

URFALILARIN MEŞHUR BAHARATI

# İSOT



Prof. Dr. Sedat BENEK

GAP SOSYAL, KÜLTÜREL VE EKONOMİK KALKINMA DESTEK PROGRAMI KAPSAMINDA FİNANSE EDİLMİŞTİR



Ekim - 2019  
Şanlıurfa



GAP SOSYAL, KÜLTÜREL VE EKONOMİK KALKINMA DESTEK PROGRAMI KAŞSAMINDA FİNANSE EDİLMİŞTİR



sanliurfa  
teknokent



SANLIURFA  
TURİZMİ  
GELİŞTİRME A.Ş.



[www.evseluretim.com](http://www.evseluretim.com)



# Urfalıların Meşhur Baharatı

# İSOT

PROF. DR. SEDAT BENEK



## URFALILARIN MEŞHUR BAHARATI: İSOT

Prof. Dr. Sedat BENEK

ISBN: 978-605-7890-77-1

Birinci Baskı: Kriter Yayınevi 2019 / İSTANBUL

Yayınevi Sertifika No: 11413

Birinci Baskı, 96 s. 16 cm x 24 cm

Kaynaklar var, Dizin Yok.

Editör: Recep Baydemir

Kapak Tasarımı: Ahmed Baran

Mizanpaj: Kriter Yayınevi

Baskı: Akpınar & Huzur Yayın Dağ. Paz. Tic. Ltd. Şti.

Alemdar Mah. Çatalçeşme Sok. Yücer Han No:46/1

Cağaloğlu / Fatih / İstanbul Tel: 0212 528 03 91

Matbaa Sertifika No.:44713

© Kriter Yayınevi

Kriter Basım Yayın Dağıtım Film Müzik Reklamcılık Yapım Sanayi ve Tic. ve Ltd. Şti.

*Tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.*

Yayıncı İletişim

Hobyar Mah. Ankara Cad. Güncer Han, No: 17, Daire 306

Fatih / İSTANBUL

Tel: 0 212 527 31 89

info@kriter yayinevi.com

www.kriter yayinevi.com

**URFALILARIN MEŞHUR BAHARATI**

# **İSOT**

**Prof. Dr. Sedat BENEK**

**Birinci Baskı  
2019 – İstanbul**



*İsotta Çalış(tırıl)an Çocuklara...*



## ÖNSÖZ

İnsanlık tarihinde Neolitik Dönem'in önemli buluntularının yerleri, ilk medeniyetlerin ve dolayısıyla kültürlerin hayat bulduğu en önemli coğrafya Mezopotamya Coğrafyası'dır. Urfa, Mezopotamya Coğrafyası'nın kadim şehirlerinden birisidir. Kadim kentlerin tipik özelliklerinden birisi de şüphesiz ki, tıpkı insan gibi kimlik ve sembollere sahip olmalarıdır. İşte Urfa'nın simgesi haline gelen, mutfağında geniş bir yer tutan ve yöre halkının damak tatlarının başında İsoit gelmektedir. Bu çalışmanın hemen girişinde de motto olarak verildiği gibi, Türkiye'de İsoit'un Urfa ile özdeşleştiği artık su götürmez bir gerçekliktir. Nasıl ki, Malatya kaysısıyla, Amasya elmasıyla, Mardin kirazıyla, Anamur muzuyla, Diyarbakır karpuzuyla biliniyorsa, Urfa da İsoit'yla bilinir ve İsoit'yla meşhurdur.

Son yıllarda Şanlıurfa ilinde sulu tarım alanlarının artmasıyla İsoit tarım alanları genişlemiş ve birçok Geleneksel Urfa Yemekleri'nin vazgeçilmezinin ötesine geçerek Urfa ile özdeşleşmiş Urfa İsoit, ticari amaçlı bir ürün olarak önem kazanmış ve kazanmaya da devam etmektedir. Urfa İsoit, Urfa için sadece bir baharat değil, aynı zamanda, Urfa kültürü ile özdeşleşmiş ve kendine özgü aroması ile Türkiye'de marka olmuş Urfa'nın en önemli sembollerinden bir tanesidir.

Günümüzde, Türkiye'de, Urfa'nın en belirgin markası olmuş Urfa İsoit hak ettiği yerde değildir ve birçok açıdan iyileştirilmesi gereken sorunları bulunmaktadır. İşte gelinen noktada İsoit'un sadece Türkiye'de değil, aynı zamanda, dünyada da olması gereken yerde olabilmesi için geleneksel özelliklerini kaybetmeden ve hijyenik bir şekilde üretilip markalaştırılması gerektiği sonucu çıkmaktadır. Böylelikle, bir taraftan bunu gerçekleştirmek, diğer taraftan da dezavantajlı kadınları bilinçlendirerek kurumsal bir şekilde İsoit'un üretilip geliştirilmesini sağlamak ve en azından bunun önünü açmak gerekmektedir.

Tam da bu bağlamda, bu amaca hizmet edebilmek için, "**Kadın Elleri Eysel Üretimi Geliştirme Projesi**" hazırlanmaya karar verilmiş ve çeşitli kurumların desteğiyle bu proje hayata geçirilmiştir. Proje kapsamında 30 dezavantajlı kadına başta hijyen ve iş güvenliği olmak üzere çeşitli eğitimler verildikten sonra İsoit üretim aşamasına geçilmiş ve evsel üretim biçiminde ama çok daha hijyenik koşullarda İsoit üretimine başlanmıştır. Yürütücülüğünü Harran

Üniversitesi'nin yaptığı bu projenin ana finansörü ise GAP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı olmuştur. Bununla birlikte, kursiyerlere maddi destek bağlamında cep harçlığını sağlayan kurum Türkiye İş Kurumu Şanlıurfa İl Müdürlüğü, eğitim ortamını Şanlıurfa Teknokent ve eğitimler ise Şanlıurfa Haliliye Halk Eğitim Müdürlüğü ile Eyyübiye Halk Eğitim Müdürlüğü tarafından verilmiştir.

Öncelikle sosyal sorumluluk düzeyi yüksek olan **“Kadın Elleriyle Eysel Üretimi Geliştirme Projesi”**ne direkt ve indirekt destek vererek katkı sunan tüm kurumlara ve bu kurumların temsilcilerine teşekkür ederim. Ayrıca hem projeye hem de bu çalışmanın hazırlanıp yayınlanmasına destek sunan başta Prof. Dr. Hasan Vardin'e, Recep Baydemir'e, Serap Aksoy'a, Öğrt. Gör. Sabri Kürkçüoğlu'na, Tuba Çameli'ne, Aslı Tokgöz'e, Ramazan Aygat'a, Murat Dinç'e ve A. İzzeddin Karabulut'a olmak üzere Öğrt. Gör. Feray Kabalcı Bucak'a, Kemal Vural Tarlan'a, Selvi Öztürk'e, Asuman Yazmacı'ya, Leyla Ezberci'ye, Onur Kapaklı'ya ve İlknur Haydaroğlu'na sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Son olarak bu projenin varlık nedeni ve emektarı yararlanıcı kadınları olan Bahar Seyarcı'ya, Zeliha Anmak'a, Sabriye Kahraman'a, Fehime Özdemir'e, Emine Yılmaz'a, Emine Sürek'e, Meryem Seyarcı'ya, Müzeyyen Sürek'e, Türkan Taş'a, Ashıhan Taşdemir'e, Aygül Sucu'ya, Emine Anmak'a, Hatice Sucu'ya, İsmet Tahtasız'a ve Hatice Güneri'ye teşekkürlerimi ve şükranlarımı sunarım.

Prof. Dr. Sedat BENEK  
Ekim-2019  
Şanlıurfa

## BİRKAÇ URFA (İSOT) MANİSİ

*İsot attım fırına*

*Yedim getti karına*

*Bögün béle savuşdı*

*Allah Kerim yarına*

*İsotlar çuval çuval*

*Beğen de birini al*

*Aman âcele etme*

*Bu gece de bizde kal*

*İsotlar kâpkarmızı*

*Yaktı yandırdı bizi*

*Sen Urfa'dan gideli*

*Üregim doldu sızı*

*İsot bişer ataşta*

*Bekliyenler telaşta*

*Duydum seni vermişler*

*Hemi de bu genç yaşta*

*İsot damda serili*

*İfağh ve irili*

*Seni sevdim seveli*

*Bahtım tuzak örülü*

*İsot ayıklayanda*

*Ayran yayıklayanda*

*Kalbime acı düşer*

*Seni sayıklayanda*

*Tarlaya isot ekdim*

*Alın terimi döktüm*

*Yar ben seni yüziden*

*Bi bilsey neler çektim*

*Hamdi 'yem yeganeyem*

*Bir garib viraneyem*

*İsotun acısına*

*Deliyem divaneyem*

Mustafa Gül (Hamdi), (11.10.2018)

Urfa İsot Manileri, [http://www.edebiyatevi.com/yazi/212642\\_urfa-isot-manileri.html](http://www.edebiyatevi.com/yazi/212642_urfa-isot-manileri.html)



# İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	vii
TABLolar LİSTESİ.....	xiii
FOTOĞRAF LAR LİSTESİ.....	xiv
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	xv
GRAFİKLER LİSTESİ.....	xvi
HARİTALAR LİSTESİ.....	xvii
BİRİNCİ BÖLÜM.....	1
GİRİŞ.....	1
1.1.Araştırmanın Amacı.....	5
1.2.Araştırmanın Konusu ve Kapsamı.....	6
1.3.Araştırmanın Yöntemi.....	6
İKİNCİ BÖLÜM.....	7
BİBERİN ANAVATANI, YAYILIŞI VE DAĞILIŞI.....	7
2.1. Biberin Anavatamı ve Yayılışı.....	7
2.2.Biberin Dünya Üzerindeki Dağılışı.....	8
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM.....	15
TÜRKİYE'DE BİBER VE BİBER SEKTÖRÜ.....	15
3.1. Biberin Türkiye'ye Girişi ve Yayılışı.....	15
3.2. Türkiye'de Biber Sektörü.....	16
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM.....	33
ŞANLIURFA İLİNDE İSOT VE İSOT SEKTÖRÜ.....	33
4.1.İsotun Tarihsel-Kültürel Kodları ve Önemi.....	33
4.2.Şanlıurfa İlinde İsot Üretimi.....	34
4.3.Şanlıurfa İlinin İsot Özellikleri.....	47
4.4. Urfa İsotu'nun Yapılışı.....	50
4.5. Urfa İsotunun Kullanım Alanları ve Türleri.....	55
4.5.1. Biber Olarak İsot.....	57
4.5.1.1. Kırmızı Renkli İsot.....	57
4.5.1.2. Mor Renkli İsot.....	57

4.5.1.3.Siyah Renkli İsoet .....	59
4.5.2. İsoet Reçeli (Salça) .....	60
<b>BEŞİNCİ BÖLÜM</b> .....	<b>63</b>
<b>KADIN ELLERLE EVSEL ÜRETİMİ GELİŞTİRME PROJESİ KAPSAMINDA İSOT ÜRETİMİ</b> .....	<b>63</b>
5.1.Kadın Ellerle Eysel Üretimi Geliştirme Projesi.....	65
5.1.1. Projenin Konusu ve Kapsamı .....	65
5.1.2.Projenin Amacı.....	67
5.1.3.Projenin Gerekçesi .....	69
5.1.4. Projenin Hedefleri .....	69
5.1.5.Proje Uygulama Süreci ve Projeyi Destekleyen Kuruluşlar.....	71
5.2. Proje Kapsamında İsoetun Hijyenik Ortamda Üretimi.....	73
5.3.Proje Kapsamında Üretilecek İsoet Türleri .....	74
<b>KAYNAKÇA</b> .....	<b>75</b>

## TABLolar LİSTESİ

Tablo 1: Yeşil ve Kırmızı Biberlerin Taze ve Pişmiş Olarak İçerdikleri Besin Maddeleri, Vitamin ve Mineral Maddeler .....	3
Tablo 2: Üretilen Yaş Kırmızı Biber Verileri .....	5
Tablo 3: Ülkelerin Biber Üretim Miktarı ve Sıralaması.....	9
Tablo 4: Dünya Biber İthalatı Verileri, 2012-2016 (Ton).....	10
Tablo 5: Dünya Biber İhracatı Verileri, 2012-2016 (Ton).....	11
Tablo 6: Yıllara Göre Türkiye'nin Biber İhracatı Verileri.....	12
Tablo 7: Türkiye'de Yıllara Göre Biber Ekim Alanı ve Miktarı.....	19
Tablo 8: Türkiye, Biber Üretim Miktarları (ton).....	21
Tablo 9: Türkiye'de Yıllara Göre Biber İhracat ve İthalatı (Ton).....	22
Tablo 10: Türkiye'de 2009-2013 Yılları Arasında Kırmızıbiber Üretim Miktarları.....	23
Tablo 11: Türkiye Biber (Dolmalık) Üretimi 2004-2018 .....	24
Tablo 12: Türkiye'de Biber Ekim Alanının İllere Göre Dağılımı (Dekar) .....	25
Tablo 13: Türkiye'de Biber Üretiminin İllere Göre Dağılımı (Ton).....	29
Tablo 14: Üretilen Yaş Kırmızıbiber Verileri.....	38
Tablo 15: Ekilen Alan (Biber (Dolmalık) - Dekar .....	39
Tablo 16: Üretim Miktarı (Biber (Dolmalık) - Ton .....	40
Tablo 17: Üretim Miktarı (Biber (Salçalık, Kapyra)-Ton .....	43
Tablo 18: Şanlıurfa Salçalık, Kaypa Biber Üretimi (2004-2018) .....	43
Tablo 19: Ekilen Alan (Biber (Salçalık, Kapyra) Dekar .....	44

## FOTOĞRAF LAR LİSTESİ

Fotoğraf 1: Urfa'nın Kırmızı Biberi.....	1
Fotoğraf 2: Urfa'da Biber İşlemede Çalışan Bir Kadın .....	14
Fotoğraf 3: Biberin Üretimini Anlatan Eski Bir Resim .....	16
Fotoğraf 4: İsoot Bitkisinin Tarlada Meyve Vermeden Önceki Hali .....	18
Fotoğraf 5:Urfa'da Hasadın Olduğu Biber Tarlası .....	28
Fotoğraf 6: Tardada İsoot Sektöründe Çalışan İşçiler.....	37
Fotoğraf 7: Urfa'da Güneşte Kurutulmada Bekletilen İsoot.....	48
Fotoğraf 8: Yeni Yeşermiş ve Henüz Meyve Tutmamış İsoot Bitkisi .....	49
Fotoğraf 9: İsootun Tardadan Toplanması.....	50
Fotoğraf 10: Tardada İsoot Toplayan İşçiler.....	51
Fotoğraf 11: Birlikte İsoot Ayıklama Yapan Kadınlar.....	51
Fotoğraf 12: Güneşte Kurutulmaya Bırakılmış İsoot.....	54
Fotoğraf 13: Kurutulmak Üzere Dama Bırakılmış İsootlar.....	54
Fotoğraf 14: Urfa ile Özdeşleşmiş İsoot ve Üreticisi .....	56
Fotoğraf 15: Kırmızı Renkli İsoot.....	57
Fotoğraf 16: Mor Renkli İsoot .....	58
Fotoğraf 17: Siyah Renkli İsoot .....	60
Fotoğraf 18: Proje Kapsamında Proje Koordinatörü Prof. Dr. Sedat BENEK'm Katılımcı Kadınlarla Bilgilendirme Toplantısı .....	65
Fotoğraf 19: Projenin Katılımcı Kadınları ve Projenin Gıda Mühendisi .....	66
Fotoğraf 20: Proje Kapsamında Üretilen İsoot .....	66
Fotoğraf 21: Proje Kapsamında İsootun Hijyenik Üretimi .....	67
Fotoğraf 22: Proje Eğitimcisi ve Kadın Kursiyerler Eğitim Öncesi Kahvaltıda .....	70
Fotoğraf 23: Proje Kapsamında Uzmanlar Çalışanlara Eğitim Veriyor.....	71
Fotoğraf 24: Kursiyerler ve Eğitimciler Proje Etkinlikleri Kapsamında Sinemadala. ....	72
Fotoğraf 25: Proje Kapsamında Eğitim Almış Kursiyerin Hijyenik İsoot Üretimi.....	72
Fotoğraf 26: Proje Kapsamında Çalışacak Kadınların Hijyen Eğitimi .....	73
Fotoğraf 27: Proje Kapsamında İsootun Hijyenik Üretimi .....	74

## ŞEKİLLER LİSTESİ

- Şekil 1: Önemli Kırmızıbiber Üreticisi Ülkelerin Toplam Ekim Alanları Oranı ..... 13
- Şekil 2: Önemli Kırmızıbiber Üreticisi Ülkelerin Toplam Üretimdeki Payları ..... 13
- Şekil 3: Önemli Kırmızıbiber İhracatçısı Ülkeler ve İhracat Oranları ..... 13
- Şekil 4: Önemli Kırmızıbiber İthalatçısı Ülkeler ve İthalat Oranları ..... 13
- Şekil 5: Kadın Ellere Evsel Üretimi Geliştirme Projesi'nin Logo ve Amblemi ..... 63

## GRAFİKLER LİSTESİ

Grafik 1: Türkiye’de Yıllara Göre Biber Ekim Alanı ve Miktarı .....	20
Grafik 2: Yıllara Göre Biber İhracatı .....	22
Grafik 3: Yıllara Göre Biber İthalatı .....	23

## HARİTALAR LİSTESİ

Harita 1: Şanlıurfa İlinin Lokasyonu .....	35
Harita 2: Güneydoğu Anadolu Projesi'nin Kapsadığı İller .....	36
Harita 3: 2015 Dolmalık Biberin Ekim Alanı ve Üretim Miktarı Dağılışı .....	40
Harita 4: 2016 Dolmalık Biberin Ekim Alanı ve Üretim Miktarı Dağılışı .....	41
Harita 5: 2017 Dolmalık Biberin Ekim Alanı ve Üretim Miktarı Dağılışı .....	42
Harita 6: 2015 Salçalık ve Kapyra Biberin Ekim Alanı ve Üretim Miktarı Dağılışı ...	45
Harita 7: 2016 Salçalık ve Kapyra Biberin Ekim Alanı ve Üretim Miktarı .....	46
Harita 8: 2017 Salçalık ve Kapyra Biberin Ekim Alanı ve Üretim Miktarı Dağılışı..	47

## BİRİNCİ BÖLÜM

### GİRİŞ

*Türkiye’de biberin daha doğrusu isotun Urfa ile özdeşleştiği artık su götürmez bir gerçekliktir. Nasıl ki, Malatya kayısıyla, Amasya elmasıyla, Mardin kirazıyla, Anamur muzuyla, Diyarbakır karpuzuyla biliniyorsa, Urfa da isotuyla bilinir ve isotuyla meşhurdur.*

Dünyada ve Türkiye’de değişik şekillerde yoğun olarak tüketilen önemli bir sebze türü olan biberin (fotoğraf 1) Türkiye’nin her bölgesinde az veya çok yetiştiriciliği yapılmaktadır.

**Fotoğraf 1: Urfa’nın Kırmızı Biberi**



**Kaynak:** Ramazan AYGAT, Fotoğraf Çekim Tarihi: 29.08.2019, Yer: Hilvan/Şanlıurfa.



Biber bitkisi, domatesle aynı familyadandır. Biberin anavatanının tropikal Amerika olduğu, buradan dünyaya yayıldığı kabul edilmektedir. Çeşitli tür ve formların orijin merkezi Tropik Güney Amerika, özellikle Brezilya'dır (MEGEP, 2008: 3). Tarihte ilk biber yetiştiriciliğinin M.Ö. 7500 yıllarında yapıldığı ve Amerika'da ilk yetiştirilen bitki türleri arasında yer aldığı, biber kültürünün Amerika'dan Avrupa'ya buradan ise Çin ve Hindistan'a hızlı bir şekilde yayıldığı kabul edilmektedir. Ticari yetiştiriciliğinin 1600'lü yıllardan itibaren yapıldığı kabul edilen biber (Dewitt and Gerlach 1990; Aktaran: Eşiyok ve Bozokalfa 2006) bu tarihten sonra hızlı bir şekilde tüketim zincirindeki yerini almıştır.

Biberin anavatanının Amerika'nın tropik ve subtropik ülkeleri olduğunu bil-kabul eden Şalk vd. (2008), Capsicum Anispi Nemuun'un primer gen merkezinin Meksika, sekonder gen merkezinin ise Guatemala olduğunu, C. chinense ve C. frutescens'in Amazon Havzası, C. pendulum ve C. pupescens'in Peru ve Bolivya primer gen merkezi olduğunu, C. anispi nemuum ve C. frutescens'in Meksika'dan itibaren tüm Amerika ve Carib Adaları'nda yaygın olarak bulunduğunu ve Güney Amerika'da en yaygın olarak yetiştirilen türün C. chinense olduğunu belirtmektedir. Yine aynı araştırmacılar, Peru'da 2000 yıllık biber kalıntılarına rastlandığını, biberin Amerika'nın keşfinden sonra Christopher Columbus tarafından önce İspanya'ya getirildiğini ve 16. yy.'da Avrupa'da yayılmaya başladığını, biber yetiştiriciliğinin önce Akdeniz Havzası'nda yayılarak, buradan 1548 yılında İngiltere'ye geçtiğini ve 16. yy. sonlarından itibaren de Orta Avrupa'da yetiştirilmeye başladığını, daha sonra Portekizlilerin Capsicum'u Hindistan'a götürdüğünü ve buradan da Çin'e geçtiğini belirtmişlerdir. Günümüzde biberin, soğuk bölgeler hariç dünyanın her yerinde yaygın olarak yetiştirildiğini, Capsicum Anispi Nemuun'un dünya üzerinde yaygın olarak yetiştirilen biber türü olduğunu, diğer Capsicum türlerinin kendi anavatanlarında bulunduğunu veya başka yerlerde amatör amaçlarla yetiştirildiğini bildirmişlerdir (akt. Binbir, 2010:1).

Biberin ülkemize ise 15-16. yy. arasında Osmanlı İmparatorluğu döneminde birçok ülke ile yapılan ticaret ile girdiği, hatta bazı tüccarlar tarafından kara bibere rakip olmak üzere birçok ülkeye pazarlandığı belirtilmektedir (Eşiyok ve Bozokalfa 2006).

