

established in  
2016



# MAS JOURNAL of Applied Sciences

ISSN 2757-5675

DOI: <http://dx.doi.org/10.52520/masjaps.191>

Araştırma Makalesi

## Eruh (Siirt) İlçesinde Gıda ve Halk Tababetinde Kullanılan Bazı Doğal ve Yabancı Otlar

Mesut SIRRI<sup>1\*</sup> Cumali ÖZASLAN<sup>2</sup> Mehmet FİDAN<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Siirt Üniversitesi, Kurtalan Meslek Yüksekokulu, Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü, Siirt

<sup>2</sup>Dicle Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Bitki Koruma Bölümü, Diyarbakır

<sup>3</sup>Siirt Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Biyoloji Bölümü, Siirt

\*Sorumlu yazar: m.sirri@siirt.edu.tr

Geliş Tarihi: 20.09.2021

Kabul Tarihi: 25.10.2021

### Özet

Siirt iline bağlı Eruh ilçesinde yöre halkı tarafından doğal ve tarım alanlarından toplanarak kullanılan yabancı/yabancı ot türleri ve bunların bölgedeki kullanım şekilleri belirlenmiştir. Araştırma kapsamında 2019-2020 yıllarında yöre halkıyla yüz yüze görüşmeler yapılmış, deneyimli kişiler ve bitki toplayıcılarıyla mülakatlar yapılmış ve beraberce arazi sürveyleri gerçekleştirilmiş, ilçedeki semt pazarları ve aktarlar gezilmiş ve konuya ilişkin olarak kamu kuruluşlarından bilgi alınmıştır. Çalışma sonucunda bölgede 22 familyaya ait 37 bitki türünün gıda olarak tüketildiği ve tıbbi amaçla kullanıldığı tespit edilmiştir. Toplanan bitkilerin genel özellikleri, toplanan bitki kısımları, toplanma zamanları, yararlanma ve tüketilme şekilleri özetlenmiştir. Ayrıca bölgede aşırı ve bilinçsiz toplanma nedeniyle kenger (*Gundelia tournefortii* L. var. *tournefortii*), ışgın (*Rheum ribes* L.), Harput soğanı (*Allium kharputense* Freyn & Sint.) ve sirno (*Allium vineale* L.) gibi bazı yabancı bitki türlerinin sayılarının giderek azaldığı gözlemlenmiştir. Bu nedenle bölgede bitki çeşitliliğinden sürdürülebilir bir şekilde yararlanılması ve korunması için eğitim ve bilgilendirme çalışmalarına ivedilikle ihtiyaç olduğu sonucuna varılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Etnobotanik, yabancı ot, yabancı bitki, Eruh, Siirt

## Some Natural and Weeds Used for Food and Folk Medicine in Eruh District of Siirt/Turkey

### Abstract

The wild plants and weeds that are collected and used by local people from natural and agricultural areas have been determined and their usage patterns in the region have been revealed. In the study, face-to-face interviews were held with the local people in 2019-2020, interviews were made with experienced people and plant collectors and field surveys were carried out together, and local bazaars and herbalists were visited in the district. In addition, information was exchanged with public institutions on the subject. As a result of the study, 37 plant species are consumed as food and used for medicinal purposes belonging to 22 families were identified in the region. The general characteristics of the collected plants, the collected plant parts, the time of collection, the ways of utilization and consumption etc were summarized. It has also been observed that the frequency and density of some plant species such as *Gundelia tournefortii* L. var. *tournefortii*, *Rheum ribes* L., *Allium kharputense* Freyn & Sint. and *Allium vineale* L. gradually decreased due to excessive and unconscious collecting in the region. Therefore, it has been concluded that there is an urgent need for education activities in order to benefit and protect the plant diversity in the region in a sustainable way.

**Keywords:** Ethnobotany, weed, wild plant, Eruh, Siirt

## GİRİŞ

İnsanlığın tarihi kültüre alınan belirli bazı bitkilere bağlı olarak şekillenirken, tarım alanlarında kültür bitkileri dışında kalan yabancı otlar veya doğada bulunan yabancı bitkiler de göz ardı edilmemiştir (Özer ve ark., 2002; 2004). Bu bitkiler besin kaynağı ve doğal bir eczane olarak görülmüş ve çeşitli şekillerde bunlardan faydalanma yoluna gidilmiştir (Özer ve ark., 2004). Günümüzde de özellikle kırsal alanlarda yabancı bitki/yabancı otlar gıda olarak hala tüketilmekte, aromatik veya tıbbi özellikleri nedeniyle yemeklerin tatlandırılmasında ya da hastalıkların önlemesi/iyileştirilmesinde ilaç olarak yaygın bir şekilde kullanılmaktadırlar (Özer ve ark., 2002). Sahip oldukları potansiyelin de anlaşılmasına bağlı olarak günümüzde bu bitkilerden; ilaç sektöründe ham madde, gastronomi yönüyle besin maddesi veya takviyesi, bitkisel çay ve baharat olarak, dermatolojik ürünler (vücut bakım ürünleri, parfümeri, kozmetik) vb amaçlarla yararlanılmaktadır (Özer ve ark., 1999; 2001). Ayrıca ekolojik önemlerinin yanı sıra tarımsal alanlarda pestisitlerin insan ve çevre üzerinde oluşturduğu tahribatı azaltmak amacıyla doğal pestisit (biyoinsektisit veya repelent, biyofungusit ve biyoherbisit vb) kaynağı olarak da bu bitkilerden yararlanılabilmektedir (Önen ve ark., 2002; Önen ve Özer, 2002; Önen, 2003; Özcan ve ark., 2013). Toplumların yiyecek ve içecek yapımında kullandıkları hammadde ve malzemeler bulunan coğrafyadan ve buna bağlı olarak bölgenin bitki florasından direk olarak etkilenmektedir. Zira beslenme alışkanlıklarını ve yemek kültürünü bölgedeki doğal kaynaklar (başta bitki örtüsü) şekillendirmektedir (Özer ve ark., 2001; 2004). Nitekim geçmişten günümüze kadar Anadolu insanının buldukları bölgelerde doğal olarak

