



T.C.
ŞANLIURFA
VALİLİĞİ

ŞANLIURFA SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS ARAŞTIRMALARI

2025



T.C.
ŞANLIURFA
VALİLİĞİ

ŞANLIURFA

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS ARAŞTIRMALARI

I. CİLT

2025

ŞANLIURFA
SOMUT OLMAYAN
KÜLTÜREL MİRAS
ARAŞTIRMALARI

I-II. CİLT
ŞANLIURFA VALİLİĞİ YAYINLARI

Birinci Basım: Ağustos 2025

ISBN 978-625-445-142-3

Şanlıurfa İli Kültür Eğitim Sanat ve Araştırma Vakfı (ŞURKAV) Katkılarıyla

Editörler

Prof. Dr. Yakup ÇELİK
Öğr. Gör. S. Sabri KÜRKÇÜOĞLU

Bölüm Editörleri

Prof. Dr. Halit KARATAY
Prof. Dr. Ahmet Ferit ATASOY
Prof. Dr. Mehmet ÖNAL
Doç. Dr. Ömer KIRMIZI
Dr. A. Cihat KÜRKÇÜOĞLU
Öğr. Gör. S. Sabri KÜRKÇÜOĞLU
Mustafa AKGÜL
Mehmet Bakır KARADAĞLI
Abuzer AKBIYIK

Görsel Tasarım

Mustafa AKGÜL

Tashih

Mehmet Emin MERCAN
Hilal YÜKSEL
Ali Nur HAYIRLI
Selahattin E. GÜLER

Baskı

EMSAL Matbaa Tanıtım Hizmetleri San. ve Tic. Ltd. Şti.

Bahçekapı Mah. 2477. Cad. No:6 Etimesgut / Ankara

Tel: 0 312 278 82 00 - Sertifika No: 46753

“Şanlıurfa Somut Olmayan Kültürel Miras Araştırmaları” adlı kitap Şanlıurfa Valiliği yayını olup kitapta yer alan yazıların içerik, dil, imla ve ilmi sorumluluğu ile hukuki sorumluluğu yazarlara aittir. Yazıların içeriği Şanlıurfa Valiliği’nin görüşlerini yansıtmaz. İzinsiz kopya edilemez ve çoğaltılamaz.

ŞANLIURFA'DAKİ DOĞAL BİTKİLERİN VE MEYVELERİN YEME-İÇME KÜLTÜRÜNDE KULLANIMI

Prof. Dr. Hasan AKAN
Harran Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi
Biyoloji Bölümü

GİRİŞ

Anadolu toprakları pek çok medeniyete ev sahipliği yapmıştır ve zengin bir geleneksel bilgi mirası taşımaktadır. Anadolu'da birçok yerel bitki asırlardır gıda için kullanılmaktadır. Bu açıdan, Anadolu'da bitkilerin geleneksel kullanımları özgün değer taşımaktadır. Bu bilgilerin gelecek nesillere aktarılabilmesi önem arz etmektedir. Özellikle, son yıllarda doğal ve organik gıdalara karşı tüketicinin artan talebi bu bitkilere ilgiyi daha da artırmıştır (Kendir ve Güvenç, 2010).

Yenilebilir yabancı bitkiler Anadolu'da yaklaşık 50.000 yıldır kullanılmaktadır. Mezopotamya, Eski Mısır, Hitit, Yunan, Roma, Selçuklu ve Osmanlı gibi uygarlıklar bu yabancı bitkilerden birçok amaç için yararlanmış ve bu bitkileri kendi beslenme kültürlerine dâhil etmişlerdir (Urhan ve ark., 2016; Kayabaşı ve ark., 2018).

Şanlıurfa, dünyada tarımın başlangıç noktası olarak kabul edilir. Bitkilerin ilk kez Şanlıurfa ili sınırları kapsamında Karacadağ ve çevresinde yetiştirildiğini, MÖ 10.000'li yıllarda tarıma alındığı bilinen buğdayın ana vatanının ise yine bu şehir olabileceğini gösteren bio-genetik araştırmalar mevcuttur. Günümüzde, Harran Ovası adeta bir tarım merkezidir. İl genelinde Fıstık üretimi de çok yaygındır. Türkiye'nin önemli bağları ve üzümleri Şanlıurfa'da bulunmaktadır. Köme ve pestiller

de üzümlerden yapılan yöresel tatlılardır. Ayrıca, Halfeti ve Birecik ilçelerinde zeytincilik yaygındır.

