



Review of Tourism Administration Journal

Journal home page: www.rotajournal.org

ISSN: 2757-6205

YENİLEBİLİR OTLAR VE MUTFAKTAKİ KULLANIMLARI: BURHANIYE ÖRNEĞİ¹

Emine KESKİN USLU^a

İbrahim GÖNEN^b

^aİstanbul Nişantaşı Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu, İstanbul, Türkiye (emine.keskin@nisantasi.edu.tr)

^bİstinye Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, İstanbul, Türkiye (ibrahim.gonen@istinye.edu.tr)

MAKALE GEÇMİŞİ

ÖZ

Gönderim Tarihi:

20.10.2025

Kabul Tarihi:

19.12.2025

Anahtar Kelimeler:

Yenilebilir otlar
Burhaniye
Mutfak kültürü
Kültürel miras

Bu çalışma, Burhaniye’de kendiliğinden yetişen yenilebilir ve içilebilir nitelikteki ot türlerini belirlemek ve bu otların bölge mutfağındaki kullanım biçimlerini ortaya çıkarmak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Çalışmada, nitel araştırma yöntemleri kapsamında doküman inceleme tekniği kullanılarak betimsel analiz tekniğiyle analiz edilmiştir. Elde edilen veriler, doğada kendiliğinden yetişen altmış dört ot türünün yenilebilir veya içilebilir nitelikte olduğunu ve bu otların yöresel mutfak kültürüyle yakından ilişkili olduğunu göstermektedir. Söz konusu ot türleri çoğunlukla kavurma, haşlama ve çiğ tüketim olarak salata ve zeytinyağlı yemeklerde değerlendirilmektedir. Ayrıca, bölgenin iklim ve coğrafi özelliklerinin ot çeşitliliği üzerinde belirleyici olduğunu anlaşılmıştır. Çalışmadan elde edilen sonuçlar, bölgenin yerel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine yönelik yapılacak araştırmalar için temel bir kaynak niteliği taşımaktadır. Ayrıca, kendiliğinden yetişen yenilebilir ve içilebilir nitelikteki otlar sadece beslenmenin bir unsuru değil, aynı zamanda kültürel mirasın korunması açısından da önemli bir değer taşımaktadır.

***Sorumlu Yazar:** Emine KESKİN USLU

E posta: emine.keskin@nisantasi.edu.tr

Önerilen atf

Keskin Uslu, E. & Gönen, İ. (2025). Yenilebilir otlar ve mutfaktaki kullanımları: Burhaniye örneği. *Review of Tourism Administration Journal*, 6 (2), 369-383.

¹ Bu çalışma 12-14 Eylül 2025 tarihleri arasında Balıkesir ili Burhaniye ilçesinde düzenlenen II.Uluslararası Balıkesir Uygulamalı Bilimler Kongresi’nde Dr. Öğr. Üyesi Emine Keskin Uslu ve Prof. Dr. İbrahim Gönen tarafından sunulan “Burhaniye’nin Yenilebilir Otları ve Mutfakta Kullanım Şekilleri Üzerine Bir Araştırma” isimli bildiriden hazırlanmıştır.

EDIBLE WILD HERBS AND THEIR CULINARY USES: THE CASE OF BURHANIYE

Emine KESKİN USLU^a 

İbrahim GÖNEN^b 

^aİstanbul Nişantaşı University, Vocational School, İstanbul, Türkiye (emine.keskin@nisantasi.edu.tr)

^bİstinye University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, İstanbul, Türkiye (ibrahim.gonen@istinye.edu.tr)

ARTICLE HISTORY

Received:

20.10.2025

Accepted:

19.12.2025

Keywords:

Edible herbs
Burhaniye
Culinary culture
Cultural heritage

ABSTRACT

This study was conducted to identify the naturally occurring edible herbs and drinkable herbs species in Burhaniye and to reveal the ways in which these herbs are utilized in the local cuisine. In the study, the data were analyzed using the descriptive analysis technique through the document review method within the scope of qualitative research. The data obtained indicate that sixty-four herb species growing naturally are edible or drinkable, and that these herbs are closely related to the local culinary culture. These herb species are predominantly utilized in sauteed, boiled, and raw forms, particularly in salads and olive oil-based dishes. Moreover, the region's climatic and geographical characteristics were found to play a decisive role in the diversity of herb species. The findings of the study serve as a fundamental resource for future research on the sustainability of the region's local culinary culture. In addition, naturally growing edible and drinkable herbs are not only components of nutrition but also hold significant value in terms of preserving cultural heritage.

**Corresponding author:* Emine KESKİN USLU

E posta: emine.keskin@nisantasi.edu.tr

Suggested citation

Keskin Uslu, E. & Gönen, İ. (2025). Yenilebilir otlar ve mutfaktaki kullanımları: Burhaniye örneği. *Review of Tourism Administration Journal*, 6 (2), 369-383.

GİRİŞ

Yenilebilir otlar, doğal ekosistemlerde kendiliğinden yetişen, kültüre alınmamış ve doğrudan insan müdahalesi olmaksızın varlığını sürdüren bitkiler olarak tanımlanmaktadır (Leonti vd., 2006). Türkiye, sahip olduğu zengin bitki çeşitliliğiyle yayılış gösteren önemli coğrafyalar arasında yer almaktadır (Faydaoğlu & Sürücüoğlu, 2011). Ülkenin pek çok bölgesinde doğal olarak yetişen bu bitkilerin büyük bir kısmı gıda olarak tüketime uygun olup çeşitli şekillerde mutfak kültüründe kendine yer bulmaktadır (Kendir & Güvenç, 2010). Nitekim, tarihsel süreç incelendiğinde insanlar bitkileri çeşitli amaçlar için kullanmışlardır (Ceylan & Akar Şahingöz, 2019). Bu amaçlar içerisinde tıbbi kullanımlar olmasının yanı sıra beslenme alışkanlıklarında kullandığı da bilinmektedir. Bu durum, yenilebilir otların hem kültürel hem de gastronomi açısından köklü bir geçmişe sahip olduğunu göstermektedir.

Beslenme, biyolojik bir eylemin ötesinde kültürel bir olgu olarak ele alınmaktadır (Beşirli, 2010). Yiyecek-içecek kültürü, bölgelerin sahip olduğu coğrafi koşullar ile beşerî (Avcı, 2023) ve ekonomik özelliklerden etkilenecek şekillenmektedir. Toprağın niteliği, su kaynaklarının varlığı, rüzgâr etkisi, doğal bitki örtüsü veya sıcaklık ve yağış miktarı özellikleri gibi çeşitli faktörler, yetişen ürünler üzerinde doğrudan etkiye sahiptir. Örneğin, yüksek verimlilik özelliği gösteren topraklarda tarımsal üretimi gerçekleştirilen ürün çeşitliliği daha fazla olmaktadır (Uçar, 2023). Dolayısıyla, bir bölgede doğal olarak yetişebilen bir ürün, farklı ekolojik özelliklere sahip başka bir bölgede yetişemeyebilmektedir (Yılmaz & Akman, 2018). Bu çerçevede, doğal ortamlarda kendiliğinden yetişen otların bölgesel mutfak kültürlerinin oluşmasında ne derece önemli bir yere sahip olduğu daha iyi anlaşılmaktadır. Çevresel koşulların belirleyici niteliği, yenilebilir otların gastronomi açısından mirasın bir unsuru olarak değerlendirilmesine zemin hazırlamaktadır.