yetişen bitkilerin meyvelerini, tohumlarını, toprak üstü ve toprak altı bitki kısımlarını topladıkları, gıda ve tedavi amacıyla bunlardan yararlandıkları görülmektedir (Şimşek ve ark., 2002; Özer ve ark., 2004; Türkoğlu ve ark., 2006; Uce ve ark., 2014; Sırrı ve Sırrı, 2020). Ancak artan şehirleşmeyle beraber otların beslenmedeki rolü nispeten önemini kaybetmiş olsa da, son yıllarda sentetik ürünlerin insan sağlığı yönüyle oluşturduğu zararlar ve oluşturdukları yan etkilerin giderek artması insanların tekrar doğaya ve yabancı bitki/yabancı otlara yönelmesini sağlamıştır (Özer ve ark., 2002; 2004). Bunun bir sonucu olarak ülkemizde her geçen gün “Ot Yemekleri” yaygınlaşmakta ve “Lokman Hekim İlmi” ya da “Kocakarı İlacı” olarak bilinen doğada kendiliğinden yetişen bitkilerden hazırlanan karışımlar veya bitkisel çaylar gün geçtikçe daha da popüler bir hal almaktadır. Bitkisel kaynaklardan elde edilen ürünlerden; Fitoterapi, Alternatif Tıp, Geleneksel Tıp ya da Tamamlayıcı Tıp şeklinde isimlendirilen yeni nesil tedavi yöntemlerinde yaygın olarak yararlanılmaktadır (Ersöz, 2012; Kırıcı, 2015; Ötün ve Akan, 2020). Dünya genelinde doğada bulunan ve gıda olarak tüketilen yabancı bitki/yabancı ot türlerinin 10.000’nin üstünde olduğu, hastalıklardan korunma ve tedavi amaçlı kullanılan bitkilerin ise 21.000 civarında olduğu belirtilmektedir (Diker ve ark., 2017; Nohutçu ve ark., 2019). Ülkemizde ise 1000’in üzerinde bitki türü gıda, ilaç veya baharat olarak kullanılmaktadır (Baytop, 1984). Ülkemiz coğrafi konumu nedeniyle tarih boyunca kıtalar arasında baharat, bitkisel ilaç vb ürünlerin ticaretinin yapıldığı önemli merkezlerden biri olagelmiş ve sahip olduğu zengin bitki çeşitliliğinin de bir sonucu olarak Anadolu’da etnobotanik açıdan çok zengin bir kültürel birikim

oluşturmuştur (Özhatay ve Atay, 1997; Önen 2010). Ancak küresel iklim değişikliğinin ortaya çıkardığı yeni koşullar, hızla artan şehirleşme ve arazilerin amaç dışı kullanımı, istilacı türlerin doğal ekosistemlerde oluşturduğu baskı, doğal alanlardan bitkilerin bilinçsizce ve aşırı toplanması vb sebeplerle ülkemizde bitki çeşitliğinin her geçen yıl erozyona uğramaktadır (Önen, 2015). Bu nedenle özellikle etnobotanik açıdan önem taşıyan türlerin belirlenmesi ve korunması için gereken önlemlerin alınması büyük önem taşımaktadır (Sırrı ve Sırrı, 2020). Yabani/yabancı otlar yüksek değerlerde protein, vitamin, mineral, lif ve yüksek oranda antioksidan aktiveye sahip bazı bileşenler içermektedirler (Okcu ve Kaplan, 2018). Bu nedenle son yıllarda gıda sektöründe sürdürülebilirlik yönüyle ortaya çıkan ve giderek yaygınlaşan “eko-gastronomi” yaklaşımında da bu bitkiler büyük önem taşımaktadır. Dolayısıyla eko-gastronomide bu bitkilerle yapılan yöresel yemekler ön planda tutulduğundan gıda olarak tüketilen yabani/yabancı otların belirlenmesi ve bunların gıda olarak kullanım şekillerinin belirlenmesi ile ilgili çalışmalar yeni bir ivme kazanmıştır (Diker ve ark., 2017). Bu nedenle de önemli bir kaynak niteliğinde olan bitki çeşitliğinin korunması ve sürdürülebilirliği de dikkate alınarak bölgesel nitelikte etnobotanik çalışmaların yapılması gastronomi yönüyle de önem taşımaktadır. Özellikle endemik ve nesli tehlikede olan ve ekonomik değeri yüksek bitki türlerinin tespit edilmesi ve kültüre alınması gen kaynaklarımızın korunması açısından da oldukça önemlidir. Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinin ülkemizde yabani/yabancı otların gıda olarak tüketiminin en yoğun olduğu bölgeler arasında olduğu görülmektedir. Bu

bölgelerde yabani bitki/yabancı otların özellikle ilkbahar döneminde doğadan toplanarak çiğ veya pişirilerek tüketildiği, ayrıca belli işlemlerden geçirdikten sonra yemek, turşu, reçel ve peynir yapımında kullanıldığı görülmektedir. Ayrıca bu bitkilerin belli bir ısıl işlemlerden geçirdikten sonra salamura yapılarak veya dondurucularda muhafaza edilerek yıl boyu tüketildikleri görülmektedir. Dolayısıyla etnobotanik açıdan ele alındığında bölgesel olarak halkın kendine özgü bir ot kültürü ve birikimi oluşturduğu bildirilmektedir (Sırrı ve Sırrı, 2020). Ancak Güneydoğu Anadolu bölgesinde coğrafi konumu, bitki çeşitliliği ve etnobotanik kültür yönüyle son derece özgün olan Siirt ili Eruh ilçesinde yabani bitki/yabancı otların kullanımıyla ilgili olarak literatürde herhangi bir çalışma bulunmadığı saptanmıştır. Çalışmada; Eruh ilçesinde yöre halkı tarafından doğal flora ve tarım alanlarından toplanarak gıda olarak ve tıbbi amaçlarla kullanılan yabani/yabancı ot türleri belirlenmiş ve özet olarak bunların kullanım şekilleri verilmiştir.

## **MATERYAL ve YÖNTEM**

Bu çalışma 2019-2020 yıllarında Siirt ili Eruh ilçesinde yaygın olarak kullanılan yabani/yabancı ot türlerinin belirlenmesi amacıyla yürütülmüştür. Çalışma kapsamında ilçe merkezi ve kırsal alanlarda survey çalışmaları yapılmış ve yöre halkından etnobotanik amaçlarla kullanılan bitkiler ve kullanım şekillerine ilişkin bilgiler derlenmiştir. Ayrıca ilçe merkezinde semt pazarlarında ticari bitki toplayıcıları ve aktarlar gezilmiş olup bitkilerin kullanım şekline ilişkin bilgi, deneyim ve gözlemler alınmıştır.

### **İklim ve toprak özellikleri**

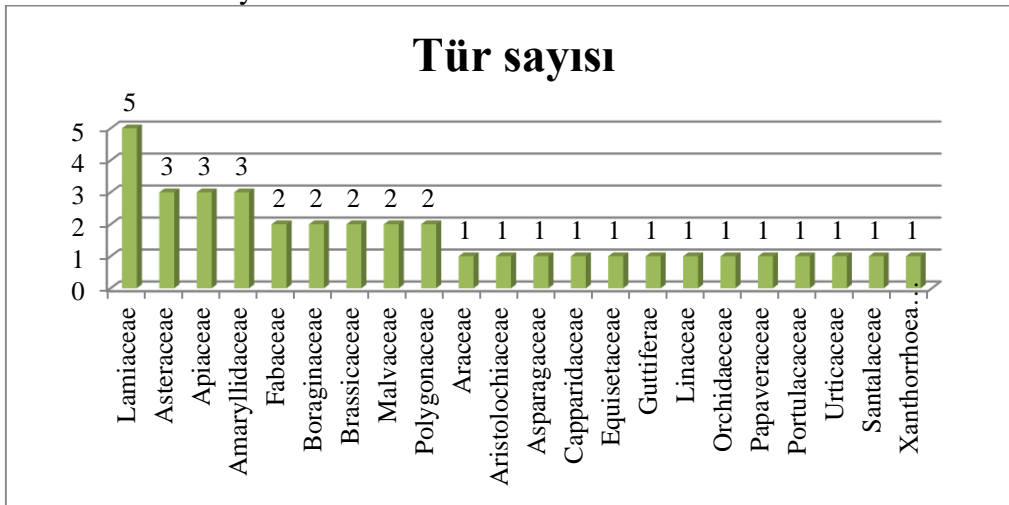
Eruh ilçesi 42. Doğu boylamı ve 38. Kuzey enlemi üzerinde bulunan Siirt'in en eski ilçelerinden birisidir.