Biber sağlıklı bir yaşam için gerekli olan bir sebzedir, kalp ve damar hastalıklarına karşı mutlaka tüketilmelidir. Biber, ihtiva ettiği A, B, C ve E vitaminleri ile renk maddeleri nedeniyle antioksidan özelliğine sahiptir (Tablo 1). Bibere acılık veren madde capsaicin (C<sub>18</sub>H<sub>27</sub>O<sub>3</sub>N)'dir. Capsaicin mide ve barsak hareketlerini artırır, hazmı kolaylaştırır, emilimi teşvik eder ve peristaltisini hızlandırır. Değişik durumlarda içermiş olduğu besin maddeleri, vitaminler ve mineral maddeler Tablo 1'de yer almaktadır (Binbir, 2010:1-2).

**Tablo 1:** Yeşil ve Kırmızı Biberlerin Taze ve Pişmiş Olarak İçerdikleri Besin Maddeleri ile Vitamin ve Mineral Maddeler

Besin Maddeleri (g/100g)							
	Kuru Madde	Enerji (Cal)	Su	Protein	Yağ	Toplam Şeker	Karbonhidratlar
Yeşil (Taze)	7-8	22	92-93	0.90-1.20	0.20-0.30	3.80	4.40
Kırmızı (Taze)	9	29	91	0.80-1.20	0.60-0.90	-	5.30-5.90
Vitaminler (mg/100g)							
	A IU*	B1	B2	Niacin	C		
Yeşil (Taze)	530	0.06-0.07	0.02-0.04	0.40	120-160		
Yeşil (Pişmiş)	420	0.06	0.07	0.50	96		
Kırmızı (Taze)	220-5700	0.05-0.11	0.08-0.46	0.50-0.70	165-220		
Mineral Maddeler (g/100mg)							
	Ca	Fe	Mg S	P	K	Na	S
Yeşil (Taze)	7-11	0.40	12-13	22-25	-	-	19
Yeşil (Pişmiş)	9	0.50	-	16	149	9	-
Kırmızı (Taze)	4-13	0.30-0.60	4-13	20-30	-	-	-

**Kaynak:** (Binbir, 2010).

Bibere acı olma özelliğini kazandıran şey “kapsisin (Capsaicin) adlı bir maddedir. Bu madde mide suyunun oluşumunu ve kan dolaşımını sağlar. Bibere rengi veren ise karotenoid pigmentleridir. Kırmızı biberlerin temel rengini, kapsantin ve kapsorubin vermektedir. Acı biberler % 1,5–1,8 kapsisin içermektedir. Temel acı madde kapsisin, tükürük ve ter salgısını artırır. Biberdeki vitamin ve mineral zenginliği beslenmemizde ve sağlığımızda önemli roller oynar. Biber bol miktarda A ve C vitamini içerir. Kalsiyum, potasyum, fosfor, magnezyum gibi kıymetli mineral maddeler boldur. Taze biber, limondan daha fazla C vitamini içermektedir. İştahsızlığa karşı etkili olup mide salgısını çoğaltır. Biberde ayrıca P ve K vitaminleri ile alkaloitler bulunmaktadır. Bunlar özellikle iştah açma, sindirimi kolaylaştırma, mideyi kuvvetlendirme görevini taşırlar. P vitamininin damarları yumuşatma, K vitamininin ise kanamayı durdurma özelliği vardır. Araştırmalar sonucu Karotenoitlerce zengin diyet uygulanan yaşlı insanlarda kansere karşı bir etki sağladığı belirlenmiştir. Araştırmacılar karotenoitlerin kanser riskini, sahip oldukları antioksidan etki ile oksidasyon sonucu meydana gelen doku bozulmasını önleyerek azaltabileceklerini ifade etmektedirler” (Kürkçüoğlu, 2009: 56-57).

Ceylan'a göre isot biberinin bağırsaklardan gaz giderici, santral sinir sistemi uyarıcı, metabolizma ürünlerinin atılmasını hızlandırıcı, vücut ısısını arttırıcı, sindirimi kolaylaştırıcı ve vazokonstrüksiyon yapıcı etkileri bulunmaktadır. Çeşitli araştırmalarda olgun acı meyvelerin düzenli kullanımının, anoreksiya ve varise karşı düzenleyici ve koruyucu etkilere sahip olduğu bildirilmiştir (Ceylan, 2013: 331).

Biberin barındırdığı besin değerleri ve vücuda faydaları elbette bunlarla sınırlı değildir. Örneğin “[h]alk arasında nevrojji, lumbago, farenjit, astım, romatizma ve yaralar için kullanılmaktadır. Eklem yerlerine ovuşturularak sürülürse kan deverenini hızlandırdığı romatizma ve eklem yerleri ağrılarını dindirdiği bilinmektedir. Bunların yanında acı biberin cinsel hayatı sağlıklı tutan özelliği de bulunmaktadır. Bu faydalarının yanı sıra aşırı miktarda yenilen biber, mide ve bağırsak tahrişlerine yol açarak halsizlik ve mide bulantısı oluşturabilir. Ayrıca karaciğer ve böbrek rahatsızlıklarına da neden olabilir. O nedenle az ve seyrek yenirse yararlıdır. Kırmızı tatlı biberin tozu gıdalarda aynı zamanda renklendirici olarak kullanılmaktadır. Urfa kırmızı pul biberi, bugüne kadar yapılan tahlillerinden olumlu sonuçlar çıkmıştır. Nem %5–13 arasındadır. Nemin fazlası topaklaşma, ekşime ve küflenmeğe, eksigi ise ufalanmaya ve tozlanmaya sebep olmaktadır. Toplam tuz en fazla %8, eter ile sabit ekstre en az %15, yabancı madde ağırlığı %0.2–0.3, uçucu yağ (kırmızı biber esansı) da %1.35 seviyesindedir” (Kürkçüoğlu, 2009: 56-57).

Bu çalışmada biber, isot ve Urfa isotu sıklıkla kullanılacağından burada bunların tanımı verilip bu çalışmada bunlardan hangisini kullanacağımızı ve nedenini de açıklarsak henüz giriş kısmındayken kavram karmaşası da giderilmiş olacaktır.

**Biber**, dalında tazeleyen meyvelerinin rengi genelde yeşil olan ancak olgunlaştıkça kırmızı veya sarı renge bürünen ve çoğu zaman meyveleri acı olan bitki türlerine verilen addır.

Domatesle ve pathcanla aynı bitki türleri arasında yer alan biber, dolmalık biber, sivri biber, süs biberi, salçalık biber, cin biberi, tatlı biber, acı biber gibi türleri vardır. Dünyada ve Türkiye’de değişik şekillerde yoğun olarak tüketilen önemli bir sebze türü olan biberin Türkiye’nin her bölgesinde az veya çok yetiştiriciliği yapılmaktadır.

**Pul biber**, acı veya hafif acı olan kırmızı renkli biberin, kurutulmuş ve dövülmüş halidir. Pul biberin yapımında farklı biber türleri kullanılabilir. Türkiye’de yemeklere acı tadını vermesi amacıyla yaygın olarak kullanılan ve biberin pek çok türünden üretilen bir baharattır.

**İsot**, Şanlıurfa'ya özgü yetiştirilen bir biber türünün adıdır. Kurutulmamış olanı "**taze isot**" olarak adlandırılır. Aynı zamanda Şanlıurfa ili ile özdeşleşmiş kurutulmuş bibere yörede halk arasında "**kuru isot**" denmektedir.

Bölgede genel olarak, İso ve Pul biber olmak üzere iki tür baharat kullanılır. Her iki baharat da yapılırken benzer işlemlerden geçirildiği sanılsa da aslında yapıları arasında ince farklılıklar vardır ve bu farklılıklar da ikisi arasındaki tat ve lezzet farkını belirler. Pul biber, siyah isota göre daha az güneşte bekletilir ve ayrıca siyah isot yapılırken terleme yöntemi kullanılır. Bu yöntem de isotun tadını daha da güzelleştirerek, yemeklere verdiği lezzet ve acılık hissini farklı kılar. **İsot**, baharatlık üretim ve tüketimin dışında sebze olarak da bölgede sıklıkla kullanılmaktadır. Özellikle salça, sos, yemeklik vb. ürünlere de eklenmektedir.

Dolayısıyla bu çalışmada biberden bahsedilirken "Urfa isotu" veya sadece "isot" kavramı kullanılacaktır. Nitekim, Urfa'da bibere genel olarak isot adı da verilmektedir.

### 1.1. Araştırmanın Amacı

Şüphesiz ki, son yıllarda Şanlıurfa ilinde sulu tarım alanlarının artmasıyla biber tarım alanları genişlemiş ve Urfa ile özdeşleşmiş Urfa isotu, ticari amaçlı bir ürün olarak önem kazanmış ve kazanmaya da devam etmektedir.

Şanlıurfa Sebze ve Meyve Komisyoncuları Derneği (ŞASEMKOM)'ne göre Urfa'da kırmızı pul biberlik isot üretiminin yıllık 1 milyon ton civarında olduğu belirtilmektedir. Ancak belirtilmelidir ki, biberin ürün prim desteği olmadığı için üretimi çok olmasına rağmen kayıtlara çok az yansımamaktadır. Nitekim TÜİK'in 2012 yılı verilerine göre Türkiye'nin yıllık biber üretiminin 78,924 ton olduğu ve Türkiye'deki üretilen yaş kırmızı biberin %47,7'sinin Urfa'da üretildiği görülmektedir (Tablo 2).

**Tablo 2: Üretilen Yaş Kırmızı Biber Verileri**

	Kırmızı Biber Ekilen (Ton)	Üretilen Alan (Dekar)	Ortalama Verim	Oran (%)
Türkiye	112,677	165,527	1,469	100
GAP Bölgesi	91,383	129,098	1,413	78.0
Hatay-Kahramanmaraş-Osmaniye	15,752	27,75	1,726	16.6
Gaziantep-Kilis	48,550	50,154	1,033	30.3
Şanlıurfa	42,383	78,924	1,843	47.7

**Kaynak:** TÜİK, 2013.

Urfa isotu, Urfa için sadece bir baharat değil, aynı zamanda Urfa Kültürü ile özdeşleşmiş ve kendine özgü aroması ile Türkiye’de marka olmuş Urfa’nın en önemli sembollerinden bir tanesidir.

Dolayısıyla bu çalışma, bir taraftan biberin dünyadaki, Türkiye’deki ve Urfa’daki durumunu ortaya koymayı, diğer taraftan da “Urfa isotu”nun Urfa için neden vazgeçilmez bir baharat olduğunu, bölge halkı için nasıl önemli bir baharata dönüştüğünü anlamayı ve bunu açıklamayı amaçlamaktadır.

## **1.2. Araştırmanın Konusu ve Kapsamı**

Toplumların manevi değerlerini oluşturan öğelerden biri de şüphesiz ki yemek kültürüdür. Bu bağlamda isot da Şanlıurfa mutfağında geniş bir yer tutmaktadır ve adeta Şanlıurfa ile özdeşleşmiş bir baharat olma konumundadır. Dolayısıyla bu çalışmanın temel konusunu Urfa’nın meşhur bir baharatı olarak nitelediğimiz Urfa isotu ve isot oluşturmaktadır.

Bu çalışma genel olarak biberin dünya, Türkiye ve Urfa’daki sektörel durumunu, anavatanını, nasıl yayıldığını, dünya üzerindeki dağılımını, dünyada biber ihracat ve ithal eden ülkelerin hangileri olduğunu, Türkiye’nin biber ithal ve ihracatındaki durumunu, Urfa’nın biber ekim ve üretiminde Türkiye’deki konumunu, Urfa isotunun kendine ait özelliklerini, Urfa isotunun kent için önemini ve “Kadın Ellerle Evsel Üretimi Geliştirme Projesi” kapsamında hijyenik ortamda Urfa isotunun nasıl yapıldığını kapsamaktadır.

## **1.3. Araştırmanın Yöntemi**

Bu çalışmada biberin ekim alanı ve üretimi, bunun Türkiye illerine dağılımı, Şanlıurfa’nın bu iller içindeki yerine ilişkin sayısal veriler Türkiye İstatistik Kurumu’ndan (TUIK) alınmıştır. Biberin anavatanı, nasıl yayıldığı, dünyada hangi ülkelerin ne kadar biber ektiği ve ürettiği, dünyada biber ithal ve ihracat eden ülkelerin hangileri olduğu, Türkiye’nin bunların içindeki yerine ilişkin veriler ise, önceki çalışmalardan elde edilmiştir. Böylelikle bu çalışmanın veri kaynağını literatür taraması olmuştur. Özellikle de istatistiksel veriler doğrudan veya dolaylı olarak biber üzerine yapılmış çalışmalardan faydalanılmıştır.

Bu çalışmada kullanılan ikinci önemli yöntem ise, bizatihi yapılan alan çalışmasıdır. Urfa’nın çeşitli yerlerinde isot üretim aşamaları yerinden takip edilmiş, alanda incelemelerde bulunulmuştur. İsoot ekim, üretim ve satış gibi aşamaları fotoğraflanarak kaydedilmiş ve çalışmanın çeşitli yerlerinde kullanılmıştır.

## İKİNCİ BÖLÜM

### BİBERİN ANAVATANI, YAYILIŞI VE DAĞILIŞI

#### 2.1. Biberin Anavatanı ve Yayılışı

Cristof Colomb ve arkadaşları Amerika'yı ilk keşfettiğinde burada karşılaş- tıkları ve çok acı meyveleri olan bitkinin karabiber olduğu zannederek geldikleri yerin karabiber tarımının en yoğun yapıldığı Güney Hindistan olduğunu düşün- müşlerdi. Bugünden yaklaşık 500 yıl sonra araştırmacılar tarafından ortaya konan yeni bulgular ile keşfedilen yerin Amerika Kıtası, bitkinin ise bugün dünyanın bir- çok yerinde büyük miktarda yetiştiriciliği yapılan ve en çok kullanılan baharatlar- dan biri olan acı biber olduğu belirlenmiştir. Aslında Columbus sadece Amerika kıtasını değil, aynı zamanda biberi de keşfetmiştir. Nitekim tarihi belgeler eski dünyada herhangi bir şekilde kültürü yapılmayan biberin Amerika'nın 1492 yı- lında keşfinden sonra dünyaya yayıldığını göstermektedir. Biber Magnoliophyta bölümünde Magnoliopsida sınıfında, Solanales takımında, Capsicum türünü içeri- sinde bulunduran patlıcan, domates, petunya, patates ve tütünün yer aldığı Solana- cea familyasında yer alır. Capsicum türlerinin gen merkezi Peru ve Venezuela'nın yer aldığı Orta Amerika'dır. Biberin orijininin Orta Amerika olduğu bilinmesine karşın yapılan taksonomik çalışmalar ile biber orijinlerinin türlere göre farklılık gösterdiği belirlenmiştir. Özellikle acı biberlerin Güney Brezilya ile Bolivya ori- jinli olduğu bildirilmektedir (Eşiyok ve Bozokalfa, 2006).

Biberin kökeninin Orta Amerika bölgesi olduğu tespit edilmesine rağmen gerçekleştirilen sistematik araştırmalar ile biber bitkisini kökenlerinin, çeşitlere göre farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. Her şeyden önce acı biber bitkisinin Bo- livya ve Güney Brezilya kökenli olduğu, bu coğrafyalardan dünyaya yayıldığı an- laşılmaktadır. Tatlı biberler ile aynı grupta yer alan acı biberler orijinleri bakımın- dan birlikte değerlendirildiğinde, anavatanının Orta Amerika ile Güney Meksika olduğu kabul edilmektedir. Diğer bir görüşe göre *C. Annuum* Kuzey Latin Ame- rika, *C. chinense* tropikal Kuzey Amazonlar, *C. pubescens* ve *C. baccatum*' un anavatanının Güney Amerika, *C. pubescens* ile genetik yakınlığı bulunan *C. eximium* ve *C. cardenasi*'nin anavatanının ise Bolivya olduğu bildirilmektedir (Hülül, 2016: 6).

Tarihte ilk biber yetiştiriciliğinin M.Ö. 7500 yıllarında yapıldığı ve Amerika'da ilk yetiştirilen bitki türleri arasında yer aldığı, biber kültürünün Amerika'dan Avrupa'ya buradan ise Çin ve Hindistan'a hızlı bir şekilde yayıldığı bildirilmektedir. Ticari yetiştiriciliğinin 1600'lü yıllardan itibaren yapıldığı kabul edilen biber (Eşiyok ve Bozokalfa, 2006) bu tarihten sonra hızlı bir şekilde tüketim zincirindeki yerini almıştır.

## 2.2.Biberin Dünya Üzerindeki Dağılışı

Biberin anavatanı Orta ve Güney Amerika'dır. Amerika'nın keşfi (1493) sırasında Meksika, Şili ve Peru civarındaki Kızılderililerin biber yetiştirdiği bilinmektedir. Güney Amerika, özellikle Brezilya, çeşitli biber tür ve formların orijin merkezidir. Biber önce İspanya'dan 1548 yılında İngiltere'ye, daha sonra Orta Avrupa ve diğer Avrupa ülkelerine girmiştir. Balkan ülkelerinden sonra Türkler tarafından Orta ve Kuzey Afrika ülkelerine tanıtılmıştır (Komisyon, 2013: 59).

Biber anavatanı olan "Orta ve Güney Afrika'dan İspanya'ya getirilmiş Avrupa ve Ortadoğu ülkeleriyle, Çin ve Orta Asya'ya İpekyolu ile buradan yayılmıştır. Yüksek sıcaklık istediğinden tropik iklime sahip, ılıman ve sıcak bölgelerde birçok çeşidi yetiştirilmektedir. Tatlı ve az acı biberler *Capsicum annuum* türü "Paprika", acı olan biberler *Capsicum frutescens* türü "Chilli" adı altında işlem görmektedir. Türkiye Florasında sadece *C.annuum* L. türü kayıtlıdır. 20-80 cm boyunda, gövdesi dik ve dallanmış bir bitkidir. Yapraklar düz ve tüysüz, uzun saplı ucu uzun ve sivridir. Meyva 1-25 cm. boyunda yeşil veya kırmızının çeşitli tonlarındadır. Kırmızıbiberler, dünyanın her yerinde tüketilmektedir. Hindistan, Pakistan, Amerika, Arjantin, Brezilya, Şili, İspanya, İtalya, Macaristan, Romanya gibi ülkeler biberin Türkiye kadar bol tüketildiği ülkelerdir" (Kürkçüoğlu, 2009: 56).

Dünya biber üretiminde en yüksek paya sahip ülke Çin Halk Cumhuriyeti'dir. 2011 yılı verilerine göre Çin'de 15.520.000 ton biber üretimi gerçekleştirilmiştir. Biber üretiminde Çin'i 2.131.740 tonluk üretim ile Meksika takip etmektedir. Dünya sıralamasında üçüncü sırada ise Türkiye yer almaktadır. Türkiye 2011 yılında 1.975.269'luk biber üretimi gerçekleştirmiştir (Komisyon, 2013: 60). Açıkta ve örtü altında yetiştiriciliği yapılan biber, dünyada 1.7 milyon hektar alanda, 25 milyon ton üretilmektedir (Anonim, 2006).

Kırmızıbiber (*Capsicum annuum* L.) gıdalara kazandırdığı çeşni ve renk nedeniyle dünyada kültür yetiştiriciliği ve tüketimi domatesten sonra gelen ikinci sebzedir (Vengaiah ve Pandey, 2007; Aktaran: Atasoy vd.2017: 35). Türkiye, kırmızıbiber (*Capsicum annuum* L.) yetiştiriciliğinde dünyada Çin ve Meksika'dan sonra üçüncü sıradadır (Anonim, 2013; Aktaran: Atasoy vd.2017: 35) (Tablo 3).

**Tablo 3: Ülkelerin Biber Üretim Miktarı ve Sıralaması**

Sıralama	Ülke	Üretim
1	Çin	15.520.000
2	Meksika	2.131.740
3	<b>Türkiye</b>	<b>1.975.269</b>
4	Endonezya	1.483.079
5	ABD	991.370
6	İspanya	921.089
7	Mısır	670.434
8	Nijerya	449.594
9	Cezayir	384.267
10	Hollanda	365.000
11	Tunus	268.000
12	Etiyopya	267.645
13	Kore Cumhuriyeti	262.257
14	Romanya	253.505
15	İtalya	229.093
16	İsrail	226.075
17	Ukrayna	185.200
18	Makedonya	153.842
19	Kazakistan	153.000
20	Sırbistan	145.206

**Kaynak:** (Komisyon, 2013).

Ülkeler bazında dünya biber ithalatına bakıldığında, 2016 yılında dünyanın en büyük ithalatçı ülkesi ABD olup, bu ülkenin ardından Almanya ve Birleşik Krallık, Fransa, Kanada, Hollanda, Japonya, Rusya, İtalya, Avusturya, Polonya, Belçika, İsviçre, İsveç, Çek Cumhuriyeti ve diğer ülkeler gelmektedir (Tablo 4).



**Tablo 4: Dünya Biber İthalatı Verileri, 2012-2016 (Ton)**

Ülkeler	2012	2013	2014	2015	2016
	TON	TON	TON	TON	TON
ABD	896.187	905.931	961.737	948.486	1.099.696
Almanya	362.329	365.974	389.799	405.296	393.925
Birleşik Krallık	161.479	187.370	204.173	215.696	239.351
Fransa	148.244	151.111	153.700	154.819	164.600
Kanada	119.374	126.949	122.079	122.807	134.039
Hollanda	135.390	111.088	104.090	105.992	82.257
Japonya	33.626	34.233	34.667	39.824	40.947
Rusya	142.757	166.025	159.990	127.031	112.214
İtalya	72.946	72.624	74.734	76.604	72.573
Avusturya	48.992	52.267	50.529	49.485	53.088
Polonya	45.131	49.109	55.741	55.575	53.090
Belçika	35.087	37.740	43.045	49.662	49.654
İsviçre	28.704	29.657	31.187	31.691	32.610
İsveç	33.180	28.320	29.322	29.880	31.280
Çek Cumhuriyeti	49.360	47.922	50.698	50.154	51.182
Diğer Ülkeler	562.773	569.525	647.957	652.602	665.263
<b>Dünya</b>	<b>2.875.559</b>	<b>2.935.845</b>	<b>3.113.448</b>	<b>3.115.604</b>	<b>3.275.769</b>

Kaynak: Uludağ İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği, Biber Raporu, 2017.

