



## The plants consumed as food in Kemaliye (Erzincan/Turkey) district and other typical foods in this region

Ersin YÜCEL\*<sup>1</sup>, A.Necati ÖZEL<sup>2</sup>, İlkin YÜCEL ŞENGÜN<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Anadolu University, Faculty of Science, Department of Biology, Eskişehir, Turkey

<sup>2</sup> Cumhuriyet Cad. No: 37, Kemaliye, Erzincan, Turkey

<sup>3</sup> Ege University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, Izmir, Turkey

### Abstract

The purpose of this study was to investigate the plants and typical foods consumed in Kemaliye district. It is found that 20 families, which includes 37 taxons are consumed as a food in different ways. In this study, a total of 34 traditional foods produced commonly in the district [mürver reçeli, lök, beş ateş, kara dut pekmezi, dut pekmezi, zitrin, kiriş, ceviz sürgünü, cevizli taze fasulye, pestil kavurma (çullama), kör dolma, perhis dolması (cevizli dolma), çavutlu (un) çorbası, kayısı kavurma, düğürcük, aşlık çorbası (badiç), çökellik piyazı, yoğurtlu çorba, eset gaygana, küp tarhanası, kuru dut hoşafı, ayva galiyesi, kuru kemik yahnisi (badiç yahnisi), zürbiye, un helvası, doldurma kaburga, göden, ekmek kavurma, kaburga pilavı, Kemaliye keşgeyi, gendüme pilavı ve peynir kavurma] were investigated in detail.

**Key words:** : Edible plants, Local consumption, Food, Kemaliye

----- \* -----

### Kemaliye (Erzincan) ilçesinde gıda olarak tüketilen bitkiler ve bölgeye has diğer yiyecekler

#### Özet

Bu çalışma, Kemaliye ilçesinde gıda olarak tüketilen bitkileri belirlemek ve bölgeye özgü yemekleri incelemek amacıyla yapılmıştır. Bölgede 20 familyaya ait 37 taksonun gıda olarak farklı biçimlerde tüketildiği belirlenmiştir. Çalışma kapsamında yörede yaygın olarak üretilen 34 geleneksel yiyecek [mürver reçeli, lök, beş ateş, karadut pekmezi, dut pekmezi, zitrin, kiriş, ceviz sürgünü, cevizli taze fasulye, pestil kavurma (çullama), kör dolma, perhis dolması (cevizli dolma), çavutlu (un) çorbası, kayısı kavurma, düğürcük, aşlık çorbası (badiç), çökellik piyazı, yoğurtlu çorba, eset gaygana, küp tarhanası, kuru dut hoşafı, ayva galiyesi, kuru kemik yahnisi (badiç yahnisi), zürbiye, un helvası, doldurma kaburga, göden, ekmek kavurma, kaburga pilavı, Kemaliye keşgeyi, gendüme pilavı ve peynir kavurma] detaylı olarak incelenmiştir.

**Anahtar kelimeler:** Yenen bitkiler, Yerel tüketim, Gıda, Kemaliye

#### 1. Giriş

Günümüzde dünya genelinde gıda olarak tüketilen bitkilerin, yaklaşık olarak 20 türden elde edildiği bildirilmektedir. Gıda olarak kullanılan yabancı bitki türlerinin ise 10.000'nin üzerinde olduğu rapor edilmiştir (Yücel vd., 2011). Ülkemiz zengin bitki çeşitliliğine sahip olmasına karşın farklı bölgelerde gıda olarak tüketilen doğal bitkiler üzerine yapılan sınırlı sayıda çalışma bulunmaktadır (Yapıcı vd., 2009; Yücel, 2008).

Ülkemizde gıda olarak bitki kullanımının yaygın olduğu en önemli yerlerden biri de Kemaliye ilçesidir. Kemaliye ilçesi Doğu Anadolu Bölgesi'nin Yukarı Fırat Bölümü'nde Erzincan ilinin güneybatısında yer almakta olup 1168 km<sup>2</sup> yönetim alanına sahiptir. İlçe arazisinin büyük bölümü dağlık sahalar, yüksek plato düzlükleri, dar ve derin

\* Corresponding author / Haberleşmeden sorumlu yazar: Tel.: +902223350585/4722; Fax.: +902223204910; E-mail: ebitki@gmail.com

yarılmış vadilerden oluşmaktadır. Yörede karasal iklim koşulları hüküm sürmekte olup aylık ortalama sıcaklık yıl içerisinde 0,3 °C ile 26,9 °C arasında değişim göstermektedir. İlçe ormanlar bakımından nispeten fakir olmasına karşın, büyük ölçüde step elemanlarından ve su kenarı bitkilerinden oluşan zengin bir flora sahiptir (Akpınar, 2004). Yüzyıllardır sürdürülen meyve yetiştiriciliği ve bahçe tarımının bir sonucu olarak tamamen yeşil bir görünüme sahip olan Kemaliye ilçesi, zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Yörede yetiştirilen meyve ve sebzelerin yanı sıra doğada kendiliğinden yetişen bitkiler de pek çok yemeğin yapımında yoğun bir şekilde kullanılmaktadır. İlçede başta dut olmak üzere kayısı, kiraz, vişne, incir, üzüm, elma ve armut gibi meyveler bolca yetiştirilmekte olup, bu meyveler taze veya kurutulmuş olarak tüketilmektedir. Bu meyvelerden yöreye özgü olarak kurutulmuş armut ve kayısı kavurması, kuru incir ve kayısı dolması, pestil kavurması, pestil çullaması, lök gibi farklı lezzetler üretilmektedir (Şimşek ve Efeoğlu, 1996).

Türk mutfağı, dünyanın en önemli mutfakları arasında yer almaktadır. Özellikle farklı bölgelerde yöreye özgü pişirme teknikleri ile bölge iklimine bağlı olarak yetiştirilen sebze ve meyveler kullanılarak yapılan değişik çeşitte yemek türleri, farklı mutfak kültürleri ve çeşit zenginliğini oluşturmaktadır. Bu çeşitlilik aynı zamanda yöre kültürünün zenginliğini de ortaya koyan bir unsur olarak kabul edilmektedir (Güler, 2010).

Bu çalışmada, Kemaliye ilçesinde halk tarafından gıda olarak tüketilen bitkiler ve bu bitkilerin tüketim şekilleri ile bölgeye has diğer yiyeceklerin belirlenmesi amaçlanmıştır.