Yüzölçümü 1. 656 km<sup>2</sup> ve rakım 1. 125 m'dir. İlçenin topografik yapısı büyük bir bölümü dağlarla kaplı olup, arazi yapısı dalgalı ve engebeli bir yapıya sahiptir. İlçe hem Doğu Anadolu Bölgesi hem de Güneydoğu Anadolu bölgeleri arasında geçiş noktasında bulunması her iki bölgenin de iklim özellikleri görülmekte olup, genel olarak karasal iklim hakim olmakta; kışları sert ve yağışlı, yazları ise sıcak ve kurak olmaktadır (Anonim, 2021). Tarım alanları ile doğal yayılış alanlarında yoğun olarak bitki toplayan ve bilgilerine başvurduğumuz farklı yaş ve meslek gruplarından 30 kişinin görüşlerine başvurulmuş bu kişilerden bazıları; Ömer Oğuz, Ahmet Yılmaz, Yusuf Kılıç, Ali Teğin, Selim Timur Taş, Nurettin Yıldırım, Yahya Aktu, Bedrettin Varol, Fuat Teğin, Şaban Beştaş, Mustafa Aktu, M. Emin Batur, Serhan Akpınar, Mehmet Kilis, Adem Çakır ve Yunus Yolbaş'dır. Araştırma kapsamında ayrıca ilçe Tarım Müdürlüğü ve Ziraat Odasında görevli teknik personel ile bilgi alışverişi yapılmıştır. Yukarıda adı geçen kişiler ile yüz yüze anketler yapılmış ve bitki toplayıcılarıyla araziye çıkılmıştır. Dolayısıyla toplanan bilgiler arazi çalışmalarlarıyla teyit edilmiştir. Toplanan bitki örnekleri herbaryum tekniklerine

uygun olarak kurtulduktan sonra Türkiye Florasına göre teşhis edilmiştir (Davis 1965-1988; Güner ve ark. 2000; Özer ve ark., 1998; 2002). Belirlenen bitki örneklerinin doğal ortamlarında fotoğrafları çekilmiştir. Her örneğin yöresel ismi çalışma sırasında kayıt altına alınarak çalışmada verilmiştir. Görüşmeler esnasında, bitkilerin toplanma zamanları, toplanan ve kullanılan bitki kısımları, kullanım amaçları, bitkilerin toplandığı alanlar vb bilgiler de not edilmiştir. Elde edilen bilgiler ilgili literatürden de yararlanılarak (Baytop, 1999; Özer ve ark., 2002; Yapıcı ve ark., 2009; Kızıl ve Tonçer, 2014; Gül ve Dinler, 2016; Ötnü ve Akan, 2020; Sırrı ve Sırrı, 2020) Çizelge 1'de verilmiştir.

#### Araştırma Sonuçları ve Tartışma

Siirt'in Eruh ilçesinde yerel halk ile yapılan görüşmeler ve arazi surveylerine ilişkin sonuçlar dikkate alındığında; gıda ve tedavi amaçlı olarak doğadan toplanan toplam 22 familyaya ait 37 bitki türü tespit edilmiştir. Yörede gıda ve tıbbi amaçlı kullanılan yabancı bitkilerin dahil oldukları ve en fazla tür ile temsil edildikleri familyalar sırasıyla; Lamiaceae (5), Asteraceae (3), Apiaceae (3) ve Amaryllidaceae (3) şeklindedir (Şekil 1).



Şekil 1. Eruh ilçesinde Gıda ve Tıbbi Amaçla Kullanılan Yabancı Otların Bulunduğu Familyalar ve Tür Sayıları

Eruh yöresinde doğada yoğun olarak toplanarak gıda olarak kullanılan; kenger (*Gundelia tournefortii*), ışgın (*Rheum ribes*), Harput soğanı (*Allium kharputense*), ve sirmo (*Allium vineale*) gibi bitkilerin hemen herkes tarafından bilindiği tespit edilmiştir. Ancak tıbbi amaçlar için kullanılan bitki türlerinin sadece belli başlı kişiler (özellikle yaşlı kesim) tarafından bilindiği belirlenmiştir. Ayrıca halk tababetinde kullanılan bitkilerin tek bir hastalık yerine genellikle birden çok hastalığın tedavisinde etkili olduğu ifade edilmiştir.

Diğer taraftan gerek gıda olarak ve gerekse halk tababetinde kullanılan bitkiler tek başlarına kullanılabilirdiği gibi karışım şeklinde hazırlanarak da kullanılmaktadır. Yörede farklı amaçlarla kullanılmak için toplanan bitkilerin genel özellikleri ve kullanım şekilleri Güney Doğu Anadolu Bölgesinde daha önce yapılmış benzer çalışmalar (Yapıcı ve ark.,2009; Kızıl ve Tonçer, 2014, Ötnü ve Akan, 2020) da dikkate alınarak Çizelge 1’de özetlenmiştir.

