

**No: 1483 – Mahreç İşareti**

**MUĞLA SULU KEBABI**

Tescil Ettiren

**MUĞLA TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.04.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.10.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1483
<b>Tescil Tarihi</b>	: 09.10.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000131
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 11.04.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Muğla Sulu Kebabı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Muğla Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Muslihittin Mah. Şehit Yrb. Alim Yılmaz Cad. No: 3 Menteşe MUĞLA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Muğla ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Muğla Sulu Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Muğla Sulu Kebabı; et ve kemiğin önce pişirilmesi ve ardından su ilave edilip tekrar pişirilmesi suretiyle Muğla ilinde üretilen bir yemektir. Muğla Sulu Kebabı; içeriğindeki ilik, kemik ve kollajen bağ dokudan kaynaklı kıvamlı ve yağlı bir yapıya sahiptir.

Muğla Sulu Kebabının tarihsel gelişiminde; halk arasında özellikle sabahın erken saatlerinde tüketildiği için kahvaltılık kebabı olarak da bilinir. 1950'li yıllardan beri Muğla ilinde üretildiği ve servisinin yapıldığı bilinir.

Muğla Sulu Kebabının; üretildiği Muğla ili ile ün bağı bulunur. Muğla iline özgü yemeklerden birisidir. Muğla ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Muğla Sulu Kebabı, özellikle sabahın erken saatlerinde ve kahvaltılarda olmak üzere günlük öğünlerde tüketilir ya da misafirlere ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Muğla Sulu Kebabı hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Muğla Sulu Kebabı; sulu olmasından dolayı halk arasında çorbaya benzetilir olmasına rağmen öğünlerde ana yemek olarak da değerlendirilir. Sulu yemeklerin servisinde genellikle kaşık kullanılırken Muğla Sulu Kebabında ise çatal ile de servisinin yapılması tercih edilir.

### **Üretim Metodu:**

#### Muğla Sulu Kebabı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (30 kişilik):

- 5 kg parçalarına ayrılmış kemikli oğlak eti,
- 10 litre su,
- 1 kg kemik (oğlak kemiği ya da dana kaval kemiği),
- 500 g iç yağı,
- 40 g tuz.

#### Muğla Sulu Kebabının Hazırlanması ve Pişirilmesi Aşamaları:

Muğla Sulu Kebabının hazırlanmasında Muğla ilinde yetiştirilen küçükbaş (eti) ve büyükbaş (kemiği) hayvanlar tercih edilir.

Muğla Sulu Kebabının hazırlanmasında; bileşenlerin seçimi ve hazırlanması, pişirilmesi vb. tüm aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Derin bir kabın tabanına önce kırılmış dana kemikleri ve iç yağın yaklaşık yarısı, yağın üstüne etler, etlerin üstüne de iç yağının kalanı dizilir. Daha sonra bu şekilde fırına/ocağa verilir.

Muğla Sulu Kebabının hazırlanmasında; gıda işletmecileri tarafından pişirme işlemi, genellikle sabahın erken saatlerine yetiyecek şekilde gerçekleştirilir. Pişirme işleminde odun ateşi tercih edilir.

Etler kızarana kadar ortalama 1 saat kadar pişirilir. Etin yeterince kızarması, lezzeti açısından önemlidir. Et fırından çıkarıldıktan sonra 1 saat kadar dinlendirilir. Fırından çıkan sıcak ete su katılmasından önce soğuması önemlidir. Pişirilen ete hemen soğuk su ya da oda sıcaklığındaki su ilavesi etin sertleşmesine neden olur. Bu nedenle etin dinlendirilmesi ve soğumaya bırakılmasından sonra, yemeğe su ilave edilmesi etin lezzetini ve yemeğin kalitesini olumlu olarak etkiler.

Piştirilen etler; tepside, toprak tava ya da güveç kabına konularak üzerine tuz ve su eklenir ve tekrar fırına verilir. Fırında ortalama 7 saat kalan etlerin iyice yumuşamasıyla piştiğine karar verilir. Kap içerisinde iri şekilde kalan yağlar servis yapılmayacağı için kevgir ile yemeğin içerisinden toplanarak çıkartılır. Dana kemiklerinin içerisinde kalan ilikler de yemeğin içerisine aktarılır. Pişirme yapılan kabın içerisinde sadece kemikli et ve suyu kalır. Etler kabın içerisinden kevgirle bir başka kaba alınır. Kalan et suyu, daha berrak hale gelmesi ve küçük parçalardan arındırılması amacıyla isteğe bağlı olarak süzülür. Süzülen suyun içerisine etler geri konulur.

Servis: Muğla Sulu Kebabının hazırlanması kadar servisinin yapılmasına da özen gösterilir. Muğla Sulu Kebabının yanında isteğe bağlı olarak genellikle; karabiber, limon, pide ve mevsimine göre kuru biber ya da taze biber ile servisi yapılır.

Muğla Sulu Kebabının; servisinin sıcak olarak yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Muğla ilinde 1950’li yıllardan beri üretilen, Muğla Sulu Kebabının hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Muğla Sulu Kebabının; Muğla ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Muğla Sulu Kebabının tüm üretim aşamaları, Muğla ilinde gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Muğla Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Muğla Ticaret ve Sanayi Odası ile Muğla İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Muğla Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Muğla Sulu Kebabının hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Muğla Sulu Kebabı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.