



# DİYARBAKIR KARPUZU

Diyarbakır karpuzu dünyaca ünlü ender tarım ürünlerimizden birisidir. Dicle nehri kenarında çakıllı, kumlu arazilerde yöreye özgü yöntemlerle yetiştirilen bu karpuz çeşidinin Diyarbakır'ın ekonomik, sosyal ve folklor yaşantısında değerli bir yeri bulunmaktadır.

Diyarbakır karpuzunu meşhur eden en önemli özellikleri irilik ve lezzet halkı için önemli bir sosyal ve ekonomik değeri vardır. Ülkemizde hemen hemen her şehrimizin sembolü olmuş kendine özgü bir tarım ürünü vardır. Örneğin şeftali dediğimizde Bursa, incir dediğimizde Aydın, pamuk dediğimizde Anana, fındık dediğimizde Giresun, çay dediğimizde Rize illerimiz aklıma geldiği gibi karpuz dediğimizde de herkesin aklına Diyarbakır ilimiz gelir. Yapılan araştırmalar göstermektedir ki saydığımız bu ürünler yıllardan beri bu illerin sosyal ve ekonomik yapılarında önemli roller oynamaktadırlar ve bundan dolayıdır ki haklı olarak bu illerin sembolü olmuşlardır.

## DİYARBAKIR KARPUZU SÜRME ÇEŞİDİ

Diyarbakır ili toplam sebze alanı 25.273 ha. dir. Bu alanda üretilen toplam sebze miktarı 514.000 ton'dur. Bu toplam sebze üretim miktarının içinde karpuz üretiminin payı ise 276.000 ton'dur. (Anonim 1). Bu

karpuz üretiminin büyük bir çoğunluğunu da Diyarbakır karpuzu oluşturmaktadır.

Her ürünümüz olduğu gibi Diyarbakır karpuzunun da kendine has özellikleri vardır. İlk göze çarpan özelliği iriliğidir. İkinci özelliği ise lezzetli oluşudur. Ancak günümüzde bu lezzetini yitirmiştir. Diyarbakır karpuzunun önceden var olan bu lezzetini yörede halen söylenmekte olan şu maniden de anlamak mümkündür.

**Teptim tekerlendi  
Kestim şekerlendi  
Bal gibi tatlı içi  
Ne güzeldir yenişi  
Hem erkektir hem dişi**

Diyarbakır karpuzu "karpuz kuyusu" adı verilen yerlerde yetiştirilmektedir. Bu kuyular Nisan – Mayıs aylarında Dicle nehrinin çekilmesinden sonra kalan nehir yatağında açılmaktadır. Yaptığımız inceleme gezilerinde gördük ki üreticilerin nehrin çekilmesiyle kalan araziye paylaşmaları da oturmuş bir düzen dahilinde olmaktadır. Nehir çekildikten sonra nehir kenarında arazisi olan her üretici arazisi doğrultusunda ki nehir yatağına sahip olmaktadır.





Büyük karpuz yetiştirmek için açılan her kuyu, boyu 2m. Genişliği 60 cm. olacak şekilde hazırlanmaktadır. Kuyuların derinliği ise taban suyuna ulaşılacak derinliğe bağlı olarak değişmektedir ve genellikle taban suyuna 40 – 60 cm. ulaşılmaktadır. Diyarbakır karpuzunun iriliğini bu kuyuların hazırlanmasında kullanılan ahır gübresi (ki bu gübrenin özellikle çift tırnaklı hayvanlardan koyun ya da keçi gübresi olması tercih edilmektedir.) lezzetini ise güvercin gübresi vermektedir. Bu amaç için kullanılan yaras gübresinin de iyi sonuç verdiği bilinmektedir. Buradan da anlaşılmaktadır ki organik gübrelemenin Diyarbakır karpuzu yetiştiriciliğinde önemi büyüktür. Bunun da sebebi; Dicle nehrinin kış aylarında taşıdığı su miktarı artınca karpuz yetiştiriciliği yapılan yerlere kadar nehir genişlemekte çekilirken de alıp götürmektedir. Yapılan bu gübreleme sonucunda bir tanesi 60 – 70 kg. olan karpuzlar yetiştirilebilmektedir. (Anonim 2.Tekin,) 35 – 40 yıl kadar önce 50 kg'lık karpuz gördüğünü yazılarında bizzat belirtmektedir. Hatta Enver Paşa'nın iki karpuzu bir deveye yüklemek suretiyle padişaha hediye gönderdiği halen söylenmektedir. (Tekin,1987)