**Çizelge 1.** Eruh ilçesinde gıda ve tıbbi amaçla kullanılan yabancı ot türleri ve kullanım alanları

<p><b>Latincesi:</b> <i>Anchusa azurea</i> Mill. var. <i>azurea</i>  <b>Familyası:</b> Boraginaceae  <b>Türkçe Bilimsel Adı:</b> Sığırdili  <b>Yöresel ad(lar):</b> Guriz, Guruz  <b>Kullanılan Kısım:</b> Gövde ve kökleri kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Şeker hastalığı ve böbrek taşı düşürücü, yara ve çatlakların iyileştirici olarak kullanılır. Gövdesi soyularak taze olarak tüketildiği gibi yemeği de yapılır.</p>	<p><b>Latincesi:</b> <i>Papaver macrostomum</i> Boiss. &amp; A. Huet  <b>Familyası:</b> Papaveraceae  <b>Türkçe adı:</b> Minimitçe  <b>Yöresel adı:</b> Xecicok  <b>Kullanılan Kısım:</b> Çiçek ve taç yaprakları kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Öksürük, bronşit, nezle ve soğuk algınlıklarında göğsü yumuşatıcı özelliği bulunur. Bitkinin taze çiçek ve yaprakları çiğ olarak tüketilir. Yörede çorba ve yemekleri de yapılır.</p>
<p><b>Latince ismi:</b> <i>Gundelia tournefortii</i> L. var. <i>tournefortii</i>  <b>Familya:</b> Asteraceae  <b>Türkçe ismi:</b> Kenger  <b>Yöresel ismi:</b> Kereng  <b>Kullanılan Kısım:</b> Tohum ve kök kısımları kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> İştah açıcı, diş etlerini kuvvetlendirici, yorgunluk giderici, böbrek ve karaciğer rahatsızlıklarını giderici, vücut şişkinlikleri, mide asidini önleyici, nezle ve soğuk algınlığına faydalı özelliklerinin yanı sıra çiçek ve yapraklarının ise yara iyileştirici etkisi bulunur. Bitkinin genç formu çiğ veya pişmiş halde çeşitli yemeklerde (kahvaltılık, çorba, salata ve kızartmalık vb.) kullanılır.</p>	<p><b>Latincesi:</b> <i>Mentha longifolia</i> (L.) subsp. <i>Typhoides</i> (Briq.) Harley  <b>Familyası:</b> Lamiaceae  <b>Türkçe adı:</b> Dere nanesi  <b>Yöresel adı:</b> Püng  <b>Kullanılan Kısım:</b> Yaprak ve gövdesi kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Bağırsak ve mide rahatsızlıkları, sindirim kolaylaştırıcı, balgam sökücü ve ağız kokusu giderici faydaları vardır. Ayrıca iştah açıcı özelliğe de sahiptir. Bitki yaprakları taze olarak kullanıldığı gibi kurutulmuş yemeklerde baharat olarak kullanılmaktadır. Özellikle kurutulmuş yapraklar yoğurtlu çorbalarda ve cacık içerisine konularak tüketilmektedir.</p>
<p><b>Latincesi:</b> <i>Malva neglecta</i> Wallr  <b>Familyası:</b> Malvaceae  <b>Türkçe Bilimsel Adı:</b> Çoban çöreği  <b>Yöresel ad(lar):</b> Tolke  <b>Kullanılan Kısım:</b> Yaprak ve çiçekleri kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Göğüs yumuşatıcı, öksürük giderici, boğaz ağrısı, kabızlık, mide rahatsızlıkları ve bağırsakların düzenli çalışmasında faydalıdır. Ayrıca boğaz ve bademcik iltihapları, nezle, bronşit ve nefes darlığı tedavisinde kullanılır. Yaralarda ve diş eti iltihabında bitki lapa haline getirilerek, yara ve iltihaplı alana yarım saat bekletilerek uygulanır. Taze bitkiler çiğ olarak tüketildiği gibi yemek ve salatada da kullanılarak tüketilir.</p>	<p><b>Latincesi:</b> <i>Rheum ribes</i> L.  <b>Familyası:</b> Polygonaceae  <b>Türkçe adı:</b> Yayla muzı, Işgın  <b>Yöresel adı:</b> Rebêz, Revas  <b>Kullanılan Kısım:</b> Kök, yaprak ve gövdesi kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Şeker hastalığı, mide hazımsızlığı giderici, tansiyon dengeleyici ve iştah artırıcı faydaları vardır. Bitkinin genç gövde kısmı ve yaprak sapı soyulduktan sonra çiğ olarak yenilir. Kurutulmuş kökler ise toz haline getirilip suda kaynatılarak ya da balla karıştırılıp tüketilmektedir.</p>

<p><b>Latincesi:</b> <i>Thymbra spicata</i> L. subsp. <i>spicata</i>  <b>Familyası:</b> Lamiaceae  <b>Türkçe adı:</b> Zahter  <b>Yöresel adı:</b> Catırk  <b>Kullanılan Kısım:</b> Toprak üst kısım kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Hazımsızlık, öksürük kesici ve balgam sökücü olarak kullanılır. Bitki çayı olarak demlenip içilir. Ayrıca taze veya kurutulmuş halde yemeklerde baharat olarak da tüketilir. Peynir tat ve lezzet vermek için de kullanılır.</p>	<p><b>Latincesi:</b> <i>Urtica dioica</i> L.  <b>Familyası:</b> Urticaceae  <b>Türkçe adı:</b> Isırgan otu  <b>Yöresel adı:</b> Gezeng, Gezgez  <b>Kullanılan Kısım:</b> Yaprak, gövde ve kökleri kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Kanser hastalığına, romatizma ve eklem ağrılarına karşı etkili olduğu gibi saç dökülmesini, saç kepeklenmesi ve yağlanmasını önler. Bitkinin toprak üstü aksamı kaynatılmış suda 15-20 dakika bekletildikten sonra kullanılır.</p>
<p><b>Latincesi:</b> <i>Alcea striata</i> (DC) Alef.  <b>Familyası:</b> Malvaceae  <b>Türkçe Bilimsel Adı:</b> Gülhatmi  <b>Yöresel ad(lar):</b> Hiro  <b>Kullanılan Kısım:</b> Yaprak, çiçek, gövde ve kökler kullanılır.  <b>Kullanılış Amacı ve Şekli:</b> Bronşit, öksürük giderici ve balgam sökücü özelliği vardır. Ayrıca böbrek ve üst solunum yolu enfeksiyonları tedavisinde de kullanılır. Kökleri kaynatılmış suyu idrar yolu hastalıklarına ve böbrek taşına karşı tüketilmektedir.</p>	<p><b>Latincesi:</b> <i>Sinapis arvensis</i> L.  <b>Familyası:</b> Brassicaceae  <b>Türkçe adı:</b> Yabani Hardal  <b>Yöresel adı:</b> Xerdel  <b>Kullanılan Kısım:</b> Çiçek, yaprak ve tohumları kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Romatizma, Şeker hastalığı, baş ve diş ağrıları tedavisinde kullanılır. Öksürük kesici, iştah acı ve hazmı kolaylaştırıcı özelliği de bulunur. Burun tıkanıklığı içinde kurutulmuş çiçekler toz haline getirilerek buruna çekilir. Genç dönemde yaprakları salata ve yemeklere katılarak kullanılır.</p>
<p><b>Latincesi:</b> <i>Hypericum retusum</i> Aucher  <b>Familyası:</b> Guttiferae  <b>Türkçe Bilimsel Adı:</b> Kantaron  <b>Yöresel ad(lar):</b>  <b>Kullanılan Kısım:</b> Çiçek ve yaprakları kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Mide rahatsızlıkları, ateş düşürücü, iştah açıcı, kabızlık ve gaz sancılarını giderici olarak kullanılır. Egzama ve yanık tedavisinde de iyileştirici özelliği bulunur. Kurutulmuş çiçekler zeytinyağı ile karıştırılarak yanık ve egzama bölgesine doğrudan sürülür.</p>	<p><b>Latincesi:</b> <i>Viscum album</i> L.  <b>Familyası:</b> Santalaceae  <b>Türkçe adı:</b> Ökse otu  <b>Yöresel adı:</b> Deboğan  <b>Kullanılan Kısım:</b> Yaprak ve sapsarı kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Tansiyon düzenleyici, damar sertliği giderici, kireçlenmeyi önleyici ve sinirleri yatıştırıcı gibi faydaları bulunur. Meyvelerinde bulunan yapışkan sıvı yapıştırıcı olarak kullanılır.</p>
<p><b>Latincesi:</b> <i>Linum mucronatum</i> Bertol. subsp. <i>mucronatum</i>  <b>Familyası:</b> Linaceae  <b>Türkçe Bilimsel Adı:</b> Sarık eten  <b>Yöresel ad(lar):</b> Bezir  <b>Kullanılan Kısım:</b> Tohumları kullanılır.  <b>Kullanılış Amacı ve Şekli:</b> Bronşit, öksürük, yara ve yanıkların tedavisinde kullanılır.</p>	<p><b>Latincesi:</b> <i>Rumex acetosella</i> L.  <b>Familyası:</b> Polygonaceae  <b>Türkçe Bilimsel Adı:</b> Kuzukulağı  <b>Yöresel ad(lar):</b> Tırşok, Tırşo  <b>Kullanılan Kısım:</b> Yaprakları kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Genç yaprakları çiğ olarak tüketilir.</p>
<p><b>Latincesi:</b> <i>Equisetum arvense</i> L.  <b>Familyası:</b> Equisetaceae  <b>Türkçe Bilimsel Adı:</b> Atkuyruğu  <b>Yöresel ad(lar):</b>  <b>Kullanılan Kısım:</b> Toprak üstü kısımlar kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Karaciğer yağlanması, öksürük yatıştırıcı, ateş düşürücü ve idrar sökücü olarak kullanılmaktadır.</p>	<p><b>Latincesi:</b> <i>Eryngium billardieri</i> Delar.  <b>Familyası:</b> Apiaceae  <b>Türkçe isim:</b> Boğa diken  <b>Yöresel ad(lar):</b> Tosi, Kulilka, Kasoye  <b>Kullanılan kısım:</b> Gövde ve kökleri kullanılır.  <b>Kullanılış Amacı ve Şekli:</b> Diş iltihabı ve diş ağrısı dindirici olarak kullanılır. Gövde kısmı taze olarak soyulup tüketilir.</p>
<p><b>Latincesi:</b> <i>Ornithogalum narbonense</i> L.  <b>Familyası:</b> Asparagaceae  <b>Türkçe Bilimsel Adı:</b> Ak baldır  <b>Yöresel ad(lar):</b> Piyok  <b>Kullanılan Kısım:</b> Yaprakları kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Genç yaprakları sebze olarak pul biber, soğan, yumurta ve domates salçası ile yağda kızartılarak yemeği yapılır.</p>	<p><b>Latincesi:</b> <i>Heliotropium europaeum</i> L.  <b>Familyası:</b> Boraginaceae  <b>Türkçe Bilimsel Adı:</b> Akrepotu  <b>Yöresel ad(lar):</b> Mışmijok  <b>Kullanılan Kısım:</b> Yaprakları kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Ateş düşürücü ve safra sökücü faydaları bulunur. Ayrıca böbrek taşları ve bağırsak kurt düşürücü gibi faydaları da vardır.</p>

