



T. C.  
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

# COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

<b>Tescil No</b>	: 109
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 31.05.2006
<b>Başvuru No</b>	: C 2006/012
<b>Yayın Tarihi</b>	: 30.06.2008
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Başvuru Sahibi</b>	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Sahibinin Adresi</b>	: Sarayönü Caddesi No:72 Şanlıurfa
<b>Ürünün Adı</b>	: Çiğ Köfte
<b>Coğrafi İşaret</b>	: Şanlıurfa Çiğ Köftesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama
<b>Coğrafi Sınırları</b>	: Şanlıurfa il sınırları (belirtilen şartlara bağlı kalmak şartıyla diğer yörelerde de üretilebilir.)

**Diğer bilgiler ektedir.**

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 30.06.2008 tarih ve 26922 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 31.05.2006 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.



**Tescil No** : 109  
**Coğrafi İşaret** : Şanlıurfa Çiğ Köftesi

**Ürünün Tanımı** : Geçmiş Hz. İbrahim dönemine dayanan Çiğköfte başta bulgur, isot, et olmak üzere aşure gibi en az 10 gıdanın yoğrulmasıyla elde edilir.

**Üretim Metodu:**

Çiğköfte için özel yapılmış kalaylı bakır leğen'e önce; isot, doğranmış kuru soğan ve sarımsak, tuz baharat karıştırılır. Sonra döğülmüş kara et ilave edilerek macun haline gelinceye kadar yarım bardak soğuk su ile yoğrulur. Bilahare bulgur azar azar alınarak karışımın macun kıvamı korunarak yoğrulur. Tahmini yoğrulmanın 10-12. dakikasında ( bu süre yoğuran kişiye göre değişebilir) tadına bakılarak bulguru hamur etmeden (hafifçe bulgur dişe değmeli) az bir miktar su ile ev salçası (Frenk suyu) alınır. Az bir miktar yoğrulur. Çiğliği geçen salçadan sonra çok soğuk su veya buz (karlamaç halinde) ile yumuşatılır. Yeşillik (ince kıyılmış yeşil soğan ve maydanoz) ilave edilerek kısa bir süre yoğrulur. Yoğrulan köfte tabaklara servis yapılır.

**Ürünün Ayırt Edici Özellikleri:**

-**Bulgur:** Buğdayın serti (Tr.durum) olması gerekir.

Yöntem: Fabrikalarda önce su içinde ıslatılarak hacminin artması sağlanır. Daha sonra otoklavda 4-5 atmosferlik basınç altında birkaç dakika pişirilir. Haşlama ve kaynatma dediğimiz bu safhada ısı 75 dereceyi (C.) geçmemelidir. Tanelerin suyu % 10 dolaylarına ininceye kadar kurutulur. Yine teknik usullerle kabuk yumuşatılır, soyulur, savrulur. Valsli ve çekiçli değirmenlerde kırılır. Eleme ve aspirasyon işlemleri tamamlandıktan sonra iriliğine göre sınıflandırılır. T.S.E standartlarına göre köftelik bulgur 0,5 – 15 mm. olur.

- **Et:** Urfa'da çiğköftelik bir miktar "Kara et" tir. Renginden ziyade yağsız oluşu nedeniyle bu adı almıştır. İyisi gülgünü pembe renkli olan Kara etin, bud etlerinden seçilmesi makbuldür. Urfa yöresinde yetişen "üveysi" tipi koyunun bud eti çiğköfte için idealdir. Urfa'da büyükbaş hayvanların kara etleri tercih edilmez.

- **İsot:** Evlerde nüfus ve takribi misafir sayısına göre 100–500 kg. taze kırmızı isot alınır. Yıkamır, tohumları, damarları çıkarılır. Uzunlamasına 2–3 parçaya bölünür. Üst üste gelmeyecek şekilde temiz zeminlerde (dam) kurumaya bırakılır. Güneşli havalarda 10–15 gün bekletildikten sonra tam olarak kurur. Güneşte kalma süresi içerisinde çevrilme işlemleri özenle takip edilir. Renk ayarlaması yapılır. Açık kırmızıdan kararmış kırmızıya kadar renk nüansları böylece 3–5 gün içinde sağlanır. Tabi bu arada tüm hijyenik şartlar uygulanır. Kıtır kıtır oluncaya kadar kurutulur. Karataş veya mermerden yapılmış dibeklerde dövülerek isot haline getirilir. İçerisine kaliteli zeytinyağı katılarak parlaklık ve muhafaza kolaylığı sağlanır. Ortalama 400 Kg. taze kırmızı isottan elde edilen kuru isot'a 1,5 su bardağı zeytinyağı konulur.

