

**YÖ
RE
SEL
ÜRÜNLER**

YÖRESEL ÜRÜNLER

Dicle Kalkınma Ajansı Yayınları
TRC3 Bölgesi'nin Yöresel Tarım ve Gıda Ürünleri

Proje Koordinatörü
Murat Erçin

Tasarım
Çivi Yaratıcı Fikirler
www.civi.com.tr

Fotoğraf
Mehmet Çimen

Baskı
Seçil Ofset

İletişim
info@dika.org.tr

Eylül 2017

Coğrafi İşaretler kırsal kalkınmayı ve yerel üretimi destekleyen geleneksel bilgi ve kültürel değerleri koruyan, turizme katkıda bulunan çevreyi ve biyolojik çeşitliliği koruyan kırsal istihdamı yaratan birçok önemli işlevlerin olduğu bilinmekte yerelde marka yaratma ve üretimde değer zinciri yaratmaktadır. Dicle Kalkınma Ajansı (DİKA) öncülüğünde TRC 3 bölgemizde (Mardin, Batman, Siirt, Şırnak) kaybolmaya yüz tutmuş, hatta unutulmuş yerel ürünlerin gün ışığına çıkmasında, tanıtımda, pazar oluşturmada yerel kalkınmayı ve potansiyeli oluşturma amacı ile coğrafi işaretler projesini ve bunun devamı olan uluslararası sempozyumu gerçekleştirdik.

Coğrafi işaretler sadece bölgemizde ve ülkemizde değil, dünyada önemini giderek artırmaktadır. Yerel ve bölgesel kalkınmaya önemli katkısı olan coğrafi işaretler, AB'ye kıyaslar ülkemizden çok az faydalandığını ancak potansiyelinin azımsanmayacak derecede büyük olduğu bir gerçektir.

Turizm artık sadece tarihi yapı ve denizden ibaret değil. Yerel mutfak ve ürünler en önemli çekim merkezi konumunda. Bu fırsatta dikkat çekmek, yerel potansiyeli harekete geçirmek, yerel üretimi korumak, desteklemek maksadı ile yerel ürünlerin tespiti ve bunların markalaşıp ticarileşmesi için verdiğimiz destekler yerel esnafın ve zanaatkarların geleneksel yöntemlerinin korunmasına da katkı sağlamaktadır. Ajansımız ile birlikte çalışma kültürü ile yerel potansiyeli harekete geçirmiş ve yerel ürünlerin katma değerini artırmak için güç birliği yapmıştır.

Bölgemizde marka değeri olabilecek birçok ürünü tescil edilmeye aday gösterirken, tescil edilmeye aday olmayı bekleyen ürünlerimizin tanıtımını yapıp yerel bilinçlendirmeyi hızlandırmış, fırsatı kazanca çevirme yolunda önemli bir mesafe katetmiştir. Bu katalog çalışmasında hedefimiz Dicle Bölgesi'ndeki coğrafi ürün potansiyeli taşıyan ürünleri ulaşılabildiği ölçüde tespit etmek ve değer zinciri yaratabilmektir.

Sonuç olarak yerel kalkınmayı ve tanıtımı sağlayan, markalaştıran ve pazar oluşturan coğrafi işaretler projesinde bölgemizdeki üniversitelerimiz, ticaret ve sanayi adalarımız, ticaret borsalarımız, gıda tarım il ve ilçe müdürlüklerimiz, ziraat odalarımız, GAP idareimiz, çeşitlik meslek gruplarımız ve sivil toplum örgütlerimiz ile bölgenin ticari potansiyelini ve yerel kaynaklarını harekete geçirmeyi amaçlamıştır. Dundan dolayı yukarıda saydığım değerli kuruluşlara sonsuz teşekkürler ediyoruz.

Değişim hep birlikte mümkün.

Saygılarımla.

Yılmaz Altındağ

DİKA Genel Sekreteri



Batman - Mardin - Siirt - Şırnak

TRC3 Bölgesi'nin Yöresel Tarım ve Gıda Ürünleri



BATMAN



batman kırmızı mercimek

Çoğunlukla Batman Ovası'nda yetiştirilen kırmızı mercimek çok miktarda protein ve nişasta içerir. Rengi turuncumsu ve kırmızıdır..

Bu mercimekler 20-70 santime kadar uzayabilir. Yumuşak ve ince bir gövdeye sahip olan Batman kırmızı mercimeğinin gövdesi dik ve tüylü bir yapıdadır. Daha çok çorba olarak tüketilmektedir.



batman karpuz çekirdeği

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin Dicle Bölümü'nde karpuzun yetiştiği her yerde çekirdek üretimi de yapılmaktadır.

Batman karpuz çekirdeği, Batman'ın Kozluk ilçesine bağlı Zılan (Zilîya) köyündeki üreticiler tarafından üretilen karpuzlardan çıkarılmaktadır. Daha evvel elle çıkarılan karpuz çekirdekleri, hâlihazırda teknoloji kullanılarak elde edilmektedir.

İç pazarda yoğun rağbet gören Batman karpuz çekirdeği, yurt dışına da satılmaktadır.



batman beşiri cefan kavunu

Siirt'in Cefan köyünden Batman'a geldiğinden bu ismi almıştır. Yamuk şekilli, keskin kokulu ve sarımtırak bir rengi vardır. Bu kavunun kendine has ekşimsi bir tadı var olup kiviye benzetilir. Yöre halkı tarafından çokça tercih edilmektedir.

sason

cevizi

Batman'ın Sason ilçesinde yetiştirilmektedir. Eski Sason, "kâbilceviz" diye adlandırılmaktadır. Tür olarak çok dayanıklı bir yapıya sahiptir. Sason cevizi daha ziyade kış mevsiminde yemiş olarak tüketilmektedir.



sason

tütünü





sason

balı

Batman'ın Sason (Sasun) ilçesinin Mereto Dağları'nda nadir yetişen bitkilerden toplanan polenlerden üretilmektedir. Glikoz kullanılmaksızın tabii yollarla imâl edilmektedir. Hem süzme hem de petek şeklinde satılmaktadır. Vücudun bağışıklık sistemini güçlendirdiği ifade edilmektedir. Çok tatlı olup aromasını ağızda bırakmaktadır.



gercüş

pekmezi

Batman'ın Gercüş ilçesindeki köylerden toplanan üzümlerden üretilmektedir. Üretiminde geleneksel usüller ve doğal metotlar kullanılmaktadır. Üzümlerin sıkılmasıyla elde edilen öz, büyük kazanlarda saatlerce odun ateşinde kaynatılarak pekmez hâline getirilmektedir.

Üretildiği üzümün tadını almakta olup son derece akışkan niteliktedir. Sofralık olarak tüketilen Gercüş pekmezi, fruktoz ve glikoz içermekte olup adeta bir enerji deposudur.



sason çileği

Sason çileği, adını almış olduğu Batman'ın Sason ve Kozluk (Hezo) ilçelerinde yaklaşık 800 dönümlük bir arazide üretimi yapılan bir meyvedir. Kendine has bir kokusu ve aroması mevcuttur. Meyve hâlinde tüketilmesinin yanında ev hanımları tarafından çilek reçeli de yapıp kahvaltı sofralarını renklendirmektedir.



sason domatesi

Batman'ın Sason ilçesinde yetiştirilmekte olup tamamen yerli bir üründür. Organik biçimde yetiştirilmektedir. Rengi pembemsi olup kendine has baskın bir kokusu vardır.