Fakat daha sonra bölgeye giren hibrit karpuz çeşitleriyle Diyarbakır karpuzu rekabet edememiştir. Bunda ticari zihniyetlenme de rol oynamıştır. Yeterince ilgilenilmediği için Diyarbakır karpuzunun nesli dejenere olmuş, eski lezzet ve iriliğini yitirmiştir. Arandığında bırakın 30 – 35 kg'lık Diyarbakır karpuzunu 25 kg'lığı bile bulunamaz olmuştur. Ve bunun Diyarbakır ekonomisine büyük zararı dokunmuştur. İlk kez 1968 yılında düzenlenen karpuz festivali ile bu konuya el atılmış, üretici teşvik edilmek istenmiş ancak bu iç 1982 yılına kadar düzenli olarak yapılamamıştır. 1982 yılında konuya tekrar el atılmış 1985 yılına kadar bu festivaller düzenli olarak tekrarlanmış ve en iri Diyarbakır karpuzu yetiştiren üreticiler ödüllendirilmiştir. Bu sayededir ki bu gün 40 – 45 kg'lık

Diyarbakır karpuzu bulmak artık mümkün olabilmektedir. (Tekin,1987). Bunlar üreticiyi teşvik etmek amacıyla yapılan işlerdir. Ancak halen konuya bilimsel olarak yaklaşılıp da bu konuda bir bilimsel araştırma yapılmamıştır.

Eskiden Anadolu insanı okuma yazma bilmezdi. Ama karnını doyuran, geçim kaynağı olarak saydığı her şey öyle güzel sahip çıkmış ve onu yaşatmak, kendisinden sonra gelen nesillerine aktarabilmek için kendince elinden geleni yapmıştır.

Böylesine değer verdiği şeyleri yazamıyor çizemiyorsa da sözlü sanatı olan manilerinde, türkülerinde işlemiş böylece bunları ölümsüz kılmıştır. Anadolu insanı bu vefalılığını Diyarbakır karpuzu için de göstermiştir. şu manilerde olduğu gibi:

**Diyarbakır karpuzu  
Ata vurdum mahmuzu  
Anası çeyiz ister  
Gel de satma öküzü**

**Bir hanım gördüm  
Entarisi al  
Çarşafı yeşil  
Kopçası siyah  
Erkek isen bil**

**Karpuzun irisine  
Vuruldum birisine  
Analar kız verdiler  
Yiğidin birisine**

**Karpuzlar biter oldu  
Bostanı tutar oldu  
Gel artık ey sevgilim  
Ayrılık yeter oldu**







Bu gibi manilerin daha birçoğunu sıralamak mümkün. Ama gönül ister ki böylesine güzel ve ekonomik değeri olan bir ürünümüz yalnızca manilerde kalmasın. Bu nedenledir ki konuya el atma ihtiyacı duyduk. Günümüze yaşlılar hariç, bizler gibi yeni nesil hiçbir Diyarbakırlı bilmez ki Diyarbakır'da menekşe tarlalarının olduğunu, bunlardan menekşe rakısı yapıldığını ya da rengarenk gül karanfil bahçelerinin olduğunu ve bunlardan gül rakısı, gül yağı üretilip, bir zamanlar Diyarbakır'da karanfil çayından başka çayın içilmediğini veya bir zamanlar en güzel aromalı şeftalinin Diyarbakır şeftalisi olduğunu ve büyük seyyahımız Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde bahsettiği Dicle nehri kenarındaki fesleğen bahçelerini. Bunları öğrenince insanın oturup düşünmemesi ve düşündükçe üzülmemesi mümkün değil. Eğer bizler bir şeyler yapmasak bizden sonraki nesiller Diyarbakır karpuzunu birkaçını kaybetmeye muaffak olduğumuz manilerden öğrenecekler. (Anonim 5, Anonim 6, Sevük, 1967).