Dünya genelinde gıda olarak kullanılan yabancı bitki türlerinin 10.000'nin üzerinde olduğu rapor edilmiştir (Yücel ve ark. 2010). Anadolu'da gıda, çay, atıştırmalık, koku ve tat vericilerle beraber 1200 civarında doğal bitkiden gıda olarak yararlanılır (Ertuğ, 2014).

Şanlıurfa ve çevresinde yetişen yabancı bitkiler hem insan beslenmesi için hem de ekonomik açıdan önemli yer tutmaktadır. Şanlıurfa'da yaşayan yöre halkının, gıda olarak tükettiği yabancı bitkiler özellikle ilkbahar aylarında kırsal kesimde yaşayan insanlar tarafından toplanarak semt pazarlarına getirilmektedir. Bu bitkilerin bir kısmı çiğ veya pişirilerek taze tüketildiği gibi, bir kısmı dondurularak, kurutularak, salamura edilerek veya konserveye işlenerek de tüketilmektedir.

Daha önce yaptığımız çalışmalar arasında; Şanlıurfa isotunun tarihçesi ve etnobotanik özellikleri (Akan ve ark., 2005), Şanlıurfa semt pazarlarında satılan doğal bitkilerin etnobotaniği (Akan ve ark., 2006), GAP Bölgesi'nden toplanan meyan kökü bitkisinin etnobotanik özellikleri (Akan ve Balos, 2007), Halfeti Meyve yemekleri (Atçı ve Akan, 2021) ve Karaköprü (Şanlıurfa)'da gıda olarak tüketilen yabancı bitkiler üzerinde etnobotanik bir araştırma (Akan ve Balos, 2023) mevcuttur.



ŞANLIURFA YEME-İÇME KÜLTÜRÜNDE KULLANILAN BAZI DOĞAL BİTKİLER

1) Akbaldır (Çazring) (*Ornithogalum narbonense*):

Bitki yıkanır, ayıklandıktan ve ince ince doğrandıktan sonra biraz suyla yumuşayınca kadar haşlanmaktadır. Tuz ve biber ile ezilmekte ve hafif ateşle ısıtılmaktadır. Sonra yoğurt katılmakta ve kâselere doldurulmadan önce üzerine sade yağ dökülerek servis edilmektedir. Yaprakları tazeyken toplanır, böreği, kavurması da yapılmaktadır.

2) Biyam (Meyan) (*Glycyrrhiza glabra*):

Köklerin dış kabukları soyulup, geriye kalan orta kısım parçalanır ve suda 1-2 saat bekletildikten sonra içilir. Sıcak yaz aylarında soğuk şerbet halinde de satılır. İhracatı yapılan önemli bir bitkidir. Yöre halkı tarafından İyice temizlenen kökü taze iken emilir.



3) Çağla Aşısı: (*Amygdalus communis*):

Malzemeler: Badem, Nohut, Safran, Karabiber

Yapılışı: Çağla meyvesinin çekirdekleri çıkarıldıktan sonra haşlanır ve süzülür. Ardından kuşbaşı et, nohut, tuz ve baharatlar eklenir. Yemeğin içerisine süzme yoğurt ve yumurta konulur. Safran tereyağıyla birlikte tavada ısıtılarak yemeğin üzerine serpilir.

4) Dejnük (*Lepidium sativum*):

Gıda amaçlı olarak yemeği yapılır. İlkbaharda bitkinin toprak üstü kısımları taze iken toplanır. Yıkanır, doğranır, haşlanır, suyu süzülür, iki el yardımıyla avuç içinde iyice sıkılır. Pilavı ve kavurması yapılır. Suyundan arındırılan haşlanmış bitki tavada ya da tencerede soğanla beraber kavrulurken yenir. İsteğe göre üzerine yumurta kırılabilir. Hazırlanmış olan ve kavrulmuş bitki bulgur pilavına katılır.





5) Ğerdel (Hardal) (*Sinapis alba*):

Bitki tazeyken gövdeyle beraber yapraklarına tuz dökülerek çiğköfteyle beraber yenir. Hardal otunun kökleri kesilir, yaprakları kaynar tuzlu suda haşlanır. Haşlanınca süzüp soğuk sudan geçirilir. Sarımsak, zeytinyağı ve limon ile harmanlayarak hardal otu salatası hazırlanır. Salatalarda yeşillik malzemesi olarak da kullanılır.