Sason domatesinin şekli orantılı değildir ve içerisinde sert lifler bulunmaktadır. Sofralık olarak kullanılmasının yanında salça hâline getirilerek de tüketilmektedir.



gercüş salebi

Sahlep toprak altında yumru şeklinde bulunur. Gövdesi dik bir yapıya sahiptir. Salep çiçeği ise salkım ve başak şeklinde mor renklidir. Çoğunlukla dondurma ve salep yapımında kullanılmaktadır.



gercüş

tayfi üzümü

Batman'ın Gercüş ilçesinde yetiştirilen Tayfi üzümü, kütüklerde ve asmalarda yetişen bir üzüm çeşididir. Taze olarak sofralarda tüketilmesinin yanında kurutulularak yemiş hâline de getirilmektedir. Aynı zamanda pestili ve sucuğu da yapılmaktadır.

Gercüş Tayfi üzümü, tamamen organik metotlarla yetiştirilmektedir. Midede şişkinliğe yol açmadığı ifade edilmektedir.



gercüş üzüm pestili



gercüş
cevizli sucuğu

Batman'ın yoğun üzüm yetiştirilen ilçesi Gercüş'e özgü bir ürün olup "benî" olarak anılmaktadır. Üzüm suyunun pekmez tarzında kaynatılarak şire hâline getirilmesi sonrası ipe dizilmiş cevizin hazırlanan bu yoğun şireye bir veya birkaç defa daldırılarak kurutulmasıyla üretilmektedir.

Ceviz yerine kuru incir de aynı tarzda kullanılarak üretilmektedir. Benî, özellikle kış aylarında bolca tüketilmektedir.



gercüş
üzüm pestili

Batman'ın Gercüş ilçesindeki bağbozumları ile toplanan üzümlerden yapılmaktadır. Bağlardan toplanan üzümlerden geleneksel usullerle sıkılarak elde edilen su kaynatılarak şire hâline getirilir ve bilahare bezler üzerine serilerek soğumaya bırakılır.

Kürtçede "bastik" olarak adlandırılmaktadır. Yemiş olarak tüketilmektedir.



gerçüş
sumağı

Batman'ın Gerçüş ilçesindeki Çiçekli (Şifêrê), Seki (Xerabêbena) ve civar köylerde yetiştirilmektedir. Kırmızı ve beyaz olmak üzere iki türdedir. Ekşi bir tadı olup yemeklerde ve salatalarda kullanılmaktadır. Kurutularak toz hâline getirilmek suretiyle de tüketilmektedir.

Ayrıca, kurutularak da muhafaza edilebildiğinden, limonun olmadığı mevsimlerde alternatif bir tatlandırıcı olarak da kullanılmaktadır. Hazmı kolaylaştırıcı ve iştah açıcı özelliğe sahip olduğu ifade edilmektedir.



gerçüş
yolağzı acuru

Adını Gerçüş'ün Yolağzı köyünden alan Yolağzı acuru halk dilinde "teruzi" olarak da bilinmektedir. Genellikle turşu yapımında kullanılır ve ayrıca salatalık gibi de tüketilmektedir. Yaz mevsiminin başında olgunlaşan ve susuz olarak yetişen tüylü bir sebzedir. Mide ve böbrek rahatsızlığına iyi geldiği ifade edilmektedir.



gercüş

tayfi üzümü



hasankeyf

bademi

Adını aldığı Batman'ın Hasankeyf ilçesinin Akalin, Saklı ve Üçyol köylerinde yetiştirilmektedir. Buradaki badem ağaçları, dikensiz ve sık dallı olup sekiz metreye kadar boylanabilmektedir. Gövdesi ince ve düzgün olmayan bir yapıdadır. Beş santimetreye kadar büyüyeabilen ve üzeri tüylerle kaplı bu meyveler yanlardan basık olup uçları sivridir.

Hasankeyf bademi mayhoş bir tada sahiptir. Bahar aylarında toplanan yeşil bademler sofralık olarak kullanılmaktadır. Yaz aylarında toplanan bademler ise yemiş olarak tüketilmektedir.

hasankeyf

inciri

Batman'ın Hasankeyf (Heskifê) ilçesi Dicle Havzası'ndaki Şikeftan (Suçeken) köyünde yetiştirilmektedir. Siyah ve beyaz renkli olmak üzere iki farklı türdedir.

Tazesini sofralarda, kurusu ise yemiş olarak tüketilmektedir.





gercüş mezone üzümü

Batman'ın Gercüş (Kercosê) ilçesinin dağlık kesimindeki üzüm bağlarında yetiştirilmektedir. Büyük yuvarlak tanecikli olup yeşilimsi ve sarımsı bir renge, ince bir kabuğa sahiptir. Çok tatlı olup ağızda kolay erimektedir. Çoğunlukla üç - dört çekirdekli olup çekirdekleri taneden kolayca ayrılmaktadır.

Yetiştirilen üzümler taze hâliyle sofralarda yer aldığı gibi daha sonra geleneksel yöntemlerle pekmez, sucuk ve pestil hâline de getirilip tüketime sunulmaktadır. Burada yetiştirilen üzümler tamamen organik olduğundan üretilen pekmezin, sucuğun ve pestilin tadı hazır olanlardan çok daha farklıdır.





mardin

durum buğdayı

Çok kıymetli bir tür olan "Mardin Durum Buğdayı" diğer buğday çeşitlerinden farklıdır. Protein oranı daha yüksek, nişasta oranı ise daha düşük olan bir buğday türüdür. Sert ve yumuşak yapılara sahip buğdaylar Mardin Ovası'nda boy vermektedir.

Bu farklı yapıya sahip buğdaylardan bulgur ve un üretilmekle beraber durum buğdayının öğütülmesiyle elde edilen irmikten makarna da üretilmektedir.



mardin

bulguru

Çok kıymetli bir tür olan "Mardin Durum Buğdayı" diğer çeşitlerden farklıdır. Mardin Ovası'nda yetişen bu buğdayların protein oranı daha yüksek, nişasta oranı ise daha düşüktür. Sert bir yapıya sahip olan buğdaylardan üretilen bulgur daha az su çektiğinden midede şişkinlik yapmaz ve hazmı kolaydır.