## 2. Materyal ve yöntem

Bu çalışmada Erzincan'ın Kemaliye ilçesi çalışma alanı olarak belirlenmiştir. Çalışmalar sırasında yenen bitkilere ilişkin gerekli saptamaların yapılabilmesi amacıyla A. Necati Özel'in notlarından yararlanılmış olup, ayrıca başta Ali Fuat Güven, Prof.Dr. Ali Demirsoy, Mustafa Haznedar, Şevket Gültekin, Ali Gürer, Şaban İper olmak üzere yöre halkı ile görüşmeler yapılmıştır. Bölgede yetişen ve gıda olarak tüketilen bitkilerden üretilen yöreye has 32 adet ürün (mürver reçeli, lök, beş ateş, karadut pekmezi, dut pekmezi, zitrin, kırış, ceviz sürgünü, cevizli taze fasulye, pestil kavurma (çullama), kör dolma, perhis dolması (cevizli dolma), çavutlu (un) çorbası, kayısı kavurma, düğürcük, aşıklık çorbası (badiç), çökelik piyazı, yoğurtlu çorba, eset gaygana, küp tarhanası, kuru dut hoşafı, ayva galiyesi, kuru kemik yahnisi (badiç yahnisi), zürbiye, un helvası, doldurma kaburga, göden, ekmekek kavurma, kaburga pilavı, Kemaliye keşgeyi, gendüme pilavı, peynir kavurma) çalışma kapsamında incelenmiştir.

Bitkilerin yöresel adları yanı sıra Latince adları da verilmiştir. Ancak kullanılan bu bitkilerin orijinal türler olmayıp, tarımı yapılan kültürvarlardan oluştuğu unutulmamalıdır.

## 3. Bulgular

Araştırma sonucunda bölgede 20 familyaya ait 37 çeşit bitki örneğinin yöreye özel yemeklerin üretiminde kullanıldığı belirlenmiştir (Tablo 1). Geleneksel olarak Kemaliye ilçesinde yaygın olarak tüketilen bazı gıdalara ait bilgiler aşağıda verilmiştir.

### 3.1. Kullanılan Bitkinin Adı: Ceviz (*Juglans regia*), Akdut (*Morus alba*)

**Tatlı Adı:** Lök

**Kullanılan Malzemeler:** Ceviz (1 ölçü), kuru dut (2 ölçü)

**Toplama Şekli:** Dut meyveleri olgunlaştıktan sonra toplanır ve kurutulur.

**Hazırlanışı:** Ceviz ve kuru dut havanda 3000 vuruşla dövülür. Elde edilen hamur şekillendirildikten sonra tatlı olarak yemeklerden sonra tüketilir (Şekil 1).



Şekil 1. Lök tatlısının yapıldığı lök hane

Tablo 1. Kemaliye (Erzincan) ilçesinde yöreye özgü yemeklerin yapımında kullanılan bazı bitkiler

Türkçe Adı	Latince Adı	Familya Adı
Akdut	<i>Morus alba</i>	Moraceae
Asma	<i>Vitis vinifera</i>	Vitaceae
Ayva	<i>Cydonia oblonga</i>	Rosaceae
Badem	<i>Prunus amygdalus</i>	Rosaceae
Biber	<i>Capsicum annum</i>	Solanaceae
Buğday	<i>Triticum aestivum</i>	Poaceae
Ceviz	<i>Juglans regia</i>	Juglandaceae
Çam fıstığı,	<i>Pinus pinea</i>	Pinaceae
Çilek	<i>Fragaria vesca</i>	Rosaceae
Dere Otu	<i>Anethum graveolens</i>	Apiaceae
Domates	<i>Solanum lycopersicum</i>	Solanaceae
Erik	<i>Prunus domestica</i>	Rosaceae
Fasulye	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Fabaceae
Işkın	<i>Rheum ribes</i>	Polygonaceae
Karabiber	<i>Piper nigrum</i>	Piperaceae
Karadut	<i>Morus nigra</i>	Moraceae
Karanfil baharatı	<i>Syzygium aromaticum</i>	Myrtaceae
Kayısı	<i>Prunus armeniaca</i>	Rosaceae
Kimyon	<i>Cuminum cyminum</i>	Apiaceae
Kiraz	<i>Prunus avium</i>	Rosaceae
Kiriş	<i>Eremurus spectabilis</i>	Liliaceae
Kuş üzümü	<i>Vitis vinifera 'Black Corinth'</i>	Vitaceae
Maydanoz	<i>Petroselinum crispum</i>	Apiaceae
Menekşe	<i>Viola sp.</i>	Violaceae
Mordut	<i>Morus rubra</i>	Moraceae
Mürver	<i>Sambucus nigra</i>	Caprifoliaceae
Nane	<i>Mentha longifolia</i>	Lamiaceae
Nohut	<i>Cicer arietinum</i>	Fabaceae
Reyhan	<i>Ocimum basilicum</i>	Lamiaceae
Salatalık	<i>Cucumis sativus</i>	Cucurbitaceae
Sarımsak	<i>Allium sativum</i>	Amaryllidaceae
Soğan	<i>Allium cepa</i>	Alliaceae
Tarçın	<i>Cinnamomum verum</i>	Lauraceae
Vişne	<i>Prunus cerasus</i>	Rosaceae
Yenibahar	<i>Pimenta racemosa</i>	Myrtaceae
Yeşil mercimek	<i>Lens culinaris</i>	Fabaceae
Zerdali	<i>Armeniaca vulgaris</i>	Rosaceae

**3.2. Kullanılan Bitkinin Adı:** Akdut (*Morus alba*), Ceviz (*Juglans regia*), Badem (*Prunus amygdalus*)

**Tatlı Adı:** Beş ateş

**Kullanılan Malzemeler:** Kurutulmuş beyaz dut, ceviz, badem, bal, şeker

**Toplama Şekli:** Dut meyveleri olgunlaştıktan sonra toplanır ve kurutulur.

**Hazırlanışı:** Dut, ceviz ve badem havanda iyice dövülür. Daha sonra bu karışıma bal ve şeker ilave edilir. Elde edilen karışım macun haline getirilir. Şekillendirilerek tatlı olarak tüketilir.

**3.3. Kullanılan Bitkinin Adı:** Karadut (*Morus nigra*)

**Yemek Adı:** Karadut pekmezi

**Kullanılan Malzemeler:** Karadut meyveleri, şeker, limon veya limontuzu

**Toplama Şekli:** Karadut meyveleri olgunlaştıktan sonra toplanır.

**Hazırlanışı:** Karadutlar şekere yatırılarak bir gün bekletilir. Sonra hafif kaynatılır, ocaktan indirmeye yakın çok az limon tuzu ilave edilir ve 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınıp güneş altında bir süre bekletilerek soğuması sağlanır. Bir başka tarifte ise karadutlar toplandıktan sonra ezilir, süzülerek posası ayrılır, süzülen su tepsilere konarak güneş altında 1-2 hafta bekletildikten sonra kavanozlara doldurulur. Pekmez olarak özellikle kahvaltılarda tüketilir.