6) Ğuriz (*Anchusa azurea*):

Bitkinin taze taban yaprakları toplanır, soğanla birlikte kızartılır, haşlanarak yemeğı yapılır. Haşlanan bitki kısımları yağda kızartıldıktan sonra üzerine yumurta kırılarak yenilebilir. Ayrıca gözlemesi yapılır. Bazen pilava da katılır.

7) Kardi (*Arum dioscoridis*):

Taze yapraklarından tırşık adı verilen çorba yapılır. Yörede bu çorbaya Kürtçede gari/gardi çorbası adı



verilmektedir. Çiçek açmadan önce kardi yaprakları, gövdesiyle beraber sökülür, temizledikten sonra doğranır, yıkanır. Ayrıla beraber haşlanır, suyu süzülür, suyu iyice sıkılır. Üzerine dövülmüş buğday bir miktar su, ve sumak ilave edilir. Yaklaşık 45-60 dakika kaynatıldıktan sonra, yemeğı hazır olur. Aç karna yendiğinde, bağırsak parazitlerine ve gastirit'e iyi geldiğı söylenmektedir. Yaprakları kurutulularak da kullanılır. Yapraklar işlenmeden yenmemelidir. Ağızda uyuşukluk, dil ve yanaklarda batmalar, bulantı ve kusmaya, ishale sebep olur.

8) Keme Kavurması (*Terfezia boudieri*):

Kemeler suda bekletilir. Su ile yıkanır ve küp şeker şeklinde doğranır. Kuşbaşı eti tencereye bırakılır, etin rengi değışince kemeler eklenir ve haşlamaya devam edilir. Sonra yağ ilave edilir, tuz ve karabiber ilave edilir, genelde beyaz pilavla yenilir.





9) Kebere (Capparis sicula):

Meyvesi ve çiçek tomurcukları salamura yapılıdır. Kebere bitkisi sirke, limon tuzu, tuz ve sarımsak kullanılarak turşusu hazırlanır. Hazırlanan turşu sebze ve et yemeklerinde yemeğin içine serpilerek tüketilir.

10) Kömeç (Tolik) (Malva neglecta):

Bitkinin toprak üstü kısımları ilkbaharda tazeyken toplanır, yıkanır, doğranır, ıspanak gibi iyice kaynatılır. Kavurması yapılır. Elde sıkılarak suyu süzülür, soğanla beraber kavrulur, isteğe göre salça ve yumurta da katılabilir. Üzerine yoğurt dökülerek de servis yapılır. Katmer, börek ve pidelerde kullanılır. Çok yönlü değerlendirilen bir bitkidir. Haşlanarak suyu süzülen bitki buzdolabında saklanır. İhtiyaç halinde tüketime hazır bulundurulur.



11) Kenger (Kereng) (Gundelia tournefortii):

Şanlıurfa'da özellikle Karacadağ ve Viranşehir'de ilkbaharın ilk aylarında köylüler tarafından toplanan bu bitkinin kök ve genç sürgünleri, daha sonra şehir merkezindeki halk pazarlarında satışa sunulur. Genç sürgünleri temizlenip, ince ince doğranır ve pişirilerek yemeği yapılır. Göçerlerin vazgeçilmez gıdasıdır.

12) Patlak Aşı (Patlak kavurması) (Ficus carica):

Malzemeler: Ham İncir, Karabiber, Kırmızı Pul Biber (isot), Biber Salçası, Zeytinyağı

Yapılışı: İncirler temizlenip ikiye bölünür ve haşlanır. Ardından süzgeçten geçirilir. Üzerine tuz, baharatlar ve salça eklenip karıştırılır. Son olarak zeytinyağında kavrulup pişmiş yumurta eklenerek servis yapılır.





13) Pirpirim (*Portulaca oleraceae*):

Bitki ince ince doğranıp salata yapımında kullanılır. Yörede "bostana" adı verilen bir tür salata yapımında kullanılır. Kışlık malzeme olarak da kullanılabilir. Bitki kaynatıldıktan sonra suyu sıkılıp atılır



14) Strizerg (*Centaurea iberica*):

Bitkinin toprak üstü kısımları ilkbaharda tazeyken toplanır, yıkanır, doğranır, ıspanak gibi iyice kaynatılır. Elde sıkılarak suyu süzülür, soğanla beraber kavrulur, isteğe göre salça ve yumurta da katılabilir. Üzerine yoğurt dökülerek de servis yapılır. Kavurmasının yanısıra pilava da katılır. Börek ve pidelerde kullanılan çok yönlü değerlendirilen fakir dostu bir bitkidir. Bahar aylarında çuvallarla toplayan aileler vardır. Haslanarak suyu süzülen bitki buzdolabında saklanır. İhtiyaç halinde tüketime hazır bulundurulur.