Kendiliğinden yetişen yenilebilir otlar ve bu otlardan hazırlanan yöresel yemekler, bölgesel mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli bir rol üstlenmekte olup kültürel mirasın korunması ve mutfak kültürünün sürdürülebilirliği açısından kritik bir değer sunmaktadır. Bu kapsamda konuyla ilgili literatür incelendiğinde, çalışmaların çoğunlukla sağlık temelli yaklaşımlar üzerine yoğunlaştığı (Bilgin Sökmen & Sağkal, 2017; Bulut, 2005; Doğan, 2008; Erşen Bak & Çifçi, 2020; Shin vd., 2018) ve mutfakta kullanım biçimlerine ilişkin araştırmaların (Belli & Uluer, 2023; Çetinkaya & Yıldız, 2018; Erdal, 2024; İskenderoğlu, 2018; Karayiğit, 2021; Şimşek vd., 2020) ise nispeten daha sınırlı olduğu görülmektedir. Balıkesir bölgesinde yenilebilir otlara ilişkin yapılan çalışmalar (İnci Aladı vd., 2022; İnci Aladı, 2024; Polat & Satıl, 2010; Polat & Selvi, 2011; Satıl vd., 2021) da benzer şekilde çoğunlukla bölgenin floristik çeşitliliğinin ortaya konulmasına veya etnobotanik kullanım biçimlerinin kayıt altına alınmasına odaklanmaktadır. Bu çalışmalar, yenilebilir otların envanterini sunmakta ve yöre halkı tarafından kullanım biçimlerini belgelemektedir. Ancak söz konusu otların, gastronomi mirası, yöresel mutfak kültürü ve sürdürülebilir gastronomi açısından ele alınmasının daha sınırlı düzeyde kaldığı dikkat çekmektedir.

Mevcut literatürdeki bu sınırlılıktan hareketle çalışma, Burhaniye’de kendiliğinden yetişen yenilebilir ve içilebilir nitelikteki otların belirlenmesini ve bu otların mutfakta kullanım biçimlerinin ortaya çıkarılmasını amaçlamaktadır. Böylece, bölgenin kendine özgü yenilebilir ot çeşitliliğine ilişkin envanterin oluşturulması, kayıt altına alınması ve gastronomi mirasının gelecek kuşaklara aktarılmasına katkı sunulması hedeflenmektedir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Yenilebilir otlar; literatürde yabancı ot, yabani ot ya da yabancı bitki olarak isimlendirilmekte ve insanlar tarafından tarımı yapılmayan doğal ortamlarda kendiliğinden yetişen bitkiler olarak tanımlanmaktadır (Karaca vd., 2015). Bu otlar, yeterli olgunluğa ulaştığında ve doğru yöntemlerle toplandığında besin olarak değerlendirilebilen bitki türlerini ifade etmektedir (Kallas, 1996). Yenilebilir otlar, bitkinin tümü olmasa da belirli kısımlarının çiğ veya çeşitli pişirme teknikleri kullanılarak tüketilebilmesi (Demirci & Aktepe, 2021) nedeniyle hem besleyici hem de gastronomi geleneği açısından önemli bir gıda kaynağı olarak öne çıkmaktadırlar. Yenilebilir otların hem toprak üstü kısımları hem de kökleri sebze şeklinde değerlendirilmektedir. Bu otların bazıları çiğ tüketime uygun olurken bazıları ise haşlanarak, kurutularak, salamura yapılarak veya turşu yapımı gibi çeşitli tekniklerle tüketilmektedir. Özellikle Ege Bölgesi'nin zengin florasına bağlı olarak çeşitli yenilebilir bitkilerin mutfak kültüründe geniş kullanım alanına sahip olduğu bilinmektedir. Ayrıca, bu otların yemeklere aroma ve lezzet kazandırmak amacıyla tercih edilmesi de oldukça yaygın kullanım alanları olarak öne çıkmaktadır (Çetinkaya & Yıldız, 2018). Yenilebilir otların kök, gövde, yaprak, meyve, tohum ve çiçek gibi farklı kısımlarının tüketilebilmesi, onları besinsel çeşitlilik açısından önemli kılarken; yanlış tüketim veya aşırı kullanım durumunda bazı riskler ortaya çıkabilmektedir. Bu nedenle söz konusu otların, biyolojik ve kimyasal içeriklerinin belirlenmesi ve gıda mühendisliği ile beslenme ve diyetetik alanındaki uzmanların görüşlerinin dikkate alınması gerekmektedir (Demirci & Çal, 2024).

Kendiliğinden yetişen yenilebilir otlar, birçok toplumda kültürel ve biyolojik mirasın ayrılmaz bir parçası olarak değerlendirilmektedir. Bu otlar, yerel halk tarafından modern veya geleneksel teknikler kullanılarak sağlıklı beslenme, tıbbi kullanım veya ticari amaçlarla gelir elde etmek amacıyla kullanılmaktadır (Hamarat & Şahin, 2023). Ayrıca el sanatlarında, hayvan yemi olarak veya yakacak amacıyla değerlendirilmeleri (Polat & Satıl, 2010), bu otların çok yönlü kullanım özelliklerine işaret etmektedir.

Türkiye'nin farklı coğrafi bölgelerinde yetişen yenilebilir otlar çeşitlilik göstermektedir. İlgili otların kullanım biçimleri yerel mutfak geleneklerine, beslenme alışkanlıklarına ve kültürel alışkanlıklara bağlı olarak bölgeden bölgeye farklılaşabilmektedir. Dolayısıyla, kültürel yapı ile yemek hazırlama ve tüketim biçimleri arasında yakın bir etkileşim bulunmakta ve bu etkileşim gastronomi biliminin temel ilgi alanlarından birini oluşturmaktadır (Şimşek vd., 2020). Gastronomi, yalnızca lezzetli yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesiyle sınırlı olmayan aynı zamanda gıdaların işlenme biçimlerinden kullanılan pişirme yöntemlerine, yiyeceklerin sunum tarzlarından kültürel ve tarihsel bağlamını kapsayan disiplinlerarası bir alan şeklinde ifade edilmektedir (Yılmaz & Akman, 2018).

Yemek, bireysel ve toplumsal yönleri barındıran kültürel bir olgu olarak kabul edilmektedir. Yemek ile fizyolojik bağı olan insan, yaşadığı kültürün etkisiyle şekillenen bir yemek kültürüne sahiptir. Bu etkenler göz önüne alındığında, yerleşik ve göçebe hayatın farklı etkileri yemek kültürü üzerinde belirgin olarak gözlenebilmektedir (Beşirli, 2010). Yemek pişirmek ve tüketmek, bireylerin kültürel aidiyetini ve kimliğini yansıtmaları açısından oldukça güvenilir ve provokatif olmayan eylemler olarak değerlendirilmektedir (Weichart, 2004). Nitekim bir toplumun değerlerini, alışkanlıklarını, ritüellerini ve geleneklerini hem yemek uygulamaları hem de yemeği algılama şekilleri üzerinden anlamak mümkün hale gelmektedir (Stajcic, 2013). Gastronomi alanındaki gelişmeler, yöresel kültürün, bölge mutfaklarının, geleneksel ürünlerin ve özgün pişirme tekniklerinin daha fazla önem kazanmasını sağlamaktadır (Şimşek vd., 2020). Bu bağlamda, her ülkenin kendine özgü tarihsel ve kültürel birikimi,

o toplumun mutfak yapısını ve dolayısıyla gastronomisini şekillendirmektedir (Beşirli, 2010). Çevre ve kültür unsurlarının bir bölgenin mutfak ve yeme-içme düzeni üzerindeki belirleyici etkisi ise “gastronomik kültür” kavramının ortaya çıkarmıştır (İskenderoğlu, 2018). Bu durum, gastronominin kültürel temellerinin anlaşılması için önemli bir çerçeve sunmaktadır.