**3.4. Kullanılan Bitkinin Adı:** Akdut (*Morus alba*), Mordut (*Morus rubra*)

**Yemek Adı:** Dut pekmezi (Şekil 2)

**Kullanılan Malzemeler:** Öncelikle akdut olmak üzere dut meyveleri

**Toplama Şekli:** Dut meyveleri olgunlaştıktan sonra toplanır.

**Hazırlanışı:** Olgunlaşmış dutlar ezilir ve süzülerek posası alınır. Süzülen su tepsilere konarak güneş altında 1-2 hafta bekletilir ve daha sonra kavanozlara aktarılır. Pekmez olarak özellikle kahvaltılarda tüketilir.

**3.5. Kullanılan Bitkinin Adı:** Mürver (*Sambucus nigra*)

**Yemek Adı:** Mürver reçeli (Şekil 3)

**Kullanılan Malzemeler:** Mürver çiçekleri, şeker

**Toplama Şekli:** Mayıs-Haziran aylarında, bitkinin sadece çiçekleri toplanır.

**Hazırlanışı:** Mürver çiçekleri teker teker kesilerek saplarından ayrılır, kaynatılır, suyu süzülür. Bir gün bekletildikten sonra şeker ilave edilir, kavanozlara konarak ihtiyaca göre tüketilir. Tatlı olarak yemeklerden sonra tüketilir.



Şekil 2. Dut pekmezi



Şekil 3. Mürver reçeli

**3.5. Kullanılan Bitkinin Adı:** Kiraz (*Prunus avium*), Erik (*P. domestica*), Asma (*Vitis vinifera*), Zerdali (*Armeniaca vulgaris*), Akdut (*Morus alba*), Menekşe (*Viola sp.*)

**Yemek Adı:** Zitrin

**Kullanılan Malzemeler:** Kiraz, erik, asma, kekik, zerdali, dut, menekşe yaprağı

**Gıda Olarak Tüketimi:** Elde edilen karışım ekmeğe bandırılarak tüketilir.

**Toplama Şekli:** Bitkilerin yaprakları toplanarak kurutulur.

**Hazırlanışı:** Kurutulmuş her bir bitkiden birer ölçü yaprak alınır, hepsi birlikte öğütülür, elekten geçirilir ve üzerine bir miktar tuz eklendikten sonra serin ve kuru bir kaptaki muhafaza edilir.

**3.7. Kullanılan Bitkinin Adı:** Kiriş (*Eremurus spectabilis*)

**Yemek Adı:** Kiriş

**Kullanılan Malzemeler:** Kiriş bitkisi sürgünleri

**Toplama Şekli:** Erken ilkbahar döneminde Kiriş bitkisinin verdiği ilk sürgünler toplanır (Şekil 4).

**Hazırlanışı:** Kiriş bitkisi sürgünleri yıkandıktan sonra ıspanak gibi pişirilerek tüketilir.

**3.8. Kullanılan Bitkinin Adı:** Ceviz (*Juglans regia*)

**Yemek Adı:** Ceviz sürgünü

**Kullanılan Malzemeler:** Ceviz ağacı sürgünleri

**Toplama Şekli:** Erken ilkbaharda ceviz ağacı henüz yapraklanmadan verdiği taze yeşil sürgünleri toplanır.

**Hazırlanışı:** Ceviz ağacı taze sürgünleri suda kaynatılarak hazırlanır.

**3.9. Kullanılan Bitkinin Adı:** Fasulye (*Phaseolus vulgaris*), Ceviz (*Juglans regia*), Buğday (*Triticum aestivum*), Sarımsak (*Allium sativum*)

**Yemek Adı:** Cevizli taze fasulye (Şekil 5)

**Kullanılan Malzemeler:** Taze fasulye (1/2 kg), dövülmüş ceviz içi (1/2 kg), sirke (bir fincan), sarımsak (iki diş), tuz

**Gıda Olarak Tüketimi:** Yemek olarak tüketilir.

**Hazırlanışı:** Doğranmış fasulyeler suda haşlandıktan sonra süzülür. Fasulyeler tuzlanarak bir kaba konulur. Ceviz içi dövülüp ıslatılır ve içerisine tuz, sirke, doğranmış sarımsak konularak fasulyenin üzerine dökülür. Soğuk olarak servis edilir.



Şekil 4. Taze kiriş sürgünleri



Şekil 5. Cevizli taze fasulye

**3.10. Kullanılan Bitkinin Adı:** Kayısı (*Prunus armeniaca*), Zerdali (*Armeniaca vulgaris*) veya Erik (*Prunus domestica*)

**Yemek Adı:** Pestil kavurma (çullama) (Şekil 6)

**Kullanılan Malzemeler:** Pestil (1/2 kg), yumurta (2 adet), tuzsuz tereyağı (1 kaşık), un (1 kaşık)

**Hazırlanışı:** Pestiller ufak ufak doğranır. Bir kap içerisine iki yumurta kırılıp bir kaşık un ile karıştırılır ve pestiller bu karışıma batırılıp tavadaki kızgın yağ üzerine dökülür. Bütün pestiller aynı şekilde yapıldıktan sonra servis edilir.

**3.11. Kullanılan Bitkinin Adı:** Asma (*Vitis vinifera*), Yeşil mercimek (*Lens culinaris*), Buğday (*Triticum aestivum*), Soğan (*Allium cepa*), Sarımsak (*Allium sativum*), Domates (*Solanum lycopersicum*)

**Yemek Adı:** Kör dolma (Şekil 7)

**Kullanılan Malzemeler:** Evde yapılan salamura asma yaprağı (4 deste), yeşil mercimek (2 çay bardağı), bulgur (1 çay bardağı), soğan (1 adet), sarımsak (2-3 diş), domates salçası (1 kaşık), tereyağı (2 kaşık), kavurma (100 g)

**Hazırlanışı:** Tereyağı tencerede eritilip önceden doğranmış soğan ve sarımsak ile kızarıncaya kadar kavrulur. Önceden doğranmış yapraklar mercimek, bulgur ve salça ile kavrulup tuz ilave edilerek tencereye konur. Daha su ilave edilerek pişirilir ve sıcak olarak servis edilir. Ana yemek olarak tüketilir.

**3.12. Kullanılan Bitkinin Adı:** Asma (*Vitis vinifera*), Ceviz (*Juglans regia*), Buğday (*Triticum aestivum*), Sarımsak (*Allium sativum*), Karabiber (*Piper nigrum*)

**Yemek Adı:** Perhis dolması (cevizli dolma)

**Kullanılan Malzemeler:** Salamura Kemaliye asma yaprağı (2 deste), düğürcük, dövülmüş ceviz içi, sarımsak (2 diş), tuz, kırmızıbiber

**Gıda Olarak Tüketimi:** Dolma olarak tüketilir.

**Hazırlanışı:** Yapraklar dolma yapılacak şekilde serilerek hazırlanır. Düğürcük (dövme çekilmiş), dövülmüş ceviz içi, sarımsak, tuz, kırmızıbiber bir kap içerisinde karıştırılarak az tavlı hale getirilir. Hazırlanan bu malzemeler yaprakların üzerine konularak (etle dolma yapar gibi) sarılır. Soğuk olarak servis yapılır.