Ülkeler bazında dünya biber ihracatına bakıldığında, dünyanın en büyük ihracatçı ülkesi Meksika'nın 2016 yılında 1,1 milyar dolar seviyesinde ihracat gerçekleştirdiği görülmektedir. Aynı yıl Meksika'nın ardından İspanya ikinci sırada ve üçüncü sırada Hollanda yer almaktadır (Tablo 5).

**Tablo 5: Dünya Biber İhracatı Verileri, 2012-2016 (Ton)**

Ülkeler	2012	2013	2014	2015	2016
	Ton	Ton	Ton	Ton	Ton
Meksika	767.860	793.501	818.040	856.890	949.662
İspanya	517.474	583.748	697.252	703.717	733.744
Hollanda	462.553	408.998	411.012	424.197	393.553
Kanada	107.518	115.638	124.332	126.106	152.742
ABD	109.413	118.662	116.366	110.563	116.279
İsrail	138.565	139.914	113.581	88.193	73.803
Kore Cumhuriyeti	21.405	22.846	24.264	29.683	30.442
Türkiye	69.722	68.122	81.568	88.022	97.312
Fas	73.008	92.309	101.688	99.460	110.909
Fransa	32.905	37.012	41.430	43.097	42.644
Belçika	30.289	32.665	35.162	43.965	42.103
Çin	64.398	68.059	70.813	86.886	89.199
Slovenya	39.309	39.085	31.929	27.120	18.531
Vietnam	*	21.058	23.121	26.482	25.936
Ürdün	28.848	35.281	36.639	51.522	55.828
Diğer Ülkeler	394.333	392.829	447.621	415.217	381.757
Dünya	2.857.600	2.969.727	3.174.818	3.221.120	3.314.444

**Kaynak:** Uludağ İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği, Biber Raporu, 2017.

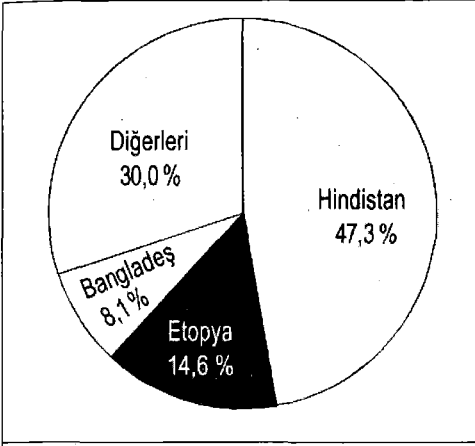
2016 yılı biber ihracatımız ülkeler itibariyle incelendiğinde, en önemli ihraç pazarımızın “Almanya” olduğu görülmektedir. Almanya’yı sırasıyla Romanya, Hollanda, Bulgaristan, Avusturya, Belarus, Birleşik Krallık, Rusya, Gürcistan, Fransa, Ukrayna İsviçre, Bosna Hersek, Çek Cumhuriyeti, Danimarka ve diğer ülkeler gelmektedir (Tablo 6).

**Tablo 6: Yıllara Göre Türkiye'nin Biber İhracatı Verileri**

Ülkeler	2012	2013	2014	2015	2016
	Ton	Ton	Ton	Ton	Ton
Almanya	22.186	21.307	19.314	19.778	23.511
Romanya	6.064	3.720	6.089	6.730	10.982
Hollanda	3.632	3.944	4.296	4.223	5.131
Bulgaristan	7.261	7.971	12.769	12.364	14.460
Avusturya	1.543	1.998	3.228	3.956	4.284
Belarus	28	78	229	397	5.780
Birleşik Krallık	1.527	1.508	1.679	1.895	2.166
Rusya Federasyonu	5.798	7.218	11.568	16.210	3.256
Gürcistan	876	1.577	3.155	3.008	4.186
Fransa	1.094	1.356	1.476	1.395	1.419
Ukrayna	1.492	1.432	1.577	934	1.950
İsviçre	1.258	1.190	1.362	1.479	1.482
Bosna Hersek	2.893	2.998	3.327	3.385	3.067
Çek Cumhuriyeti	2.085	706	648	132	1.241
Danimarka	1.496	1.341	1.212	1.037	784
Diğer Ülkeler	10.489	9.778	9.639	11.099	13.613
<b>Dünya</b>	<b>69.722</b>	<b>68.122</b>	<b>81.568</b>	<b>88.022</b>	<b>97.312</b>

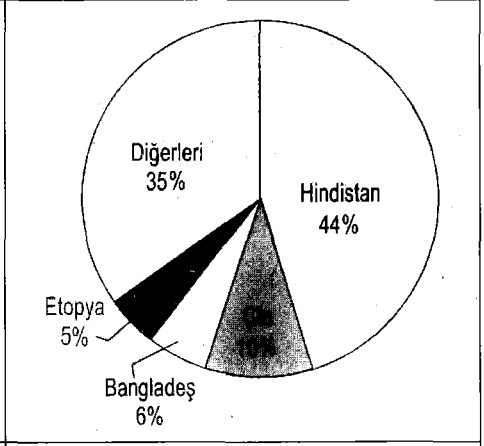
**Kaynak:** Uludağ İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği, Biber Raporu, 2017.

Dünyadaki önemli kırmızı biber üreticisi ülkelerin toplam ekim alanları oranı ve üretim paylarına bakıldığında Hindistan, Çin, Bangladeş gibi Güney ve Uzakdoğu Asya ülkelerinin başta geldiğini görmekteyiz (Şekil 1-2).



**Şekil 1:** Önemli Kırmızıbiber Üreticisi Ülkelerin Toplam Ekim Alanları Oranı

**Kaynak:** (Akbay vd. 2012: 2.)

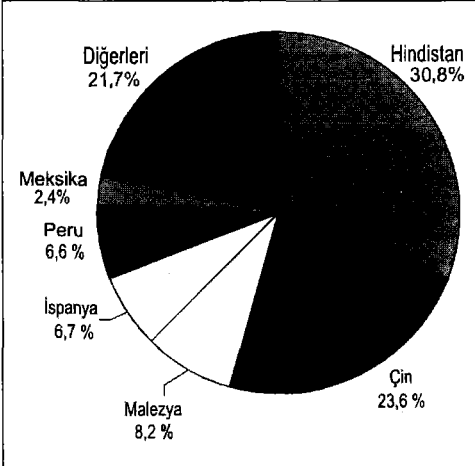


**Şekil 2:** Önemli Kırmızıbiber Üreticisi Ülkelerin Toplam Üretimdeki Payları

**Kaynak:** (Akbay vd. 2012: 2.)

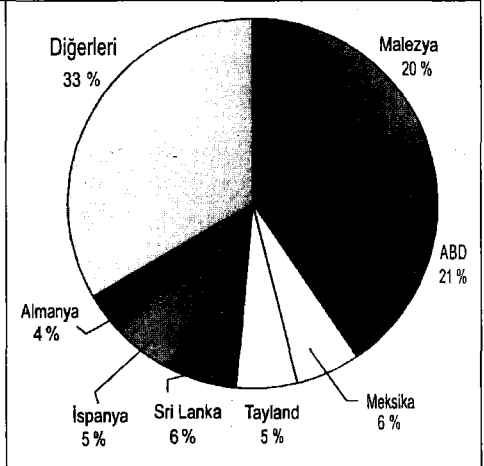
Dünyadaki önemli kırmızı biber ihracatçısı ülkeler ve ihracat oranlarına bakıldığında ise, Hindistan %30.8 ile birinci sırada yer aldığı görülmektedir. Hindistan'ı %23.6 ile Çin, %8.2 ile Malezya, %6.7 ile İspanya, %6.6 ile Peru, %2.4 ile Meksika gibi ülkeler izlemektedir (Şekil 3).

Yine dünyadaki önemli kırmızıbiber ithalatçısı ülkeler ve ithalat oranlarına bakıldığında ise, %21 ile ABD'nin birinci sırada olduğunu görmekteyiz. %20 oranla Malezya ABD'yi izlemektedir. Meksika (%6) ve Sri Lanka %6 İspanya ve Tayland %5, Almanya %4 ve %33 de diğer ülkeler ithalat oranlarını oluşturmaktadır (Şekil 4).



**Şekil 3:** Önemli Kırmızıbiber İhracatçısı Ülkeler ve İhracat Oranları

**Kaynak:** (Akbay vd. 2012: 3.)



**Şekil 4:** Önemli Kırmızıbiber İthalatçısı Ülkeler ve İthalat Oranları

**Kaynak:** (Akbay vd. 2012: 3.)

**Fotoğraf 2: Urfa'da Biber İşlemede Çalışan Bir Kadın**



**Kaynak: Ramazan AYGAT, Fotoğraf Çekim Tarihi: 03.09.2019, Yer: Teknokent/Şanlıurfa.**

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### TÜRKİYE'DE BİBER VE BİBER SEKTÖRÜ

#### 3.1. Biberin Türkiye'ye Girişi ve Yayılışı

Biberin Türkiye'ye Avrupa ülkeleri ile kurulan ilişkiler ile girdiği düşünülmesine karşın yapılan son araştırmalarda farklı görüşler ortaya çıkmıştır. Andrews (1999) Türkiye'ye biberin üç değişik noktadan girme ihtimali üzerinde dururken, bunlardan birincisinde biberin İspanya'dan deniz yolu ile Güney Afrika kıyılarından Hindistan'a ulaştığını buradan Asya kıtasına yayıldığını belirtirken Basra Körfezi veya Kızıldeniz yolu ile Suriye'ye buradan Türkiye'ye girdiği düşünülmektedir. İkinci görüşe göre Amerika kıtasından İspanya'ya gelen biber, Fas üzerinden Mısır'a buradan İskenderun yolu ile İstanbul'a kadar ulaşmış, balkan ülkelerine hatta İtalya'ya İstanbul ile yapılan ticaret ile ulaştığı düşünülmektedir. Ayrıca Hindistan'dan Asya Kıtasına yayılan biberin, Afganistan ve İran üzerinden Türkiye'ye girdiği, buradan İstanbul'a ve bazı Doğu Avrupa ülkelerine yayıldığı diğer bir görüş olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu üç görüşün ortak noktası ise biberin ülkemize 15-16. yy. arasında Osmanlı İmparatorluğu döneminde birçok ülke ile yapılan ticaret ile girdiği, hatta bazı tüccarlar tarafından karabibere rakip olmak üzere birçok ülkeye pazarlandığı bildirilmektedir (Fotoğraf 2) (Eşiyok ve Bozokalfa, 2006).

### Fotoğraf 3: Biberin Üretimini Anlatan Eski Bir Resim



Kaynak: [https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/5/5c/Harvesting\\_of\\_Pepper\\_in\\_Coilum\\_in\\_southern\\_India-14TH\\_CENTURY\\_Painting.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/5/5c/Harvesting_of_Pepper_in_Coilum_in_southern_India-14TH_CENTURY_Painting.jpg)

### 3.2. Türkiye’de Biber Sektörü

Dünyada biber bitkisinin üretim alanları ve miktarlarına baktığımızda toplam üretim bakımından Türkiye ikinci yüksek üretimi gerçekleştirmektedir. Bazı yıllarda ise Meksika, üçüncü sırada yer almaktadır. Dünyada biber bitkisinin tarımı ilk olarak M.Ö. yedi bin beş yüzlü yıllarda Amerika kıtasında yapılmaktaydı. Amerika kıtasında ilk tarımı yapıлып yetiştirilen bitki türleri arasında biber bitkisi yer almaktadır. Biber bitkisinin kültürleri Amerika kıtasından Avrupa kıtasına buradan da Asya kıtasında yer alan Hindistan ve Çin’e süratli bir biçimde yayıldığı yapılan araştırmalar sonucu ortaya çıkmaktadır. Biber bitkisinin ticari olarak tarımı bin altı yüzlü yıllardan başlayarak yapılmaktaydı. Biber bitkisinin bu tarihten sonra süratli bir biçimde tüketim halkasındaki yerini aldığı yapılan araştırmalar sonucu ortaya çıkmaktadır (Hülül, 2016: 7).

Türkiye sebze kültüründe çok eski yeri olan biber bugün ülkemizin her bölgesinde geniş alanlarda yetiştirilmekte, taze-sofralık veya sanayi sebzeciliğinde işlenerek değerlendirilen, ticari potansiyele sahip önemli türler arasında yer almaktadır. Gıda sanayinde kullanılan biber; salça, toz-pul biber, dondurulmuş, turşu, acı sos, ketçap, boya ve ilaç sanayinde farklı işleme yöntemleri ile değerlendirilmektedir. Meyve ve bitkinin morfolojik agronomik özellikleri bakımından büyük varyasyona sahip olan biber, meyve yapısı ve şekline göre değişik şekillerde tüketilmektedir (Bozokalfa ve Eşiyok, 2010: 124).

Güneydoğu Anadolu, Akdeniz, Marmara, Karadeniz ve Ege, biber üretim bölgelerinin başında yer almaktadır. Biber yetiştiriciliğinde Marmara ve Ege bölgelerinde üretilen biberler; gıda endüstrisinde veya sofralık-taze biber gibi değişik biçimlerde işlenmek üzere kullanılmaktadır. Özellikle pul ve toz biber üretimine yönelik biber üretimi Güneydoğu ile Doğu Anadolu Bölgelerinde yapılmaktadır. Toplam biber üretiminin %85'i ilk olarak Akdeniz bölgesi olmak üzere Marmara, Karadeniz ve Ege bölgelerindeki biber yetiştiriciliği yapılmaktadır. Toplam biber üretiminin az bir miktarı (%2) dış ülkelere ihraç edilmekte olup üretimin büyük bir kısmı iç pazarda tüketilmektedir. Türkiye'de pul ve toz biber üretiminin en fazla yapıldığı illerin başında Kahramanmaraş gelmektedir. Türkiye'de 8094 hektar alanda üretilen 21340 ton kırmızı biberin %26.5'lik kısmı burada üretilmektedir. Kahramanmaraş'ta biber işlemeye yönelik yaklaşık 50 fabrika olduğu bildirilmektedir (Hülül, 2016: 7-8).

Ülkemizde son yıllar verileri, biber üretim alanı ve miktarında düzenli artış olduğunu göstermektedir. 1995 yılında 57 bin hektar alanda, 1 milyon ton olan biber üretimi, 2005 yılında 88.000 ha alanda, 1.829.000 ton olmuştur. Belirtilen üretim miktarları ile biber ülkemiz sebze üretiminde domates, karpuz, soğan, kavun ve hıyardan sonra altıncı sırada yer almaktadır. Türkiye, dünya biber üretiminde bazı yıllar Çin'den sonra ikinci sırada, bazı yıllarda ise Meksika ile yer değiştirerek üçüncü sırada yer almaktadır. Ayrıca, üretilen biberlerin taze ve işlenmiş şekilde ihracatının yapılması ile ülke ekonomisine önemli katkı sağlanmaktadır. Ülkemizde belirtilen üretimin gerçekleştirilmesi için gerekli tohumluk ihtiyacı, çeşitli kamu ve özel sektör kuruluşları tarafından sağlanmaktadır. Bununla birlikte, standart tohum kullanma oranının fazla olmasının da etkisiyle çiftçinin kendi tohumluğunu kendi alması yoluyla da sağlanmaktadır. 2006 yılında biber tohumluğunun yaklaşık olarak 55 tonu (53.344 kg standart ve 724 kg hibrit) ülke içindeki üretimimizden ve 2 ton ithalat (87 kg standart ve 1633 kg hibrit) yapılarak temin edilmiştir (Alan ve Eser, 2007: 2).

Biberin, Türkiye'de birçok bölgede, açık tarla koşullarında veya örtü altında yetiştiriciliği yapılmaktadır. Fide üretimi için, açık tarla yetiştiriciliğinde genelde düşük sıcaklığın hâkim olduğu Şubat-Mart aylarında, örtü altında tek ürün yetiştiriciliğinde ise yüksek sıcaklığın hâkim olduğu Temmuz-Ağustos aylarında tohum ekimi yapılmaktadır (Alan ve Eser, 2007: 2) (Fotoğraf 4).



#### Fotoğraf 4: İsoot Bitkisinin Tarlada Meyve Vermeden Önceki Hali



**Kaynak:** Ramazan AYGAT, Fotoğraf Çekim Tarihi: 29.08.2019, Yer: Hilvan/Şanlıurfa.

Biber üretiminde ekolojik isteklerin sağlanması, kışın ısıtma yapılması ve yüksek verimli hibrit çeşitler kullanılmasıyla gelir oranı diğer türlere göre daha yüksek olmakta, gelir/maliyet oranı %60'lara çıkabilmektedir. İhracat potansiyeli de oldukça yüksektir. Yurt içi tüketime uygun en fazla üretilen geleneksel biber tipleri sivri, çarliston, dolma ve kapyra (Yağlık biber) tipleridir. İhracat amaçlı üretimde bilhassa Avrupa tarafından sarı, beyazımsı macar tipleri ve iri blok dolma biberler tercih edilmektedir. Türkiye çok önemli miktarlarda biber üretimi gerçekleştirmektedir (Tablo 7). Bu sebeple Türkiye'de yetiştirilen tarımsal ürünler arasında biberin önemli bir yeri vardır. Yıllar itibariyle biber üretim miktarlarına bakıldığında zaman zaman azalmalar yaşansa da genel itibariyle bir artıştan söz edilebilmektedir (Komisyon, 2013: 63).

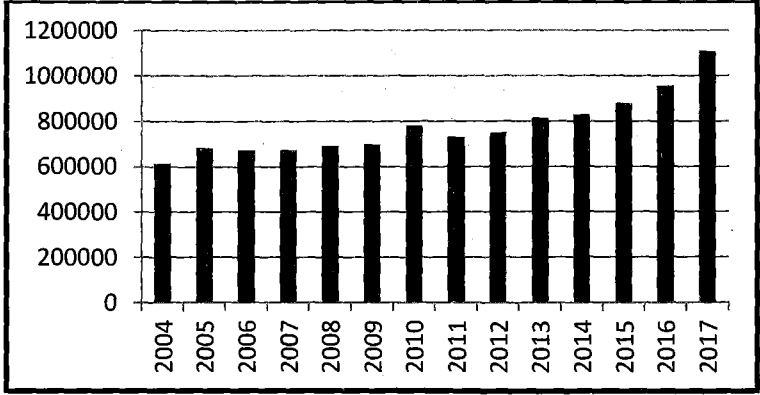
**Tablo 7: Türkiye’de Yıllara Göre Biber Ekim Alanı ve Miktarı**

Biber (Salçalık, Kappa)	Dekar	Ton
2004	269390	615000
2005	289010	685000
2006	292957	673981
2007	280393	674788
2008	285194	690531
2009	280887	700038
2010	327066	782173
2011	291327	730493
2012	298553	748422
2013	300562	814372
2014	298351	829809
2015	308417	879775
2016	325584	957030
2017	333132	1107713
2018	346248	1128060

**Kaynak:** TÜİK, 2019.

Türkiye’nin yıllara göre biber ekim alanı ve miktarına baktığımızda ise, 2004 ve 2013 yılları arasında azalan ve yükselen bir şekilde gerçekleşirken, 2013 yılından başlanarak 2017 yılına kadar düzenli biçimde arttığını görmekteyiz. Ekim alanı 2004’te yaklaşık 600.000 civarı olan biberin 2017 yılındaki ekim oranı 1.100.000 civarındadır (Grafik 1).

**Grafik 1: Türkiye’de Yıllara Göre Biber Ekim Alanı ve Miktarı**



**Kaynak:** TÜİK, 2018.

Türkiye’de 1980’den günümüze biber üretim miktarlarında da dikkat çekici bir artış görülmektedir. 1980 yılında 220.000 ton olan biber, 1985’te 235.000, 1990’da 580.000, 1995’te 750.000, 2000’de 1.090.000, 2001’de 1.150.000, 2005’te 1.380.000, 2010’da 1.986.700, 2015’te 1.829.000 ve 2018’de 2.554.974 tondur. Görüldüğü gibi 1980’lerden günümüze Türkiye’de biber üretim miktarı en az 10 kat artmıştır (Tablo 8).

**Tablo 8: Türkiye’de Yıllara Göre Biber Üretim Miktarı (ton)**

Yıllar	Biber
1980	220.000
1985	235.000
1990	580.000
1995	750.000
2000	1.090.000
2001	1.150.000
2002	1.340.000
2003	1.370.000
2004	1.325.000
2005	1.380.000
2006	1.842.175
2007	1.759.224
2008	1.796.177
2009	1.837.000
2010	1.986.700
2011	1.975.269
2012	2.042.360
2013	2.159.348
2014	2.232.308
2015	1.829.000
2016	2.457.822
2017	2.608.172
<b>2018</b>	<b>2.554.974</b>

**Kaynak:** TÜİK, 2018.

Türkiye’de üretilen biberlerin büyük bir çoğunluğu iç pazara düşük tüketim içindir. Örneğin 2011/12 döneminde ülkede 1.975.269 ton biber üretimi gerçekleşmiş, bunun sadece 144.855 tonu ihracat için kullanılmıştır. Türkiye yüksek miktarlarda biber üretse de az da olsa biber ithalatı gerçekleşmektedir. Tablo 9’da biber ihracat ve ithalat miktarları 2000-2012 yılları arasında kapsayacak şekilde verilmiştir. Buna göre 2000/2001 döneminde 115.877 ton biber ihracatı gerçekleşirken aynı dönemde 421 tonluk dışarıdan biber alımı yapılmıştır. Yıllara göre biber ihracat ve ithalat miktarlarına baktığımızda ise sürekli bir artış veya azalıştan söz etmek mümkün değildir. 2000/2001 döneminden 2003/2004 dönemine kadar ihracatta artış yaşanmış ancak 2004/2005 dönemine geçildiğinde düşüş yaşanmıştır. 2008/2009 döneminden itibaren ise biber ihracatında sürekli bir azalma görülmüştür. İhracatta yaşanan sert düşüşler ithalattaki artışı da beraberinde getirmiştir. Son

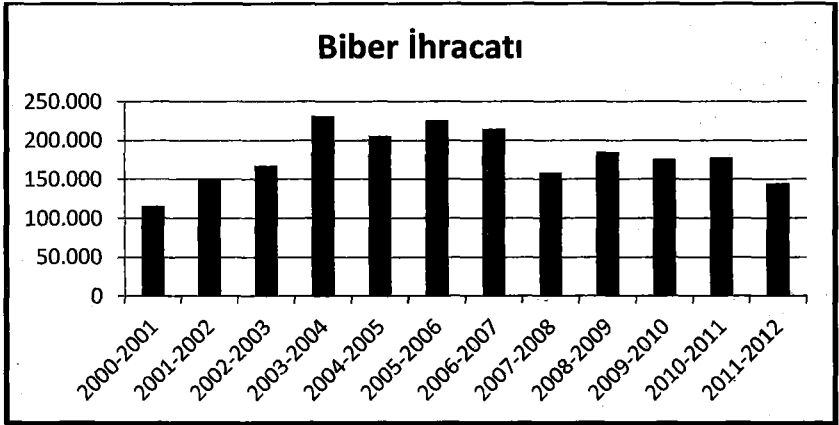
dört yıl içinde ithalat sürekli bir artış göstermese de 2010/2011 döneminden 2011/2012 dönemine geçişte önemli bir artış kaydedilmiştir (Tablo 9, Grafik 2-3) (Komisyon, 2013: 64).