<p><b>Latincesi:</b> <i>Aristolochia bottae</i> Jaub. &amp; Spach.  <b>Familyası:</b> Aristolochiaceae  <b>Türkçe adı:</b> Loğusa otu  <b>Yöresel adı:</b> Guhībasika, Gove deve  <b>Kullanılan Kısım:</b> Yaprak ve kökleri kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Şeker hastalığı nedeni ile oluşan ayak yaraları ve şişkinliklerin tedavisinde kullanılır. Taze kökler ezilip lapa haline getirilip yaralara sürülür.</p>	<p><b>Latincesi:</b> <i>Teucrium polium</i> L.  <b>Familyası:</b> Lamiaceae  <b>Türkçe Bilimsel Adı:</b> Acı yavşan  <b>Yöresel ad(lar)ı:</b>  <b>Kullanılan Kısım:</b> Toprak üstü kısım kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Tansiyon düşürücü, iştah açıcı, gaz sancısı, mide ve karın ağrılarını dindirici özellikleri vardır. Sakinleştirici özelliği de bulunur. Kurutulmuş bitki çay olarak demlenerek içilir.</p>
<p><b>Latincesi:</b> <i>Eremurus spectabilis</i> M.Bieb.  <b>Familyası:</b> Xanthorrhoeaceae  <b>Türkçe adı:</b> Çiriş  <b>Yöresel adı:</b> Sıtirik, Stehık  <b>Kullanılan Kısım:</b> Yaprakları kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Bitkinin taze yaprak ve sürgünleri sebze ve yemeklerde kullanılır.</p>	<p><b>Latincesi:</b> <i>Allium ampeloprasum</i> L.  <b>Familyası:</b> Amaryllidaceae  <b>Türkçe adı:</b> Pırasa  <b>Yöresel adı:</b> Kurat  <b>Kullanılan Kısım:</b> Toprak üstü kısım kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Tansiyon düşürücü, iştah açıcı gibi faydaları bulunur. Otlu peynir yapımında kullandığı gibi sebze ve baharat olarak da tüketilir.</p>
<p><b>Latincesi:</b> <i>Allium vineale</i> L.  <b>Familyası:</b> Amaryllidaceae  <b>Türkçe adı:</b> Sirmo  <b>Yöresel adı:</b> Sirik, Sir  <b>Kullanılan Kısım:</b> Toprak üstü kısım kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> İlkbaharda bitkinin genç formu toplanıp doğranarak peynir ve yemeklere katılarak tüketilir. Tat ve lezzet verici özelliği bulunur.</p>	<p><b>Latincesi:</b> <i>Portulaca oleracea</i> L.  <b>Familyası:</b> Portulacaceae  <b>Türkçe adı:</b> Semizotu  <b>Yöresel adı:</b> Parpare, Pırpar  <b>Kullanılan Kısım:</b> Toprak üstü kısım kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Taze olarak salata ve yemeklere katılarak kullanılır. Ayrıca taze iken yoğurtla karıştırılıp tüketilir.</p>
<p><b>Latincesi:</b> <i>Ferula orientalis</i> L.  <b>Familyası:</b> Apiaceae  <b>Türkçe adı:</b> Çakşır otu  <b>Yöresel adı:</b> Bizar  <b>Kullanılan Kısım:</b> Yaprak ve kök kısımları kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Yara iyileştirici, hemoroid, mide ve egzama tedavisinde kullanılır. Bitkinin kök kabukları cinsel gücü artırıcı ve kısırlık önleyici olarak da kullanılır.</p>	<p><b>Latincesi:</b> <i>Capparis sicula</i> Veil. subsp. sicula  <b>Familyası:</b> Capparaceae  <b>Türkçe adı:</b> Kapari  <b>Yöresel adı:</b> Kemberok, Kember, Kember  <b>Kullanılan Kısım:</b> Meyveleri kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Kuvvet verici ve afrodisyak amaçlı olarak kullanılmaktadır. Ayrıca yöresel bazı yemeklerde de kullanıldığı gibi meyveleri patlamadan önce toplanıp turşusu yapılır.</p>
<p><b>Latincesi:</b> <i>Arum rupicola</i> Boiss. var. <i>rupicola</i>  <b>Familyası:</b> Araceae  <b>Türkçe adı:</b> Yılanıyastığı  <b>Yöresel adı:</b> Kari  <b>Kullanılan Kısım:</b> Yaprak ve kökleri kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Yara iyileştirici, balgam sökücü, öksürük giderici ve ishal düzenleyici amaçlı kullanılır. Bitkinin taze yaprakları haşlandıktan sonra çeşitli yemeklere katılarak kullanılır.</p>	<p><b>Latincesi:</b> <i>Achillea millefolium</i> L. subsp. <i>millefolium</i>  <b>Familyası:</b> Asteraceae  <b>Türkçe adı:</b> Civanperçemi  <b>Yöresel adı:</b>  <b>Kullanılan Kısım:</b> Toprak üstü kısım kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Ağrı kesici, gaz sökücü ve iltihap kurutucu, soğuk algınlığı, karın ve barsak ağrıları giderici özelliklerinin yanı sıra kadınlarda adet sancısı dindiricisi olarak kullanılır. Kurutulmuş bitki bal veya su ile karıştırılarak kullanılır.</p>
<p><b>Latincesi:</b> <i>Nasturtium officinale</i> R.Br.  <b>Familyası:</b> Brassicaceae  <b>Türkçe adı:</b> Su teresi  <b>Yöresel adı:</b> Tuzik, Kuzmuz  <b>Kullanılan Kısım:</b> Yaprakları kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> İdrar yolu enfeksiyonlarına ve baş ağrısı dindirici özelliği vardır. Yaprakları çiğ olarak kullanıldığı gibi salata olarak da tüketilir.</p>	<p><b>Latincesi:</b> <i>Cota altissima</i> (L.) J.Gay  <b>Familyası:</b> Asteraceae  <b>Türkçe Bilimsel Adı:</b> Köpek papatyası  <b>Yöresel ad(lar)ı:</b> Kulik, Kulka zer  <b>Kullanılan Kısım:</b> Çiçekleri kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Nezle, grip, boğaz tahrişleri, kaşıntı ve kızarıklıkları tedavisinde kullanılır. Kurtulmuş çiçekler çay olarak demlenip suyu içilir.</p>
<p><b>Latincesi:</b> <i>Pisum sativum</i> L. subsp. <i>sativum</i> var. <i>sativum</i>  <b>Familyası:</b> Fabaceae  <b>Türkçe Bilimsel Adı:</b> Bezelye  <b>Yöresel ad(lar)ı:</b> Bokél  <b>Kullanılan Kısım:</b> Meyveleri kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Genç tohumları taze olarak tüketilir.</p>	<p><b>Latince isim:</b> <i>Allium kharputense</i> Freyn &amp; Sint.  <b>Familyası:</b> Amaryllidaceae  <b>Türkçe isim:</b> Harput soğanı  <b>Yöresel isim:</b> Soryaz  <b>Kullanılan kısım:</b> Yaprakları kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Yöresel yemeklerde taze veya kurutulmuş olarak tüketilir.</p>

