi John W. Harshberger (ABD) tarafından kullanılmıştır. Bu terimle, bitkilerden sadece tıbbi ve gıda amaçlı yararlanım anlaşılmalıdır. İnsanların günlük yaşamlarında, örneğin çeşitli aletlerin yapımında bitkileri kullanmaları gibi somut ya da efsanelere konu etmeleri gibi soyut şekillerde

yararlanımları, hatta etraflarında bulunan bitkilere sadece isim vermiş olmaları bile etnobotaniğin konusu içine girer (4).

Etnobotanik araştırmalar; deneme yanılma yoluyla edinilmiş ve uzun bir süreç sonucunda nesilden nesile aktarılarak günümüze kadar ulaşan çok değerli bilgileri yansıtmakta ve içerikleri ile bitkilerin bilimsel olarak değerlendirilmelerine önemli katkıda bulunmaktadır. Zengin bir kültürel mirasa sahip olan ülkemizin de etnobotanik açıdan oldukça kapsamlı bir bilgi hazinesi mevcuttur. Ancak, kırsal kesimden kentlere olan glere ve gelişen teknolojiye paralel olarak, yeni nesiller bu hazinenin değerini bilmemekte ve bu bilgiler kullanılmadığı için kaybolma riski taşımaktadır. Bu nedenle çok değerli bilgilerimizin bir an önce yazılı hale getirilme zorunluluğu ortaya çıkmaktadır. Bu zorunluluk ülkemiz ekonomisi açısından da önemlidir. Hangi bölgelerde hangi bitkilerden yararlanılabileceğinin tespiti, ancak etnobotanik çalışmalar ışığında belirlenmektedir.

“Etnobotanik”, bir yörede insanların kullandığı tüm bitkilerin araştırılması demek olduğuna göre; o yörede kullanılan tüm bitkilerin saptanması ve örneklenmesi gerekmektedir. Etnobotanik araştırmalar uzun vadeli ve masraflı çalışmalardır. alışmalar, kısa dönemli ya da dar bütçeli olarak da tasarlanabilir ve araştırma bir tek çalışma grubu (rneğin tıbbi bitkiler, gıda bitkileri, boya bitkileri ya da yerel adların tespiti) ile sınırlandırılabilir.

Etnobotanik alışma yapan araştırmacıları, botanikilerden ayıran önemli fark, arazi çalışmaları sırasında çok sayıda kaynak kişiye başvurmalarıdır. Bilgi doğrudan kullanıcılardan ve karşılıklı konuşma yöntemleri ile elde edilir. Çünkü halk bitkileri gerektiği zaman ve gerekli miktarda doğal yayılış ortamlarından toplar. Bu nedenle kaynak kişilerin seçimi ve onlarla söyleşi teknikleri çok önemlidir. Geçmiş kuşakların bilgilerini devralmış kişileri bulmak ve onlarla birlikte araziye çıkmak,

onların bitkilere ilişkin gözlemlerini not etmek ve bu bilgileri başka kaynak kişilerle sınamak önerilebilecek etkili bir yoldur.

Arazi çalışmaları sırasında veya sonrasında bitkilerin teşhisleri yapıldıktan sonra, bilimsel yayınlar taranarak yayılış alanı ve elde edilen tüm bulgular karşılaştırılır. Bulguların önceki yayınlarda belirtilen kullanımlarıyla uyumlu olup olmadığı araştırılır. Elde edilen bulguların çalışılan bölgede ve tüm ülkede bitkilerin farklı ya da benzer kullanımlarının ortaya çıkarılması açısından önemi büyüktür. Bu bilgiler farklı uzmanların katkısıyla değerlendirildiğinde, bitki listelerinden oluşan etnobotanik raporlardan çok daha fazla katkı sağlayacak ve halkın bilgi birikiminin ülkemiz yararına kullanımını mümkün olacaktır (4).

Etnobotanik bilimi; son 20 yılda büyük bir gelişme göstermiştir. Bu canlanmış küresel çevre krizinin büyümesi ve geleneksel botanik kültürünün giderek yok olmasının farkına varılmasından dolayıdır (14).

Son 50 yıldır Anadolu'da kırsalda yaşayan nüfus % 30-60 azalmış, son 5 yılda ise tarım sektöründe %6'lık bir küçülme olmuştur. Bunun sonucunda yeneni yabani bitkiler üzerinde yapılan etnobotanik çalışmaların yapılması kaçınılmaz hale gelmiştir. Bugün ve yakın geçmişte bu bitkilerin nasıl kullanıldığını bilen yaşlı nesil hayattayken bu konu üzerinde daha yoğun çalışılmalıdır (15).

Ülkemiz insanının çoğu kırsal bölgede yaşadığı için yabani bitkiler ile daima yakın ilişki içinde olmuştur. Anadolu'da yabani bitkilerin özellikle gıda ve tıbbi amaçla kullanımı oldukça yaygındır. Her ne kadar kırsal kesimlerden büyükşehirliere göç olsa da halkımız hala doğadan topladığı bitkileri çiğ olarak, kurutarak veya pişirerek yemekte, hastalandıklarında tedavi edici olarak kullanmaktadır.

Ülkemizin coğrafik yapısı ve iklim özellikleri, son derece zengin bitki çeşitliliğine olanak sağlamaktadır. Anadolu'da 10.000'den fazla bitki türünün

yetiştiği ve bunlardan 3.000 türün endemik olduğu belirtilmektedir (Baytop, 1984). Çeşitli nedenlerle ortaya çıkan kitlesel açlık, fakirlik, alım gücünün azalması, kıtlık ve savaş durumlarında halkın beslenmek amacıyla başvurduğu besin kaynaklarından en önemlileri yabani bitkilerdir. Bu yabani bitkilerin büyük bir bölümü gıda amaçlı, bir kısmı ise baharat, ilaç ve boya olarak kullanılmaktadır (Baytop, 1999). Ülkemiz zengin bitki çeşitliliğine sahip olmasına karşın maalesef farklı bölgelerde tüketilen yabani bitkilerin tanımlanması, kullanım amaçları ve besin değerlerine yönelik sınırlı sayıda çalışma bulunmaktadır (4).

Yapılan çalışmalar yenilebilen yabani bitkilerin vitamin ve mineral içeriği açasından diğer sebzelerle benzerlik gösterdiğini, hatta bu bitkilerin bazı besin öğelerince daha zengin olduğunu ortaya koymaktadır (16).

Yabani besin bitkileri yetiştiği yörelerde halk tarafından geleneksel olarak tanınmakta ve özel olarak toplanıp değerlendirilmektedir. Hangi bitkinin ne zaman, hangi kısmının, nasıl değerlendirileceği, bitkilerle ilgili halk kültürünün önemli bir bölümünü oluşturmaktadır (2).

Bu konuda özellikle son yıllarda yurdumuzda yapılan bilimsel araştırmalar sonucunda besin kaynağı olarak yararlanılan yabani bitkiler doğru ve kapsamlı bir şekilde belirlenmektedir. Böylece bitkilerin bilimsel olarak saptanmış Latince adına dayanan derleme bilgiler gün geçtikçe çoğalmaktadır. Bu araştırmalar ile doğadaki yabani besin kaynaklarımız hakkındaki bilgilerimizin gerçek durumu yıldan yıla daha iyi anlaşılmış olacaktır.

Bu alanda bugüne kadar yurdumuzda yapılmış bilimsel araştırmaları topluca ve kapsamlı şekilde sunan bir çalışma bulunmamaktadır. Literatür kayıtlarının bazılarında bilgiler ne yazık ki eksik durumdadır (16).

2.2.1 BESİN KAYNAĞI OLARAK GIDA BİTKİLERİ

2.2.1.1 BİTKİLERİN YARARLANILAN KISIMLARI

Besin kaynağı olarak bitkilerin çeşitli kısımlarından yararlanılır:

- ♣ Toprak altı kısmı: Bitkilerin toprak altındaki kök, soğan, yumru ve rizom gibi bölümleri yararlanılan kısmını oluşturur.
- ♣ Toprak üstü kısmı: Özellikle otsu bitkilerin yapraklı veya yapraksız genç, sürgünleri (yetiştirme dönemi başlangıcında) toplanır. Bazı bitkilerin ise çiçek açmadan önceki dönemi onlardan yararlanma zamanını oluşturur. Bazı gövdeler yaşlanmadan önce kabuğu soyulup yenilebilir. Otsu bitkilerin toprak üstü kısımları genç halde en çok yararlanılan bölümleridir.
- ♣ Yapraklar: Yaprakların körpe zamanı en uygun toplama zamanıdır. En çok yararlanılan bitki kısımlarındandır.
- ♣ Çiçekler: Çiçeklerin açma döneminde, taç yaprakları ve çiçeklerde salgılanan bal özü bitkinin yararlanılan kısımlarındandır.
- ♣ Meyve: Çoğunlukla olgun meyveler bitkilerin en çok yararlanılan kısımlarındandır.
- ♣ Tohum: Olgun tohumlar bitkinin yararlanılan kısımlarındandır (2).

2.2.1.2 BİTKİLERDEN YARARLANMA ZAMANI

Bitkilerden yararlanma zamanı bitkiye ve bitkinin kullanılan kısmına göre değişir.

- ♣ Meyveler genellikle olgun olduğu zaman değerlendirilir.
- ♣ Toprak altındaki yumru, soğan, rizom gibi kısımları ancak toprak üstü kısmının (yaprak, çiçek ve meyve) canlı olduğu dönemde toplanır

değerlendirilebilirler. Toprak üstü kısımlar yok olduğunda bitkinin yöredeki varlığı pek belli olmaz.

- ▲ Körpe, otsu kısımları değerlendirilen yarı-çalı, çalı veya ağaçların bu kısımları genellikle ilkbaharda toplanabilirler.
- ▲ Otsu bitkilerden genellikle genç ve taze halde iken yemek yapılır. Bu dönem bazı bitkiler (labada, hindiba gibi) için sonbaharda ilk yağmurlardan sonra, ilk yapraklarının görüldüğü zaman başlar ve ilkbahara kadar sürer. Bazı otsu bitkileri ise ancak ilkbaharda toplayıp değerlendirmek mümkündür (2).

2.2.1.3 BİTKİLERDEN YARARLANMA ŞEKLİ

Yabani bitkilerden çeşitli şekillerde yararlanır. Bunlardan başlıcaları şunlardır:

- Bitkinin herhangi bir kısmı doğrudan yenir. Özellikle meyveler için en geçerli kullanım şeklidir.
- Bitkilerden belirli bir işlem sonucunda (kurutma, dövme, pekmez, pestil, çay, salamura, turşu, reçel, marmelat, komposto, hoşaf, çorba, salata ve çeşitli yemekler halinde) yararlanır.



Kurutma, tuzlama, turşu, pestil, reçel ve marmelat çok eski zamanlardan beri kullanılan geleneksel yöntemlerdir ve bitkilerin doğal yetişme zamanı dışındaki zamanlarda (özellikle kışın)

yararlanmaya yönelik işlemlerdir (2).



Bitkiler doğrudan veya belirli bir işlem sonrasında bazı beslenme ürünlerine (tarhana, peynir, ayran aşı, ayran çorbası, aşure, cacık, ekmek, çörek, pide, gözleme, çeşitli

kebablar, pilav, süt aşı, çeşitli tatlılar, yoğurt aşı) katılarak değerlendirilir. Koku ve lezzet verici bitkilerin çoğu bu kapsamda yer alır. Bitkilerden bazı besin ürünlerinin (salep, yoğurt, peynir, helva, dondurma) yapımında da yararlanılır (2).

2.3 SEBZE VE MEYVELER İLE SAĞLIK İLİŞKİSİ

Besinler, içerdikleri protein, yağ, karbonhidrat, vitamin ve mineraller, görünüş, şekil ve lezzet yönünden “et-yumurta-kurubaklagiller”, “süt ve süt ürünleri”, “ekmek ve tahıllar” ile “sebze ve meyveler” olarak gruplandırılmaktadır.

Sebze ve meyvelerin bileşimlerinin önemli bir kısmı su olduğu için günlük enerji, protein ve yağ ihtiyacını karşılamada fazla katkıları yoktur. Bunun yanında mineraller ve vitaminler bakımından zengindirler. Su içeriklerinin fazla olması sıvı gereksiniminin karşılanmasına yardımcı olur (5).

Bireylerin sağlıklı beslenmelerine yönelik stratejilerde günde en az 5-8 porsiyon ya da en az 400 g sebze-meyve tüketilmesi önerilmektedir. ABD ve İngiltere’de Ulusal Sağlık



Kurumları “5 A Day” kampanyaları ile bireyin sebze ve meyve tüketim alışkanlıklarını değiştirmeye çalışmaktadır (17).

Taze sebze ve meyve tüketimi ile ilgili yapılan çalışmalarda; Arslan ve arkadaşları (2006) ortalama sebze tüketimini 236 g ve meyve tüketimini 412 g olarak bulmuşlardır. Türkiye Ev Halkı Gelir Harcama Araştırması 2003 verilerine göre ise ortalama sebze tüketimi 631 g ve meyve tüketimi 295 g bulunmuştur.

Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması 2010 Sonuç Raporları’na göre ise; sebze-meyve tüketim sıklıkları incelendiğinde, bireylerin %47.6’sının her gün yeşil yapraklı sebze tükettiği saptanmıştır. Bireylerin %41.2’sinin haftada 1-2 kez, %28.5’inin haftada 3-4 kez patates tükettiği gözlenmiştir. Diğer taze sebzelerin %34.9 oranında her gün, %24.6 oranında haftada 1-2 kez tüketildiği saptanmıştır. Bireylerin %38.4’ünün turunçgilleri tüketmediği, %16.2’sinin her gün, %15.7’sinin haftada 1-2 kez tükettiği gözlenmiştir. Diğer taze meyveleri her gün tüketenlerin oranı %51.5 olarak gözlenirken, kentte her gün tüketenlerin oranının kırdaki yaşayanlardan daha yüksek olduğu saptanmıştır (sırasıyla, %53.5, %45.5). Bireylerin %60.5’inin kuru meyveleri tüketmediği gözlenmiştir (18).

Meyve ve sebzeler beslenmemizde iyi bir posa kaynağıdır. Sebzelerin önemli bir kısmını selüloz, hemiselüloz ve lignin gibi sindirilemeyen maddeler oluşturur. Bunlar sindirilemedikleri için de kalorisizdirler. Bileşimlerinde bulunan fazla miktarda selüloz ve su, bağırsakların peristaltik hareketlerini kolaylaştırarak, konstipasyonu önler ve diğer yiyeceklerin sindirilmesine de yardım eder. Bağırsakta bulunan kanserojen maddeler posa ile birlikte güvenli bir şekilde atılır, böylece kolon kanseri de dahil olmak üzere kolonla ilgili problemlerin gelişme riskinde azalma olur. Ayrıca metabolizmayı düzenleyici etkisi vardır. Kan şekerinin ve kolesterolün

normal düzeyinin korunmasında etkilidir. Yüksek posa içeren kurubaklagil ve tahıllardan sonra, en iyi kaynak sebze ve meyvelerdir (19).

Sebze ve meyvelerin sıvı ve posa içeriklerinin yanı sıra en önemli özellikleri, hayatın her dönemi için gerekli, özellikle antioksidan özelliği olan A, B₂, B₆, C, E, ve K vitamini, folik asit ve minerallerin en iyi kaynağıdır. Bu sayede bağışıklık sistemini güçlendirerek hastalıklara karşı direnç sağlar, deri ve göz sağlığı için temel öğeler içerir, diş ve dişeti sağlığını korurlar. Ayrıca dengesiz beslenmeye bağlı şişmanlık, kalp damar hastalıkları, yüksek tansiyon ve bazı kanser türlerinin oluşma riskini azaltırlar (19).

2.3.1 BİTKİSEL FONKSİYONEL BESİNLER

Sağlık üzerinde olumlu etkileri olan bitkisel kaynaklı biyolojik olarak aktif bileşiklere “**fitokimyasallar**” denilmektedir. Fitokimyasalların kanser, koroner kalp hastalığı, diyabet, yüksek kan basıncı, enflamatuvar, viral ve parazitik hastalıklar ile psikotik bozukluklardaki yararlı etkilerini araştıran çalışmaların sayısı hızla artmaktadır (20)

Birçok kronik hastalığın gelişmesinde serbest oksijen radikallerinin rolü olduğundan fitokimyasallar giderek daha çok önem kazanmaktadır. Tükettiğimiz sebze, meyve ve tahıllarda yaklaşık 8000 farklı fitokimyasal bulunmakta olup, bunların yapay olarak taklit edilmesi zordur (20).

Bitkilerde bulunan karotenoidler, antioksidan vitaminler, fenolik bileşikler, terpenoidler, steroidler, indoller ve lifler kronik hastalık riskinin azaltılmasında rol oynamaktadır. Yeni çalışmalarla bu listeye daha başka bitkisel kaynaklı maddeler de (çay kateşinleri, domates likopeni, yeşil yapraklı sebzelerden lutein ve zeaxanthin gibi) eklenmiştir (20).



Flavonoidler bir asrı aşkın bir süredir bitkisel pigmentler olarak bilinmektedir. Polifenolik bileşikler grubundan olup, bütün bitkilere dağılmış durumdadır. *In vitro* çalışmalarda antioksidan özellikleri ve

serbest radikal yakalama özellikleri dikkatlerin flavonoidler üzerinde toplanmasına neden olmuştur. Çeşitli bitkisel kaynaklı besin ve içecekler (meyveler, sebzeler, çay, kakao, şarap) flavonoidlerce zengindir (21).

Flavonoidler serbest radikal yakalayıcısı olmaları, enzim aktivitelerini düzenlemeleri, hücre çoğalmasını inhibe etmeleri, antibiyotik, antiallerjen, antidiyareik, antiülser ve antiinflamatuvar etkileri nedeniyle araştırmacıların ilgisini çekmektedir. Flavonoid tüketiminin artması ile koroner kalp hastalığı sıklığı arasında ters bir ilişki vardır (20).

Japonya'da yürütülen bir çalışmada flavonoid (kuarsetin, mirisetin, kemferol ve luteolin) alımının artmasıyla, plazma total kolesterol ve LDL konsantrasyonlarının azaldığı görülmüştür. Finlandiya'daki bir başka çalışmada ise kuarsetince zengin elma ve soğan tüketimi arttığında koroner mortalitenin azaldığı saptanmıştır (22).



Çaydaki polifenolik bileşikler kanser ve kardiyovasküler hastalıklara karşı koruyucudur. Japon kadınlarında günde beş bardak ya da daha çok çay içilmesinin evre I ve II meme kanseri tekrarlarını azalttığı gösterilmiştir (20).

Sebze ve meyvece zengin diyet

sadece kanser ve kardiyovasküler hastalık riskini değil diyabet ve yaşa bağlı maküler dejenerasyon riskini de azaltmaktadır (20).

Toplumumuzda sıklıkla tüketilen bazı bitkilerin toplam fenolik madde miktarlarını belirlemek amacıyla yapılan bir çalışmada; semt pazarından satın alınan maydanoz, tere, roka, kuzukulağı, dereotu, nane, semizotu ve radikanın kuru madde ve toplam fenolik madde miktarları incelenmiştir. Sebzelerin kuru madde miktarlarının %2.97 ile %13.06 arasında değiştiği ve kuru madde miktarı en yüksek olan sebzenin maydanoz olduğu belirlenmiştir. En yüksek fenolik madde içeriğine sahip olan sebze nanedir. Naneyi azalan sırayla dereotu, maydanoz, kuzukulağı, roka, semizotu, tere ve radika takip etmiştir. Besinlerdeki fenolik maddeler bitkinin olgunluğuna, çevresel faktörlere, besinin işlenmesi ve saklanmasına bağlı olarak değişiklik göstermektedir (23).

2.4 TÜRK MUTFAĞINDA GIDA BİTKİLERİNİN YERİ

Bir toplumun sahip olduğu kültürel değerler, toplumların yaşam biçimleri ve yeme-içme alışkanlıkları üzerinde etkilidir. Farklı toplumların, farklı kültürlerle sahip olduğu bir gerçektir. Türk toplumu da, yemek çeşitleri ve özellikleri bakımından diğer topluluklara göre farklılıklar göstermektedir (24).

Eski Türklerin yaşamı tarım ve hayvancılığa bağlı idi. Orta Asya'da, tarım şartları uygunsuz duruma geldiğinde, şartları daha iyi olan batı ve güneye göç etmişlerdi. Gittikleri yörelerde yabani hayvan ve bitkilerden yararlandıkları gibi, bunlardan yöre şartlarına uygun olanları yetiştirmişler ve yetiştirdiklerini basit tekniklerle işleyerek bulunmayan zamanlarda kullanmışlardır.



Tahıllar, Türklerin eskiden beri yetiştirerek beslenmeleri için kullandıkları temel besin grubudur. Eskiden özellikle dağlık yörelerde çavdar yetiştirilmesine karşın, günümüzde en çok üretilen ve tüketilen tahıl türü buğdaydır. Ülkemizde yılda kişi başına ortalama 148 kg buğday tüketilmektedir (25).

Türk mutfağında bitkisel besinlerin başında buğday ve arpa

gelmekteydi. Buğday başaklarında taneler sertleşmeden alevde ütülür ve dövülerek yenirdi. Olgunlaşmış buğday yıkandıktan sonra “dibek” adı verilen oyulmuş taş içinde dövülerek “yarma” yapılırdı. Bazı yörelerde “dövme” de denilen yarma kaynatılarak tereyağı eklenip yendiği gibi, çeşitli yemeklerde de kullanılmaktadır. Buğday, günümüzde de özellikle köylerde önemli bir besindir.

Dağlık, kurak yörelerde buğday iyi yetişmediği için çavdar ekilirdi. Çavdar, aynen buğday gibi un, bulgur ve yarma yapılarak kullanılırdı. Arpa da önemli tahıllardan biriydi. Eski Türklerde kaynatılmış buğday, arpa hamuru ile yoğurularak bir keçeye sarılır ve iyice yumuşadıktan sonra pişirilerek yenirdi.

Elma, erik, armut, ayva, üzüm gibi meyveler taze olarak yendiği gibi kurutularak kış için saklanırdı. “Kak” adı verilen kurutulmuş meyveler, kış aylarında su ile pişirilir, pekmez katılarak tatlandırılırdı. Kuru meyvelerin pekmezle tatlandırılarak pişirilmesiyle yapılan “hoşafklar” kış günlerinin önemli tatlılarından

birini oluşturmaktaydı. Üzümden yapılan pekmez, buğday veya çavdar unu ile pişirilerek helva yapılırdı. Bu uygulamalar bazı yörelerimizde halen sürdürülmektedir.

Başta patlıcan olmak üzere, salatalık, havuç, ıspanak, soğan ve turp gibi sebzeler, Türklerin beslenmesinde eskiden beri önemli yer tutmaktadır. Bunun



yanında, ilkbaharda bahçe ve tarlalarda kendiliğinden yetişen birçok ot günümüzde de sebzenin az bulunduğu ilkbahar aylarında Anadolu insanının beslenmesine katkıda bulunmaktadır. Patlıcan ve biber kurutularak, asma yaprağı salamura yapılarak kışın

da kullanılabilir. Domates, Türk mutfağına nispeten sonradan girmesine karşın, günümüzde en sık tüketilen sebze olmuştur. Patates de mutfağımıza sonradan giren ve sık kullanılan sebzelerdendir (24).

Yurdumuzdaki yemek çeşitlerine genel olarak bakıldığında yöresel yemekler arasında benzerliği olanlar çoktur. Farklı yöresel adlarla bilinen birçok yemeğin bazı değişiklikleri bulunsa da temel olarak aynı malzemelerle ve aynı şekilde hazırlandığı görülmektedir. Bununla birlikte özellikle yabancı bitkilerin katılması ile olan değişiklikler yemeğin lezzet farkını yaratan önemli unsurlardan biridir. Örneğin tarhana yurdumuzun hemen hemen her yerinde az çok benzer şekilde hazırlandığı halde bazı yörelerde yapılan tarhanadan hazırlanan çorbanın çok daha lezzetli olduğu bilinen bir gerçektir. Bunda tarhananın yapımı esnasında içine katılan bitkinin önemli rolü vardır (2).

2.4.1 OT YEMEKLERİ VE BİTKİLERDEN YARARLANILARAK YAPILAN DİĞER YİYECEK VE İÇECEKLER



Özellikle yabani bitkilerden yapılan yemeklere yurdumuzda geleneksel ve yaygın olarak “ot yemekleri” denilmektedir. Bu alanda yararlanılan bitkilerin çoğu otsu

özelliğindedir. Ancak yarı çalı, çalı veya ağaç şeklindeki bitkilerin genç, körpe, (yapraklı veya yapraksız) sürgünleri de yemek yapımında kullanılırlar. Bu bakımdan ot yemekleri terimi otsu yapıdaki bitki kısımlarından yararlanılarak yapılan yemekler için kullanılan genel bir terimdir (2).

Gıda bitkilerinden yararlanılarak hazırlanan başlıca yemek çeşitleri ve bunlarla ilgili bazı özel bilgiler ayrıca bitkilerden yararlanılarak yapılan diğer yiyecek ve içecekler hakkındaki bilgiler aşağıda sunulmuştur:

Çorba: Bazı bitkilerin tazesinden veya kurutulmuşundan yapılan bir yemek şeklidir. Çorbaların temel malzemesi genellikle et suyu, şehriye çeşitleri, sebzeler ve baklagillerdir.

Türk mutfağında çorbalar, her öğünde tüketilebilen ve yemeğin başlangıcında sunulan sıcak bir yiyecek çeşididir. Haşlanmış et ve tavuk suyuna yapılan çorbalar, unlu, taneli ve süzme-ezme çorbalar olmak üzere dört grupta incelenebilirler. Unlu çorbalara tarhana, toyga, arabaşı, düğün ve domates gibi çorbalar; taneli çorbalara

tutmaç, mercimekli oğmaç, işkembe, paça, ezogelin gibi çorbalar; süzme-ezme çorbalara ise mercimek, sebze çorbası gibi örnekler verilebilir. Beslenme açısından bakıldığında; özellikle tarhana, yayla, toyga ve mercimek dengeli karışımlar oluştururlar. Toyga ve tarhana çorbasında yoğurt, pirinç (yarma ya da bulgur) ve nohudun bir arada kullanılması ve sebze ile servis edilmesi dengeli bir karışım oluşturur (25).

Salata: Yabani bitkilerden üç şekilde salata olarak yararlanılmaktadır:

- ▲ Bitkiler doğrudan salata olarak yenir.
- ▲ Çiğden bitki salatası: Çiğ bitkiden yapılan salata. Zeytinyağı ve limon suyu (veya sirke, nar ekşisi, sumak ekşisi, koruk suyu) katılarak hazırlanır.
- ▲ Haşlama bitki salatası: Bitki suda hafifçe haşlandıktan veya sıcak suya daldırılıp çıkartıldıktan sonra salata yapılır. Zeytinyağı ve limon suyu (veya sirke, nar ekşisi, sumak ekşisi, koruk suyu) katılarak hazırlanır. Bazı yörelerde bu salataya “ekşileme” denir (2).

Salatalar, Türk mutfağında ana yemeğe eşlik etmek üzere kullanılırlar ve soğan, domates, sivri biber ile yapılan çoban salatası ve yeşillikle yapılan marul



salatalarının dışında “piyaz” olarak bilinen ve baklagiller ile hazırlananları da bulunmaktadır. Bu salatalar diğerlerine oranla protein miktarı açısından daha zengindir. Ayrıca, sebzeler ile birlikte bulgurun kullanıldığı “kısır” ve “batırık” gibi salatalar da mevcuttur (25).

Kavurma: Yurdumuzda yaygın ve çok bilinen bir ot yemeği yöntemi olup birçok bitki için uygulanır. Bir bitki ile yapıldığı gibi birçok bitkinin karışımı ile de (karışık ot kavurması) yapılabilir. Zeytinyağı, soğan ve karabiberle yapılır. Yumurtalı veya yumurtasız, domatesli veya domatessiz olabilir. Yabani bitkilerden iki çeşit kavurma yapılmaktadır:

- △ Çiğden bitki kavurması: Çiğ bitkiden yapılan kavurmadır.
- △ Haşlama bitki kavurması: Bitki kendi suyunda veya az suda hafifçe haşlandıktan sonra veya sıcak suya daldırılıp çıkartılarak kavurma yapılır.

Kebap ve Köfte : Küçük parça et ve sebze karışımı yemekler “kebab” (patlıcan kebabı, çiftlik kebabı, orman kebabı) olarak adlandırılır. Köftelerin hazırlanmasında; köftenin türüne göre kıyma, ıslatılmış sıkılmış bayat ekmek içi, pirinç, ince bulgur gibi bir tahıl ürünü ve baharatlarla iyice yoğrulur. Değişik büyüklükte parçalara ayrılıp oval, yassı veya yuvarlak şekil verilir.

Kebab ve köftelerin bir bölümü sebze, dilimlenmiş soğan ve domates ya da salça eklenerek fırında pişirilir. Tas kebabı, sulu köfteler ve bazı sebzeli kebablar tencerede nemli sıcaklıkta pişirilir (25).

Köfteler ise en yaygın pişirilen et yemeğidir. Köftelerin kıyma ve çeşitli malzemeler ile karıştırılarak yapılanlarının yanında özellikle Güneydoğu, Doğu ve Akdeniz bölgelerinde ince bulgur ile hazırlananları da bulunmaktadır. Sağlık açısından değerlendirildiğinde kıyma veya bulgurun sebzelerle karıştırılarak fırında, sahanda veya sulu ortamda pişirilmesi oldukça sağlıklı bir uygulamadır (24).

Sarma ve Dolma: Sarma ve dolmalar sıcak olarak tüketilebildiği gibi zeytinyağlı olarak soğuk da tüketilebilir. İçi oyulabilen veya lahana ve asma yaprağı gibi sarılabilen her türlü sebzenin temelde pirinç, kıyma, soğan, yeşillik ve çeşitli baharatlardan oluşan bir iç ile doldurulmasıyla hazırlanırlar. Sarma ve dolmaların

genellikle yoğurt, ayran ve hoşafı servis edilmesi dengeli bir beslenme alışkanlığıdır. Etlı sarma ve dolma içlerinin hazırlanmasında kıyma ve yıkanmış pirinç karışımı içine ergin domates, maydanoz, nane, dereotu ve soğan ince doğranır, diğer tat vericiler de katılıp karıştırılır (26).

Börek: Hamur açılarak yapılan yemek şekilleridir. Yurdumuzda özellikle çok bilinen ve yaygın bir yöntemdir. Bir çeşit bitki ile yapıldığı gibi birçok bitkinin karışımı ile de (karışık ot böreği) yapılabilir. Başlıca börek çeşitleri dolama börek, tepsi böreği ve saç böreğidir (2).

Pilav: Pirinç veya bulgurla yapılan bir yemek çeşididir. İçine bazı bitkiler katılarak da hazırlanabilir (2). Geleneksel Türk mutfağında pilav yapımında Doğu ve Güneydoğu Anadolu'da bulgur, Batı bölgelerinde ise pirinç daha sık tercih edilmektedir. Bulgur, B grubu vitaminlerinden ve posadan en zengin tahıl ürünü, pirinç ise işleme sürecine bağlı olarak özellikle B grubu vitaminlerince fakir bir tahıl ürünüdür. Bu nedenle bulgurla yapılan pilavlar pirince göre daha besleyicidir. Öte yandan bulgur ve pirincin kurubaklagiller ile pişirilmesi veya tüketilmesi aminoasit dengesini sağlar (24). Pilavlar pişirilirken yüksek sıcaklıkta kavurma protein biyoyararlılığının azalmasına ve karsinojenik maddelerin oluşmasına neden olurken; iyi yıkanmadan pişirilen tahıllar tarım ilaç kalıntılarının vücuda alınmasına neden olur (6).

Turşu: Sebzeler %5-10'luk tuzlu suda laktik asitle fermente edilir. Konsantre tuz; istenmeyen maddelerin üremesini önler. Sebzelerdeki şeker 25 C°'de birkaç hafta içinde laktik aside



yıkılır ve %1 asidite sağlar (5). Ayrıca bitkilerin veya çeşitli kısımlarının yetişme dönemi dışındaki zamanlarda yenilebilmesi için geliştirilen geleneksel bir saklama yöntemidir (2).

Hoşaf: Kurutulmuş meyvelerden yapılan bir tatlı çeşitidir. Meyvelerin şekerli su içinde kaynatılması ile hazırlanır. Soğuk olarak içilir. Bazı yörelerde hoşafa “soğukluk” da denir (2). Genellikle hamur işleriyle (makarna, pilav, börek gibi) tüketilir (5).



Komposto: Taze meyvelerin serbest ve/veya şurup içinde pişirilmesiyle yapılan hafif, sulu, tatlı bir yiyecektir. Genellikle pilav, makarna, börek gibi yiyeceklerle servis edilir (5). Soğuk olarak içilir.