Mardin'de uygulanan biçimiyle taşından toprağından ayıklanan buğday yıkandıktan sonra "nıkra" adı verilen büyük bakır kazanlarda kaynatılıp suyu çekilir. Kaynatıldıktan sonra üzerindeki zarı patlayan buğday, içerdiği nişastayı kaynama suyuna bırakır. Kaynatılan buğday güneşte kuruması için damlara serilir.

mardin

yöresel pekmez





mardin yöresel pekmez

Mardin yöresel pekmezi, birçok hastalığa iyi gelen ve tamamen doğal bir üründür. Özünde üzüm şiresi ve pekmez toprağı vardır. Pekmez toprağının kullanılmasının sebebi, üzüm şiresinin durulması ve ekşi tadın giderilmesidir. Yapımında kullanılan ve bölgede yaygın bulunan özel kil toprağından dolayı diğer pekmezlere göre daha açık renkli ve daha düşük yoğunluktadır.



mardin mezrone üzümü

"Şire üzümü" olarak da bilinen bu tür, yerliler tarafından "Mezrone, Mazruna, İn'ib Mazron" diye de isimlendirilmektedir. Mardin'in Artuklu (Zinnar), Midyat, Ömerli, Savur, Mazıdağı ve Derik başta olmak üzere hemen her ilçesinde yetiştirilmektedir. İnce kabuklu, sarı renkli ve çok tatlıdır. Taze biçimde sofralarda tüketildiği gibi şirelik ve pekmezlik olarak da çokça tercih edilmektedir. Eylül ayının ortaları gibi toplanmaktadır. Bölge insanları adeta bir şölen havasında Mezrone üzümü bağbozumu döneminde kazanlar kaynatarak pekmez, sucuk, pestil, helil gibi yiyecekler üretmektedirler.



mardin acı kahve (mırra)

Mırra kelimesi Arapçada "acı" anlamına gelen "mur" kelimesinden türemiştir. Bu kahvenin tadı çok acıdır. Kulpsuz fincanlarda tam dolurulmadan ikram edilir. Arap kültürünün yaygın olduğu Mardin ve Şanlıurfa yörelerinde bulunur. Üzünde kahve çekirdekleri vardır.

Özellikle taziyelerde ve mevlitlerde ikram edilen bir kahve çeşididir. Sindirime faydalı olduğu belirtilmektedir.

mardin

bıttım

Bıttım ağacı Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Siirt'ten Mardin'e, Mardin'den Şırnak'a uzanan bir habitata sahiptir. Boyu 8 - 9 metreyi bulan bıttım ağacı, yaprakçıklara sahiptir. Çeşitli kullanım alanları bulunan bıttım bitkisi gıda sektöründe bıttım meyvesi yemiş olarak sofralarda yer bulmakta; menengiç kahvesi de bu meyveden yapılmaktadır. Ayrıca, bıttımdan elde edilen bıttım yağı ile kül tozu bileşiminden bıttım sabunu elde edilmektedir.



mardin

ikliçe

"Tarçınlı ekmeğ" olarak da anılan bu ürün, Mardin'in geleneksel bir çöreği olup düğünlerin, bayramların ve mevlitlerin vazgeçilmezidir. "Kliçe, Kuliçe, Külünçe" gibi isimlerle de bilinmektedir. Tarçın başta olmak üzere yoğun baharatların kullanıldığı bu ekmeğ çeşidi ağızda farklı bir tat bırakmaktadır.

Özellikle taziyelerin son gününde misafirlere hayır amaçlı ikram edilir.



mardin peksimet (bakısma)

"Peksimet" olarak da adlandırılan bu ürün Mardin'in geleneksel bir ekmeği olup şehrin fiziki ve iklim şartları dolayısıyla ortaya çıkmıştır. Un, su ve tuz konularak uzun boylarda hazırlanan hamur, bıçakla bir veya iki parmak kalınlığında kesilerek yarım tarzda pişirilmektedir. Ekmeğ kıvamında çıkan ürünler soğutulup elle kesilerek yatay şekilde tepsilere dizilmekte ve tekrar fırına verilmektedir. Güneş, nem ve su görmediği müddetçe aylar boyunca tüketilebilme özelliğine sahiptir.

mardin

mezrone üzümü





mardin badem şekeri

Ağızda çabuk eriyebilen badem şekeri, Arapçada "ımlbbes" yani üzeri giydirilmiş olarak tanımlanır. Ayrıca şeker oranlarına göre üç çeşit halinde sunulan mavi badem şekeri, bu şekilde herkesin damak tadına hitap edebiliyor. Badem şekerinin tazeliği ise renginden anlaşılıyor.

Durdukça rengi açılan bu şekerler, Mardin halkı tarafından bu sebeple hayalet şeker olarak da adlandırılmaktadır.



mardin sumacı

Birçok yemeğe lezzet katan ve aynı zamanda şifa kaynağı olan bir bitkidir. Tane tane olmasından ötürü mercimeğe benzetilmektedir. Çok ekşidir ve kendiliğinden yetişen bir bitkidir. Sumaktan sos da yapılmaktadır. Sumak sosu, çok ekşidir. Yapım aşamasında herhangi bir katkı maddesi kullanılmamaktadır.

Mutfakta yoğun biçimde kullanılır. Ekşi gerektiren her türlü yiyecekte tercih edilebilmektedir. Diş hastalıklarını tedavi edici özelliğe sahip olduğu da ifade edilmektedir.



mardin

üzüm pestili

Mardin pestili, Kürtçede "bastik" adıyla anılmakta olup eylül ve ekim aylarında üretilen bir üründür. Üzüm suyunun kaynatılarak şire hâline getirilmesi ve yoğunlaştırılıp bez parçası üzerine dökülerek kurutulması ile üretilen bir yiyecektir.

Tamamen doğal bir lezzet olup üzüm şiresinin vermiş olduğu aromayla birlikte, boğazı hafifçe yakan bir tadı olabilmektedir. Özellikle kış aylarında sohbet sofralarını süsleyen bir üründür.



midyat

kuru üzüm

Özellikle kış mevsiminde kuruyemiş olarak kullanılan tamamen doğal bir üründür. Sadece Kerkuşi, Zeynebî, Zeytî, Karfokî, Banıtad, Suvdenî gibi üzümlerden yapılmaktadır. Hiçbir katkı maddesi olmaksızın sadece kül suyuna batırılarak "miştah" adı verilen toprağı düzeltilmiş yere bırakılır. Güneşte kuruduktan sonra toplanır. Organik bir yemiştir ve kan yapıcı özellikte olduğu belirtilmektedir.

mardin

bulguru





midyat

ekşi kavunu

Mardin'in ilçesi Midyat'ın sembollerinden biri olan Midyat kavunu yaz aylarında susuz, güneş ısıyla olgunlaşan bir türdür. Mart ayında ekilip temmuz ve ağustos aylarında olgunlaşan bu kavun, sulanmadan ve ilaçlanmadan doğal olarak yetiştirilmektedir. Diğer kavunlardan farkı, şeklinden ve mayhoş tadından kaynaklanmaktadır.

midyat

kabuklu - kabuksuz
kavun çekirdeği

Diğer türlere göre daha küçük bir yapıda olup tuzlanarak yağda kavulmak suretiyle hazırlanmaktadır. Yapımında başka bir katkı maddesi kullanılmamaktadır.