İklimsel özellikler ve hava koşulları, toprakta yetişen gıda ürünlerinin niteliğini ve çeşitliliğini doğrudan etkilemektedir. Ürünlerin yapısındaki farklılıklar ve kültürel çeşitlenmeler, yöresel yemeklerin bölgelere göre değişiklik göstermesine zemin hazırlamaktadır. Yöresel yemekler, bir yörenin geçmişini, yaşam biçimini ve özgün kültürel dokusunu yansıtan temel unsurlar arasında yer almaktadır. Dolayısıyla bir tabakta sunulan yemek, o bölgenin kültürel kimliğinin ifadesi niteliğindedir. Bu nedenle, yemek ve kültürel kimliğin kesiştiği geleneksel uygulamaların geçmişten bugüne ve gelecek kuşaklara aktarılması önem taşımaktadır. Ayrıca, unutulmuş ya da saklı kalan çeşitli yemekler, yeniden ele alındığında kültürel nitelik taşıyan bir turizm ürünü olarak işlev kazanabilmektedir (Baysal & Yıldırım Saçılık, 2022). Bu bağlamda yenilebilir otlar, bir bölgenin mutfak kültürünün oluşmasında belirleyici unsurlardan bir olarak değerlendirilmektedir (Belli & Uluer, 2023). Yöresel yemeklerin somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi ise bu kültürü oluşturan geleneklerin ve tatların sürdürülebilirliğine imkan tanımaktadır (Sağ & Kaymakçı, 2022). Böylece, yerel ürünlerin korunması, belgelenmesi ve kuşaktan kuşağa aktarılması mümkün hale gelmektedir.

Coğrafi ve ekolojik çeşitliliği ile dikkat çeken Türkiye, bitki zenginliği açısından dünyanın önemli merkezlerinden biri olarak kabul edilmekte olup ülkede kendiliğinden yetişen bitki çeşitliliğinin kayda değer bir kısmı endemik nitelik taşımaktadır (Erik & Tarıkahya, 2004). Bu ulusal çeşitlilik içerisinde yer alan Burhaniye ilçesi, Balıkesir iline bağlı olup Kazdağı ve Madra Dağı arasında, Ege Denizi kıyısında konumlanan bir yerleşim olarak karşımıza çıkmaktadır. İlçe, Akdeniz ikliminin etkileri altında şekillenmekte ve Edremit Körfezi’nin güneydoğusunda yer almaktadır (Efe vd., 2012; Polat, 2010). Ayrıca ilçe, maki türleri, zeytinlikleri, endemik türleri ve çam ormanlarıyla zengin bitki örtüsüyle dikkat çeken coğrafi yapıya sahiptir (Çelik Uğuz, 2011). Bu özellikleriyle Burhaniye, kendiliğinden yetişen yenilebilir ve içilebilir nitelikteki otların çeşitliliğini incelemek ve bu otların mutfak kültüründeki kullanım biçimlerini ortaya çıkarmak açısından uygun bir araştırma alanı sunmaktadır. Bu kapsamda, çalışmanın yöntemi ve bulguları aşağıda sunulmaktadır.

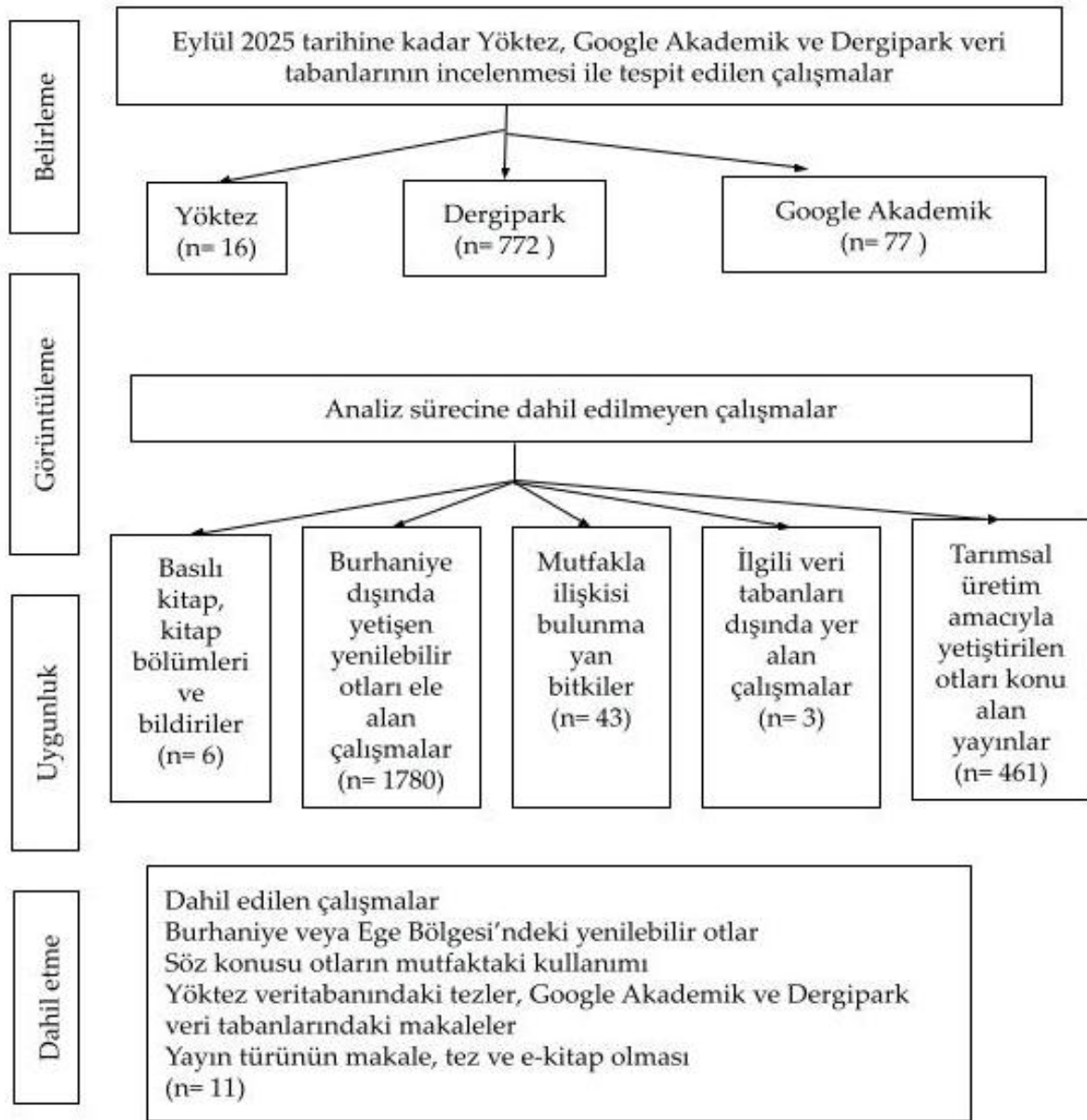
YÖNTEM

Bu çalışmada, çalışmanın amacı doğrultusunda nitel araştırma yöntemlerinden doküman inceleme tekniği kullanılmıştır. Bu kapsamda, ikincil kaynaklara dayalı bir literatür taraması yürütülmüş ve elde edilen çalışmalar, betimsel analiz yöntemiyle analiz edilmiştir. Dokümanlardan elde edilen bilgiler, yenilebilir veya içilebilir ot türlerinin kategorilere göre dağılımı, ot türlerinin botanik isimlerinin belirlenmesi, ot türlerinin mutfaktaki kullanımları ve yetiştirme alanları betimsel olarak sınıflandırılıp konuyla ilgili genel yapı ortaya çıkarılmıştır.