15) Tuzık (*Nasturtium officinale*):

Bitkinin toprak üstü kısımları salatalarda kullanılmak üzere tüketilir.

ŞANLIURFA VE HALFETİ'DE YAPILAN MEYVE YEMEKLERİ

Halfeti, tarihi mirası, geleneksel mutfağı, eşsiz kültürü ve sıra dışı coğrafyasıyla 2013 yılında Uluslararası Cittaslow birliğine üyeliği kabul edilmiş ve güneydoğunun ilk "sakin şehir unvanını almıştır. Slowfood hareketinin gelişmesi ve yaygınlaşması düşüncesi ile her sene geleneksel olarak "Halfeti Meyve Yemekleri Festivali" düzenlenmektedir. Halfeti sular altında kalmadan önce nehir kenarında her çeşit meyvelerin yetiştirildiği ve bu meyvelerle de her çeşit meyve yemeklerinin yapıldığı bilinmektedir.

Meyve Yemekleri:

1) Erik Tava (Erik Aşısı)

Malzemeler: Yeşil Erik, Zeytinyağı, Kara Kekik, Kimyon, Karabiber, Domates, Arpacık Soğan, Sarımsak, Kırmızı Toz Biber, Biber Salçası.

Yapılışı: Kuzu eti fırın kabına yerleştirilir, soğan, sarımsak, biber, baharatlar ve zeytinyağı eklenir. Ardından doğranmış erikler ve domatesler ilave edilir. Yemeğin üzeri kapatılıp odun fırınında pişirilir.



2) Nar Ekşili Soğan Kebabı (Pivaz Kebabı)

Malzemeler: Soğan, Karabiber, Kırmızı Toz Biber, Nar Ekşisi, Domates (Salça).

Yapılışı: Kıyma, et, tuz ve baharatlarla yoğrulur. Soğanlar ikiye bölünerek aralarına yoğrulmuş kıyma et konularak tepsiye dizilir. Üzerine nar ekşisi ve salça serpilir. Fırında pişirilir.

3) Ayva Güveci

Malzemeler: Kuzu eti, Ayva, Patates, Kekik, Havuç, Soğan, Domates (Salça), Zeytinyağı, Karabiber, Pul Biber, Yeşilbiber.

Yapılışı: Kuzu eti, ayva, patates, havuç ve soğanla birlikte zeytinyağında kavrulur. Üzerine su ve baharatlar eklenir. Ardından fırında pişirilir.

4) Yenidünya Kebabı

Malzemeler: Yeni dünya (erik), Soğan, Karabiber, Yeşil Biber, Domates, Zeytinyağı.

Yapılışı: Kıyma et, tuz ve baharatla yoğrulup çekirdeği çıkarılmış yenedünya meyvesinin içine yerleştirilir. Yağlanmış fırın tepsinde dizilir ve üzerine domates, yeşil biber, kuru soğan konulup fırında pişirilir.



5) Kuru Meyveli İç Pilav

Malzemeler: Pirinç, Badem, Antep Fıstığı, Üzüm, Kayısı

Yapılışı: Islatılmış pirinç, tereyağlı tencereye alınır. Üzerine tuz ve baharatlar eklenip kısık ateşte az kavrulur, kuru yemiş ve kuru meyvelerle harmanlanıp su eklenerek tekrar pişirilir

6) Kavun Dolması

Malzemeler: Kavun, Pirinç, Kuş Üzüümü, Zeytinyağı, Badem, Çam Fıstığı, Karabiber, Kişniş, Biberiye, Soğan.

Yapılışı: Kavunun çekirdekleri temizlenip içi oyulur. Haşlanmış pirinç, soğan, et kıyma ve baharat karışımı kavunun içine yerleştirilir. Kavunun kapağı kapatılıp fırında pişirilir.

7) Nohut Tava

Malzemeler: Nohut, Kırmızı Biber, Yeşil Biber, Zeytinyağı, Soğan, Domates (Salçası).

Yapılışı: Islatılmış nohut, soğan, yeşil biber, kırmızı biber, salça ve baharatlar harmanlanıp tepsiye yayılır. Ardından odun fırınında pişirilir.

8) Kayısı Tavuk Sote

Malzemeler: Tavuk eti, Kayısı, Arpacık Soğan, Kırmızı Biber, Karabiber

Yapılışı: Arpacık soğanlar tereyağında kavrulur. Ardından tavuk eti eklenip tuz, baharatlar, krema ve kayısı ilave edilir. Tavada pişirilir.

