

No: 856 – Mahreç İşareti

DIYARBAKIR İÇLİ KÖFTESİ

Tescil Ettiren

DIYARBAKIR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 856
Tescil Tarihi	: 20.08.2021
Başvuru No	: C2020/228
Başvuru Tarihi	: 17.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır İçli Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Fiskaya Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır İçli Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır İçli Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır İçli Köftesi; durum buğdayından elde edilen köftelik ince bulgur, dövme ufağı (simindirik), Karakaş ırkı koyunların 1 yaşına gelmiş kuzusunun eti ve baharatlar kullanılarak hazırlanan ve suda haşlanan içli köftedir. Dış harcında kişniş bulunur.

Diyarbakır İçli Köftesinin servisi, haşlandıktan sonra sıcak olarak yapılır. Ayrıca yoğurt üzerine konulup üzerine de salçalı veya pul biberli tereyağı döküldükten sonra servis yapılabilir. Diyarbakır mutfağında Diyarbakır İçli Köftesinin önemli yeri olup coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır İçli Köftesi üretiminde kullanılan ince bulgur, kuzu eti ve biber salçası, coğrafi sınırdan elde edilir. Ayrıca dövme ufağı (simindirik); Diyarbakır ilinde yetişen durum buğdayların kaynatılarak kurutulduktan sonra dövülerek kabuğunun ayrılması ve ufaltılması suretiyle elde edilir.

Malzemeler (6 kişilik):

- 2 su bardağı köftelik ince bulgur
- 1 su bardağı dövme ufağı
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı dövülmüş kişniş
- 1 çay kaşığı tuz

İç malzemeleri:

- 400 g orta yağlı kuzu kıyması
- 5 adet soğan
- 1 demet (50g) maydanoz
- 4 yemek kaşığı sadeyağ (kıl keçisi sütünden yapılır)
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Dış harcının hazırlanması:

İnce bulgur ile dövme ufağı bir kapta karıştırılır. Üzerine tuz, kimyon, pul biber ve kişniş ilave edilerek yaklaşık 30°C sıcaklıktaki su eklenerek ısıtılır. Suyunu çekip yumuşayınca kadar bekletilir. Yumuşayınca köftelik hamur kıvamına gelene kadar yoğurulup demlenmesi için dinlendirilir.

İç harcının hazırlanması:

Kıyma bir tavada suyunu çekene kadar kavrulduktan sonra sadeyağ ve ince doğranmış soğanlar eklenerek kavrulmaya devam edilir. Biber salçası, baharatlar ve tuz eklenip karıştırılır. Karışıma ince kıyılmış maydanoz eklenip ateşten alınır ve soğuması beklenir.

İçli köftenin doldurulması ve pişirilmesi:

Eller ıslatılarak dış malzemeden ceviz büyüklüğünde bir parça alınır. Avuç içerisinde başparmak ara ara tuzlu suya batırılarak devamlı içerisinde olacak şekilde yuvarlanarak iç harçtan bir miktar yuvaya yerleştirilir. Dış harcın üst tarafı düz bir şekilde kapatılarak, alt tarafı yuvarlak, üst tarafına doğru düz olan kendine has şekli verilir (Şekil 1). Haşlanırken dış harcın dağılmaması için 1 tatlı kaşığı tuz ve parlak görünmesi için bir çay kaşığı limon suyu eklenmiş suda haşlanır. Köfte taneleri suyun üzerine çıkmaya başladığında piştiği anlaşılıp sudan kevgirle çıkarılır.



Şekil 1.

Servisi:

Servis tabağına yerleştirilip sıcak olarak servis edilir. İsteğe göre köftelerin altına yoğurt konup üzerine salçalı veya pul biberli tereyağı dökülebilir.

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

Diyarbakır İçli Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır İçli Köftesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi ve Diyarbakır Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; Diyarbakır İçli Köftesinin üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Diyarbakır İçli Köftesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.