Araştırma kapsamında Google Akademik, DergiPark ve Yöktez veri tabanlarında “Yenilebilir Otlar”, “Burhaniye ve Yenilebilir Otlar”, “Yenilebilir Ege Otları”, “Körfez Mutfak” ve “Burhaniye Mutfak” anahtar kelimeleri kullanılarak 2025 yılı Eylül ayı dahil olmak üzere yayımlanmış çalışmalar taranmıştır. Çalışmada, PRISMA modeli doğrultusunda belirli dahil etme ve hariç tutma kriterleri belirlenmiştir. Buna göre dahil etme kriterleri (1) konunun Burhaniye veya Ege Bölgesi’ndeki yenilebilir otlarla ilgili olması, (2) söz konusu otların mutfak uygulamalarıyla ilişkilendirilmiş olması, (3) tezlerin Yöktez, makalelerin Google Akademik ve DergiPark veri tabanlarında yer alması, (4) yayın türünün

makale, tez ve e-kitap olması şeklinde belirlenmiştir. Çalışmada hariç tutma kriterleri ise (1) basılı kitap, kitap bölümleri ve bildiriler, (2) Burhaniye dışında yetişen yenilebilir otları ele alan çalışmalar, (3) mutfakla ilişkisi bulunmayan bitkileri konu alan yayınlar, (4) belirtilen veri tabanları dışında yer alan çalışmalar ve (5) tarımsal üretim amacıyla yetiştirilen otları konu alan yayınlar olarak belirlenmiştir.

Belirtilen anahtar kelimeler ve kriterler çerçevesinde literatür kapsamlı bir şekilde taranmış ve elde edilen yayınlar incelenmiştir. Bu doğrultuda, Burhaniye’de kendiliğinden yetişen yenilebilir/içilebilir ot türleri ve bu otların mutfakta kullanım biçimleri bütüncül bir yaklaşımla ortaya konulmuştur. Çalışma kapsamında, Google Akademik veri tabanından 4, DergiPark veri tabanından 4 ve Yöktez veri tabanından 3 yayın elde edilerek toplamda 11 çalışmaya ulaşılarak tüm çalışmalar incelemeye alınmıştır. Analiz için veri toplama sürecine ilişkin detaylar Şekil 1’de PRISMA akış şemasıyla sunulmuştur.



Şekil 1. PRISMA Akış Şeması

BULGULAR

Araştırma sonucunda, bölgede kendiliğinden yetişen ve mutfakta kullanım alanına sahip toplam altmış dört yenilebilir ve içilebilir ot türü bulunduğu tespit edilmiştir. Bu türler irdelendiğinde; 27'sinin yenilebilir, 15'inin içilebilir ve 22'sinin hem yenilebilir hem de içilebilir özellik gösterdiği anlaşılmaktadır. Bu dağılım, bölgenin ot çeşitliliğinin sadece gastronomi açısından değil aynı zamanda fonksiyonel kullanımlar açısından zengin bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir.

Aşağıdaki Tablo 1'de, Burhaniye'de kendiliğinden yetişen yenilebilir/içilebilir ot türlerinin kategorilere göre dağılımına yer verilmiştir. Tablo 1'e göre, Burhaniye'de yenilebilir ve içilebilir nitelikteki ot çeşitliliğinin fazla olması bölgenin çok yönlü bir botanik kullanım kültürüne işaret etmektedir.

Tablo 1. Yenilebilir ve İçilebilir Ot Türlerinin Kategorilere Göre Dağılımı

Kategori	Tür Sayısı	Ot Türleri
Yenilebilir (Y)	27	<i>Amaranthus retroflexus</i> , <i>Echinophora tenuifolia</i> , <i>Eryngium campestre</i> , <i>Foeniculum vulgare</i> , <i>Oenanthe pimpinelloides</i> , <i>Tordylium apulum</i> , <i>Carthamus lanatus</i> , <i>Silybum marianum</i> , <i>Sonchus asper</i> , <i>Taraxacum officinale</i> , <i>Nasturtium officinale</i> , <i>Raphanus raphanistrum</i> , <i>Campanula lyrata</i> , <i>Capparis spinosa</i> , <i>Stellaria media</i> , <i>Salicornia europaea</i> , <i>Salsola soda</i> , <i>Tamus communis</i> , <i>Cicer montbretii</i> , <i>Castanea sativa</i> , <i>Papaver rhoeas</i> , <i>Cytinus hypocistis</i> , <i>Pyrus amygdaliformis</i> , <i>Solanum nigrum</i> , <i>Celtis australis</i> , <i>Portulaca oleracea</i> , <i>Beta vulgaris</i>
İçilebilir (İ)	15	<i>Ceterach officinarum</i> , <i>Anthemis sp.</i> , <i>Hypericum montbretii</i> , <i>Cistus creticus</i> , <i>Cistus salviifolius</i> , <i>Micromeria myrtifolia</i> , <i>Salvia tomentosa</i> , <i>Sideritis athoa</i> , <i>Thymbra spicata</i> , <i>Thymus longicaulis</i> , <i>Althea officinalis</i> , <i>Platanus orientalis</i> , <i>Paliurus spina - christi</i> , <i>Tilia argentea</i> , <i>Tribulus terrestris</i>
Yenilebilir ve İçilebilir (Y + İ)	22	<i>Pinus Brutia</i> , <i>Pinus pinea</i> (Kozalak), <i>Chondrilla juncea</i> , <i>Cichorium intybus</i> , <i>Cnicus benedictus</i> , <i>Scolymus hispanicus</i> , <i>Anchusa azurea</i> , <i>Sinapis alba</i> , <i>Hypericum perforatum</i> , <i>Ceratonis siliqua</i> , <i>Mentha longifolia</i> , <i>Origanum onites</i> , <i>Origanum vulgare</i> , <i>Laurus nobilis</i> , <i>Asparagus acutifolius</i> , <i>Asphodelus aestivus</i> , <i>Malva sylvestris</i> , <i>Rumex patientia</i> , <i>Rubus canescens</i> , <i>Rubus santus</i> , <i>Urtica dioica</i> , <i>Vitex agnus-castus</i>

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur (Ceylan & Akar Şahingöz, 2019; Efe vd., 2012; İnaltong, 2025; İnci Aladı vd., 2019, 2022; Karaca vd., 2015; Kök vd., 2020; Polat, 2010; Satıl vd., 2021; Ceylan, 2019; Tanaydın, 2021; Yılmaz & Akman, 2018)

Tablo 1'de sunulan sınıflandırmanın ardından, çalışmada adı geçen ot türlerinin botanik isimleri ile yöresel isimlerinin birlikte değerlendirilmesi yapılmıştır. Botanik isimlere karşılık birden fazla yöresel isim kullanılması, yenilebilir ve içilebilir nitelikteki ot türlerinin bölgeden bölgeye farklı isimlendirilmesinden kaynaklanmaktadır. Bu kapsamda Tablo 2'de, ot türlerinin botanik isimleri ile yöresel karşılıkları birlikte sunulmaktadır.