Reçel: Bitkilerin (oğunlukla meyvelerin) yetişme dönemlerinde veya o dönem dışındaki zamanlarda yenilebilmesi için yapılan bir tatlı çeşitidir.



Meyveler bütün veya parçalar halinde olup, şeker katılarak pişirilir. Kimyasal olarak reçel; şeker, pektin ve asit arasındaki tepkimeyle oluşan jel içinde meyve saklanmasıdır. Meyvedeki pektin solüsyonu şekerle fibriller arasında bağ oluşturarak sıvı jel yapar. Bunun için asit koşullar (pH 2.5-3.5) ve şeker konsantrasyonunun %67.5 olması gerekir. Meyve içeriği ise reçelerde %35 olmalıdır.

Marmelat: Şeker katılarak pişirilen meyve ezmesi olarak da nitelendirilebilir. Bitkilerin yetişme dönemlerinde veya o dönem dışındaki zamanlarda yenilebilmesi için yapılan bir tatlı çeşididir. Yumuşak meyveler marmelat yapımı için daha uygundur. Meyve içeriği % 20 olmalıdır.

Serbet: Çeşitli meyvelerin suyunun çıkarılıp şeker katılması veya şekerli suda kaynatılması ile hazırlanır ve soğuk olarak içilir. Ayrıca çeşitli bitki kısımları (gövde kabuğu, kök, çiçek vb.) ile de hazırlanır. Şerbet fermente olmamış meyve suyu olarak da bilinir.



Çeşitli bitkilerden elde edilen marmelat, şurup veya pekmez sulandırılarak da şerbet yapılır.

Şurup: Şeker solüsyonudur. Çeşitli maddelerden yapılır. Meyve konservelerinde kullanılır. Evlerde yapılan, festivallerde ikram edilen şuruplar genellikle su, şeker, meyve aroması ve/veya suyu



konsatrasyonu içerir. Bazılarında badem gibi kuru yemişler katılarak çeşnilendirilir (5).

Pekmez: Başlıca üzüm olmak üzere dut, elma, kayısı, keçi boynuzu, pancar, karpuz gibi meyvelerin suyu ateşte veya gün ışığında konsantre edilerek yapılır. Meyveler yıkanır, tanelere ayrılır, preslenir, durultma ve asit giderme işlemlerinden sonra elde



edilen şıra kestirilir. Tortusu ayrılır ve koyulaştırılır. Tatlı ve sıvı pekmez bu halde kalır, ancak katı pekmez için ağartma ve katılaştırma işlemi yapılır. Ev koşullarında ise üzüm suyu, damızlık pekmez denen eski pekmezle yoğurt gibi

mayalanıp kaynatılarak elde edilir. Şarap yapımındaki gibi üzüm çekirdeğiyle ezildiğinden dolayı fitoöstrojenler gibi bazı doğal kimyasallar pekmezde de bulunur.

Dondurma: Süt veya meyve ile hazırlanan bir tatlı çeşididir. Orchidaceae (Salepgiller) familyasına ait bitkilerin toprak altı yumruları kurutulduktan sonra toz edilerek dondurma yapımında kullanılır.

Salep: Orchideaceae (Salepgiller) familyasına ait bitkilerin toprak altındaki yumrusundan salep yapımında yararlanır. Bu bitkiler de yurdumuzda genel olarak “salep” olarak



tanınırlar. Yumrular kurutulup toz edildikten sonra sütle kaynatılarak salep hazırlanır. Sütlü tatlılara lezzet verici olarak katılır.

3 METOD

3.1 VERİ TABANI YÖNETİM SİSTEMLERİ (VTYS)

Veri tabanı; en geniş anlamıyla, “ birbiriyle ilişkili verilerin tekrara yer vermeden, çok amaçlı kullanımına olanak sağlayacak şekilde depolanması” olarak tanımlanabilir. Eldeki çok sayıdaki bilginin belirli bir düzen içinde saklandığı bu sistem, eldeki bilginin özelliklerine göre çeşitlilik gösterebilmektedir. Akademik ve çok özel durumlar haricinde İlişkisel Veritabanı Sistemleri kullanılmaktadır. İlişkisel Veritabanı Sistemleri (Relational Database Management Systems-RDMS), günümüzde en çok kullanılan sistem olarak bilinmektedir. Bu sistemde, birbirleri ile anahtarlar aracılığı ile bağlı tablolar bulunmaktadır. İlişkisel veritabanı sistemlerinin en önemli özelliği, sistem içinde bilgi tekrarı olmaması olarak bilinmektedir. Verilerin küçük tablolara bölünmesi olarak adlandırılan bu işleme “normalizasyon” denmektedir (Meloni, 2008).

3.2 VERİTABANINA GİRİLECEK VERİLERİN HAZIRLANMASI

Çalışmamızın amacı gıda bitkileri hakkındaki değerli bilimsel verileri, bir veri tabanına aktarmak ve bu veri tabanını uzaktan hizmet sunabilir hale getirmektir. Bu amaca yönelik olarak ulusal veya uluslararası çeşitli yayınlar, kaynak kitaplar, bilimsel dergiler, interaktif veri tabanları, lisansüstü tezler, bildiriler ve güncel makaleler kapsamlı şekilde araştırılmıştır.

Diğer taraftan ülkemizde mevcut etnobotanik yayınlar hakkında başvurulabilecek bir merkez (merkezi kütüphane, veri tabanı, vb.) olmadığı için yayınların taranması ve bilgilerin değerlendirilmesi oldukça güçtür.

Çalışmamızda kaynak oluşturma aşamasında ilk olarak Narin Sadıkoğlu'nun

yüksek lisans tezi (1998) “Cumhuriyet Dönemi Türk Etnobotanik Araştırmalar Arşivi” incelenmiştir. Bu çalışmada, Harf Devriminden (1928) başlayıp 1997’ye kadar 70 yıllık dönemde yurdumuzda yapılmış 765 adet etnobotanik çalışma saptanmış ve bir arşiv halinde, İstanbul Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Farmasötik Botanik Anabilim Dalı’nda, ilgilenen araştırmacılara sunulmuştur.

Diğer etnobotanik yayınlar için; Gülsen Kendir ve Ayşegül Güvenç’in (2010) “Etnobotanik ve Türkiye’de Yapılmış Etnobotanik Çalışmalara Genel Bir Bakış” adlı makalesinde yer alan, 1998-2008 yılları arasında yapılmış 91 etnobotanik çalışma değerlendirilmiştir.

Bunun yanında Ertan Tuzlacı'nın (2011) “Yabani Besin Bitkileri ve Ot Yemekleri” adlı kitabı, çeşitli kaynakçalar ve başta Milli Kütüphane olmak üzere birçok kütüphanenin tarama katalogları kaynak olarak değerlendirilmiştir.

Tüm bu değerlendirme sonucunda; toplam 444 çalışma ele alınmıştır. Bunlardan 305’inde gıda amaçlı kullanılan bitkilerin bulunduğu tespit edilmiş olup, Tablo 1’de belirtilen “Literatür Listesi” oluşturulmuştur.

Bu listede yer alan kaynaklar içerisinde; 4 kitap, 12 kitap bölümü, 184 makale, 59 tez çalışması, 5 proje raporu ve 41 bildiri bulunmaktadır.

Öte yandan çalışmamızda bazı literatürler gıda bitkileri içerdiği halde henüz yayınlanmadığı için tam metnine ulaşamamıştır. Bunlar sırasıyla; Burcu Saylam “Edirne ve Çevresinde Doğal Ortamda Yetişen Faydalı Bitkiler (Tıbbi, Zehirli, Besin, Süs Bitkileri), Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2002”, İsmail Türkoğlu “Elazığ İlindeki Etnobotanik Değeri Olan Taksonların Araştırılması, Fırat Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2000”, Yasemin Uzun Yılmaz “Beşikdüzü Yöresinde Gıda Amaçlı Kullanılan Bitkiler, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Fakültesi,

Orman Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2011” ile Ahmet Doğan “Pertek (Tunceli) Yöresinde Etnobotanik Araştırmalar, Marmara Üniversitesi, Eczacılık Fakültesi, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı, Doktora Tezi, 2013” adlı çalışmalarıdır.

3.3 VERİ TABANI OLUŞTURULMASI

Bu araştırmada; tarafımızdan geliştirilen “Gıda Bitkileri Veritabanı 1.0 Beta” programı, bu programı hazırlayıp geliştirmek için kullanılan yazılımlar ve Türkiye’de gıda olarak kullanılan bitkilerle ilgili yapılmış etnobotanik araştırmalara ait bilgiler araştırma materyali olarak kullanılmıştır. Söz konusu bilgiler; tespit edilen 305 çalışmadan elde edilmiştir.

Hazırladığımız “Türkiye’nin Gıda Bitkileri Veritabanı” “Microsoft Access” ile oluşturulmuştur. Veri giriş yazılımlarında (Integrated Development Environment IDE) profesyonel yazılım geliştirmek için kullanılan genel amaçlı bir bilgisayar programlama dili olan, “Borland Delphi 5.0” kullanılmıştır. Veritabanına aktarılan bilgilerin internette yayınlanabilmesi için Windows Server 2000 kullanılmıştır. Servis olarak Internet Information Server (IIS), web sayfası dili olarak ASP kullanılmıştır. İnternet sayfasının tasarımında Macromedia Dreamweaver kullanılmıştır.

Bu tip veritabanlarında örnek ve otör adlarının her seferinde yeniden yazımı sırasında yazım hatalarının oluşabildiği bilinmektedir. Bu hatalar lokalite bilgilerinin kaydı sırasında da meydana gelebilmektedir. Veri tabanlarının temel işleyiş prensibine göre bir veri nasıl kaydedilmişse, ileride ancak kaydedildiği biçimde sorgulanabilmektedir. Eski yazılımlarda bitkiye ait bilgilerin kaydı sırasında sıklıkla karşılaşılan hatalar arasında; harf hataları, noktalama işareti hataları, kelimeler

arasında bir yerine iki boşluk verilmesi gibi durumlar, kaydedilen verinin sorgulanması sırasında bir engel olarak ortaya çıkmaktadır. Bu durum sağlıklı işleyen bir bitki veritabanı önündeki en önemli engellerden biridir.

Bu zorluğun aşılmasının tek yolu Türkiye florasında kayıtlı bitki adlarının, otör adlarının ve bunlara ait bazı bilgilerin, sistematik bir veritabanı mantığı içerisinde, bir sefere mahsus olarak, tek tek ana bir ulusal flora veritabanına aktarılmasıdır. Böylece ileride kayıt sırasında bitki ile ilgili bilgiler elle yazılmayıp, menüden seçmek yoluyla kaydedilebilmektedir. Benzer şekilde lokalite, otör ve benzeri bilgiler önceden ana veritabanına, ayrı menüler şeklinde kaydedilerek hatalı veri girişinin önlenemediği ortaya konmuştur. Bu bilgiler ışığında araştırma yöntemimiz ayrıntılı bir şekilde aşağıda aktarılmıştır.

Yeni Kayıt ve Düzeltme

ARA 1690

Familiya Genus Sozluk Kişiler Ötör Literatür Özellikler Sahirler

LitID	ArastirmaAdi
1686	Ağrı yöresinde yetişen bazı faydalı bitkilerin yerel adları ve
1689	The ethnobotanical importance of some Lathyrus (Fabaceae)
I 1690	An ethnobotanical study from Kars (Eastern Turkey)
1691	Karaisalı (Adana) ve köylerinde halkın kullandığı doğal bitkilerin
1692	Marmaris (Muğla) ilçesinde etnobotanik bir araştırma
1694	Erzurum'da sebze olarak değerlendirilen yöresel bazı bitkiler.
1696	Traditional Medicine in Turkey VI. Folk Medicine in West
1697	Samsun Yöresinde Gıda Olarak Kullanılan Bazı Yabancı Otlar
1698	Afyon (Türkiye) ilindeki bazı türleri etnobotanik özellikleri
1699	Hatay ve K. Maraş (Türkiye) illerindeki bazı bitkilerin
1700	Ege Bölgesi'nde Sebze Olarak Tüketilen Yabani Kuşkonmaz,
1702	Umurbaba Dağı (Eşme-Uşak) ve çevresindeki bazı bitkilerin
1703	Şalpaazarı (Trabzon) Yöresindeki Bazı Bitkilerin Yerel Adları ve
1704	Köse Dağları'nın (Gümüşhane) Tıbbi ve Ekonomik Bitkileri
1705	Küre Dağları'nın Bilgisi, Aşağıçerçi, Küre Dağları Milli Parkı Ulus
1878	Kuşadası (Aydın)'nın etnobotanik özellikleri
1879	Konalgı, Sırmalı, Dokuzdam Köyleri (Çatak-Van) ve
1880	Alaşehir ve çevresinde (Manisa) tarımsal biyoçeşitlilik ve
1882	Çifteler ilçesinde gıda olarak tüketilen yabancı bitkilerin tüketim
1706	Traditional medicinal plants of K. Maraş (Turkey).
1707	İlgaz (Çankırı) İlçesi ve Çevresinin Etnobotanigi
1708	Geçitli (Hakkari) ve çevresinin etnobotanik özellikleri
1709	Ege Bölgesinde yiyecek olarak kullanılan bazı yabancı otların
1710	Ortaca (Muğla) İlçesinin Etnobotanigi
1712	Kadınhanı (Konya) ve çevresinde yetişen bitkilerin etnobotanik
1713	Kavak (Samsun) ilçesine bağlı bazı köylerde etnobotanik bir
1714	Kozan Yöresi Florasındaki Tıbbi Bitkiler ve Bunların Halk
1715	Ege Bölgesi Ot yemekleri
1716	Kars'ta yenen çeşitli bitkiler
1717	Diyarbakır'da tıbbi bitkiler piyasası ve tüketim potansiyeli
1718	An ethnobotanical study of the useful
1719	Samsun ve Çevresinde Sebze Olarak Kullanılan Bazı Yabancı
1720	Karaman İlinden Etnobotanige Katkılar
1721	Local Names of Some Plants from Karaman Province

Yazar Adları (Lütfen () ile ayırınız)

GÜNEŞ F. & ÖZHATAY N.

Çalışmanın Adı

An ethnobotanical study from Kars (Eastern Turkey)

Literatürün Tam Adı

An ethnobotanical study from Kars (Eastern Turkey)

Yayınladığı Kaynak

Biological Diversity and Conservation

Yılı

2011

Makalenin Bulunduğu WEB Adresi

http://abs.kafkas.edu.tr/upload/195/Ethnobotany_Kars_province_Turkey.pdf

Özet

Bu araştırma Kars ve çevresindeki köylerde bitkilerin halk arasındaki kullanımlarını saptamak amacıyla yapılmıştır. Köylere ulaşım zor olmasına rağmen, görüşmeler yöre halkı ile yüz yüze röportaj şeklinde yapılmıştır. Yapılan arazi çalışmaları sonucu 32 familyaya ait kullanımı olan toplam 95 takson kaydedilmiştir. Bitkilerin kullanımları, ilaç, gıda ve diğer kullanımlar olmak üzere 3 kategoride toplanmıştır. Tablolarda bitkilerin bilimsel adları, yöresel adları, familyaları, kullanılan kısımları ve kullanım şekilleri bilimsel adlarına göre alfabetik olarak verilmiştir.

Türkiye Florası 1.0 Dr. Mehmet Ali EGE - Dr. Bintuğ ÖZTÜRK (C) Tüm Hakları Saklıdır

Resim1: Literatür Sorgulama Ekranı

Türkiye Florası 2.0 Beta

Bitki Listesi

Arama Ölçütü
 Ad TF No

BitkiD	Bitki	Cilt	Sayfa	Kontr
7387	Lathraea squamaria	6	783	<input type="checkbox"/>
3057	Lathyrus annuus	3	356	<input type="checkbox"/>
3082	Lathyrus aphaca modestus	3	367	<input type="checkbox"/>
3081	Lathyrus aphaca pseudoaphaca	3	367	<input type="checkbox"/>
3078	Lathyrus aphaca affinis	3	367	<input type="checkbox"/>
3077	Lathyrus aphaca aphaca	3	367	<input type="checkbox"/>
3079	Lathyrus aphaca biflorus	3	367	<input type="checkbox"/>
3080	Lathyrus aphaca floribundus	3	367	<input type="checkbox"/>
3030	Lathyrus armenus	3	340	<input type="checkbox"/>
3016	Lathyrus aureus	3	333	<input type="checkbox"/>
11088	Lathyrus belinensis	11	93	<input type="checkbox"/>
3027	Lathyrus bitlisicus	10	125	<input type="checkbox"/>
3065	Lathyrus blepharicarpus	3	360	<input type="checkbox"/>
3039	Lathyrus boissieri	3	346	<input type="checkbox"/>
3024	Lathyrus brachypterus	3	337	<input type="checkbox"/>
3059	Lathyrus cassius	3	356	<input type="checkbox"/>
3072	Lathyrus chloranthus	3	364	<input type="checkbox"/>
3071	Lathyrus chrysanthus	3	362	<input type="checkbox"/>
3063	Lathyrus cicera	3	358	<input type="checkbox"/>
3038	Lathyrus cilicicus	3	344	<input type="checkbox"/>
3074	Lathyrus clymenum	3	365	<input type="checkbox"/>
3031	Lathyrus cyaneus cyaneus	3	341	<input type="checkbox"/>
3032	Lathyrus cyaneus pinnatus	3	341	<input type="checkbox"/>
3044	Lathyrus czechotianus	3	348	<input type="checkbox"/>
3033	Lathyrus digitatus	3	341	<input type="checkbox"/>
3037	Lathyrus elongatus	3	344	<input type="checkbox"/>
11091	Lathyrus gloeospermus	11	94	<input type="checkbox"/>

Şehir İlçe LitNo

Urfa	Birecik	1583
Şırnak	Cizre	1682
Urfa	Şanlıurfa Merkez	1726
Urfa	Birecik	1734
Manisa	Alaşehir	1880
I Urfa	Birecik	74

Mevki
Arat Dağı

Yerel Adı
Colik

Kullanım Şekli
Bitkinin meyvesinin içindeki taneler (tohumlar) taze yenir. Taze yenirken tuzlanmaz.

Besin Değeri

<input type="checkbox"/> ksCig	<input type="checkbox"/> ksMarmelat
<input type="checkbox"/> ksKuru	<input type="checkbox"/> ksRecel
<input type="checkbox"/> ksBaharat	<input type="checkbox"/> ksHelva
<input type="checkbox"/> ksCay	<input type="checkbox"/> ksPekmez
<input type="checkbox"/> ksCigSalata	<input type="checkbox"/> ksTursu
<input type="checkbox"/> ksKavurma	<input type="checkbox"/> ksCemen
<input type="checkbox"/> ksHaslama	<input type="checkbox"/> ksSerbet
<input type="checkbox"/> ksDondurma	<input type="checkbox"/> ksEzme
<input type="checkbox"/> ksKahve	<input type="checkbox"/> ksPeynirEk
<input type="checkbox"/> ksHosaf	<input type="checkbox"/> ksSurup
<input type="checkbox"/> ksSakız	<input type="checkbox"/> ksPestil
<input type="checkbox"/> ksKomposto	<input type="checkbox"/> ksSahlep

kkKok **kkMeyve**
kkYumru **kkTohum**
kkGovde **kkRecine**
kkKabuk **kkBalOzu**
kkYaprak **kkUcucuYag**
kkCicek **kkYag**

Türkiye Florası 2.0 Beta (C) Tüm Hakları Saklıdır

Resim 2: Bitki Sorgulama Ekranı

Çalışmada kullanılan literatürler, veritabanının Resim 1’de görülen “Literatür” sekmesinde bulunmaktadır. Burada soldaki sütunda ‘Literatür Adı’ ve ‘Literatür Numarası’ yer almaktadır. Aranılan literatürün üzerine tıklandığında ilgili çalışma hakkında sırasıyla ‘Yazar Adları’, ‘Çalışma Adı’, ‘Literatürün Tam Adı’, ‘Yayınlandığı Kaynak’, ‘Yılı’, ‘Makalenin bulunduğu web sitesi’ ve ‘Özet’ bölümleri görülmektedir. Buradan veritabanında kullanılan tüm literatürler hakkında detaylı bilgiler elde edilebilir.

Resim 2’de veritabanının bitki sorgulama ekranı görülmektedir. Burada sol sütunda “Arama” bölümünde bitkinin latince ismi yazılarak aranılan bitki bulunur. Bitkinin bulunduğu il, ilçe ve literatür numarası orta sütunda yer almaktadır. Sağ bölümde ise bitkinin bulunduğu ‘Mevki’, ‘Yerel adı’, ‘Kullanım şekli’, ‘Besin Değeri’ ve ‘Kullanılan Kısımları’ yer almaktadır.

Aşağıda Tablo-1’de veritabanında kullanılan çalışmaların listesi bulunmaktadır. Aynı liste “Kaynaklar” bölümünde 27–331 numaralı kaynaklar olarak da yer almaktadır.

Tablo 1: Literatür Listesi

No	Literatür
1.	ABAY G., KILIÇ A. (2001): "Pürenbeleni ve Yanıktepe (Mersin) yöresindeki bazı bitkilerin yöresel adları ve etnobotanik özellikleri." – Ot Sistematiik Botanik Dergisi, 8 (2): 97 – 104.
2.	AÇKURT F. & OKAN B. (1988): "Yenebilen bazı yabancı bitkilerin besin değerleri" - Gıda Sanayii, 2(3):17-21, Gebze, Kocaeli.
3.	AKALIN E. (2009): " Kazdağları'ndan bilim için yeni umbelliferae türleri" - Kazdağları Bildirileri, Tebliğ Özetleri.
4.	AKALIN E. & ALPINAR K. (1994): "Tekirdağ'ın tıbbi ve yenen bitkileri hakkında bir araştırma." - Ege Üniversitesi Eczacılık Fak. Derg., 2(1):1-11.
5.	AKAN H. & BALOS M. M. (2008): "GAP Bölgesi'nden Toplanan Meyan Kökü (Glycyrrhiza glabra L.) Taksonunun Hırcat Durumu, Etnobotanik Özellikleri ve Tıbbi Önemi" - Fırat Üniv. Fen ve Müh. Bil. Dergisi 20 (2), 233-241.
6.	AKAN H., BALOS M. M. & TEL A. Z. (2013): " The Ethnobotany of some Legume plants around Birecik (Şanlıurfa)" - ADYÜTAYAM Cilt 1, Sayı 1: 31-39.
7.	AKAN H., KORKUT M. M. & MARUF BALOS M. (2008): "Arat Dağı ve Çevresinde (Birecik, Şanlıurfa) Etnobotanik Bir Çalışma" - Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, 20 (1), 67-81.
8.	AKAYDIN G., ŞİMŞEK I., ARITULUK Z. C. & YEŞİLADA E. (2013): "An ethnobotanical survey in selected towns of the Mediterranean subregion (Turkey)" - Turk J Biol 37: 230-247.
9.	AKÇİÇEK E. (1997): "Girit Türkleri'nin mutfağı, yedikleri otların beslenme ve sağlık yönünden değerlendirilmesi." - Eren'ce Halk Bilim Yazıları., 99-110 - Ege - Akdeniz Bölgeleri -
10.	AKÇİÇEK E. & VURAL M. (2003): "Kumalar Dağı (Afyon) ve çevresindeki bazı bitkilerin yöresel adları ve etnobotanik özellikleri." – Ot Sistematiik Botanik Dergisi 10 (2): 151-162.
11.	AKGÜL A. (2008): "Midyat (Mardin) civarında etnobotanik " - Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Botanik Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof.Dr.Özcan Seçmen, İzmir.
12.	AKGÜL G. (2007): "Çıldır (Ardahan) ve çevresinde bulunan bazı doğal bitkilerin yerel adları ve etnobotanik özellikleri" - Ot Sistematiik Botanik Dergisi [ISSN: 1300-2953], 14(1):75-88.
13.	AKGÜNLÜ S. B. (2012): " Kilis ve Gaziantep yöresinde tüketilen bazı yabancı sebzelerin mineral içerikleri ve mikrobiyolojik analizleri" - Yüksek Lisans Tezi, Danışman:Doç. Dr. Nazım Şekeroğlu, Kilis 7 Aralı Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji ABD, Kilis.
14.	AKSAKAL Ö. & KAYA Y. (2008): "Erzurum ve çevresinde halk tarafından gıda amaçlı olarak kullanılan bitkiler." - Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs, Erzurum.
15.	AKTAN N. & BİLGİR B. (1978): "Ege Bölgesi'nde insan beslenmesinde kullanılan bazı yabancı otlar (Tilkicen, sirken, labada, kuş otu, sinir otu) üzerinde araştırmalar." - EÜZF Derg., 15(3): 167-182.
16.	AKTAN T. (2011): "Yenişehir (Bursa) köylerinin etnobotanik özellikleri"- Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof.Dr.Yasin Altan, Celal Bayar Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Botanik Bilim Dalı, Manisa.
17.	AKYOL Y. & ALTAN Y. (2013): "Ethnobotanical studies in the Maldan Village (Province Manisa, Turkey)" - Marmara Pharmaceutical Journal 17: 21-25.
18.	AKYÜZ N. & ÖZÇELİK H. (1992): "Eski bir Anadolu gıdası, otlu peynir." - Bilim ve Teknik, 25(291):48-49.
19.	ALAN R. & PADEM H. (1989): "Erzurum yöresinde sebze olarak kullanılan 'evelik', 'kızılca', 'kuş ekmeği', 'deli çarşır' ile 'kısa yemlik' otlarının besin değeri üzerinde bir araştırma." - Doğa-Tr.J. of Agriculture and Forestry, 14(2):48-57.
20.	ALAN R. & PADEM H. (1989): "Erzurum yöresinde sebze olarak kullanılan yabancı otlardan 'ışgın', 'uzun yemlik', 'madımk', 'tel pancarı' ile 'ebegümeci' üzerinde araştırmalar." - Gıda, 14(5):281-287.
21.	ALPARSLAN D.F & TUZLACI E. (2005): "The folk medicinal plants of the European part of Turkey" - IV. International Congress of Ethnobotany (ICEB 2005) Bildiri Kitabı, sf:129-132 , 21-26 August, İstanbul.
22.	ALPASLAN Z. (2012): " Ergan Dağ (Erzincan)'nın etnobotanik özellikleri" - Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Yard. Doç. Dr. Mustafa Korkmaz, Erzincan Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji ABD, Erzincan.
23.	ALPINAR K. (1979): "Amasya yöresi bitkilerinin yerli ad ve kullanılışları." - Bitki, 6(3): 243-249.

24. ALPINAR K. (1999): "Ayvalık (Balıkesir) ve Yakınındaki Adaların Floristik ve Etnobotanik Açısından Değerlendirilmeleri." - TBAG-1407, s. 159.
25. ALTAN Y. & ALÇİTEPE E. (2001): "Kuşadası (Aydın)'nın etnobotanik özellikleri" - Geçmişten Geleceğe Kuşadası Sempozyumu Bildiriler Kitabı, sf: 499-506, Meta Basım, İzmir.
26. ALTAY V. & ÇELİK O. (2011): "Antakya Semt Pazarlarındaki Bazı Doğal Bitkilerin Etnobotanik Yönünden Araştırılması" - Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi 4 (2): 137-139.
27. ALTAY V. & KARAHAN F. (2012): "Tayfur Sökmen Kampüsü (Antakya-Hatay) ve Çevresinde Bulunan Bitkiler Üzerine Etnobotanik Bir Araştırma" - Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi / The Black Sea Journal of Sciences 2(7):13-28.
28. ALTUNDAĞ E. (2009): "Iğdır ilinin (Doğu Anadolu Bölgesi) doğal bitkilerinin halk tarafından kullanımı" - İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı, Doktora Tezi, Danışman: Prof.Dr. Neriman Özhatay, İstanbul.
29. ALTUNDAĞ E. & ÖZHATAY N. (2010): "Iğdır ilinin geleneksel olarak kullanılan doğal baharat bitkileri (Doğu Anadolu Bölgesi)" - 20. Ulusal Biyoloji Kongresi, 21-25 Haziran, Denizli.
30. ALTUNDAĞ E. & ÖZHATAY N. (2008): "Local names of some useful plants from Iğdır province (East Anatolia)" - J. Fac. Pharm. İstanbul 40 (2008-2009).
31. ALTUNDAĞ E. & ÖZTÜRK M. (2011): "Ethnomedicinal studies on the plant resources of east Anatolia, Turkey." - Procedia Social and Behavioral Sciences 19: 756-777.
32. ALTUNDAĞ E., TEKİNER H. & ALPINAR K. (2006): "Kayseri ilinin yenen yabancı bitkileri hakkında bir ön araştırma" - IX. Türk Tıp Tarihi Kongresi Bildirileri, sf 549-560, 24-27 Mayıs, Kayseri.
33. ALTUNDAĞ E. & ÖZTÜRK M. (2011): "Ethnomedicinal studies on the plant Anatolia, Turkey" - Economic Botany 58(4) pp. 697-704.
34. ARABACI ANUL S. (2010): "İncek (Ankara) florası ve farmasötik botanik yönünden değerlendirilmesi" - Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof. Dr. Nurten Ezer - Prof. Dr. Mehmet Koyuncu, Hacettepe Üni., Eczacılık Fakültesi, Farmasötik Botanik ABD, Ankara.
35. ARISOY S. (1969): "Yabansal besin bitkilerinin ekonomik coğrafi önemi" - Ankara Üniversitesi DTCF Dergisi, 27(1-2):43-127.
36. ARSLAN N. (1985): "Kayseri Vatan köyünde yenen bazı yabancı bitkiler." - Türk Folklor Araştırmaları Yıllığı 1985/2, 1-8, G.Ü. Basın Yayın Yüksekokulu - Basımevi, Ankara.
37. ASLAN A., MAT A., ÖZHATAY N. & SARIYAR G. (2007): "Contribution to Traditional Medicine in West Anatolia." - J. Fac. Pharm. İstanbul 39, 73-83.
38. AŞİN R., OKATAN A. & ÖZKAN Z. C. (1994): "Doğu Karadeniz Bölgesinin önemli yan ürün veren odunsu ve otsu bitkileri" - TUBİTAK, Tarım ve Ormanlık Grubu, Proje No: TOAG - 903.
39. AYANDIN H. (2010): "Avşar, Şabanözü ve Çile Dağı (Polatlı/Ankara) arasında kalan bölgenin etnobotanik özellikleri" - Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Doç.Dr. Osman Tugay, Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji ABD, Konya.
40. AYDIN B. & BİRER S. (1986): "Sinop ilinin yemek alışkanlıkları, tipik yemek tarifleri, standartlaştırılması, kullanılan mutfak araçları ve yabancı otlar." - Türk Folkloru Araştırmaları 1986/1, 55-71, G.Ü. Basın Yayın Yüksekokulu - Basımevi, Ankara.
41. BAĞCI Y. (2000): "Aladağlar (Yahyalı, Kayseri) ve çevresinin etnobotanik özellikleri." - Ot Sistemik Botanik Dergisi, 7 (1) 89-94.
42. BAĞCI Y., SAVRAN A. & DURAL H. (2006): "Pozantı (Adana) ve Çevresindeki Bazı Bitkilerin Yerel Adları ve Etnobotanik Özellikleri" - S.Ü. Fen Ed. Fak. Fen Derg.,27, 77-82.
43. BAŞARAN S. (2003): "Elmalı Yöresinde Doğal olarak Yetişen Bazı Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri" - Batı Akdeniz Ormanlık Araştırma Müdürlüğü Dergisi, Çevre ve orman Bakanlığı Yayın No:211, Sayı:5, Antalya.
44. BAŞER K. H. C. (2009): "Current knowledge on the wild food and non- food plants of Turkey." - Medicinal and Aromatic Plant and Drug, Research Centre (TBAM), Anadolu University, Yunus Emre Kampüsü.
45. BAYATTEKİN O. (1936): "Bergama'da bulunan otlarla, bunların kullanılış tarzları." - Halk Bilgisi Haberleri, 62:42-46.
46. BAYRAK ÖZBUCAK T., ERGEN AKCİN Ö. & YALÇIN S. (2007): "Nutrition Contents of the Some Wild Edible Plants In Central Black Sea Region of Turkey" - International Journal of Natural and Engineering Sciences, 1, 11-13.
47. BAYRAK ÖZBUCAK T., KUTBAY H. G. & ERGEN AKCİN Ö. (2006): "The Contribution of Wild Edible Plants to Human Nutrition In The Black Sea Region Of Turkey" - Ethnobotanical Leaflets, 10, 98-103.
48. BAYSAL A. (2012): "Mutfak Kültürümüzde Otlar: Beslenme ve Sağlık yönünden bir değerlendirme" - Beslenme ve Diyet Dergisi / J Nutr and Diet 40(1):5-8.
49. BAYTOP T. (1968): "Çayır salebinin menşei" - İstanbul Ecz. Fak. Mec., 4(2):69-71.
50. BAYTOP T. & KADIOĞLU D. (2002): "İstanbul Bölgesi'nin Tıbbi Bitkileri" - XIV. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı , 29- 31 Mayıs, Eskişehir.
51. BAYTOP T. & SEZİK E. (1968): "Türk salep çeşitleri üzerine araştırmalar." - İstanbul Ecz. Fak. Mec., 4(2):61-68.
52. BIÇAKÇI B. (2004): "Bergama ilçesinin etnobotanigi" - Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, (Danışman: Y.Doç.Dr. Lütfi Bekat), İzmir.