Şekil 6. Pestil kavurma (çullama) tatlısı



Şekil 7. Kör dolma yemeği

**3.13. Kullanılan Bitkinin Adı:** Maydanoz (*Petroselinum crispum*), Karabiber (*Piper nigrum*)

**Yemek Adı:** Çavutlu (un) çorbası.

**Kullanılan Malzemeler:** Maydanoz kurusu, un (1 bardak), tereyağı (1 kaşık), su, tuz, karabiber

**Hazırlanışı:** Yağ tencereye konulup kızıncaya kadar eritilir. Kızgın yağa azar azar un eklenip karıştırılır. Kavruyan un üzerine su eklenip çorba haline getirilir, üzerine tuz, karabiber ve maydanoz kurusu ilave edilerek sıcak olarak servis yapılır.

**3.14. Kullanılan Bitkinin Adı:** Kayısı (*Prunus armeniaca*), Ceviz (*Juglans regia*)

**Yemek Adı:** Kayısı kavurma

**Kullanılan Malzemeler:** Gün kurusu kayısı (1/2 kg), tuzsuz tereyağı (1 kaşık), su (1 su bardağı), toz şeker (4 çorba kaşığı)

**Hazırlanışı:** Malzemelerin tamamı bir kap içerisinde karıştırılarak yağda kavrulur. Elde edilen karışım geniş bir tabağa alınarak üzerine dövülmüş ceviz içi ilave edilir ve soğuk olarak servise sunulur. Tatlı olarak tüketilir.

**3.15. Kullanılan Bitkinin Adı:** Soğan (*Allium sepa*), Buğday (*Triticum aestivum*)

**Yemek Adı:** Dügürçük

**Kullanılan Malzemeler:** Soğan (1 adet), düğürçük (dügürçük; aşurelik buğdayın kırılıp bulgur ufaklığına gelmesi ile yapılır) (1 kâse), su (4 kâse), tereyağı (1/2 kaşık), tuz

**Hazırlanışı:** Soğan yağda kavrulur, üzerine su ve düğürçük eklenip tuzu atıldıktan sonra pişinceye kadar karıştırılır. Servis tabaklarına konulan düğürçüğün ortasına bir çay kaşığı büyüklüğünde tereyağı konulur. İsteğe göre üzerine bir başka kapta hazırlanan acı biber sosu da dökülür.

**3.16. Kullanılan Bitkinin Adı:** Buğday (*Triticum aestivum*), Biber (*Capsicum annum*), Yeşil mercimek (*Lens culinaris*), Reyhan (*Ocimum basilicum*), Domates (*Solanum lycopersicum*)

**Yemek Adı:** Aşlık çorbası (Badiç)

**Kullanılan Malzemeler:** Bölürce (Elazığ kırmızısı) (1 çay bardağı), yeşil mercimek (1 çay bardağı), aşurelik buğday (1 çay bardağı), tereyağı (2 kaşık), salça (1 kaşık), reyhan (1 tutam), acı biber, tuz

**Hazırlanışı:** Malzemeler normal veya düdüklü bir tencereye konularak pişirmeye bırakılır. Çorba kıvamına gelene kadar pişirilir ve sıcak olarak servis yapılır.

**3.17. Kullanılan Bitkinin Adı:** Soğan (*Allium sepa*), Salatalık (*Cucumis sativus*), Sivri biber (*Capsicum annum*), Reyhan (*Ocimum basilicum*), Ceviz (*Juglans regia*), Maydanoz (*Petroselinum crispum*)

**Yemek Adı:** Çökellik piyazı

**Kullanılan Malzemeler:** Çökellik (300 g), soğan (5 adet), salatalık (4 adet), sivri biber (100 g), kuru veya taze reyhan (1 avuç), dövülmüş ceviz içi (1 avuç), maydanoz (1 demet), tuz, kırmızıbiber, eritilmiş tereyağı (1 kaşık)

**Gıda Olarak Tüketimi:** Salata olarak tüketilir. Eski usulde ise çökellik piyazı fırından alınan sıcak ekmele veya yemeğe ayrı bir tat vereceğine inanılan ekmeği kaşık olarak kullanarak tüketilirdi.

**Hazırlanışı:** Malzemeler tepsi veya çukur bir kaba küçük küçük doğranır. Salatalık ve domatesler kabukları soyulmuş olarak kullanılır. Malzemeler elle yoğrulur, karışıkça su ilave edilir ve rengi pembeleşinceye kadar yoğrulmaya devam edilir. Malzeme uygun kıvamda geldikten sonra soğuk olarak servis yapılır.

**3.18. Kullanılan Bitkinin Adı:** Buğday (*Triticum aestivum*), Nohut (*Cicer arietinum*), Nane (*Mentha longifolia*)

**Yemek Adı:** Yoğurtlu çorba.

**Kullanılan Malzemeler:** Aşurelik buğday (1 kâse), önceden ıslatılmış nohut (1 çay bardağı), kuru nane (1 tutam), yoğurt (aldığı kadar), tuz

**Hazırlanışı:** Buğday ile nohut suda kaynatılır, piştikten sonra tuz, nane ve alabildiği kadar da yoğurt ilave edilir. Soğuk olarak servis yapılır.

**3.19. Kullanılan Bitkinin Adı:** Ceviz (*Juglans regia*), Akdut (*Morus alba*)

**Yemek Adı:** Eset gaygana

**Kullanılan Malzemeler:** Yumuşak pide (1 adet), dövülmüş ceviz içi (200 gr), pekmez (1 çay bardağı)

**Hazırlanışı:** Pidelere çatala gelecek şekilde ufak ufak doğranarak kayık bir tabağa dizilir. Dövülmüş ceviz içi pekmeze katılır ve tabağa dizilmiş pidenin üzerine dökülür, biraz bekletildikten sonra servis edilir. Tatlı olarak tüketilir.

**3.20. Kullanılan Bitkinin Adı:** Asma (*Vitis vinifera*), Buğday (*Triticum aestivum*), Tarçın (*Cinnamomum verum*), Karanfil baharatı (*Syzygium aromaticum*)

**Yemek Adı:** Küp tarhanası

**Kullanılan Malzemeler:** Üzüm suyu (şıra), şeker, bulgur, düğürcük (aşurelik kırık buğday), tarçın, karanfil

**Hazırlanışı:** Üzüm suyunun tadına göre içerisine toz şeker koyularak kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya bulgur ve düğürcük konular, pişmesine yakın tarçın ve karanfil atılır. Ocaktan alındıktan sonra isteğe göre malzeme azaltılıp çoğaltılır. Çok yapıldığı zaman bir kaba alınır ve soğuması sağlanır. Hemen tüketilebilir ya da küp tarhanası ıslatılıp üzerine dövülmüş ceviz serpilerek sıcak olarak servis yapılır.