<p><b>Latincesi:</b> <i>Satureja hortensis</i> L.  <b>Familyası:</b> Lamiaceae  <b>Türkçe Bilimsel Adı:</b> Çibriska  <b>Yöresel ad(lar)ı:</b> Çatırk  <b>Kullanılan Kısım:</b> Yaprakları kullanılır  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Yemeklerde baharat olarak kullanılır. Ayrıca kurutulmuş bitki çay olarak da içilir.</p>	<p><b>Latincesi:</b> <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. var. <i>glabra</i> <b>Familyası:</b> Fabaceae  <b>Türkçe Bilimsel Adı:</b> Meyan otu  <b>Yöresel ad(lar)ı:</b> Biyan  <b>Kullanılan Kısım:</b> Kökleri kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Böbrek rahatsızlıkları, öksürük, göğüs yumuşatıcı ve balgam sökücü olarak kullanılmaktadır.</p>
<p><b>Latincesi:</b> <i>Foeniculum vulgare</i> L.  <b>Familyası:</b> Apiaceae  <b>Türkçe Bilimsel Adı:</b> Rezene  <b>Yöresel ad(lar)ı:</b>  <b>Kullanılan Kısım:</b> Tohum, genç sürgün ve yaprakları kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Mide ve bağırsaklarda gaz giderici olarak kullanılır. Ayrıca anne sütünü artırıcı özelliği de vardır. Kaynatılmış suda demlenerek çay olarak tüketilir.</p>	<p><b>Latincesi:</b> <i>Salvia multicaulis</i> Vahl  <b>Familyası:</b> Lamiaceae  <b>Türkçe Adı:</b> Kürt reyhanı  <b>Yöresel ad(lar)ı:</b>  <b>Kullanılan Kısım:</b> Toprak üstü kısım kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> İştah açıcı, solunum ve idrar yolu hastalıklarının tedavisinde faydalıdır. Ayrıca astım ve bronşit hastalıklarına iyileştirici özelliği vardır. Kurutulmuş bitki çay olarak demlenerek içilir.</p>
<p><b>Latincesi:</b> <i>Orchis simia</i> Lam.  <b>Familyası:</b> Orchidaceae  <b>Türkçe Bilimsel Adı:</b> Salep  <b>Yöresel ad(lar)ı:</b> Şepirzek  <b>Kullanılan Kısım:</b> Yumruları kullanılır.  <b>Kullanılış Amaçları:</b> Yumrular şeker hastalığı tedavisinde kullanılır. Ayrıca dondurma ham maddesi olarak kullanılır.</p>	

Anadolu’da geçmişten günümüze kadar özellikle kırsal alanlarda yaşayan insanların geçim kaynakları tarım ve hayvancılık olması nedeniyle doğayla sürekli iç içe bir yaşam benimsenmiştir. Bu yaşam modelinin bir sonucu olarak; gerek atadan kalan gerekse de deneme yanılma yoluyla elde edilen bilgi ve birikimlere dayanarak doğada yetişen yabani/yabancı otlardan çeşitli şekillerde faydalanma yoluna gidilmektedir. Çizelge 1 incelendiğinde Anadolu’nun en eski yerleşim alanlarından olan Mezopotamya içinde kalan Siirt/Eruh ilçesinde de binlerce yıllık bir birikime dayalı olarak yöre halkının özellikle ilkbahar döneminde farklı bitkileri doğadan veya tarım alanlarında topladıkları ve bunlardan çok farklı şekillerde yararlandıkları görülmektedir. Bölgede toplanan bitkilerin; genel olarak çiğ olarak tüketildiği, yemek ve salatalarda kullanıldıkları, çay olarak tüketildikleri ve farklı işlemlerden geçirerek salamura ya da kurularak

baharat şeklinde yıl boyunca kullandıkları saptanmıştır. Ayrıcabazı bitkilerin birçok hastalığın tedavisinde kullanıldığı belirlenmiştir. Tıbbi amaçlarla kullanılan bitkilerin genellikle ilkbaharda toplandığı, kurutulduğu ve ayrı ayrı muhafaza edildikleri görülmüştür. Halk tababetinde kullanılan bitkilerin tek başlarına veya farklı oranlarda karıştırılarak karışım şeklinde kullanıma sunulduğu belirlenmiştir. Bölgede doğal alanlardan toplanan çok sayıda yabani bitkinin gıda olarak tüketildiği saptanmıştır (Çizelge 1). Ayrıca yöre halkı tarafından sebze ve yemeklerde kullanılan Pırpar (*Portulaca oleracea*), Guriz (*Anchusa azurea*), Tırşo (*Rumex acetosella*), Püng (*Mentha longifolia*), Xerdel (*Sinapis arvensis*) Tolke (*Malva neglecta*) ve Xecicok (*Papaver macrostomum*) vb tarımsal alanlarda da sıklıkla rastlanan yabancı ot türlerinin doğal ekosistemler yanında tarım alanlarından da toplandığı belirlenmiştir (Sırrı, 2019). Yemeklerde kullanılan bitkiler yanında yörede