53. BİLGİR B. (1982): "Ege Bölgesi'nde insan beslenmesinde kullanılan bazı yabancı (şevketi bostan, iğnelik, deve diken, yabancı pazı ve yabancı semizotu) otlar üzerinde araştırmalar." - EÜZF Derg., 19(3): 11-26.
54. BİRİNCİ S. (2008): "Doğu Karadeniz Bölgesi'nde doğal olarak bulunan faydalı bitkiler ve kullanım alanlarının araştırılması." – Çukurova Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Tarla Bitkileri Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Adana.
55. BULUT G. (2011): "Folk medicinal plants of Silivri (İstanbul, Turkey)" - Marmara Pharmaceutical Journal 15: 25-29.
56. BULUT G. & TUZLACI E. (2008-2009): "Folk medicinal plants of Bayramiç (Çanakkale – Turkey)." - İstanbul Ecz. Fak. Mec. 40 (2008-2009).
57. BULUT Y. (2006): "Manavgat (Antalya) yöresinin faydalı bitkileri." – Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Isparta.
58. BÜYÜKGEBİZ T. (2006): "Sütçüler (Isparta) yöresinin odun dışı orman ürünleri" - Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Orman Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi (Danışman: Yrd. Doç. Dr. Hüseyin Fakir, Isparta).
59. CANSARAN A. & KAYA Ö. F. (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.
60. CANSARAN A., KAYA Ö. F. & YILDIRIM C. (2007): "Ovabaşı, Akpınar, Güllüce ve Köşelerköyleri (Gümüşhacıköy/Amasya) Arasında Kalan Bölgede Etnobotanik Bir Araştırma" - Science and Eng. J of Fırat Univ. 19 (3) 243-257.
61. CERTEL M., ŞIK B., CENGİZ F. & KARAKAŞ B. (2006): "Antalya yöresinde tüketilen yenilebilir bazı yabancı bitkilerin nitrat ve nitrit içerikleri". - Türkiye 9. Gıda Kongresi; 24-26 Mayıs, Bolu.
62. CİVELEK C. (2011): "Bafra Ovası'nda sebze olarak kullanılan yabancı bitkilerin toplanması, bazı besin değerlerinin saptanması ve ıslah amaçlı olarak değerlendirilmesi" - Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Doç. Dr. Ahmet Balkaya, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Bahçe Bitkileri ABD, Samsun
63. ÇAKILCIOĞLU U. & TURKOĞLU İ. (2010): "An ethnobotanical survey of medicinal plants in Sivrice (Elazığ-Turkey)" - Journal of Ethnopharmacology 132: 165-175.
64. ÇAKILCIOĞLU U. & TÜRKOĞLU İ. (2009): "Çitli Ovası (Elazığ) ve Çevresinin Etnobotanik Özellikleri" - e-Journal of New World Sciences Academy, 4, 2.
65. ÇAKILCIOĞLU U., KHATUN S., TÜRKOĞLU İ. & HAYTA Ş. (2011): "Ethnopharmacological survey of medicinal plants in Maden (Elazığ-Turkey)." - Journal of Ethnopharmacology 137: 469- 486.
66. ÇAKILCIOĞLU U., ŞENGÜN M. T. & TÜRKOĞLU T. (2010): "An ethnobotanical survey of medicinal plants of Yazıkonak and Yurtbası districts of Elazığ province, Turkey" - Journal of Medicinal Plants Research Vol. 4(7), pp. 567-572.
67. ÇAKILCIOĞLU U., TÜRKOĞLU İ. & KÜRŞAT M. (2007): "Harput (Elazığ) ve çevresi nin etnobotanik özellikleri" – Doğu Anadolu Bölgesi Araştırmaları; 2007, 22-28.
68. ÇAKIRER G. (1990): "Local plant names in Sultan Dağları." - İstanbul Ecz. Fak. Mec., 16:88-90. - Afyonkarahisar - Konya -
69. ÇELİK A., ÇİÇEK M. & UŞAK M. (1999): "Denizli ve Çevresinde Yayılış Gösteren Bazı Türlerin Etnobotanik Özellikleri." - Denizli: I. Babadağ Sempozyumu, Pamukkale Üniversitesi, Denizli.
70. ÇİLDEN E. (2011): "Paşayaylası (Aydın) florası ve etnobotanik özellikleri" - Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof. Dr. Şinasi Yıldırım, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Botanik Anabilim Dalı, Ankara.
71. ÇİMEN ORAL D. (2007): "Konya İlinde Kullanılan Halk İlaçları Üzerinde Etnobotanik Araştırmalar" - Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Aslan, M., Gazi Üniv. Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
72. ÇOLAKOĞLU M. & TÖMEK S. (1975): "Ege Bölgesi'nde bazı yenilebilir otların bileşimleri." - Ege Üniversitesi Ziraat Fak. Yayınları No:228, sf: 1-24, Bornova - İzmir.
73. ÇUBUKÇU B. & MELİKOĞLU G. (1999): "Giresun İli Bitkileri ve Halk İlaçları" - Geleneksel ve Folklorik Droglar Dergisi, Cilt: 6 (1), 1-105.
74. DEĞER M. (1991): "Diyarbakır yöresi yemeklerinde tıbbi bitkiler." - Ziya Gökalp, 11(64):17-24.
75. DEĞİRMENCİOĞLU N., GÖÇMEN D., DAĞDELEN A. & DAĞDELEN F. (2005): "Influence of Tarhana Herb (Echinophora sibthorpiana) on Fermentation of Tarhana, Turkish Traditional Fermented Food." - Food Technol. Biotechnol. 43 (2) 175-179.
76. DEMİR H. (2005): "Composition of some wild edible plants grown in Erzurum" - GAU J of Social and Applied Science, 1 (1), sf:55-60.
77. DEMİR H. (2006): "Erzurum'da yetişen madımak, yemlik ve kızamak bitkilerinin bazı kimyasal bileşimi." - Bahçe, 35 (1-2):55-60.
78. DEMİRCİ S. (2010): "Andırın (Kahramanmaraş) ilçesinde etnobotanik bir araştırma" - Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof. Dr. Neriman Özhatay, İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı, İstanbul.
79. DENİZ L. (2008): "Uşak Üniversitesi 1 Eylül Kampüsü (Uşak) florası ve etnobotanik açıdan değerlendirilmesi" - Afyon Kocatepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Yrd. Doç. Dr. Ahmet Serteser, Afyon.

80. DENİZ L., SERTESER A. & KARGIOĞLU M. (2010): "Uşak Üniversitesi ve yakın çevresindeki bazı bitkilerin mahalli adları ve etnobotanik özellikleri." - AKÜ Fen Bilimleri Dergisi 01: 57-72.
81. DOĞAN G. & BAĞCI E. (2011): "Elazığ'ın bazı yerleşim alanlarında halkın geleneksel ekolojik bilgisine dayanarak kullandığı bitkiler ve etnobotanik özellikleri" - Fırat Üniv. Fen Bilimleri Dergisi Fırat Univ.23 (2), 77-86.
82. DOĞAN Y. (2012): "Traditionally used wild edible greens in the Aegean Region of Turkey" - Acta Soc Bot Pol 81(4):329-342.
83. DOĞAN Y., BAŞLAR S., AY G. & MERT H. (2004): "The Use Of Wild Edible Plants In Western and Central Anatolia (Turkey)" - Economic Botany 58 (4):684-690.
84. DOĞAN Y., UĞULU İ. & DURKAN N (2013): "Wild Edible Plants Sold in The Local Markets of İzmir, Turkey" - Pak. J. Bot., 45(S1):177-184.
85. DOĞANOĞLU Ö. (2004): "Yenişehir-Isparta Yöresindeki Doğal Faydalı Bitkiler Üzerine Araştırmalar" - Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Dutkuner, İ., Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Isparta.
86. DOĞRU KOCA A. & YILDIRIMLI Ş. (2010): "Ethnobotanical Properties of Akçakoca District in Düzce (Turkey)" - Hacettepe J. Biol. & Chem, 38 (1):63-69.
87. DÖNMEZ A. A. (2000): "An ethnobotanical study in the Karagüney Mountain (Kırıkkale): uses, nutritional value and vernacul" - Hacettepe Bulletin of Natural Sciences and Engineering Series A / Biology and Chemistry [ISSN: 0072-9221], Cilt: 29, No: 1, Sf: 22-32.
88. DURAN A. (1998): "Akseki (Antalya) ilçesindeki bazı bitkilerin yerel adları ve etnobotanik özellikleri." - Ot Sistematik Botanik Dergisi, 5 (1): 72-92.
89. DURAN A., SATIL F. & TÜMEN G. (2001): "Balıkesir yöresinde yenen yabancı meyveler ve etnobotanik özellikleri." - Ot Sistematik Botanik Dergisi, 8 (1):87-94.
90. ECEVİT GENÇ G. & ÖZHATAY N. (2006): "An Ethnobotanical Study In Çatalca (European Part Of İstanbul)" - Turkish J. Pharm Sci. 3 (2) 73-89.
91. ELÇİ B. & ERİK S. (2006): "Güdül (Ankara) ve Çevresinin Etnobotanik Özellikleri" - Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi, 26, 2, 57-64.
92. EMRE BULUT G. (2008): "Bayramiç (Çanakkale) yöresinde etnobotanik araştırmalar," - Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi, Eczacılık Fakültesi, Danışman: Prof. Dr. E. Tuzlacı, İstanbul.
93. EMRE G. (2003): "Ezine (Çanakkale) Yöresinin Geleneksel Halk İlacı Olarak Kullanılan Bitkileri." - M.Ü Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof. Dr. Ertan Tuzlacı, İstanbul.
94. EMRE G. & TUZLACI E. (2005): "An ethnobotanical study in Bozcaada " - IV. International Congress of Ethnobotany (ICEB 2005) Bildiri Kitabı sf: 581-583 , 21-26 August, İstanbul.
95. ERDOĞAN R. (2011): "Sarıveliler (Karaman) ve çevresinde yetişen bitkilerin etnobotanik özellikleri" - Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Doç.Dr.Yavuz Bağcı, Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Konya.
96. ERKAL TSETSEKOS A. (2006): "Konya Ovası'nda yenebilen yabancı bitki kullanımlarının etnobotanisi: nitel ve etnoarkeolojik bir yaklaşım." - Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Arkeometri Bölümü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
97. EROL M. K. & TUZLACI E. (1997): "Eğirdir (Isparta) yöresinin geleneksel halk ilacı olarak kullanılan bitkileri." - XI. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı (Ankara, 22-24 Mayıs 1996) Bildirileri, 466-475, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara.
98. ERTUĞ F. (2002): "Bodrum Yöresinde Halk Tıbbında Yararlanılan Bitkiler" - 14. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, Bildiriler, 76-93.
99. ERTUĞ F., (2000): "An Ethnobotanical Study In Central Anatolia (Turkey)" - Economic Botany, 54 (2) 155-182.
100. ERTUĞ F. (2009): "Wild Plant Foods: Supplements of Routine diets or famine foods?" - Ethnobotanist of distant pasts: Archaeological and ethnobotanical studies in honour of Gordon Hillman. s. Oxford: Oxbow.
101. ERTUĞ F. (2002): "Uslusuyla Delisiyle Kenker" - Bilim ve Teknik Dergisi 419: 94-95.
102. ERTUĞ F. (2009): "Cultural Management of Living Trees: An International Perspective" - Journal of Ethnobiology 29(2): 237-270.
103. ERTUĞ F. (2004): "Recipes of old Tastes with Einkorn and Emmer Wheat." - Türkiye Bilimler Akademisi Arkeoloji Dergisi (TÜBA-AR) 7: 177-188.
104. ERTUĞ F. (2003): "Wild Plant Gathering in a Greek Village Misti in Cappadocia " - Studies Presented to Güven Arsebük , M. Özbaşaran, O. Tanındı ve A. Boratav (Eds.), Ege Yayıncılık, İstanbul.
105. ERTUĞ F. (1998): "Geçmişte ve Günümüzde Yararlı Bitkiler." - Mesa ve Yaşam 6: 18-20.
106. ERTUĞ F. (2000): "Aksaray Mutfağında Bitkisel Gıdalar." - Vadiler Kenti Aksaray 3:18-19
107. ERTUĞ F. (2004): "Wild Edible Plants of Bodrum Area (Muğla, Turkey)." - Turk J Bot 28:161-174.
108. ERTUĞ F., TÜMEN G. & ÇELİK A. (2003): "Buldan (Denizli) etnobotanik alan araştırma raporu 2002 yılı çalışması." - Buldan, TÜBA-TÜKSEK Yayınları: 2/2, Türkiye Kültür Envanteri Pilot Bölge Çalışmaları, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.

109. EŞEN B. (2008): "Aydınlar Köyü ve çevresinin (Erdemli/Mersin) etnobotanik özellikleri." – Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Konya.
110. EŞİYOK D., ÖTLEŞ D. & AKÇİÇEK E. (2004): "Herbs as a Food Source in Turkey." - Asian Pacific J Cancer Prev, 5:334-339.
111. EVEREST A. & ÖZTÜRK E. (2005): " Focusing on The Ethnobotanical Uses of Plants In Mersin" - Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 1:1-6.
112. EZER N. & AVCI K. (2004): "Çerkeş (Çankırı) yöresinde kullanılan halk ilaçları." - Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi Cilt 24 / Sayı 2 / Temmuz 2004:67-80.
113. EZER N. & MUMCU ARISAN Ö. (2006): "Folk Medicines in Merzifon (Amasya, Turkey)" - Turk. J. Bot., 30, 223-230.
114. FAKİR H., KORKMAZ M. & GÜLLER B. (2009): "Medicinal Plant Diversity of Western Mediterranean Region in Turkey" - Journal of Applied Biological Sciences 3(2):33-43.
115. FUJITA T., SEZİK E., TABATA M., YEŞİLADA 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):406-422.
116. GELSE A. (2012): "Adıyaman ve çevresinin etnobotanik özellikleri" - Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Yrd.Doç.Dr. Fazlı Öztürk, Van.
117. GENÇAY A. (2007): "Cizre (Şırnak)'nin Etnobotanik Özellikleri" -Yüzüncüyıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Özgökçe, F., Van.
118. GENÇLER ÖZKAN A. M. & KOYUNCU M. (2005):"Traditional medicinal plants in Pınarbaşı area (Kayseri Turkey)." – Turkish J Pharm 2 (2): 63-82.
119. GEZ S. & ŞİMŞEK S. (1999): "Babadağ'ın Tıbbi Bitkileri." - Denizli: I. Babadağ Sempozyumu, Bildiri Metinleri Kitabı PAÜ Yayınları sf:128-135.
120. GÜLDAŞ N. (2009): "Adıyaman ilinde etnobotanik değeri olan bazı bitkilerin kullanım alanlarının tespiti" - Fırat Üniversitesi, Fen Bilimleri Üniversitesi, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof.Dr.Şemsettin Civelek, Elazığ.
121. GÜMÜŞ İ. (1994): "Ağrı yöresinde yetişen bazı faydalı bitkilerin yerel adları ve kullanılışları." - Tr. J.of Botany, 18(2):107-112.
122. GÜNEŞ F. (2006): " The ethnobotanical importance of some Lathyrus (Fabaceae) species" - IV. International Congress of Ethnobotany (ICEB 2005) Bildiri Kitabı sf: 585-588 , 21-26 August, İstanbul
123. GÜNEŞ F. & ÖZHATAY N. (2011): " An ethnobotanical study from Kars (Eastern Turkey)" - Biological Diversity and Conservation 4/1: 30-41.
124. GÜNEŞ S. (2010): "Karaisalı (Adana) ve köylerinde halkın kullandığı doğal bitkilerin etnobotanik yönden araştırılması" - Niğde Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Yrd.Doç.Dr.Ahmet Savran, , Niğde.
125. GÜRDAL B. (2010): "Marmaris (Muğla) ilçesinde etnobotanik bir araştırma" - İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Yrd.Doç.Dr.Şükran Kültür, , İstanbul.
126. GÜVENÇ İ. & KAYA Y. (1996): "Erzurum'da sebze olarak değerlendirilen yöresel bazı bitkiler." – Atatürk Ü. Zir. Fak. Der. 27 (3), 369-374.
127. HONDA G., YEŞİLADA E., TABATA M., SEZİK E., FUJITA T., TAKEDA Y., TANAKA T. & TAKAISHI Y. (1996): "Traditional Medicine in Turkey VI. Folk Medicine in West Anatolia." - Journal of Ethnopharmacology 53:75-87.
128. IŞIK D., MENNAN H. & KAYA ALTOP E. (2011): "Samsun Yöresinde Gıda Olarak Kullanılan Bazı Yabancı Otlar" - Samsun Sempozyumu Bildirileri.
129. IŞIK S., GÖNÜZ A., ARSLAN Ö. & ÖZTÜRK M. (1995): "Afyon (Türkiye) ilindeki bazı türleri etnobotanik özellikleri." – Ot Sistematik Botanik Dergisi, 2 (1):161-166.
130. İLÇİM A. & VAROL Ö. (1996): "Hatay ve K.Maraş (Türkiye) illerindeki bazı bitkilerin etnobotanik özellikleri." - Ot Sistematik Botanik Dergisi, 3(1):69-74.
131. İNCEKARA N. (2004): "Ege Bölgesi'nde Sebze Olarak Tüketilen Yabani Kuşkonmaz, Sirken, Yabani Hindiba, Rezene, Gelincik, Çoban Değneği ve Ebegümeccinin Bazı Kimyasal Analizleri" - Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Bilimleri Dergisi (J. Agric. Sci.), 14(1): 1-6.
132. İSMAIL A. & SOOK FUN C. (2003): "Determination of Vitamin C, B-carotene and Riboflavin Contents in Five Green Vegetables Organically and Conventionally Grown" - Mal. J. Nutr. 9(1): 31-39.
133. KAHRAMAN A. & TATLI A. (2004): "Umurbaba Dağı (Eşme-Uşak) ve çevresindeki bazı bitkilerin mahalli adları ve etnobotanik özellikleri." – Ot Sistematik Botanik Dergisi 11 (2): 147-154.
134. KANDEMİR A. (2002): "Şalpaazarı (Trabzon) Yöresindeki Bazı Bitkilerin Yerel Adları ve Kullanım Amaçları" - Fen Bilimleri Enstitü Dergisi 6 – 3:119-124.
135. KANDEMİR A., & BEYAZOĞLU O. (2002): "Köse Dağları'nın (Gümüşhane) Tıbbi ve Ekonomik Bitkileri" - S.D.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 6-3:148-157.
136. KARABAŞA S. & GENÇLER ÖZKAN A. M. (2006): "Küre Dağları'nın Bilgisi, Aşağıçerçi, Küre Dağları Milli Parkı Ulus Bölgesi'ndeki Sürdürülebilir Geçim Kaynaklarının Saptanması ve Eğitim Projesi" Proje Raporu.
137. KARAMAN Ş. & KOCABAŞ Y. Z. (2001): "Traditional medicinal plants of K.Maraş (Turkey)." – The Sciences 1 (3): 126-128, May- June.
138. KARATAŞ H. (2007): "İlgaz (Çankırı) İlçesi ve Çevresinin Etnobotanığı" - Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Aytaç, Z., Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

139. KARGIOĞLU M., CENKÇİ S., SERTESER A., EVLİYAOĞLU N., KONUK M., KÖK Ş. & BAĞCI Y (2008): " An Ethnobotanical Survey of Inner West Anatolia, Turkey" - Hum Ecol, 36, 763-777.
140. KARGIOĞLU M., CENKÇİ S., SERTESER A., KONUK M. & VURAL G (2010): "Traditional Uses Of Wild Plants In The Middle Aegean Region, Hum Ecol, 38:429-450.
141. KAVAL İ. (2011): "Geçitli (Hakkari) ve çevresinin etnobotanik özellikleri"- Yüzüncü Yıl Üniveritesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof.Dr.Lütfi Behçet, Van.
142. KAYA İ., İNCEKARA N. (2000): "Ege Bölgesinde yiyecek olarak kullanılan bazı yabancı otların bileşimleri". - Türkiye Herboloji Dergisi [ISSN: 1303-6491],3(2):56-64.
143. KAZAN D. (2007): "Ortaca (Muğla) İlçesinin Etnobotaniği" - Muğla Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü , Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Görk, Ç., Muğla.
144. KENDİR G. & GÜVENÇ A. (2010): "Etnobotanik ve Türkiye’de Yapılmış Etnobotanik Çalışmalara Genel Bir Bakış." - Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi, 30(1):49-80.
145. KESKİN L. (2011): "Kadınhanı (Konya) ve çevresinde yetişen bitkilerin etnobotanik özellikleri" - Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Doç.Dr. Yavuz Bağcı, Konya.
146. KESKİN M. (2008): "Kavak (Samsun) ilçesine bağlı bazı köylerde etnobotanik bir araştırma." – Ot Sistematik Botanik Dergisi, 15 (1): 141- 150.
147. KESKİN M. & ALPINAR K. (2002): "Kışlak (Yayladağı-Hatay) hakkında Etnobotanik Bir Araştırma" - Ot Sistematik Botanik Dergisi 9(2):91-100.
148. KIRAN Ö. (2006): "Kozan Yöresi Florasındaki Tıbbi Bitkiler ve Bunların Halk Tıbbında Kullanılışı" - Çukurova Üniv. Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Uzel, İ., Adana.
149. KIRTUNÇ A ve E. (1990): "Ege Bölgesi ot yemekleri." - Türk Halk Kültürü Araştırmaları, Türk Mutfağı Özel Sayısı, 1990/1, 77-91, Özbek Matbaası, Ankara.
150. KIRZIOĞLU Ü. (1976): "Kars'ta yenen çeşitli bitkiler" - Türk Folklor Araştırmaları, 326:7774.
151. KIZIL S. & TONÇER Ö. (2005): "Diyarbakır’da tıbbi bitkiler piyasası ve tüketim potansiyeli “.-Türkiye VI. Tarla Bitkileri Kongresi, 5-9 Eylül, Antalya (Araştırma Sunusu Cilt I, Sayfa 489-492).
152. KIZILARSLAN Ç & ÖZHATAY N (2008-2009): "Local names of some plants from the south part of İzmit (Northwest Turkey). " - J. Fac. Pharm. İstanbul 40.
153. KOCA İ., HASBAY İ. & BOSTANCI Ş. (2011): "Samsun ve Çevresinde Sebze Olarak Kullanılan Bazı Yabani Bitkiler ve Tüketim Şekilleri" - Samsun Sempozyumu, 13-16 Ekim, Samsun.
154. KOÇAK S. & ÖZHATAY N. (2000): "Local Names of Some Plants from Karaman Province" - J. Fac. Pharm. İstanbul, 33:27-36.
155. KOÇAK S. & ÖZHATAY N. (2000): "Karaman İlinden Etnobotaniğe Katkılar" - XIII. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, 20-22 Eylül, İstanbul.
156. KOÇYİĞİT M. (2005): "Yalova ilinde etnobotanik bir araştırma." – İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof. Dr. Neriman Özhatay, İstanbul.
157. KOÇYİĞİT M. & ÖZHATAY N. (2006): "Wild Plants Used As Medicinal Purpose In Yalova (Northwest Turkey)" - Turkish J. Pharm. Sci., 3 (2), 91-103.
158. KOÇYİĞİT M. & ÖZHATAY N. (2008): "The wild edible and miscellaneous useful plants in Yalova province (Northwest Turkey)" - J.Fac. Pharm. İstanbul 40 (2008-2009).
159. KORKMAZ M. & FAKİR H (2009): "Odun dışı bitkisel orman ürünlerine ilişkin nihai tüketici özelliklerinin belirlenmesi (Isparta iline yönelik bir araştırma)" - Süleyman Demirel Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi Seri: A(2):10-20.
160. KORKMAZ M. & ÖZÇELİK H. (2011): "Economic importance of Gypsophila L., Ankyropetalum Fenzl and Saponaria L. (Caryophyllaceae) taxa of Turkey" - African Journal of Biotechnology Vol. 10(47): 9533-9541.
161. KORKUT M. M. (2006): "Arat Dağı (Şanlıurfa) florası ve etnobotanik özellikleri." – Harran Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Şanlıurfa.
162. KOŞAR M., KOYUNCU M.& BAŞER K. H. C. (2006): "Folk use of some wild and cultivated Allium species in Turkey" - IV. International Congress of Ethnobotany (ICEB 2005) Bildiri Kitabı sf: 87-90 , 21-26 August, İstanbul.
163. KOYUNCU O.,YAYLACI Ö. K. & TOKUR S. (2009): "Geyve (Sakarya) ve çevresinin etnobotanik açıdan incelenmesi."- Ot Sistematik Botanik Dergisi 16 (1):123-142.
164. KOYUNCU Ö., YAYLACI K.Ö., ÖZTÜRK D., POTOĞLU ERKAR İ., SAVAROĞLU F., AKCOŞKUN Ö. & ARDIÇ M. (2010): "Risk categories and ethnobotanical features of the Lamiaceae taxa growing naturally in Osmaneli (Bilecik/Turkey) and environs." - Biological Diversity and Conservation 3/3:31-45.
165. KÖSE B. Y., OCAK A., DURAN A. & ÖZTÜRK M. (2005): "Traditional usage and the folk names of some plants in Eskişehir province (Turkey)" - Selçuk Üniv. Eğitim Fakültesi Dergisi, 20:115-130.
166. KURAL K. (2012): "Trabzon çevresinde yayılış gösteren faydalı bitkiler üzerinde ekonomik botanik yönünden araştırmalar" - İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji ABD, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof. Dr. Orhan Küçüker, İstanbul.

167. KURŞAT M., CİVELEK Ş. & TÜRKOĞLU İ. (2005): "Elazığ, Baskil Merkez İlçe-Altınkürk Köyü (Keban) arasındaki yüksek sahanın florası" - Fırat Üniv. Fen ve Müh. Bil. Der. 17 (3):541-557.
168. KÜLTÜR Ş. (2008): "An Ethnobotanical Study of Kırklareli (Turkey)" - *Phytologia Balcanica*, 14 (2): 279-289.
169. LYLE - KALÇAS E. (1974): "Food from the Fields, Edible Wild Plants of Eagean Turkey" - Birlik Matbaası, Bornova, İzmir.
170. MART S. & TÜRKMEN N. (2008): "Bahçe ve Hasanbeyli (Osmaniye) Bölgesi'nin Etnobotanik Kültürü" - *Ot Sistematik Botanik Dergisi*, (15)2: 137-150.
171. MARUF BALOS M. (2007): "Zeytinbahçe ile Akarçay arasında kalan (Birecik) bölgenin florası ve etnobotanik özellikleri" - Harran Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Doç.Dr.Hasan Akan, Şanlıurfa.
172. MELİKOĞLU G. & ÇUBUKÇU B. (1989): "Giresun İli Halk İlaçları" - VIII.Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, 19-21 Mayıs, İstanbul.
173. METİN A. (2009): "Mut ve çevresinde (Mersin) yetişen bitkilerin etnobotanik özellikleri" - Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Doç.Dr.Yavuz Bağcı, Konya.
174. MUMCU ARISAN Ö. (2010): "Işık Dağı ve çevresinde yetişen bitkiler üzerinde farmasötik botanik yönünden araştırmalar" - Ankara Üniversitesi, Eczacılık Fak., Farmasötik Botanik ABD, Yüksek Lisans Tezi, Danışman:Prof. Dr. Mehmet Koyuncu - Prof. Dr. Nurten Ezer, Ankara.
175. MUMCU Ö. (2004): "Merzifon (Amasya) ilçesi halk ilaçları" - Hacettepe Üni., Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Eczacılık Fak., Farmasötik Botanik ABD, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
176. MÜKEMRE M. (2013): "Konalga, Sırmalı, Dokuzdam Köyleri (Çatak-Van) ve çevrelerinin etnobotanik özellikleri" - Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji ABD, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof. Dr. Lütfi Behçet, Van.
177. ONAR S. (2006): "Bandırma (A1 (A), Balıkesir ve çevresinin etnobotaniği." – Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale.
178. ÖZDEMİR S., GÖÇMEN D. & YILDIRIM KUMRAL A. (2007): "A Traditional Turkish Fermented Cereal Food: Tarhana." - *Food Reviews International*, 23:107-121.
179. ÖZÇELİK & YILDIRIM B. (2011): "Türkiye çövenlerinin (*Gypsophila L.* ve *Ankyropetalum Fenzl spp.*) ekonomik önemi, kullanım olanakları ve korunması üzerine düşünceler" - *SDÜ Orman Fakültesi Dergisi*, 12: 57-61.
180. ÖZÇELİK H. (1987): "Akseki yöresinde doğal olarak yetişen bazı faydalı bitkilerin yerel adları ve kullanılışları." - *DOĞA TU Botanik D.*, 11(3):316-321.
181. ÖZÇELİK H. (1989): "Van ve yöresinde süt mamüllerinin hazırlanmasında yararlanılan bitkilerin kullanılışları üzerine bir araştırma" - *DOĞA TU Tar. ve Or. D.*, 13(2):356-360.
182. ÖZÇELİK H. (1994): "Notes on the economic plants" - *Economic Botany*, 48(2):214-217.
183. ÖZÇELİK H. & BALABANLI C. (2005): "Burdur ilinin tıbbi ve aromatik bitkileri." – I. Burdur Sempozyumu Bildirileri, Burdur.
184. ÖZÇELİK H., AY G. & ÖZTÜRK M. (1990): "Doğu ve Güneydoğu Anadolu'nun Bazı Önemli Bitkileri" - X. Biyoloji Kongresi, 18-20 Temmuz, Erzurum.
185. ÖZDEMİR E. (2005): "Niğde-Aladağlar'ın batısında etnobotanik bir araştırma" - İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof. Dr.Kerim Alpınar, İstanbul.
186. ÖZDOĞRU B., AKAYDIN G., ERIKA S. & YEŞİLADA E. (2011): "Inferences from an ethnobotanical field expedition in the selected locations of Sivas and Yozgat provinces (Turkey)." - *Journal of Ethnopharmacology* 137: 85– 98.
187. ÖZGEN U., KAYA Y. & COŞKUN M. (2004): " Ethnobotanical Studies in The Villages of The District of Ilıca (Province Erzurum), Turkey" - *Economic Botany*, 58(4):691-696.
188. ÖZGEN U., KAYA Y. & COŞKUN M. (2004): "Ethnobotanical studies in the villages of the district of Ilıca (province Erzurum), Turkey" - *Economic Botany* 58(4):691-696.
189. ÖZGÖKÇE F. & ÖZÇELİK H. (2004): " Ethnobotanical Aspects of Some Taxa in East Anatolia, Turkey" - *Economic Botany*, 58(4): 697-704.
190. ÖZTÜRK A., ÖZTÜRK S. & KARTAL Ş. (2000): "Van otlı peynirlerine katılan bitkilerin özellikleri ve kullanılışları." – *Ot Sistematik Botanik Dergisi*, 7 (2): 167-179.
191. ÖZTÜRK M. & DİNÇ M. (2005): "Nizip (Aksaray) Bölgesinin Etnobotanik Özellikleri" - *Ot Sistematik Botanik Dergisi*, 12(1): 93-102.
192. ÖZTÜRK M. & ÖZÇELİK M. (1991): "Doğu Anadolu'nun faydalı bitkileri." - Siirt İlim Vakfı Yayınları, Semih Ofset Basım Tesisleri, Ankara.
193. ÖZÜDOĞRU B., AKAYDIN G., ERIK S. & YEŞİLADA E. (2011): "Inferences from an ethnobotanical field expedition in the selected locations of Sivas and Yozgat provinces (Turkey)" - *Journal of Ethnopharmacology* 137:85– 98.
194. POLAT R. (2010): "Havran ve Burhaniye (Balıkesir) çevresinde tarımsal biyoçeşitlilik ve etnobotanik araştırmaları" - Balıkesir Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Doktora Tezi, Danışman: Doç.Dr.Fatih Satıl, Balıkesir.
195. POLAT R. & SATIL F. (2012): "An ethnobotanical survey of medicinal plants in Edremit Gulf (Balıkesir – Turkey)" – *Journal of Ethnopharmacology* 139:626-641.