Bırakın ülkemizi dünyanın hiçbir yerinde Diyarbakır karpuzunun bir benzeri yetiştirilememektedir. Hatta Amerikalılar ülkelerinde Diyarbakır iklim ve toprak koşullarına uygun bir yer bulmuştur ve yetiştirmek gayesi ile Diyarbakır karpuzunun tohumundan gö-

türmüşlerdir. Ancak beklenen sonucu elde edemedikleri için bu işten vazgeçmişlerdir. (Sevük, 1972).

Diyarbakır halk hekimliğinde da karpuzun ayrı bir yeri vardır. Yörede karpuzun idrar söktürücü ve böbrek taşlarını düşürücü etkisinin olduğuna inanılmaktadır. Şu manide olduğu gibi:

**Kavun ye bilege bak  
Üzüm ye renge bak  
Karpuz ye işegen bak (Anonim 7)**

Ayrıca karpuzun hazmı çok kolaylaştırdığı da bilinmektedir. Bu konuda anlatılmakta olan bir efsane vardır ve efsane şöyledir.

Lokman hekim bütün dertlerin dermanını bilen bir hekimdir. Günün birinde ölümsüzlüğün dermanını bulmak için yollara düşer. Kırları dolaşa dolaşa, diyar diyar gezenken yolu Diyarbakır'a düşer. Urfa kapısından içeri girer ve zerzevatçılar meydanına gelir. Orada gözü uzun, iri patlıcanlara takılır. (Bu patlıcanlar yöreye ait olan ve günümüzdeki Şeykent patlıcan çeşididir. Güneydoğu Anadolu tarımsal Araştırma Enstitüsü bu konuya da el atmış ve Şeykent Patlıcan Islah projesi adı altında bu konuya yönelik ıslah çalışmaları yürütülmektedir.) ve "hayret demiş" bu patlıcanları yiyorlar da bu halk nasıl hasta olmuyor: Biraz daha yürüyüp de üst üste yığılı koca koca karpuzları görünce "ha yemekten sonra bu karpuzlardan bol bol yiyorlar hastalanmayışlarının sebebi bu" demiş (Beysanoğlu, 1972).

Diyarbakırlılar, karpuz yetiştiriciliğinde kullandıkları güvercin gübresi ihtiyaçlarını karşılamak için güvercin yetiştirmektedirler. Yörede güvercinine "borra", güvercin yetiştirilen yerlere ise "borahane" adı verilmektedir. Borahaneler bir kuş beslemek için oldukça büyük ve bazen da çok katlı binalardır. Kerpiçten olmalarına rağmen sağlam yapılan borahanelerin iç bölümlerine "lüle" denmektedir.

Yapılarda güvercinlerin girip - çıkması için yuvarlak delikler açılmıştır. Her lülenin içinde güvercinlerin







tünemesi için basamaklar vardır. (Sevük,1972). Ancak günümüzde bu borahanelerin bakımları yeterince yapılmamakta olup birçoğu yıkılmaya yüz tutmuştur.

Diyarbakır'da karpuz ekilen yerlere "bostan" adı verilir. Karpuzun hasat zamanında Dicle nehri kenarında bulunan bu bostanlarda şenlikler düzenlenip türküler – maniler söylenirmiş. Davul, Zurna, Darbuka ve kemanlar çalar halk eğlenirmiş. İlk hasat edilen karpuz ortadan ikiye kesilir, içi çıkarıldıktan sonra boş kalan kısma kül konup üstüne gazyağı döküldükten sonra ateşlenip nehre bırakılmış. Bu işe nehir kenarındaki en yüksek köyden başlayıp aşağıya inene kadar her bostancı böyle yanan karpuzlar bıraktığından nehrin üstü alev alev yanar görünmüştü. Bu ortam gece eğlencelerine ayrı bir renk verdiği için halk çoşar çayda çıra oynarmış (Anonim 6). Günümüzde bu şenliklerin hiçbiri yapılmamaktadır.