**Tablo 9:** Türkiye’de Yıllara Göre Biber İhracat ve İthalatı (Ton)

Yıl	Biber İhracatı	Biber İthalatı
2000-2001	115.877	421
2001-2002	149.272	330
2002-2003	167.910	512
2003-2004	231.760	1.359
2004-2005	206.066	1.286
2005-2006	225.429	1.270
2006-2007	214.727	965
2007-2008	159.000	801
2008-2009	185.010	1.550
2009-2010	176.301	2.178
2010-2011	177.871	1.292
2011-2012	144.855	2.082

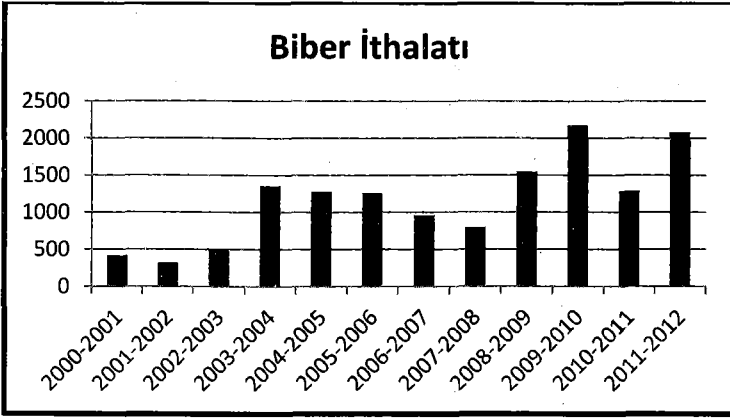
**Kaynak:** Komisyon, 2013.

**Grafik 2:** Yıllara Göre Biber İhracatı



**Kaynak:** TÜİK, 2013.

**Grafik 3: Yıllara Göre Biber İthalatı**



**Kaynak:** TÜİK, 2013.

Türkiye’de yaş kırmızıbiber üretimi 2001 yılından itibaren artış göstermiştir. Kırmızıbiber üretimi 2013 yılı itibariyle 198 636 ton (Tablo 10) olarak gerçekleşmiştir (Arslanğray, 2015).

**Tablo 10:** Türkiye’de 2009-2013 Yılları Arasında Kırmızıbiber Üretim Miktarları

	2009	2010	2011	2012	2013
Kırmızıbiber	196 900	186 272	162 125	165 527	198 636

**Kaynak:** Anonim, 2013.

Türkiye’de üretilen toplam yaş kırmızıbiberin %78’lik kısmı GAP Bölgesi’nde bulunan iller tarafından yetiştirilmektedir. Ayrıca, ülkemizde üretilen toplam yaş kırmızı biberin yarısına yakını Şanlıurfa il sınırlarında yetiştirilmektedir (Anonim, 2015; Aktaran: Atasoy vb.2017: 35).

Şanlıurfa’da birçok biber türü yetiştirilmektedir. Bunlardan en önemli olanlarda sivri çarliston biberidir. Diğer biber türleri ise Dolmalık, Salçalık, Kapyra’dır. Biber, tat, aroma, renk gibi özelliklerinin yanında kullanım şekli bakımından ülkemizde ve dünyada yoğun olarak tüketilmektedir (Arslanğray, 2015: 3-9). Şanlıurfa ili ve yakın çevresinde yaş veya kuru olarak en çok tüketilen önemli sebzelerden birisi, yörede “isot” olarak adlandırılan biberdir. Şanlıurfa biberi taze tüketimin yanında salça, turşu, sos ve kurutulmuş elde edilen pul biber şeklinde tüketilir (Arslanğray, 2015: 3-9).

Bir biber türü olarak dolmalık biberin ise, 2004 ve 2018 yılları arasındaki Türkiye’deki üretim miktarlarına bakacak olursak, 2004 yılında 184.140 dekar alana ekilen dolmalık biberden 375.000 ton biber üretildiği görülmektedir. Altı yıl sonrasında ise 165.993 dekar alana inen ekim alanından 387.626 ton biber üretilmiştir. Bu oran 2015 yılında 143.626 dekar ekim alanına düşerken, üretim miktarı

artarak 393.109 ton olmuştur. 2018 yılında ise dolmalık biberin ekim alanı daha da azalarak 131.351 dekar olmuş ve burada elde edilen dolmalık biber 397.175 ton olmuştur (Tablo 11).

**Tablo 11: Türkiye Biber (Dolmalık) Üretimi 2004-2018**

(Biber (Dolmalık)) – Dekar	Dekar	Ton
2004	184140	375000
2005	189010	400000
2006	181104	392617
2007	167772	357246
2008	170402	371050
2009	168780	384273
2010	165993	387626
2011	158400	364930
2012	157876	383213
2013	155091	398470
2014	151025	391009
2015	143626	393109
2016	147145	418435
2017	141534	420904
2018	131351	397175

**Kaynak:** TÜİK, 2019.

Çeşni ve renk katmak amacıyla yemeklerde de tüketilen isot, kendine has koyu kırmızı rengi ve aromasından dolayı çiğ köfte ve lahmacun gibi yöresel gıda ürünlerinin hazırlanmasında önemli bir bileşen olarak kullanılmaktadır. Ayrıca, Şanlıurfa’da üretilen isot baharatı bu karakteristik özelliklerinden dolayı Türkiye Patent Enstitüsü tarafından ‘Urfa isot biberi’ olarak Coğrafi İşaret ile sertifikalandırılmıştır (Korkmaz vd. 2016: 204-205).

Nitekim Türkiye’deki biberin ekim alanları ve üretim miktarlarına baktığımızda Urfa’nın bu anlamda ayrı bir konumda olduğunu hemen anlayabiliriz. Şanlıurfa ile birlikte en çok biber ekiminin yapıldığı iller şunlardır: Adana (106.372), Antalya (94.192), Manisa (128.515), Elazığ, Kilis, Kahramanmaraş, Hatay, Balıkesir, Osmaniye, Samsun ve Çanakkale. Ancak biber ekim alanında başta Urfa, Gaziantep, Kilis, gibi Güneydoğu illeri olmak üzere Hatay, Osmaniye ve Kahramanmaraş gibi Doğu Akdeniz ve güney illerinin daha ön sıralarda olduğunu görmekteyiz. Türkiye’de biberin ekim alanının 2004-2018 yılları arasındaki il bazlı dağılımı hakkında detaylı bilgi için TÜİK biber verilerinden derlediğimiz tablo 12’ye bakınız.

**Tablo 12: Türkiye’de Biber Ekim Alanının İllere Göre Dağılımı (Dekar)**

İller	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Adana	15660	25600	18450	21335	24060	26525	33745	30125	26565	27175	16725	14765	26986	97813	106372
Adıyaman	889	863	1049	727	1006	3184	3474	4271	4426	4750	4620	4618	6938	6626	5039
Afyonkarahisar		27	28	28	28	30	43	200	927	1407	1461	1367	1745	1830	1970
Amasya				4	4	3	3	3	77	2	277	273	32	30	30
Ankara	115	115	115	153	138	138	138	263	260	260	500	500	508	478	531
Antalya	600	930	970	1380	630	770	4950	1575	1845	1845	20938	22813	34141	84839	94192
Artvin	21	354	354	358	44	77	560	917	810	34	20	10	10	7	3
Aydın	2811	2281	3430	1126	1190	1240	1145	1240	1550	2362	2266	1993	1988	1746	1767
Balıkesir	34671	48790	50739	42980	42604	38047	33977	40041	41092	47621	38712	35772	42287	47145	47684
Bartın				30	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Bilecik	2796	3290	3365	4785	4793	5099	5076	5226	5064	5378	5393	5577	5565	5557	5546
Bitlis	300	300	300	20	20	20	20	20							
Burdur	6644	4824	4284	2924	3332	2528	2957	3092	4967	5686	5656	5726	5850	6038	5268
Bursa	59240	68052	41872	33950	35690	35515	33725	37242	44678	45767	48440	50702	57630	56048	83793
Denizli	60	128	223	198	203	407	1659	2097	4882	2819	2976	3403	4033	3810	4515
Diyarbakır	4050	3450	3806	5399	4086	4603	5570	5982	5940	5621	4682	4749	3849	1510	1470
Düzce	65	65	75	79	124	103	104	90	90	96	106	56	50	56	54



<b>Edirne</b>	1326	1214	1646	1685	1665	1665	1639	1621	1612	1507	1511	1745	1756	2481	2453
<b>Elazığ</b>	295	304	248	271	215	474	423	5290	6063	3070	3093	4206	5558	7211	7299
<b>Eskişehir</b>	45	42	211	310	517	671	671	520	533	633	801	956	1227	1306	2889
<b>Gaziantep</b>	29665	32995	32719	33152	32504	30559	31854	26729	15401	14552	13822	12032	11862	11972	12324
<b>Giresun</b>	32	40	8			5	5	2	1	1	1	1	1	1	1
<b>Hatay</b>	50545	51210	51515	52945	51302	47912	55725	53560	48243	31208	33573	40367	43655	45728	46861
<b>Isparta</b>	3766	3185	2736	2542	1793	1511	1541	1428	1394	1255	1221	794	810	747	877
<b>Iğdır</b>	4	40	25	15	24	30	45	30	60	75	89	119	180	504	600
<b>Kahramanmaraş</b>	1270	1225	520	434	521	5220	2276	3120	4200	8005	8363	8799	12164	12301	12146
<b>Karaman</b>	745	1300	1430	1475	1550	1570	1398	1512	780	780	799	720	700	680	680
<b>Kastamonu</b>	9														
<b>Kilis</b>	42501	42625	42725	53906	48031	49640	54722	12032	11490	43800	47504	61222	75223	59850	62250
<b>Kocaeli</b>	191	300	406	485	500	476	565	535	523	569	567	557	523	597	589
<b>Konya</b>	208	108	80								75	208	2367	1138	1269
<b>Kütahya</b>	212	242	205	197	200	197	251	252	207	476	476	476	1045	1036	1038
<b>Kırklareli</b>	3711	3111	3111	585	2095	2557	2342	2342	2420	2536	2279	2274	2258	2782	2339
<b>Kırkkale</b>						12	36	13	4	4	2	1	26	106	44
<b>Malatya</b>	42	33	60	20	25	27	34	36							
<b>Manisa</b>	80760	101943	97480	101010	104035	136230	140895	127296	130324	128764	121620	124517	131263	130907	128515
<b>Mardin</b>		50	10	10		11						144	115	115	115
<b>Mersin</b>	110	116	116	16	16	16	16	16	16	16	3016	3413	3439	4065	4505
<b>Muğla</b>	180	218	182	78	280	281	272	272	252	243	374	357	371	547	616

<b>Niğde-</b>										800	520	540	580	600	585
<b>Osmaniye</b>	11230	11700	14109	12403	12903	12908	12906	13445	13200	13267	9640	9827	9833	13182	13132
<b>Sakarya</b>	13806	13730	11485	4983	4943	4970	4860	4860	4860	4935	3585	5025	5070	5072	5072
<b>Samsun</b>	26705	28333	46693	66758	85000	76000	82250	82400	68533	91032	85813	92812	94501	94663	77412
<b>Sinop</b>	16	40	80	118	108	18	25	21	22	22	22	22	71	71	71
<b>Tekirdağ</b>	1040	1160	587	481	431	447	427	347	513	499	502	549	615	687	543
<b>Tokat-</b>	685	1358	1045	1211	2176	3299	2969	3035	3008	3310	3288	3480	3567	4152	3778
<b>Uşak</b>	50	50	340	640	590	75	165	165	165	153	153	227	262	890	561
<b>Çanakkale</b>	54515	59180	68330	60036	60580	80528	117318	119505	142002	146861	159357	178017	189877	222363	218589
<b>Çorum</b>				15	15	15	15	27	13	47	40	39	17	17	17
<b>İstanbul</b>			210	222	224	192	2	6	4	4	4				
<b>İzmir</b>	75251	83051	79641	75931	72244	79778	91524	91633	95547	77267	65560	63533	65978	68873	58767
<b>Şanlıurfa</b>	87925	86850	86850	87350	88000	44350	47842	46053	53853	87840	109349	110449	100401	99272	102776
<b>Şırnak</b>	10	15	37	28	27	28	12	4	4	10	10	10		10	10

Fotoğraf 5:Urfa'da Hasadın Olduğu Biber Tarlası



**Kaynak:** Ramazan AYGAT, Fotoğraf Çekim Tarihi: 29.08.2019, Yer: Hilvan/Şanlıurfa.

Bununla birlikte, Türkiye'deki biberin üretim miktarlarına (ton) baktığımızda yine diğer illere göre Şanlıurfa ilinin bu anlamda ayrı bir konumda olduğunu görmekteyiz. Şanlıurfa ile birlikte en çok biber üretiminin yapıldığı iller ise şunlardır: Adana, İzmir, Manisa, Çanakkale, Bursa, Antalya, Elazığ, Diyarbakır, Aydın, Kilis, Kahramanmaraş, Hatay, Balıkesir, Osmaniye ve Gaziantep gibi iller gelmektedir. Türkiye'de biberin ton olarak üretim miktarının 2004-2018 yılları arasındaki il bazlı dağılımı hakkında detaylı bilgi için TÜİK 2018 biber verilerinden derlediğimiz tablo 13'e bakınız.

**Tablo 13: Türkiye’de Biber Üretimine İllere Göre Dağılımı (Ton)**

İller	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Adana	8700	11600	10350	9760	10760	9950	11970	10650	9960	9770	6825	6015	9542	8225,423	8017,495
Adıyaman	780	750	800	605	810	2857	3087	3795	3820	3805	3723	3536	5070	5184,462	5557,648
Afyonkarahisar		20	31	31	31	45	58	222	680	929	935	671	860		
Amasya				10	10	7	7	7	30	5	105	105	15		
Ankara	60	60	55	75	55	55	55	105	105	105	350	350	352	314,8462	340,2418
Antalya	150	310	330	460	160	190	1100	350	440	440	2285	2510	4079	2640,846	2877,407
Artvin	100	110	20	113	23	30	158	243	233	12	6	3	3	48,65385	44,02198
Aydın	790	760	990	326	390	420	365	460	570	839	830	726	723	657,8846	661,8791
Balıkesir	15760	18790	21083	19149	19219	18250	17850	19060	19382	20741	20608	20485	21276	21111,12	21361,57
Bartın				20	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
Bilecik	1510	1250	1253	1645	1650	1755	1745	1795	1742	1850	1860	1965	1965	2059,308	2111,901
Bitlis	150	150	150	10	10	10	10	10						-50	-104,545
Burdur	2120	1340	1180	1080	1202	900	1045	1090	1715	1950	1930	1960	2040	1867,308	1919,209
Bursa	16470	18070	15965	12860	13470	13670	12805	13825	14570	14833	16100	16125	15985	14833,65	14812,66
Denizli	50	140	185	160	166	250	785	900	1710	1112	1366	1485	1800	1875,423	2032,253
Diyarbakır	3200	2700	2420	3230	2700	3140	3700	4065	4100	3840	3150	3150	2650	3519,808	3560,604

Düzce	110	110	113	120	120	100	85	65	65	70	65	40	38	35,88462	28,91209
Edirne	1000	950	950	940	955	955	902	890	879	763	758	742	748	722,9231	700,5714
Elazığ	220	220	180	190	150	350	302	3650	4045	2050	2065	2065	2240	3115,731	3366,033
Eskişehir	20	20	106	205	265	312	312	260	270	335	372	387	370	454,4231	483,8022
Gaziantep	10400	10400	10030	9770	9662	9350	9868	8170	5383	4843	5180	4780	4980	3888,192	3313,802
Giresun	80	80	5			10	10	3	2	2	2	2	2	-19,5703	-25,3103
Hatay	25370	26270	26475	26913	26861	25801	28896	27970	25162	16295	17435	20315	21845	19655,69	18995,43
Isparta	1500	1420	1295	1301	1256	1008	1005	943	896	800	767	484	491	430,6923	347,5385
Iğdır	10	30	25	15	20	25	30	20	40	50	59	79	120	85,65385	92,14286
Kahramanmaraş	1070	1120	520	644	514	916	969	1221	1866	3923	3980	4098	5517	4652,846	5027,89
Karaman	550	800	900	950	1000	1020	970	951	390	390	410	360	350	375,1154	329,3516
Kastamonu	10													10	10
Kilis	34000	34100	34180	35125	35033	35209	39087	9256	13261	21900	23752	24489	30089	19867,58	18645,57
Kocaeli	250	500	390	460	475	470	550	550	495	553	524	524	440	559,8846	571,9451
Konya	260	120	100								5	52	648	270,5909	281,0325
Kütahya	140	160	135	130	132	130	165	165	215	240	240	240	525	342,1154	362,2308
Kırklareli	1880	1580	1580	230	680	888	901	901	900	964	1166	1165	1156	867,7692	837,989
Kırıkkale						6	17	8	3	3	1	1	11		
Malatya	60	40	40	22	23	21	24	24						10,96429	0,886364
Manisa	22020	27290	26050	27710	26951	33276	41536	33358	34798	33532	31138	31470	32954	36317,85	37087,62
Mardin		50	10	10		11						125	100		
Mersin	220	220	220	20	20	20	20	20	20	20	420	520	530	334,6154	357,4725

<b>Muğla</b>	40	140	122	60	161	161	165	165	155	160	195	186	196	213,9231	223,5385
<b>Niğde-</b>										400	260	270	290		
<b>Osmaniye</b>	6020	6200	7525	5504	5704	5705	5704	5973	6085	5880	3970	4073	4075	4248,808	4059,978
<b>Sakarya</b>	8740	8930	7850	3495	3490	3515	3220	3220	3220	3270	3270	3300	3330	1433,077	991,0989
<b>Samsun</b>	15380	15860	23340	22310	28400	25400	27430	27480	27525	30525	26475	28625	28675	32152,31	33147,42
<b>Sinop</b>	40	210	210	70	65	15	15	13	13	13	13	13	35	-24,2308	-35,6593
<b>Tekirdağ</b>	560	560	555	475	425	431	421	339	410	406	408	447	413	359,0769	346,0879
<b>Tokat-</b>	270	660	386	423	785	965	905	925	905	1135	1180	1170	1210	1366,923	1442,209
<b>Uşak</b>	50	50	650	650	650	60	150	150	150	140	140	235	237	161,1923	147,8242
<b>Çanakkale</b>	21970	25420	26700	26202	25410	33116	49550	49900	51980	53544	54674	59460	60192	66908,23	70553,16
<b>Çorum</b>				20	20	20	20	32	17	62	52	52	23		
<b>İstanbul</b>			70	80	82	70	2	5	3	3	3				
<b>İzmir</b>	28540	30750	28758	27985	26072	28655	33288	33291	33477	27365	23460	23150	23784	25654,15	25268,76
<b>Şanlıurfa</b>	38550	38550	38550	38800	39100	21300	25795	24825	26860	30680	35824	36392	33540	29248,58	28715,23
<b>Şırnak</b>	20	20	40	30	30	30	10	5	4	10	10	10		3,818182	0,173208



## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### ŞANLIURFA İLİNDE İSOT VE İSOT SEKTÖRÜ

*Urfalı şair ve yazar M. Hulusi Öcal, bir akrabasının ev sakinlerine sıkı bir tembihini şöyle anlatmaktadır: "Fıkara (dilenci) gelirse boş döndürmeyin. Ekmek, bulgur, pirinç, yağ, bal, frenksuyu, peynir, para, hâsılı ne istiyorsa verin. Ama 'kuru isot' vermeyin... Onu yaparken çektiğiniz azabı bildiğim için size kayamıyorum" (Kürkçüoğlu, 2009: 59).*

#### 4.1. İsotun Tarihsel-Kültürel Kodları ve Önemi

Toplumların yemek kültürü ve beslenme biçimleri toplumların içinde yaşadığı doğal ve beşeri coğrafya ile ilişkilidir. Şüphesiz ki, bir toplumun inanç biçimi, gelenek ve görenekleri, sahip olduğu ekolojik durumu, yaşam tarzı gibi birtakım özellikler o toplumun yemek kültürünü mutlaka etkilemektedir. Ayrıca bireylerin beslenmesini sağlayan yiyecek ve içecekler, bunlar için gerekli araç-gereçler ve yemek yeme adabı her topluma göre değişkenlik gösterdiği de bilinen bir gerçektir. Günümüzde teknolojinin tüketim alışkanlıklarımızı süratli bir biçimde değiştirdiği düşünülse de yemek yeme kültürünü sürdüren ve bu gelenekte aşınma yaşamamış toplumların olduğu aşikârdır.