Arapça ve Kürtçede "bizirê petêxê" olarak anılmaktadır.



midyat

kurutulmuş kavun
üzerine pekmez

Yöresel olarak 'kerkiti' şeklinde isimlendirilen bu ürün, Türkçede "kavun cezeryesi" olarak bilinmektedir. Ama diğer cezeryelerden farklı olarak doğal bir ortamda yapılmaktadır. Sadece un ve üzüm suyu kullanılarak üretilen bir çerez çeşididir.



midyat

pekmezi

Mardin'in Midyat ilçesindeki bağlarda yetiştirilen üzümlerden üretilmektedir. Kürtçede "dîms", Arapçada "dîps" denilmektedir. Beyaz üzümden üretilmektedir. Yapımında özel bir toprak da kullanılmaktadır. Tek başına çok tatlı bir aroması vardır.

midyat kırmızı mercimek

Midyat mercimeği Mardin'in Midyat ilçesinde yetiştirilen bir türdür. Kuru alanlarda yetiştirilebilmekte ve fazla sulamak mercimeğin yapısını bozabilmektedir.



midyat mezrone üzümü

'Şire üzümü' olarak da bilinen bu tür, yerliler tarafından 'Mezrone, Mazruna, İn'ib Mazron" diye de isimlendirilmektedir. Mardin'in Artuklu (Zinnar), Midyat, Ömerli, Savur, Mazıdağı ve Derik başta olmak üzere hemen her ilçesinde yetiştirilmektedir. İnce kabuklu, sarı renkli ve çok tatlıdır. Taze biçimde sofralarda tüketildiği gibi şirelik ve pekmezlik olarak da çokça tercih edilmektedir.

Eylül ayının ortaları gibi toplanmaktadır. Yöre insanları adeta bir şölen havasında mezrone üzümü bağbozumu döneminde kazanlar kaynatarak; pekmez, sucuk, pestil, helil gibi yiyecekler üretmektedirler.



midyat

zeyti üzümü

Yerli ismiyle "tiryê zeyti" olarak da adlandırılmaktadır. Şekil itibarıyla yuvarlak ve sarımsı olan bu üzüm, Mezrone üzümüne oranla daha kalın kabukludur. Hem taze olarak sofralık hem de kurutulmuş olarak tüketilmektedir.

Orta erkenci bir çeşittir. Kalın kabuklu olması kışa kadar sofralarda bulunabilmesini sağlamaktadır. Kuru üzüm yapımı için idealdir. Susuz toprakta yetişmektedir.



midyat

karfoki üzümü

"Tiryê Karfoki, Karfonek, İn'ib Karfonek" diye de adlandırılan bu üzüm ince uzun şekilli ve çok tatlıdır. Taze olarak sofralarda yer aldığı gibi, kurutmuş üzüm (mewij) olarak da tüketilmektedir.



midyat süryani şarabı

Süryani şarabı, Turabdin bölgesinde Dicle - Fırat nehirleri arasında yetişen alüvyonlu bölgede yetişen Kerküş ve Mezrone üzümlerinden üretilmektedir. Üretim, bölgenin hava sıcaklığına karşı Mardin'in kesme taş yapısıyla soğutma kontrolü sağlayan üretimhanelerde devam etmektedir.



midyat tandır ekmeği

Buğday ununun kullanılmasıyla elde edilen ve tandırda yapılan bir ekmek çeşididir. Tandır, çamur karışımından yapılan özel bir fırındır. Esasında tandır kültürü Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin her tarafında yaygındır.

Tandır ekmeği, sıcakken tüketildiğinde farklı bir lezzet verir.



midyat

acuru

Salatalık tadını andıran bir sebze olduğu için "Midyat salatalığı" da denilmektedir. Yaz mevsiminin başında olgunlaşan ve susuz olarak yetişen tüylü bir sebzedir. Taze tüketimi tercih edilmekle beraber turşusu da yapılabilmektedir. Mide ve böbrek rahatsızlığına iyi geldiği ifade edilmektedir.



midyat

acur turşusu

Mardin'in Midyat ilçesinde özellikle Acırlı Mahallesi çevresinde susuz yetişen acurlardan yapılan bir turşu çeşididir. Sarımsak, kişniş, limon ve su karışımıyla ekşi bir tat almaktadır. Kurulduktan iki hafta sonra sofralarda sunulmaktadır.



midyat meşe palamudu

Mardin'in Midyat ilçesinde ve civarında yetişen meşe ağacı meyvesidir. Esasında Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin birçok yöresinde yetişmektedir. Kürtçede "beru" Arapçada "bellot" veya "ballot" olarak adlandırılmaktadır.

Kısmen sert kabukludur. Kestane muadili olarak da düşünülebilir. Toplandıktan sonra güneşte kurutularak piyasaya sunulur. Şeker hastalığına etkili olduğu belirtilmektedir.



yeşilli kirazı

Kürtçede ve Arapçada "qeresi" olarak adlandırılmakta olan bu kiraz, Mardin'in Yeşilli ilçesinde yetişmektedir. Yeşilli kirazı diğer kirazlara göre biraz daha küçüktür. Bunun sebebi, doğrudan kiraz fidanları dikimi yerine mahlep (Kennêr: İdris Ağacı) ağaçlarına kiraz aşısı yapılarak üretim yapılmasıdır. Böylece mahlep ağaçları kiraz ağaçlarına çevrilir. Aynı kiraz cinsi Mardin'in Ömerli ilçesinde de yetişmektedir.

Tatlı ve mayhoş olan bu kiraz türü Mardin ve civarında yoğun biçimde tüketilmektedir. Bu kiraz için her sene Yeşilli'de bir de festival düzenlenmektedir.



nusaybin terraki [nektarin]

Nusaybin'de başta BUNISRA (Kalecik, Gürün ve Beyazsu) olarak adlandırılan bölge olmak üzere Nusaybin'in her bölgesinde yetiştirilmektedir. Nusaybin Nektarini, şeftaliye benzetilmekte olup tüysüz bir yapıya sahiptir. Kürtçe'de 'Terraki' olarak adlandırılmaktadır. Yuvarlak ve orta boyutta olmasının yanında bol sulu ve tatlı bir meyvedir. Çekirdeği serttir ve meyveden kolay ayrılır. Nektarin ağaçları Genellikle 30 yıl yaşarlar. Boyu en fazla 2-3 metre kadar olur. Yaprakları uzun, ucu sivri, düz kenarlı, tüysüz ve koyu yeşildir.



nusaybin şapırze [üzümü]

Nusaybin'de ŞAPIRZE olarak adlandırılan üzüm çeşidi yöre insanı tarafından çok sevilmektedir. Bu üzüm çeşidi tane yapısı olarak hafif iri uzundur. Renk olarak sarı olup hafif pembe yanak oluşturmaktadır. Tadı mayhoş olup genelde sofralık olarak tüketilmektedir. Bölge halkı tarafından çok sevilmektedir. Nusaybin'de özellikle Bunırsra (Kalecik, Gürün ve Beyazsu) olarak adlandırılan bölgede yetiştirilmektedir.



kızıltepe ğurs (xurs) tütünü

Mardin'in Kızıltepe ilçesinde on iki köyü barındıran Ğurs (Xurs) Vadisi'nin dağ yamaçlarında tamamen insan gücüne dayalı olmak üzere bazı köylerde dere suyuyla tütün üretimi yapılmaktadır. Mardin yöresinde yalnızca Ğurs Vadisi'nde doğal katkısız renklendiricisiz ve sadece hayvan gübresi kullanarak tütün yetiştiriciliği yapılmaktadır.