**3.21. Kullanılan Bitkinin Adı:** Akdut (*Morus alba*)

**Yemek Adı:** Kuru dut hoşafı

**Kullanılan Malzemeler:** Dut kurusu, su

**Toplama Şekli:** Olgunlaşmış dut meyveleri toplanır ve kurutulur.

**Hazırlanışı:** Bir tencerede su kaynatılır, içerisine kuru dut ilave edilir. Dutlar yumuşayınca sudan çıkarılır. Soğuk algınlığı veya grip için içilecekse karabiber ile sıcak olarak tüketilir. Eğer komposto gibi içilecekse soğuk servis edilir.

**3.22. Kullanılan Bitkinin Adı:** Ayva (*Cydonia oblonga*)

**Yemek Adı:** Ayva galiyesi

**Kullanılan Malzemeler:** Ayva (2 adet iri boy), kemikli kuzu eti (500 g), toz şeker (1 çay bardağı), tuz, su (aldığı kadar)

**Gıda Olarak Tüketimi:** Ana yemek olarak tüketilir.

**Hazırlanışı:** Tencerenin içerisine etler dizilir, üzerine az miktarda tuz dökülür. Daha sonra üzerine küp şeklinde doğranan ayvalar dizilir, üzerine toz şeker serpilir ve az miktarda tereyağı ilave edilerek pişirilir.

**3.23. Kullanılan Bitkinin Adı:** Fasulye (*Phaseolus vulgaris*), Soğan (*Allium sepa*), Domates (*Solanum lycopersicum*), Biber (*Capsicum species*)

**Yemek Adı:** Kuru kemik yahnisi (Badiç yahnisi)

**Kullanılan Malzemeler:** Çırtılmış kurutulmuş taze fasulye, soğan (1 baş), kuru kemik, tereyağı (1 kaşık), salça, tuz, kırmızıbiber

**Hazırlanışı:** Güz zamanı kavurma için kesilen davarların kaburga ve küçük kemikleri tuza belenerek dam, balkon veya avlu gölgesinde kurutulur. Yine güzden içli taze fasulyeler de serilip kurutulur. Soğan çırtılarak yağda kavrulur, üzerine yıkanmış kuru kemikler sıralanıp onun üzerine çırtılmış fasulyeler dökülür. Salça, tuz ve kırmızıbiber eklenerek pişmeye bırakılır. Suyu azalırsa biraz su ilave edilir. Sıcak servis yapılır. Ana yemek olarak tüketilir.

**3.24. Kullanılan Bitkinin Adı:** Kayısı (*Prunus armeniaca*), Vişne (*Prunus cerasus*), Kiraz (*Prunus avium*), Çilek (*Fragaria vesca*)

**Yemek Adı:** Zürbiye

**Kullanılan Malzemeler:** Yoğurt (1 kg), toz şeker (1 çay bardağı)

**Gıda Olarak Tüketimi:** Tatlı olarak tüketilir.

**Hazırlanışı:** Şeker yoksa yerine evde bulunan kayısı, vişne, kiraz, çilek, reçeli de kullanılabilir. Yoğurdun içerisine şeker veya reçellerden birisi karıştırıldıktan sonra servis edilir.

**3.25. Kullanılan Bitkinin Adı:** Buğday (*Triticum aestivum*)

**Yemek Adı:** Un helvası

**Kullanılan Malzemeler:** Un (1 kg), sana yağı (2 paket) veya tereyağı (bir paket), toz şeker (5 su bardağı), su (1 su bardağı), tuz (tatlılara bir fiske tuz atılması adettendir)

**Hazırlanışı:** Yağ eritilip kızdırıldıktan sonra üzerine un eklenir. Un kızarıncaya kadar karıştırılıp üzerine şeker ve su ekleyerek bir müddet karıştırılır. Şekerin eriyip una karıştığı görülünce çok az tuz atılıp karıştırmaya devam edilir.

İsteğe göre bir kaşık zeytinyağı dökülüp tekrar karıştırılır. Helva kıvamına geldikten sonra ocaktan alınır ve tabaklara konularak kaşıkla şekillendirilir. İsteğe göre sıcak ya da soğuk olarak servis edilir (Zeytinyağının iyi geldiği söylenir fakat helvanın içerisine atılmasa da olur).

**3.26. Kullanılan Bitkinin Adı:** Reyhan (*Ocimum basilicum*), Maydanoz (*Petroselinum crispum*), Kuş üzümü (*Vitis vinifera*), Çam fıstığı, (*Pinus pinea*), Buğday (*Triticum aestivum*)

**Yemek Adı:** Doldurma kaburga

**Kullanılan Malzemeler:** Kuru reyhan, maydanoz, kuş üzümü, fıstık, bulgur, baharat, kuzu boşu (1 adet), tuz

**Hazırlanışı:** Bulgur bir tepsiye konulup kuru reyhan, maydanoz, kuş üzümü, fıstık, baharat ve tuz ile iyice karıştırılır. Hazırlanan bu iç kuzunun açılan boşuna doldurulur ve ortasına biraz tereyağı konularak boşun ağzı dikilir. Boş uygun bir tencereye konularak pişmeye bırakılır. Piştikten sonra boşun etrafına yağ sürülür. Tüm yüzeyin kızarması sağlandıktan sonra tencereden boş bir tepsiye alınarak etleri didilir. İçindeki pilavla karıştırılarak servis edilir. Ana yemek olarak tüketilir.

**3.27. Kullanılan Bitkinin Adı:** Karabiber (*Piper nigrum*), Kimyon (*Cuminum cyminum*), Yenibahar (*Pimenta racemosa*) (1/2 avuç)

**Yemek Adı:** Göden

**Kullanılan Malzemeler:** Karabiber (1/2 avuç), kimyon(1/2 avuç), yenibahar(1/2 avuç), kuzu kıyması (2 kg), iri tuz (1 avuç)

**Hazırlanışı:** Kıyma bir tepsinin içine yayılır, üzerine tuz ve baharatlar dökülerek iyice karıştıncaya kadar yoğrulur, üzeri kapatılarak bir gün dinlendirilir. İkinci gün dinlenmiş malzemeden bir parça kopararak tavada veya ızgarada pişirilip yenilir, tadı tam kıvamını almamışsa biraz daha tuz ve baharat eklenir ve önceden hazırlanmış torba veya torbalara konularak dam, avlu veya balkonda güneş almayacak bir yere asılır. Bir hafta on gün sonra kontrol edilir, eğer sertleşmeye başlamışsa torbadan çıkarılıp parçalara ayrılarak yerine konur. Göden torbaya doldurulduktan sonra torbanın ağzı dikilir, torba içindeki göden'in her tarafının aynı kalınlıkta olmasını sağlamak için torba masanın üzerine konular ve merdane ile üzeri düzeltilir. Daha sonra üzerine bir tahta veya kalın bir malzeme konularak bir gün bekletilir. Bu işlem, torba asıldığı zaman içindeki malzemenin bir tarafa toplanmamasını sağlamak için uygulanır. Bu amaçla genellikle 2 adet 25cm x 25cm ebadında veya daha büyük tek bir torba kullanılmaktadır. Ana yemek olarak tüketilir.