Tablo 2. Ot Türlerinin Botanik ve Yöresel İsimlerinin Karşılaştırılması

Botanik İsim	Yöresel İsim	Botanik İsim	Yöresel İsim
<i>Ceterach officinarum</i>	Altın otu	<i>Ceratonia siliqua</i>	Keçiboynuzu
<i>Pinus Brutia</i>	Çam, kızılçam, sakız çamı	<i>Cicer montbretii</i>	Yabani nohut
<i>Pinus pinea</i>	Fıstık çamı	<i>Castanea sativa</i>	Kestane
<i>Amaranthus retroflexus</i>	Kırmızı bacak, sirken, vilita, kızıl bacak, kızılback otu	<i>Mentha longifolia</i>	Nane, yarpuz (narpuz) otu
<i>Echinophora tenuifolia</i>	Çörtük, turşu otu, tarhana otu	<i>Micromeria myrtifolia</i>	Düğümlü çay, dağ çayı
<i>Eryngium campestre</i>	Şeker diken, kaldirek	<i>Origanum onites</i>	Taş kekiği, dağ kekiği, akbaş kekik, eşek kekiği, yemiş kekiği
<i>Foeniculum vulgare</i>	Arapsacı, rezene, ezene, malatura, marata, hüllele, sırmana, ısırı, ısıra arapsacı, tellim, meletüre	<i>Origanum vulgare</i>	Deli kekik, karakekik, güve kekiği, keklik ekmeği otu
<i>Oenanthe pimpinelloides</i>	Alan maydanozu, kasap otu, deli maydanoz	<i>Salvia tomentosa</i>	Adaçayı, boşapla, boş yaprağı
<i>Tordylium apulum</i>	Kafkaliza, şangırdak otu, sakız otu	<i>Sideritis athoa</i>	Dağ çayı, ada çayı, kandil çayı, tilkikuyruğu çayı, düğümlü çay
<i>Anthemis sp.</i>	Papatya, babacha	<i>Thymbra spicata</i>	Mor kekik
<i>Carthamus lanatus</i>	Karabörek diken	<i>Thymus longicaulis</i>	Yayla kekiği, orman kekiği
<i>Chondrilla juncea</i>	Hindiba, acı hindiba, sakız otu, çitlik, karakavuk	<i>Laurus nobilis</i>	Defne, tehnel, teğnel
<i>Cichorium intybus</i>	Hindiba, indibahar, gıcı, karagıcı, acı hindiba	<i>Asparagus acutifolius</i>	Tatlı filiz, çıtı, kuşkonmaz, gavur hücü, tilki kuyruğu, erkek sarmaşık, deli sarmaşık, tilkişen
<i>Cnicus benedictus</i>	Yumuşak hasan, şevketi bostan, akdiken, mayasıl otu, topdiken, diken otu, acı gürelek	<i>Asphodelus aestivus</i>	Çirişlik otu, deve soğanı, kırışlık
<i>Scolymus hispanicus</i>	Akkız, akdiken, telli gömlek, kenger, diken kökü, şevketi bostan, bostan otu, akıllı diken	<i>Althea officinalis</i>	Hatmi, gülfatma
<i>Silybum marianum</i>	Deve diken, kenger diken, yaban diken, akkız diken, kozal diken, kengel, kangal, kengel diken	<i>Malva sylvestris</i>	Develik, ebeğömece, kedigözü, ebecik, ebeğömece
<i>Sonchus asper</i>	Eşek helvası, sütcük otu, zogu, helva otu, helvaçan, sütlü ot, yumuşak diken	<i>Papaver rhoeas</i>	Gelincik otu, gernelli, gelin otu, kapurcuk, gelin eli, mayra, gelincik.
<i>Taraxacum officinale</i>	Radika, tatlı hindiba, indiba, indibahar, akgıcı, acı marul	<i>Platanus orientalis</i>	Çınar, kavak
<i>Anchusa azurea</i>	Sığırdili, somurcuk	<i>Rumex patientia</i>	Labada, ilebada, alabada, efelek

<i>Nasturtium officinale</i>	Su teresi, gerdeme, çimen otu, ıspatan otu	<i>Cytinus hypocistis</i>	Balıca, ballıgöme, balık, bal tüpü
<i>Raphanus raphanistrum</i>	Turp otu, eşek turpu, eşek turpu otu	<i>Paliurus spina - christi</i>	Çaltı, karaçaltı, kara çalı,
<i>Sinapis alba</i>	Hardal, hardal filizi, acı hardal, mamamık	<i>Pyrus amygdaliformis</i>	Ahlat, alfat, deli armut, çoğür armudu
<i>Campanula lyrata</i>	Memek	<i>Rubus canescens</i>	Garantı, garaltı, böğürtlen, çoban kösteği
<i>Capparis spinosa</i>	Gebere, kapari	<i>Rubus santus</i>	Garantı, garaltı, böğürtlen
<i>Stellaria media</i>	Cicibici, cicibücü, kuş otu, tavuk otu, kuş kursağı, kuş yüreği, delikız saçı	<i>Solanum nigrum</i>	İstifno, köpek üzümü, it üzümü, deli domata, bambul
<i>Salicornia europaea</i>	Deniz börülcesi, deniz fasülyesi	<i>Tilia argentea</i>	İhlamur
<i>Salsola soda</i>	Deniz fasülyesi	<i>Celtis australis</i>	Çitlembik, kara çitlenbik
<i>Hypericum perforatum</i>	Kantaron, sarı kantaron	<i>Urtica dioica</i>	Isırgan, gidişken, yandırgan, çizgan, ısırgan, dalaygan, dalayan, dalgan, dalan diken, kara ısırgan
<i>Hypericum montbretii</i>	Kantaron, soluk kantaron	<i>Vitex agnus- castus L.</i>	Hayıt, ayıt
<i>Cistus creticus</i>	Pamuklu, pamukla, tavşancık, tavşanak	<i>Tribulus terrestris</i>	Deve çökerten
<i>Cistus salviifolius</i>	Pamuklu, pamukla, tavşanak	<i>Portulaca oleracea</i>	Semizotu, semizlik, soğukluk, pırpırım
<i>Tamus communis</i>	Acı filiz, filiz, yadırgan, sarmaşık, gavur börülcesi, sarmaşık	<i>Beta vulgaris</i>	Pazı, yabani pazı

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur (Ceylan & Akar Şahingöz, 2019; Efe vd., 2012; İnaltong, 2025; İnci Aladı vd., 2019, 2022; Karaca vd., 2015; Kök vd., 2020; Polat, 2010; Satıl vd., 2021; Ceylan, 2019; Tanaydın, 2021; Yılmaz & Akman, 2018)

Otların mutfaktaki kullanım biçimlerine ilişkin değerlendirme sonucunda ise; çiğ tüketim, haşlama, soteleme veya kavurma, salata hazırlığı, tencere yemeklerine ekleme, kavurma yöntemiyle hazırlanan sıcak yemekler ve börek iç harcı gibi geniş uygulama alanlarına sahip oldukları belirlenmiştir. Bu kullanım biçimleri, yöredeki ot kültürünün tek bir pişirme yöntemiyle sınırlı olmadığını ve çok yönlü bir gastronomi geleneğine dayandığını göstermektedir. Otların kullanım biçimlerine ilişkin bulgular aşağıdaki Tablo 3'te özetlenmiştir.