## 2 – DİYARBAKIR KARPUZUNUN YETİŞTİRME TEKNİĞİ

Karpuzlarda irilik vasfı başta çeşit karakteri olmak üzere kısmen de yetiştirme ve bakım şartlarına bağlıdır (Bayraktar,1981). Diyarbakır karpuzunun yetiştirme tekniği alışlagelmiş karpuz yetiştiriciliğinden farklıdır. İri Diyarbakır karpuzları daha önce de belirttiğimiz gibi Dicle nehrinin çekilmesinden sonra

kalan kumlu – çakıllı nehir yatağında açılan ve adına "kuyu" denilen yerlerde yetiştirilmektedir. Ancak şunu da vurgulamak gerekir ki Diyarbakır'da karpuz ziraatı yalnızca bu şekilde yapılmamaktadır. Diyarbakır'da karpuz ziraatı üç şekilde yapılmaktadır.

**1 – Köylerde Pınar Karpuz ve Kavunculuğu:** Dere ve pınar sularından faydalanılarak yapılan karpuz ve kavun ziraatine denir.

**2 – Kuru Ziraatte Karpuz ve Kavun Ekimi:** Bu tarz ekimle elde edilen karpuz ve kavuna "Beji" denir. Köylülerin sırası kendi ihtiyaçları için ektikleri bu karpuz ve kavunların verimleri ve ekonomik önemi azdır.

**3 – Çay Karpuz ve Kavunculuğu:** Dicle kenarında yapılan karpuz ve kavun ekimine denir. Diyarbakır'ın ünlü iri karpuzları bu yetiştirme şekliyle yetiştirilir (Baysanoğlu,1962).

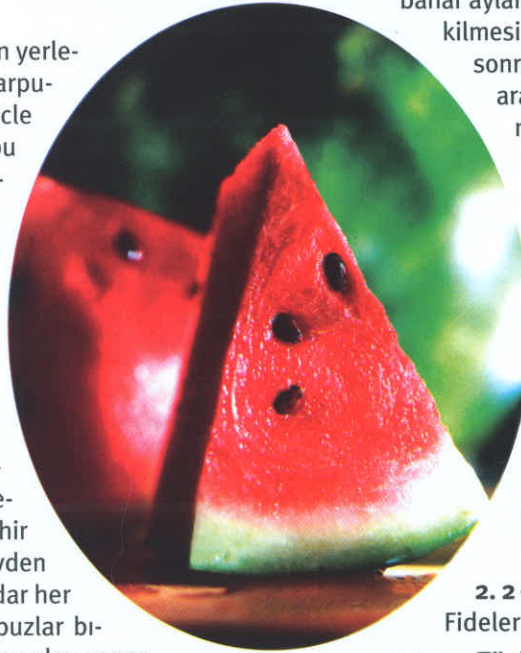
**2.1 – Kuyuların Hazırlanması:** Kuyuların açılması için bahar aylarının sonuna kadar Dicle nehrinin çekilmesi beklenir. Nehir yeterince çekildikten sonra genellikle 15 –30 Nisan tarihleri arasında kuyu açmak üzere Dicle kenarına inilir. Günümüzde birim alandan kazanmak amaçlanmış olmalı ki kuyuların boyutları küçültülmüştür. Kuyular, kuyu uzunluğu 150 cm kuyu genişliği ve derinliği 40 cm. olacak şekilde hazırlanmaktadır. İki kuyu arası da 50 cm. iki kuyu sırası arasında ise 2 m. mesafe bırakılmaktadır. Kuyuların derinliği her ne kadar 40 – 60 cm. arasında değişiyorsa da derinlikte amaç su seviyesine ulaşmaktır.