Her coğrafyanın içinde bulundurduğu birtakım özellikler vardır. Her bölge kendine ait birtakım şeylerle bütünleşir. Çünkü her bölgenin kendine özgü bir yapısı, bir kimliği vardır. Kimi tarihi özellikleriyle, kimi doğal yapısıyla, kimi de yemek kültürüyle bir kimlik kazanır. Toplumların yemek kültürü, beslenme biçimleri yine toplumların içinde yaşadığı coğrafya ile ilişkilidir. Yemek kültürü aynı zamanda toplumların manevi değerini oluşturur. İşte Urfa'nın da yemek kültürü bu bağlamda önemlidir. Bu kültüre kimlik kazandıran şey ise isottur. İsot, Urfa'mn manevi değerleri içerisinde. Bu açıdan Urfa'da geniş ekim alanları bulunan isotun Urfa mutfağında geniş yer kaplaması, yapılan yemeklerin ana lezzetini oluşturmaması pek de şaşırtıcı olmamalıdır.



Urfa'nın manevi kültürünü oluşturmasının yanında aile bireylerinin bütçesine katkı sunmaktadır. Bazıları sadece isot temizlenmesinden ücret alırken, bazıları tarladan biberi toplarken, bazıları da yapıp satarak belli bir ücret alırlar. Yani Urfa'da isot, dinamik bir üretim sürecini ve her kesimin faydalanacağı bir geçim kapısını oluşturmaktadır. Bu şekilde isot, Urfa'da önemli bir üretim sektörünü haline gelmiştir. Özellikle eylül ayı Urfa'da kışa hazırlık telaşı başlar ve isot yapmak için herkes yoğun bir çaba ve hareketlilik içine girer. İsoot temizleme zamanı her sokakta, damda muşambaların üzerine serilen isot adeta gelincik tarlasını andırmaktadır. Bu görüntü dahi isotun Urfa ile nasıl bütünleştiğini ve Urfa için nasıl kültürel bir koda dönüştüğünü bize göstermektedir.

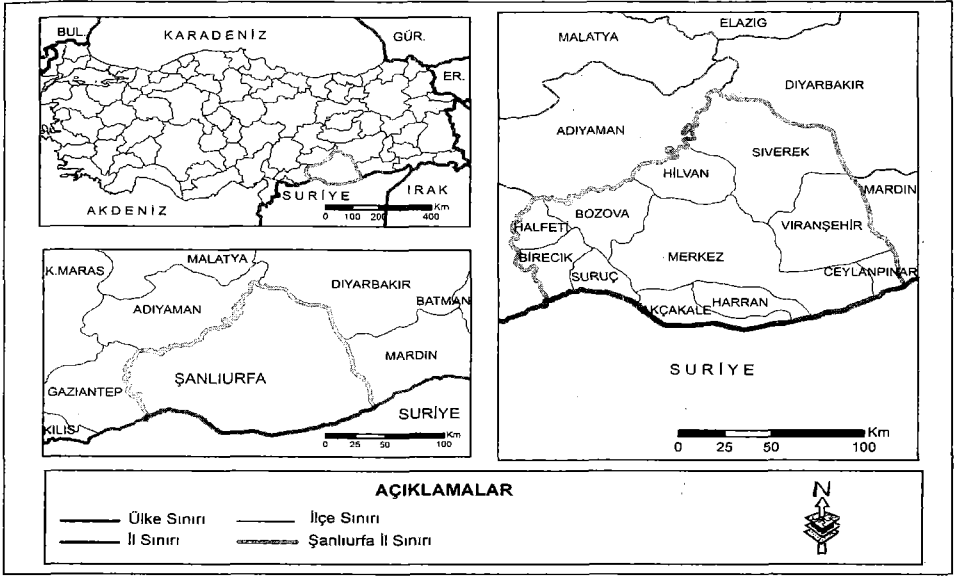
Birçok medeniyete ev sahipliği yapmış Urfa, zengin bir mutfak kültürüne de sahip olduğu bilinmektedir. Bölgede her evde bulunması gereken ekmek, su kadar önemli bir şey de isottur. İsoot birçok farklı yemek çeşidinin de baş aktörüdür aynı zamanda. İsoot, farklı türlerde de olsa hemen hemen her öğünde yerini almaktadır. İsoot, Urfa'da en değerli baharat ve sofralardan eksik olmayan bir tattır. Bölgede adeta baharatların şahı olarak görülen isot, yemeklerin tadını önemli ölçüde etkileyen bir baharattır.

Urfa'nın vazgeçilmezleri arasında yer alan isot, kimi zaman uzaktaki eşe, dosta hediye olarak da sunulan değerli bir araçtır. Bu yüzden insanlar isotu kendi tüketiminden daha fazla yaparlar. İsoot herkese sunulan sıradan bir hediye de değildir. Çünkü, el emeği ve yoğun emek gerektiren meşakkatli bir çalışmayı gerektirir.

#### **4.2.Şanlıurfa İlinde İsoot Üretimi**

Araştırma alanımızı oluşturan Şanlıurfa ili, coğrafi bölge ayırımında Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin Orta Fırat Bölümü'nde yer almaktadır. Kapladığı alan itibariyle, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin en geniş ve Güneydoğu Anadolu Projesi'nin (GAP) merkezi konumunda olan çalışma alanımız, batısında Gaziantep, kuzeybatısında Adıyaman, kuzey ve kuzeydoğusunda Diyarbakır, doğusunda Mardin illeri ve güneyinde ise, 223 km uzunluğunda Türkiye-Suriye devlet sınırı ile çevrilidir (Benek, 2006) (Harita 1).

**Harita 1: Şanlıurfa İlinin Lokasyonu**



Şanlıurfa ili ve çevresi, bulunduğu enlem, bölgeye hâkim olan subtropikal hava kütleleri ve rölyefin etkisiyle ülkemizde en kurak şartların yaşandığı alanlardan birisidir. Şanlıurfa ili ve yakın çevresinde görülen bu şiddetli kuraklık, her yerde aynı değildir. Kuzeyden güneye doğru gidildikçe yükseltinin azalmasına ve güneyden sokulan subtropikal hava kütlelerinin etkisine bağlı olarak artar. Genel olarak kışları çok soğuk olmayıp, yaz ayları ise çok sıcak ve kurak geçmektedir. İklim özellikleri tarımsal üretim üzerinde çok büyük bir rol oynamaktadır. Şanlıurfa ilinde ve dolayısıyla Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde birinci derecede tarımsal üretim üzerinde bu kadar olumsuz etki yapan kuraklık durumunu gidermek ve tarım sektörünün temel yapısal sorunlarını ortadan kaldırmak veya en aza indirebilmek için Güneydoğu Anadolu Projesi (GAP) devreye girmiştir (Benek, 2006) (Harita 2).



tarafından GAP projesinde ön görülen hedefler açısından girişimciliğin gelişmesi son derece önemli olup, birçok sebepten dolayı, yeteri kadar geliştiği de söylenemez (Aydoğdu vd., 2016: 291).

Bu durum gelir dağılımı ve işsizlikteki beklenen iyileşmenin sağlanamamasında ve bölge içi ve dışı göçlerin devam etmesinde etkili faktörler olmuştur. Bu nedenle, mevcut tarımsal potansiyel ile ilgili fırsatların etkin bir şekilde kullanılması zorunluluktur. Tarımsal alanda, özellikle işlenmiş bazı yerel ürünlerin ulusal ve/veya uluslararası pazarda kalkınma aracı olarak kullanılması son dönemlerde önem kazanmaya başlamıştır. Bu bakımdan, yöresel ürünleri ve özelliklerini ortaya çıkarmaya, yerelin özel ürünlerini markalaştırmaya ve katma değerini yükseltmeye yönelik gelir getirici yeni iş alanlarının oluşmasına katkı sağlayacak projelerin desteklenmesi gerekmektedir. Kırmızıbiber yetiştiriciliği bölge tarımında, alternatif ürün olarak önemli bir potansiyele sahiptir (Aydoğdu vd., 2016: 291) (Fotoğraf 6).

**Fotoğraf 6:** Tarlada İsoot Sektöründe Çalışan İşçiler



**Kaynak:** Ramazan AYGAT, Fotoğraf Çekim Tarihi: 29.08.2019, Yer: Hilvan/Şanlıurfa.

Türkiye'nin hemen her bölgesinde kırmızıbiber yetiştirilebilmektedir. Biber üretimi Türkiye'de kuzey ve güney diye ikiye ayrılmıştır. Güney üretim bölgelerini Şanlıurfa Gaziantep ve Kahramanmaraş illeri oluştururken, Kuzey üretim alanlarını ise Bilecik ve Bursa illeri oluşturmaktadır. Kuzey üretim bölgelerinde ki biber genellikle tatlıdır ve salça olarak değerlendirilir. Güney üretim bölgesindeki biber ise acı toz ve pul biber yapımında kullanılır (Tıraş, 2003). Toplam kırmızı biber üretim alanlarının büyük bir kısmını Şanlıurfa, Kahramanmaraş, Gaziantep, Diyarbakır, Adıyaman ve Hatay illerinden karşılanmaktadır (Buzkan ve Yüzer, 2009).

Türkiye önemli bir kırmızıbiber üreticisi olup, kırmızıbiber verimi bakımından da dünya ortalaması üstündedir. Ülkemizde kırmızıbiber üretiminin %78'i Güneydoğu Anadolu bölgesi, %17,5'i Akdeniz bölgesinde, %6'sı ise Ege bölgesinde gerçekleşmektedir (Paksoy ve Uslu, 2007). Bununla birlikte, Gaziantep ve Kilis %30.3, Hatay, Maraş ve Osmaniye %16.6 ve **Şanlıurfa da tek başına ülke yaşı biberinin %47.7'sini sağlamaktadır** (Tablo 14).

**Tablo 14: Üretilen Yaş Kırmızıbiber Verileri**

	Kırmızıbiber Ekilen Alan (Dekar)	Üretilen Yaş Kırmızıbiber	Ortalama Verim	Oran(%)
Türkiye	112,677	165,527	1,469	100
GAP Bölgesi	91,383	129,098	1,413	78.0
Hatay-Kahramanmaraş-Osmaniye	15,752	27,750	1,726	16.6
Gaziantep-Kilis	48,550	50,154	1,033	30.3
Şanlıurfa	42,383	78,924	1,843	47.7

**Kaynak:** (Aydoğdu vd. 2016: 292).

Türkiye'de kırmızıbiber üretiminin yoğun olarak yapıldığı illerden birisi de Şanlıurfa'dır. Şanlıurfa'da birçok biber türü yetiştirilmektedir bunlardan en önemli olanlarda sivri çarliston biberidir. Diğer biber türleri ise Dolmalık, Salçalık, Kapyadır.

2004-2018 yılları arasında Şanlıurfa ve ilçelerindeki dolmalık biberin ekim alanı (dekar) ve üretim miktarlarına (ton) bakıldığında, en çok ekimin ve üretimin, merkez ile birlikte, Viranşehir, Siverek, Hilvan, Ceylanpınar, Bozova ilçelerinin olduğunu görmekteyiz. Şanlıurfa'nın diğer ilçelerinde de kayda değer dolmalık biber ekiminin ve üretiminin olduğunu söyleyebiliriz (Tablo 15-16-17-18-19).



**Tablo 15: Ekilen Alan (Biber (Dolmalık)) - Dekar**

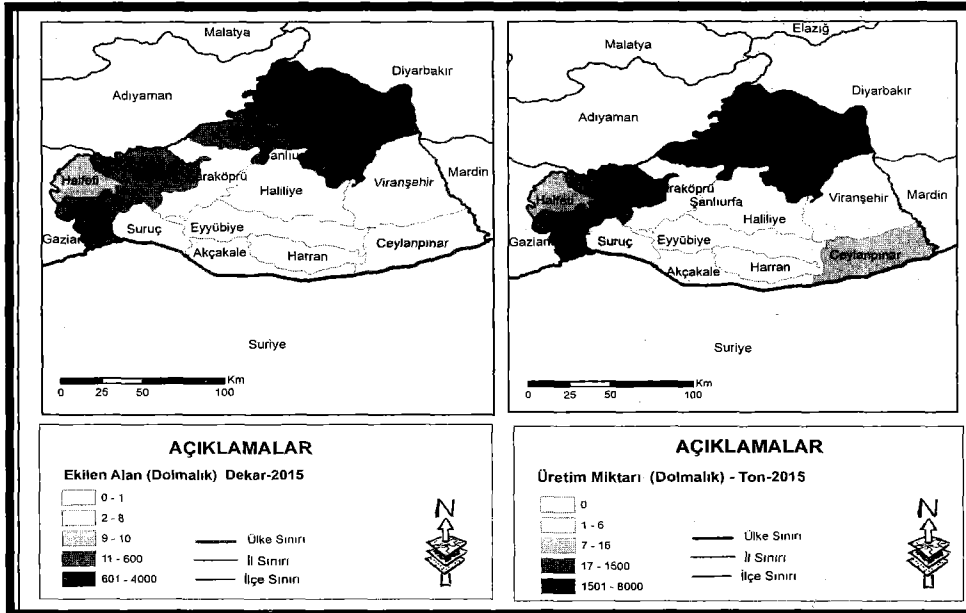
Yıllar	Akçakale	Birecik	Bozova	Ceylanpınar	Eyyübiye	Halfeti	Halliyiye	Harran	Hilvan	Karaköprü	Merkez	Siverek	Suruç	Viranşehir
2004	500	510	500	500					400		10020	1300	70	1000
2005	500	500	500	500					400		10000	2300	70	1000
2006	500	500	600	500					400		10010	2500	70	1000
2007	500	500	600	500		1			400		8010	2500	70	1000
2008	500	500	600	500		1			500		8005	2700	70	1050
2009	650	500	600	300		1			1000		8000	2700		1000
2010	700	480	600	200		35		2	600		5000	2700	1	
2011	600	440	600	4		35		2	600		5000	4300	1	
2012		400	550	4				2	600		4000	4300	1	
2013		380	550	6				2	600			4500	1	
2014		380	550	10				3	600			4000	1	
2015		415	550	8		10			600			4000	1	
2016		500	550	20		10			500			4000		
2017		403	550	40		30			520			4000		
2018		415	550	40		30			520			4000		

**Tablo 16: Üretim Miktarı (Biber (Dolmalık)) - Ton**

YILLAR	Akçakale	Birecik	Bozova	Ceylanpınar	Eyyübiye	Halfeti	Halliyiye	Harran	Hilvan	Karaköprü	Merkez	Siverek	Suruç	Viranşehir
2004	400	1010	1000	1000					1000		16160	260	140	3000
2005	750	1000	1000	1000					800		20000	3450	140	2500
2006	750	1000	1200	1000					800		20125	3750	140	2500
2007	750	1000	1200	1000		1			800		16125	3750	140	2500
2008	750	1000	1200	1000		1			1000		16063	4050	140	2625
2009	975	1000	1200	660		1			3000		16000	4050		2500
2010	1050	878	1200	400		35		12	1500		8000	4050	6	
2011	870	782	1200	8		35		12	1500		8000	6450	6	
2012		660	1100	8				12	1500		6400	6450	6	
2013		646	1100	11				12	1500			6975	6	
2014		646	1100	19				18	1500			6200	6	
2015		705	1100	16		15			1500			8000	6	
2016		846	1095	40		14			1245			7968		
2017		683	1100	80		42			1300			10000		
2018		703	1100	80		42			1300			10000		

Kaynak: TÜİK, 2018.

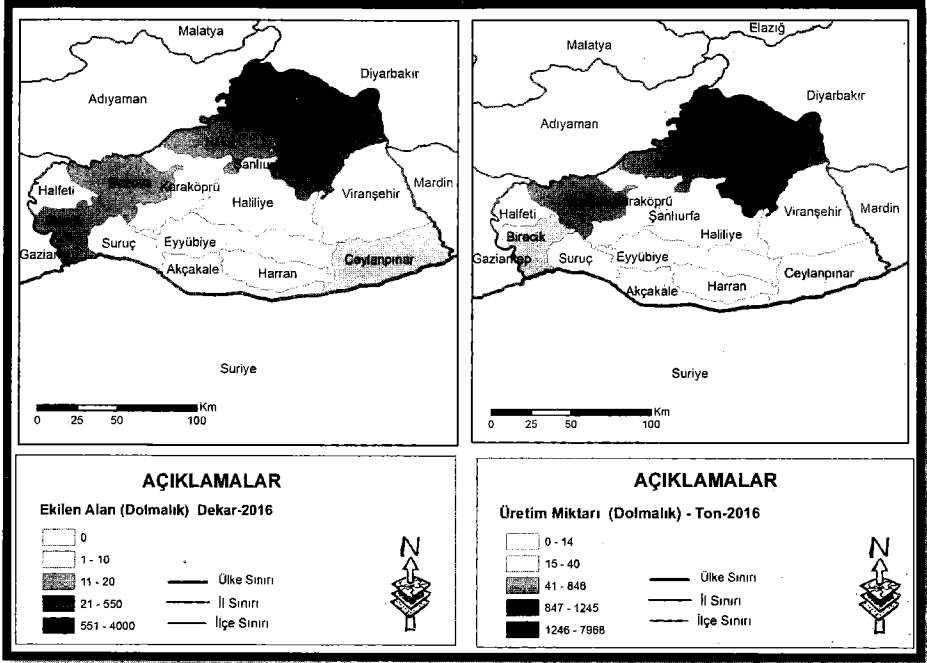
**Harita 3: 2015 Dolmalık Biberin Ekim Alanı ve Üretim Miktarı Dağılışı**





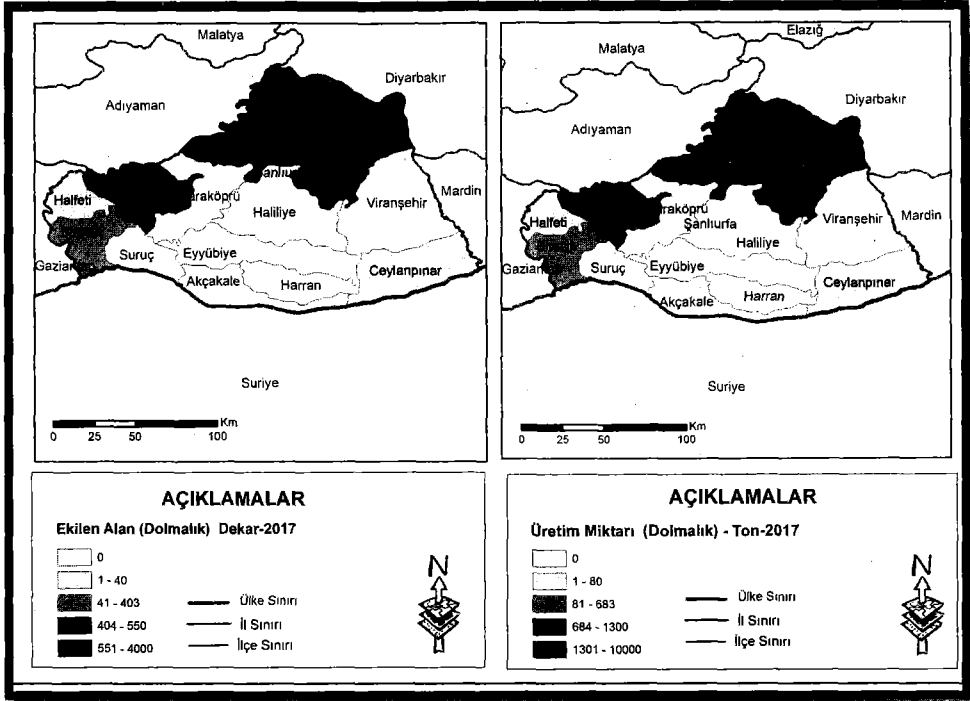
Şanlıurfa’da dolmalık biber ekim alanı 2015’te 5,584 dekadır. Bu alan üzerinde 2015 yılında 11,342 ton dolmalık biber üretimi gerçekleşmiştir. 2015 yılı itibariyle Akçakale, Eyyübiye, Haliliye, Harran, Karaköprü, Viranşehir’de ekim alanı bulunmadığından üretim gerçekleşmemiştir (Harita 3).

**Harita 4: 2016 Dolmalık Biberin Ekim Alanı ve Üretim Miktarı Dağılışı**



Şanlıurfa’da dolmalık biber ekim alanı 2016’te 5,580 dekadır. Bu alan üzerinde 2016 yılında 11,208 ton dolmalık biber üretimi gerçekleşmiştir. 2016 yılı itibariyle Akçakale, Eyyübiye, Haliliye, Harran, Karaköprü, Viranşehir’de ekim alanı bulunmadığından üretim gerçekleşmemiştir (Harita 4).

**Harita 5: 2017 Dolmalık Biberin Ekim Alanı ve Üretim Miktarı Dağılışı**



Şanlıurfa'da dolmalık biber ekim alanı 2017'te 5,543 dekar'dır. Bu alan üzerinde 2017 yılında 13,205 ton dolmalık biber üretimi gerçekleşmiştir. Akçakale, Eyyübiye, Halilîye, Harran, Karaköprü, Viranşehir'de ekim alanı bulunmadığından üretim gerçekleşmemiştir (Harita 5).

**Tablo 17: Üretim Miktarı (Biber (Salçalık, Kapy))-Ton**

Yıllar	Akçakale	Birecik	Bozova	Ceylanpınar	Eyyübiye	Halfeti	Halliyiye	Harran	Hilvan	Karaköprü	Mertez	Siverek	Suruç	Viranşehir
2004	6000	1400	2000	50000				14000	1400		7125			6000
2005	9000	1400	2000	50000				8750	1200		9500			5000
2006	9000	1400	2000	50000				8750	1200		9500			5000
2007	9000	1400	2000	50000				8750	1200		10000			5000
2008	9000	1600	2000	50000				8750	1400		10000			5250
2009	9750	1600	2000	1250				8750	6000		10000			5000
2010	9750	1272	8000	1750				5520	3750		12800			5000
2011	8400	1328	9000	25				5750	3750		12800			5000
2012	6000	1278	9300	25				6900	3750		21600			5000
2013	6000	1313	9300	24	7000		35000	6953	3750	14000				4500
2014	6000	1294	9300	168	10500		52500	462	3750	21000				4375
2015	6000	1440	10700	184	10500		52500		3750	21000				4375
2016	6000	1500	10700	193	350		52500	33	3750	21000				4375
2017	4000	1827	13375	195	350		52500	25	4000	18000				5000
2018	4000	1823	13375	195	350		56000	33	4000	18000				5000

Kaynak: TÜİK, 2018.