Mardin'in Kızıltepe ilçesinin Ğurs, Vadisin'de üretilmektedir.



kızıltepe ğurs (xurs) inciri

Mardin'in Kızıltepe İlçesinin Ğurs (Xurs) Vadisi'nde yetişen bir meyvedir. Su kenarlarında herhangi bir ilaçlama yapılmadan yetişmektedir. Tamamen doğal bir üründür. Kırmızı, siyah ve sarı renklerde.



kızıltepe kırmızı mercimek

Dünyanın en iyi kırmızı mercimeklerinden biri olarak belirtilen Kızıltepe mercimeği (Kürtçede nisk, Arapçada ad'as), Mardin'in Kızıltepe Ovası'nda yetişmektedir. Yazlık ve kışık mercimek olarak üretilmektedir.



kızıltepe tandır ekmeği

Buğday ununun kullanılmasıyla elde edilen ve tandırda yapılan bir ekmeğin çeşididir. Tandır, çamur karışımından yapılan özel bir fırındır. Esasında tandır kültürü Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin her tarafında yaygındır. Tandır ekmeği, sıcakken tüketildiğinde farklı bir lezzet verir.



derik mezone üzümü

'Şire üzümü' olarak da bilinen bu tür, yerliler tarafından 'Mezone, Mazruna, İn'ib Mazron' diye de isimlendirilmektedir. Mardin'in Artuklu (Zinnar), Midyat, Ömerli, Savur, Mazıdağı ve Derik başta olmak üzere hemen her ilçesinde yetiştirilmektedir.

İnce kabuklu, sarı renkli ve çok tatlıdır. Taze biçimde sofralarda tüketildiği gibi şirelik ve pekmezlik olarak da çokça tercih edilmektedir.

Eylül ayının ortaları gibi toplanmaktadır. Yöre insanları adeta bir şölen havasında mezone üzümü bağbozumu döneminde kazanlar kaynatarak pekmez, sucuk, pestil, helil gibi yiyecekler üretmektedirler.



derik zeytini (halhalı)

Halhalı (Xalxali, Xilxali) zeytininin orijini Mardin'in Derik ilçesi olup, burada yetişen zeytin çeşitleri arasında üretim bakımından ilk sırada yer almaktadır. Hiçbir kimyasal madde kullanılmaksızın tamamen organik tarzda yetiştirilmektedir. Yetiştigi bölge taşlıktır. Özellikle taşlık yerin zeytini yağlı olmaktadır.

Dolayısıyla sofralık olarak tüketilmekle beraber yağlık olarak da değerlendirilebilmektedir.

Bölgenin 500 yıllık zeytin ağaçlarına sahip olduğu da belirtilmektedir.



derik **inciri**

Mardin'in Derik ilçesinde üretilmektedir. Taze hâlde sofralık olarak tüketildiği gibi kurutularak da değerlendirilmektedir. Başta ilçe merkezindeki bahçeler olmak üzere Ofi, Kataro, Telbisim ve Zarova köylerinde üretilmektedir. Pazarlarda ısrarla aranan incirler arasında yer almakta olup çevre illerden ve ilçelerden de talep görmektedir.



derik **peyniri**

Tamamen doğal koşullarda elde edilen süttten yapılan peynir yörede ve bölgede talep gören peynirlerdendir.



ömerli sumacı

Birçok yemeğe lezzet katan ve aynı zamanda şifa kaynağı olan bir bitkidir. Tane tane olmasından ötürü mercimeğe benzetilmektedir. Çok ekşidir ve kendiliğinden yetişen bir bitkidir. Sumaktan sos da yapılmaktadır. Sumak sosu, çok ekşidir. Yapım aşamasında herhangi bir katkı maddesi kullanılmamaktadır. Mutfakta yoğun biçimde kullanılır. Ekşi gerektiren her türlü yiyecekte tercih edilebilmektedir. Diş hastalıklarını tedavi edici özelliğe sahip olduğu da ifade edilmektedir.

ömerli mezone üzümü

'Şire üzümü' olarak da bilinen bu tür, yerliler tarafından 'Mezone, Mazruna, İn'ib Mazron" diye de isimlendirilmektedir. Mardin'in Artuklu (Zinnar), Midyat, Ömerli, Savur, Mazıdağı ve Derik başta olmak üzere hemen her ilçesinde yetiştirilmektedir.

İnce kabuklu, sarı renkli ve çok tatlıdır. Taze biçimde sofralarda tüketildiği gibi şirelik ve pekmezlik olarak da çokça tercih edilmektedir.

Eylül ayının ortaları gibi toplanmaktadır. Yöre insanları adeta bir şölen havasında Mezone Üzümü bağbozumu döneminde kazanlar kaynatarak pekmez, sucuk, pestil, helil gibi yiyecekler üretmektedirler.





ömerli ekşi kavun

Mardin'in ilçesi Ömerli'nin sembollerinden biri olan Ömerli kavunu yaz aylarında susuz, güneş ısıyla olgunlaşan bir türdür. Mart ayında ekilip temmuz ve ağustos aylarında olgunlaşan bu kavun, sulanmadan ve ilaçlanmadan doğal olarak yetiştirilmektedir. Diğer kavunlardan farkı, şeklinden ve mayhoş tadından kaynaklanmaktadır.



ömerli karpuz çekirdeği

Odun külü veya toz soda ile kaynatıldıktan sonra suyunu çeker ve yıkanır. Tencerede üzerine tuz eklenerek belli bir ısıda içindeki su buharlaşmaya kadar karıştırılır. Kuru bir bez üzerinde hafif nemli kalacak şekilde bekletilir ve yemeye hazır hale gelir.



savur domatesi

Mardin'in Savur ilçesinde yetiştirilen bir türdür. Hayvan gübresi dışında olgunlaşması için başka bir şeyin kullanılmadığı doğal bir sebzedir. Ne çok tatlı ne çok ekşi bir tadı vardır. Kendine has bir aroması mevcuttur.





siirt fıstığı

Siirt'in bağlarında ve bahçelerinde üretilen bir meyvedir. Şekli tombul ve çıtlak, tadı ekşimsi, rengi açık yeşil ve kabuklu bir yemiştir. Kuru biçimde tüketilen bir üründür.

Siirt fıstığını Antep fıstığından ayıran en temel özellikler; şeklinin tombul olması ve tadının ekşimsi olmasıdır. Ayrıca Antep fıstığına göre Siirt fıstığı, daha geç olgunlaşmaktadır.

siirt bittımı

Siirt bittımı (menengiç), Siirt'te ve Mardin'de yetişen yamuk şekilli, tadı tuzlu, yeşilimsi renkli, dokusu sert ve kabuklu bir meyvedir. Kuru biçimde tüketilmektedir.