**2.2 – Karpuz Fidelerinin Hazırlanması:** Fideler iki şekilde hazırlanmaktadır.

**2.2.1 – Tüplü – Fide Yetiştiriciliği:** Tüplere konacak harç milli kum ve elenmiş koyun gübresinden hazırlanmaktadır. 10x13 cm. boyutlarındaki her bir tüpe 3 – 4 karpuz tohumu konmaktadır. Karpuz fideleri ikişer yapraklı olunca topraklı olarak kuyular da hazırlanmış olan yerlerine dikilmektedir.

**2.2.2 – Harmanda Fide Yetiştiriciliği:** Dicle kenarında suya çok yakın olan milli kumlu bir yerde karpuz fidesi yetiştirmek için yer hazırlanıyor ki buraya harman deniyor. Burada yetiştirilen fideler üç yapraklı iken buradan alınıyor, kök bölgesindeki milli kum yıkandıktan sonra kuyuda hazırlanmış bulunan yere dikiliyor.

**2.3 – Kuyularda Fide Yatağının Hazırlanması ve**





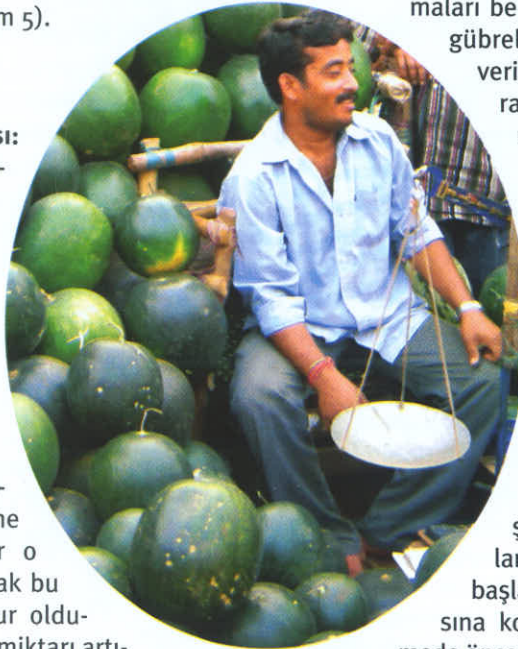


**Fidelerin Dikimi:** Açılan kuyuların her iki başında fide dikimi için küçük yastıklar hazırlanmaktadır. Tüplerden çıkarılan ya da harmandan getirilen fideler bu yastıklara dikilir. Dikim, direk kuma fidelerin kökleri su ile temas edecek şekilde yapılmaktadır. Fideler her bir kuyuda dörder fide bulunacak şekilde kuyuların sağ ve sol başlarına ikişer tane dikilmektedir (Anonim 2, Anonim 4, Anonim 5).

#### 2. 4 – Gübreleme:

##### 2.4. 1 – Gübrenin Hazırlanması:

Karpuzlara verilecek koyun gübresi ve güvercin gübresi kum ile karıştırılıp harç haline getirilerek verilmektedir. Yörede genel uygulama olarak bu karışım şöyle hazırlanmaktadır: Kuyu başına; 6 – 8 kg. güvercin gübresi, 20 – 25’şer kg. koyun gübresi ve kum. Yaptığımız inceleme gezilerinde görüştüğümüz tüm üreticilerin tecrübelerine göre güvercin gübresi ne kadar çok verilirse karpuzlar o oranda lezzetli olmaktadır. Ancak bu maliyeti artıran en büyük unsur olduğundan günümüze üreticiler bu miktarı artı-



ramadıkları gibi birçoğu kuyu başına 6 kg. nın da altında güvercin gübresi vermektedir.