**Tablo 18: Şanlıurfa Salçalık, Kapy Biber Üretimi (2004-2018)**

(Biber (Salçalık, Kapy))	Dekar	Ton
2004	38550	87925
2005	38550	86850
2006	38550	86850
2007	38800	87350
2008	39100	88000
2009	21300	44350
2010	25795	47842
2011	24825	46053
2012	26860	53853
2013	30680	87840
2014	35824	109349
2015	36392	110449
2016	33540	100401
2017	33008	99272
2018	34009	102776

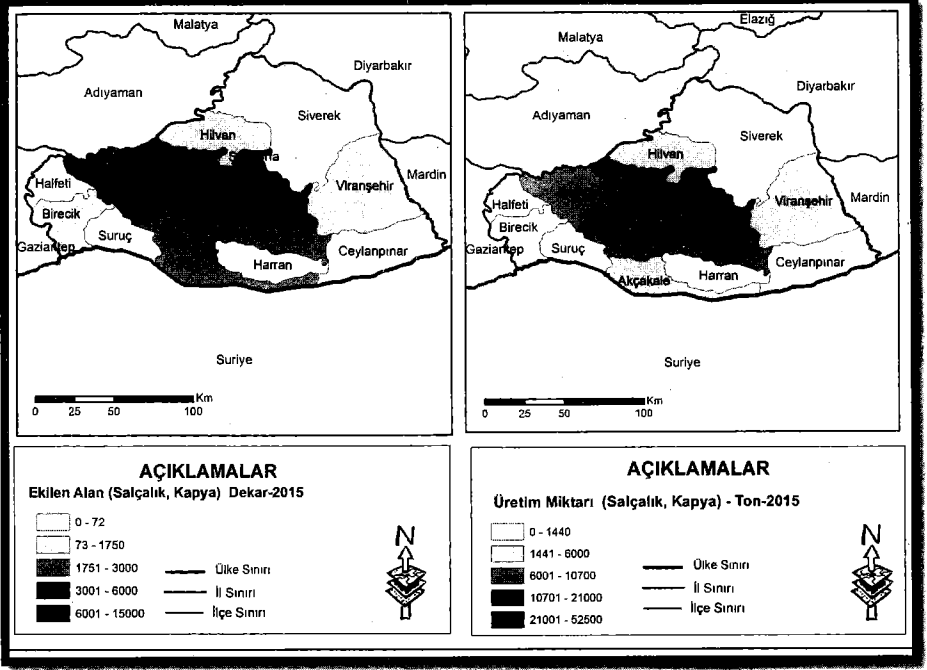
Kaynak: TÜİK, 2018.

**Tablo 19: Ekilen Alan (Biber (Salçalık, Kapya)) Dekar**

Yıllar	Alçakale	Birecik	Bozova	Ceylanpınar	Eyyübiye	Halfeti	Haliliye	Harran	Hilvan	Karaköprü	Merkez	Viranşehir
2004	6000	700	1000	20000				3500	600		4750	2000
2005	6000	700	1000	20000				3500	600		4750	2000
2006	6000	700	1000	20000				3500	600		4750	2000
2007	6000	700	1000	20000				3500	600		5000	2000
2008	6000	800	1000	20000				3500	700		5000	2100
2009	6500	800	1000	500				3500	2000		5000	2000
2010	6500	695	4000	700				2400	1500		8000	2000
2011	5600	715	4500	10				2500	1500		8000	2000
2012	3000	700	4650	10				3000	1500		12000	2000
2013	3000	710	4650	10	2000		10000	3010	1500	4000		1800
2014	3000	700	4650	70	3000		15000	154	1500	6000		1750
2015	3000	720	5350	72	3000		15000		1500	6000		1750
2016	3000	750	5350	77	100		15000	13	1500	6000		1750
2017	2000	870	5350	78	100		15000	10	1600	6000		2000
2018	2000	868	5350	78	100		16000	13	1600	6000		2000

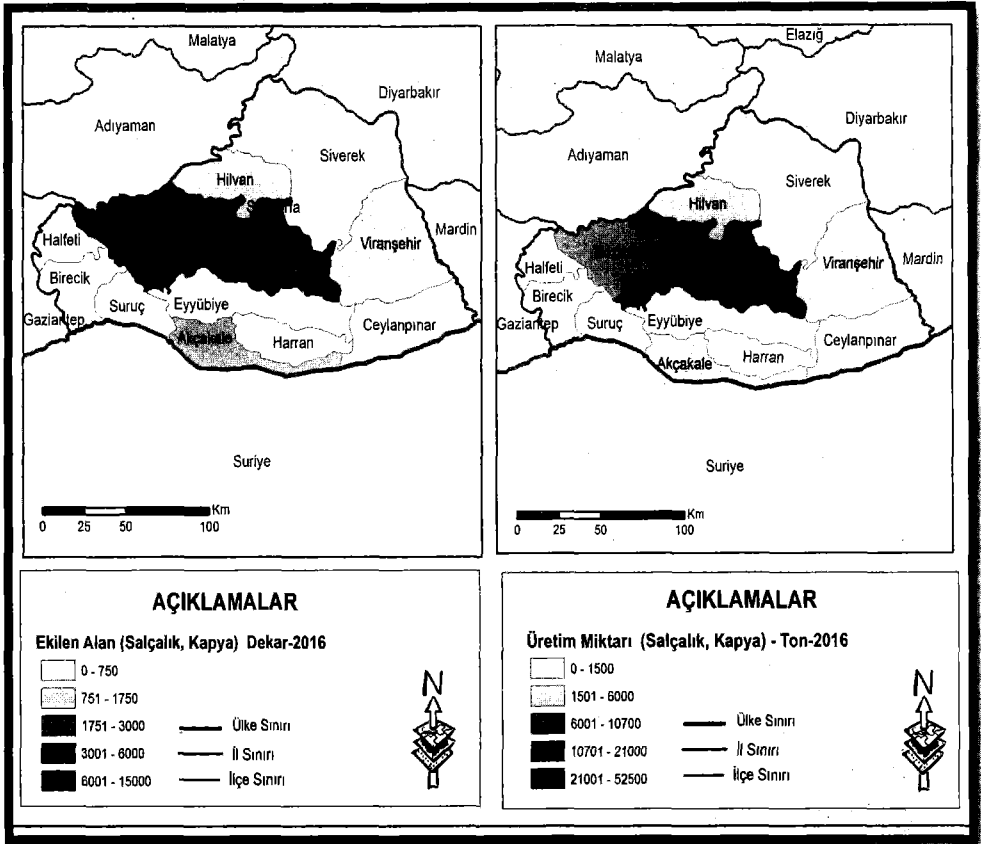
**Kaynak:** TÜİK, 2018.

**Harita 6: 2015 Salçalık ve Kapyta Biberin Ekim Alanı ve Üretim Miktarı Dağılışı**



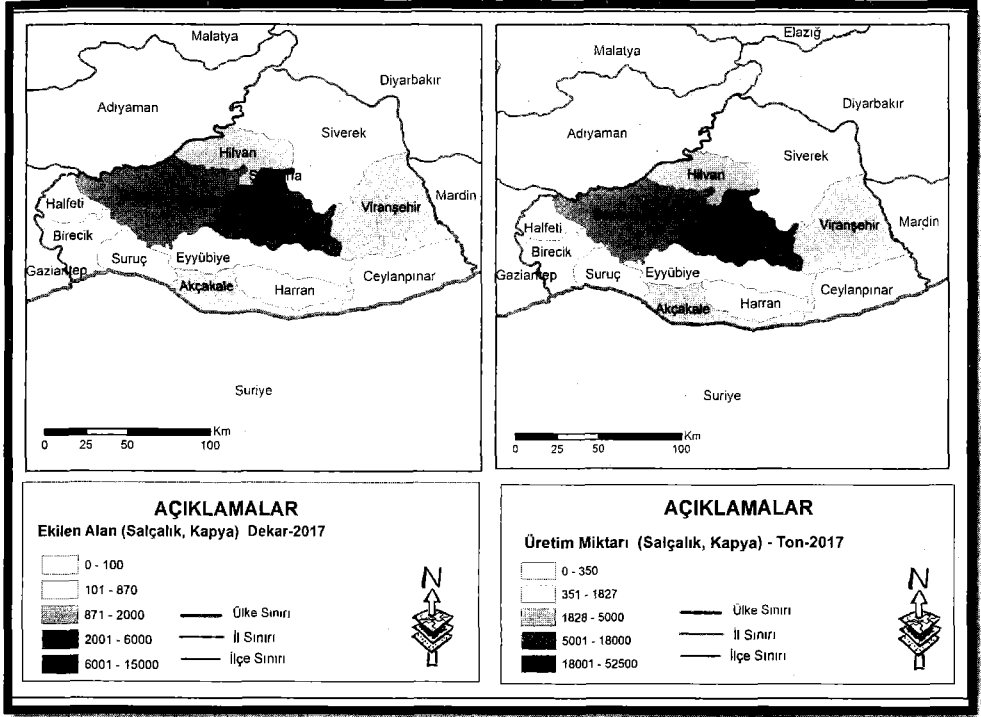
Şanlıurfa'da salçalık, kapyta biberin ekim alanı 2015'te 36,392 dekadır. Bu alan üzerinde 2015 yılında 110,449 ton salçalık, kapyta biber üretimi gerçekleşmiştir. 2015 yılı itibariyle Halfeti, Siverek, Suruç'ta ekim alanı bulunmadığından üretim gerçekleşmemiştir.

**Harita 7: 2016 Salçalık ve Kapyra Biberin Ekim Alanı ve Üretim Miktarı**



Şanlıurfa'da salçalık kapyra biber ekim alanı 2016'te 33,540 dekar'dır. Bu alan üzerinde 2016 yılında 100,401 ton salçalık kapyra biber üretimi gerçekleşmiştir. 2016 yılı itibariyle Halfeti, Siverek, Suruç'ta ekim alanı bulunmadığından üretim gerçekleşmemiştir (Harita 7).

**Harita 8: 2017 Salçalık ve Kapyta Biberin Ekim Alanı ve Üretim Miktarı Dağılışı**



Şanlıurfa'da salçalık kapyta biber ekim alanı 2017'te 33,008 dekadır. Bu alan üzerinde 2017 yılında 99,272 ton salçalık kapyta biber üretimi gerçekleşmiştir. Halfeti, Siverek, Suruç'ta ekim alanı bulunmadığından üretim gerçekleşmemiştir (Harita 8).

### 4.3.Şanlıurfa İlinin İsot Özellikleri

Biber üretiminde, iklim, yetiştirme koşulları, toprağın yapısı ve diğer etkenlerin de etkisi görülmektedir. Büyüklüğü, şekli, tadı ve rengi çok çeşitlidir. Çeşitli büyüklük, renk, koku, tat ve acılıkların yanı sıra; yassı, yuvarlak, silindirik, dilimli, uzun, konik, düz, kıvrık, biçimler ile sivri ve küt uçlar biberleri çeşitlendirmiştir. Halk arasında ise pratik olarak "uzun biber-top biber" adlarıyla iki ana grupta toplanmıştır. Daha detaylı olarak da; kiraz biberi (küçük yuvarlak), kalem biberi (ince uzun), çarliston (konik şekilli ve ince uçlu), dolmalık (3-4 loplulu, yuvarlak) olarak bilinirler. Bunlardan ufak türdeki biberler ve süs biberleri genellikle acıdır. Kırmızı biberin meyvesi dalında iken önce yeşildir. Meyve olgunlaştıkça kırmızı olur. (Kürkçüoğlu, 2009).

Şanlıurfa İsotu yöreye has bir özellik olup bunun yanı sıra isotu diğer illerde üretilen biberlerden ayıran birçok özellik mevcuttur. İsot'un ham maddesi Şanlıurfa topraklarında yetişen uzun, kıvrık, üç dört loplu (burunlu), etli, kırmızı renkli olup 1 kilogramı 8-10 tane bibere denk gelir. Urfa isotu tatlımsı acı olup, Urfa'ya has bir aroması vardır. Bunun yanı sıra orijinal isot, güneş altında organik olarak kurutulup bol miktarda glikoz içerdiği için kanserojen madde (Aflatoksin) içermeyen özelliklere sahiptir (Anonim, 2015) (Fotoğraf 7).

**Fotoğraf 7:** Urfa'da Güneşte Kurutulmada Bekletilen İsot



**Kaynak:** Ramazan AYGAT, Fotoğraf Çekim Tarihi: 03.09.2019, Yer: Teknokent/Şanlıurfa.

Taze kırmızı biberin yapısında başta askorbik asit olmak üzere bazı vitaminler, karotenoidler, yağ, mineraller ve aromatik bileşikler bulunmaktadır. Askorbik asit ve karotenoidler sahip oldukları antioksidan özellikleri sayesinde, bazı tip kanserleri, kardiyovasküler hastalıkları, arteriyosklerozisi ve yaşlanmayı önleyici etki göstermektedir (Özalp, 2010). Biberdeki bu vitaminler ve minerallerin zenginliği beslenmemizde ve sağlığımızda önemli roller oynar. Biber bol miktarda A ve C vitamini içerir. Kalsiyum, potasyum, fosfor, magnezyum gibi kıymetli mineral maddeler de boldur (Kürkçüoğlu, 2009).

Biber, vitaminler yönünden zengin ve çok önemli bir sebzedir. Özellikle C vitamini miktarı bakımından çok değerlidir. Biberin 100 gramında 160 mg C vitamini vardır. İçerdiği değişik mineral ve vitaminler yanında, acı biberlerde acı ve



yakıcı tadı veren kapsaisin alkaloidi kanser hastalıklarına karşı önemli bir antioksidandır. Biber insan sağlığı açısından da önemli bir sebzedir. Sınır, mide ve salgı bezlerinin çalışmasında faydalıdır. İdrar söktürür (Yaban, 2018 :1-2).

Biber, Şanlıurfa'da ilkbaharda don tehlikesi kalktıktan sonra ekimi yapılır. Ekim dönemi boyunca sıcaklık değerlerinin  $-2$ ,  $-3^{\circ}\text{C}$ 'nin altına inmemek koşuluyla genel olarak  $15^{\circ}\text{C}$  ile  $32^{\circ}\text{C}$  arasındaki sıcaklıklar uygun düşmektedir. Biber, derin, geçirgen, su tutma kabiliyeti olan, besin ve organik maddece zengin topraklarda iyi bir gelişim gösterir (Benek, 2005) (Fotoğraf 8).

**Fotoğraf 8: Yeni Yeşermiş ve Henüz Meyve Tutmamış  
İsot Bitkisi**



**Kaynak:** Ramazan AYGAT, Fotoğraf Çekim Tarihi: 29.08.2019, Yer: Hilvan/Şanlıurfa.

Biber tarımı, sulama imkânı olan her yerde yapılmaktadır. Biberin hibrit tohumu veya fidesi kumlu-tınlı, süzek ve alüvyonlu zengin toprakları sever (Fotoğraf 8). Bu özelliklere sahip tarlalar Şanlıurfa'nın Cülap Suyu boylarında, Edene-Diphisar gibi sulak bölgelerde, merkeze yakın Paşabağı, Kazene, Sultantepe, Hancağız, Kıyas, Sırrın, Germüş dolaylarında bulunur (Kürkçüoğlu, 2009).

#### 4.4. Urfa İsotu'nun Yapılışı

Önemli bir baharat türü olan isotun Urfa'da geniş ekim alanları bulunmaktadır. Taze İsotun tarladan kuru isot olarak sofraya geliş aşaması hiç de kolay değildir aksine oldukça uzun ve meşakkatli bir iştir.

Bugün Urfa'da isot yapan birçok küçük atölyelere ya da ev tipi üretime rastlamak mümkündür. İsot, Mart ayından sonra tohum toprağa alınır. Mevsimin çok sert geçmemesi koşulunda tarlalardan dörtten fazla kez hasat alınabilir. Hasat zamanı tarlalardan toplanan isotlar çuvallara doldurulur ve temizlenmesi için küçük atölyelere veya evlere getirilir (Fotoğraf 9-10-11).

Biberler genellikle sabahları erken vakitlerde tarlalardan toplanır. Bunların içinde kuru isot olarak kullanılacak olanlar ayrıldıktan sonra isotlar, biber kurma olarak anılan biberi temizleme işlemi gerçekleştirilir. Önce sap ve tohumlarından ayıklanır ve 3-4 parçaya bölünür. Çıplak ellerle yapılması oldukça zor olan isot ayıklama genellikle ele geçirilen poşetler ya da eldivenler aracılığıyla yapılır. Biber temizleme işlemi daha çok eş, dost, komşu, akraba yardımı ile imece usulü gerçekleştirilir. Zor olan temizleme işlemi sohbetlerle, türkülerle renklendirilir.

**Fotoğraf 9: İsotun Tarladan Toplanması**



**Kaynak:** Ramazan AYGAT, Fotoğraf Çekim Tarihi: 29.08.2019, Yer: Hilvan/Şanlıurfa.

**Fotoğraf 10: Tarlada İstot Toplayan İşçiler**



**Kaynak:** Ramazan AYGAT, Fotoğraf Çekim Tarihi: 29.08.2019, Yer: Hilvan/Şanlıurfa.

**Fotoğraf 11: Birlikte İstot Ayıklama Yapan Kadınlar**



**Kaynak:** Aslı TOKGÖZ, Fotoğraf Çekim Tarihi: 01.09.2019, Yer: Teknokent/Şanlıurfa.

Biberin ayıklanmış çekirdekleri (tohumu) ise bir sonraki ekim için toplanıp muhafaza edilir. Daha sonra da temizlenmiş biberler Urfa'nın kavurucu sıcaklığında temiz bir zemine serilerek güneşlenmeye bırakılır.

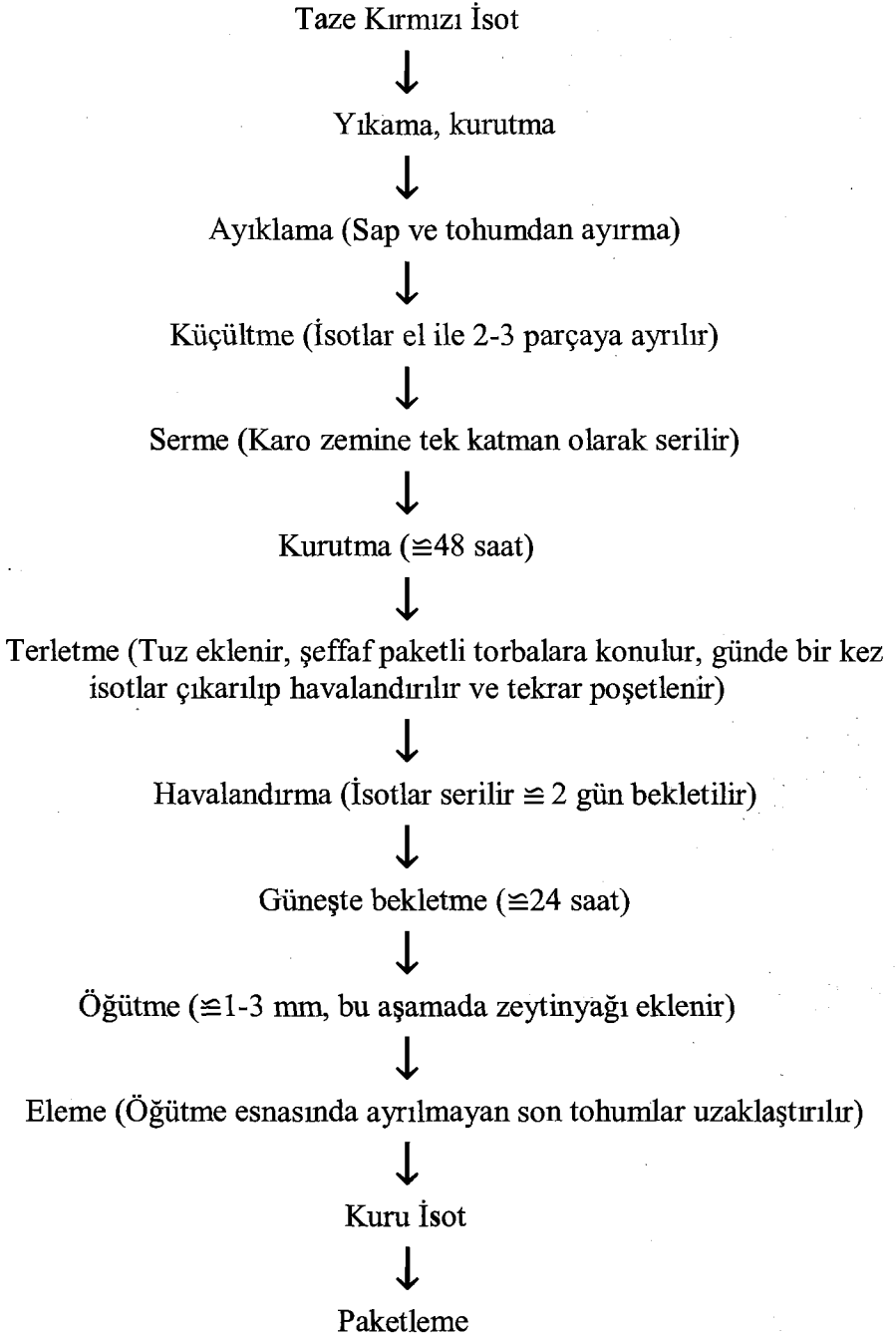
Güneşlenmeye bırakılan isotlar temiz bir zemine veya bez üstüne serilir ve kuruyana kadar bekletilir. İsoot yapımının her aşaması çok dikkatli davranılır. Örneğin, üst üste serilmesi durumunda biberin ekşime ve bozulma durumu olabilir (Fotoğraf 12-13).

Biberlerin kuruma süresi renkleri ile doğru orantılıdır. Bilindiği gibi isotun kırmızıdan siyaha kadar giden tonları mevcuttur. Kuruyan biberler çuvallara konur ve dövme işleminden geçirilir. Bu işleme yerel halk "isot dövme" adını verir. Dövme (pul haline getirme) arzuya göre ya elle dibekte ya da makine aracılığıyla yapılır.