196. POLAT R., ÇAKILCIOĞLU U. & ERTUĞ F. & SATIL F. (2012): "An evaluation of ethnobotanical studies in Eastern Anatolia" - Biological Diversity and Conservation 5/2:23-40.
197. POLAT R., SATIL F. & ÇAKILCIOĞLU U. (2011): "Medicinal plants and their use properties of sold in herbal market in Bingöl (Turkey) district" - Biological Diversity and Conservation 4/3:25-35.
198. POYRAZ KAYABAŞI N. (2011): "Manyas ve köylerinde etnobotanik bir çalışma" - Balıkesir Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof.Dr. Güleendam Tümen, Balıkesir.
199. SAÇLI S. (1996): "Kazdağı ve çevresinde tıbbi amaçla kullanılan bazı bitkiler üzerinde morfolojik araştırmalar" - İstanbul Üni., Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Eczacılık Fakültesi Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof. Dr. Neriman Özhatay, İstanbul.
200. SADAK B. & ÖZYAZICI S. (1998): "Kumluca (Antalya) Yöresinde Geleneksel Halk İlacı Olarak Yararlanılan Bazı Bitkiler." - M.Ü Eczacılık Fakültesi, Lisans Tezi, Danışman: Prof. Dr. Ertan Tuzlacı, İstanbul.
201. SADAY H. (2009): "Güzeloluk Köyü ve çevresinin (Erdeмли/Mersin) etnobotanik özellikleri" - Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Yrd.Doç.Dr.Osman Tugay, Konya.
202. SADIKOĞLU N. & ALPINAR K. (2004): "An Evaluation of Turkish Ethnobotanical Studies (1928-1997)" - İstanbul Ecz. Fak. Mec. 37:61-66.
203. SADIKOĞLU N. & ALPINAR K. (2000): "Etnobotanik açıdan Bartın." - XII. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı (20-22 Eylül, İstanbul) Bildiri Kitabı (Ed. E. Gürkan, E. Tuzlacı): 87-99 İstanbul.
204. SAĞIROĞLU M., ARSLANTÜRK A., AKDEMİR Z. K. & TURNA M. (2012): "An ethnobotanical survey from Hayrat (Trabzon) and Kalkandere (Rize/Turkey)" - Biological Diversity and Conservation 5/1: 31-43.
205. SARGIN S. A. (2013): "Alaşehir ve çevresinde (Manisa) tarımsal biyoçeşitlilik ve etnobotanik araştırmaları" - Balıkesir Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji ABD, Doktora Tezi, Danışman: Doç. Dr. Ekrem Akçiçek, Balıkesir.
206. SARI A. O., OĞUZ B., BİLGİÇ A., TORT N., GÜVENSEN A. & ŞENOL S. G. (2010): "Ege ve Güney Marmara Bölgelerinde Halk İlacı Olarak Kullanılan Bitkiler" - ANADOLU, J. of AARI 20 (2):1 - 21 MARA.
207. SARPER F., AKAYDIN G., ŞİMŞEK İ. & YEŞİLADA E. (2009): "An ethnobotanical field survey in the Haymana district of Ankara province of Turkey." - Turk J Biol 33: 79-88.
208. SATIL F., AKÇİÇEK E. & SELVİ S. (2008): "Madra Dağı (Balıkesir/İzmir) ve Çevresinde Etnobotanik Bir Çalışma" - Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi 1 (1): 31-36.
209. SATIL F., DİRMENCİ T. & TÜMEN G. (2006): "The trade of wild plants that are named as thyme (kekik) collected from Kazdağ" - IV. International Congress of Ethnobotany (ICEB 2005) Bildiri Kitabı sf: 93-94 , 21-26 August, İstanbul.
210. SATIL F. , TÜMEN G., DİRMENCİ T., ARI Y. & ÇELİK A. (2006): "Kaz Dağı Milli Parkı ve Çevresinde Etnobotanik Envanter Çalışması" - TÜBİTAK Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Grubu Proje No: SOBAG - 104K089.
211. SAVRAN A., BAĞCI Y. & KARGIOĞLU M. (2002): "Gemerek (Sivas) ve çevresindeki bazı bitkilerin yerel adları ve etnobotanik özellikleri." - Afyon Kocatepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Dergisi 8(1).
212. SAYAR A., GÜVENSEN A. & ÖZDEMİR F. (1995): "Muğla (Türkiye) ilindeki bazı türlerin etnobotanik özellikleri." - Ot Sistematik Botanik Dergisi, 2(1):151-160.
213. SEZİK E., YEŞİLADA E., TABATA M., HONDA G., TAKAISHI Y., FUJITA Y., TANAKA T. & TAKEDA Y. (1997): "Traditional medicine in Turkey VIII. Folk Medicine in East Anatolia; Erzurum, Erzincan, Ağrı, Kars, Iğdır provinces." - Economy Botany 51(3):195-211.
214. SEZİK E. (1990): "Anadolu'da çay olarak kullanılan yabancı bitkiler." - Bilim ve Teknik, 23(274):18-20.
215. SEZİK E. & BAYKAL T. (1991): "Maraş salebinin menşei" - Doğa - Tr.J. of Pharmacy, 1(1):10-16.
216. SEZİK E. & YEŞİLADA E. (2000): "Türkiye'de Bitkilerin Halk İlacı Olarak Kullanılışı" - XIII. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı Bildiri Kitabı, s.103-112, Marmara Üniversitesi Eczacılık Fakültesi, E. Gürkan, E. Tuzlacı (Eds.), İstanbul, 20-22 Eylül.
217. SEZİK E., TABATA M., YEŞİLADA E., HONDA G., GOTO K. & IKESHIRO Y. (1991): "Traditional Medicine in Turkey. I.Folk Medicine in North East Anatolia" - J. Ethnopharmacol. 35: 191-196.
218. SEZİK E., YEŞİLADA E., HONDA G., TAKAISHI Y., TAKEDA Y., TANAKA T. (2001): "Traditional Medicine in Turkey X. Folk Medicine in the Eastern part of Central Anatolia" - Journal of Ethnopharmacology, 75, 95-115.
219. SİYAMOĞLU B. (1984): "Ege Bölgesi'nde insan beslenmesinde kullanılan bazı yabancı otlar (kuzukulağı, melengeç, dolma kekiği, körmen ve su kazayağı) üzerinde araştırmalar." - Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi, 21(1):67-81.

220. SİYAMOĞLU B. (1984): "Ege Bölgesi'nde insan beslenmesinde kullanılan bazı yabancı otlar (Silcan, Karakan, Pirzola Kekigi ve Kudret Narı) üzerinde araştırmalar." - Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi, 21(3):75-88.
221. SÜRMEİ B., SAKÇALI S., ÖZTÜRK M. & SERİN M. (2000): "Kilis ve Çevresinde Hlak Hekimliğinde Kullanılan Bitkiler" - XIII. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, Bildiriler, Marmara Üniversitesi, Eczacılık Fak., Gürkan E., Tuzlacı E., (Eds.), 20-22 Eylül, İstanbul.
222. ŞANLI B. Z. (2006): "Bursa ve çevresinden toplanan ve ticareti yapılan bazı ekonomik bitkiler" - Uludağ Üni., Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji ABD, Danışman: Prof. Dr. Hulusi Malyer, Bursa.
223. ŞEKEROĞLU N., ÖZKUTLU F., DEVECİ M., ÖZBAY D. & YILMAZ N. (2006): "Evaluation of some wild plants aspect of their nutritional values used as vegetable in Eastern Black Sea Region Turkey.- Asian Journal of Plant Sciences 5 (2): 185-189.
224. ŞEKEROĞLU N., ÖZKUTLU F., DEVECİ M., DEDE Ö. & YILMAZ N. (2005): "Ordu ve Yöresinde Sebze Olarak Tüketilen Bazı yabancı Bitkilerin Besin Değeri Yönünden İncelenmesi" - Türkiye VI.Tarla Bitkileri Kongresi Bildiri Kitabı, (1) 523-528.
225. ŞENKARDEŞ İ. & TUZLACI E. (2010): "Ürgüp (Nevşehir) yöresinin halk ilacı olarak kullanılan bitkileri" - XIX. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, 27-30 Ekim, Mersin.
226. ŞENTÜRK A. (1978): "Malatya'da hayvan yemleri ve ot adları." - Türk Folklor Araştırmaları, 350:8433.
227. ŞİĞVA Ö.H. & SEÇMEN Ö. (2009): "Ethnobotanic Survey of Işıklı (Çarpın), Dağdancık and Tokdemir in Gaziantep, Turkey." - IUFS J Biol, 68(1): 19-26.
228. ŞİMŞEK A. (2010): "Ordu ili ve çevresindeki doğal vejetasyonda yetişen yenilebilir bazı yabancı bitki türlerinin mineral madde kompozisyonunun belirlenmesi" - Ordu Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarla Bitkileri ABD, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof. Dr. Yunus Şilbur, Ordu.
229. ŞİMŞEK İ., YEŞİLADA E. & YILDIRIMLI Ş. (2001): "Ankara, Gölbaşı'nda Yabancı Bitkilerin Kullanılış Amaçları ve Şekilleri Üzerinde Bir Araştırma" - Ot Sistematik Botanik Dergisi, 8(2):105-120.
230. ŞİMŞEK İ., AYTEKİN F., YEŞİLADA E. & YILDIRIMLI Ş. (2004): "Anadolu' da Halk Arasında Bitkilerin Kullanılış Amaçları Üzerine Etnobotanik Bir Çalışma" - 14. BİHAT Bildiri Kitabı, 434-457.
231. ŞİMŞEK İ., AYTEKİN F., YEŞİLADA E. & YILDIRIMLI Ş. (2004): "An Ethnobotanical Survey of The Beypazarı, Ayaş, And Gündül District Towns of Ankara Province (Turkey)" - Economic Botany 58 (4):705-720.
232. TABATA M., SEZİK E., HONDA G., YEŞİLADA E., FUKUİ H., GOTO K. & IKESHIRO Y. (1994): "Traditional medicine in Turkey III. Folk Medicine in East Anatolia; Van and Bitlis Provinces" - Int. J. Pharmacog., 32:3 - 12.
233. TAN A. & TAŞKIN T. (2009): "Ege Bölgesinde Sebze Olarak Kullanılan Yabancı Bitki Türleri (Yenilen Otlar)" - Ege Tarımsal Uygulama ve Araştırma Enstitüsü Yayınları 136.
234. TANKER M. & TANKER (1967): "Kenger kahvesini veren bitki: Gundelia tournefortii L." - İstanbul Ecz. Fak. Mec., 3(2):63-74 .
235. TARAKÇI S. (2006): "Beykoz Civarındaki Tıbbi Özellik Taşıyan Bitkiler Üzerine Araştırmalar" - Marmara Üniversitesi Fen Bil. Enst., Doktora Tezi, Danışman: Sümer, S., İstanbul.
236. TEĞMEN H. B., SEVGİ O., KARA Ö., SEVGİ E., ALTUNDAĞ E. & BOLAT İ. (2010): "Türkiye Salepgillerinin Sorunları ve Öneriler" - Batı Akdeniz Ormancılık Araştırma Müdürlüğü Dergisi 10(2):3-30.
237. TEKİN S. (2011): "Üzümlü (Erzincan) ilçesinin etnobotanik özellikleri" - Erzincan Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Yrd.Doç.Dr. Mustafa Korkmaz, Erzincan.
238. TETİK F., ÇİVELEK Ş. & ÇAKILCIOĞLU U. (2013): "Traditional uses of some medicinal plants in Malatya (Turkey)" - Journal of Ethnopharmacology 146,331-346.
239. ÖZEN T. (2010): "Antioxidant activity of wild edible plants in the Black Sea Region of Turkey" - Grasas Y Acetities, 61(1), Enero-Marzo, 86-94.
240. TOKSOY D., BAYRAMOĞLU M. & HACISALİHOĞLU S. (2010): "Usage and the economic potential of the medicinal plants in Eastern Black Sea Region of Turkey" -Journal of Environmental Biology September 31(5):623-628.
241. TONBUL S. & ALTAN Y. (1989): "Elazığ yöresinde halkın çeşitli amaçlar için yararlandığı bazı bitkiler" - Fırat Üniversitesi Dergisi (Sosyal Bilimler), 3(2):267-278.
242. TOPALOĞLU M. (1987): "Local plant names in Antakya." - İstanbul Ecz. Fak. Mec., 23:97-98.
243. TOSUN İ., KARADENİZ B. & YÜKSEL S.(2003): "Samsun Yöresinde Tüketilen Yenilebilir Bazı Yabancı Bitkilerin Nitrat İçerikleri" - Çevkor, 12(47):32-34.
244. TURAN M., KORDALI S., ZENGİN H., DURSUN A. & SEZEN Y. (2003): "Macro and micro mineral content of some wild edible leaves consumed in Eastern Anatolia." - Acta Agric. Scand., Sect. B, Soil and Plant Sci. 53:129-137.
245. TUZLACI E. (1977): "Honaz Dağı'nın bitkileri II." - İstanbul Ecz. Fak. Mec., 13(1):47-61.
246. TUZLACI E. (1985): "Türkiye'de bitkilerin yöresel kullanılışları (I)." - Mar. Üniv. Ecz. Der., 1(1-2):101-106.
247. TUZLACI E. (1985): "Türkiye'nin çiriş otları (I)" - Mar. Üniv. Ecz. Der., 1 (1- 2):69-89.

248. TUZLACI E. (2002): "Datça Yarımadası (Muğla) Florası ve bu yörede halkın yararlandığı bitkiler." - 14. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, Bildiriler, Eds. K.H.C.Başer ve N.Kırırmer 29-31 Mayıs, Eskişehir.
249. TUZLACI E. (2005): "Geçmişten Günümüze Bodrum'da Bitkiler ve Yaşam" - Güzel Sanatlar Matbaası, İstanbul.
250. TUZLACI E. (2011): "Türkiye'nin Yabani Besin Bitkileri ve Ot Yemekleri" – Alfa Yayınları, 2011.
251. TUZLACI E. (2004): "Baba dağı (Muğla) Florası ve Fethiye yöresinde halkın yararlandığı bitkiler hakkında bir ön araştırma." - XIV. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı (29-31 Mayıs, Eskişehir) Bildiriler, Ed: K.C.H Başer, N. Kırırmer, 417-426.
252. TUZLACI E. & ALPARSLAN D. F. (2007): " Turkish folk medicinal plants Part V: Babaeski (Kırklareli)." – İstanbul Ecz. Fak. Mec., 39: 25-37.
253. TUZLACI E. & DOĞAN A. (2010): " Turkish folk medicinal plants IX: Ovacık (Tunceli)" - Marmara Pharmaceutical Journal 14: 136- 143.
254. TUZLACI E. & EMRE BULUT G. (2007): " Turkish Folk Medicinal Plants, Part VII: Ezine (Çanakkale)" - J. Fac. Pharm. İstanbul 39:39-51.
255. TUZLACI E. & ERYAŞAR AYMAZ P. (2001): "Turkish folk medicinal plants, Part IV: Gönen (Balıkesir)." – Fitoterapia 72: 323-343.
256. TUZLACI E. & MERİÇLİ A.H. (1992): "Işgın (Rheum ribes) bitkisi ve Türkiye'deki yayılışı hakkında bazı araştırmalar." – IX. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı (Eskişehir, 16-19 Mayıs 1991) Bildirileri, 336-341, Anadolu Üniversitesi Basımevi, Eskişehir.
257. TUZLACI E. & SADIKOĞLU E. (2006): "Turkish folk medicinal plants Part VI: Koçarlı (Aydın)." – İstanbul Ecz. Fak. Mec. 39:25-37.
258. TUZLACI E. & ŞENKARDEŞ İ. (2011): "Turkish folk medicinal plants, X: Ürgüp (Nevşehir)." - Marmara Pharmaceutical Journal 15: 58-68.
259. TUZLACI E. & TOLON E. (2000): "Turkish folk medicinal plants, part III:Şile /İstanbul." - Fitoterapia 71: 673-685.
260. TUZLACI E., ALPARSLAN İŞBİLEN D. F. & BULUT G. (2010): " Turkish Folk Medicinal Plants, VIII: Lalapaşa (Edirne)" - Marmara Pharmaceutical Journal 14:47-52.
261. TUZLACI E., BULUT G. & SAĞIR B. (2012): "Trabzon Yöresinin Bazı Yararlı Bitkileri" - XX. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, 10-13 Ekim, Antalya.
262. TUZLACI E., ERYAŞAR-AYMAZ P. & TOLON E. (2000): "Geleneksel Halk İlaçlarının Yöresel Olarak Araştırılmasının Önemi ve Bu Konuda Yaptığımız Çalışmaların Sonuçları" - XIII. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı Bildiri Kitabı, s. 79-85, Marmara Üniversitesi Eczacılık Fak. E. Gürkan, E. Tuzlacı (Eds.), 20-22 Eylül, İstanbul.
263. TÜRKAN Ş., MALYER H., ÖZAYDIN S. & TÜMEN G. (2006): "Ordu İli ve Çevresinde Yetişen Bazı Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri" - Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 10-02:162-166.
264. UÇAR H.H. (1972): "Andız pekmezi" – Türk Kültürü, 114:394-395.
265. UĞULU İ., BAŞLAR S., YÖREK N. & DOĞAN Y. (2009): "The investigation and quantitative ethnobotanical evaluation of medicinal plants used around Izmir province, Turkey." - Journal of Medicinal Plants Research Vol. 3(5):345-367.
266. UĞURLU E. & SEÇMEN Ö. (2008): "Medicinal plants popularly used in the villages of Yunt Mountain (Manisa-Turkey)." - Fitoterapia 79:126-131.
267. UYSAL G. (2008): "Köyceğiz (Muğla) ilçesinin etnobotaniği"- Muğla Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Yrd.Doç.Dr. Çiğdem Görk, Muğla.
268. UYSAL İ. (2010): "An overview of plant diversity of Kazdağı (Mt. Ida) Forest National Park, Turkey" - Journal of Environmental Biology 31:141-147.
269. UYSAL İ., AVCIOĞLU N. & KARABACAK E. (2008): "Çan İlçesinin Köylerinde Kullanılan Tıbbi Bitkiler" - Çan Değerleri Sempozyumu Bildirileri Kitabı, sf. 127-142, 28-29 Ağustos, Çanakkale.
270. UYSAL İ., GÜCEL S., TÜTENOCAKLI T. & ÖZTÜRK M. (2012): "Studies on the medicinal plants of Ayvacık - Çanakkale in Turkey" - Pak. J. Bot., 44:239-244, Special Issue March.
271. UYSAL İ., ONAR S., KARABACAK E. & ÇELİK S (2010): "Ethnobotanical aspects of Kapıdağ Peninsula (Turkey)." - Biological Diversity and Conservation 3/3:15-22.
272. UZUN E., SARIYARA G., ADSERSEN A., KARAKOÇ B., ÖTÜK G., OKTAYOĞLU E. & PIRILDAR S. (2004): "Traditional medicine in Sakarya province (Turkey) and antimicrobial activities of selected species." - Journal of Ethnopharmacology 95: 287-296.
273. ÜÇER M. (2010): "Sivas Yöresinde Yerel Bitkilerden Yapılan İlaçlar" - Bitkilerle Tedavi Sempozyumu, 5-6 Haziran, Zeytinburnu, Bildiri Kitabı sf: 29-42.
274. ÜNER S. (2012): "Ezine (Çanakkale) yöresinde kullanılan bitkilerin etnobotanik özellikleri." – Karadeniz Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Orman Mühendisliği Anabilim Dalı, Lisans Tezi, Trabzon.
275. ÜNVER B. (1985): "Yenilen yabani otlar ve karoten yönünden insan beslenmesine katkıları." – Gaziantep. Türk Hij. Den. Biyol. Derg., 42(2):275-286.
276. ÜNVER B. (1990): "Ankara, Afyon, Kayseri, Bolu, Trabzon, Erzurum ve Gaziantep'te yenilen yabani otlar." – Türk Halk Kültürü Araştırmaları, Türk Mutfağı Özel Sayısı, 1990/1, 149-161, Öztekin Matbaası, Ankara.
277. ÜNVER B. & GÜNER A. (1990): "Kayseri ve Trabzon yöresinde gıda olarak tüketilen yabani otların karoten yönünden insan beslenmesine katkısının değerlendirilmesi." – Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi, 10(2):65-73.

278. ÜSTÜN N.Ş., TOSUN İ. (2003): "Composition of some edible wild plants of Tunceli and surroundings".Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi [ISSN: 1300-2988], 18(2):71-75.
279. VURAL F., KARAVELİOĞULLARI A. & POLAT A. (1997): "Çiçekdağı (Kırşehir) ve çevresinin etnobotanik özellikleri." – Ot Sistematik Botanik Dergisi, 4(1):117-124.
280. VURAL G. (2008): "Honaz dağı ve çevresindeki bazı doğal bitkilerin etnobotanik özellikleri" - Afyon Kocatepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Afyon.
281. YALDIZ G., YÜKSEK T.& ŞEKEROĞLU N. (2010): "Rize ili florasında bulunan tıbbi ve aromatik bitkiler ve kullanım alanları." - III. Ulusal Karadeniz Ormancılık Kongresi 0-22 Mayıs, Cilt III:1100-1114.
282. YAPICI İ. Ü., HOŞGÖREN H. & SAYA Ö. (2009): "Kurtalan (Siirt) İlçesinin Etnobotanik Özellikleri" - Dicle Üniversitesi Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Dergisi, 12:191-196.
283. YAZICIOĞLU A. & TUZLACI E. (1996): "Folk medicinal plants of Trabzon (Turkey)" - Mar. Üniv. Ecz. Fak. Der. 11(1-2):333-342.
284. YAZICIOĞLU E. & ALPINAR K. (1993): "Trabzon'un tıbbi ve yenen bitkileri hakkında bir araştırma." – Ege Üniversitesi Eczacılık Fak. Derg., 1(2): 89-98.
285. YENİKALAYCI A. A. (1996): "Pınarbaşı (Kayseri) yöresinde bitkilerin ilaç, baharat, boya ve gıda olarak kullanımlarının araştırılması" - Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Doç. Dr. Saliha Kırıcı, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.
286. YEŞİL Y. (2007): "Kürecik (Akçadağ/Malatya) Bucağı'nda etnobotanik bir araştırma." – İ.Ü. Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Doç. Dr. E. Akalın, İstanbul.
287. YEŞİL Y. & AKALIN E. (2008-2009): "The plants of using for dye in Kürecik (Akçadağ/Malatya), Eastern Anatolia of Turkey." – J. Fac. Pharm. İstanbul 40.
288. YEŞİLADA E., HONDA G., SEZİK E., TABATA M., GOTO K. & IKESHIRO Y. (1993): " Traditional Medicine in Turkey. IV. Folk Medicine in the Mediterranean Subdivision." - J.Ethnopharmacol. 39:31-38.
289. YEŞİLADA E., SEZİK E., HONDA G., TANAKA T., TAKEDA Y. & TAKAISHI Y. (1999): "Traditional Medicine in Turkey IX. Folk Medicine in North-west Anatolia; Sakarya, Kocaeli, Bolu, Zonguldak, Bartın, Karabük Provinces." - Journal of Ethnopharmacology 64(3):199-206.
290. YEŞİLADA E.,HONDA G., SEZİK E., TABATA M., FUJITA T., TANAKA T., TAKEDA Y. & TAKAISHI Y. (1995): " Traditional Medicine in Turkey. V. Folk Medicine in Inner Taurus Mountains."- J.Ethnopharmacol. 46:133-152.
291. YILDIRIM B., TERZİOĞLU 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.
292. YILDIRIM E., DURSUN A. & TURAN M. (2001): " "Determination of the nutrition contents of the wild plants used as vegetables in upper Çoruh Valley" - Turkish Journal of Botany [ISSN: 1300-008x], Cilt: 25(6):367-371.
293. YILDIRIMLI Ş. (1987): "Bolkar Dağları'nın yerel bitki adları ve tıbbi bitkileri" – VI. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı Bildirileri, 16-19 Mayıs, 279-285, Ankara
294. YILDIRIMLI Ş. (1994): "Karadeniz Bölgesi'nin bir tıbbi ve besin bitkisi: Trachystemon orientalis." – Ot Sistematik Botanik Dergisi, 1(2):7-12.
295. YILDIRIMLI Ş. (1994): "Local names of some plants from Munzur Dağları (Erzincan-Tunceli) and uses of a few of them (II), Ot Sistematik Botanik Dergisi 1(2):43-46.
296. YILDIRIMLI Ş. & DOĞRU KOCA A. (2006): " Uses of some Turkish Assparagus and Tamus species as food" - IV. International Congress of Ethnobotany (ICEB 2005) Bildiri Kitabı sf: 91-92 , 21-26 August, İstanbul.
297. YILMAZ M. & OK T. (2012): "Geyik Elması (Malus trilobata C.K. Schneid.)'nın Bazı Biyolojik, Ekolojik ve Etnobotanik Özellikleri" - KSÜ Doğa Bil. Der., Özel Sayı, sf:156-160.
298. YUND K. (1986): "Taşeli'de bitki adları." – Türk Folklorundan Derlemeler 1986/1, 311-351, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara.
299. YÜCEL E. & TULÜKOĞLU A. (2000): "Gediz (Kütahya) Çevresinde Halk İlacı Olarak Kullanılan Bitkiler" - ÇevKor Cilt 9(36):12-14.
300. YÜCEL E. & YILMAZ G. (2006): "Comsumption of some Rumex species as food in Turkey" - IV. International Congress of Ethnobotany (ICEB 2005) Bildiri Kitabı sf: 93-94 , 21-26 August, İstanbul.
301. YÜCEL E., GÜNEY F. & YÜCEL ŞENGÜN İ. (2010): "The wild plants consumed as a food in Mihalıççık distirict (Eskişehir/ Turkey) and consumption forms of these plants." - Biological Diversity and Conservation 3/3:158–175.
302. YÜCEL E., TAPIRDAMAZ A., YÜCEL ŞEBGÜN İ., YILMAZ G. & AK A. (2011): "Determining the usage ways and nutrient contents of some wild plants around Kiseçik Town (Karaman/Turkey)" - Biological Diversity and Conservation 4/3:71-82.
303. YÜCEL E., YÜCEL ŞENGÜN İ. & ÇOBAN Z. (2012): "The wild plants consumed as a food in Afyonkarahisar/Turkey and consumption forms of these plants" - Biological Diversity and Conservation 5/2:95-105.

-
304. YÜCEL N. & UNAY N.(2008): "Çifteler ilçesinde gıda olarak tüketilen yabancı bitkilerin tüketim biçimleri ve ögesi değerleri" - Anadolu Üni, Yüksek Lisans Tezi tıpkı basımı, ISBN,978-975-93746-5-5, 1. Baskı, Ekim, Eskişehir.
305. YÜZBAŞIOĞLU E. (2010): "Reşadiye (A6, Tokat, Türkiye) ve çevresinin etnobotaniği " - Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Doç.Dr. İsmet Uysal, Çanakkale.
-

4 BULGULAR

Çalışmamızda Tablo-1’de yer alan literatürlerin “Gıda Bitkileri Veritabanı 1.0 Beta” adlı veritabanına kaydedilmesi sonucu elde edilen veriler tablolar halinde belirtilmiştir.

Buna göre Tablo-2’ ye bakıldığında çalışma yapılan illerin listesi bulunmaktadır. Listede 81 ilin tamamının çalışmamızda yer aldığı tespit edilmiştir.

Tablo-3’te çayı yapılan 291 adet bitkinin listesi bulunmaktadır. Bitkilerin daha çok yaprak, çiçek ve meyvelerinin çay yapımında kullanıldığı tespit edilmiştir.

Tablo-4’te baharat olarak kullanılan 250 adet bitkinin listesi bulunmaktadır. Bitkilerin en çok meyve, tohum ve yapraklarının, taze veya kuru şekilde baharat olarak kullanıldığı tespit edilmiştir.

Tablo-5’te reçeli yapılan 69 adet bitkinin listesi bulunmaktadır. Bitkilerin en çok meyve kısımları reçel yapımında kullanılır.

Tablo-6’da marmelatı yapılan 51 bitki görülmektedir. Bitkilerin en çok meyve kısımlarının marmelat yapımında kullanıldığı tespit edilmiştir.

Tablo-7’de pekmezi yapılan 21 adet bitki bulunmaktadır. Bitkilerin meyve kısımlarının pekmezi yapıldığı tespit edilmiştir.

Tablo-8’da pestili yapılan 5 adet bitki görülmektedir. Bitkilerin meyvelerinin pestil yapımında kullanıldığı tespit edilmiştir.

Tablo-9’de helva yapımında kullanılan 2 adet bitkinin olduğu görülmüştür.

Tablo-10’da kahve yapımında kullanılan 11 adet bitkinin bulunduğu belirtilmiştir. Bitkilerin tohum veya meyvelerinin kavruarak kahve yapımında kullanıldığı tespit edilmiştir.

Tablo-11’da dondurma yapımında 32 adet bitkinin kullanıldığı tespit edilmiştir.

Tablo-12 ve 13’te hoşaf ve komposto yapımında sırasıyla 23 ve 20 bitkinin bulunduğu tespit edilmiştir. Bitkilerin meyvelerinin hoşaf yapımında kuru ve komposto yapımında taze olarak kullanıldığı bilinmektedir.

Tablo-14’de peynir yapımında 98 adet bitkinin kullanıldığı belirtilmektedir. Bitkilerin en çok soğan, yaprak ve gövdeleri peynir yapımında taze veya kuru olarak kullanılmaktadır.

Tablo-15’te şurup yapımında 16 adet bitkinin kullanıldığı tespit edilmiştir. Bitkilerin en çok meyve kısımları şurup yapımında kullanılmakta olup sulandırılıp soğuk olarak içilmektedir.

Tablo-16’te sakızı yapılan 19 adet bitki belirtilmektedir. Bitkilerin en çok kök ve gövdelerinden elde edilmektedir.

Tablo-17’te şerbeti yapılan 23 adet bitki belirtilmiştir. Bitkilerin en çok meyve ve yapraklarından şerbet yapıldığı tespit edilmiştir.

Tablo-18’da turşusu yapılan 55 adet bitki görülmektedir. Bitkilerin meyve, gövde ve yapraklarının turşusunun yapıldığı tespit edilmiştir.

Tablo-19’da salep olarak kullanılan 60 adet bitki belirtilmektedir. Bitkilerin yumru kısımlarının kurutulup salep olarak kullanıldığı tespit edilmiştir.