9) Elma Kebabı

Malzemeler: Yeşil Elma, Kırmızı Toz Biber, Domates, Karabiber

Yapılışı: Kıyma et, baharatlarla yoğrulup elmalar dört parçaya bölünerek arasına konulur. Tepsiye dizilip üzerine domates, biber ve su eklenerek fırında pişirilir.



10) Ayva Dolması

Malzemeler: Kıyma et, Ayva, Soğan, Zeytinyağı, Pirinç, Limon, Üzüm (Pekmezi), Karabiber, Kimyon, Maydanoz.

Yapılışı: Ayvaların içi oyulup kararmaması için limon suyunda bekletilir. İç harcı için kıyma et, kuru soğan, pirinç, maydanoz, tuz, zeytinyağı ve baharatlar karıştırılır ve ayva içine doldurulup tencerede pişirilir.

11) Taze Otlı Elmalı Kısır

Malzemeler: Bulgur, Nane, Maydanoz, Domates, Elma, Soğan, Nar Ekşisi, Limon, Ayçiçeği Yağı.

Yapılışı: Elmalar küp şeklinde doğranır. Kısır için domates ve yeşillikler doğranıp baharat, tuz ve salça eklenir. Son olarak elmalar, limon suyu, nar ekşisi ve yağ eklenerek karıştırılır pişirilir ve servis edilir.

12) Tereyağlı İncir Kavurması

Malzemeler: İncir, Ceviz, Tarçın.

Yapılışı: İncirler yıkanır ve doğranır. Tavada tereyağı ve şekerle kavrulup üzerine su eklenir. Suyu çekince cevizler eklenir. Ilık ya da soğuk servis edilir. Dondurma eşliğinde de servis yapılabilir.

13) Ayvalı Bulgur Pilavı

Malzemeler: Bulgur, Ayva, Karabiber, Zerdeçal, Limon, Tarçın.

Yapılışı: Ayvalar doğranıp kararmamaları için limon suyunda bekletilir, süzülür, tereyağlı pilavın içine ayvalar eklenip pişirilir. Zerdeçal ve baharat eklenir.

14) Dut Çullama

Malzemeler: (Kuru) Dut, Ceviz, şeker, yumurta

Yapılışı: Dutların sapları ayıklanıp sıcak suda bekletilir. Ardından tereyağında kavrulur. Üzerine şeker ve yumurta eklenir, ceviz içi serpilerek servis edilir.

15) Üzüm Boranası

Malzemeler: Kuzu eti, Siyah Kuru Üzüm, Üzüm Pekmezi, Nohut, Zeytinyağı, Biberiye, Karabiber.

Yapılışı: Bir tencereye doğranmış kuzu eti konulup tereyağı ve zeytinyağıyla kavrulur. Haşlanmış nohut, su, tuz ve baharatlar eklenip kaynatılır. En son üzüm ve üzüm pekmezi eklenip tencerede tekrar pişirilir.

16) Seferceliyye (Etli Ayva)

Malzemeler: Kuzu eti, Ayva, Badem, Kuru Kayısı, Ayçiçeği Yağı

Yapılışı: Ayvalar doğranıp limonlu suda bekletilir. Kayısı ve kuzu eti ayçiçeği yağı ile kavrulup ayva ve badem eklenir. Su ve bal ilave edilip pişirilir.

17) Yumurtalı Erik

Malzemeler: Yeşil Erik, Arpacık Soğan, Kabak, Ayçiçeği Yağı, Biber Salçası, Dereotu, Zerdeçal.

Yapılışı: Arpacık soğanlar yağda kavrulduktan sonra, üzerine yumurtalar eklenip erikler ilave edilir ve kavrulur. Salça ve baharatlar eklenip pişirilir. Dereotu serpilerek servis edilir.



18) Dut Soslu Şabut Balığı

Malzemeler: Şabut Balığı, Kuru Dut, Zeytinyağı, Salça, Kırmızı Biber, karabiber, limon, soğan.

Yapılışı: Balıklar temizlenip salça, limon ve baharatla terbiye edilir, yağda kızartılır. Balığın üzerine kuru soğanlar halka şeklinde doğranarak dizilir ve üzerine dut sosu dökülüp pişirilir. Servis edilir.