(Eski dönemlerde kış mevsimlerinde kasaplar kapalı olduğundan ve çarşıda da sucuk, sosis ve pastırma gibi kahvaltılıklar satılmadığından bazı evlerde 10 kg'a kadar göden yapılırdı. Evlerde yapılan göden yağda kızartıldıktan sonra bazen yemeğe doğranarak, bazen de peynirle beraber kuru kuru tüketilirdi. Günümüzde ise göden çeşit olarak yapılmaktadır.)

**3.28. Kullanılan Bitkinin Adı:** Buğday (*Triticum aestivum*)

**Yemek Adı:** Ekmek kavurma

**Kullanılan Malzemeler:** Ekmek, et kavurması

**Hazırlanışı:** Bir büyük ev ekmeği ya da fırından alınan bir ekmek, tepsiye küçük küçük doğranır, üzerine bol yağlı kaynatılmış ve sulandırılmış kavurma dökülür. Tepsiden kaşıkılarak ya da ayrı tabaklarda servis yapılarak ana yemek olarak tüketilir.

**3.29. Kullanılan Bitkinin Adı:** Buğday (*Triticum aestivum*), Soğan (*Allium cepa*), Reyhan (*Ocimum basilicum*), Domates (*Solanum lycopersicum*)

**Yemek Adı:** Kaburga pilavı

**Kullanılan Malzemeler:** Bulgur (1 ölçü), soğan (1 adet büyük), kuru reyhan, su (2 ölçü), kavurma (200 g), salça (1 kaşık), tereyağı (1 kaşık)

**Hazırlanışı:** Doğranmış soğan tereyağında pembeleşinceye kadar pişirilir, üzerine salça ve kavurma eklenir, biraz karıştırdıktan sonra bulgur ilave edilir. Tüm malzemeler bir süre daha karıştırdıktan sonra tuz eklenir ve yemek dinlenmeye bırakılır. Pilav suyunu çekip uygun kıvama geldikten sonra sıcak olarak servis edilir.

**3.30. Kullanılan Bitkinin Adı:** Buğday (*Triticum aestivum*)

**Yemek Adı:** Kemaliye keşgeyi.

**Kullanılan Malzemeler:** Aşlık (aşurelik buğday) (1,5 bardak), kuzu boyun (1 adet).

**Gıda Olarak Tüketimi:** Ana yemek veya düğün yemeği olarak tüketilir.

**Hazırlanışı:** Et suda haşlandıktan sonra didilip kemiksiz hale getirilir. Önceden ıslatılan buğday et ile karıştırıldıktan sonra üzerine biraz su eklenir ve devamlı karıştırılarak et ile buğday macun haline gelene dek pişirilir ve tabaklarda, üzerine acı sos dökülerek servise edilir. Keşkek evlerde pişirilmesinin yanı sıra kutlama amaçlı olarak durumu iyi olan kişiler tarafından düğünlerde, sünnetlerde ve hacdan gelen kişiler tarafından kazanlarda pişirilerek dağıtılır. Burada keşkek pişirmesini bilenler ve komşularında yardımı ile akşamdan hazırlıklara başlanır. Bu tip kutlamalarda genellikle



bir iki kazan keşkek, bir kazan kızartma, bir kazan pirinç pilavı pişirilir. Bu hazırlıklar için 2- 3 tane davar kesilir, 30-40 kilo aşlık (dövme buğday), 30-40 kilo pirinç ve yeteri kadar tereyağı kullanılır.

**3.31. Bitkinin Adı** Buğday (*Triticum aestivum*), Nohut (*Cicer arietinum*)

**Yemek Adı:** Gendüme pilavı

**Kullanılan Malzemeler:** Aşlık (aşurelik buğday) (1 kâse), nohut (az miktarda), su (3 kâse), kavurma (100 g), tuz, tereyağı (2 kaşık)

**Gıda Olarak Tüketimi:** Ana yemek olarak tüketilir.

**Hazırlanışı:** Malzemelerin tümü bir tencereye konur ve kısık ateşte pişirilir. Yemek suyunu çekince üzerine kızdırılmış tereyağı dökülerek biraz bekletildikten sonra servis yapılır.

**3.32. Kullanılan Bitkinin Adı:** Samıt (Dereotu, *Anethum graveolens*), Kırmızıbiber (*Capsicum annuum*)

**Yemek Adı:** Peynir kavurma.

**Kullanılan Malzemeler:** Samıt (dereotu), kırmızıbiber, kavurma, peynir (Kemaliye peyniri), tuz

**Gıda Olarak Tüketimi:** Özellikle kahvaltılarda tüketilir.

**Hazırlanışı:** Bütün malzemeler bir kabin içerisinde karıştırılarak biraz sulandırılıp kahvaltıda veya yemeklerde ayrı ayrı servis yapılır.

**3.33. Kullanılan Bitkinin Adı:** Reyhan (*Ocimum basilicum*)

**Yemek Adı:** Reyhan Şerbeti

**Kullanılan Malzemeler:** Kurutulmuş veya taze reyhan (Şekil 8).

**Gıda Olarak Tüketimi:** Şerbet olarak öğün aralarında veya yemeklerle birlikte tüketilir.

**Hazırlanışı:** Su kaynatılır bir miktar reyhan kaynar suya bırakılır, bir gece bekletilir, ertesi gün reyhanlar süzülür. Su bir miktar şekerle tatlandırılarak şerbet olarak içilir.

**3.34. Kullanılan Bitkinin Adı:** Işkın (*Rheum ribes*)

**Yemek Adı:** Işkın (Şekil 9)

**Kullanılan Malzemeler:** Taze ışkın sürgünleri veya kökler

**Gıda Olarak Tüketimi:** Salata olarak, meyve gibi öğün aralarında.

**Hazırlanışı:** Çiçek sapları tohuma geçmeden hemen önce toplanır, kabuğu soyularak taze olarak yenir. Ayrıca kökleri sökülerek temizlenir, parçalara ayrılır, su içinde kaynatılır, suyu süzülerek içilir.



Şekil 8. Taze reyhan



Şekil 9. Işkın kökü ve çiçek sapları

Ayrıca başta kayısı, elma, dut, üzüm ve erik kuru ve çitlenmiş çeşitli yiyecek ve içeceklerin yapımında kullanılmaktadır (Şekil 10). Diğer taraftan dut, kayısı ve erikten yapılmış pestil çeşitleri yörede, özellikle kış aylarında, gıda olarak tüketilmektedir.



