



T. C.  
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

# COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 121  
Başvuru Tarihi : 27/12/2007  
Başvuru No : C 2007/024  
Yayın Tarihi : 07/03/2009  
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç İşareti  
Başvuru Sahibi : MARDİN VALİLİĞİ  
Başvuru Sahibinin Adresi : Hükümet Konağı Yenişehir/MARDİN  
Ürünün Adı : Yöresel Yemek  
Coğrafi İşaretin Adı : MARDİN İKBEBET  
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.

  
Kutay KUMBASAR  
Enstitü Başkanı  
Markalar Dairesi Başkanı

Tescil No : 121

Coğrafi İşaret : Mardin İkbebet

**ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ:** İkbebet, yöre buğdayının islanıp dövülerek, kabuğu sıyrılarak ve kurutulularak ince öğütülmüş bulgur ve köftelik bulgur ile özel olarak hazırlanan iç malzeme konularak yapılan; halkımız tarafından çok sevilen ve beğeniyle yenilen yemek türüdür.

İkbebet'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 bir çoğunluğu Arapça konuşmaktadır İkbebet de Arapça bir kelime olup, anlamı, hazırlanan hamurun kahve fincanı gibi şekil haline getirilmesidir. İkbebet de bu geleneğin etkisiyle Mardin mutfağına girmiş ve yüz yıllardan beri kullanılmaktadır.

**Kimyasal Özellik;** İkbebet, yağ miktarı % 10-14, protein miktarı en az % 10 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 sıyrıntılarında kıyma hazırlanmamalıdır.

**Fiziki görünüm;** İlimizde yetişip beslenen kuzu eti kıyması, köftelik bulgurun ve malzemeler kullanılarak bir kahve fincanı şeklinde ve biraz da yuvarlak olarak yapılan bir yemek türüdür.

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

#### 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. İkbebet bu ortamda yetişen kuzunun eti ve yöre buğday bulguru ile diğer malzemeler kullanılarak hazırlanan bir yemek türüdür.

Yapılış tarzındaki özellik, İkbebet, İlimizde yetişip beslenen kuzu etinden hazırlanan kıyma ve iç yağından, 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 İç Malzemeler (4 kişilik);** 500gr orta yağlı kuzu kıyma, 500 gr dana kıyma, 500 gr kuru soğan, 1 demet maydanoz, 5 gr karabiber, 5 gr pul biber, 10 gr tuz, 1 çay bardağı sıvı yağ, 10 gr kişniş  
**Gerekli Dış Malzemeler ;** 1 kg ince döğme bulgur, 500 gr çiğ köftelik bulgur 20 gr tuz..

**İç Malzeme hazırlanması;** Kuru soğanlar ince doğranarak ve suya bırakılır, dana ve kuzu kıyması karıştırılarak bir tencerede kavrulur, diğer bir kaba kuru soğanların suyu alınacak kadar sıkılarak ve sıvı yağ ilave edilerek soğanlar sararıncaya kadar kavrulur, sonra kıyma soğanlar karıştırılarak, tuz, pul biber, kara biber eklenerek biraz dana kavrulur, son olarak doğranmış maydanoz ilave edilerek ateşten indirilir soğumaya bırakılır..

**Dış Malzemenin (hamurun) hazırlanması;** Bulgurlar bir leğene alınarak üzerine tuz ve kişniş karıştırılarak üzerine yeteri kadar su bırakılır ve üzeri kapatılarak 1 saat bekletilir, kulak memesi sertliğine gelinceye kadar hamur gibi yoğrulur, hazırlanan bu hamurdan birer ceviz büyüklüğünde alınarak kahve fincanı şeklinde içi açılır, hazırlanan iç malzemeden bir çorba kaşığı bunun içine konulur, bir muska şekline gelecek şekilde ağız kapatılır, çiğ olarak hazırlanan ikbebet bir tepsi üzerine dizilir ve biraz dinlendirilir,

**Pişirme;** Bir tencereye yeteri kadar su konularak ve tuz ilave edilerek kaynatılır, hazırlanan ikbebetler kaynar suya birer ve yavaş yavaş bırakılır, 10-15 dk kaynatılır, ikbebetler su yüzeyine çıkınca pişme tamamlanmış demektir, pişen ikbebetler sudan alınarak süzgeçli bir tabakta bir az bekletildikten sonra, tabaklara konularak mevsimin sebzesiyle süslenerek servis yapılır...

#### DENETİM:

Mardin İkbebet belirtilen özelliklere ile Kanun ve Yönetmeliklere uygun bir şekilde yapıp 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.