

**No: 799 – Mahreç İşareti**

**GAZİANTEP İÇLİ KÖFTESİ /  
ANTEP İÇLİ KÖFTESİ**

Tescil Ettiren  
**GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

**Değişiklik İlanı:**

01.12.2022 tarih ve 138 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 799
<b>Tescil Tarihi</b>	: 12.07.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/326
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 30.09.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gaziantep İçli Köftesi / Antep İçli Köftesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: İçli köfte / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. No:41 Şehitkâmil / GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gaziantep İçli Köftesi / Antep İçli Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep İçli Köftesi / Antep İçli Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep İçli Köftesi /Antep İçli Köftesi; bulgur ve kıyma ile hazırlanan dış harcın kavrulmuş kıyma, 27 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı ve ceviz içeren iç harç ile doldurulması, yağda kızartılması veya suda haşlanması suretiyle pişirilen içli köftedir. Uçları kapalı olup mekik veya ince uzun silindirik şeklindedir.

Gaziantep İçli Köftesinin /Antep İçli Köftesinin ayırt edici özelliği içerisinde ceviz ve Antep Fıstığı bulunmasıdır. Gaziantep İçli Köftesi / Antep İçli Köftesi yörede uzun geçmişe sahiptir ve Gaziantep mutfağı ile ilgili olarak yayımlanmış birçok yemek kitabı, tanıtıcı film ve bilimsel makalede yer almıştır. Bu sebeple Gaziantep İçli Köftesinin /Antep İçli Köftesinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### İç Harcı İçin Malzemeler:

- 500-750 g yağlı koyun kıyma
- 300-500 g kuru soğan
- 30-60 g sadeyağ / zeytinyağı
- 40-80 g ceviz içi
- 40-60 g Antep Fıstığı içi (iç kabuğu soyulmuş)
- 40-60 g badem içi (iç kabuğu soyulmuş) (isteğe göre)
- 3-5 g karabiber
- 3-5 g yenibahar
- 6-9 g tuz

#### İç Harcın Yapılışı:

Soğanlar soyularak ince doğranır. Ceviz içi iri parçalar halinde doğranır ya da iri kalacak şekilde havanda dövülür. 40-60 g Antep Fıstığı içi, üzerini aşacak kadar suda bir taşım kaynatılıp süzülerek dış zarı soyulur. Yağlı kıyma sadeyağ / zeytinyağı ile kavrulur. Doğranmış olan soğanlar eklenerek, soğanlar şeffaflaşmaya kadar kavrulur. Karabiber ve yenibahar eklenir. Ceviz içi ve kabuğu soyulmuş Antep Fıstığı eklenerek soğumaya bırakılır.

#### Dış Harcı İçin Malzemeler:

- 400-500 g çekilmiş sinirsiz yağsız kıyma
- 875-1200 g ince bulgur
- 1 adet orta boy soğan
- 15-23 g buğday unu
- 10-20 g kırmızı toz biber
- 8-15 g tuz

#### Dış Harcın ve Köftenin Yapılışı:

Geniş yayvan kap içerisinde köftelik bulgur, çekilmiş sinirsiz yağsız kıyma, ince doğranan kuru soğan, tuz ve toz kırmızıbiber konur. Eller su ile azar azar ıslatılır ve dış harç, macun kıvamını alıncaya kadar elle karıştırılarak

iyice yoğrulur. Dış harcın yoğrulması, içli köftenin kolay şekil alması ve dağılmaması bakımından önemlidir. Yoğurma işlemi kıyma makinesi ile de yapılabilir. Karışım biraz toparlanınca un eklenerek yoğurmaya devam edilir. Eller her seferinde ıslatılır ve dış harçtan limon büyüklüğünde parçalar alınır, avuç içinde işaret parmağı ile içi oyulur. Köftenin içini tamamen dolduracak şekilde iç harç konup ağzı kapatılır. Aynı işlem için kıyma makinesi ile de gerçekleştirilebilir. Hazırlanan köfteler, -18°C'de dondurularak 1 yıl süre ile saklanabilir.

**Piştirilmesi:**

Gaziantep İçli Köftesinin / Antep İçli Köftesi, kızgın yağda kızartılarak ya da suda haşlanarak piştirilir. Piştirilen içli köfteler -18°C'de dondurularak saklanabilir.

### **Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Gaziantep İçli Köftesinin / Antep İçli Köftesinin, geçmişi eskiye dayanan ve ustalık becerisi gerektiren yerel üretim metodu nedeniyle coğrafi sınır ile ün bağı vardır. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün görünümünün uygunluğu.
- Gaziantep İçli Köftesi /Antep İçli Köftesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.