Şekil 10. Meyve kuruları (zerdali, elma, dut, üzüm, erik kuru ve çitlembik) ve pestil

#### 4. Sonuçlar ve tartışma

Bu çalışmada, Kemaliye ilçesinde doğal olarak yetişen bitki, meyve ve sebzeler kullanılarak yapılan yöreye has yiyecekler incelenmiştir. Yapılan çalışma sonunda yerel halk tarafından 20 familyaya ait 37 bitki çeşidinin gıda olarak tüketildiği belirlenmiştir. Bölgede bitkilerin gıda olarak tüketiminin diğer bölgelere göre daha yüksek olduğu görülmektedir. Örneğin, Eskişehir'in, Mihalicçık ilçesinde 18 familyaya ait 25 (Yücel vd. 2010); Kisecik (Karaman) ilçesinde 11 familyaya ait 17 bitki çeşidinin halk tarafından besin olarak tüketildiği (Yücel vd. 2011) bildirilmiştir. Ordu ili ve çevresinde yapılan bir çalışmada, gıda olarak kullanılan, 18 familyaya ait 35 tür belirlenmiştir (Türkan vd., 2006). Öztürk ve Özçelik (1991); ise Doğu Anadolu bölgesinde yiyecek olarak tüketilen bitkiler üzerine yapmış oldukları çalışmada, *Ranunculus poluninii*, *R. crateris*, *R. polyanthemos*, *Papaver orientale*, *P. bracteatum*, *P. macrostomum*, *P. rhoeas*, *Sinapis arvensis*, *Conringia orientalis* başta olmak üzere toplam 136 türün halk arasında, yaygın olarak beslenme amacıyla tüketildiğini saptamışlardır. Yapılan bir diğer çalışmada ise, Muş ve çevresindeki gıda olarak en fazla tüketilen yabancı ot türleri *Eremurus spectabilis*, *Salvia sclarea*, *Gundelia tournefortii*, *Amaranthus retroflexus*, *Urtica dioica*, *U. Urens*, *Silene vulgaris* olarak belirlenmiş ve dengeli beslenme için yabancı otların kullanılması gerektiği vurgulanmıştır (İyigün vd., 2001). Erzurum ili Ilıca bölgesinde yapılan etnobotanik bir çalışmada ise 60 bitki taksasının gıda, ilaç, boyar madde ve yakıt olarak kullanıldığı belirlenmiştir (Özgen vd., 2003). Doğu Anadolu Bölgesinde gerçekleştirilen etnobotanik taramalar sonucu, bölgede yayılış gösteren tıbbi ve yenen bitkiler yapılan bir çalışmada belirlenerek liste halinde verilmiştir (Özgöçke ve Özçelik, 2003). Diğer taraftan *Portulaca oleraca*, *Urtica dioica*, *U. urens*, 'in Muş yöresinde de yiyecek olarak tüketildiği bildirilmektedir (İyigün ve Özer, 2001). Ancak yabancı otların pişirme yöntemleri, sunuş ve tüketim biçimleri bölgesel olarak önemli değişim göstermektedir. Örneğin Nazilli (Aydın) (Yücel ve Tunay, 2002) Çifteler (Eskişehir) (Yücel ve Unay 2008) Kütahya (Yücel ve Tülükoğlu, 2000) ve çevresinde yapılan çalışmalarda bu durum açıkça görülmektedir.

Tüketilen yabancı bitkilerin gıda içeriklerinin de son derece önemli olduğu, bazı besin öğeleri bakımından kültürü yapılan bitkilerden daha yüksek besleyicilik özellikleri taşıdığı bilinmektedir (Tosun vd., 2003; Kaya vd., 2004; Kırbag ve Zengin, 2006). Diğer taraftan Anadolu'da yabancı bitkilerin gıda olarak ve tıbbi amaçla kullanışı oldukça yaygın olmakla birlikte, farklı bölgelerde aynı bitkiler farklı şekillerde tüketilmektedir (Demir, 2006; Certel vd., 2006; Yapıcı vd. 2009; Güler, 2010; Şimşek, vd. 2004). Yapılan bu çalışma ile bazı bitkilerin bilinenin dışında yöreye has bir şekilde tüketildiği görülmektedir. Kemaliye'de en yaygın şekilde üretilip tüketilen geleneksel gıdaların; mürver reçeli, lök, beş ateş, karadut pekmezi, dut pekmezi, zitrin, kırış, ceviz sürgünü, cevizli taze fasulye, pestil kavurma (çullama), kör dolma, perhis dolması (cevizli dolma), çavutlu (un) çorbası, kayısı kavurma, düğürcük, aşlık çorbası (badiç), çökellik piyazı, yoğurtlu çorba, eset gaygana, küp tarhanası, kuru dut hoşafı, ayva galiyesi, kuru kemik yahnisi (badiç yahnisi), zürbiye, un helvası, doldurma kaburga, göden, ekme kavrurma, kaburga pilavı, Kemaliye keşgeyi, gendüme pilavı ve peynir kavurma olduğu belirlenmiştir. Bu çalışma sonucunda Kemaliye ilçesinde ceviz ağacı sürgünü gibi bitki sürgünlerinin haşlandıktan sonra gıda olarak tüketildikleri belirlenmiştir. Ayrıca, mürver, dut (beyaz veya siyah), kiraz, zerdali, kayısı, üzüm gibi birçok meyvenin tatlı tipi yiyeceklerin üretiminde kuru veya taze olarak kullanıldıkları, ayva gibi bazı meyvelerin etli ana yemeklere de katılabildiği tespit edilmiştir.

Kemaliye ilçesinde üretildiği belirlenen geleneksel gıdaların üretiminde kullanılan malzemeler incelendiğinde, toplam 10 ürünün formülasyonunda buğday (kör dolma, aşlık çorbası, yoğurtlu çorba, küp tarhanası, doldurma kaburga, kaburga pilavı, Kemaliye keşkeği, gendüme pilavı) veya buğdayın kırılıp bulgur ufaklığına gelmesi ile yapılan düğürcük (perhis dolması, düğürcük, küp tarhanası)'ün kullanıldığı tespit edilmiştir. Buğday'dan sonra en çok kullanılan malzemenin dut (lök, beş ateş, karadut pekmezi, dut pekmezi, kuru dut hoşafı, vitrin) ve ceviz (lök, beş ateş, cevizli taze fasulye, perhis dolması, çökellik piyazı, eset gaygana) olduğu belirlenmiştir. Özellikle içerdiği yağlardan dolayı sağlık açısından faydalı bir gıda olarak kabul edilen cevizin (Vadivel vd., 2012) tatlı türü yiyeceklerin yanı sıra ana yemeklerde de (cevizli taze fasulye, perhis dolması, çökellik piyazı, eset gaygana) kullanılması dikkat çekicidir. Diğer taraftan gıda olarak tüketilen yiyeceklerin içeriğinde değişik biçimlerde bitkilerin mutlaka kullanıldığı, dolayısıyla bitkilerin insan beslenmesinin temel unsuru olduğu görülmektedir.