19) Bergamot Reçeli (Kebat Reçeli)

Malzemeler: Bergamot, Limon

Yapılışı: Bergamotlar yıkanıp kabukları ve içi parçalarına bölünüp haşlanıp suyu birkaç kez değiştirilir. Ardından şeker, limon suyu ve su eklenip tencerede kıvama gelinceye kadar kaynatılır.



20) Karagül Şerbeti

Malzemeler: Karagül, Nane, Tarçın, Limon

Yapılışı: Gül yaprakları yıkanıp şekerle yoğrulur. Bu karışım bir süre bekletilir ve tülbentle süzülür. Ardından su eklenip tencerede kaynatılır. Birkaç Limon damlası eklenip kıvama geldikten sonra tarçın ve nane eklenir.

21) Karagül Reçeli (Ricale Güla Reş)

Malzemeler: Karagül (Siyah Gül), Limon.

Yapılışı: Gülün taç yaprakları tencereye alınır, toz şeker ilave edilir. Şekerli gül karışımı tencerede kaynatılır, pişmeye yakın limon suyu eklenir ve kıvama gelene kadar tencerede kaynatılır.

SONUÇ

Biyçeşitlilik ve etnobotanik açıdan oldukça değerli olan yabancı bitkilerin yemek kültüründe kullanılmasının sonraki nesillere ulaşması önem arz etmektedir. Köylerden şehirlere göçün arttığı ve kentleşmenin artış gösterdiği günümüzde bunun sonucu olarak kırsalda yaşayan insanlar tarafından geçmişten günümüze kadar kullanılagelen geleneksel bitki kullanımları ile ilgili bilgiler, o kişilerle yok olmaktadır. Geçmişten süregelen bu bilgilerin gelecek nesillere aktarımı ve kayıt altına alınması önemlidir. Doğal bitkilerden yöresel yemeklerin yapılması hem yöre mutfağının tanıtımı hem de yerli ve yabancı turistlerin yöresel lezzetleri tatmaları açısından korunması ve geleceğe aktarılması gerekmektedir. Her

yabancı bitkinin aslında potansiyel bir gıda bitkisi olduğu unutulmamalıdır. Doğal ve genetik bir zenginlik olan yabancı bitkilerin neslinin korunması ve gelecek kuşaklara bu zenginliğin aktarılması gerekmektedir.

(Halfeti meyve yemekleri fotoğraflarına katkılarından dolayı Nihat Özdağ'a teşekkür ederiz.)

KAYNAKÇA

- Akan, H., Aslan, M. (2005). A folkloric and ethnobotanical research on Şanlıurfa isot (Capsicumannuum L.). IV th International Congress of Ethnobotany (ICEB2005). (21-26 August, İstanbul). Abstracts. p. 15.
- Akan, H., Aslan, M. ve Balos, M.M., (2005) Şanlıurfa Semt Pazarlarında Satılan Doğal Bitkilerin Etnobotaniği, Ot Sistematik Botanik Dergisi, 12(2):43-58.
- Akan, H., & Balos, M. (2008). GAP Bölgesi'nden toplanan meyan kökü (*Glycrrhiza glabra* L.) taksonunun ihracat durumu, etnobotanik özellikleri ve tıbbi önemi. Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, 20(2), 233-241.
- Akan, H., & Balos, M. M. (2023). Karaköprü (Şanlıurfa)'da gıda olarak tüketilen yabancı bitkiler üzerinde etnobotanik bir araştırma. International Journal of Life Sciences and Biotechnology, 6(1), 61-81.
- Atçı, E., & Akan, H. (2021). Cittaslow Şehri Halfeti (Şanlıurfa)'nin "Meyve Yemekleri Festivali" nin Etnobotanik Açısından Değerlendirilmesi. Journal of the Institute of Science and Technology, 11(4), 2537-2548.
- Ertuğ, F (2014). Etnobotanik. In: Güner A, editor. Resimli Türkiye Florası, Cilt 1. 2014, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul: Türkiye. p. 319-344.
- Kayabaşı NP, Tümen G, Polat R. (2018). Wild edible plants and their traditional use in the human nutrition in Manyas (Turkey). Indian J Tradit Know. 17(2): 299-306
<http://nopr.niscair.res.in/handle/123456789/43648>
- Urhan, Y., Ege, M. A., Öztürk, B., & Cebe, G. E. (2016). Turkish food plants database. Ankara Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi, 40(2), 43-57.
- Yücel, E. & diğerleri (2010), The wild plants consumed as a food in Mihaliççık district (Eskişehir/Turkey) and consumption forms of these plants, Biological Diversity and Conservation, 3, 158-175.