Siirt bittımından menengiç kahvesi yapılmakta son derece yağlı olması nedeniyle Bittım sabunu imalatı da yapılabilmektedir.





siirt menengiç kahvesi

Siirt Bittım Kahvesi, Siirt'te ve Mardin'de üretimi yapılan bittım (menengiç) meyvelerinden üretilen toz şeklinde, kahverengi, içimi yumuşak olan bir içecektir.

Bünyesindeki doğal Antep fıstığı yağı sayesinde, yüksek E vitamini ve doymamış yağ asidi içerir. Kandaki kolesterolü düşürmeye, kalp ve damar sertliğini önlemeye yardımcı olduğu ifade edilmektedir.



siirt salebi

Siirt kırsalında yetişen, orkide bitkisinin toprak altı yumrularının toz hâline getirilmesiyle üretilen bir içecektir. Vücut ısısını arttırdığı belirtilmektedir.

Sahlebin (Sa'lab: Salep) göğsü yumuşatıcı ve balgam söktürücü etkileri ile öksürük ve bronşitte faydalı olduğu ifade edilmektedir. Bağırsak solucanlarını düşürmeye yardımcı olduğu, Basur şikayetlerini azalttığı, sindirimi kolaylaştırdığı ve mideyi rahatlattığı da dile getirilmektedir.



siirt saliho kavunu (řimmem)

Saliho kavunu, Siirt il merkezinde yetiştirilmektedir. "şimmem kavunu" olarak da bilinmektedir. Yuvarlak şekilli, tadı mayhoş ve sarımsı renkte bir meyvedir.

siirt sumağı

Özellikle bağlarda kendi kendine yetişen bir üründür. Tadı ekşi, keskin kokulu, bordo renkli, mercimek büyüklüğünde bir üründür.

Toz şeklinde öđütölerek de tüketilmektedir.



siirt

kuru ekmek





siirt

kuru ekmeği

Arapça ismi 'İğbeys kek' Türkçe ismi 'kuru ekmeği'tir. Siirt'te değirmen unu ile üretilen yuvarlak biçimli ve sarı renkli bir ekmeği çeşididir.

Bayatlamayan uzun ömürlü bu ekmeği, suyla ıslatılarak yenir.



siirt

şavandar pancarı

Siirt il merkezinde ve köylerinde yetişen ve halk arasında Arapça "şavandar", Kürtçe "silk" olarak da bilinen ve Türkçe ismi "Kırmızı Pancar" olan bir sebze. Yuvarlak biçimli, tatlı, kırmızı renkli ve sert dokuludur.

Şavandar pancarının, kanı temizleyici özelliğe sahip olduğu belirtilmektedir. Ayrıca kansere, diyabete ve vereme karşı vücudu koruduğu da ifade edilmektedir.



siirt tayfi üzümü

Tayfi üzümü; Siirt'te bağlarda yetişen, yuvarlak tanelerden oluşan, çok tatlı, rengi bordo veya sarımsı olan bir meyvedir.



siirt tahini

Susamdan (kunci) yapılan katı sıvı arası ve kahverengi bir besindir. Bozulmaya, çürümeye ve kokuşmaya karşı çok dayanıklıdır.

Çok yağlı bir besin olup pekmeze tatlandırılarak da tüketilmektedir.

siirt

ters lale

Dünya genelinde Asya ülkelerinde; Anadolu'dan sonra doğuya doğru İran, Afganistan ve Himalayalar'da yetişir. Türkiye'de endemik tür olarak Siirt, Hakkari, Şırnak, ve Adıyaman' da yetişmektedir.

Gövde boyu 30 ile 100 santim arasında değişen, kırmızı, turuncu ve nadiren sarı renkte olabilen bir süs bitkisidir. Bu gülün özelliği; yukarıya değil aşağıya bakması ve boynunun sürekli bükük durmasıdır. Daha ilginç ise; eğik olan başının içinden su damlacıkları oluşması ve akmasıdır. Bu durum, "gözlerinden yaş akıyor" şeklinde tasvir edilmektedir.



siirt

pervari
karakovan balı

Siirt'in Pervari ilçesinde üretilen bir baldır. Pervari balını diğerlerinden ayıran en önemli özellik, geleneksel usullerle karakovanlarda ve örme sepetlerde üretilmesidir. Sepetler doğal malzemeden el örmesi olup, karakovanlar da bir metre uzunluğunda, 30 santim kalınlığında yuvarlak dut ağacının oyulması suretiyle yapılmaktadır. Bu balın diğer bir önemli özelliği ise gerek sepetlerin gerekse karakovanların içine temel petek konulmamasıdır. Diğer suni peteklerden farklı olarak, arıların içini doldurdukları temel petek de arılar tarafından yapılmaktadır.

Bu sebeple karakovan balının peteği de rahatlıkla yenilebilir ve şifalıdır.

siirt gelin yanağı armudu

Arapça ismi "hattıl arus" olan Gelin Yanağı Armudu; Siirt'te yetişmekte olan bir meyvedir. Yamuk şekilli, tatlı, sarı ve pembe renklidir.

Ekim ayının ortalarında olgunlaşan bu armut özellikle "Hevenk (bir ipe geçirilerek dizilmiş, bir çubuğa ya da birbirine bağlanmış bağ)" hâline getirilerek aylar boyunca bozulmadan saklanabilmektedir.



siirt cefan kavunu

Siirt'in Cefan köyünden ismini almıştır. Yamuk şekilli, keskin kokulu ve sarımsak bir rengi vardır. Bu kavunun kendine has ekşimsi bir tadı var olup kiviye benzetilir. Yöre halkı tarafından çokça tüketilmektedir.



siirt acuru (kiffe)

Siirt kırsalında ve bağ-bahçelerinde yetişen bir meyvedir. Şekli bazen düz bazen de yay gibi bükülebilen bir yapıda olup açık yeşil renklidir. Susuz olarak yetişen acur, yaz mevsiminin başında olgunlaşmaktadır. Taze olarak tüketilmekle beraber genellikle turşusu yapılmaktadır. Bir sektör hâline gelen acur yetiştiriciliği ve turşuculuğu önemli bir geçim kaynağı durumundadır.



siirt yayladağ muzusu

Yörede içkin olarak da bilinen yayladağ muzusu karların erimesiyle yayla ve yüksek rakımlı kesimlerden toplanan bu bitki ekşimsi bir tada sahiptir. Toprak altındaki kısmının kabuğu soyularak yenilir.

siirt

zivzik narı

Zivrik narı, Siirt'in Zivzik (Dişlınar) ilçesinde yetişen yuvarlak şekilli, mayhoş tatlı, sarımsı renkli, sert dokulu bir meyvedir.

Zivzik narının taneleri nohut büyüklüğündedir.



siirt

iskombol pekmezi

İskombol pekmezi, Siirt'in Şirvan ilçesinin Ormanbağ köyünde üretilen, keskin kokulu, kuru üzümünden mamul sıvı bir besindir. Yoğundur ve çok tatlıdır.



siirt alıcı (ızran)

Yabani bir sonbahar meyvesi olan alıcı; 10 metreye kadar yükselebilen dikenli dallara sahip bu ağaç genellikle dağlık alanlarda yetişir. Kiraz büyüklüğünde yuvarlak bir görünümü olan alıcı, Siirt ve civarında "ızran" olarak bilinmektedir. Kırmızı, beyaz, sarı, yeşil, pembe tonlara sahip değişik türde meyveleri rengine göre değişik tatlar içermektedir.



beytüşşebap

faraşın yaylası balı

Şırnak'ın Beytüşşebap İlçesinde üretilen bir baldır. 2.500-3.000 metre yükseklikteki yaylalarda organik tarzda imâl edilmektedir.