**2.4. 2 – Gübrenin Veriliş Şekli:** İlk gübreleme fide dikiminden iki gün sonra yapılmaktadır. Bu ilk gübrelemede her bir kuyu başına hazırlanan harçtan yaklaşık ikişer kilogram gübre verilmektedir. Gübre su ile kökün temas ettiği bölgeye konuyor. Böylece suda çözünen organik maddeden bitki daha çabuk yararlanmış olmaktadır. Bu ilk verilen gübreye “avuç” adı verilmektedir. Birinci gübrelemeden 10 gün sonra ikinci gübreleme yapılıyor. Bu 10 gün süresince kuyu içinde bulunup da kök ile temas halinde olan su çekilmiştir. Suya ulaşmaya kadar tekrar kazım yapılıyor. Ve çıkarılan kumlar bitkinin kök bölgesindeki daha önce verilmiş olan gübrenin üzerine konuyor. Bu kazım esnasında suya ulaşmış halde bulunan karpuz kökleri de açığa çıkarılmış oluyor. İkinci verilen gübre bu köklerin üzerine konuyor. Yani kökün sürekli olarak su ve gübre ile temas halinde olması sağlanmaktadır. Tabanda bulunan su ne kadar çekilirse kökler de beraberinde o kadar derine inmektedir.

İkinci gübrelemede pratik olarak on altı kilogramlık tenekelerle her bir kuyu başına birer teneke gübre verilmektedir. Bu gübrelemede de daha önce hazırlanmış bulunan harç kullanılmaktadır. Bu gübrelemeye “ilk taam” adı verilmektedir.

Üçüncü gübrelemenin zamanı bitkinin gelişimine bakılarak tayin edilmektedir. Eğer bitki çabuk gelişip kendini toparlamışsa ikinci gübrelemede 12 – 15 gün sonra üçüncü gübreleme yapılmaktadır. Eğer bitkilerin gelişimi iyi değilse gelişimlerini tamamlamaları beklenerek üçüncü gübre ikinci gübrelemeden 20 – 25 gün sonra verilmektedir. Yörede çiftçiler tarafından bu istenmeyen bir durumdur. Çünkü bu şartlarda hasatta da en az bir 10 günlük gecikme söz konusudur ki bu da üreticinin zararına olmaktadır.

Üçüncü gübrelemede önce de ikinci gübreleme de olduğu gibi tekrar taban suyuna ulaşılmaktadır. Üçüncü gübreleme esnasında yalnızca kuyunun ortası boş kalmıştır ve artık kökler karışıklı olarak burada buluştuklarından gübre ayrı ayrı kuyu başlarına değil kuyunun tam ortasına konmaktadır. Üçüncü gübrelemede önceki teneke hesabıyla bir teneke



gübre, kuyunun ortasında su ile köklerin temas ettiği yere konmaktadır. Bu gübrelemeye “son taçım” adı verilmektedir. Böylece gübreleme işlemi tamamlanmış olmaktadır. Üçüncü gübrelemeden 2 – 3 gün sonra ilk kuyu kazımında çıkarılan kum ile kuyuların üzeri kapatılmaktadır. (Anonim 3, Anonim 4, Anonim 5).

**3 – Bakım İşleri:** Gübreleme işi tamamlandıktan sonra gönümüzde önemli bir bakım işlemi uygulanmaktadır. Bir bitkiden çok sayıda meyve almak birim alandan elde edilen ürün miktarını artıracak düşünülerek eskiden uygulanan seyretme işlemi bu gün uygulanmıyor. Çeşittin eski iriliğini kaybetmesinde bunun olumsuz etkisi olmuştur. Gübrelemeden sonra uygulanan en önemli bakım hastalık ve zararlılarla mücadele olmaktadır. Yörede üreticiyi en çok üzen hastalık etmenleri fusarium, mycoplasma; zararlılar ise aphid (yörede “gezo” adı ile bilinmektedir ve kırmızı örümcektir, hastalık etmenlerine karşı önlem amacıyla tohum ilaçlaması yapılmamaktadır. Oysa ekimden önce tohumlar 50 – 55 c<sup>o</sup> lik suda birkaç dakika bekletilseler üzerlerindeki zararlı organizmalar etkisiz hale getirilebilir (Bayraktar,1981).