Tablo 2: Çalışma Yapılan İllerin Listesi

No:	Şehir Adı:	No:	Şehir Adı:
1.	Adana	42.	İzmir
2.	Adıyaman	43.	Karabük
3.	Afyon	44.	Karaman
4.	Ağrı	45.	Kars
5.	Aksaray	46.	Kastamonu
6.	Amasya	47.	Kayseri
7.	Ankara	48.	Kırıkkale
8.	Antalya	49.	Kırklareli
9.	Ardahan	50.	Kırşehir
10.	Artvin	51.	Kilis
11.	Aydın	52.	Kocaeli
12.	Balıkesir	53.	Konya
13.	Bartın	54.	Kütahya
14.	Bastıda	55.	Malatya
15.	Batman	56.	Manisa
16.	Bayburt	57.	Maraş
17.	Bilecik	58.	Mardin
18.	Bingöl	59.	Muğla
19.	Bitlis	60.	Muş
20.	Bolu	61.	Nevşehir
21.	Burdur	62.	Niğde
22.	Bursa	63.	Ordu
23.	Çanakkale	64.	Osmaniye
24.	Çankırı	65.	Rize
25.	Denizli	66.	Sakarya
26.	Diyarbakır	67.	Samsun
27.	Düzce	68.	Siirt
28.	Edirne	69.	Sinop
29.	Elazığ	70.	Sivas
30.	Erzincan	71.	Şırnak
31.	Erzurum	72.	Tekirdağ
32.	Eskişehir	73.	Tokat
33.	Gaziantep	74.	Trabzon
34.	Giresun	75.	Tunceli
35.	Gümüşhane	76.	Urfa
36.	Hakkari	77.	Uşak
37.	Hatay	78.	Van
38.	Iğdır	79.	Yalova
39.	İsparta	80.	Yozgat
40.	İçel	81.	Zonguldak
41.	İstanbul		

Tablo 3: Çay Yapılan Bitkiler

No:	Bitki Adı:	No:	Bitki Adı:
	Acanthaceae	149)	Sideritis akmanii
1)	Acanthus dioscoridis dioscoridis	150)	Sideritis arguta
2)	Acanthus hirsutus	151)	Sideritis argyrea
	Apiaceae	152)	Sideritis athoa
3)	Conium maculatum	153)	Sideritis condensata
4)	Echinophora tournefortii	154)	Sideritis congesta
5)	Eryngium campestre campestre	155)	Sideritis dichotoma
6)	Falcaria vulgaris	156)	Sideritis galatica
7)	Foeniculum vulgare	157)	Sideritis germanocopolitana germanicopolitana
8)	Heracleum pastinacifolium pastinacifolium	158)	Sideritis hispida
9)	Heracleum platytaenium	159)	Sideritis lanata
10)	Malabaila secacul A	160)	Sideritis leptoclada
11)	Pimpinella anisum	161)	Sideritis libanotica libanotica
12)	Zosima absinthifolia	162)	Sideritis libanotica linearis
	Asteraceae	163)	Sideritis montana montana
13)	Achillea millefolium millefolium	164)	Sideritis perfoliata
14)	Achillea nobilis	165)	Sideritis phlomoides
15)	Anthemis chia	166)	Sideritis pisidica
16)	Anthemis cotula	167)	Sideritis scardica scardica
17)	Anthemis cretica albida	168)	Sideritis sipylea
18)	Anthemis cretica argaea	169)	Sideritis sp.
19)	Anthemis cretica umbilicata	170)	Sideritis stricta
20)	Anthemis hyalina	171)	Sideritis syriaca
21)	Anthemis sp.	172)	Sideritis syriaca nusairiensis
22)	Anthemis tinctoria pallida	173)	Sideritis tmolea
23)	Anthemis tinctoria tinctoria	174)	Sideritis trojana
24)	Anthemis wiedemanniana	175)	Stachys byzantina
25)	Artemisia santonicum	176)	Stachys cretica anatolica
26)	Bellis perennis	177)	Stachys cretica mersinaea
27)	Centaurea depressa	178)	Stachys cretica smyrnaea
28)	Cichorium intybus	179)	Stachys erecta
29)	Cirsium arvense vestitum	180)	Stachys iberica iberica iberica
30)	Echinops ritro	181)	Stachys lavandulifolia lavandulifolia
31)	Helichrysum arenarium aucheri	182)	Stachys macrantha
32)	Helichrysum plicatum plicatum	183)	Stachys obliqua
33)	Helichrysum plicatum polyphyllum	184)	Stachys recta
34)	Inula heterolepis	185)	Stachys tmolea
35)	Matricaria aurea	186)	Teucrium chamaedrys chamaedrys
36)	Matricaria chamomilla chamomilla	187)	Teucrium chamaedrys sypsiense
37)	Matricaria chamomilla recutita	188)	Teucrium polium
38)	Pallenis spinosa	189)	Thymbra spicata spicata
39)	Pulicaria arabica arabica	190)	Thymus bornmuelleri
40)	Tanacetum vulgare	191)	Thymus cherlerioides cherlerioides
41)	Tripleurospermum heterolepis	192)	Thymus cilicicus
42)	Tripleurospermum monticolum	193)	Thymus eigii

Çayı Yapılan Bitkiler (devamı)			
	Berberidaceae	194)	Thymus fallax
43)	Berberis crataegina	195)	Thymus leucostomus leucostomus
44)	Berberis sp.	196)	Thymus longicaulis longicaulis longicaulis
45)	Berberis vulgaris	197)	Thymus longicaulis longicaulis subsophyllus
	Boraginaceae	198)	Thymus praecox
46)	Onosma sericeum	199)	Thymus praecox skorpii skorpii
	Brassicaceae	200)	Thymus pulegioides L.
47)	Alyssum constellatum	201)	Thymus pulvinatus
48)	Descurainia sophia bartschii	202)	Thymus sipyleus rosulans
	Campanulaceae	203)	Thymus sipyleus sipyleus sipyleus
49)	Asyneuma michauxioides	204)	Thymus sp.
	Capparaceae	205)	Thymus thracicus
50)	Capparis ovata herbacea	206)	Thymus zygioides lycaonicus
	Caprifoliaceae	207)	Thymus zygioides zygioides
51)	Lonicera etrusca etrusca	208)	Wiedemannia orientalis
52)	Sambucus nigra	209)	Ziziphora capitata
	Caryophyllaceae	210)	Ziziphora clinopodioides
53)	Dianthus campestris pallidiflorus	211)	Ziziphora taurica cleonioides
	Cistaceae	212)	Ziziphora taurica taurica
54)	Cistus creticus	213)	Ziziphora tenuior
	Equisetaceae		Lauraceae
55)	Equisetum arvense	214)	Elaeagnus angustifolia
56)	Equisetum telmateia	215)	Laurus nobilis
	Ericaceae		Liliaceae
57)	Arbutus unedo	216)	Asparagus acutifolius
58)	Erica arborea		Loranthaceae
59)	Vaccinium myrtillus	217)	Viscum album album
	Fabaceae		Malvaceae
60)	Robinia pseudoacacia	218)	Alcea sp.
61)	Trifolium pratense pratense	219)	Althaea officinalis
	Geraniaceae	220)	Malva neglecta
62)	Geranium lucidum	221)	Malva sylvestris
	Hypericaceae		Moraceae
63)	Hypericum perforatum perforatum	222)	Ficus carica carica
	Iridaceae		Morinaceae
64)	Iris reticulata reticulata	223)	Morina persica persica

Çayı Yapılan Bitkiler (devamı)			
	Lamiaceae		Myrtaceae
65)	Acinos rotundifolius	224)	Myrtus communis
66)	Calamintha incana		Onagraceae
67)	Calamintha nepeta nepeta	225)	Epilobium hirsutum
68)	Calamintha sylvatica ascendens		Orchidaceae
69)	Clinopodium vulgare vulgare	226)	Orchis mascula pinetorum
70)	Coridothymus capitatus		Papaveraceae
71)	Cyclotrichium leucotrichum	227)	Corydalis erdelii
72)	Cyclotrichium origanifolium	228)	Corydalis rutifolia
73)	Dorystoechas hastata	229)	Papaver rhoeas
74)	Glechoma hederacea		Pinaceae
75)	Lamium amplexicaule	230)	Abies nordmanniana equi-trojani
76)	Lamium macrodon	231)	Pinus brutia
77)	Lavandula stoechas stoechas	232)	Pinus sylvestris hamata
78)	Marrubium globosum globosum		Plantaginaceae
79)	Marrubium parviflorum oligodon	233)	Plantago lanceolata
80)	Marrubium parviflorum parviflorum	234)	Plantago major major
81)	Marrubium peregrinum		Platanaceae
82)	Marrubium vulgare	235)	Platanus orientalis
83)	Melissa officinalis altissima		Poaceae
84)	Melissa officinalis inodora	236)	Cynodon dactylon villosus
85)	Melissa officinalis officinalis		Polygonaceae
86)	Mentha aquatica	237)	Polygonum cognatum
87)	Mentha longifolia longifolia	238)	Rumex aznovorii
88)	Mentha longifolia typhoides typhoides	239)	Rumex patientia
89)	Mentha piperita	240)	Rumex pulcher
90)	Mentha pulegium		Polypodiaceae
91)	Mentha spicata spicata	241)	Polypodium vulgare vulgare
92)	Mentha suaveolens		Ranunculaceae
93)	Micromeria cristata orientalis	242)	Ranunculus marginatus d'Urv.
94)	Micromeria fruticosa barbata		Rhamnaceae
95)	Micromeria fruticosa brachycalyx	243)	Zizyphus jujuba Miller
96)	Micromeria juliana		Rosaceae
97)	Micromeria myrtifolia	244)	Cerasus mahaleb mahaleb
98)	Nepeta italica	245)	Crataegus aronia aronia
99)	Nepeta racemosa	246)	Crataegus monogyna
100)	Nepeta viscida	247)	Crataegus monogyna monogyna
101)	Ocimum basilicum	248)	Crataegus orientalis orientalis
102)	Origanum dubium	249)	Crataegus sp.
103)	Origanum heracleoticum	250)	Cydonia oblonga

Çayı Yapılan Bitkiler (devamı)			
104)	<i>Origanum majorana</i>	251)	<i>Geum urbanum</i>
105)	<i>Origanum onites</i>	252)	<i>Laurocerasus officinalis</i>
106)	<i>Origanum saccatum</i>	253)	<i>Malus domestica</i>
107)	<i>Origanum sipyleum</i>	254)	<i>Mespilus germanica</i>
108)	<i>Origanum syriacum bevanii</i>	255)	<i>Orthurus heterocarpus</i>
109)	<i>Origanum vulgare gracile</i>	256)	<i>Potentilla speciosa speciosa</i>
110)	<i>Origanum vulgare hirtum</i>	257)	<i>Pyrus elaeagnifolia elaeagnifolia</i>
111)	<i>Origanum vulgare viride</i>	258)	<i>Rosa agrestis</i>
112)	<i>Origanum vulgare vulgare</i>	259)	<i>Rosa arvensis</i>
113)	<i>Phlomis angustissima</i>	260)	<i>Rosa canina</i>
114)	<i>Phlomis armeniaca</i>	261)	<i>Rosa dumalis boissieri boissieri</i>
115)	<i>Phlomis fruticosa</i>	262)	<i>Rosa foetida</i>
116)	<i>Phlomis lunariifolia</i>	263)	<i>Rosa gallica</i>
117)	<i>Phlomis lychnitis</i>	264)	<i>Rosa hemisphaerica</i>
118)	<i>Phlomis pungens pungens</i>	265)	<i>Rosa micrantha</i>
119)	<i>Rosmarinus officinalis</i>	266)	<i>Rosa phoenicea</i>
120)	<i>Salvia aramiensis</i>	267)	<i>Rosa pimpinellifolia</i>
121)	<i>Salvia argentea</i>	268)	<i>Rosa pulverulenta</i>
122)	<i>Salvia aucheri canescens</i>	269)	<i>Rubus caesius</i>
123)	<i>Salvia bracteata</i>	270)	<i>Rubus canescens canescens</i>
124)	<i>Salvia cadmica</i>	271)	<i>Rubus canescens glabratus</i>
125)	<i>Salvia candidissima candidissima</i>	272)	<i>Rubus discolor</i>
126)	<i>Salvia cryptantha</i>	273)	<i>Rubus idaeus</i>
127)	<i>Salvia fruticosa</i>	274)	<i>Rubus sanctus</i>
128)	<i>Salvia hypargeia</i>	275)	<i>Rubus saxatilis</i>
129)	<i>Salvia kronenburgii</i>	276)	<i>Rubus sp.</i>
130)	<i>Salvia multicaulis</i>	277)	<i>Sorbus domestica</i>
131)	<i>Salvia napifoli</i>	278)	<i>Sorbus umbellata umbellata</i>
132)	<i>Salvia nemorosa</i>		Rutaceae
133)	<i>Salvia officinalis</i>	279)	<i>Citrus medica</i>
134)	<i>Salvia pinnata</i>		Scrophulariaceae
135)	<i>Salvia sclarea</i>	280)	<i>Scrophularia striata</i>
136)	<i>Salvia sp.</i>	281)	<i>Verbascum cheiranthifolium cheiranthifolium</i>
137)	<i>Salvia syriaca</i>	282)	<i>Verbascum lasianthum</i>
138)	<i>Salvia tomentosa</i>		Theaceae
139)	<i>Salvia triloba</i>	283)	<i>Camellia sinensis</i>
140)	<i>Salvia verbenaca</i>	284)	<i>Thea sinensis</i>
141)	<i>Salvia verticillata verticillata</i>		Tiliaceae
142)	<i>Salvia virgata</i>	285)	<i>Tilia argentea</i>
143)	<i>Salvia viridis</i>	286)	<i>Tilia platyphyllos</i>
144)	<i>Salvia wiedemannii</i>	287)	<i>Tilia rubra</i>
145)	<i>Satureja cuneifolia</i>	288)	<i>Tilia rubra caucasica</i>
146)	Lamiaceae		Myrtaceae
147)	<i>Satureja thymbra</i>	289)	<i>Urtica dioica</i>
148)	<i>Satureja wiedemanniana</i>	290)	<i>Urtica pilulifera</i>
		291)	<i>Urtica urens</i>

Tablo 4: Baharat Olarak Kullanılan Bitkiler

No:	Bitki Adı:	No:	Bitki Adı:
	Anacardiaceae	121)	Mentha sp.
1)	Cotinus coggyria	122)	Mentha spicata spicata
2)	Pistacia lentiscus	123)	Mentha spicata tomentosa
3)	Pistacia terebinthus terebinthus	124)	Micromeria fruticosa brachycalyx
4)	Rhus coriaria	125)	Micromeria graeca graeca
5)	Schinus molle	126)	Micromeria myrtifolia
	Apiaceae	127)	Nepeta concolor
6)	Anethum graveolens	128)	Nepeta italica
7)	Anthriscus nemorosa	129)	Nepeta racemosa
8)	Apium graveolens	130)	Ocimum basilicum
9)	Bifora radians	131)	Origanum acutidens
10)	Bunium microcarpum bourgaei	132)	Origanum heracleaticum
11)	Carum carvi	133)	Origanum majorana
12)	Chaerophyllum byzantinum	134)	Origanum micranthum
13)	Chaerophyllum crinitum	135)	Origanum minutiflorum
14)	Coriandrum sativum	136)	Origanum onites
15)	Coriandrum tordylium	137)	Origanum sipyleum
16)	Crithmum maritimum	138)	Origanum smyrnium
17)	Cuminum cyminum	139)	Origanum syriacum bevanii
18)	Cymbocarpum anethoides	140)	Origanum vulgare gracile
19)	Echinophora orientalis	141)	Origanum vulgare hirtum
20)	Echinophora sibthorpiana	142)	Origanum vulgare viride
21)	Echinophora tenuifolia sibthorpiana	143)	Origanum vulgare vulgare
22)	Echinophora tournefortii	144)	Prunella vulgaris
23)	Eryngium campestre virens	145)	Rosmarinus officinalis
24)	Falcaria vulgaris	146)	Salvia aethiopsis
25)	Ferula communis communis	147)	Salvia candidissima candidissima
26)	Ferula orientalis	148)	Salvia ceratophylla
27)	Ferula rigidula	149)	Salvia fruticosa
28)	Foeniculum vulgare	150)	Salvia kronenburgii
29)	Grammosciadum daucoides	151)	Salvia microstegia
30)	Heracleum crenatifolium	152)	Salvia nemorosa
31)	Heracleum persicum	153)	Salvia recognita
32)	Heracleum trachyloma	154)	Salvia sclarea
33)	Hippomarathrum cristatum	155)	Salvia suffruticosa
34)	Lagoecia cuminoides	156)	Salvia syriaca
35)	Laser trilobum	157)	Salvia tomentosa
36)	Malabaila dasyantha	158)	Satureja cuneifolia
37)	Malabaila lasiocarpa	159)	Satureja hortensis
38)	Malabaila secacul B	160)	Satureja spicigera
39)	Pastinaca armena	161)	Satureja thymbra
40)	Petroselinum crispum	162)	Satureja wiedemanniana
41)	Pimpinella anisetum	163)	Sideritis dichotoma
42)	Pimpinella anisum	164)	Teucrium chamaedrys chamaedrys

Baharat Olarak Kullanılan Bitkiler (devamı)			
43)	<i>Prangos ferulacea</i>	165)	<i>Teucrium orientale orientale</i>
44)	<i>Prangos pabularia</i>	166)	<i>Thymbra sintenisii sintenisii</i>
45)	<i>Scandix pecten-veneris</i>	167)	<i>Thymbra spicata spicata</i>
46)	<i>Tordylium apulum</i>	168)	<i>Thymus argaeus</i>
47)	<i>Zosima absinthifolia</i>	169)	<i>Thymus bornmuelleri</i>
	Aspadiaceae	170)	<i>Thymus cilicicus</i>
48)	<i>Dryopteris pallida</i>	171)	<i>Thymus comptus</i>
	Asteraceae	172)	<i>Thymus eigii</i>
49)	<i>Achillea tenuifolia</i>	173)	<i>Thymus fallax</i>
50)	<i>Achillea teretifolia</i>	174)	<i>Thymus haussknechtii</i>
51)	<i>Artemisia austriaca</i>	175)	<i>Thymus kotschyanus glabrescens</i>
52)	<i>Carthamus tinctorius</i>	176)	<i>Thymus kotschyanus kotschyanus</i>
53)	<i>Chondrilla juncea</i>	177)	<i>Thymus leucostomus argillaceus</i>
54)	<i>Cnicus benedictus</i>	178)	<i>Thymus leucostomus leucostomus</i>
55)	<i>Lactuca serriola</i>	179)	<i>Thymus longicaulis chaubardii antalyanus</i>
56)	<i>Scorzonera cana cana</i>	180)	<i>Thymus longicaulis longicaulis longicaulis</i>
57)	<i>Scorzonera elata</i>	181)	<i>Thymus longicaulis longicaulis subisophyllus</i>
58)	<i>Silybum marianum anatolicum</i>	182)	<i>Thymus migricus</i>
59)	<i>Tanacetum parthenifolium</i>	183)	<i>Thymus pectinatus pectinatus</i>
60)	<i>Tanacetum parthenium</i>	184)	<i>Thymus praecox</i>
	Berberidaceae	185)	<i>Thymus praecox caucasicus grossheimii</i>
61)	<i>Berberis crataegina</i>	186)	<i>Thymus praecox skorpilii skorpilii</i>
62)	<i>Berberis vulgaris</i>	187)	<i>Thymus pseudopulegioides</i>
	Boraginaceae	188)	<i>Thymus pubescens pubescens</i>
63)	<i>Anchusa azurea azurea</i>	189)	<i>Thymus revolutus</i>
64)	<i>Anchusa leptophylla leptophylla</i>	190)	<i>Thymus sipyleus</i>
65)	<i>Anchusa undulata hybrida</i>	191)	<i>Thymus sipyleus rosulans</i>
66)	<i>Cerinthe minor minor</i>	192)	<i>Thymus sipyleus sipyleus sipyleus</i>
	Brassicaceae	193)	<i>Thymus sp.</i>
67)	<i>Alliaria petiolata</i>	194)	<i>Thymus thracicus</i>
68)	<i>Conringia orientalis</i>	195)	<i>Thymus transcaucasicus</i>
69)	<i>Conringia perfoliata</i>	196)	<i>Thymus zygioides lycaonicus</i>
70)	<i>Conringia persica</i>	197)	<i>Wiedemannia orientalis</i>
71)	<i>Descurainia sophia bartschii</i>	198)	<i>Ziziphora capitata</i>
72)	<i>Eruca sativa</i>	199)	<i>Ziziphora clinopodioides</i>
73)	<i>Eruca vesicaria</i>	200)	<i>Ziziphora sp.</i>
74)	<i>Lepidium sativum sativum</i>	201)	<i>Ziziphora taurica taurica</i>
75)	<i>Nasturtium officinale</i>	202)	<i>Ziziphora tenuior</i>
76)	<i>Sinapis arvensis</i>		Lauraceae

Baharat Olarak Kullanılan Bitkiler (devamı)			
	Cannabaceae	203)	Laurus nobilis
77)	Cannabis sativa		Liliaceae
78)	Humulus lupulus	204)	Allium ascalonicum
	Capparaceae	205)	Allium aucheri
79)	Capparis ovata herbacea	206)	Allium cardiostemon
	Caprifoliaceae	207)	Allium fuscoviolaceum
80)	Lonicera etrusca etrusca	208)	Allium macrochaetum
	Caryophyllaceae	209)	Allium paniculatum paniculatum
81)	Cerastium anomalum	210)	Allium sativum
82)	Dianthus zonatus zonatus	211)	Allium schoenoprasum
83)	Silene compacta	212)	Allium scorodoprasum rotundum
84)	Silene vulgaris vulgaris	213)	Allium sintenisii
	Chenopodiaceae	214)	Allium sp.
85)	Chenopodium album	215)	Allium tuncelianum
86)	Chenopodium album album album	216)	Allium vineale
87)	Chenopodium murale	217)	Allium zebdanense
	Cistaceae	218)	Asparagus persicus
88)	Cistus creticus	219)	Bellevalia pycnantha
89)	Cistus salviifolius	220)	Colchicum antepense
	Convolvulaceae	221)	Ornithogalum oligophyllum
90)	Convolvulus arvensis	222)	Ornithogalum platyphyllum
91)	Convolvulus scammonia		Myrtaceae
	Crassulaceae	223)	Myrtus communis
92)	Sedum sempervivoides		Papaveraceae
	Cyperaceae	224)	Papaver somniferum pullatum
93)	Cyperus rotundus		Pinaceae
	Euphorbiaceae	225)	Abies cilicica cilicica
94)	Euphorbia macrostegia	226)	Pinus pinea
	Fabaceae		Polygalaceae
95)	Glycyrrhiza glabra glabra	227)	Portulaca oleracea
96)	Robinia pseudoacacia		Polygonaceae
97)	Trigonella foenum-graecum	228)	Polygonum aviculare
98)	Vigna unguiculata unguiculata	229)	Polygonum cognatum

Baharat Olarak Kullanılan Bitkiler (devamı)			
	Geraniaceae	230)	Rumex conglomeratus
99)	Pelargonium endlicherianum	231)	Rumex crispus
	Hypericaceae		Ranunculaceae
100)	Hypericum perforatum perforatum	232)	Consolida orientalis
	Iridaceae	233)	Nigella arvensis glauca
101)	Crocus roseoviolaceus	234)	Nigella arvensis involucrata
102)	Crocus sativus	235)	Nigella damascena
103)	Crocus speciosus ibrahimii	236)	Nigella sativa
104)	Crocus vallicola	237)	Ranunculus arvensis
	Lamiaceae	238)	Ranunculus brachylobus brachylobus
105)	Calamintha nepeta nepeta	239)	Ranunculus caucasicus caucasicus
106)	Clinopodium vulgare arundanum	240)	Ranunculus caucasicus subleiocarpus
107)	Coridothymus capitatus	241)	Ranunculus oreophilus
108)	Cyclotrichium niveum	242)	Thalictrum minus microphyllum
109)	Cyclotrichium origanifolium		Rosaceae
110)	Hyssopus officinalis angustifolius	243)	Cerasus mahaleb mahaleb
111)	Lavandula stoechas cariensis	244)	Filipendula ulmaria
112)	Marrubium cordatum	245)	Geum urbanum
113)	Marrubium vulgare	246)	Orthurus heterocarpus
114)	Melissa officinalis altissima	247)	Rubus sanctus
115)	Mentha aquatica		Solanaceae
116)	Mentha arvensis	248)	Capsicum annum
117)	Mentha longifolia longifolia		Tiliaceae
118)	Mentha longifolia typhoides typhoides	249)	Tilia rubra caucasica
119)	Mentha piperita		Urticaceae
120)	Mentha pulegium	250)	Urtica dioica

Tablo 5: Reçel Yapımında Kullanılan Bitkiler

No:	Bitki Adı:	No:	Bitki Adı:
	Anacardiaceae	29)	Cerasus avium
1)	Pistacia lentiscus	30)	Cerasus mahaleb mahaleb
	Apiaceae	31)	Cerasus officinalis
2)	Angelica sylvestris sylvestris	32)	Cerasus prostrata prostrata
	Araliaceae	33)	Cerasus vulgaris
3)	Cornus mas	34)	Crataegus monogyna
	Asteraceae	35)	Crataegus monogyna azarella
4)	Taraxacum microcephaloides	36)	Crataegus monogyna monogyna
5)	Taraxacum salsitatis	37)	Crataegus orientalis orientalis
	Berberidaceae	38)	Crataegus sp.
6)	Berberis crataegina	39)	Cydonia oblonga
7)	Berberis sp.	40)	Fragaria vesca
8)	Berberis vulgaris	41)	Fragaria viridis
	Caprifoliaceae	42)	Malus sylvestris orientalis orientalis
9)	Sambucus ebulus	43)	Persica vulgaris
10)	Sambucus nigra	44)	Prunus divaricata ursina
	Ebenaceae	45)	Prunus spinosa dasyphylla
11)	Diospyros lotus	46)	Pyrus communis communis
	Ericaceae	47)	Pyrus elaeagnifolia elaeagnifolia
12)	Arbutus unedo	48)	Rosa canina
13)	Vaccinium arctostaphylos	49)	Rosa dumalis boissieri antalyensis
14)	Vaccinium myrtillus	50)	Rosa gallica
	Fabaceae	51)	Rosa hemisphaerica
15)	Ceratonia siliqua	52)	Rosa pimpinellifolia
16)	Prosopis farcta	53)	Rosa pulverulenta
17)	Robinia pseudoacacia	54)	Rubus caesius
	Grossulariaceae	55)	Rubus canescens canescens
18)	Ribes biebersteinii	56)	Rubus canescens glabratus
	Juglandaceae	57)	Rubus discolor
19)	Juglans regia	58)	Rubus idaeus
	Lamiaceae	59)	Rubus sanctus
20)	Lavandula stoechas stoechas	60)	Rubus sp.
21)	Salvia sclarea	61)	Sorbus aucuparia L. Aucuparia
	Moraceae	62)	Sorbus torminalis torminalis
22)	Ficus carica carica		Rutaceae

Reçel Yapılan Bitkiler (devamı)			
23)	Morus alba	63)	Citrus medica
24)	Morus nigra		Solanaceae
	Myrtaceae	64)	Lycopersicum esculentum
25)	Myrtus communis	65)	Physalis alkekengi
	Papaveraceae	66)	Solanum nigrum nigrum
26)	Papaver dubium lecoqii lecoqii		Styracaceae
	Ranunculaceae	67)	Styrax officinalis
27)	Ranunculus caucasicus caucasicus		Thymelaeaceae
	Rosaceae	68)	Hippophae rhamnoides
28)	Armeniaca vulgaris	69)	Hippophae rhamnoides caucasica

Tablo 6:Marmelat Yapımında Kullanılan Bitkiler

No:	Bitki Adı:	No:	Bitki Adı:
	Araliaceae	23)	Prunus divaricata divaricata
1)	Cornus mas	24)	Prunus divaricata ursina
2)	Cornus sanguinea australis	25)	Prunus domestica
3)	Cornus sanguinea sanguinea	26)	Prunus spinosa
	Berberidaceae	27)	Prunus spinosa dasyphylla
4)	Berberis sp.	28)	Rosa agrestis
5)	Berberis vulgaris	29)	Rosa arvensis
	Caprifoliaceae	30)	Rosa canina
6)	Sambucus nigra	31)	Rosa dumalis boissieri antalyensis
	Ericaceae	32)	Rosa dumalis boissieri boissieri
7)	Arbutus unedo	33)	Rosa gallica
8)	Vaccinium arctostaphylos	34)	Rosa hemisphaerica
9)	Vaccinium myrtillus	35)	Rosa iberica
	Fabaceae	36)	Rosa micrantha
10)	Ceratonia siliqua	37)	Mespilus germanica
	Grossulariaceae	38)	Rubus tereticaulis
11)	Ribes biebersteinii	39)	Rosa pimpinellifolia
	Moraceae	40)	Rosa pisiformis
12)	Ficus carica carica	41)	Rosa pulverulenta
13)	Morus alba	42)	Rosa sp.
14)	Morus nigra	43)	Rubus caesius
	Rosaceae	44)	Rubus canescens canescens
15)	Armeniaca vulgaris	45)	Rubus canescens glabratus
16)	Cerasus avium	46)	Rubus discolor
17)	Cerasus officinalis	47)	Rubus hirtus
18)	Crataegus sp.	48)	Rubus idaeus
19)	Cydonia oblonga	49)	Rubus sanctus
20)	Fragaria vesca		Thymelaeaceae
21)	Laurocerasus officinalis	50)	Hippophae rhamnoides
22)	Malus sylvestris orientalis orientalis	51)	Hippophae rhamnoides caucasica

Tablo 7: Pekmez Yapımında Kullanılan Bitkiler

No:	Bitki Adı:
	Araliaceae
1)	Cornus mas
	Caryophyllaceae
2)	Gypsophila arrostii nebulosa
	Cupressaceae
3)	Juniperus drupacea
4)	Juniperus oxycedrus oxycedrus oxycedrus f. Oxycedrus
	Ebenaceae
5)	Diospyros lotus
	Ericaceae
6)	Arbutus unedo
	Euphorbiaceae
7)	Euphorbia craspedia
	Fabaceae
8)	Ceratonia siliqua
	Moraceae
9)	Morus alba
10)	Morus nigra
	Rosaceae
11)	Cerasus mahaleb mahaleb
12)	Crataegus orientalis orientalis
13)	Crataegus sp.
14)	Malus sylvestris orientalis orientalis
15)	Malus sylvestris sylvestris
16)	Malus trilobata
17)	Pyrus elaeagnifolia elaeagnifolia
18)	Rosa canina
19)	Rosa sp.
	Vitaceae
20)	Vitis sylvestris
21)	Vitis vinifera

Tablo 8: Pestil Yapımında Kullanılan Bitkiler

No:	Bitki Adı:
	Araliaceae
1)	Cornus mas
	Juglandaceae
2)	Juglans regia
	Moraceae
3)	Morus alba
	Rosaceae
4)	Prunus cocomilia cocomilia
5)	Prunus divaricata divaricata

Tablo 9:Helva Yapımında Kullanılan Bitkiler

No:	Bitki Adı:
	Caryophyllaceae
1)	Gypsophila perfoliata perfoliata
	Papaveraceae
2)	Papaver somniferum pullatum

Tablo 10: Kahve Yapımında Kullanılan Bitkiler

No:	Bitki Adı:
	Anacardiaceae
1)	Pistacia terebinthus palaestina
2)	Pistacia terebinthus terebinthus
3)	Pistacia vera
	Asteraceae
4)	Cichorium intybus
5)	Gundelia tournefortii armata
6)	Gundelia tournefortii tournefortii
7)	Onopordum boissierianum
8)	Onopordum illyricum
9)	Onopordum sp.
	Rosaceae
10)	Amygdalus communis
	Solanaceae
11)	Hyoscyamus niger

Tablo 11:Dondurma Yapımında Kullanılan Bitkiler

No:	Bitki Adı:
	Anacardiaceae
1)	<i>Pistacia lentiscus</i>
2)	<i>Pistacia terebinthus palaestina</i>
	Iridaceae
3)	<i>Gladiolus atrovioleaceus</i>
4)	<i>Gladiolus italicus</i>
	Liliaceae
5)	<i>Ornithogalum narbonense</i>
6)	<i>Ornithogalum oligophyllum</i>
7)	<i>Ornithogalum platyphyllum</i>
	Moraceae
8)	<i>Morus nigra</i>
	Orchidaceae
9)	<i>Anacamptis pyramidalis</i>
10)	<i>Barlia robertiana</i>
11)	<i>Comperia comperiana</i>
12)	<i>Dactylorhiza iberica</i>
13)	<i>Dactylorhiza osmanica osmanica</i>
14)	<i>Dactylorhiza umbrosa</i>
15)	<i>Ophrys argolica argolica</i>
16)	<i>Ophrys ferrum-equinum</i>
17)	<i>Ophrys fusca</i>
18)	<i>Ophrys iricolor</i>
19)	<i>Ophrys lutea minör</i>
20)	<i>Ophrys omegaifera</i>
21)	<i>Ophrys tenthredinifera</i>
22)	<i>Ophrys umbilicata umbilicata</i>
23)	<i>Orchis anatolica</i>
24)	<i>Orchis coriophora</i>
25)	<i>Orchis italica</i>
26)	<i>Orchis mascula pinetorum</i>
27)	<i>Orchis morio morio</i>
28)	<i>Orchis papilionacea papilionacea</i>
29)	<i>Orchis provincialis</i>
30)	<i>Orchis simia</i>
31)	<i>Serapias vomeracea laxiflora</i>
32)	<i>Serapias vomeracea orientalis</i>

Tablo 12: Hoşaf Yapımında Kullanılan Bitkiler

No:	Bitki Adı:
	Araliaceae
1)	Cornus mas
2)	Cornus sanguinea sanguinea
	Berberidaceae
3)	Berberis crataegina
4)	Berberis sp.
	Moraceae
5)	Morus alba
	Rhamnaceae
6)	Rhamnus oleoides graecus
	Rosaceae
7)	Cerasus vulgaris
8)	Crataegus aronia aronia
9)	Crataegus meyeri
10)	Cydonia oblonga
11)	Fragaria vesca
12)	Malus sylvestris orientalis orientalis
13)	Malus sylvestris sylvestris
14)	Malus trilobata
15)	Prunus divaricata divaricata
16)	Prunus domestica
17)	Prunus spinosa
18)	Pyrus communis communis
19)	Rosa canina
20)	Rosa sp.
	Thymelaeaceae
21)	Hippophae rhamnoides
22)	Hippophae rhamnoides caucasica
	Vitaceae
23)	Vitis sylvestris

Tablo 13: Komposto Yapımında Kullanılan Bitkiler

No:	Bitki Adı:
	Araliaceae
1)	Cornus mas
2)	Cornus sanguinea australis
	Berberidaceae
3)	Berberis sp.
	Ebenaceae
4)	Diospyros lotus
	Fabaceae
5)	Ceratonia siliqua
	Moraceae
6)	Ficus carica carica
7)	Morus alba
	Rosaceae
8)	Armeniaca vulgaris
9)	Cydonia oblonga
10)	Prunus divaricata divaricata
11)	Prunus divaricata ursina
12)	Prunus spinosa dasyphylla
13)	Pyrus amygdaliformis lanceolata
14)	Pyrus communis communis
15)	Pyrus elaeagnifolia elaeagnifolia
16)	Rosa sp.
17)	Rubus idaeus
18)	Rubus sanctus
	Vitaceae
19)	Vitis sylvestris
20)	Vitis vinifera