Saf çiçek tozlarıyla ve hiçbir katkı maddesi kullanılmadan üretilen bu karakovan balı renk ve rahiya bakımından üstün özelliklere sahiptir. İnsan bünyesinde hiçbir rahatsızlığa yol açmadığı, aksine antiseptik etkisi ve antitoksin özelliğinden dolayı mide, kalp ve karaciğer için faydalı olduğu ifade edilmektedir. Bu çerçevede, şeker hastalığı, kemik hastalıkları ve hatta kanser tedavisinde kullanıldığı belirtilmektedir.



idil

mezrone üzümü

'Şire üzümü' olarak da bilinen bu tür, yerliler tarafından 'Mezrone, Mazruna, İn'ib Mazron" diye de isimlendirilmektedir.

İdil merkez başta olmak üzere hemen her köyünde yetiştirilmektedir.

İnce kabuklu, sarı renkli ve çok tatlıdır. Taze biçimde sofralarda tüketildiği gibi şirelik ve pekmezlik olarak da çokça tercih edilmektedir.

Eylül ayının ortaları gibi toplanmaktadır. Yöre insanları adeta bir şölen havasında mezrone üzümü bağbozumu döneminde kazanlar kaynatarak pekmez, sucuk, pestil, helil gibi yiyecekler üretmektedirler.



kumçatı tahin ve susam

Şırnak'ta yetiştirilen susamın su değirmeninde öğütülmesiyle yapılan bir tahindir. Yerli susamdan yapılan bu tahinin imâlinde herhangi bir katkı maddesi kullanılmamaktadır.

Homojen bir yapıya sahip olması dolayısıyla özel bir ürün olduğu ifade edilmektedir. Zira muadillerine göre bu tahinin yağı ve susamı ayrışmamaktadır. Hem siyah hem de beyaz renkli üretilebilmektedir. Aralarındaki fark, susamın kabuğunun çıkarılıp (beyaz) çıkarılmamasından (siyah) kaynaklanmaktadır.

Doyurucu özelliğe sahip olup damakta özel bir koku ve tat bırakmaktadır.



tayfi üzümü

Şırnak'ın İdil ilçesinde üretilen bir üzüm türüdür. İri ve uzun tanelidir. Hafif ekşi bir tada sahiptir. Alaca ve kırmızımsı renklidir.

Hem taze hem de kuru biçimde tüketilmektedir.

beytüŧŧebap

faraŧin yaylası balı





idil kavunu

Şırnak'ın İdil ilçesinde yetiştirilen bir meyvedir. 'petêxê Hezexê' adıyla da bilinir. Uzun ve oval bir şekle sahip olup hafif tüylüdür. Sarı renkli olup tatlı bir aroması vardır. Geleneksel usûlle üretildiği gibi seralarda da yetiştirilmektedir. Yeteri kadar nam salmasa da bölge içerisinde büyük rağbet görür.



beytüşşebap uludere ters lale

Dünya genelinde Asya ülkelerinde; Anadolu'dan sonra doğuya doğru İran, Afganistan ve Himalayalar'da yetişir. Türkiye'de endemik tür olarak Şırnak, Hakkari ve Adıyaman' da yetişmektedir. Şırnak'ta da flora ve fauna bakımından zengin bir ilçe olan Uludere'nin endemik bir bitkisidir.

Gövde boyu 30 ile 100 santimetre arasında değişen, kırmızı, turuncu ve nadiren sarı renkte olabilen bir süs bitkisidir. Bu güllün özelliği; yukarıya değil aşağıya bakması ve boyununun sürekli bükük durmasıdır. Daha ilginç ise eğik olan başının içinden su damlacıkları oluşması ve akmasıdır. Bu durum, "gözlerinden yaş akıyor" şeklinde tasvir edilmektedir.



şırnak otlu peyniri

Süt sağıldıktan hemen sonra içinden bir bardak süt alınır. Yeni doğup daha ot yememiş birkaç günlük kuzu veya oğlağın on iki parmak bağırsağından alınan doğal maya (firşik) bir tülbendin içine konularak bardaktaki sütün içinde gezdirilip sıkılır. Bardaktaki süt mayalanıncaya kadar bu işleme devam edilir.

Sonra mayalanan süt tenceredeki süte dökülür. Biraz mayalandıktan sonra bir kaşıkla karıştırılıp mayası bozular. Peynirin içine katmak için ot hazırlanır. Bu amaç için kullanılan çeşitli otlar olup bir kısmı şöyledir: Buk, çünk, haziz, kurat, sır, sîrmu, sîrik, sîyabu, heliz, mend, su, kereng, çatir, hirebek, çeke, pazîrok.

Peynir otun içine dökülüp karıştırılır. Sonra “parzun denilen tülbentten yapılmış torbaya konularak suyu süzülüp ağız bağlanır. 1.5 ila 3.5 saatlik bir zaman diliminde peynir olur.

Teşekkürlerimizle

- Dış İlişkiler ve Fonlar Birim Başkanı / Murat Erçin
TRC3 Bölgesi Coğrafi İşaretler Projesi Yürütücüsü ve Koordinatörü
Tasarım, İçerik Planlama ve Uygulama Aşamaları Koordinatörü
- Dr. Mehmet Behzat Ekinci
MAÜ İİBF İktisat Bölümü Öğretim Üyesi
TOBB/TEPAV ve Mardin İli / İlçeleri Oda / Borsa Akademik Danışmanı
Katalog Çalışmasının Ürün İçeriklerinin Araştırılması ve Derlenmesi
- Mardin Artuklu Üniversitesi (MAÜ) İİBF İktisat Bölümü Öğrencileri Seher Uygur, Ramazan Ersan, Ayşe Elçiboğa ve Fatime Akın
Katalog çalışmasının Ürün İçeriklerinin Araştırılması, Saha Çalışmalarının Yürütülmesi
- Fotoğraf Sanatçısı Mehmet Çimen,
Mardin, Batman, Siirt ve Şırnak İllerinde Ürün Çekimleri
- Mardin Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Ali Tutaşı, Genel Sekreteri Çetin Sasa, Kalite ve Akreditasyon Sorumlusu Sibel Gültekin; Kızıltepe Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Şahin, Genel Sekreteri Abdulkadir Şahin, Genel Sekreter Yardımcısı Metin Sert; Kızıltepe Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı Mahmut Dünder, Genel Sekreteri Ahmet Aslan, Kalite ve Akreditasyon Sorumlusu Velit Aydın; Nusaybin Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Necdet Aktaş, Genel Sekreteri Abdullah Dal, Kalite ve Akreditasyon Sorumlusu Ercan Çelik; Nusaybin Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı Mahsum Özmen, Genel Sekreteri Abdulkadir Güneş, Kalite ve Akreditasyon Sorumlusu İlhan Özmen,
- Çalışmaya yazılı ve sözlü olarak katkı sağlayan ve isimlerine “Faydalanılan Kaynaklar” kısmında yer verilen tüm kurumlar ve değerli personelleri,
- Çivi Yaratıcı Fikirler
Reklam ve Tasarım Ajansı

