



T. C.
TÜR K PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No	: 122
Başvuru Tarihi	: 27/12/2007
Başvuru No	: C 2007/022
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 KİBE
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.



Tescil No : 122
Coğrafi İşaret : Mardin Kibe

ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ: Kibe (ışkembe dolması) Kuzu ışkembesinden yapılan ve iç malzeme doldurularak pişirilen, İlimizde çok sevilen ve beğeniyle yenilen yemek türüdür.

Kibe'nin tarihi özelliği; Mardin, tarih boyunca bir çok 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. İlimizde yaşayan halkın büyük çoğunluğu Arapça dili kullanmaktadır. Kibe Arapça bir kelime olup, ışkembe anlamına gelmektedir. Kibe de bu geleneğin etkisiyle Mardin mutfağına girmiş ve yüz yıllardan beri kullanılmaktadır.

Kimyasal Özellik; Kibe'nin yağ miktarı % 6-9, protein miktarı en az % 10 olmalıdır. Kullanılan ışkembe ve et, Türk Gıda Kodeksinin; Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğine uygun olmalıdır.

Fiziki görünüm; İlimizde yetişip beslenen kuzunun ışkembesinden yapılmaktadır. Bir ışkembe 8 eşit parçaya bölünerek yapılır.

İç Malzeme; Kuzu ışkembesi, pirinç kuşbaşılik et, kuzu kuyruk yağı, karabiber, yenibahar baharatı, nane, sıvı yağ, pul biber vs. malzemenin belirli işlemlerden geçirilerek karışımından meydana gelmektedir.

Piştirim; Ustalar nezaretinde kendilerine has becerileriyle özel dikkat ve itina ile pişirilmesi.

ÜRETİM ALANI: Mardin Kibe'sinin 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 kışlar karasal iklimdeki gibi fazla soğuk değildir. Kışları ılıman olup, Akdeniz iklimine benzer bir havası vardır. Bunun sonucu olarak Mardin'de beslenen hayvanın eti de iklimin etkisiyle yöreye has bir tat vermektedir. Kibe bu ortamda yetişen kuzunun ışkembesinden yapılmaktadır.

Yapılış tarzındaki özellik, Kibe İlimizde beslenen kuzunun ışkembesinden 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 kibe için 2 adet kuzu ışkembesi, 500 gr pirinç, 600 gr yağlı kuzu kuşbaşılik et, 150 gr kıyılmış kuzu kuyruk yağı, 10 gr yenibahar baharatı, 5 gr karabiber, 1 yemek kaşığı kuru nane, 1 çay bardağı sıvı yağ, 10 gr tuz, isteğe bağlı pul biber, 1 tatlı kaşığı öğütülmüş kişniş, 1 baş kuru soğan

İşkembenin hazırlanması; 2 adet kuzu ışkembesi kaynamış suya batırılır ve keskin bıçakla güzelce temizlenir. Temizlenen ışkembe çarşaf gibi serilir ve 8 eşit parçaya bölünür, her parça katlanarak bir tarafı açık kalacak şekilde etrafı iğne iplikle dikilir, hazırlanan ışkembe üzerine kokusunu almak amacıyla ince doğranmış kuru soğan ve kişniş konulup, harmanlanarak 30 dk bekletilir.

İç malzeme hazırlanması; Pirinç, yağlı kuzu kuşbaşılik sote et, kuyruk yağı, yenibahar baharatı, karabiber, kuru nane, sıvı yağ isteğe bağlı pul biber karıştırılarak harmanlanır.

İşkembenin doldurulması; Beklemeye bırakılan ışkembe, tekrar yıkanır, temizlenir, hazırlanan iç malzemelerle doldurulur ve işkembenin açık kalan tarafı iğne iplikle dikilir.

Piştirme; Kibeler bir tencereye konulur üstü iki kat örtecek kadar sıcak su ilave edilerek kaynatılır, kaynama esnasında oluşan köpük alınır, bir çorba kaşığı tuz ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır ve 2- 2,5 saat pişirilir. Piştirme esnasında ışkembe suyun içinden alınarak boş bir kaba bırakılır çatal batırılarak iki taraftan elle bastırılır. Tekrar kaynar suya bırakılarak 1 saat daha pişirilir. Piştirme işlemi bitince servis yapılır.

DENETİM: Mardin Kibe'sinin belirtilen özelliklere ile Kanun ve Yönetmeliklere uygun bir şekilde yapılıp yapılmadığını kontrol etmek amacıyla aşağıda belirtilen kurum temsilcilerinden oluşan 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.