- **Salça:**Ev salçası(frenk suyu) veya konserve salça

- **Soğan:** Çiğköfte yoğrulmaya başlamadan önce kişi hesabına orantılı olarak baş soğan ince ince kıyılarak doğranır. Köfte yoğrulması hazır olunca bu kez içerisine yapılan kişi hesabına uygun olarak daha önceden ince ince doğranmış olan maydanoz ve yeşil soğan katılır.

- **Sarımsak:** Çiğköfte yoğrulmaya başlanmadan önce taze sarımsak zamanı ise yeterince tazesinden, taze zamanı değilse sarımsak dövülerek çiğköfteye konulur.

- **Baharat:** Çiğköfte yoğrulmaya başlanmadan önce yeterince tarçın, karabiber, kınıfır (karanfil) konur.

- **Yeşillikler:** Çiğköftenin yanında yine çiğ olarak yenilen sebzeler bu otantik yiyeceğimizin değerini daha da arttırlar. Bunlar; Marul(Has), Salatalık(Hıyar), Domates(Frenk), Nane, Hardal(Herdel), Semizotu (Pirpirim), Lahana, Su Yarpızı, Kuzukulağı, Tuzik-Bendik, Turp, Yeşil İsoot, Taze Kırmızı İsoot, Tere

**Çiğköftenin Özellikleri :**

Urfa'da yoğrulan çiğköfte hemen tüketilir. Başka illerde ticari amaçla yapılan ve buzdolabında bekletilen, talep geldiğinde servis yapılan çiğköfteler ( ki bu artık çiğköfte değil hamurdur) sağlıklı değildir.

- 1- Makbul çiğköfte az su ile yoğrulan köftedir
- 2- Kesinlikle limon ile servis yapılmaz, yerden limon sıkılmaz
- 3- Köfte, yapılan kişi adedine göre, tabaklara topak şeklinde konur.
- 4- Bol yeşillik ile servis yapılır.
- 5- İçecek olarak genelde ayran tercih edilir.
- 6- Sıkımlar halinde de servis yapılabilir.
- 7- Avucu terleyen kişilerin yaptığı çiğköfte makbul sayılmaz.

Tescil No : 109  
Coğrafi İşaret : Şanlıurfa Çiğ Köftesi

Çiğ Köftede Kullanılan Malzemeler  
( 6 kişilik )

sıra no	miktar	ölçü	kullanılan malzeme
1	200	gr	isot
2	500	gr	dövülmüş kara et (temizlenmesini müteakip 475 gr)
3	4	çay bardağı	bulgur (360 gr)
4	1	Tatlı kaşığı	ev salçası (frenk suyu) veya konserve salça
5	1	adet	ortaboy baş soğan (70 gr.)
6	1	baş	taze sarımsak (50 gr.) (samsah)
7	1	tatlı kaşığı	tuz (8-10 gr.)
8	1	çay kaşığı	tarçın (darçın)
9	0.5	çay kaşığı	karabiber
10	0.5	çay kaşığı	karanfil (kınıfır)
11	1	bağ	maydanoz (behteniz)
12	150	gr	yeşil soğan (gök soğan)

**Denetleme**

Çiğköfte'nin yukarıda belirtilen koşullara uygunluğunun denetimi, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası Yönetiminin belirleyeceği 4 kişi ile Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası Sosyal Hizmetler Derneği Yönetiminin belirleyeceği 2 kişiden oluşan toplam 6 kişilik komisyon tarafından yapılır. Çiğköfte coğrafi işaretinin kullanımı ve denetimi söz konusu komisyonun kontrolünde altında olup, coğrafi işareti haksız bir şekilde kullananlar hakkında gerekli, yasal takibat başlatılacaktır. Komisyon Coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda bir kez düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapacaktır. Denetime ilişkin raporlar Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenli olarak Türk Patent Enstitüsü'ne gönderilecektir.