İsoot için kurutma işlemi biraz uzun tutulur. Kurutulan isotlar şeffaf muşambalara sıkıca sarılır ve terletme işlemine geçilir. Muşambada sarılı halde olan isot yaz sıcaklığını iyice çeker ve isotu yakar, adeta kömür gibi yapar. Daha sonra da kuruyan isotlar makineden geçirilir ya da elle dövülür ve içine zeytinyağı ve az miktarda tuz eklenerek hazır hale gelir.

Kadın Ellerle Eysel Üretimi Geliştirme Projesi kapsamında tarlada satın alınıp Şanlıurfa Teknokent'in 5.katına getirilen taze kırmızı isot, önce yıkanır ve sonra çekirdeklerinden (tohumundan) ayırt edilir. Daha sonra isotlar el yardımı ile küçültülüp 2-3 parçaya ayrılır. Temizlenen biberler yıkanmış karo zemine bırakılır. İsootların her aşamasında çok dikkatli davranılır, bırakılan isotların üst üste gelmemesine özellikle dikkat edilir. Bu durum herhangi bir ekşime ya da bozulma olayının önüne geçmektedir (Fotoğraf 12-13). Bu şekilde 48 saatlik bir bekleme süresine bırakılır. İsootların kuruma süresi renkleri ile doğru orantılıdır. Bilindiği gibi isotun kırmızıdan siyaha kadar giden tonları mevcuttur. Bu şekilde bekletilen isotlar daha sonra terletme işlemine alınır. Terletme işlemi şeffaf poşetler aracılığı ile yapılır. Muşambada sarılı halde olan isot yaz sıcaklığını iyice çeker ve isotu yakar, adeta kömür gibi yapar. Günde bir kez isotlar çıkarılıp havalandırılır ve tekrar poşetlenir. Daha sonra isotlar yaklaşık olarak 1-3 mm öğütülür ve eleme işleminden geçirilir. Bu işlemden sonra isotlar paketlenir ve alıcısına bırakılır. Kadın Ellerle Eysel Üretimi Geliştirme Projesi kapsamında isot üretiminin akış şeması aşağıdaki gibidir:

## İsot Üretimi Akış Şeması



**Fotoğraf 12: Güneşte Kurutulmaya Bırakılmış İsoT**



**Kaynak:** Ramazan AYGAT, **Fotoğraf Çekim Tarihi:** 03.09.2019, **Yer:** Teknokent/Şanlıurfa.

**Fotoğraf 13: Kurutulmak Üzere Dama Bırakılmış İsoTlar**



**Kaynak:** Ramazan AYGAT, **Fotoğraf Çekim Tarihi:** 03.09.2019, **Yer:** Teknokent/Şanlıurfa.

Korkmaz ve arkadaşlarına göre, *İsot*, geleneksel ve endüstriyel (fabrikasyon) olmak üzere iki farklı şekilde üretilebilmektedir. Geleneksel *isot* (Gİ) üretiminde, tam olgunluğa gelmiş ve ayıklanmış taze kırmızıbiberler sap ve tohum yuvaları ayrılarak el ile 2-3 parçaya dilimlenir. Daha sonra, bu biber dilimleri ön kurutma, torbalarda bekletme (*terletme*), son kurutma ve öğütme olmak üzere dört farklı aşamadan geçirilerek *kuru isota* dönüştürülmektedir. Bu üretimdeki kurutma ve terletme işlemleri beton bir zemin üzerinde ve güneş ışığı altında gerçekleştirilmektedir. Biberler istenen koyu kırmızı veya mor rengini de terletme aşamasında kazanır. Öğütme işleminden sonra, duyuusal kaliteyi geliştirmek amacıyla isteğe bağlı olarak belli oranda zeytinyağı ve tuz da katılabilmektedir. Gİ baharatının üretim süreci sezonun iklim şartlarına bağlı olarak ortalama 8-10 gün sürebilmektedir. Fabrikasyon *kuru isot* (Fİ) üretiminde ise, üretim daha hızlı gerçekleşmektedir. Bu üretimde, belli bir rutubet oranına kadar (<% 15) güneşte veya fırın ısıtıcılarla kurutulan biber dilimleri öncelikle öğütülüp pul biber haline getirilmektedir. Daha sonra bu pul biberlere % 25-27 oranında rutubet içerek şekilde su katılır (tavlama) ve vida biçimindeki bir helezondan geçirilerek sürtünme yoluyla 60-65 dereceye kadar ısıtılmaları sağlanır. Bu şekilde ısıtılan biberler ahşaptan yapılmış ve ısıya karşı yalıtımlı havuzlara alınarak bekletmeye alınır. *Keperleme* olarak adlandırılan bu işlem sırasında biberlerin sıcaklığı 80-90 C'ye kadar yükselmektedir. Havuzlarda 30-36 saat bekletildikten sonra rutubet oranı tekrar azalan (%15) biberler havuzlardan çıkarılarak havalandırılır ve isteğe göre yağ ve tuz katılarak hazır hale getirilir. *Keperleme* işlemindeki temel amaç, geleneksel üretimde olduğu gibi, biberlerin daha koyu bir renk almasını sağlamaktır (Korkmaz vd., 2016:205).

#### 4.5. Urfa İsotunun Kullanım Alanları ve Türleri

Biber, tat, aroma, renk gibi özelliklerinin yanı sıra kullanım şekli bakımından ülkemizde ve dünyada yoğun olarak tüketilmektedir (Arslanğray, 2015). Şanlıurfa ili ve yakın çevresinde yaş veya kuru olarak en çok tüketilen önemli sebzelerden birisi, yörede “isot” olarak adlandırılan biberdir. Şanlıurfa biberi taze tüketimin yanında salça, turşu, sos ve kurutulmuş elde edilen pul biber şeklinde tüketilir (Arslanğray, 2015).

Şanlıurfa ilinde üretilen kırmızıbiberler genellikle *isot* üretiminde kullanılmaktadır. Çeşni ve renk katmak amacıyla yemeklerde de tüketilen *isot*, kendine has koyu kırmızı rengi ve aromasından dolayı çiğ köfte ve lahmacun gibi yöresel gıda ürünlerinin hazırlanmasında önemli bir bileşen olarak kullanılmaktadır. Ayrıca, Şanlıurfa'da üretilen *isot* baharatı bu karakteristik özelliklerinden dolayı Türkiye Patent Enstitüsü tarafından ‘*Urfa isot biberi*’ olarak Coğrafi İşaret ile sertifikalandırılmıştır (Korkmaz vd., 2016) (Fotoğraf 14).

Bölgede önceleri sadece özel tüketim için elde edilen isot biberi, günümüzde özellikle kadınlar başta olmak üzere, ekonomik seviyesi düşük olan aile grupları için önemli bir gelir kaynağı olarak görülmeye başlanmıştır.

**Fotoğraf 14: Urfa ile Özdeşleşmiş İsoot ve Üreticisi**



**Kaynak:** Ramazan AYGAT, Fotoğraf Çekim Tarihi: 29.08.2019, Yer: Hilvan/Şanlıurfa.

Şanlıurfa'da kuru isot üretimi; geleneksel yöntemle açık havada, beton, toprak veya bez üzerinde kurutularak gerçekleştirilmektedir. Bu bölgede isot üretimi için kullanılan taze kırmızıbiberlerin sapları alındıktan sonra 2-3 parçaya bölünüp açık havada 2-3 gün hafif nemli kalacak şekilde kurutulmaktadır. Kurutulan biberler büyük plastik ya da naylon torbalara doldurulduktan sonra torbanın ağzı kapatılır ve 2-5 gün boyunca terlemeye bırakılır. Terleme boyunca her gün torbanın ağzı açılarak biberlerin istenilen renge ulaşip ulaşılmadığına bakılır. İsootun rengi kırmızıdan siyaha kadar değişmektedir. Kırmızı renkli isot kebab ve yemekler, koyu renkli isot ise kısır, lahmacun ve çiğköfte için kullanılmaktadır. Terleme işleminin sonrası istenilen nem düzeyine gelen biberler son kurutma işlemine tabii tutulur. Son aşamada ise kıyma makinesine benzer biber kıyıcılarında parçalanarak pul biber haline getirilir (Anonim, 2014).



#### 4.5.1. Biber Olarak İ sot

##### 4.5.1.1. Kırmızı Renkli İ sot

Şanlıurfa topraklarında yetişen biberlerin tohumları çıkartılarak 3-4 parçaya ayrılıp evlerin damlarına avlularına bezler serilip kurumaya bırakılır. 15-20 gün gece gündüz güneş gören biberlerin kurutulup kırmızı renkli isot haline geldikten sonra taş dibeklerde öğütülüp pul haline gelen 100 kg kuru isot için 4 kg zeytinyağı isoton üzerine dökülüp sonrasında harmanlanır ve kırmızı renkli isot üretilmiş olur (Anonim, 2018) (Fotoğraf 15).

**Fotoğraf 15: Kırmızı Renkli İ sot**



**Kaynak:** Ramazan AYGAT, Fotoğraf Çekim Tarihi: 22.09.2019, Yer: Teknokent/Şanlıurfa.

##### 4.5.1.2. Mor Renkli İ sot

Şanlıurfa topraklarında yetişen biberlerin renkleri kırmızı iken siyah ve mor rengi verebilmek için herhangi bir katkı maddesi kullanılmamaktadır. Biberlerin doğal rengi kırmızı iken morartıp siyahlaştırmak için bir yöntem uygulanmaktadır.

Biberler bazı işlemlere tabi tutulmaktadır. Biberlerin tohumları çıkarılarak 3-4 parçaya ayrılıp evlerin avlusunda, damında bezler serip bezlerin üzerine bırakılır. Evlerin damında ilk etapta bir hafta bekletilir. Bu bir haftalık zamanda sadece suyu çekilip, esnekleşip, yumuşarlar toplamda 20 günde kuruması gereken biberleri morartıp siyahlaştırmak için özellikle 7-8 gün sabah gün doğmadan suyu çekilip, esnekleşip, yumuşamış olan biberler toplanır. Şeffaf ince 1,5-2 m<sup>2</sup> polietilen torbalar da içerisine koyup evin damın da avlusun da güneş gören alanlara bırakılır. 8 gün boyunca güneş ışığı altında poşetler içerisinde Ağustos-Eylül aylarında 50-60 derece sıcakta poşetler içerisinde biberler terleyerek koyulaşma (siyah-mor) rengine dönüşürler (Anonim, 2018) (Fotoğraf 16).

**Fotoğraf 16: Mor Renkli İsot**



**Kaynak:** Ramazan AYGAT, Fotoğraf Çekim Tarihi: 22.09.2019, Yer: Teknokent/Şanlıurfa.

### 4.5.1.3.Siyah Renkli İsoet

8.gün batımıyla beraber Şeffaf ince polietilen torbalarda terleme yapan biberler, çürüme ve küf yapmasınlar diye, çıkarılıp damlara serilen bez üzerine havalandırmaya bırakılırlar. AkŐam gün batımı ile sabah gün doğumu arası havalandırmaya bırakılan biberler ertesı sabah gün doğmadan aynı biberler tekrar toplanır, Şeffaf torbalara konulurlar. Yaklaşık 8. gün yapılan işlemin aynısı tekrarlanır, 4 gün işlem gören biberler doğal rengi kırmızı iken morarmış renge dönüşürler. Biberler biraz daha fazla güneşte kalınırsa o zaman biberin doğal rengi kırmızı iken siyahlaşmış olur. İşlemi biten biberlerin tam kuruması için güneşin durumuna, ürün çeşidine ve ürün boyutuna bağlı olarak 18-22 gün, gece gündüz güneşte beklemesi gerekir. Duruma göre değişmekle beraber 11 ila 16 kg taze biberden 1 kg. isoeet üretilebilir. 100 kg. dibekte veya makinada dövölüp, öğütölüp toz haline gelen isoeetler için 4 kg. zeytinyağı ısıtılıp soğumaya bırakılır. Soęuyan 4 kg zeytinyağını 100 kg. isoeetun üzerine dökölür ve isoeetle zeytinyağı harmanlanır (Fotoğraf 17).

Fotoğraf 17: Siyah Renkli İsoot



**Kaynak:** Ramazan AYGAT, Fotoğraf Çekim Tarihi: 22.09.2019, Yer: Teknokent/Şanlıurfa.

#### 4.5.2. İsoot Reçeli (Salça)

Kırmızı biberin yazları bol olduğu dönemde kışın kullanmak üzere saklanması amacıyla belirli işlemlerden geçerek püre haline getirilen yiyecektir. Kırmızıbiber, dünyada ve Türkiye’de farklı şekillerde mutfaktan ilaçlara kadar giren işlenmiş ve yarı işlenmiş olarak kullanılan salçalık olarak da üretilmektedir (Gül ve ark. 2005).

Şanlıurfa’da biber salçası “isot reçeli” olarak bilinir. İsoot reçelinin yapımı şöyledir; Biberler yıkandıktan sonra sapı ve tohumları ayıklanır. Altı-yedi parçaya

bölünür. Bir bez üzerine serilir ve açık havada 1 gün havalandırıldıktan sonra kıyma makinesinde et çeker gibi çekilir. Çekilen biberler geniş yayvan bir kaba konarak arada karıştırılarak güneş görececek bir ortamda 5-6 gün bekletilir. Bu süre sonunda salça kıvamına gelmiş, kaşıktan su gibi akıyorsa olmuş demektir. Daha sonra tuz ve zeytinyağı konularak yoğrulup kavanozlara konularak bir yıl boyunca kullanılır (Fotoğraf 18).

**Fotoğraf 18: İsoet Reçeli**



**Kaynak:** Ramazan AYGAT, Fotoğraf Çekim Tarihi: 22.09.2019, Yer: Teknokent/Şanlıurfa.

## BEŞİNCİ BÖLÜM

### KADIN ELLERLE EVSEL ÜRETİMİ GELİŞTİRME PROJESİ KAPSAMINDA İSOT ÜRETİMİ

*“Bir hayali vardır insanın, hep ertelediği. Yarın ya da bir gün der insan. Umutsuzdur. Belki der, sessizce bırakır kendini yaşamın seyrine, asidir. Yüreğin haykırır, sesleniştir aslında tüm üstüne gelenlere. Bırakırsınız her şeyi geride, dimdik ayağa kalkarsınız. Bırakırsınız izleyici olmayı. Yaşamaya başlarsınız hayatın ta kendisini. Yoruca da olsa, sizsinizdir ta kendiniz. Yaşayan, nefes alan, var olan, üreten... Yarın mı? Artık o yarın hep bugündür.”*

(İşmet Tahtasız, Proje katılımcısı, 17.09.2019).



Şekil 5: Kadın Elleri Evsel Üretimi Geliştirme Projesi'nin Logo ve Amblemi

## Proje Hakkında

<b>Projenin Adı</b>	Kadın Elleriyle Evsel Üretimi Geliştirme Projesi
<b>Programın Adı</b>	GAP Sosyal, Kültürel ve Ekonomik Destek Programı
<b>Projeyi Finanse Eden Kurum</b>	T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı-GAP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı (GAP-BKİ)
<b>Projeyi Yürüten Kurum</b>	Harran Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü
<b>Projeye Destek Sunan Diğer Kurumlar</b>	Harran Üniversitesi BAP Koordinasyon Birimi, Haliliye Halk Eğitim Merkezi, Eyübiye Halk Eğitim Merkezi, İŞKUR Şanlıurfa İl Müdürlüğü, Şanlıurfa Teknokent (TG1), Şanlıurfa Turizmi Geliştirme A.Ş.
<b>Proje Koordinatörü</b>	Prof. Dr. Sedat Benek
<b>Proje Ekibi ile Projeye Gönüllü Destek Verenler</b>	Aslı Melik, Serap Aksoy, İlknur Haydaroğlu, Recep Baydemir, Murat Dinç, A. İzzeddin Karabulut, Ramazan Aygat, Aslı Tokgöz, Selvi Öztürk.
<b>Projeye Destek Veren Uzmanlar</b>	Prof. Dr. Hasan Vardin, Öğrt. Gör. Feray Kabalcı, Öğrt. Gör. Sabri Kürkçüoğlu, Kemal Vural Tarlan, Tuba Çameli, Asuman Yazmacı, Leyla Ezberci, Onur Kapaklı.
<b>Proje Bütçesi</b>	200.000,00 TL
<b>Projenin Uygulanacağı Yer</b>	Şanlıurfa TEKNOKENT (TGB-1)
<b>Projenin Uygulama Dönemi</b>	23.02-23.11.2019
<b>Yararlanıcı Sayısı</b>	30 Dezavantajlı Kadın
<b>Projenin Uygulama Yeri</b>	Ulubağ Mah. No: 289/T, Haliliye, Recep Tayyip Erdoğan Blv., Şanlıurfa Merkez/Şanlıurfa
<b>Proje'nin web sitesi</b>	<a href="https://www.evseluretim.com/">https://www.evseluretim.com/</a>

## 5.1.Kadın Elleriyle Evsel Üretimi Geliştirme Projesi

### 5.1.1. Projenin Konusu ve Kapsamı

Urfa'da kültürün en önemli sembolik göstergesi olan, yemeklerde bir tat şöleni oluşturan isot, Urfa'nın simgesi haline gelmiştir. Adına türküler söylenen ve çeşitli kurumların teşvikleri ile tanıtımı yapılmakta hatta adına festivaller düzenlenmektedir. Urfa'nın manevi değeri içerisinde bulunan ve yemek kültürünün ayrılmaz bir parçası olan isot, kentin, ilin ve bölgenin her yerinde üretilmektedir.

İsotun tarlalarda geniş ekim alanı bulunmakta ve ayrıca işlenip satışa sunulmaktadır. Bu anlamda, isotun hangi ortamlarda nasıl üretildiği ve üreticileri bilinçli olup olmadıkları sorunsalı ortaya çıkmaktadır. Bu sebeple, “Kadın Elleriyle Evsel Üretimi Geliştirme Projesi” ile isotun daha hijyen bir ortamda kadın ellerle üretilmesi projenin konusunu oluşturmaktadır (Fotoğraf 18, 19, 20).

**Fotoğraf 18:** Proje Kapsamında Proje Koordinatörü Prof. Dr. Sedat BENEK'in Katılımcı Kadınlarla Bilgilendirme Toplantısı



**Kaynak:** Aslı Tokgöz, Fotoğraf Çekim Tarihi: 27.08.2019, Yer: Teknokent/Şanlıurfa.



**Fotoğraf 19:** Projenin Katılımcı Kadınları ve Projenin Gıda Mühendisi



**Kaynak:** Aşlı Tokgöz, Fotoğraf Çekim Tarihi: 27.08.2019, Yer: Teknokent/Şanlıurfa.

**Fotoğraf 20:** Proje Kapsamında Üretilen İsoT

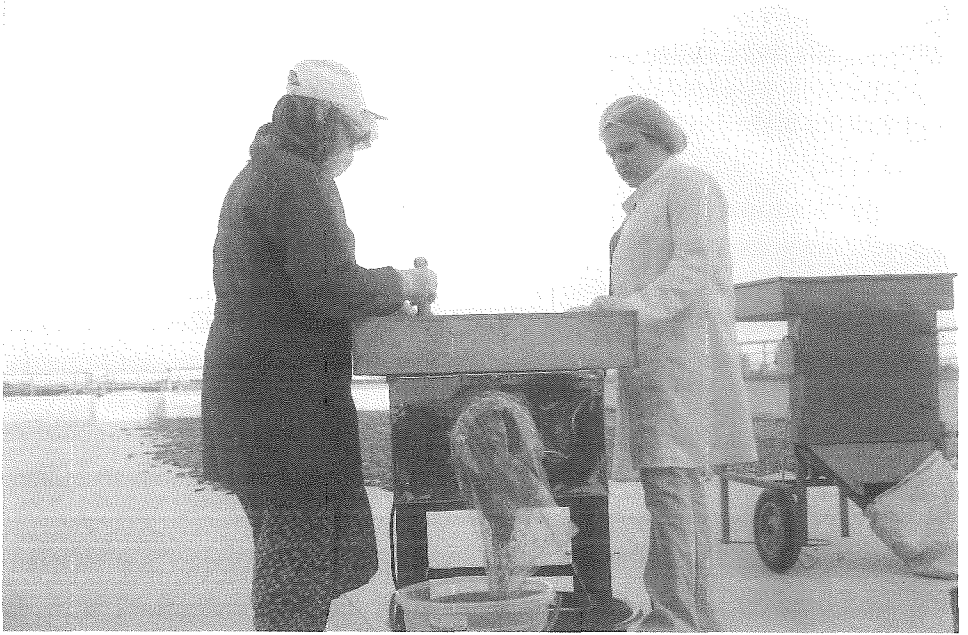


**Kaynak:** Ramazan AYGAT, Fotoğraf Çekim Tarihi: 17.09.2019, Yer: Teknokent/Şanlıurfa.

Bu bağlamda, isotun daha siteril ortamlar altında üretilmesi, üretim devamlılığının sağlanması, pazarlama olanağının geliştirebilmesi ve de en önemlisi kadınlara daha faydalı olabilmesi için proje kapsamında isotta çalışan kadınlara çeşitli eğitimler verilmiştir. Bilindiği gibi isot, hem Urfa yöresi hem bölge içinde yoğun bir şekilde üretilip tüketilmekte, hem de dış piyasada pazarlanmaktadır. Kadın elleriyle lezzet bulan isot, yoğun emek isteyen bir üretim sürecini oluşturur.

Proje kapsamında isot üretimini sağlayabilmek ve iş yürütebilmek için öncelikle belli bir ön fizibilite raporu hazırlanmış, gerekli ekipmanlar alınmış, belli başlı eğitimler verildikten sonra üretim ve pazarlama işlevleri gerçekleştirilmeye geçilmiştir (Fotoğraf 21).

**Fotoğraf 21: Proje Kapsamında İsotun Hijyenik Üretimi**



**Kaynak:** Ramazan AYGAT, Fotoğraf Çekim Tarihi: 17.09.2019, Yer: Teknokent/Şanlıurfa.

### **5.1.2. Projenin Amacı**

Şanlıurfa ilinde Ocak 2018 TÜİK verilerine göre 1.985.753 yerli, Göç İdaresi'nin verilerine göre de 477.355 Suriyeli olmak üzere toplam 2.463.108 kişi yaşamaktadır. Şanlıurfa şehrinin nüfusu ise yaklaşık 620.000 yerli ve 131.173 de Suriyeli olmak üzere toplam 751.173 civarındadır.