Kaynakça

A) Matbu Kaynaklar

- Arapça Sözlük (Arapça-Türkçe Sözlük), Dağarcık Yayınları, İstanbul, 2007.
- İpek yolu Kalkınma Ajansı, Yöresel Ürünler El Kitabı, Gaziantep, 2010.
- Kurdi-Tirki Ferheng (Kürtçe-Türkçe Sözlük), Berfin Yayınları, İstanbul, 2004.
- Mardin Ticaret ve Sanayi Odası, Kuzey Mazopotamya'nın Kadim Şehri Mardin; Mardin'in Geleneksel Ekmekleri, Mardin, 2017.
- Mehmet Behzat Ekinci, "Sürdürülebilir Turizm Kalkınması için 'Yavaş Şehir' ve Türkiye", İktisat ve Toplum, Sayı: 46, Efil Yayınevi, Ankara, Ağustos 2014, s.47-57.
- Mehmet Behzat Ekinci, "The Cittaslow Philosophy in the Context of Sustainable Tourism Development; The Case of Turkey", Tourism Management, 2014, 41, 178-189, http://dx.doi.org/10.1016/j.tourman.2013.08.013
- Okul Sözlüğü, Türk Dil Kurumu Ya ınları, Ankara, 1994.
- Şükrü Arasan, Mardin Yöresinde Halk Hekimliğinde Kullanılan Bitkiler ve Kullanım Alanları, Yüksek Lisans Tezi, Van Yüüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Van, 2014.
- The Concise Oxford English-Arabic Dictionary of Current Usage (Güncel İngilizce-Arapça Sözlük), Oxford University Press, New York, 1982.

B) Şifahî Kaynaklar (Ağustos-Eylül 2017)

- Fetih Ekmek Fırını, Mardin
- Kervan Kuruyemiş, Mardin
- Mardin, Batman, Siirt, Şırnak Gıda Tarım Hayvancılık İl Müdürlükleri
- Midyat Çok Amaçlı Toplum Merkezi (ÇATOM)
- Midyat, Kızıltepe, Nusaybin, Derik, Sason, Kozluk, Hasankeyf, Gercüş, Beşiri Gıda Tarım Hayvancılık İlçe Müdürlükleri
- Murat Cercis Konağı, Mardin
- Waden Sağlık; Sağlıklı Yaşam Merkezi, Mardin
- Batman Ticaret Borsası
- Batman Ticaret ve Sanayi Odası
- Cizre Ticaret ve Sanayi Odası
- İdil Haber
- Kızıltepe Ticaret Borsası
- Kızıltepe Ticaret ve Sanayi Odası
- Mardin Gümüş Dünyası
- Mardin Ticaret ve Sanayi Odası
- Nusaybin Ticaret Borsası
- Nusaybin Ticaret ve Sanayi Odası
- Nusaybin İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü
- Şırnak Ticaret ve Sanayi Odası

C) İnternet (Ağustos-Eylül 2017)

- http://blog.milliyet.com.tr/mardin-mutfagimdan-erik-yahnisi-lluciye-/Blog/?Blog-No=242948
- http://dogalhayat.org/property/ters-lale-aglayan-gelin/
- http://kiziltepeth.org.tr/site/bilgi/uploadsfiles/tarim_sektor.pdf
- http://mardinhabergazetesi.com/haber/haber-midyat-uzumu-raflarda-13413.html
- http://mardinprovince.blogspot.com.tr/p/derik.html
- http://uludere.meb.gov.tr/www/uludere/icerik/4
- http://www.artuklu.edu.tr/dosyalar/turizm_otel_meslek_yuksek/yemek%20kita-bi/mardin%20yemek%20k%C3%BCİt%C3%BCr%C3%BC%20dizgi%2016x24.pdf
- http://www.artuklu.edu.tr/dosyalar/turizm_otel_meslek_yuksek/yemek%20kita-bi/mardin%20yemek%20k%C3%BCİt%C3%BCr%C3%BC%20dizgi%2016x24.pdf
- http://www.batmancagdas.com/yasam/batman-turu-h41677.html
- http://www.cittaslow.org/
- http://www.dogalsiirturunleri.com/index.php?route=product/product&product_id=56
- http://www.gapcatom.org/merkezler/mardin/midyat/
- http://www.gercusuzumureticibirligi.com/gercus-uzum-ureticileri-kategoriler&kat_id=1
- http://www.gercusuzumureticibirligi.com/gercus-uzum-ureticileri-sayfalari-gercus-uzumu
- http://www.gurmevi.com/sarkuteri-detay/165_beytussebab-karakovan-bali
- http://www.kiziltepezahirecileri.com/urunler.html
- http://www.mardinlife.com/Midyat-Acur-tursusu-tezghalardaki-yerini-aldi-haberi-17261
- http://www.mardinlife.com/Midyat-Acur-tursusu-tezghalardaki-yerini-aldi-haberi-17261
- http://www.menengickahvesi.gen.tr/
- http://www.mgchaber.com/haber/genel-haberler/mardin%E2%80%99de-yazin-vazgecilmez-tadi-midyat-kavunu/6284.html
- http://www.midyatgazete.com/m/index.php?islem=detay&id=2610
- http://www.reisgida.com.tr/urunlerimiz/reis-bakliyat/kirmizi-ic-mercimek/81
- http://www.sasonluyuz.com/sason/gecim.asp
- http://www.suryaniler.com/kultur-sanat.asp?id=59
- http://www.yemekguzel.com/mardin-mutfagi/
- http://www.yenibaharhaber.com/kaplica-suyuyla-hormonsuz-domates-uretiyor-lar-4144.html
- http://www.yenibatman.com/ciftcilere-840-bin-cilek-fidesi-6960.html/sason-cilek
- http://www.zivzikhari.com/
- http://yemek.com/mardin-yemekleri/
- https://dogruhaber.com.tr/haber/120443-midyatta-uzum-baglari-budanmaya-basladi/
- https://ilkha.com/haber/20414/midyatin-kavun-cezeryesi-kedid
- https://sasonbali.wordpress.com/urunler/
- https://www.bittimsabunu.biz/
- https://www.bittimsabunu.com.tr/
- https://www.facebook.com/hayatimyenibahar/posts/944659238975764:0
- https://www.haberler.com/su-degir-meninden-yapilan-tahin-yok-satiyor-6800680-haberi/
- https://www.ilkha.com/haber/16706/midyat-acuru-tezghlardaki-yerini-aldi
- http://www.ipekbulgur.com.tr/tr/bulgur
- https://plus.google.com/107824593351645456990/posts/F6foAqUwf2r
- http://www.badem.gen.tr/mardin-badem-sekeri.html

