



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No	: 120
Başvuru Tarihi	: 27/12/2007
Başvuru No	: C 2007/023
Yayın Tarihi	: 07/03/2009
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Sahibi	: MARDİN VALİLİĞİ
Başvuru Sahibinin Adresi	: Hükümet Konağı Yenişehir/MARDİN
Ürünün Adı	: Yöresel Yiyecek
Coğrafi İşaretin Adı	: MARDİN SEMBUSEK
Kullanım Biçimi	: Markalama
Coğrafi Sınırları	: Mardin İl sınırları. Ancak belirtilen özellikleri taşımak şartıyla diğer yerlerde de üretilebilir.

Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 07.03.2009 tarih ve 27162 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 27.12.2007 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.



ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ : Sembusek, yufkanın açılarak içerisine özel olarak hazırlanan malzeme konularak, fırında veya saçta pişirilen; İlimiz halkının çok severek ve beğeniyle yenilen yemek türüdür.

Sembusek'in tarihi özelliği; Mardin, tarih boyunca bir medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Mardin mutfağı kendine has muhtelif gıda maddelerinden halkımızın severek oluşturduğu bir lezzet yumağıdır. Farklı din ve kültürlerin kardeşçe ve birlikte yaşadığı bir İl olan Mardin'de çeşitli dinlerin, dinsel törenleri için hazırlanan yemekler, doğum ve ölüm sonrası geleneksel günler ayinler ve özel olarak oluşturulan hayratlar için yöreye has yemek çeşitliğinin doğmasına neden olmuştur. İlimiz halkının büyük çoğunluğu Arapça dili konuşmaktadır. Sembusek Arapça kökenli bir kelime olup, anlamı kaplanarak kaplanan anlamına gelmektedir. Sembusek de bu geleneğin etkisiyle Mardin mutfağına girmiş ve yüz yıllardan beri kullanılmaktadır.

Kimyasal Özellik; Sembusek, yağ miktarı % 4-7, protein miktarı en az % 12 olmalıdır. Kullanılan et, Türk Gıda Kodeksinin; Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğine uygun olmalıdır. Kıymanın hazırlanmasında sadece bağ doku dahil iskelet kaslarından elde edilen çiğ kırmızı et kullanılmalıdır. Kırpıntı etten ve mekanik olarak sıyrılmış etten kemik sıyrıntılarından kıyma hazırlanmamalıdır.

Fiziki görünüm; İlimizde yetişip beslenen kuzu eti kıyması ve yufka kullanılır. Sembusek 15-18 cm çapında açılan yuvarlak hamurun ikiye katlanmasıyla yapılır.

ÜRETİM ALANI: Mardin Sembusek'in üretim alanı Mardin İl sınırlarıdır. Ancak, belirtilen özellikleri taşımak şartıyla diğer yerlerde de etilebilir.

ÜRETİM ALANINDA GERÇEKLEŞMESİ ZORUNLU BULUNAN ÖZELLİKLER

Hava şartları, Mardin'in iklimi Türkiye'nin diğer bölgelerinden farklılık göstermektedir. Ne doğudaki gibi karasal bir iklime, ne de güney Akdeniz iklimine benzer. Bu iki iklim arasında bir havaya sahiptir. Yani yazlar sıcak, ancak kışları ise karasal iklimde ki gibi fazla soğuk değildir. Kışlar ılıman olup, Akdeniz iklimine benzer bir havası vardır. İklimin etkisiyle Mardin'de beslenen hayvanın eti ve diğer ürünlerle yapılan yemekler, yöreye has bir tat vermektedir. Sembusek bu ortamda yetişen kuzunun eti ve diğer malzemeler kullanılarak hazırlanan bir yemek türüdür.

Yapılış tarzındaki özellik, Sembusek İlimizde yetişip beslenen kuzu etinden alınan kıyma ve iç yağından ve buğday unundan, ustaların kendilerine has yapılış tarzları ve bilgi - becerileriyle farklı bir teknik kullanılarak yapılmaktadır. Bu teknik yöre ustalarının özel beceri ve maharetleridir. Meslek haline gelmiş ve usta çırak ilişkisi içerisinde nesilden nesile geçerek devam eden bir gelenektir. Çıraklar bizzat ustasından pratik uygulama ile bu üretim tekniğini öğrenir.

ÜRETİM METODU

Gerekli Malzemeler (4 kişilik için) ; 500 gr orta yağlı kuzu kıyması, 250 gr kuru soğan, 1 demet maydanoz, 10 gr domates salçası, 5 gr pul biber, 5 gr karabiber, 1 kg buğday unu, ½ lt. su, 3 adet yumurta..

Hamurun hazırlanması; Buğday ununa yeteri su ve tuz ilave edilerek karıştırılır, hamur kulak memesi sertliğine gelinceye kadar iyice yoğrulur ve hazırlanan hamur 15 dk dinlendirilir.

İç Malzeme hazırlanması; Kuru soğan ve maydanoz ufak ufak doğranır, geniş bir kapta kıymanın üzerine doğranmış soğan, maydanoz, karabiber, pul biber, tuz ve domates salçası ilave edilerek karıştırılır, iyice yoğrulur.

Sembusek'in yapılışı; Hazırlanan hamur 50gr lık parçalara ayrılır, yufka yuvarlak ve 15-18 cm çapında açılır, bu yufkanın yarısını kaplayacak şekilde bir tahta çorba kaşığı, hazırladığımız iç malzemedan konularak döşenir, yufkanın boş kalan kısmıyla konulan malzemenin tümü kapatacak şekilde katlanır, açık kalan taraf baş ve işaret parmağın yardımıyla çimdiklenerek kapatılır. Hamur ve iç malzemelerimiz bitene kadar Sembusekler yapılır ve dinlendirilir.

Pişirim; Çiğ halde bulunan sembusekler bir tepsiye alınarak üzerlerine fırça ile çırpılmış yumurta sürülür ve 200 derece sıcaklıktaki fırında alevli ateşe gelmeyecek şekilde dış yüzeyi sararıncaya kadar pişirilir. Sıcak olarak çıkarılan sembusekler mevsimin sebzesiyle süslenerek tabaklara konulup, servis yapılır.

DENETİM:

Mardin Sembuseğinin belirtilen özelliklere ile Kanun ve Yönetmeliklere uygun bir şekilde yapılıp yapılmadığını kontrol etmek amacıyla aşağıda belirtilen kurum temsilcilerinden oluşacak bir komisyon tarafından denetlenir.

- Belediye Başkanlığından bir üye
- Sanayi ve Ticaret Müdürlüğünden bir üye,
- Sağlık Müdürlüğünden bir üye
- Tarım İl Müdürlüğünden bir üye,
- Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden bir üye.