80 merkez mahalleden oluşan Şanlıurfa şehri, özellikle 40 mahallenin yoğunluklu bulunduğu Eyyübiye, Balıklıgöl ve çevresi, Sırrın, Sigorta, Süleymaniye

ve Devteşti semtleri şehrin en yoksul semtlerini oluşturmaktadır. Söz konusu mahalleler hem kırsalda en çok göç alan hem de Suriyelilerin en yoğun bulunduğu semt/mahallelerdir. Bu semt/mahallelerde yaşayan yerli nüfusun büyük bir kısmı halen gezici ve geçici tarım işlerinde, inşaat sektöründe ve kalifiye gerektirmeyen hizmet sektöründe çalışmaktadırlar. Burada yaşayan genç kadınlar ve ev kadınlarının kırsal kesimle bağlantıları devam etmekte ve başka alanlarda çalışma şansları bulunmamaktadır. Burada yaşayan kadınlar “Urfa İsotu” veya “İsot” gibi iyi bildikleri bir işte çalışmakta ve geçimini sağlamaktadırlar.

İsot veya Urfa İsotu hazırlamaya Urfa’da “İsot çıkarma” süreci denilmektedir. Ağustos-Kasım ayları Şanlıurfa’da çeşitli kışık zahireleri hazırlama aylarıdır. Ama Urfa İsotu çıkarma telaşı bu hazırlıkların hepsini bastırır. Bu aylarda evlerinin avluları, damları, balkonları, terasları adeta bir “isot pazarı”na dönüşür. Bunun yanı sıra Urfa Tarihi Kent Merkezi’nde “İsotçu Pazarı” adıyla bir de çarşı bulunmaktadır. Urfa ile bu kadar özdeşleşmiş Urfa İsotu üretme kültürü ve bilgisine sahip olmayan ticari işletmeler veya bazı evler biberin temizlemesini, serilmesini, kurutulmasını bilmeden üretme faaliyetlerine başlamışlardır. Bunun sonucunda da kırmızı biberdeki “aflatoksin” ve “hijyen” gibi bazı sorunlar ortaya çıkmaktadır.

İşte “**Kadınlarla Evsel Üretimi Geliştirme Projesi**”nin temel amacı; Şanlıurfa şehrinin yoksul semtlerindeki başta kırsal kökenli olmak üzere dezavantajlı genç kızlara ve ev kadınlara mesleki temelde eğitim vermektir. Ayrıca isot üretimine yönelik temel eğitim verirken onlara Urfa’da hijyen açısından büyük sorun taşıyan isotun üretimini daha steril koşullarda üretmeye çalışmaktır. Bu projenin diğer bir amacı ise özellikle Geleneksel Urfa İsotunun (Ağustos-Kasım ayları arasında olmak üzere 4 ay) bir taraftan yerel ekonomi içerisindeki durumunu arttırmak diğer taraftan kadınlara bu süreçte ekonomik destek olmak, kadınları bilinçlendirmek ve sosyalleşmelerini sağlamaktır.

Bu bağlamda “**Kadınlarla Evsel Üretimi Geliştirme Projesi**”nin amaçları şunlardır:

- Okulunu bırakmak zorunda kalan kız çocukları (12-18 yaş arası) ve ailelerini bilgilendirerek çocukların örgün veya açık liselere devamını sağlamak,
- Urfa ile özdeşleşmiş Urfa İsotu’nu kaliteli ve hijyen bir ortamda üretilmesini sağlamak,
- Dezavantajlı grup olan anne ve çocuklarının hijyenik bir ortamda çalışarak hastalıklardan korunmalarını sağlamak,
- Urfa İsotu üretiminde çalışan kadın ve genç kızlara yönelik seminer, tiyatro, piknik, gezi ve sinema gibi bilgilendirme, bilinçlendirme ve sosyal etkinlikler düzenleyerek sosyal bilinçlenmede farkındalık yaratmak,

- Aile işletmelerinin kurulmasına destek verilerek emeklerinin karşılığını almalarını sağlamaktır.

### 5.1.3. Projenin Gerekçesi

Urfa'da evsel üretimde ailede yeterli sayıda kadın varsa ev kadınları, değilse komşu veya akrabalarla imece usulü şeklinde biber üretimi yapılır. Bu üretimde daha çok ev veya apartman daımları kullanılır. İkinci üretim tarzı ise atölye diyebileceğimiz yoksul semtlerde betonarme binalara dönüşmemiş ve ana yol güzergâhların kenarındaki boş tarlalarda yapılmaktadır. Burada çok düşük gündelik yevmiye ile kadın ve çocuklar çalışmaktadırlar. Bunlara son zamanlarda Suriyeli kadın ve çocuklar da katılmaktadır. Burada çalışanların büyük bir kısmı şehir merkezinde oturmalarına rağmen büyük oranda mevsimlik gezici ve geçici tarım işçi ailelerinden oluşmaktadır. Ki bunların çoğu çocuk yaşta olmakta ve ailelerine katkı sunmak için okulunu bırakmak zorunda kalanlar oluşturmaktadır. Görüldüğü gibi, Urfa İsotu sektöründe çalışanlar Urfa kentinin en dezavantajlı kesimi olan genç kızlar ve ev kadınları oluşturmaktadır. Bu bağlamda bu projenin temel gerekçeleri şunlardır:

- İsoet temizleme sektöründe çok sayıda çocuk çalışmaktadır.
- Kadın ve çocuklar oldukça düşük düzeyde gündelik ücret almaktadırlar.
- Üretilen isotlar, çoğu zaman kaliteli ve hijyen bir ortamda olmamaktadır.
- Çoğunlukla yalın ellerle ve bilinçsizce çalıştıkları için hastalıklara yakalanmaktadırlar.
- Herhangi bir sağlık güvenceleri bulunmamaktadır.
- Çocuklar yaşları gereği sosyalleşme faaliyetlerinden yoksun kalmaktadırlar.

Yukarıda sayılan gerekçelerle bölgede ve Türkiye'de marka olmuş ve Urfa ile özdeşleşmiş Urfa İsotu'nun gerek hijyenik bir ortamda ve şekilde üretilmesine gerek harcanan emeğe uygun ücret verilmesine gerek isot sektöründe çalışan kadın ve çocukların hastalanmaması için gerekli önlemlerin alınmasına ve gerekse uygun bir şekilde paketlenmesini sağlamak bu projenin gerekçeleridir. Ayrıca, proje yararlanıcılarının sosyalleşmesi de projenin gerekçeleri arasında yer almaktadır.

### 5.1.4. Projenin Hedefleri

Bu projenin temel hedefleri; isot üretiminin sürdürülebilirliğini sağlamak, pazarlama kanallarını çeşitlendirmek, üretim koşullarını geliştirmek ve dezavantajlı bireylere bir nebze de olsa katkı sunabilmek, isotu daha hijyenik ortamda üretebilmektir.

Bu projenin belki de en önemli hedefi üreticilerin kadınlardan oluşmasıdır. (Fotoğraf 22). Bu kapsamda isot üretimi için seçilmiş ve genellikle sosyo-ekonomik açıdan dezavantajlı gruplardan oluşan kadınlar proje kapsamında evsel üretim tarzında isot üretmektedir. Bu proje ile kadınların iş ve istihdamda arka planda olmasından çok üretimin onların eliyle gerçekleştirilmesi hedeflenmiştir.

**Fotoğraf 22: Proje Eğitmeni ve Kadın Kursiyerler Eğitim Öncesi Kahvaltıda**



**Kaynak:** Aşlı Tokgöz, Fotoğraf Çekim Tarihi: 28.08.2019, Yer: Teknokent/Şanlıurfa.

***Projenin özel alt hedefleri ise şunlardır:***

1. Kursiyerlerin proje kapsamında tecrübe kazanmasını sağlamak
2. Kursiyerleri daha bilinçli bir üretim sürecine dahil etmek
3. Kadınların üretim sürecinde aktif rol almasını sağlamak
4. Kursiyerlerin özgüven, farkındalık duygularının gelişmesine katkı sağlamak
5. Kursiyerlerin kültürel, sosyal yönden gelişmesine yardımcı olmak.

### 5.1.5. Proje Uygulama Süreci ve Projeyi Destekleyen Kuruluşlar

Projenin teorik ders eğitimi ve üretim süreci olmak üzere iki önemli ayağı bulunmaktadır. Kursiyerler gıda üretimi, hijyen ortamı, iş sağlığı, iletişim, rehberlik hizmetleri ve isot üretimine yönelik gerekli kursları aldıktan sonra üretim sürecine girmişlerdir. Kursiyerlere bu yönde toplam 650 saat ders verilmiştir. Gerekli donanım sağlandıktan sonra da kursiyerler hijyenik üretim ortamında isot üretimini gerçekleştirmişlerdir. Yürütücülüğünü Harran Üniversitesi'nin yaptığı "Kadınlarla Evsel Üretimi Geliştirme Projesi"nin ana finansörü GAP Bölge Kalkınma İdaresi, kursiyerlere maddi destek bağlamında cep harçlığını sağlayan kurum Türkiye İş Kurumu Şanlıurfa İl Müdürlüğü, eğitim ortamını Şanlıurfa Teknokent ve eğitimler ise Şanlıurfa Haliliye Halk Eğitim Müdürlüğü tarafından verilmiştir (Fotoğraf 23).

**Fotoğraf 23:** Proje Kapsamında Uzmanlar Çalışanlara Eğitim Veriyor



**Kaynak:** Ramazan AYGAT, Fotoğraf Çekim Tarihi: 17.09.2019, Yer: Teknokent/Şanlıurfa.

Proje kapsamında evsel üretim yapacak ve bu amaçla isotta çalışacak kadınların eğitim almaları ve üretim yapmaları dışında proje kapsamında kendilerine tiyatro, sinema, piknik ve gezi gibi sosyal aktiviteler de sunulmaktadır (Fotoğraf 24-25).

**Fotoğraf 24:** Kursiyerler ve Eđitmenler Proje Etkinlikleri Kapsamında Sinemadalar



**Kaynak:** Aslı Tokgöz, Fotoğraf Çekim Tarihi: 25.08.2019, Yer: Teknokent/Şanlıurfa.

**Fotoğraf 25:** Proje Kapsamında Eđitim Almış Kursiyerin Hijyenik İsoť Üretimi



**Kaynak:** Ramazan AYGAT, Fotoğraf Çekim Tarihi: 18.09.2019, Yer: Teknokent/Şanlıurfa.

## 5.2. Proje Kapsamında İstotun Hijyenik Ortamda Üretimi

Proje kapmasında belirlenen üretim alanı için tüm sanitasyon kuralları düşünülmüş ve uygulanmıştır. İnsan sağlığını tehlikeye sokabilecek her türlü durum için gerekli önlemler alınmış olup, tüm personellere hijyen, sanitasyon ve aseptik şartlar hakkında gerekli eğitimler verilmiştir (Fotoğraf 26-27).

**Fotoğraf 26:** Proje Kapsamında Çalışacak Kadınların Hijyen Eğitimi



Kaynak: Aslı Tokgöz, Fotoğraf Çekim Tarihi: 26.08.2019, Yer: Teknokent/Şanlıurfa.

Evsel üretimi kadın eliyle hijyenik bir ortamda gerçekleştirmek ve ortaya çıkan ürünün hem kalitesi hem de temizliği için son derece önemli olan gerekli araç ve gereçler tedarik edilmiştir. Bu kapsamda, çalışanların çalışma koşulları ortaya çıkacak ürünün kalitesi ve hijyeni için tüm personellere önlük, maske, bone, eldiven, dezenfektan temin edilmiştir (Fotoğraf 27).



## Fotoğraf 27: Proje Kapsamında İsozun Hijyenik Üretimi



Kaynak: Ramazan AYGAT, Fotoğraf Çekim Tarihi: 03.09.2019, Yer: Teknokent/Şanlıurfa.

### 5.3. Proje Kapsamında Üretilen İsoz Türleri

**İsoz Reçeli:** Acı isoz, uzun ve zahmetli sürecin ardından salçaya dönüştürülmektedir. Zeytinyağı ile harmanlanmasının ardından “isoz reçeli” olan biber, soğuk kış günlerinde sofralarda kahvaltılık ve yemeklik olarak yerini almaktadır.

**Kebablık İsoz:** Bu isozun rengi kırmızı olup, ince kalınlıkta öğütme işlemi yapılmaktadır. Kebab tarzı ürünleri sote yaparken veya yanında yeme amaçlı kullanılmaktadır.

**Köftelik İsoz:** Bu isozun rengi koyu mora dönük bir kırmızı olup, orta kalınlıkta öğütme işlemi yapılmaktadır. Çiğköfte, lahmacun tarzı ürünler yaparken bu isoz kullanılır.

**Çorbalık İsoz:** Bu isozun rengi kırmızı olup, iri taneli olarak öğütülür. İsteğe bağlı olarak çorba tarzı gıdalarda tüketilmek amacıyla sofrada yerini almaktadır.

## KAYNAKÇA

- Akbay, C., Boz, İ., Tiryaki Gülgün, Y., Candemir, S., Arpacı, B.B. (2012). “Kahramanmaraş ve Gaziantep İllerinde Kırmızıbiberin Üretim Yapısı ve Kurutma Yöntemleri”, *Kahramanmaraş Sütçü İmam Doğa Bilimleri Dergisi*. 15(2). ss. 1-10.
- Alan, Ö., Eser, B. (2007). “Biberde (*Capsicum Annuum* L.) Tohum Ayırma ve Kurutma Yöntemlerinin Tohum Kalitesi Üzerine Etkisi”, *Anadolu Journal*, 17 (2), ss.1-13.
- Anonim, (2013). <http://www.tuik.gov.tr/UstMenu.do?metod=temelist>. Erişim Tarihi; 07.08.2018.
- Anonim, (2014). <http://www.isotcunuz.com/isot-cesitleri-s.html> Erişim Tarihi; 08.08.2018.
- Anonim, (2015). [http://www.gapgundemi.com/haberisot\\_urfanin\\_markasidir\\_ve\\_sahip\\_ciki\\_lmalidir-18982.html](http://www.gapgundemi.com/haberisot_urfanin_markasidir_ve_sahip_ciki_lmalidir-18982.html), Erişim Tarihi; 07.08.2018.
- Anonim, (2018a). <http://www.cigkofteciyetinusta.com.tr/bilgi-bankasi-1/isot-hakkinda-bilinmeyenler-4.html> Erişim Tarihi; 07.08.2018.
- Anonim, (2018b). <http://www.avciisot.com/urfa-meshur-isot-receli/> Erişim Tarihi; 08.08.2018.
- Arslanğray, Y. (2015). “Şanlıurfa’da Geleneksel Olarak Üretilen Pul Biberlerde Aflatoksin Oluşum Aşamalarının Belirlenmesi”, Yüksek Lisans Tezi, *Harran Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, Şanlıurfa.
- Aydoğdu, M.H., Atasoy, A.F., Eren, M.E., Mutlu, N. (2016). “Şanlıurfa İsoot Biberinin Pazarlama Kanallarındaki Durum Tespiti: Satıcılar Örnekleme”, *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 20 (4), ss.290-300.
- Benek, S. (2005). “Coğrafi Planlama Yönünden Şanlıurfa İlinin Tarımsal Yapısı”, *Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*. (Yayımlanmamış doktora tezi). Ankara.
- Benek, S. (2006) “Şanlıurfa İlinin Tarımsal Yapısı, Sorunları ve Çözüm Önerileri”, *Coğrafi Bilimler Dergisi*, 4 (1), ss.67-91.
- Binbir, S. (2010). “Bazı Yerel Biber (*Capsicum Annuum* L.) Popülasyonlarında Karakterizasyon Çalışmaları”, *Adnan Menderes Üniversitesi Fen Bilimleri*

*Enstitüsü Bahçe Bitkileri Anabilim Dalı (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Çalışması), Aydın.*

- Bozokalfa, M. K., Eşiyok, D. (2010). “Biber (*Capsicum annum* L.) Aksesyonlarında Genetik Çeşitliliğin Agronomik Özellikler ile Belirlenmesi”, *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 47(2), ss.123-134.
- Buzkan, N., Yüzer, D. (2009). “Kahramanmaraş Kırmızı Biberlerinde Tohumla Taşınan Virüslerin Moleküler Tanısı” *Alatarım*, 8 (1): 1-7, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bitki Koruma Bölümü, Kahramanmaraş.
- Ceylan, E. (2013). “İsot Biberi Özü (Kapsaisin) İnhalasyonuna Bağlı Gelişen Astım Atakları” *Journal of Clinical and Experimental Investigations*, 4(3), ss.331-334.
- Çelik, M., Gülersoy, A. E. (2013). “Güneydoğu Anadolu Projesi’nin (GAP) Harran Ovası Tarımsal Yapısında Meydana Getirdiği Değişimlerin, Uzaktan Algılama ile İncelenmesi”, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*. ss.47-48.
- Eşiyok, D., Bozokalfa, M.K. (2006). <http://www.dunyagida.com.tr/haber/biberin-anavatani-ve-yayilisi/2045> Erişim Tarihi: 07.08.2018.
- Gül A, Özel R ve Işık H. (2005). “Adana İli Merkezinde Tüketicilerin Biber Salçası Tüketimi Etkileyen Faktörler”. *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 9(4), ss. 23-31.
- Gündüz, A. Y. (2004). “Kentsel Ekonomi ve Türkiye’de Bölgesel Kalkınma Projeleri” *Kentsel Ekonomik Araştırmalar Sempozyumu*. Denizli: Pamukkale Üniversitesi, ss. 247-275.
- [http://www.edebiyatevi.com/yazi/212642\\_urfa-isot-manileri.html](http://www.edebiyatevi.com/yazi/212642_urfa-isot-manileri.html) Erişim Tarihi: 28.08.2019.
- <http://www.sanlıurfa.gov.tr/mutfak>, Erişim Tarihi: 07.08.2018.
- <http://www.urfanatik.com/kultur-sanat/sanlıurfa-nin-yemek-kulturu-h58105.html>, Erişim Tarihi: 08.08.2018.
- [https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/5/5c/Harvesting\\_of\\_Pepper\\_in\\_Coilum\\_in\\_southern\\_India-14TH\\_CENTURY\\_Painting.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/5/5c/Harvesting_of_Pepper_in_Coilum_in_southern_India-14TH_CENTURY_Painting.jpg), Erişim Tarihi: 28.08.2019.
- Hülül, M. (2016). “Hatay, Kahramanmaraş ve Şanlıurfa Biberlerinin Antioksidan ve Antibakteriyal Özellikleri”, *Harran Üniversitesi Sağlık Bilimleri*

*Enstitüsü Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Çalışması), Şanlıurfa.*

Komisyon. (2013). Kale Biberi Üretim ve Pazarlama Kanalları Mevcut Durum Analizi Projesi Araştırma Raporu, Malatya.

Korkmaz, A., Atasoy, A.F., Aydoğdu, M.H., Mutlu, N. (2016). “Geleneksel ve Fabrikasyon Yöntemiyle Üretilen İso Baharatlarının Bazı Fizikokimyasal ve Renk Özelliklerinin Belirlenmesi”, *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi* 20(3), ss.204-213.

Kürkçüoğlu, S. S. (2009). “Şanlıurfa Kırmızı Biberi “Kuru İso” (Pul Biber)” *ŞURKAV*, sayı 4, ss. 56-59. [http://www.abuzerakbiyik.com.tr/article\\_print.php?article\\_id=15](http://www.abuzerakbiyik.com.tr/article_print.php?article_id=15); Erişim Tarihi: 08.08.2018.

Paksoy, M., Uslu, S. (2007). “Türkiye’de Kırmızıbiberin Pazarlanması ve Sorunları”, *6. Sebze Tarımı Sempozyumu*, Kahramanmaraş, 19-22 Eylül.

Soran, H., Yetkin, M. S. (2009). *Urfa’da Pişer Bize de Düşer: Urfa Mutfağı*. Alfa Yayınları: İstanbul.

Tıraş, M. (2003). “Kahramanmaraş Merkez İlçede Kırmızı Biber Tarımı”. *Doğu Coğrafya Dergisi*. ss. 67-68.

Türkiye İstatistik Kurumu (TUİK).

Uludağ İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği, Biber Raporu, 2017.

Yaban, İ. (2018). “Kuraklık Stresinin Bazı Urfa Biberi Genotip ve Çeşitleri Üzerine Etkileri”, *Van Yüzyüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Bahçe Bitkileri Anabilim Dalı (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Çalışması)*, Van.

Yıldız, Ö. (2008). “GAP İllerinde Sosyal ve Ekonomik Dönüşüm”. *Ege Akademik Bakış*, 8 (1), ss.287- 300. URL: <http://www.tuik.gov.tr>, Erişim Tarihi: 22.06.2013.



GAP SOSYAL, KÜLTÜREL VE EKONOMİK KALKINMA DESTEK PROGRAMI KAPSAMINDA FİNANSE EDİLMİŞTİR



sanliurfa  
teknokent

ISKUR  
TARIMSIZ VE KÖYLERE



SANLIURFA  
TURİZMİ  
GELİŞTİRME A.Ş.



[www.evseluretim.com](http://www.evseluretim.com)



GAP SOSYAL, KÜLTÜREL VE EKONOMİK KALKINMA DESTEK PROGRAMI KAŞSAMINDA FINANSE EDİLMİŞTİR



SANLIURFA  
TURİZMİ  
GELİŞTİRME A.Ş.



[www.eyseluretim.com](http://www.eyseluretim.com)



**KRITER**

ISBN: 978-605-7890-77-1



9 786057 890771

Hobyar Mah. Ankara Cad. Güncer Han No: 17 Daire 306

Fatih / İSTANBUL

Tel: 0 212 527 31 89

[www.kriteryayinevi.com](http://www.kriteryayinevi.com)

[info@kriteryayinevi.com](mailto:info@kriteryayinevi.com)



@KriTERYayinevi



[facebook.com/kriteryayinevi](https://facebook.com/kriteryayinevi)