Tablo 14: Peynir Yapımında Kullanılan Bitkiler

No:	Bitki Adı:	No:	Bitki Adı:
	Apiaceae		Fabaceae
1)	Anethum graveolens	51)	Ononis spinosa leiosperma
2)	Angelica sylvestris sylvestris	52)	Trifolium repens repens
3)	Anthriscus nemorosa		Lamiaceae
4)	Anthriscus sylvestris	53)	Coridothymus capitatus
5)	Carum carvi	54)	Cyclotrichium niveum
6)	Chaerophyllum angelicifolium	55)	Mentha longifolia longifolia
7)	Chaerophyllum crinitum	56)	Mentha pulegium
8)	Chaerophyllum macropodium	57)	Mentha spicata spicata
9)	Chaerophyllum macrospermum	58)	Ocimum basilicum
10)	Coriandrum sativum	59)	Origanum vulgare vulgare
11)	Echinophora orientalis	60)	Stachys annua annua annua
12)	Echinophora tenuifolia sibthorpiana	61)	Thymbra spicata spicata
13)	Falcaria vulgaris	62)	Thymus fallax
14)	Ferula haussknechtii	63)	Thymus fedtschenkoi
15)	Ferula orientalis	64)	Thymus kotschyanus glabrescens
16)	Ferula rigidula	65)	Thymus kotschyanus kotschyanus
17)	Ferula sp.	66)	Thymus migricus
18)	Ferula szowitsiana	67)	Thymus pubescens pubescens
19)	Heracleum crenatifolium	68)	Ziziphora capitata
20)	Heracleum pastinacifolium pastinacifolium	69)	Ziziphora clinopodioides
21)	Heracleum persicum		Liliaceae
22)	Lagoecia cuminoides	70)	Allium akaka
23)	Ligusticum alatum	71)	Allium atrovioleaceum
24)	Malabaila dasyantha	72)	Allium aucheri
25)	Malabaila secacul A	73)	Allium cardiostemon
26)	Myrrhoides nodosa	74)	Allium flavum flavum flavum
27)	Petroselinum crispum	75)	Allium folium
28)	Pimpinella peregrina	76)	Allium fuscovioleaceum
29)	Prangos ferulacea	77)	Allium kharputense
30)	Prangos meliocarpoides meliocarpoides	78)	Allium paniculatum paniculatum
31)	Prangos pabularia	79)	Allium pseudoflavum
32)	Prangos uechtritzii	80)	Allium schoenoprasum
33)	Zosima absinthifolia	81)	Allium scorodoprasum rotundum
	Araceae	82)	Allium scorodoprasum scorodoprasum
34)	Arum elongatum detruncatum	83)	Allium shatakiense
	Asteraceae	84)	Allium sintenisii
35)	Cynara cardunculus cardunculus	85)	Allium vineale
36)	Gundelia tournefortii tournefortii	86)	Eremurus spectabilis
37)	Silybum marianum anatolicum		Piperaceae
	Brassicaceae	87)	Piper nigrum
38)	Capsella bursa-pastoris		Primulaceae
39)	Lepidium sativum sativum	88)	Primula auriculata
40)	Nasturtium officinale		Ranunculaceae
	Caryophyllaceae	89)	Nigella arvensis glauca

41)	Ankyropetalum gypsophiloides	90)	Nigella sativa
42)	Gypsophila adenophylla	91)	Ranunculus constantinopolitanus
43)	Gypsophila arrostii nebulosa	92)	Ranunculus crateris
44)	Gypsophila bicolor	93)	Ranunculus cuneatus
45)	Gypsophila bitlisensis	94)	Ranunculus diversifolius
46)	Gypsophila pallida	95)	Ranunculus kotschy
47)	Gypsophila ruscifolia	96)	Ranunculus poluninii
48)	Gypsophila sphaerocephala sphaerocephala	97)	Ranunculus polyanthemos
49)	Silene vulgaris vulgaris		Rubiaceae
	Convolvulaceae	98)	Cruciata taurica
50)	Convolvulus arvensis		

Tablo 15: Şurup Yapımında Kullanılan Bitkiler

No:	Bitki Adı:
	Araliaceae
1)	Cornus mas
2)	Cornus sanguinea australis
	Berberidaceae
3)	Berberis sp.
	Caprifoliaceae
4)	Sambucus nigra
	Moraceae
5)	Ficus carica carica
6)	Morus alba
7)	Morus nigra
	Papaveraceae
8)	Papaver rhoeas
	Punicaceae
9)	Punica granatum
	Rosaceae
10)	Cerasus mahaleb alpina
11)	Fragaria vesca
12)	Rosa canina
13)	Rosa pisiformis
14)	Rubus canescens canescens
15)	Rubus idaeus
16)	Rubus sanctus

Tablo 16: Sakızı Kullanılan Bitkiler

No:	Bitki Adı:
	Anacardiaceae
1)	<i>Pistacia eurycarpa</i>
2)	<i>Pistacia khinjuk</i>
3)	<i>Pistacia lentiscus</i>
	Apiaceae
4)	<i>Eryngium campestre virens</i>
	Asteraceae
5)	<i>Atractylis gummmifera</i>
6)	<i>Chondrilla juncea</i>
7)	<i>Cichorium intybus</i>
8)	<i>Echinops viscosus bithynicus</i>
9)	<i>Gundelia tournefortii armata</i>
10)	<i>Gundelia tournefortii tournefortii</i>
11)	<i>Scorzonera cinerea</i>
12)	<i>Scorzonera ketzkhoveli</i>
13)	<i>Scorzonera latifolia latifolia</i>
14)	<i>Scorzonera sosnowskyi</i>
15)	<i>Scorzonera tomentosa</i>
	Cupressaceae
16)	<i>Juniperus excelsa</i>
	Pinaceae
17)	<i>Abies cilicica isaurica</i>
18)	<i>Pinus brutia</i>
19)	<i>Pinus sylvestris hamata</i>

Tablo 17: Şerbet Yapımında Kullanılan Bitkiler

No:	Bitki Adı:
	Araliaceae
1)	Cornus mas
	Asteraceae
2)	Taraxacum officinale
	Berberidaceae
3)	Berberis crataegina
4)	Berberis sp.
5)	Berberis vulgaris
	Caprifoliaceae
6)	Viburnum opulus
	Fabaceae
7)	Glycyrrhiza glabra glabra
8)	Glycyrrhiza glabra glandulifera
	Moraceae
9)	Morus alba
10)	Morus nigra
	Orchidaceae
11)	Orchis palustris
	Papaveraceae
12)	Papaver dubium lecoqii lecoqii
13)	Papaver rhoeas
	Pinaceae
14)	Pinus pinea
	Punicaceae
15)	Punica granatum
	Rosaceae
16)	Crataegus monogyna azarella
17)	Rosa canina
18)	Rosa centifolia
19)	Rosa pisiformis
20)	Rubus caesius
21)	Rubus canescens canescens
	Vitaceae
22)	Vitis sylvestris
23)	Vitis vinifera

Tablo 18: Turşu Yapımında Kullanılan Bitkiler

No:	Bitki Adı:	No:	Bitki Adı:
	Anacardiaceae	29)	Capparis sp.
1)	Pistacia terebinthus terebinthus	30)	Capparis spinosa aegyptia
	Apiaceae	31)	Capparis spinosa spinosa
2)	Anthriscus nemorosa		Caprifoliaceae
3)	Chaerophyllum bulbosum	32)	Viburnum opulus
4)	Chaerophyllum karsianum		Chenopodiaceae
5)	Chaerophyllum macrospermum	33)	Chenopodium album album album
6)	Coriandrum sativum		Ericaceae
7)	Crithmum maritimum	34)	Arbutus unedo
8)	Echinophora tenuifolia sibthorpiana		Liliaceae
9)	Echinophora tournefortii	35)	Allium sativum
10)	Falcaria vulgaris	36)	Smilax aspera
11)	Ferula caspica	37)	Smilax excelsa
12)	Ferula elaeochytris		Polygonaceae
13)	Ferula rigidula	38)	Beta vulgaris altissima
14)	Foeniculum vulgare	39)	Beta vulgaris vulgaris
15)	Heracleum platytaenium	40)	Rumex patientia
16)	Oenanthe pimpinelloides		Rosaceae
17)	Opopanax hispidus	41)	Crataegus bornmuelleri
18)	Peucedanum longifolium	42)	Crataegus sp.
19)	Prangos ferulacea	43)	Cydonia oblonga
20)	Prangos pabularia	44)	Eriolobus trilobatus trilobatus
	Asteraceae	45)	Malus sylvestris orientalis orientalis
21)	Achillea tenuifolia	46)	Malus trilobata
22)	Gundelia tournefortii tournefortii	47)	Mespilus germanica
23)	Petasites hybridus	48)	Prunus spinosa dasyphylla
	Berberidaceae	49)	Pyrus amygdaliformis amygdaliformis
24)	Berberis crataegina	50)	Pyrus amygdaliformis lanceolata
	Boraginaceae	51)	Pyrus bulgarica
25)	Trachystemon orientalis	52)	Pyrus elaeagnifolia elaeagnifolia
	Capparaceae	53)	Sorbus domestica
26)	Capparis ovata		Vitaceae
27)	Capparis ovata canescens	54)	Vitis sylvestris
28)	Capparis ovata palaestina	55)	Vitis vinifera

Tablo 19: Salep Yapımında Kullanılan Bitkiler

No:	Bitki Adı:	No:	Bitki Adı:
	Iridaceae	32)	Ophrys sp.
1)	Gladiolus atrovioleaceus	33)	Ophrys speculum
2)	Gladiolus italicus	34)	Ophrys sphegodes
	Liliaceae	35)	Ophrys tenthredinifera
3)	Colchicum cilicicum	36)	Ophrys umbilicata umbilicata
4)	Ornithogalum narbonense	37)	Ophrys vernixia vernixia
5)	Ornithogalum oligophyllum	38)	Orchis anatolica
6)	Ornithogalum platyphyllum	39)	Orchis angustifolia
	Orchidaceae	40)	Orchis coriophora
7)	Aceras anthropophorum	41)	Orchis italica
8)	Anacamptis pyramidalis	42)	Orchis lactea
9)	Barlia robertiana	43)	Orchis laxiflora
10)	Comperia comperiana	44)	Orchis mascula pinetorum
11)	Dactylorhiza iberica	45)	Orchis morio morio
12)	Dactylorhiza osmanica osmanica	46)	Orchis palustris
13)	Dactylorhiza romana romana	47)	Orchis papilionacea papilionacea
14)	Dactylorhiza umbrosa	48)	Orchis pinetorum
15)	Gymnadenia conopsea	49)	Orchis provincialis
16)	Himantoglossum longibracteatum	50)	Orchis provincialis pauciflora
17)	Ophrys argolica argolica	51)	Orchis purpurea
18)	Ophrys attica	52)	Orchis romana
19)	Ophrys bombyliflora	53)	Orchis sancta
20)	Ophrys cornuta orientalis	54)	Orchis simia
21)	Ophrys ferrum-equinum	55)	Orchis sp.
22)	Ophrys fuciflora	56)	Orchis spitzelii
23)	Ophrys fusca	57)	Orchis tridentata
24)	Ophrys holosericea holosericea	58)	Serapias laxiflora
25)	Ophrys iricolor		Serapias vomeracea
26)	Ophrys lutea minör	59)	Serapias vomeracea laxiflora
27)	Ophrys mammosa	60)	Serapias vomeracea orientalis
28)	Ophrys oestrifera oestrifera		Ranunculaceae
29)	Ophrys omegaifera	59)	Ranunculus ficaria
		60)	Ranunculus ficaria ficariiformis

5 TARTIŞMA VE SONUÇ

İlkçağlardan günümüze değin insanoğlu kendi yöresinde bulunan bitkilerden farklı amaçlarla, çeşitli şekillerde yararlanmıştır. İnsanlar, önemli besin kaynaklarından olan bitkilerden gıda olarak yararlanmayı zamanla öğrenmişler ve bu bilgilerini geleneksel olarak nesilden nesile aktarmak suretiyle yaşamlarını sürdürmüşlerdir (2).

Bitkilerin gıda olarak tüketilmesi insanlık tarihi kadar eskiye dayanır. Çünkü her canlı gibi insanın da yemek, içmek ve korunmak gibi vazgeçilmez gereksinimleri vardır. Ayrıca bitkiler üretici özelliklerinin yanı sıra ulaşılması kolay olan varlıklardır. Bu yüzden ilkel insanların hayatında bitkilerin çok daha önemli bir yeri olduğu bilinmektedir (7).

Çalışmamızda “Gıda Bitkileri” adı altında toplanan bitki grupları şunlardır: *Yabani besin bitkileri, Sebzeler (kültür ve yabani), Meyveler (kültür ve yabani), Çay olarak kullanılan bitkiler, Baharat olarak kullanılan bitkiler ve Diğer bitkiler (sakız, kahve... vb.)*. Yapılan bu sınıflandırmanın başka herhangi bir literatürde yer almadığı tespit edilmiştir. Bu alanda yapılmış etnobotanik çalışmalarda daha çok Ertuğ ve ark. (2003) yapmış olduğu sınıflandırma kullanılmıştır. O sınıflandırmada bitkilerin kullanılan kısımları (meyve, tohum, yaprak... vb.) dikkate alınmıştır. Diğer etnobotanik çalışmalarda ise gıda olarak kullanılan bitkileri çoğunlukla “yabani besin bitkileri”, “çay olarak kullanılan bitkiler” ve “baharat olarak kullanılan bitkiler” başlıkları altında incelenmiştir. Bazı çalışmalarda ise kültürü yapılan sebze ve meyvelere de kısaca değinilmiştir. Bu açıdan bakıldığında; hem yabani hem de kültürü yapılan bitkilerin aynı sınıflandırma içerisinde çalışmamızda yer alması bir yeniliktir.

Etnobotanik araştırmalar, deneme yoluyla edinilmiş ve uzun bir zaman dilimi sonucunda nesilden nesile aktarılarak günümüze kadar ulaşan çok değerli bilgileri yansıtan içerikleri ile bitkilerin bilimsel olarak değerlendirilmelerine önemli katkıda bulunmaktadır (4). Bu sebeple Türkiye'nin gıda amaçlı kullanılan bitkilerini tespit etmek için ülkemizde bu güne kadar yapılmış, konuyla ilgili tüm etnobotanik çalışmalar incelenmiştir. Toplamda 444 alışma incelenmiş olup bunların 305 adedinde gıda bitkilerinin yer aldığı tespit edilmiştir (Tablo-1). Etnobotanik araştırmalarda daha çok tıbbi amaçlı kullanılan bitkiler üzerinde çalışıldığı grlmştir. Gıda olarak kullanılan bitkilerde ise genellikle sadece "yabani" olanları değerlendirilmiştir. Bu sebeple baharat ve diğer amaçlı kullanılan bitkileri tespit etmek için daha çok çalışmaya ihtiyaç vardır.

Literatrlerden 2012 ve 2013 yıllarına ait etnobotanik çalışmaların bir kısmı henüz yayınlanmadığından, verilerine ulaşılamamıştır. Bunlar sırasıyla; Burcu Saylam "Edirne ve çevresinde Doğal Ortamda Yetişen Faydalı Bitkiler (Tıbbi, Zehirli, Besin, Süs Bitkileri), Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2002", İsmail Türkoğlu "Elazığ İlindeki Etnobotanik Değeri Olan Taksonların Araştırılması, Fırat Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2000", Yasemin Uzun Yılmaz "Beşikdüzü Yöresinde Gıda Amaçlı Kullanılan Bitkiler, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Fakültesi, Orman Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2011" ile Ahmet Doğan "Pertek (Tunceli) Yöresinde Etnobotanik Araştırmalar, Marmara Üniversitesi, Eczacılık Fakültesi, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı, Doktora Tezi, 2013" adlı çalışmalardır.

1936'dan bugüne kadar yayınlanmış çalışmalara bakıldığında; en fazla kaynağın 2011 yılına ait olduğu görülmektedir.

Yapılan etnobotanik araştırmalara bakıldığında özellikle eski yıllara ait çalışmalarda bitkilerin bilimsel latince isimleri belirtilmemiştir. Sadece o yörede kullanılan isimleri ile belirtilmiştir. Bu durum, bitkinin doğru bir şekilde tespit edilmesini engellediği için çalışmamızda bu tür kaynaklar değerlendirilmemiştir.

Diğer taraftan bazı çalışmalarda bitki tür adı ile değer sadece cins adıyla belirtilmiştir. Bu yayınların sayısı uluslararası olarak da oldukça fazladır. Bu sebeple çalışmamızda sadece cins adıyla belirtilen bitkiler de değerlendirilmiştir. Bunların sayısı 46 adettir.

Öte yandan incelenen etnobotanik araştırmalarda, çalışma yapılan bölgelerde tespit edilen bitkilerin yer ve mevkiileri adları tam olarak belirtilmemiştir. Oysaki etnobotanik çalışmalarda bir bitkinin lokalitesi oldukça önemlidir. Bitkinin sadece bulunduğu il adı yeterli değerildir. Mutlaka ile ve mevki de belirtilmelidir. Bu bakımdan çalışmalardan veritabanına bilgiler aktarılırken sorunlar oluşmuştur. Veritabanımızda, “Yer Adı” ve “Mevki Adı” bölümleri eğer çalışmada tam belirtilmemişse boş bırakılmıştır.

Çalışmamızda 1936-2013 yılları arasında yayınlanmış 305 kaynak incelenmiş olup, “Türkiye Gıda Bitkileri Veritabanı 1.0 Beta” programına 8503 veri aktarılmıştır.

Ospankulova (2005) tarafından hazırlanan tez çalışması kapsamında ise yurt içinde ve yurt dışındaki tüm etnobotanik araştırmacıların bu konudaki çalışmalara kolayca ulaşabilmesi amacıyla hazırlanan Türk Etnobotanik Veritabanı (TEBVET)’nda 658 çalışma değerlendirilerek veritabanına 7965 veri aktarılmıştır. Buna etnobotanik çalışmaların tüm bölümleri (Tıbbi, gıda, yem, ss... vb. amaçlı kullanılan bitkiler) dahil edilmiştir. Çalışmamızda ise verdiğimiz rakamlar sadece “gıda amaçlı kullanılan bitkiler “ içindir.

Veritabanında 81 ilimizin tamamına ait veriler mevcuttur. Toplam 100 familyaya ait 480 cins ele alınmıştır. Gıda amaçlı kullanılan toplam tür sayısı ise 1698'dir. Bitkilerin kullanılan kısımları ve gıda amaçlı kullanım şekilleri için sınıflandırma yapılması amacıyla gerçekleştirilen işaretleme sayısı 18.316'dır. Literatür çalışmamız esnasında; kaynaklarda 46 bitkinin sadece cins ismiyle belirtildiği saptanmıştır. Çalışmanın tüm detaylı sonuçları EK-1'de yer almaktadır.

Hüsnü Can Başer'in "Foods Plants of Turkey" adlı yayınında 366 adet bitkinin Türkiye'de gıda amaçlı kullanıldığı (çay, baharat, sebze ve meyve) tespit edilmiştir. Ertan Tuzlacı'nın (2011) "Türkiye'nin Yabani Besin Bitkileri ve Ot Yemekleri" kitabında ise Türkiye'de 875 adet bitkinin gıda amaçlı kullanıldığı tespit edilmiştir.

Türkiye'de gıda bitkilerinin yararlanılan kısımlarına bakıldığında; köklerin 204, yumruların 185, kabukların 8, gövdelerin 720, yaprakların 936, çiçeklerin 444, meyvelerin 350, tohumların 179, reçinelerin 10, bal özünün 39 ve sabit yağın 10 bitkide kullanıldığı tespit edilmiştir.

Bitkilerin köklerinin çiğ veya sebze olarak kullanıldığı tespit edilmiştir. Yumruların, bazı bitkilerde kurutulup salep olarak ve bazı bitkilerde de çiğ olarak tüketildiği belirlenmiştir. Gövde ve yaprakların sebze, çay ve baharat olarak kullanıldığı tespit edilmiştir. Bitkilerin çiçeklerinin, taze veya kurutulmuş olarak çay yapımında ve baharat olarak kullanıldığı belirlenmiştir. Meyvelerin çiğ olarak taze veya kuru yendiği, marmelat, reçel, pekmez, pestil, şerbet ve şurup yapımında kullanıldığı belirlenmiştir. Tohumların en fazla baharat olarak kullanıldığı tespit edilmiştir. Bal özlerinin daha çok çocuklar tarafından çiçeklerin emilerek tüketildikleri belirlenmiştir. Sabit yağların ise tohum ve meyvelerden elde edildikleri ve yemeklerde kullanıldıkları tespit edilmiştir.

Bunların tüketme şekillerine bakılacak olursa; şurupta 16, sakızda 19, çiğ şekilde 843, kuru halde 203, sahlepte 61, komposto şeklinde 20, hoşaf şeklinde 23, peynir yapımında 98, şerbette 23, turşu yapımında 55, pekmez yapımında 21, pestil hazırlanmasında 5, reçel şeklinde 69, marmelat şeklinde 51, helva yapımında 2, haşlamak suretiyle 533, kavurmak suretiyle 532, dondurma yapımında 32, kahve eldesinde 11, baharat olarak 250, çay şeklinde 291 ve çiğ salata olarak 193 bitkinin kullanıldığı görülmektedir. Bitkilerin detaylı listeleri Tablo-3 ile Tablo-19 arasında belirtilmiştir.

Buna göre; yapılan çalışmayla Türkiye’de gıda amaçlı kullanılan bitkilerin nerede ve hangi şekilde tüketildiği detaylı bir şekilde tespit edildi. Ülkemizde bu alanda bugüne kadar yapılmış bilimsel araştırmaların topluca ve kapsamlı şekilde değerlendirilmesi sağlandı. Böylelikle bu alanda çalışan bilim insanlarına önemli ölçüde kolaylık sağlanmıştır.

Etnobotanik araştırmaların ve bilimsel temele dayanan özel derlemelerin çoğalması ile orantılı olarak gıda bitkilerimizle ilgili bilgilerin artacağı kuşkusuzdur. Çalışmamızdaki bilgilere gelecekte yenileri eklenecek ve bu konudaki kültürel birikimimizin daha iyi öğrenilmesi sağlanacaktır. Ayrıca gıda bitkilerinin besin değerlerinin inceleneceği ve bunun epidemiyolojik çalışmalarla destekleneceği bilimsel araştırmalara da ihtiyaç vardır.

Bu çalışma kapsamında işletilen yazılım ve sürekli geliştirilecek veri tabanı sayesinde, sağlık profesyonellerinin gıda bitkileri konusunda ihtiyaç duydukları, onaylanmış, doğru ve güvenilir bilgilere internet ortamında, ana dillerinde ve teknolojiye uyumlu bir şekilde ulaşabilmeleri mümkün olabilecektir.

ÖZET

Türkiye'nin Gıda Amaçlı Kullanılan Bitkileri için Veritabanı

Bitkilerin gıda olarak tüketilmesi insanlık tarihi kadar eskiye dayanır. Çünkü her canlı gibi insanın da yemek, içmek ve korunmak gibi vazgeçilmez gereksinimleri vardır.

Çalışmamızda “Gıda Bitkileri” adı altında toplanan bitki grupları şunlardır: *Yabani besin bitkileri, Sebzeler (kültür ve yabani), Meyveler (kültür ve yabani), Çay olarak kullanılan bitkiler, Baharat olarak kullanılan bitkiler ve Diğer bitkiler (sakız, kahve... vb.)*. Bu sınıflandırmanın başka herhangi bir literatürde yer almadığı ve bu bakımdan bir ilk olduğu tespit edilmiştir.

Türkiye'nin gıda amaçlı kullanılan bitkilerini tespit etmek için ülkemizde bu güne kadar yapılmış, konuyla ilgili tüm etnobotanik çalışmalar incelenmiştir. Toplamda 444 çalışma incelenmiş olup içerisinde gıda bitkilerinin bulunduğu ve bitkinin bilimsel adı ile belirtilmesi hususuna dikkat edilerek, 1936-2013 yılları arasında yayınlanmış 305 adet literatür değerlendirmeye alınmıştır.

Değerlendirmeler sonucunda; “Türkiye Gıda Bitkileri Veritabanı 1.0 Beta” programına 8503 veri aktarılmıştır. Buna göre Türkiye'de gıda amaçlı kullanılan toplam 100 adet familyaya ait 480 cins ve 1698 tür olduğu tespit edilmiştir.

Böylece, bu veri tabanı ile tüm kademelerdeki sağlık profesyonellerine türkçe, rasyonel ve güncel bir bilgi kaynağı hazırlanmış olacaktır.

Anahtar Kelimeler: Gıda, Gıda Bitkileri, Etnobotanik, Veri Tabanı.

ABSTRACT

The Database for the Food Plants of Turkey

Using plants for food dates back to human history. Every lives like people needs vital necessities such as eating, drinking and being protected.

This study “Food Plants” are including these food groups: *Wild food plants, Vegetables (culture and wild), Fruits (culture and wild), Plants for using Tea, Plants for using Spices and Other Plants (gum, coffee ... etc)*. This food groups haven't presented before anywhere. So, it is the first time presenting in this study.

For determing food plants of Turkey, all ethnobotanical studies about this subject are resarched. Totally, 444 studies are resarched and 305 literatures of them that is presented between 1936-2013 are examined because of including food plants and their scientific names.

In this study, 8503 data are transfered to “Turkey Foof Plants Database 1.0 Beta” program. Totally, 100 family belonging to 480 species and 1698 genus are determined that using for food in Turkey.

In this way, a Turkish rational and current resource program is prepared for health professionals.

Key Words: Food, Food Plants, Ethnobotany, Database.

6 KAYNAKLAR

1. Seçmen, Ö. (2008). Türkiye Florası. Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Fakültesi Ders Notları, Ege Üniversitesi Fen Fakültesi Basımları No: 120, İzmir.
2. Tuzlacı, E. (2011). Türkiye'nin Yabani Besin Bitkileri ve Ot Yemekleri, Alfa Yayınları, 1. Basım, İstanbul.
3. Prescott – Allen R. and Prescott-Allen C. (1999). How many plants feed the world? *Conservation Biology*, 4(4):365-74.
4. Kendir, G. ve Güvenç, A. (2010). Etnobotanik ve Türkiye’de Yapılmış Etnobotanik Çalışmalara Genel Bir Bakış. *Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi*, 30(1): 49-80.
5. Aksoy, M. (2007). Ansiklopedik Beslenme, Diyet ve Gıda Sözlüğü. Hatipoğlu Yayınları, Ankara.
6. Baysal, A. (2004). Beslenme. Hatipoğlu Yayınları, 10. Baskı, Ankara.
7. McKay, D.L. and Blumberg, J.B. (2002). The Role of Tea in Human Health: An Update, *Journal of American College of Nutrition*, 21(1):1-13.
8. Sumpio, B.A., Cordova, A.C., Berke-Schlessel, D.W. Qin, F. and Chen Q.H. (2006). Green tea, the “Asian paradox”, and the Cardiovascular Disease. *Journal of American College of Surgeons*: 202(5):813-825.
9. Yeşilada, E. (2010). Doğadan Gelen Sağlık: Bitki Çayları, Era Yayınları, İstanbul
10. Akgül, A., (1997). Baharatlar: Lezzet, koku ve renk dünyası. *Gıda Sanayi*, 48:27-34.

11. Wilson, L.A. (1993). Spices and flavouring crops. In "Encyclopedia of Food Science, Food Technology and Nutrition", eds. Macrae, R., Robinson, R.K. and Sadler, M.J. pp. 4282-4286. Academic Press Limited, London
12. Yaldız, G. ve Kılınç E. (2010). Rize İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi, *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 5:2,28-34.
13. Sadıkoğlu, N. (1998). Cumhuriyet Dönemi Türk Etnobotanik Araştırmalar Arşivi, İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
14. Alexiades MN. (2003). Ethnobotany in the third millennium: Expectations and unresolved issues. *Delpinoa*, 45: 15-28.
15. Ertuğ, F. (2003). Wild Plant Gathering in a Greek Village Misti in Cappadocia, Studies Presented to Güven Arsebük , M. Özbaşaran, O. Tanındı ve A. Boratav (Eds.), Ege Yayıncılık, İstanbul.
16. Yücel, E. ve Unay, U. (2008). Çifteler İlçesinde Gıda Olarak Tüketilen Yabani Bitkilerin Tüketim Biçimleri ve Besin Ögesi Değerleri, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Birinci Baskı, Ekim, Eskişehir.
17. World Health Organization (2004). Fruit and Vegetables for Health The World Health Report, Reducing risks, promoting health. Geneva,. Report of a Joint FAO/WHO Workshop, 1–3 September , Kobe, Japan.
18. Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması 2010, Beslenme durumunun ve alışkanlıklarının değerlendirilmesi sonuç raporu, Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2014.

19. Baysal, A., Bozkurt, N., Pekcan, G., Besler, T., Aksoy, M., Kutluay- Merdol, T., Keçecioğlu, S. ve Mercanlıgil, S.M. (2002). Diyet El Kitabı. Hatiboğlu Yayınları: 116, Yükseköğretim Dizisi:36, Şahin Matbaası, 490 s., Ankara.
20. Turgay, C. (2005). Fonksiyonel besinlerin sağlığımız üzerine etkileri. *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, 48: 69-84.
21. Ross JA and Kasum CM. (2002). Dietary flavonoids: bioavailability, metabolic effects, and safety. *Annu Rev Nutr*, 22:19-34.
22. Knekt P, Jarvinen R, Reunanen A. and Maatela J. (1996). Flavonoid intake and coronary mortality in Finland: a cohort study. *Br Med J*, 312: 478-481.
23. Barut Uyar, B., Gezmen Karadağ M., Şanlıer N. ve Günyel S. (2013). Toplumumuzda sıklıkla kullanılan bazı bitkilerin toplam fenolik madde miktarlarının saptanması. *Gıda*, 38 (1): 23-29.
24. Ertaş Y. ve Gezmen Karadağ M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1): 119-136.
25. Baysal, A., Merdol Kutluay T., Ciğirim N., Sacır H.ve Başoğlu S. (2005). Türk Mutfağından Örnekler, Hatiboğlu Yayınevi, 3. Baskı, Ankara.
26. Halıcı, F (ed.), Baysal A. (1998). Türk Mutfağında Köfte, Sarma Ve Dolmalar: Türleri, Özellikleri, Besin Değeri. Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, 50-57, Ankara.
27. Abay G., Kılıç A. (2001). Pürenbeleni ve Yanıktepe (Mersin) yöresindeki bazı bitkilerin yöresel adları ve etnobotanik özellikleri. *Ot Sistematik Botanik Dergisi*, 8 (2): 97 – 104.