Tablo 3. Ot Türlerinin Mutfaktaki Kullanım Biçimlerine Göre Sınıflandırılması

Kullanım Biçimi	Örnek Kullanım	Ot Türü
İçecek/Çay	Pamuklu; yapraklı uç filizlerin kaynatılmasıyla elde edilen çay şeklinde tüketilmektedir. <i>Not:</i> Çay biçiminde kullanıma sahip ot türleri deoksasyon veya infüzyon şeklinde kullanım alanına sahiptir.	Altın otu, papatya, kantaron, pamuklu, düğümlü çay, adaçayı, dağ çayı, mor kekik, yayla kekiği, dağ kekiği, deli kekik, hatmi, çınar, çaltı, ıhlamur, deve çökerten, fıstık çamı, çam, hindiba, yumuşak hasan, akkız, sığırdili, hardal, nane, defne, çirişlik otu, hatmi, develik, çaltı, garanti, ısırgan, hayıt, deve çökerten
Çiğ Tüketim/Salata	Hindiba; haşlanarak zeytinyağlı salata şeklinde tüketilir. Su teresi; bitkinin yaprak ve dalları salata şeklinde tüketilmektedir.	Kırmızı bacak, alan maydanozu, hindiba, akkız, deve diken, eşek helvası, sığırdili, su teresi, turp otu, hardal, memek, cicibici, deniz fasülyesi, keçi boynuzu, yabani nohut, nane, deli kekik, çirişlik otu, ahlat, istifno, çitlembik, ısırgan, hayıt, semizotu, pazı
Haşlama	Kırmızı bacak; toprak üstü kısımları haşlanarak yemek şeklinde tüketilmektedir.	Kırmızı bacak, karabörek diken, hindiba, akkız, deve diken, eşek helvası, radika, sığırdili, su teresi, turp otu, hardal, cicibici, deniz börülcesi, deniz fasülyesi, acı filiz, tatlı filiz, develik, gelincik otu, labada, garanti, istifno, ısırgan, semizotu, pazı
Sote/Kavurma	Şeker diken; gövdenin dip kısımları dikenlerinden temizlendikten sonra soğanla birlikte yağda kavurularak yapılan yemek şeklinde tüketilmektedir.	Kırmızı bacak, şeker diken, arapsacı, alan maydanozu, hindiba, akkız, eşek helvası, sığırdili, turp otu, hardal, memek, cicibici, deniz börülcesi, acı filiz, deli kekik, tatlı filiz, develik, gelincik otu, labada, semizotu, pazı
Börek İç Harcı	Turp otu; haşlandıktan sonra börek iç harcı olarak kullanım alanına sahiptir.	Arapsacı, karabörek diken, su teresi, turp otu, cicibici, deli kekik, develik, gelincik otu, labada, ısırgan, pazı

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur (Ceylan & Akar Şahingöz, 2019; Efe vd., 2012; İnaltong, 2025; İnci Aladı vd., 2019, 2022; Karaca vd., 2015; Kök vd., 2020; Polat, 2010; Satıl vd., 2021; Ceylan, 2019; Tanaydın, 2021; Yılmaz & Akman, 2018)

Ayrıca, elde edilen veriler değerlendirildiğinde, kullanım yoğunluğunun en fazla haşlama ve soteleme olarak öne çıktığı, börek iç harcı kullanımının sınırlı sayıda türde olduğu gözlenmiştir. İçilebilir özellikteki türlerin büyük ölçüde aromatik ve tıbbi karaktere sahip olduğu ve bu durumun Burhaniye’de bitkisel nitelikli çay kültürünün yaygınlığını desteklemektedir.

Tablo 4. Ot Türlerinin Yetiştirme Alanına Göre Dağılımı

Yetiştirme Alanı	Yenilebilir Ot Türü
<i>Pelitköy</i>	Fıstık çamı, kırmızı bacak, arapsaçı, kaskalıza, keçi boynuzu, istifno, hayıt
<i>Burhaniye</i>	Hindiba, yumuşak hasan, eşek helvası, nane, çınar, labada, ıhlamur, deve çökerten
<i>Burhaniye deresi</i>	Şeker diken, hindiba, yumuşak hasan, eşek helvası, sığırdili, turp otu, hardal, gelincik otu, deve çökerten
<i>Edremit-Burhaniye arası</i>	Deve diken, turp otu, çirşlik otu, çaltı, hayıt
<i>Bahadın köyü</i>	Çam (kızılçam), kırmızı bacak, arapsaçı, alan maydanozu, yumuşak hasan, turp otu, hardal, deli kekik, çirşlik otu, hatmi, ahlat, deve çökerten
<i>Karadere köyü</i>	Kırmızı bacak, şeker diken, akkız, kestane, taş kekiği, deli kekik, çınar, ahlat, garanti
<i>Karadere - Tayöldü mevki</i>	Akkız, pamuklu, garanti
<i>Kızıllı</i>	Karabörek diken, radika, istifno
<i>Orjan Sahili</i>	Deniz börülcesi, deniz fasulyesi
<i>Kırtık - Güzle Yaylası</i>	Altın otu, papatya, memek, kantaron, pamuklu, yabancı nohut, kestane, düğümlü çay, deli kekik, adaçayı, dağ çayı, mor kekik, yayla kekiği, garanti
<i>Kırtık - Harman kaya</i>	Memek, kantaron, yabancı nohut, taş kekiği, deli kekik, dağ çayı, mor kekik, yayla kekiği, develik, çitlembik
<i>Terekeli köprüsü - Kırtık</i>	Yabancı nohut, dağ çayı, tatlı filiz, çitlembik
<i>Kırtık</i>	Cicibici, acı filiz, tatlı filiz
<i>Sübeylidere</i>	Cicibici, pamuklu, acı filiz, adaçayı, ballica, çaltı, garanti
<i>Hisar</i>	Sığırdili, gebere, kantaron, defne, develik
<i>Hisar-Şarköy arası</i>	Karabörek diken, hindiba, sığırdili, gebere
<i>Tahtacı köyü</i>	Fıstık çamı, su teresi, çirşlik otu, hayıt

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur (Ceylan & Akar Şahingöz, 2019; Efe vd., 2012; İnaltong, 2025; İnci Aladı vd., 2019, 2022; Karaca vd., 2015; Kök vd., 2020; Polat, 2010; Satıl vd., 2021; Ceylan, 2019; Tanaydın, 2021; Yılmaz & Akman, 2018)

Ot türlerinin yetiştirme alanı verileri incelendiğinde, özellikle Pelitköy, Kırtık ve Karadere bölgelerinde tür yoğunluğunun arttığı ve bu bölgelerin etnobotanik açıdan sıcak noktalar özelliği taşıdığı ifade edilebilmektedir. İç kısımlarda çay amaçlı tüketilen aromatik türlerin (örneğin, adaçayı, kekik) baskın olduğu ve kıyı kesimlerde tuzcul türlerin (örneğin, deniz börülcesi) öne çıktığı saptanmıştır. Bu durum, bölgenin ekolojik çeşitliliği ile gastronomideki ürün çeşitliliği arasındaki güçlü ilişkiyi desteklemektedir.

Genel olarak, Burhaniye'nin yenilebilir ve içilebilir özelliklere sahip ot florası, gastronomi alanındaki kullanım, tıbbi kullanım, kültürel aktarım ve yöresel mutfak uygulamaları açısından dikkat çekici bir çeşitlilik sunmaktadır. Türlerin önemli bir bölümünün birden fazla kullanım biçimine sahip olması, bölgenin ot kültürünün derin bir tarihsel temele ve uygulama deneyimine dayandığını göstermektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Sürdürülebilir gastronominin devamlılığı, doğal ekosistem süreçlerinin ve bitki örtüsünün korunmasının yanı sıra biyolojik çeşitliliği oluşturan flora ve faunanın zarar görmeden varlığını

sürdürebilmesini gerektirmektedir. Bununla birlikte, yöresel yemek kültürlerinin unutulmaması, korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması için unutulmaya yüz tutmuş yemekler ile içeceklerin envanterlerinin hazırlanması kültürel sürdürülebilirlik açısından önem taşımaktadır (Yılmaz & Akman, 2018). Bu çerçevede, Türkiye'nin pek çok bölgesinde olduğu gibi Burhaniye'de de kendiliğinden yetişen yenilebilir veya içilebilir nitelikteki otlar, yöre halkı tarafından beslenme amaçlı çeşitli şekillerde değerlendirilmektedir. Ayrıca beslenme ihtiyacını karşılayan yemek hazırlama ve tüketme süreçleri, oldukça önemli sosyo-kültürel unsur olarak ele alınmaktadır (Ercik, 2024). Dolayısıyla, yenilebilir otlar yöresel mutfak kültürünün temel bileşenlerinden birini oluşturmaktadır.