yaygın olarak toplanan bitkilerden; Catırk (*Thymbra spicata*), Püng (*Mentha longifolia*) ve Rezene (*Foeniculum vulgare*) türleri yemek ve salatalarda tat, aroma ve koku vermesi için taze veya kurutulmuş şekilde baharat olarak kullanıldığı belirlenmiştir. Diğer taraftan bölgede tedavi amaçlı kullanılan bitkilerin genel olarak; gribal enfeksiyonlar, mide ve bağırsak rahatsızlıkları, nezle, ishal, öksürük giderici, balgam sökücü, basur, gaz giderici, yara iyileştirici, kadın hastalıklar vb çok sayıda hastalığa karşı kullanıldığı saptanmıştır. Bölgede özellikle doğal alanlardan toplanarak gıda olarak tüketilen veya pazarlarda satılan Harput soğanı (*Allium kharputense*), Işgın (*Rheum ribes*) Sirmo (*Allium vineale*) ve Kenger (*Gundelia tournefortii*) gibi bazı türlerin ise aşırı toplama nedeniyle sürekli azaldığı saptanmıştır. Çalışma alanında yapılan arazi gözlemleriyle ortaya konan bu durum yöre halkıyla yüz yüze yapılan görüşmelerde de vurgulanılmıştır. Diğer taraftan pazarlarda yapılan gözlemler ve kamu kurumlarında yapılan görüşmeler sonucunda; yukarıda sıralanan türlerin ekonomik değerinin her geçen yıl yükselmesi nedeniyle bitki toplayıcılarının sayısının da sürekli olarak arttığı saptanmıştır. Bölgede özellikle işsiz ve düşük gelir seviyesine sahip ailelerin çok uzak mesafeler kat ederek topladıkları bitkileri il/ilçe semt pazarlarında satarak kazanç elde ettikleri saptanmıştır. Bu durum Kızıl ve Tonçer (2014), Okcu ve Kaplan (2018) ile Sırrı ve Sırrı (2020) tarafından da dile getirilmiştir. Dolayısıyla bölgede özellikle gıda olarak yoğun bir şekilde tüketilen türlerin büyük bir baskı altında oldukları ve yoğunluklarının sürekli azaldığı sonucuna varılmıştır. Aşırı ve bilinçsiz toplama yanında; meraların niteliğini kaybetmesi, ormanlık alanların tahrip edilmesi, amaç dışı arazi kullanımı

vb nedenlerle etnobotanik açıdan önem taşıyan bitkilerin popülasyonları üzerinde artan bir şekilde baskı olduğu görülmektedir (Özer ve ark., 2004; Önen, 2010; Özasan ve ark., 2016; Sırrı ve Sırrı 2020). Diğer taraftan, bölgede son yıllarda ekonomik değeri artan ve markalaşma yoluna gidilerek iç ve dış piyasada yer edinmeye başlayan “Siirt Fıstığının” ekim alanları giderek artmaktadır. Buna bağlı olarak tarım dışı doğal alanlar (çayır-mera ve ormanlık alanlar vb) hızla bahçelerine dönüştürülmektedir. Bu dönüşüm çayır-mera ve ormanlarla beraber doğal floradaki bitki çeşitliliğinin de (özellikle soğanlı ve endemik türler) azalmasına neden olmaktadır. Dolayısıyla gereken önlemlerin ivedilikle alınması gerekmektedir. Özellikle biyo-çeşitliliği zengin, yüksek sayıda endemik tür bulunan alanlarda bölgeye has koruma politika ve/veya statülerin oluşturulması sağlanılabilir (Önen, 2010; Önen ve Özcan, 2010; Önen ve ark., 2016; Özen ve ark, 2016; Sırrı ve Sırrı, 2020). Diğer taraftan küresel ölçekteki iklim değişikliklerinin olası etkileri de dikkate alındığında; doğal kaynakların korunması, endemik bitkilerin tanıtılması, bitki toplama yöntemleri, toplama zamanı ve toplarken dikkat edilecek hususlar vb konularda yöre halkına (özellikle toplayıcılar) yönelik olarak bilgilendirme çalışmaları (seminer, konferans vb) yapılması bölge bitki çeşitliliğinin korunmasına katkı verebilir. Ayrıca bölgede floranın belirlenmesi, insan kaynaklı faktörlerin floraya etkisi vb konularda kapsamlı bilimsel araştırmalara ihtiyaç duyulmaktadır. Sonuç olarak; gıda sektöründe sürdürülebilirlik yönüyle ortaya çıkan ve giderek yaygınlaşan “eko-gastronomi” yaklaşımında yöreye has bitkilerden yapılan yöresel yemekler giderek önem kazanmaktadır (Diker ve ark., 2017). Diğer taraftan geleneksel

tedavi yöntemleri tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de giderek etkinliğini arttırmakta ve insanlar tarafından önemsenmektedir. Nitekim Dünya Sağlık Örgütü (WHO) verilerine göre dünya nüfusunun büyük çoğunluğunun (%70-80) tedavi veya hastalıklardan korunma amacıyla geleneksel Tıp'tan yaralandığı görülmektedir (Kırıcı, 2015). Özellikle Asya kıtasında yer alan bazı ülkelerde nüfusun çoğunluğu bu yöntemlere başvurmaktadır (Faydaoğlu ve Sürücüoğlu, 2011; Nohutçu ve ark. 2019). Nitekim dünya genelinde yaklaşık 4000 kadar bitki türünün tıbbi amaçlarla kullanıldığı, Türkiye'de ise yaklaşık 600 kadar bitkiden yararlandığı bilinmektedir (Baytop, 1984;1999). Dolayısıyla etno-botanik çalışmaların sonuçlarının pratiğe aktarılma potansiyeli nedeniyle giderek ivme kazandığı görülmektedir. Bu nedenle konuya ilişkin olarak detaylı projelerin/araştırmaların ekolojik katkıları yanında önemli ekonomik kazanımlara da yol açma potansiyeli bulunmaktadır.