28. Akurt F., Okan B. (1988). Yenebilen Bazı Yabani Bitkilerin Besin Değerleri. Gıda Sanayii, 2(3):17-21, Gebze, Kocaeli
29. Akalın E. (2009). Kazdağları'ndan Bilim İçin Yeni Umbelliferae Türleri. Kazdağları Bildirileri, Tebliğ zetleri 2009
30. Akalın E., Alpınar K. (1994). Tekirdağ'ın tıbbi ve yenen bitkileri hakkında bir araştırma. Ege Üniversitesi Eczacılık Fak. Derg., 2(1):1-11.
31. Akan H., Balos M. M. (2008). Gap Bölgesi'nden Toplanan Meyan Kökü (Glycrrhiza Glabra L.) Taksonunun İhracat Durumu, Etnobotanik zellikleri ve Tıbbi nemi. Fırat Üniv. Fen ve Müh. Bil. Dergisi 20 (2): 233-241.
32. Akan H., Balos M. M. & Tel A. Z. (2013). The Ethnobotany of Some Legume plants around Birecik (şanlıurfa). ADYTAYAM Cilt 1(1):31-39
33. Akan H., Korkut M. M. & Maruf Balos M. (2008). Arat Dağı ve çevresinde (Birecik, şanlıurfa) Etnobotanik Bir alışma. Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, 20 (1):67-81
34. Akaydın G., şimşek I., Arıtuluk Z. C. & Yeşilada E. (2013). An ethnobotanical survey in selected towns of the Mediterranean subregion (Turkey). Turk J Biol 37: 230-247
35. Akçiçek E. (1997). Girit Türkleri'nin mutfağı, yedikleri otların beslenme ve sağlık yönünden değerlendirilmesi. Eren'ce Halk Bilim Yazıları, 99-110.
36. Akçiçek E., Vural M. (2003). Kumalar Dağı (Afyon) ve çevresindeki bazı bitkilerin yöresel adları ve etnobotanik zellikleri. Ot Sistematiik Botanik Dergisi10 (2): 151-162

37. Akgül A. (2008). Midyat (Mardin) civarında etnobotanik. Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Botanik Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof.Dr.Özcan Seçmen, İzmir
38. Akgül G. (2007). Çıldır (Ardahan) ve çevresinde bulunan bazı doğal bitkilerin yerel adları ve etnobotanik özellikleri. Ot Sistematik Botanik Dergisi [ISSN: 1300-2953], 14(1):75-88
39. Akgünlü S. B. (2012). Kilis ve Gaziantep yöresinde tüketilen bazı yabancı sebzelerin mineral içerikleri ve mikrobiyolojik analizleri. Yüksek Lisans Tezi, Danışman:Doç. Dr. Nazım Şekeroğlu, Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji ABD, Kilis
40. Aksakal Ö., Kaya Y. (2008). Erzurum ve çevresinde halk tarafından gıda amaçlı olarak kullanılan bitkiler. Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum.
41. Aktan N., Bilgir B. (1978). Ege Bölgesi'nde insan beslenmesinde kullanılan bazı yabancı otlar (Tilkicen, sirken, labada, kuş otu, sinir otu) üzerinde araştırmalar. EÜZF Derg., 15(3): 167-182
42. Aktan T. (2011). Yenişehir (Bursa) köylerinin etnobotanik özellikleri. Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof.Dr.Yasin Altan, Celal Bayar Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Botanik Bilim Dalı, Manisa
43. Akyol Y., Altan Y. (2013). Ethnobotanical studies in the Maldan Village (Province Manisa, Turkey). Marmara Pharmaceutical Journal 17: 21-25
44. Akyüz N., Özçelik H. (1992). Eski bir Anadolu gıdası, otlı peynir. Bilim ve Teknik, 25(291):48-49

45. Alan R., Padem H. (1989). Erzurum yöresinde sebze olarak kullanılan 'evelik', 'kızılca', 'kuş ekmeği', 'deli çadır' ile 'kısa yemlik' otlarının besin değeri üzerinde bir araştırma. *Doğa-Tr.J. of Agriculture and Forestry*, 14(2):48-57
46. Alan R., Padem H. (1989). Erzurum yöresinde sebze olarak kullanılan yabani otlardan 'ışgın', 'uzun yemlik', 'madımak', 'tel pancarı' ile 'ebegümeci' üzerinde araştırmalar. *Gıda*, 14(5):281-287
47. Alparslan D.F., Tuzlacı E. (2005). The folk medicinal plants of the European part of Turkey. IV. International Congress of Ethnobotany (ICEB 2005) Bildiri Kitabı, sf:129-132 , 21-26 August 2005, İstanbul.
48. Alpaslan Z. (2012). Ergan Dağ (Erzincan)'nın etnobotanik özellikleri. Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Yard. Doç. Dr. Mustafa Korkmaz, Erzincan Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji ABD, Erzincan.
49. Alpınar K. (1979). Amasya yöresi bitkilerinin yerli ad ve kullanılışları. *Bitki*, 6(3): 243-249
50. Alpınar K. (1999). Ayvalık (Balıkesir) ve Yakınındaki Adaların Floristik ve Etnobotanik Açından Değerlendirilmeleri. *TBAG-1407*, s. 159
51. Altan Y., Alçıtepe E. (2001). Kuşadası (Aydın)'nın etnobotanik özellikleri. *Geçmişten Geleceğe Kuşadası Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, sf: 499-506, Meta Basım, İzmir
52. Altay V., Çelik O. (2011). Antakya Semt Pazarlarındaki Bazı Doğal Bitkilerin Etnobotanik Yönden Araştırılması. *Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi* 4 (2): 137-139

53. Altay V., Karahan F. (2012). Tayfur Sökmen Kampüsü (Antakya-Hatay) ve Çevresinde Bulunan Bitkiler Üzerine Etnobotanik Bir Araştırma. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi / The Black Sea Journal of Sciences 2(7):13 - 28.
54. Altundağ E. (2009). Iğdır ilinin (Doğu Anadolu Bölgesi) doğal bitkilerinin halk tarafından kullanımı. Doktora Tezi, Danışman: Prof.Dr. Neriman Özhatay, İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı, İstanbul.
55. Altundağ E., Özhatay N. (2010). Iğdır ilinin geleneksel olarak kullanılan doğal baharat bitkileri (Doğu Anadolu Bölgesi). 20. Ulusal Biyoloji Kongresi, 21-25 Haziran 2010, Denizli, Türkiye.
56. Altundağ E., Özhatay N. (2008). Local names of some useful plants from Iğdır province (East Anatolia). J. Fac. Pharm. İstanbul 40 (2008-2009).
57. Altundağ E., Öztürk M. (2011). Ethnomedicinal studies on the plant resources of east Anatolia, Turkey. Procedia Social and Behavioral Sciences 19: 756-777.
58. Altundağ E., Tekiner H. & Alpınar K. (2006). Kayseri ilinin yenen yabancı bitkileri hakkında bir ön araştırma. IX. Türk Tıp Tarihi Kongresi Bildirileri, sf 549-560, 24-27 Mayıs, Kayseri.
59. Altundağ E., Öztürk M. (2011). Ethnomedicinal studies on the plant Anatolia, Turkey" - Economic Botany 58(4): 697-704.
60. Arabacı Anul S. (2010). İncek (Ankara) florası ve farmasötik botanik yönünden değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üni., Eczacılık Fakültesi, Farmasötik Botanik ABD, (Danışman: Prof. Dr. Nurten Ezer - Prof. Dr. Mehmet Koyuncu)

61. Arısoy S. (1969). Yabansal besin bitkilerinin ekonomik coğrafi önemi. Ankara Üniversitesi DTCF Dergisi, 27(1-2):43-127.
62. Arslan N. (1985). Kayseri Vatan köyünde yenen bazı yabancı bitkiler. Türk Folklor Araştırmaları Yıllığı 1985/2, 1-8, G.Ü. Basın Yayın Yüksekokulu - Basımevi, Ankara.
63. Aslan A., Mat A., Özhatay N. & Sarıyar G. (2007). Contribution to Traditional Medicine in West Anatolia. J. Fac. Pharm. Istanbul 39: 73-83.
64. Aşın R., Okatan A. & Özkan Z. C. (1994). Doğu Karadeniz Bölgesinin önemli ürün veren odunsu ve otsu bitkileri. TUBİTAK, Tarım ve Ormancılık Grubu, Proje No: TOAG – 903.
65. Ayandın H. (2010). Avşar, Şabanözü ve Çile Dağı (Polatlı/Ankara) arasında kalan bölgenin etnobotanik özellikleri Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Doç.Dr. Osman Tugay, Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji ABD, Konya
66. Aydın B., Birer S. (1986). Sinop ilinin yemek alışkanlıkları, tipik yemek tarifleri, standartlaştırılması, kullanılan mutfak araçları ve yabancı otlar. Türk Folkloru Araştırmaları 1986/1, 55-71, G.Ü. Basın Yayın Yüksekokulu - Basımevi, Ankara.
67. Bağcı Y. (2000). Aladağlar (Yahyalı, Kayseri) ve çevresinin etnobotanik özellikleri. Ot Sistemik Botanik Dergisi, 7(1):89-94.
68. Bağcı Y., Savran A. & Dural H. (2006). Pozantı (Adana) ve Çevresindeki Bazı Bitkilerin Yerel Adları ve Etnobotanik Özellikleri. S.Ü. Fen Ed. Fak. Fen Derg.,27, 77-82.

69. Başaran S. (2003). Elmalı Yöresinde Doğal olarak Yetişen Bazı Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri. Batı Akdeniz Ormancılık Araştırma Müdürlüğü Dergisi, Çevre ve orman Bakanlığı Yayın No:211, Sayı:5, Antalya.
70. Başer K. H. C. (2009). Current knowledge on the wild food and non- food plants of Turkey. Medicinal and Aromatic Plant and Drug, Research Centre (TBAM), Anadolu University, Yunus Emre Kampusu, Turkey.
71. Bayattekin O. (1936). Bergama'da Bulunan Otlarla, Bunların Kullanılış Tarzları. - Halk Bilgisi Haberleri, 62:42-46.
72. Bayrak Özbucak T., Ergen Akcin Ö. & Yalçın S. (2007). Nutrition Contents Of The Some Wild Edible Plants In Central Black Sea Region Of Turkey. International Journal Of Natural And Engineering Sciences, 1, 11-13.
73. Bayrak Özbucak T., Kutbay H. G. & Ergen Akcin Ö (2006). The Contribution Of Wild Edible Plants To Human Nutrition In The Black Sea Region Of Turkey. Ethnobotanical Leaflets, 10, 98-103.
74. Baysal A. (2012). Mutfak Kültürümüzde Otlar: Beslenme ve Sağlık Yönünden Bir Değerlendirme. Beslenme ve Diyet Dergisi / J Nutr And Diet 40(1):5-8.
75. Baytop T. (1968). Çayır Salebinin Menşei. İstanbul Ecz. Fak. Mec., 4(2):69-71.
76. Baytop T., Kadioğlu D. (2002). İstanbul Bölgesi'nin Tıbbi Bitkileri. Xıv. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı , 29- 31 Mayıs, Eskişehir.
77. Baytop T., Sezik E. (1968). Türk Salep Çeşitleri Üzerine Araştırmalar. İstanbul Ecz. Fak. Mec., 4(2):61-68.

78. Bıçakçı B. (2004). Bergama İlçesinin Etnobotaniği. Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, (Danışman: Y.Doç.Dr. Lütfi Bekat), İzmir.
79. Bilgir B. (1982). Ege Bölgesi'nde İnsan Beslenmesinde Kullanılan Bazı Yabani (Şevketi Bostan, İğnelik, Deve Dikeni, Yabani Pazı Ve Yabani Semizotu) Otlar Üzerinde Araştırmalar. Eüzf Derg., 19(3): 11-26.
80. Birinci S. (2008). Doğu Karadeniz Bölgesi'nde Doğal Olarak Bulunan Faydalı Bitkiler ve Kullanım Alanlarının Araştırılması. Çukurova Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Tarla Bitkileri Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Adana.
81. Bulut G. (2011). Folk Medicinal Plants of Silivri (İstanbul, Turkey). Marmara Pharmaceutical Journal 15: 25-29.
82. Bulut G., Tuzlacı E. (2008-2009). Folk Medicinal Plants of Bayramiç (Çanakkale – Turkey). İstanbul Ecz. Fak. Mec. 40.
83. Bulut Y. (2006). Manavgat (Antalya) Yöresinin Faydalı Bitkileri. Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Isparta.
84. Büyükgebiz T. (2006). Sütçüler (Isparta) Yöresinin Odun Dışı Orman Ürünleri. Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Orman Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi (Danışman: Yrd. Doç.Dr. Hüseyin Fakir, Isparta.
85. Cansaran A., Kaya Ö. F. (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.
86. Cansaran A., Kaya Ö. F. & Yıldırım C. (2007). Ovabaşı, Akpınar, Güllüce Ve Köselerköyleri (Gümüşhacıköy/Amasya) Arasında Kalan Bölgede Etnobotanik Bir Araştırma. *Science And Eng. J Of Fırat Univ.* 19 (3) 243-257.
87. Certel M., Şık B., Cengiz F. & Karakaş B. (2006). Antalya Yöresinde Tüketilen Yenebilir Bazı Yabani Bitkilerin Nitrat ve Nitrit İçerikleri. *Türkiye 9. Gıda Kongresi*; 24-26 Mayıs, Bolu.
88. Civelek C. (2011). Bafra Ovası'nda Sebze Olarak Kullanılan Yabani Bitkilerin Toplanması, Bazı Besin Değerlerinin Saptanması ve Islah Amaçlı Olarak Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Doç. Dr. Ahmet Balkaya, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Bahçe Bitkileri ABD, Samsun.
89. Çakılcıoğlu U., Turkoglu İ. (2010). An Ethnobotanical Survey of Medicinal Plants in Sivrice (Elazığ-Turkey). *Journal Of Ethnopharmacology* 132: 165–175.
90. Çakılcıoğlu U., Türkoğlu İ. (2009). Çitli Ovası (Elazığ) ve Çevresinin Etnobotanik Özellikleri. *E-Journal Of New World Sciences Academy*, 4, 2.
91. Çakılcıoğlu U., Khatun S., Türkoğlu İ. & Hayta Ş. (2011). Ethnopharmacological Survey of Medicinal Plants in Maden (Elazığ-Turkey). *Journal Of Ethnopharmacology* 137: 469– 486.
92. Çakılcıoğlu U., Şengün M. T. & Türkoğlu T. (2010). An Ethnobotanical Survey of Medicinal Plants of Yazıkonak and Yurtbası Districts Of Elazığ Province, Turkey" - *Journal of Medicinal Plants Research* Vol. 4(7):567-572.

93. Çakılcıoğlu U., Türkoğlu İ. & Kürşat M. (2007). Harput (Elazığ) ve Çevresinin Etnobotanik Özellikleri. Doğu Anadolu Bölgesi Araştırmaları; 2007, 22-28.
94. Çakırer G. (1990). Local Plant Names in Sultan Dağları. İstanbul Ecz. Fak. Mec., 16:88-90.
95. Çelik A., Çiçek M. & Uşak M. (1999). Denizli ve Çevresinde Yayılış Gösteren Bazı Türlerin Etnobotanik Özellikleri. Denizli: I. Babadağ Sempozyumu, Pamukkale Üniversitesi, Denizli.
96. Çilden E. (2011). Paşayaylası (Aydın) Florası ve Etnobotanik Özellikleri. Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof.Dr.Şinasi Yıldırımli, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Botanik Anabilim Dalı, Ankara.
97. Çimen Oral D. (2007). Konya İlinde Kullanılan Halk İlaçları Üzerinde Etnobotanik Araştırmalar. Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Aslan, M., Gazi Üniv. Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
98. Çolakoğlu M., Tömek S. (1975). Ege Bölgesi'nde Bazı Yenebilen Otların Bileşimleri. Ege Üniversitesi Ziraat Fak. Yayınları No:228:1-24, Bornova - İzmir.
99. Çubukçu B., Melikoğlu G. (1999). Giresun İli Bitkileri ve Halk İlaçları Geleneksel ve Folklorik Droglar Dergisi, Cilt: 6 (1), 1-105.
100. Değer M. (1991). Diyarbakır Yöresi Yemeklerinde Tıbbi Bitkiler. Ziya Gökalp, 11(64):17-24.
101. Değirmencioğlu N., Göçmen D., Dağdelen A. & Dağdelen F. (2005). Influence of Tarhana Herb (*Echinophora Sibthorpiana*) on Fermentation of

- Tarhana, Turkish Traditional Fermented Food. *Food Technol. Biotechnol.* 43 (2) 175–179.
102. Demir H. (2005). Composition of Some Wild Edible Plants Grown in Erzurum. *Gau J Of Social And Applied Science*, 1 (1):55-60.
103. Demir H. (2006). Erzurum' da Yetişen Madımak, Yemlik ve Kızamık Bitkilerinin Bazı Kimyasal Bileşimi. *Bahçe*, 35 (1-2):55-60.
104. Demirci S. (2010). Andırın (Kahramanmaraş) İlçesinde Etnobotanik bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof.Dr.Neriman Özhatay, İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı, İstanbul.
105. Deniz L. (2008). Uşak Üniversitesi 1 Eylül kampüsü (Uşak) Florası ve Etnobotanik Açından Değerlendirilmesi. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Yrd. Doç. Dr. Ahmet Serteser, Afyon.
106. Deniz L., Serteser A. & Kargıoğlu M. (2010). Uşak Üniversitesi ve Yakın Çevresindeki Bazı Bitkilerin Mahalli Adları Ve Etnobotanik Özellikleri. *Akü Fen Bilimleri Dergisi*01: 57-72.
107. Doğan G. & Bağcı E. (2011). Elazığ'ın Bazı Yerleşim Alanlarında Halkın Geleneksel Ekolojik Bilgisine Dayanarak Kullandığı Bitkiler ve Etnobotanik Özellikleri. *Fırat Üniv. Fen Bilimleri Dergisi Fırat Univ.*23 (2), 77-86.
108. Doğan Y. (2012). Traditionally Used Wild Edible Greens in the Aegean Region of Turkey. *Acta Soc Bot Pol* 81(4):329–342.

109. Doğan Y., Başlar S., Ay G. & Mert H. (2004). The Use of Wild Edible Plants in Western and Central Anatolia (Turkey). *Economic Botany* 58 (4):684-690.
110. Doğan Y., Uğulu İ. & Durkan N (2013). Wild Edible Plants Sold in the Local Markets of İzmir, Turkey. *Pak. J. Bot.*, 45(S1):177-184.
111. Doğanoğlu Ö. (2004). Yenişarbademli-Isparta Yöresindeki Doğal Faydalı Bitkiler Üzerine Araştırmalar. Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Dutkuner, İ., Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Isparta.
112. Doğru Koca A., Yıldırım Ş. (2010). Ethnobotanical Properties of Akçakoca District in Düzce (Turkey). *Hacettepe J. Biol. & Chem*, 38 (1):63-69.
113. Dönmez A. A. (2000). An Ethnobotanical Study in the Karagüney Mountain (Kırıkkale): Uses, Nutritional Value And Vernacul. *Hacettepe Bulletin of Natural Sciences And Engineering Series A / Biology And Chemistry [Issn: 0072-9221], Cilt: 29(1): 22-32.*
114. Duran A. (1998). Akseki (Antalya) İlçesindeki Bazı Bitkilerin Yerel Adları ve Etnobotanik Özellikleri. *Ot Sistematik Botanik Dergisi*, 5 (1): 72-92.
115. Duran A., Satıl F. & Tümen G. (2001). Balıkesir Yöresinde Yenen Yabani Meyveler ve Etnobotanik Özellikleri. *Ot Sistematik Botanik Dergisi*, 8 (1):87-94.
116. Ecevit Genç G. & Özhatay N. (2006). An Ethnobotanical Study in Çatalca (European Part of İstanbul). *Turkish J. Pharm Sci.* 3 (2) 73-89.
117. Elçi B., Erik S. (2006). Güdül (Ankara) ve Çevresinin Etnobotanik Özellikleri. *Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi*, 26, 2, 57-64.

118. Emre Bulut G. (2008). Bayramiç (Çanakkale) Yöresinde Etnobotanik Araştırmalar. Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi, Eczacılık Fakültesi, Danışman: Prof. Dr. E. Tuzlacı, İstanbul.
119. Emre G. (2003). Ezine (Çanakkale) Yöresinin Geleneksel Halk İlacı Olarak Kullanılan Bitkileri. M.Ü Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof. Dr. Ertan Tuzlacı, İstanbul.
120. Emre G., Tuzlacı E. (2005). An Ethnobotanical Study in Bozcaada. IV. International Congress Of Ethnobotany (Iceb 2005) Bildiri Kitabı Sf: 581-583 , 21-26 August, İstanbul.
121. Erdoğan R. (2011). Sarıveliler (Karaman) Ve Çevresinde Yetişen Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri. Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Doç.Dr.Yavuz Bağcı, Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Konya.
122. Erkal Tsetsekos A. (2006). Konya Ovası'nda Yenebilen Yabani Bitki Kullanımlarının Etnobotanisi: Nitel Ve Etnoarkeolojik Bir Yaklaşım. Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Arkeometri Bölümü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
123. Erol M. K., Tuzlacı E. (1997). Eğirdir (Isparta) Yöresinin Geleneksel Halk İlacı Olarak Kullanılan Bitkileri. XI. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı (Ankara, 22-24 Mayıs 1996) Bildirileri, 466-475, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara.
124. Ertuğ F. (2002). Bodrum Yöresinde Halk Tıbbında Yararlanılan Bitkiler. 14. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, Bildiriler, 76-93.
125. Ertuğ F., (2000). An Ethnobotanical Study In Central Anatolia (Turkey) Economic Botany, 54 (2) 155-182.

126. Ertuğ F. (2009). Wild Plant Foods: Supplements of Routine Diets or Famine Foods? *Ethnobotanist of Distant Pasts: Archaeological and Ethnobotanical Studies in Honour of Gordon Hillman*. S. Oxford: Oxbow.
127. Ertuğ F. (2002). Uslusuyla Delisiyle Kenker. *Bilim ve Teknik Dergisi* 419: 94-95.
128. Ertuğ F. (2009). Cultural Management of Living Trees: An International Perspective. *Journal Of Ethnobiology* 29(2): 237–270.
129. Ertuğ F. (2004). Recipes of Old Tastes With Einkorn And Emmer Wheat. *Türkiye Bilimler Akademisi Arkeoloji Dergisi (Tüba-Ar)* 7: 177-188.
130. Ertuğ F. (2003). Wild Plant Gathering in A Greek Village Misti in Cappadocia. *Studies Presented To Güven Arsebük , M. Özbaşaran, O. Tanındı Ve A. Boratav (Eds.), Ege Yayıncılık, İstanbul.*
131. Ertuğ F. (1998). Geçmişte ve Günümüzde Yararlı Bitkiler. *Mesa Ve Yaşam* 6: 18-20.
132. Ertuğ F. (2000). Aksaray Mutfağında Bitkisel Gıdalar. *Vadiler Kenti Aksaray* 3:18-19
133. Ertuğ F. (2004). Wild Edible Plants of Bodrum Area (Muğla, Turkey). *Turk J Bot* 28:161-174.
134. Ertuğ F., Tümen G. & Çelik A. (2003). Buldan (Denizli) Etnobotanik Alan Araştırma Raporu 2002 Yılı Çalışması. Buldan, Tüba-Tüksek Yayınları: 2/2, Türkiye Kültür Envanteri Pilot Bölge Çalışmaları, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.

135. Eşen B. (2008). Aydınlar Köyü ve Çevresinin (Erdemli/Mersin) Etnobotanik Özellikleri. Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Konya.
136. Eşiyok D., Ötleş D. & Akçiçek E. (2004). Herbs as a Food Source in Turkey. *Asian Pacific J Cancer Prev*, 5:334-339.
137. Everest A., Öztürk E. (2005). Focusing on the Ethnobotanical Uses of Plants in Mersin. *Journal Of Ethnobiology And Ethnomedicine*, 1:1-6.
138. Ezer N., Avcı K. (2004). Çerkeş (Çankırı) Yöresinde Kullanılan Halk İlaçları." - Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi Cilt 24(2) Temmuz 2004:67-80.
139. Ezer N., Mumcu Arısan Ö. (2006). Folk Medicines in Merzifon (Amasya, Turkey). *Turk. J. Bot.*, 30, 223-230.
140. Fakir H., Korkmaz M. & Güller B. (2009). Medicinal Plant Diversity of Western Mediterranean Region in Turkey. *Journal of Applied Biological Sciences* 3(2):33-43.
141. Fujita T., Sezik E., Tabata M., Yeşilada E., Honda G., Takeda Y., Tanaka T. & Takashi Y. (1995). Traditional Medicine in Turkey VII. Folk Medicine in Middle And West Black Sea Regions. *Economic Botany* 49(4):406-422.
142. Gelse A. (2012). Adıyaman ve Çevresinin Etnobotanik Özellikleri. Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Yrd.Doç.Dr. Fazlı Öztürk, Van.

143. Gençay A. (2007). Cizre (Şırnak)'nin Etnobotanik Özellikleri. Yüzüncüyıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Özgökçe, F., Van.
144. Gençler Özkan A. M., Koyuncu M. (2005). Traditional Medicinal Plants in Pınarbaşı Area (Kayseri Turkey). Turkish J Pharm 2 (2): 63-82.
145. Gez S., Şimşek S. (1999). Babadağ'ın Tıbbi Bitkileri. Denizli: I. Babadağ Sempozyumu, Bildiri Metinleri Kitabı Paü Yayınları Sf:128-135.
146. Güldaş N. (2009). Adıyaman İlinde Etnobotanik Değeri Olan Bazı Bitkilerin Kullanım Alanlarının Tespiti. Fırat Üniversitesi, Fen Bilimleri Üniversitesi, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof. Dr. Şemsettin Civelek, Elazığ.
147. Gümüş İ. (1994). Ağrı Yöresinde Yetişen Bazı Faydalı Bitkilerin Yerel Adları ve Kullanılışları. Tr. J.Of Botany, 18(2):107-112.
148. Güneş F. (2006). The Ethnobotanical İmportance of Some Lathyrus (Fabaceae) Species. IV. International Congress of Ethnobotany (Iceb 2005) Bildiri Kitabı sf: 585-588 , 21-26 August, İstanbul
149. Güneş F., Özhatay N. (2011). An Ethnobotanical Study From Kars (Eastern) Turkey. Biological Diversity and Conservation 4/1: 30-41.
150. Güneş S. (2010). Karaisalı (Adana) ve Köylerinde Halkın Kullandığı Doğal Bitkilerin Etnobotanik Yönden Araştırılması. Niğde Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Yrd.Doç.Dr.Ahmet Savran, Niğde.

151. Gürdal B. (2010). Marmaris (Muğla) İlçesinde Etnobotanik Bir Araştırma İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Yrd.Doç.Dr.Şükran Kültür, İstanbul.
152. Güvenç İ., Kaya Y. (1996). Erzurum'da Sebze Olarak Değerlendirilen Yöresel Bazı Bitkiler. Atatürk Ü. Zir. Fak. Der. 27 (3), 369-374.
153. Honda G., Yeşilada E., Tabata M., Sezik E., Fujita T., Takeda Y., Tanaka T. & Takaishi Y. (1996). Traditional Medicine in Turkey VI. Folk Medicine in West Anatolia. Journal Of Ethnopharmacology 53:75-87.
154. Işık D., Mennan H. & Kaya Altop E. (2011). Samsun Yöresinde Gıda Olarak Kullanılan Bazı Yabancı Otlar. Samsun Sempozyumu Bildirileri.
155. Işık S., Gönüz A., Arslan Ö. & Öztürk M. (1995). Afyon (Türkiye) İlindeki Bazı Türleri Etnobotanik Özellikleri. Ot Sistematiik Botanik Dergisi, 2 (1):161-166.
156. İlçim A. &Varol Ö. (1996). Hatay Ve K.Maraş (Türkiye) İllerindeki Bazı Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri. Ot Sistematiik Botanik Dergisi, 3(1):69-74.
157. İncekara N. (2004). Ege Bölgesi'nde Sebze Olarak Tüketilen Yabancı Kuşkonmaz, Sirken, Yabancı Hindiba, Rezene, Gelincik, Çoban Değneği Ve Ebegümecinin Bazı Kimyasal Analizleri. Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Bilimleri Dergisi (J. Agric. Sci.), 14(1): 1-6.
158. İsmail A. & Sook Fun C. (2003). Determination of Vitamin C, B-Carotene And Riboflavin Contents In Five Green Vegetables Organically And Conventionally Grown. Mal. J. Nutr. 9(1): 31-39.

159. Kahraman A. & Tatlı A. (2004). Umurbaba Dağı (Eşme-Uşak) ve Çevresindeki Bazı Bitkilerin Mahalli Adları ve Etnobotanik Özellikleri. *Ot Sistematik Botanik Dergisi* 11 (2): 147-154.
160. Kandemir A. (2002). Şalpazarı (Trabzon) Yöresindeki Bazı Bitkilerin Yerel Adları ve Kullanım Amaçları. *Fen Bilimleri Enstitü Dergisi* 6 – 3:119-124.
161. Kandemir A., & Beyazoğlu O. (2002). Köse Dağları'nın (Gümüşhane) Tıbbi ve Ekonomik Bitkileri. *S.D.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 6-3:148-157.
162. Karabaşa S., Gençler Özkan A. M. (2006). Küre Dağları'nın Bilgisi, Aşağıçerçi, Küre Dağları Milli Parkı Ulus Bölgesi'ndeki Sürdürülebilir Geçim Kaynaklarının Saptanması ve Eğitim Projesi. *Proje Raporu*.
163. Karaman Ş. & Kocabaş Y.Z. (2001). Traditional Medicinal Plants of K.Maraş (Turkey). *The Sciences* 1 (3): 126-128, May- June.
164. Karataş H. (2007). Ilgaz (Çankırı) İlçesi ve Çevresinin Etnobotaniği. Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Aytaç, Z., Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
165. Kargıoğlu M., Cenkcı S., Serteser A., Evliyaoğlu N., Konuk M., Kök Ş. & Bağcı Y (2008). An Ethnobotanical Survey of Inner West Anatolia, Turkey. *Hum Ecol*, 36, 763-777.
166. Kargıoğlu M., Cenkcı S., Serteser A., Konuk M. & Vural G (2010): Traditional Uses of Wild Plants in The Middle Aegean Region, *Hum Ecol*, 38:429-450.

167. Kaval İ. (2011). Geçitli (Hakkari) ve Çevresinin Etnobotanik Özellikleri. Yüzüncü Yıl Üniveritesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof.Dr.Lütfi Behçet, Van.
168. Kaya İ., İncekara N. (2000). Ege Bölgesinde Yiyecek Olarak Kullanılan Bazı Yabancı Otların Bileşimleri. Türkiye Herboloji Dergisi [Issn: 1303-6491],3(2):56-64.
169. Kazan D. (2007). Ortaca (Muğla) İlçesinin Etnobotaniği. Muğla Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü , Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Görk, Ç., Muğla.
170. Kendir G., Güvenç A. (2010). Etnobotanik ve Türkiye’de Yapılmış Etnobotanik Çalışmalara Genel Bir Bakış. Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi, 30(1):49-80.
171. Keskin L. (2011). Kadınhanı (Konya) ve Çevresinde Yetişen Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri. Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Doç.Dr. Yavuz Bağcı, Konya.
172. Keskin M. (2008). Kavak (Samsun) İlçesine Bağlı Bazı Köylerde Etnobotanik Bir Araştırma. Ot Sistemik Botanik Dergisi, 15 (1): 141- 150.
173. Keskin M., Alpınar K. (2002). Kışlak (Yayladağı-Hatay) Hakkında Etnobotanik Bir Araştırma. Ot Sistemik Botanik Dergisi 9(2):91-100.
174. Kıran Ö. (2006). Kozan Yöresi Florasındaki Tıbbi Bitkiler ve Bunların Halk Tıbbında Kullanılışı. Çukurova Üniv. Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Uzel, İ., Adana.

175. Kırtunç A ve E. (1990). Ege Bölgesi Ot Yemekleri. Türk Halk Kültürü Araştırmaları, Türk Mutfağı Özel Sayısı, 1990/1, 77-91, Özbek Matbaası, Ankara.
176. Kırzioğlu Ü. (1976). Kars'ta Yenen Çeşitli Bitkiler. Türk Folklor Araştırmaları, 326:7774.
177. Kızıl S., Tonçer Ö. (2005). Diyarbakır'da Tıbbi Bitkiler Piyasası ve Tüketim Potansiyeli. Türkiye VI. Tarla Bitkileri Kongresi, 5-9 Eylül, Antalya (Araştırma Sunusu Cilt I, Sayfa 489-492.
178. Kızıllarlan Ç., Özhatay N (2008-2009). Local Names of Some Plants From The South Part Of İzmit (Northwest Turkey). J. Fac. Pharm. İstanbul 40.
179. Koca İ., Hasbay İ. & Bostancı Ş. (2011). Samsun ve Çevresinde Sebze Olarak Kullanılan Bazı Yabani Bitkiler Ve Tüketim Şekilleri. Samsun Sempozyumu, 13-16 Ekim, Samsun.
180. Koçak S., Özhatay N. (2000). Local Names of Some Plants From Karaman Province. J. Fac. Pharm. İstanbul, 33:27-36.
181. Koçak S., Özhatay N. (2000). Karaman İlinden Etnobotaniğe Katkılar. XIII. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, 20-22 Eylül, İstanbul.
182. Koçyiğit M. (2005). Yalova İlinde Etnobotanik Bir Araştırma. İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof. Dr. Neriman Özhatay, İstanbul.
183. Koçyiğit M., Özhatay N. (2006). Wild Plants Used as Medicinal Purpose in Yalova (Northwest Turkey). Turkish J. Pharm. Sci., 3 (2), 91-103.

184. Koçyiğit M., Özhatay N. (2008). The Wild Edible and Miscellaneous Useful Plants in Yalova Province (Northwest Turkey). J.Fac. Pharm. İstanbul 40 (2008-2009).
185. Korkmaz M., Fakir H (2009). Odun Dışı Bitkisel Orman Ürünlerine İlişkin Nihai Tüketici Özelliklerinin Belirlenmesi (Isparta İline Yönelik Bir Araştırma) Süleyman Demirel Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi Seri: A(2):10-20.
186. Korkmaz M., Özçelik H. (2011). Economic İmportance of *Gypsophila* L., *Ankyropetalum* Fenzl and *Saponaria* L. (Caryophyllaceae) Taxa of Turkey. African Journal of Biotechnology Vol. 10(47): 9533-9541.
187. Korkut M. M. (2006). Arat Dağı (Şanlıurfa) Florası ve Etnobotanik Özellikleri. Harran Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Şanlıurfa.
188. Koşar M., Koyuncu M.& Başer K. H. C. (2006). Folk Use of Some Wild and Cultivated *Allium* Species in Turkey. IV. International Congress Of Ethnobotany (ICEB 2005) Bildiri Kitabı sf: 87-90 , 21-26 August, İstanbul.
189. Koyuncu O.,Yaylacı Ö. K. & Tokur S. (2009). Geyve (Sakarya) ve Çevresinin Etnobotanik Açından İncelenmesi. Ot Sistematik Botanik Dergisi 16 (1):123-142.
190. Koyuncu Ö., Yaylacı K.Ö., Öztürk D., Potoğlu Erkar İ., Savaroğlu F., Akçoşkun Ö. & Ardıç M. (2010). Risk Categories And Ethnobotanical Features of the Lamiaceae Taxa Growing Naturally in Osmaneli (Bilecik/Turkey) and Environs. Biological Diversity and Conservation 3/3:31-45.