Bu çalışmada Burhaniye'nin kendine özgü ot çeşitliliği belirlenmiş ve bu otların mutfak kültüründeki kullanım biçimleri ortaya konulmuştur. Elde edilen bulgular, yörede çok sayıdaki yenilebilir otun günlük beslenmede yaygın bir şekilde kullanıldığını ve özellikle zeytinyağlı yemek kültürüyle bütünleşerek sürdürülebilir gastronomi açısından önemli bir katkı sunduğunu göstermektedir. Sürdürülebilir beslenme eğilimlerinin ve sağlıklı yaşam farkındalığının giderek güçlenmesiyle birlikte yenilebilir otlara yönelik ilginin artması, bu bitkilerin hem doğal bir kaynak hem de kültürel miras unsuru olarak yeniden önem kazanmasına katkı sağlamaktadır. Bununla birlikte yenilebilir otların mutfak uygulamalarında değerlendirilmesi, geleceğe yönelik yenilikçi gastronomi yaklaşımlarına temel oluşturmaktadır (Erdal, 2024).

Burhaniye, kültür, sanat ve gastronomi temalı çeşitli ulusal ve uluslararası etkinliklerle bölgesel tanınırlığını artıran önemli bir destinasyondur (Çelik Uğuz, 2019). Çalışmadan elde sonuçlar, bu kültürel çeşitliliğin temelinde yer alan zengin floranın, bölgenin beslenme alışkanlıkları ve yerel kimliğinin şekillenmesinde belirleyici bir rol oynadığını ortaya koymaktadır. Ayrıca, bu çeşitlilik yöre insanının kendiliğinden yetişen otları çeşitli biçimlerde değerlendirerek beslenme kültürü ve yaşam şeklini ortaya koymaktadır (Daşdemir & Kıpçak, 2025). Bu doğrultuda, Burhaniye'de bir "Ot Festivali"nin hayata geçirilmesi, hem bölgenin gastronomi turizmi potansiyelini güçlendirecek hem de yerel beslenme kültürünün korunmasına stratejik katkı sağlayacaktır. Buna ek olarak, çalışmadan elde edilen sonuçlar doğrultusunda bazı öneriler geliştirilmiştir:

Yenilebilir ve içilebilir nitelikteki otların hasat zamanlarını, ayırt edilme ve mutfakta kullanım biçimlerine yönelik eğitimler turistlere ve yerel halka yönelik etkinlikler şeklinde düzenlenebilir.

Üniversiteler ve yerel yönetimlerin iş birliğiyle, otların mutfaktaki kullanım biçimleri ve reçeteleri yerel halkla gerçekleştirilecek araştırmalarla ortaya çıkarılıp kayıt altına alınabilir. Böylece, bilgi birikiminin gelecek kuşaklara aktarımı desteklenmiş olacaktır.

Doğada ayırt edilmesi güç olan ot türlerinin tanımlanmasına yönelik rehberler hazırlanabilir; hangi türün hangi kısmının tüketilebilir olduğuna ilişkin farkındalık eğitimleri düzenlenebilir. Bu uygulama, ot türlerinin sürdürülebilirliği açısından da önem taşımaktadır.

Yenilebilir otların çiğ tüketime uygun olanları, Çetinkaya ve Yıldız (2018)'in belirttiği gibi "raw food" kapsamında değerlendirilebilir ve alternatif reçeteler ortaya çıkarabilir.

Türk Patent ve Marka Kurumu (2025) verileri incelendiğinde, Burhaniye'nin coğrafi işaret alan ürünleri arasında sadece zeytinyağının tescillendiği, ancak yenilebilir ve içilebilir nitelikteki otların bu kapsamda değerlendirilmediği görülmüştür. Burhaniye'de ve farklı bölgelerde de kendiliğinden yetişen şevketi bostan ise Söke tarafından tescillenmiş ve diğer otlara yönelik başvuru bulunmadığı

gözlemlenmiştir. Bu kapsamda, yenilebilir ve içilebilir nitelikteki otlar ve bu ürünlerle hazırlanan yemeklerin coğrafi işaret çalışmaları başlatılabilir.

Unutulmaya yüz tutmuş doğada kendiliğinden oluşan yenilebilir ve içilebilir nitelikteki otların genç kuşaklara tanıtılması amacıyla okullarda, gençlik merkezlerinde ve turizm etkinliklerinde farkındalık programları düzenlenebilir.

Bu araştırma bazı sınırlılıklar içermektedir. Çalışma yalnızca doküman inceleme tekniğiyle yürütülmüş olup, tez, makale ve e-kitaplarla sınırlandırılmıştır; bazı kaynakların tam metinlerine erişilememesi veri çeşitliliğini sınırlamıştır. Araştırma kapsamı Burhaniye ilçesiyle sınırlandırıldığı için diğer bölgelerdeki yenilebilir ot türleri değerlendirmeye dahil edilmemiştir. Ayrıca çalışmaya dahil edilen veriler, 2025 yılının Eylül ayı itibarıyla erişilebilen kaynaklarla sınırlandırılmış; son üç ayda yayımlanan tez veya makaleler inceleme kapsamı dışında kalmıştır. Yöntemde belirtilen anahtar kelimelerle sınırlandırılmış olup farklı anahtar kelimelerle taranabilecek çalışma bu kapsamda değerlendirme dışı kalmış olabilir.

Bu sınırlılıklar göz önünde bulundurulduğunda, gelecekte yapılacak araştırmalarda farklı veri toplama tekniklerinin kullanılması, saha çalışmalarıyla desteklenen etnobotanik analizlerin gerçekleştirilmesi ve çeşitli mevsimlerde tekrar eden gözlemler yapılması önerilmektedir. Ayrıca, yöresel otların yerel restoranların menülerinde kullanım durumunun araştırılması, standart reçete çalışmalarının yapılarak kayıt altına alınması, yenilebilir ve içilebilir nitelikteki ot türlerinin ekonomiye katkısı incelenebilir. Bu çalışmada elde edilen bulguların, benzer nitelikteki gelecek araştırmalara temel oluşturacağı öngörülmektedir.