Her geçen gün artan ihtiyaçlarının karşılanabilmesi, biyolojik zenginliklerin çok iyi bir şekilde belirlenerek, en yüksek faydayı sağlayacak şekilde bir yararlanma biçiminin ortaya konulmasını zorunlu kılmaktadır. Yabani bitkilerin gıda olarak tüketiminin, mutfak sanatları açısından da son derece önemli olduğu ortaya çıkmaktadır. Günümüzde mutfak sanatları ve mutfak kültürünün korunarak doğru şekilde aktarılması yöresel damak zevklerinin ortaya çıkarılmasına yönelik çalışmalara da katkı sağlamaktadır. Turizm endüstrisinde pazarlama ve tanıtım bölgesel, yöresel veya noktasal olarak yapılmaktadır. Bunun sonucu olarak, kültür amaçlı seyahatlerin sayısı artmaktadır. Dolayısıyla sadece yöresel lezzetleri tanımak için turizm faaliyetleri yapılmaktadır. Bu nedenle bölgesel değerlerin ortaya çıkarıldığı yerel mutfak kültürüne yönelik uygulamalar, yörenin pazarlamasına ayrı bir değer katmaktadır.

Bu çalışmada Kemaliye ilçesinde yetişen bitki, meyve ve sebzeler ve bunların gıda amaçlı tüketimleri, geleneksel hazırlanma yöntemleri de verilerek detaylandırılmıştır. Araştırmanın sonuçları, Kemaliye ilçesinde yaşayan halkın doğal malzemeler kullanarak geleneksel yöntemlerle, yöreye özgü gıdalar ürettiklerini ortaya koymuştur. Kemaliye ve çevresinde yöresel olarak gıda amaçlı tüketilen bitkiler burada verilen çeşitlerden ibaret değildir. Bölgede yapılacak daha ayrıntılı çalışmalar ile yöresel gıdalar ve tüketim biçimleri ayrıntılı bir şekilde ortaya konması gerekir. Geleneksel gıdalar olarak da adlandırılan bu tip gıdaların tanımlanması ve detaylı çalışmalarla koruma altına alınması, Türk mutfak kültürünün yaşatılması ve gelecek kuşaklara aktarılması bakımından büyük önem taşımaktadır.

#### Kaynaklar

- Akpınar, E. 2004. Doğu Anadolu Bölgesi'nde alternatif turizm merkezi olmaya aday bir ilçe: Kemaliye, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi. 6/2. 207-236.
- Certel, M., Sık, B., Cengiz, F., Karakas, B. 2006. Antalya yöresinde tüketilen yenilebilir bazı yabani bitkilerin nitrat ve nitrit içerikleri. Türkiye 9. Gıda Kongresi; Bolu.
- Demir, H. 2006. Erzurum'da yetişen madımak, yemlik ve kızırmak bitkilerinin bazı kimyasal bileşimi. Bahçe. 1/2. 55-60.
- Güler, S. 2010. Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi. 26/2. 24-30.
- İyigün, Ö., Özer Z., 2001. Muş ve yöresinde gıda olarak kullanılan yabancı otlar, Türkiye Herboloji Dergisi, 4 (2)66-73.
- Kaya, İ., İncekara, N., Nemli, Y. 2004. Ege Bölgesi'nde sebze olarak tüketilen yabancı kuşkonmaz, sirken, yabancı hindiba, rezene, gelincik, çoban değneği ve ebegümecinin bazı kimyasal analizleri. Yüzcüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Bilimleri Dergisi (J. Agric. Sci.). 14/1. 1-6.
- Kırbağ, S., Zengin, F. 2006. Elazığ yöresindeki bazı tıbbi bitkilerin antimikrobiyal aktiviteleri. Yüzcüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Bilimleri Dergisi (J. Agric. Sci.). 16/2. 77-80.
- Özgökçe F., Özçelik, H., 2003. Ethnobotanical aspects of some taxa in East Anatolia, Turkey, Economic Botany, 697-704.
- Öztürk, M., Özçelik, H., 1991. Doğu Anadolu'nun faydalı bitkileri / useful plants of East Anatolia, SISKAV, Semih Ofset Matbaacılık.
- Şimşek, I., AYTEKİN, F., YEŞİLADA, E., YILDIRIMLI, Ş., 2004. An ethnobotanical survey of the Beypazari, Ayas, and GÜDÜL district towns of Ankara province (Turkey), Economic Botany, 58(4):705-720.
- Şimşek, M., Efeoğlu, M. 1996. Her yönüyle Kemaliye, İstanbul, T.C. Kemaliye Kaymakamlığı Köylere Hizmet Götürme Birliği Yayını, 500-510.
- Tosun İ., Karadeniz., Yüksel S., 2003. Samsun yöresinde tüketilen yenilebilir bazı yabancı bitkilerin nitrat içerikleri, Ekoloji Çevre Dergisi, 12, 32-34.
- Türkan, Ş., Malyer, H., Özaydın, S., Tümen, G., 2006. Ordu ili ve çevresinde yetişen bazı bitkilerin etnobotanik özellikleri, Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 10(2): 162-166.
- Vadivel, V., KUNYANGA, C.N., BIESALSKI, H.K. 2012. Health benefits of nut consumption with special reference to body weight control. Nutrition. 28/11-12. 1089-1097.
- Yapıcı, Ü., Hoşgören, H., Savaş, Ö. 2009. Kurtalan (Siirt) ilçesinin etnobotanik özellikleri. Dicle Üniversitesi Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Dergisi. 12. 191-196.
- Yücel, E., Tülükoğlu, A. 2000. Gediz (Kütahya) çevresinde halk ilacı olarak kullanılan bitkiler. Ekoloji (Çevre Dergisi). 9/36. 12-14.
- Yücel, E., Tunay, M., 2002. Nazilli (Aydın) ve yöresinde gıda olarak kullanılan yabancı otlar, Türkiye Herboloji Dergisi, 5(2): 10-17.
- Yücel, E., Unay, N. 2008. Çifteler İlçesinde gıda olarak tüketilen yabancı bitkilerin tüketim biçimleri ve besin ögesi değerleri. Cetemenler Dijital, Eskişehir.
- Yücel, E., 2008. Türkiye'de Yetişen Tıbbi bitkiler I, Cetemenler Dijital, Eskişehir.
- Yücel, E., Güney, F., Şengün, İ. Y. 2010. Mihalıççık (Eskişehir) ilçesinde tüketilen yabancı bitkiler ile bunların tüketim biçimlerinin saptanması, Biological Diversity and Conservation. 3/3. 158-175.
- Yücel, E., Tapırdamaz, A., Şengün, İ.Y., Yılmaz, G., Ak, A. 2011. Kisecik Kasabası (Karaman) ve çevresinde bulunan bazı yabancı bitkilerin kullanım biçimleri ve besin ögesi içeriklerinin belirlenmesi, Biological Diversity and Conservation. 4/3. 71/82.

(Received for publication 05 December 2012; The date of publication 15 August 2013)