191. Köse B. Y., Ocak A., Duran A. & Öztürk M. (2005). Traditional Usage and The Folk Names of Some Plants in Eskişehir Province (Turkey). Selçuk Üniv. Eğitim Fakültesi Dergisi, 20:115-130.
192. Kural K. (2012). Trabzon Çevresinde Yayılış Gösteren Faydalı Bitkiler Üzerinde Ekonomik Botanik Yönünden Araştırmalar. İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji ABD, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof. Dr. Orhan Küçükler, İstanbul.
193. Kurşat M., Civelek Ş . & Türkoğlu İ. (2005). Elazığ, Baskil Merkez İlçe-Altinkörek Köyü (Keban) Arasındaki Yüksek Sahanın Florası. Fırat Üniv. Fen Ve Müh. Bil. Der. 17 (3):541-557.
194. Kültür Ş. (2008). An Ethnobotanical Study of Kırklareli (Turkey). Phytologia Balcanica, 14 (2): 279-289.
195. Lyle - Kalças E. (1974). Food from the Fields, Edible Wild Plants Of Eagean Turkey. Birlik Matbaası, Bornova, İzmir.
196. Mart S., Türkmen N. (2008). Bahçe ve Hasanbeyli (Osmaniye) Bölgesi'nin Etnobotanik Kültürü. Ot Sistemik Botanik Dergisi, (15)2: 137-150.
197. Maruf Balos M. (2007). Zeytinbahçe ile Akarçay Arasında Kalan (Birecik) Bölgenin Bölgenin Florası ve Etnobotanik Özellikleri. Harran Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Doç.Dr.Hasan Akan, Şanlıurfa.
198. Melikoğlu G., Çubukçu B. (1989). Giresun İli Halk İlaçları. VIII.Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, 19-21 Mayıs, İstanbul.

199. Metin A. (2009). Mut ve Çevresinde (Mersin) Yetişen Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri. Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Doç.Dr.Yavuz Bağcı, Konya.
200. Mumcu Arısan Ö. (2010). Işık Dağı ve Çevresinde Yetişen Bitkiler Üzerinde Farmasötik Botanik Yönünden Araştırmalar. Ankara Üniversitesi, Eczacılık Fak., Farmasötik Botanik ABD, Yüksek Lisans Tezi, Danışman:Prof. Dr. Mehmet Koyuncu - Prof. Dr. Nurten Ezer, Ankara.
201. Mumcu Ö. (2004). Merzifon (Amasya) İlçesi Halk İlaçları. Hacettepe Üni., Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Eczacılık Fak., Farmasötik Botanik ABD, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
202. Mükemre M. (2013). Konalga, Sırmalı, Dokuzdam Köyleri (Çatak-Van) ve Çevrelerinin Etnobotanik Özellikleri. Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji ABD, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof. Dr. Lütfi Behçet, Van.
203. Onar S. (2006). Bandırma (A1 (A), Balıkesir ve Çevresinin Etnobotaniği. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale.
204. Özdemir S., Göçmen D. & Yıldırım Kumral A. (2007). A Traditional Turkish Fermented Cereal Food: Tarhana. *Food Reviews International*, 23:107–121.
205. Özçelik, Yıldırım B. (2011). Türkiye Çövenlerinin (*Gypsophila* L. Ve *Ankyropetalum* Fenzl Spp.) Ekonomik Önemi, Kullanım Olanakları ve Korunması Üzerine Düşünceler. *SDÜ Orman Fakültesi Dergisi* , 12: 57-61.
206. Özçelik H. (1987). Akseki Yöresinde Doğal Olarak Yetişen Bazı Faydalı Bitkilerin Yerel Adları ve Kullanılışları. *Doğa Tu Botanik D.*, 11(3):316-321.

207. Özçelik H. (1989). Van ve Yöresinde Süt Mamüllerinin Hazırlanmasında Yararlanılan Bitkilerin Kullanılışları Üzerine Bir Araştırma. *Doğa Tu Tar. ve Or. D.*, 13(2):356-360.
208. Özçelik H. (1994). Notes On The Economic Plants. *Economic Botany*, 48(2):214-217.
209. Özçelik H., Balabanlı C. (2005). Burdur İlinin Tıbbi Ve Aromatik Bitkileri. I. Burdur Sempozyumu Bildirileri, Burdur.
210. Özçelik H., Ay G. & Öztürk M. (1990), Doğu ve Güneydoğu Anadolu'nun Bazı Önemli Bitkileri. X. Biyoloji Kongresi, 18-20 Temmuz , Erzurum.
211. Özdemir E. (2005). Niğde-Aladağlar'ın Batısında Etnobotanik Bir Araştırma İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Farmasötik Botanik Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof. Dr.Kerim Alpınar, İstanbul.
212. Özdoğru B., Akaydın G., Erika 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.
213. Özgen U., Kaya Y. & Coşkun M. (2004). Ethnobotanical Studies in the Villages of the District of Ilıca (Province Erzurum), Turkey. *Economic Botany*, 58(4):691-696.
214. Özgen U., Kaya Y. & Coşkun M. (2004). Ethnobotanical Studies in the Villages of the District of Ilıca (Province Erzurum), Turkey. *Economic Botany* 58(4):691-696.
215. Özgökçe F. & Özçelik H. (2004). Ethnobotanical Aspects of Some Taxa in East Anatolia, Turkey. *Economic Botany*, 58(4): 697-704.

216. Öztürk A., Öztürk S. & Kartal Ş. (2000). Van Otlı Peynirlerine Katılan Bitkilerin Özellikleri ve Kullanılışları. *Ot Sistematiik Botanik Dergisi*, 7 (2): 167-179.
217. Öztürk M., Dinç M. (2005). Nizip (Aksaray) Bölgesinin Etnobotanik Özellikleri. *Ot Sistematiik Botanik Dergisi*, 12(1): 93-102.
218. Öztürk M., Özçelik M. (1991). Doğu Anadolu'nun Faydalı Bitkileri. Siirt İlim Vakfı Yayınları, Semih Ofset Basım Tesisleri, Ankara.
219. 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.
220. Polat R. (2010). Havran ve Burhaniye (Balıkesir) Çevresinde Tarımsal Biyoçeşitlilik ve Etnobotanik Araştırmaları. Balıkesir Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Doktora Tezi, Danışman: Doç.Dr.Fatih Satıl, Balıkesir.
221. Polat R., Satıl F. (2012). An Ethnobotanical Survey of Medicinal Plants in Edremit Gulf (Balıkesir – Turkey). *Journal Of Ethnopharmacology* 139:626-641.
222. Polat R., Çakılcıoğlu U., Ertuğ F., Satıl F. (2012). An Evaluation of Ethnobotanical Studies in Eastern Anatolia. *Biological Diversity and Conservation* 5/2:23-40.
223. Polat R., Satıl F., Çakılcıoğlu U. (2011). Medicinal Plants and their Use Properties Of Sold in Herbal Market in Bingöl (Turkey) District. *Biological Diversity And Conservation* 4/3:25-35.

224. Poyraz Kayabaşı N. (2011). Manyas ve Köylerinde Etnobotanik Bir Çalışma. Balıkesir Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof.Dr. Gülendam Tümen, Balıkesir.
225. Saçlı S. (1996). Kazdağı ve Çevresinde Tıbbi Amaçla Kullanılan Bazı Bitkiler Üzerinde Morfolojik Araştırmalar. İstanbul Üni., Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Eczacılık Fakültesi Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof. Dr. Neriman Özhatay, İstanbul.
226. Sadak B., Özyazıcı S. (1998). Kumluca (Antalya) Yöresinde Geleneksel Halk İlacı Olarak Yararlanılan Bazı Bitkiler. M.Ü Eczacılık Fakültesi, Lisans Tezi, Danışman: Prof. Dr. Ertan Tuzlacı, İstanbul.
227. Saday H. (2009). Güzeloluk Köyü ve Çevresinin (Erdemli/Mersin) Etnobotanik Özellikleri. Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Yrd.Doç.Dr.Osman Tugay, Konya.
228. Sadıkoğlu N., Alpınar K. (2004). An Evaluation of Turkish Ethnobotanical Studies (1928-1997). İstanbul Ecz. Fak. Mec. 37:61-66.
229. Sadıkoğlu N., Alpınar K. (2000). Etnobotanik Açısından Bartın. XII. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı (20-22 Eylül, İstanbul) Bildiri Kitabı (Ed. E. Gürkan, E. Tuzlacı): 87-99 İstanbul.
230. Sağıroğlu M., Arslantürk A., Akdemir Z. K.& Turna M. (2012). An Ethnobotanical Survey from Hayrat (Trabzon) and Kalkandere (Rize/Turkey). Biological Diversity And Conservation 5/1: 31-43.

231. Sargin S. A. (2013). Alaşehir ve Çevresinde (Manisa) Tarımsal Biyoçeşitlilik ve Etnobotanik Araştırmaları. Balıkesir Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Abd, Doktora Tezi, Danışman: Doç. Dr. Ekrem Akçiçek, Balıkesir.
232. Sarı A. O., Oğuz B., Bilgiç A., Tort N., Güvensen A. & Şenol S. G. (2010). Ege ve Güney Marmara Bölgelerinde Halk İlacı Olarak Kullanılan Bitkiler. Anadolu, J. Of Aarı 20 (2):1 - 21 Mara.
233. Sarper F., Akaydın G., Şimşek I. & Yeşilada E. (2009). An Ethnobotanical Field Survey in the Haymana Distirict of Ankara Province of Turkey. Turk J Biol 33: 79-88.
234. Satıl F., Akçiçek E. & Selvi S. (2008). Madra Dağı (Balıkesir/İzmir) ve Çevresinde Etnobotanik Bir Çalışma. Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi 1 (1): 31-36.
235. Satıl F., Dirmenci T. & Tümen G. (2006). The Trade of Wild Plants that are Named as Thyme (Kekik) Collected from Kazdağ. IV. International Congress Of Ethnobotany (ICEB 2005) Bildiri Kitabı Sf: 93-94 , 21-26 August, İstanbul.
236. Satıl F. , Tümen G., Dirmenci T., Arı Y. & Çelik A. (2006). Kaz Dağı Milli Parkı ve Çevresinde Etnobotanik Envanter Çalışması. Tübitak Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Grubu Proje No: Sobag - 104k089.
237. Savran A., Bağcı Y. & Kargıoğlu M. (2002). Gemerek (Sivas) ve Çevresindeki Bazı Bitkilerin Yerel Adları ve Etnobotanik Özellikleri. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Dergisi 8(1).
238. Sayar A., Güvensen A. & Özdemir F. (1995). Muğla (Türkiye) İlindeki Bazı Türlerin Etnobotanik Özellikleri. Ot Sistemik Botanik Dergisi, 2(1):151-160.

239. Sezik E., Yeşilada E., Tabata M., Honda G., Takaışlı Y., Fujita Y., Tanaka T. & Takeda Y. (1997). Traditional Medicine in Turkey VIII. Folk Medicine in East Anatolia; Erzurum, Erzincan, Ağrı, Kars, Iğdır Provinces. *Economy Botany* 51(3):195-211.
240. Sezik E. (1990). Anadolu'da Çay Olarak Kullanılan Yabani Bitkiler. *Bilim ve Teknik*, 23(274):18-20.
241. Sezik E., Baykal T. (1991). Maraş Salebinin Menşei. *Doğa - Tr.J. Of Pharmacy*, 1(1):10-16.
242. Sezik E., Yeşilada E. (2000). Türkiye'de Bitkilerin Halk İlacı Olarak Kullanılışı. XIII. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı Bildiri Kitabı, S.103-112, Marmara Üniversitesi Eczacılık Fakültesi, E. Gürkan, E. Tuzlacı (Eds.), İstanbul, 20-22 Eylül.
243. Sezik E., Tabata M., Yeşilada E., Honda G., Goto K. & Ikeshiro Y. (1991). Traditional Medicine in Turkey. I.Folk Medicine in North East Anatolia. *J. Ethnopharmacol.* 35: 191-196.
244. Sezik E., Yeşilada E., Honda G., Takaışlı Y., Takeda Y., Tanaka T. (2001). Traditional Medicine in Turkey X. Folk Medicine in the Eastern Part of Central Anatolia. *Journal Of Ethnopharmacology*, 75, 95-115.
245. Siyamoğlu B. (1984). Ege Bölgesi'nde İnsan Beslenmesinde Kullanılan Bazı Yabani Otlar (Kuzukulağı, Melengeç, Dolma Kekiği, Körmen Ve Su Kazayağı) Üzerinde Araştırmalar. *Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi*, 21(1):67-81.
246. Siyamoğlu B. (1984). Ege Bölgesi'nde İnsan Beslenmesinde Kullanılan Bazı Yabani Otlar (Silcan, Karakan, Pirzola Kekiği ve Kudret Narı) Üzerinde Araştırmalar. *Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi*, 21(3):75-88.

247. Sürmeli B., Sakçalı S., Öztürk M. & Serin M. (2000). Kilis ve Çevresinde Hlak Hekimliğinde Kullanılan Bitkiler. XIII. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, Bildiriler, Marmara Üniversitesi, Eczacılık Fak., Gürkan E., Tuzlacı E., (Eds.), 20-22 Eylül, İstanbul.
248. Şanlı B. Z. (2006). Bursa ve Çevresinden Toplanan ve Ticareti Yapılan Bazı Ekonomik Bitkiler. Uludağ Üni., Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji ABD, Danışman: Prof. Dr. Hulusi Malyer, Bursa.
249. Şekeroğlu N., Özkutlu F., Deveci M., Özbay D. & Yılmaz N. (2006). Evaluation Of Some Wild Plants Aspect of Their Nutritional Values Used as Vegetable in Eastern Black Sea Region Turkey. Asian Journal Of Plant Sciences 5 (2): 185-189.
250. Şekeroğlu N., Özkutlu F., Deveci M., Dede Ö. & Yılmaz N. (2005). Ordu ve Yöresinde Sebze Olarak Tüketilen Bazı Yabani Bitkilerin Besin Değeri Yönünden İncelenmesi. Türkiye VI.Tarla Bitkileri Kongresi Bildiri Kitabı, (1) 523-528.
251. Şenkardeş İ., Tuzlacı E. (2010). Ürgüp (Nevşehir) Yöresinin Halk İlacı Olarak Kullanılan Bitkileri. XIX. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, 27-30 Ekim, Mersin.
252. Şentürk A. (1978). Malatya'da Hayvan Yemleri ve Ot Adları. Türk Folklor Araştırmaları, 350:8433.
253. Şığva Ö.H., Seçmen Ö. (2009). Ethnobotanic Survey of Işıklı (Çarpın), Dağdancık and Tokdemir in Gaziantep, Turkey. Iufs J Biol, 68(1): 19-26.
254. Şimşek A. (2010). Ordu İli ve Çevresindeki Doğal Vejetasyonda Yetişen Yenilebilir Bazı Yabani Bitki Türlerinin Mineral Madde Kompozisyonunun

- Belirlenmesi. Ordu Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarla Bitkileri ABD, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Prof. Dr. Yunus Şılbır, Ordu.
255. Şimşek I., Yeşilada E.&Yıldırım Ş. (2001). Ankara, Gölbaşı'nda Yabani Bitkilerin Kullanılış Amaçları ve Şekilleri Üzerinde Bir Araştırma. *Ot Sistematik Botanik Dergisi*, 8(2):105-120.
256. Şimşek I., Aytekin F., Yeşilada E. & Yıldırım Ş. (2004). Anadolu' da Halk Arasında Bitkilerin Kullanılış Amaçları Üzerine Etnobotanik Bir Çalışma. 14. Bihat Bildiri Kitabı, 434-457.
257. Şimşek I., Aytekin F., Yeşilada E. & Yıldırım Ş. (2004). An Ethnobotanical Survey Of the Beypazarı, Ayaş and Güdül District Towns Of Ankara Province (Turkey). *Economic Botany* 58 (4):705-720.
258. 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. *Int. J. Pharmacog.*, 32:3 - 12.
259. Tan A., Taşkın T. (2009). Ege Bölgesinde Sebze Olarak Kullanılan Yabani Bitki Türleri (Yenilen Otlar). Ege Tarımsal Uygulama ve Araştırma Enstitüsü Yayınları 136.
260. Tanker M., Tanker (1967). Kenger Kahvesini Veren Bitki: *Gundelia Tournefortii* L. *İstanbul Ecz. Fak. Mec.*, 3(2):63-74 .
261. Tarakçı S. (2006). Beykoz Civarındaki Tıbbi Özellik Taşıyan Bitkiler Üzerine Araştırmalar. Marmara Üniversitesi Fen Bil. Enst., Doktora Tezi, Danışman: Sümer, S., İstanbul.

262. Teğmen H. B., Sevgi O., Kara Ö., Sevgi E., Altundağ E. & Bolat İ. (2010). Türkiye Salepgillerinin Sorunları ve Öneriler. Batı Akdeniz Ormancılık Araştırma Müdürlüğü Dergisi 10(2):3-30.
263. Tekin S. (2011). Üzümlü (Erzincan) İlçesinin Etnobotanik Özellikleri. Erzincan Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Yrd.Doç.Dr. Mustafa Korkmaz, Erzincan.
264. Tetik F., Çivelek Ş. & Çakılcıoğlu U. (2013). Traditional Uses of Some Medicinal Plants in Malatya (Turkey). Journal Of Ethnopharmacology 146,331–346.
265. Özen T. (2010). Antioxidant Activity of Wild Edible Plants İn The Black Sea Region of Turkey. Grasas Y Acetities, 61(1), Enero-Marzo, 86-94.
266. Toksoy D., Bayramoğlu M. & Hacısalihoğlu S. (2010). Usage and the Economic Potential of the Medicinal Plants in Eastern Black Sea Region of Turkey. Journal of Environmental Biology September 31(5):623-628.
267. Tonbul S., Altan Y. (1989). Elazığ Yöresinde Halkın Çeşitli Amaçlar için Yararlandığı Bazı Bitkiler. Fırat Üniversitesi Dergisi (Sosyal Bilimler), 3(2):267-278.
268. Topaloğlu M. (1987). Local Plant Names in Antakya. İstanbul Ecz. Fak. Mec., 23:97-98.
269. Tosun İ., Karadeniz B. & Yüksel S.(2003). Samsun Yöresinde Tüketilen Yenebilir Bazı Yabani Bitkilerin Nitrat İçerikleri. Çevkor, 12(47):32-34.

270. Turan M., Kordalı S., Zengin H., Dursun A. & Sezen Y. (2003). Macro and Micro Mineral Content of Some Wild Edible Leaves Consumed in Eastern Anatolia. *Acta Agric. Scand., Sect. B, Soil And Plant Sci.* 53:129-137.
271. Tuzlacı E. (1977). Honaz Dağı'nın Bitkileri II. *İstanbul Ecz. Fak. Mec.*, 13(1):47-61.
272. Tuzlacı E. (1985). Türkiye'de Bitkilerin Yöresel Kullanılışları (I). *Mar. Üniv. Ecz. Der.*, 1(1-2):101-106.
273. Tuzlacı E. (1985). Türkiye'nin Çiriş Otları (I). *Mar. Üniv. Ecz. Der.*, 1 (1-2):69-89.
274. Tuzlacı E. (2002). Datça Yarımadası (Muğla) Florası ve Bu Yörede Halkın Yararlandığı Bitkiler. 14. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, Bildiriler, Eds. K.H.C.Başer ve N.Kırimer 29-31 Mayıs, Eskişehir.
275. Tuzlacı E. (2005). Geçmişten Günümüze Bodrum'da Bitkiler ve Yaşam Güzel Sanatlar Matbaası, İstanbul.
276. Tuzlacı E. (2011). Türkiye'nin Yabani Besin Bitkileri ve Ot Yemekleri. Alfa Yayınları, 2011.
277. Tuzlacı, E. (2004). Baba Dağı (Muğla) Florası ve Fethiye Yöresinde Halkın Yararlandığı Bitkiler Hakkında Bir Ön Araştırma. XIV. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı (29- 31 Mayıs, Eskişehir) Bildiriler, Ed: K.C.H Başer, N. Kırimer, 417-426.
278. Tuzlacı E., Alparslan D. F. (2007). Turkish Folk Medicinal Plants Part V: Babaeski (Kırklareli). *İstanbul Ecz. Fak. Mec.*, 39: 25-37.

279. Tuzlacı E., Doğan A. (2010). Turkish Folk Medicinal Plants IX: Ovacık (Tunceli). Marmara Pharmaceutical Journal 14: 136- 143.
280. Tuzlacı E., Emre Bulut G. (2007). Turkish Folk Medicinal Plants, Part VII: Ezine (Çanakkale). J. Fac. Pharm. İstanbul 39:39-51.
281. Tuzlacı E., Eryaşar Aymaz P. (2001). Turkish Folk Medicinal Plants, Part IV: Gönen (Balıkesir). Fitoterapia 72: 323-343.
282. Tuzlacı E., Meriçli A.H. (1992). Işgın (Rheum Ribes) Bitkisi ve Türkiye'deki Yayılışı Hakkında Bazı Araştırmalar. IX. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı (Eskişehir, 16-19 Mayıs 1991) Bildirileri, 336-341, Anadolu Üniversitesi Basımevi, Eskişehir.
283. Tuzlacı E., Sadıkoğlu E. (2006). Turkish Folk Medicinal Plants Part VI: Koçarlı (Aydın). İstanbul Ecz. Fak. Mec. 39:25-37.
284. Tuzlacı E., Şenkardeş İ. (2011). Turkish Folk Medicinal Plants, X: Ürgüp (Nevşehir). Marmara Pharmaceutical Journal 15: 58-68.
285. Tuzlacı E., Tolon E. (2000). Turkish Folk Medicinal Plants, Part III:Şile /İstanbul. Fitoterapia 71: 673-685.
286. Tuzlacı E., Alparslan İşbilen D. F. & Bulut G. (2010). Turkish Folk Medicinal Plants, VIII: Lalapaşa (Edirne). Marmara Pharmaceutical Journal 14:47-52.
287. Tuzlacı E., Bulut G. & Sağır B. (2012). Trabzon Yöresinin Bazı Yararlı Bitkileri XX. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, 10-13 Ekim, Antalya.
288. Tuzlacı E., Eryaşar-Aymaz P. & Tolon E. (2000). Geleneksel Halk İlaçlarının Yöresel Olarak Araştırılmasının Önemi ve Bu Konuda Yaptığımız Çalışmaların

- Sonuçları. XIII. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı Bildiri Kitabı, S. 79-85, Marmara Üniversitesi Eczacılık Fak. E. Gürkan, E. Tuzlacı (Eds.), 20-22 Eylül, İstanbul.
289. Türkan Ş., Malyer H., Özaydın S. & Tümen G. (2006). Ordu İli ve Çevresinde Yetişen Bazı Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri. Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 10-02:162-166.
290. Uçar H.H. (1972). Andız Pekmezi. Türk Kültürü, 114:394-395.
291. Uğulu İ., Başlar S., Yörek N. & Doğan Y. (2009). The Investigation and Quantitative Ethnobotanical Evaluation of Medicinal Plants Used Around Izmir Province, Turkey. Journal Of Medicinal Plants Research Vol. 3(5):345-367.
292. Uğurlu E., Seçmen Ö. (2008). Medicinal Plants Popularly Used in the Villages of Yunt Mountain (Manisa-Turkey). Fitoterapia 79:126–131.
293. Uysal G. (2008). Köyceğiz (Muğla) İlçesinin Etnobotaniği. Muğla Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Yrd.Doç.Dr. Çiğdem Görk, Muğla.
294. Uysal İ. (2010). An Overview Of Plant Diversity Of Kazdagi (Mt. Ida) Forest National Park, Turkey. Journal Of Environmental Biology 31:141-147.
295. Uysal İ., Avcıoğlu N. & Karabacak E. (2008). Çan İlçesinin Köylerinde Kullanılan Tıbbi Bitkiler. Çan Değerleri Sempozyumu Bildirileri Kitabı, sf. 127-142, 28-29 Ağustos, Çanakkale.
296. Uysal İ., Gücel S., Tütenocaklı T. & Öztürk M. (2012). Studies on the Medicinal Plants of Ayvacık - Çanakkale İn Turkey. Pak. J. Bot., 44:239-244, Special Issue March.

297. Uysal İ., Onar S., Karabacak E. & Çelik S (2010). Ethnobotanical Aspects of Kapıdağ Peninsula (Turkey). *Biological Diversity and Conservation* 3/3:15-22.
298. Uzun E., Sarıyara G., Adsersen A., Karakoç B., Ötük G., Oktayoğlu E. & Pırıldar S. (2004). Traditional Medicine in Sakarya Province (Turkey) and Antimicrobial Activities of Selected Species. *Journal Of Ethnopharmacology* 95: 287–296.
299. Üçer M. (2010). Sivas Yöresinde Yerel Bitkilerden Yapılan İlaçlar. Bitkilerle Tedavi Sempozyumu, 5-6 Haziran, Zeytinburnu, Bildiri Kitabı Sf: 29-42.
300. Üner S. (2012). Ezine (Çanakkale) Yöresinde Kullanılan Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri. Karadeniz Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Orman Mühendisliği Anabilim Dalı, Lisans Tezi, Trabzon.
301. Ünver B. (1985). Yenilen Yabani Otlar ve Karoten Yönünden İnsan Beslenmesine Katkıları. *Gaziantep. Türk Hij. Den. Biyol. Derg.*, 42(2):275-286.
302. Ünver B. (1990). Ankara, Afyon, Kayseri, Bolu, Trabzon, Erzurum Ve Gaziantep'te Yenilen Yabani Otlar. *Türk Halk Kültürü Araştırmaları, Türk Mutfağı Özel Sayısı*, 1990/1, 149-161, Öztekin Matbaası, Ankara.
303. Ünver B., Güner A. (1990). Kayseri ve Trabzon Yöresinde Gıda Olarak Tüketilen Yabani Otların Karoten Yönünden İnsan Beslenmesine Katkısının Değerlendirilmesi. *Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi*, 10(2):65-73.
304. Üstün N.Ş., Tosun İ. (2003). Composition of Some Edible Wild Plants of Tunceli and Surroundings. *Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* [Issn: 1300-2988], 18(2):71-75.

305. Vural F., Karavelioğulları A. & Polat A. (1997). Çiçekdağı (Kırşehir) ve Çevresinin Etnobotanik Özellikleri. *Ot Sistemik Botanik Dergisi*, 4(1):117-124.
306. Vural G. (2008). Honaz Dağı ve Çevresindeki Bazı Doğal Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Afyon.
307. Yıldız G., Yüksek T.& Şekeroğlu N. (2010). Rize İli Florasında Bulunan Tıbbi ve Aromatik Bitkiler ve Kullanım Alanları. III. Ulusal Karadeniz Ormancılık Kongresi 0-22 Mayıs, Cilt Iıı:1100-1114.
308. Yapıcı İ. Ü., Hoşgören H. & Saya Ö. (2009). Kurtalan (Siirt) İlçesinin Etnobotanik Özellikleri. *Dicle Üniversitesi Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Dergisi*, 12:191-196.
309. Yazıcıoğlu A., Tuzlacı E. (1996). Folk Medicinal Plants of Trabzon (Turkey). *Mar. Üniv. Ecz. Fak. Der.* 11(1-2):333-342.
310. Yazıcıoğlu E., Alınar K. (1993). Trabzon'un Tıbbi ve Yenen Bitkileri Hakkında Bir Araştırma. *Ege Üniversitesi Eczacılık Fak. Derg.*, 1(2): 89-98.
311. Yenikalaycı A. A. (1996). Pınarbaşı (Kayseri) Yöresinde Bitkilerin İlaç, Baharat, Boya ve Gıda Olarak Kullanımlarının Araştırılması. Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Doç. Dr. Saliha Kırıcı, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.
312. Yeşil Y. (2007). Kürecik (Akçadağ/Malatya) Bucağı'nda Etnobotanik Bir Araştırma. İ.Ü. Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Doç. Dr. E. Akalın), İstanbul.

313. Yeşil Y., Akalın E. (2008-2009). The Plants Of Using For Dye in Kürecik (Akçadağ/Malatya), Eastern Anatolia Of Turkey. J. Fac. Pharm. İstanbul 40.
314. Yeşilada E., Honda G., Sezik E., Tabata M., Goto K. & Ikeshiro Y. (1993). Traditional Medicine in Turkey. IV. Folk Medicine in the Mediterranean Subdivision. J.Ethnopharmacol. 39:31-38.
315. Yeşilada E., Sezik E., Honda G., Tanaka T., Takeda Y. & Takaışhi Y. (1999). Traditional Medicine in Turkey IX. Folk Medicine in North-West Anatolia; Sakarya, Kocaeli, Bolu, Zonguldak, Bartın, Karabük Provinces. Journal of Ethnopharmacology 64(3):199-206.
316. Yeşilada E., Honda G., Sezik E., Tabata M., Fujita T., Tanaka T., Takeda Y. & Takaışhi Y. (1995). Traditional Medicine in Turkey. V. Folk Medicine in Inner Taurus Mountains. J.Ethnopharmacol. 46:133-152.
317. Yıldırım B., 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.
318. Yıldırım E., Dursun A. & Turan M. (2001). Determination of the Nutrition Contents of the Wild Plants Used as Vegetables in Upper Çoruh Valley. Turkish Journal of Botany [Issn: 1300-008x], Cilt: 25(6):367-371.
319. Yıldırım Ş. (1987). Bolkar Dağları'nın Yerel Bitki Adları ve Tıbbi Bitkileri. VI. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı Bildirileri, 16-19 Mayıs, 279-285, Ankara
320. Yıldırım Ş. (1994). Karadeniz Bölgesi'nin Bir Tıbbi ve Besin Bitkisi: Trachystemon Orientalis. Ot Sistemik Botanik Dergisi, 1(2):7-12.

321. Yıldırım Ş. (1994). Local Names of Some Plants from Munzur Dağları (Erzincan-Tunceli) and uses of a Few of Them (II), *Ot Sistemik Botanik Dergisi* 1(2):43-46.
322. Yıldırım Ş., Doğru Koca A. (2006). Uses Of Some Turkish Assparagus and Tamus Species As Food. IV. International Congress Of Ethnobotany (Iceb 2005) Bildiri Kitabı Sf: 91-92 , 21-26 August, İstanbul.
323. Yılmaz M., Ok T. (2012). Geyik Elması (*Malus Trilobata* C.K. Schneid.)'nın Bazı Biyolojik, Ekolojik ve Etnobotanik Özellikleri. *KSÜ Doğa Bil. Der., Özel Sayı*, Sf:156-160.
324. Yund K. (1986). Taşeli'de Bitki Adları. *Türk Folklorundan Derlemeler* 1986/1, 311-351, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara.
325. Yücel E., Tülükoğlu A. (2000). Gediz (Kütahya) Çevresinde Halk İlacı Olarak Kullanılan Bitkiler. *Çevkor Cilt* 9(36):12-14.
326. Yücel E., Yılmaz G. (2006). Consumption Of Some Rumex Species as Food in Turkey. IV. International Congress of Ethnobotany (ICEB 2005) Bildiri Kitabı Sf: 93-94 , 21-26 August, İstanbul.
327. Yücel E., Güney F. & Yücel Şengün İ. (2010). The Wild Plants Consumed As a Food in Mihaliççik Distirict (Eskişehir/ Turkey) and Consumption Forms of These Plants. *Biological Diversity And Conservation* 3/3:158–175.
328. Yücel E., Tapırdamaz A., Yücel Şebgün İ., Yılmaz G. & Ak A. (2011). Determining The Usage Ways and Nutrient Contents of Some Wild Plants around Kisecek Town (Karaman/Turkey). *Biological Diversity And Conservation* 4/3:71-82.

329. Yücel E., Yücel Şengün İ. & Çoban Z. (2012). The Wild Plants Consumed as a Food in Afyonkarahisar/Turkey and Consumption Forms of these Plants. *Biological Diversity And Conservation* 5/2:95-105.
330. Yücel N., Unay N.(2008). Çifteler İlçesinde Gıda Olarak Tüketilen Yabani Bitkilerin Tüketim Biçimleri ve Ögesi Değerleri. Anadolu Üni, Yüksek Lisans Tezi Tıpkı Basımı, Isbn,978-975-93746-5-5, 1. Baskı, Ekim, Eskişehir.
331. Yüzbaşıoğlu E. (2010). Reşadiye (A6, Tokat, Türkiye) ve Çevresinin Etnobotaniği. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Danışman: Doç.Dr. İsmet Uysal, Çanakkale.

ÖZGEÇMİŞ

1986 yılında Muş'ta doğdum. İlköğretimimi İzmir Karşıyaka Cemil Akyüz İlköğretim okulunda ve lise öğrenimimi İzmir Atakent Anadolu Lisesi'nde tamamladım. 2004 yılında girdiğim Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümünden 2009 senesinde mezun oldum. 2011 senesinde başladığım, Ege üniversitesi Eczacılık Fakültesi Farmasötik Botanik Anabilim Dalı'ndaki yüksek lisans öğrenimime devam etmekteyim. Evliyim ve Elif'in annesiyim.

EK-1

Aşağıdaki tabloda çalışmanın tüm verileri yer almaktadır.