KAYNAKÇA

- Avcı, M. (2023). *Kültürel coğrafyanın sosyal bilgiler dersindeki yeri ve önemi ile ilgili sosyal bilgiler öğretmenlerinin görüşlerinin incelenmesi* (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- Baysal, K. & Yıldırım Saçılık, M. (2022). Yöresel yemek kültüründen bir miras; Milas tepsi böreği. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 9 (90), 2578-2586.
- Belli, S. & Uluer, C. (2023). Yenilebilir otların yöresel mutfaklarda kullanım şekilleri: Adıyaman/Besni örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6 (4), 1558-1567.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22 (87), 159-169.
- Bilgin Sökmen, B. & Sağkal, Y. (2017). Elastaz aktivitesine Giresun yöresindeki bazı yenilebilir bitkilerin farklı çözücülerdeki ekstraktlarının inhibisyon etkilerinin incelenmesi. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 7 (2), 10-18.
- Bulut, G. (2005). *Narman (Erzurum) ve köylerinde halk ilacı olarak kullanılan bitkiler* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Atatürk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.
- Ceylan, F. (2019). *Yenilebilir otların yiyecek hazırlamada kullanımı: Tirşik otu (Arum Maculatum L.)* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Ankara Hacıbayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Enstitüsü, Ankara.
- Ceylan, F. & Akar Şahingöz, S. (2019). Yenilebilir otlar tüketim alışkanlığı: Düziçi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2204-2225.
- Çelik Uğuz, S. (2011). Sürdürülebilir turizm kapsamında Burhaniye'nin alternatif turizm potansiyeli. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 24, 332-353.

- Çelik Uğuz, S. (2019). Dördüncü bölüm mekânsal planlama. İlban, M.O. (Ed.), *Burhaniye Turizmi 2023 Stratejileri*, Ankara: Detay Yayıncılık, 79-105.
- Çetinkaya, N. & Yıldız, S. (2018). Erzurum'un yenilebilir otları ve yemeklerde kullanım şekillerine yönelik bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (1), 482-503.
- Demirci, B. & Aktepe, B. (2021). Türkiye'de yenilebilir bitkilerle ilgili yapılan araştırmaların bibliyometrik analizi. *Journal of Global Food Research*, 2 (1), 14-39.
- Demirci, B. & Çal, B. (2024). Türkiye'deki yenilebilir otların haritalandırılması. *Akademik Matbuat*, 8 (1), 1-23.
- Doğan, A. (2008). *Ovacık (Tunceli) yöresinin geleneksel halk ilacı olarak kullanılan bitkileri* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Marmara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Efe, R., Soykan, A., Cürebal, İ. & Sönmez, S. (2012). *Burhaniye Doğal Kaynak Değerleri*. Ankara: Sistem Basım Yayın. (Burhaniye Belediyesi Kültür Yayınları No: 13).
- Ercik, C. (2024). Gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaretli ürünlerin incelenmesi: Mersin örneği. *Review of Tourism Administration Journal*, 5 (1), 1-15.
- Erdal, L. (2024). Yenilebilir otlar ve mutfakta kullanım şekilleri: Sinop örneği. *Journal of Management, Tourism and Foresight*, 1 (1), 13-23.
- Erik, S. & Tarıkahya, B. (2004). Türkiye florası üzerine. *Kebikeç*, 17 (1), 139-163.
- Erşen Bak, F. & Çifçi, K. (2020). Artvin'in merkez köylerinde bazı tıbbi bitkilerin yöresel kullanımları. *Artvin Çoruh Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, 21 (2), 318-329.
- 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.
- Hamarat, H. & Şahin, H. (2023). Yenilebilir otların halk tıbbı, gastronomi ve kültür alanlarında kullanımı: Bingöl ili örneği. 23. *Ulusal Turizm Kongresi*, Ankara: Detay Yayıncılık, 1212-1233.
- İnalton, T. (2025). Wild Herbs of Turkey, Turkish Cultural Foundation. <https://www.turkish-cuisine.org/ingredients7/ingredients-used-in-turkish-cuisine-66/wild-greens-and-herbs-188.html> (Erişim Tarihi: 01 Eylül 2025)
- İnci Aladı, H. (2024). *Edremit Körfezi (Balıkesir) kıyı bölgesinde yenilebilir bazı doğal bitkilere uygulanan haşlama yönteminin fenolik bileşikler üzerine etkisi* (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Balıkesir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Balıkesir.
- İnci Aladı, H., Satıl, F. & Selvi, S. (2019). Wild fruits sold in the public bazaars of Edremit Gulf (Balıkesir) and their medicinal uses. *Biological Diversity and Conservation*, 12 (1), 89-99.
- İnci Aladı, H., Satıl, F. & Selvi, S. (2022). Yenilebilir doğal bitkilerin etnobotanik ve gastronomik açıdan değerlendirilmesi: Edremit körfezi (Balıkesir) örneği. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 12 (3), 1375-1385.
- İskenderoğlu, M. (2018). *Yenilebilir endemik bitkilerin zeytinyağlı yemeklerde kullanımı: Seferihisar örneği* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Kallas, J. (1996). Edible wild plants from neighborhood to wilderness: A catalyst for experiential education. Baker, B. (Ed.), *Spawning New Ideas: A Cycle of Discovery*, ERIC Document Reproduction Service, 1-7.
- Karaca, O. B., Yıldırım, O. & Çakıcı, C. (2015). Gastronomi turizminde otlar, ot yemekleri ve sağlıkla ilişkisi üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (3), 27-42.

- Karayığit, R. (2021). *Yenilebilir otlar ve mutfakta kullanım alanları: İzmit örneği* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kocaeli.
- Kendir, G. & Güvenç, A. (2010). Etnobotanik ve Türkiye’de yapılmış etnobotanik çalışmalara genel bir bakış. *Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi*, 30 (1), 49-80.
- Kök, A., Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz, H. & Karahan, S. (2020). Ege otlarının yöresel mutfaklarda kullanımı. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 3 (2), 152-168.
- Leonti, M., Nebel, S., Rivera, D. & Heinrich, M. (2006). Wild gathered food plants in the European Mediterranean: A comparative analysis. *Economic Botany*, 60 (2), 130-142.
- Polat, R. (2010). *Havran ve Burhaniye (Balıkesir) çevresinde tarımsal biyoçeşitlilik ve etnobotanik araştırmalar* (Yayımlanmamış doktora tezi). Balıkesir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Balıkesir.
- Polat, R. & Satıl, F. (2010). Havran ve Burhaniye’de (Balıkesir) etnobotanik araştırmaları. *TÜBA-KED*, 8, 65-100.
- Polat, R. & Selvi, S. (2011). Edremit Körfezi’nin (Balıkesir) arı bitkileri üzerine bir araştırma. *HR. Ü. Z. F. Dergisi*, 15 (2), 27-32.
- Sağ, Ç. & Kaymakçı, S. (2022). Yetişkinlerin yöresel yemeklere ilişkin görüşleri: Bolu ve Gaziantep örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (1), 476-504.
- Satıl, F., Tümen, G. & Selvi, S. (2021). Balıkesir kıyı kumullarındaki bitki çeşitliliği ve tehdit faktörleri. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 21, 507-519.
- Shin, T., Fujikawa, K., Moe, A. Z., & Uchiyama, H. (2018). Traditional knowledge of wild edible plants with special emphasis on medicinal uses in Southern Shan State, Myanmar. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 14 (48), 1-13.
- Şimşek, A., Durmuş, E. N. İ. & Dilekçi Çakmak, S. (2020). Yenilebilir otlar ve mutfaklarda kullanım şekilleri: Kastamonu örneği. *Tourism and Recreation*, 2 (1), 8-12.
- Tanaydın, G. (2021). *Bigadiç ilçesinin (Balıkesir) etnobotanik özellikleri* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Balıkesir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Balıkesir.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025). Türkiye’nin Coğrafi İşaretleri. <https://ci.turkpatent.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 01 Eylül 2025)
- Uçar, M. (2023). *Hatay yemek kültürü ve üzerinde etkili olan coğrafi faktörler* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Şanlıurfa.
- Yılmaz, G. & Akman, S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde Edremit Körfezi yöresel mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (4), 852-872.