#### KAYNAKLAR

- Anonim, 2021. Eruh Belediyesi, (Erişim: <http://www.eruh.bel.tr/sayfa/cografyasi.html>).
- Baytop, T. 1984. Türkiye'de Bitkiler ile Tedavi. İstanbul Üniversitesi. Yay. No. 3637, Eczacılık Fakültesi Yayın No.40, İstanbul, Türkiye, 240-376.
- Baytop, T. 1999. Türkiye' de Bitkiler İle Tedavi Geçmişte ve Bugün, Baskı: II, Nobel Kitabevi, İstanbul, Türkiye, 480 s.
- Davis, P.H. 1985-1988. Flora Of Turkey and The East Aegean Islands. Vol. I-X Edinburgh University. Press.
- Diker, O. Türker, N, Kaya, F.B. 2017. Eskişehir'in Etnobotanik Çeşitliliğinin Eko-Gastronomi Faaliyetleri Çerçevesinde İncelenmesi, Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Özel Sayı 3: 51-58.
- Ersöz, T. 2012. Bitkisel İlaçlar ve Gıda Takviyeleri ile İlgili Genel Yaklaşım ve Sorunlar. *Türk Eczacılar Birliği Yayını/ Meslek İçi Sürekli Eğitim Dergisi* (27-28): 9-21.
- Faydaoğlu, E. Sürücüoğlu, M.S. 2011. Geçmişten günümüze tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanılması ve ekonomik önemi. Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 11(1): 52-67.
- Gül, V. Dinler, B.S. 2016. Kumru (Ordu) Yöresinde Doğal Olarak Yetişen Bazı Tıbbi ve Aromatik Bitkiler. Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 11 (1):146-156. ISSN 1304-9984
- Güner, A. Özhatay, N. Ekim, T. Başer, K.H.C. 2000. Flora of Turkey and the East Aegean Islands, Edinburgh University. Press, Vol. 11, Edinburg, 92-94.
- Kırıcı, S. 2015. Türkiye'de Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Genel Durumu. *Türktob, Türkiye Tohumcular Birliği Dergisi* 15: 4-11.
- Kızıl, S. Tonçer, Ö. 2014. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Doğadan Toplanarak Tüketilen Bitkiler, II. Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu, 23-25 Eylül, Yalova s. 158-168.
- Nohutçu, L. Tunçtürk, M. Tunçtürk, R. 2019. Yabancı Bitkiler ve Sürdürülebilirlik, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 24(2): 142-151.
- Okcu, Z. Kaplan, B. 2018. Using of Weeds as Food in Eastern Anatolia Region. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 6(3): 260-265.
- Önen, H. Özer, Z. 2002. Untersuchungen zum allelopatischen Einfluss von Beifuss (*Artemisia vulgaris* L.) auf Kulturpflanzen. *J. Plant Diseases and Protection. Sonderheft XVIII*, 339-347.
- Önen, H. Ozer, Z. Telci, I. 2002. Bioherbicidal effects of some plant essential oils on different weed species. *J. Plant Diseases and*

- Protection. Sonderheft XVIII, 597-605.
- Önen, H. 2003. Bazı Bitkisel Uçucu Yağların Biyoherbisidal Etkileri, Türkiye Herboloji Dergisi, 6(1): 39-47.
- Önen, H. 2010. Küresel Isınma ve Biyolojik Çeşitlilik. Ed. Serin, Y. 2010. Küresel İklim Değişimine Bağlı Sürdürülebilir Tarım, Cilt III Teknik Eleman Eğitimi Chapter, Erciyes Üniversitesi Yayın No:177, Erciyes Üniversitesi Seyrani Ziraat Fakültesi Yayın No:1 Fidan Ofset, Kayseri, Türkiye, 134-154.
- Önen, H. Özcan, S. 2010. İklim Değişikliğine Bağlı Olarak Yabancı Ot Mücadelesi. Ed. SAYILI, M. 2010. İklim Değişikliğinin Tarıma Etkileri ve Alınabilecek Önlemler. T.C. Kayseri Valiliği İl Tarım Müdürlüğü Yayın No:2, Fidan Ofset, Kayseri, Türkiye, 336-357.
- Önen, H. 2015. Türkiye istilacı Bitkiler Kataloğu. T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü, Bitki Sağlığı Araştırmaları Daire Başkanlığı, Ankara, Türkiye, 533 s. ISBN: 978-605-9175-05-0.
- Önen, H. Farooq, S. Gunal, H. 2016. Impacts of invasive plants on ecosystem functioning and biodiversity in terrestrial ecosystems. In: COST Action ES1104 White Paper on the Restoration of Drylands.
- Ötnü, H. Akan, H. 2020. Şanlıurfa'daki Eczanelerde ve Aktarlarda Fitoterapi Amaçlı Satılan Bitkiler. KSÜ Tarım ve Doğa Dergisi 23 (4): 947-965. DOI: 10.18016/ksutarimdog.vi.688167.
- Özaslan, C. Farooq, S. Önen, H. 2016. Ruthless Use Can Pose Extinction Risk To *Gundelia* (*Gundelia tournefortii* L.) In Southeastern Anatolia Region Of Turkey, VII International Scientific Agriculture Symposium, Jahorina, October 06-09, s. 629-630.
- Özcan, S. Yılar, M. Belgüzar, S. Önen, H. 2013. *Teucrium polium* L. Uçucu Yağının Herbisidal ve Antifungal Etkileri ile Kimyasal İçeriğinin Belirlenmesi. Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi, 5: 94-103.
- Özen, F. Aka, G.E. Aksoy, Ö. 2016. Genetic diversity and conservation strategies of some *Lilium candidum* L. population in Turkey. Bangladesh Journal of Botany, 45(1): 133-141.
- Özer, Z. Elibüyük, E.A. Önen, H. Tekelioğlu, O. 2004. Otların Beslenmede ve Sağlıktaki Rolü. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Dosya: Ot Kültürü ve Yemekleri, Cilt: 11 (Ed. Toygar, K.). Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:33, Ankara, Türkiye, 9-66.
- Özer, Z. Kadioğlu, İ. Önen, H. Tursun, N. 2001. Herboloji (Yabancı Ot Bilimi) Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No:20 Kitap Serisi No:10, 3. Baskı, Tokat, Türkiye, 403 s.
- Özer, Z. Önen, H. Tursun, N. Uygur, F.N. 1999. Türkiye'nin Bazı Önemli Yabancı Otları. Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Yayınları, No:38 Kitap seri No:16, Tokat, Türkiye, 434 s.
- Özer, Z. Tursun, N. Önen, H. 2002. Yabancı Otlarla Sağlıklı Yaşam, 4 Renk Yayın Tanıtım Matbaacılık Ltd. Şti. No: 85/7, Ankara, Türkiye, 293 s.
- Özer, Z. Tursun, N. Önen, H. Uygur, F.N. Erol, D. 1998. Herbaryum Yapma Teknikleri ve Yabancı Ot Teşhis Yöntemleri. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No:22 Kitap Serisi No:12, Tokat- Türkiye, 214 s.
- Özhatay, N. Atay, S. 1997. Kekik in Trade in Turkey. Proceeding of the XI World Forestry Congress, October, 13-22, Antalya, s. 234-237.
- Sırrı, M. Sırrı, G. 2020. Hakkâri İlinde Gıda Olarak Tüketilen Yabani Bitki ve Yabancı Ot Türlerinin Güncel Durumu. Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, (19): 393-409.

- Sırrı, M. 2019. Density and prevalence of weeds species in pistachio orchards of Siirt province, Bitki Koruma Bülteni / Plant Protection Bulletin, 59 (3): 3-14.
- Şimşek, I. Aytekin, F. Yeşilada, E. Yıldırım, Ş. 2002. Anadolu'da halk arasında bitkilerin kullanılış amaçları üzerinde etnobotanik bir çalışma. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, Bildiriler. Eskişehir, Türkiye, 434-457.
- Türkoğlu, İ. Civelek, S. Kürşat, M. 2006. Gözeli ve Kavak Ovalarında (Elazığ) Etnobotanik Bir Araştırma. Fırat University Journal of Science and Engineering, 18, 7-19.
- Uce, İ. Tunçtürk, M. 2014. Hakkâri' de Doğal Olarak Yetişen ve Yaygın Olarak Kullanılan Bazı Yabani Bitkiler, Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi, 7(2): 21-25. ISSN: 1308-3961, E-ISSN: 1308-0261.
- Yapıcı, İ.Ü. Hoşgören, H. Saya, Ö. 2009. Kurtalan (Siirt) İlçesinin Etnobotanik Özellikleri Dicle Üniversitesi Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Dergisi, 12: 191-196.