**4 – Hasat İşlemi:** Diyarbakır karpuzu eylül ayının ilk haftasından sonra hasat edilerek satışa çıkarılmaktadır.

**5 – Yetiştirilen Karpuz çeşitleri ve Özellikleri:** İriliikleri itibariyle dünyaca meşhur olan Diyarbakır karpuzları yuvarlak – beyzi alacalı karpuzlar sınıfına girmektedir. Bunlar arasında özellikle sürme, pembe ve ferik adları ile tanınan çeşitler yaygın olarak yetiştirilmektedir. (Bayraktar1981).

**1 – Sürme Çeşidi:** Diyarbakır karpuzları arasında en iri olan çeşittir. Kabuk renkleri, koyu yeşil üzerinde uzunlamasına geniş dilimler halinde çizgildir. Kırmızı renkte olan eti oldukça tatlıdır. Fakat bilhassa biraz fazla olgunluk halinde tamamen lifli bir hal almaktadır. Kabuğu kalın ve dayanıklı olduğundan hem nakliyat hem de uzun süreli muhafazaya oldukça elverişlidir. Tipik yetiştirme usulü ile yetiştirildiğinde 50 – 60 kilo hatta 75 kilo kadar iri meyveler elde edilebilmektedir. Bütün meyve olarak yenmesi hemen hemen imkansız olduğundan çoğunlukla di-

limler halinde satılmaktadır. Çekirdekleri yörede yetiştirilen diğer yerli çeşitlere nazaran iri ve siyahtır. Sürme çeşidi “Sürme hırsızı” adıyla da anılmaktadır.

**2 – Pembe Çeşidi:** Kabuğu parlak yeşil üzerine koyu yeşil renkli çizgilerle uzunlamasına çizgildir. Kabuğu 1.5 cm. kadar kalındır. Eti pembeye yakın açık kırmızı renktedir. Bundan dolayı pembe karpuz adını almıştır. Eti hafifçe lifli olmasına rağmen oldukça tatlıdır. Çekirdekleri küçük ve siyah renktedir. Meyvelerde ortalama ağırlık 23 – 30 kilo arasındadır.

**3 – Ferik Çeşidi:** Şekil ve kabuk özellikleri itibari ile sürme çeşidine benzer. Fakat meyveleri daha küçüktür. Ortalama meyve iriliği 8 – 15 kg arasındadır. Eti daha kırmızı renklidir. Çekirdekleri siyah bazen de sarı olabilir.

**4 – Siyah (Kara Kış) Karpuz:** Ağırlığı 5 – 20 kg arasındadır. Çekirdeği siyahtır. Yörede “siyah kışlık karpuz” adıyla anılmaktadır. Hasattan sonra kış aylarında bahara kadar adi depo şartlarında muhafaza edilmektedir. İnceleme gezime esnasında çiftçilerden tohumunu istediğimizde bu çeşidin artık yetiştirilmediğinden dolayı tohumunu bulamayacağımızı öğrendik. Bu durum beyaz kabuklu kışlık karpuz için de geçerlidir. Bu sonuç da gösteriyor ki korunmaya alınmadığında ıslah materyali olabilecek birçok çeşidimiz kaybolmaya mahkûmdur.

**5 – Beyaz (Beyaz kış) Karpuz:** Kara karpuz gibi bu çeşit de kış ayları sonuna kadar saklanabilmektedir. Kabuk rengi hariç tüm özellikleri “kara kış karpuzu” gibidir (Anonim 3,4 Bayraktar 1981, Tekin 1987).

Diyarbakır Karpuzunun Yoğun Olarak Yetiştirildiği Köyler: Diyarbakır karpuzu, merkeze bağlı olan ve Dicle nehri kıyısında bulunan şu köylerde yoğun olarak yetiştirilmektedir.

- 1 – Sivritepe (Şeyhelan) Köyü
- 2 – Erimli (Sımakı) Köyü
- 3 – Tekkaynak (Yuvacık) Köyü
- 4 – Feri Köyü
- 5 – Tepe Köyü (Anonim 6)

Kaynak: [www.diyarbakir.gov.tr](http://www.diyarbakir.gov.tr)

