



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No	: 123
Başvuru Tarihi	: 22/10/2007
Başvuru No	: C 2007/015
Yayın Tarihi	: 10/03/2009
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Sahibi	: MARDİN VALİLİĞİ
Başvuru Sahibinin Adresi	: Hükümet Konağı Yenişehir/MARDİN
Ürünün Adı	: Kaburga Dolması
Coğrafi İşaretin Adı	: MARDİN KABURGA DOLMASI
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; 10.03.2009 tarih ve 27165 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 22.10.2007 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.



Tescil No : 123

Coğrafi İşaret : Mardin Kaburga Dolması

ÜRÜNÜN TANIMI VE AYIRT EDİCİ ÖZELLİKLERİ : Kaburga dolmasının 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. Kaburga dolması da bu geleneğin etkisiyle Mardin mutfağına girmiş ve yüz yıllardan beri kullanılmaktadır.

Mardin Kaburga Dolması yörede beslenen bir yaşındaki Kuzunun sağ kaburgasından yapılır. İlimizin iklim şartlarına bağlı olarak kendine has bitki florasıyla beslenen kuzunun kaburgasından yapılan kaburga dolması kendine özgü bir tat vermektedir. Ustaların kendilerine has bilgi - becerileriyle iç malzeme hazırlanarak doldurmak suretiyle pişirilir, İlimizde çok sevilen ve beğeniyle yenilen yemek türüdür.

Kimyasal Özellik ; Mardin Kaburga dolmasında yağ miktarı %13-15, protein miktarı en az % 10 olmalıdır. Kullanılan et; Türk Gıda Kodeksi ; Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğine uygun olmalıdır.

Fiziki görünüm ; İlimizde yetişip beslenen kuzu bir yaşında olmalı ve kaburga dolması için bu kuzunun sağ tarafındaki kaburgası alınmalı, kaburga kemikleri 9-12 adet olmalı, kaburga delinmeden et ve kemikler arası hurç gibi açılmalıdır.

İç Malzeme ; kuşbaşılık yağlı et, yöre badem içi, pilavlık pirinç, karabiber, yenibahar baharatı, sıvı yağ, sade koyun yağı, tuz, maydanoz gibi malzemenin ilimiz ustalarının kendilerine has bilgi - becerileriyle hazırlanan malzemedir.

Pişirim Özelliği ; Hazırlanan kaburga dolmasının ustalar nezaretinde dikkat ve itina ile pişirilmesi.

ÜRETİM ALANI : Mardin Kaburga Dolmasının 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 iklim, 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. Kışları ise ılıman olup, Akdeniz iklimine benzer bir havası vardır. Bunun sonucu olarak Mardin'de beslenen hayvanın eti de iklimin etkisiyle yöreye has bir tat vermektedir. Mardin Kaburga dolması bu ortamda yetişen kuzunun en fazla bir yaşındaki sağ kaburgasından yapılmaktadır.

Yapılış tarzındaki özellik, Kaburga dolması İlimizde beslenen kuzunun sağ kaburgasında 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; 2 kg. kuzunun sağ kaburgası, 250 gr. Kuşbaşı orta yağlı kuzu eti, 100 gr. Badem içi (Mardin yöresi), 500 gr. Pilavlık pirinç, 3 gr. Karabiber, 5 gr. Yenibahar, 20 gr. Tuz, 1 demet maydanoz, 1 çay bardağı sıvı yağ, 50 gr. Sade yağ,

Badem hazırlığı, temizlenip yıkanan badem içi bir az suyla hafif haşlanır, kabukları soyulur.

Kaburganın hazırlanması, yaklaşık 2 kg kuzunun sağ kaburgası eti ile kaburgaları delinmeyecek şekilde hurç haline getirilir.

Pilav hazırlığı, Pirinç bir kaba alınarak, ılık su ile ıslatılarak 15 dk. Bekletilir.

İç malzeme, 250 gr. Kuşbaşı orta yağlı kuzu eti tencereye konularak 1 çay bardağı su ilave edilerek yarım haşlanır 1 çay bardağı sıvı yağ ve hazırlanan badem içi ilave edilir, bademler sararıncaya kadar kavrulur, daha sonra ıslatılmış pirinç, karabiber yenibahar 10 gr. Tuz ve 1 bardak su ilave edilerek suyunu çekilinceye kadar hafif pişirilir, pişimden sonra 10-15 dk bekletilir maydanoz ilave edilir.

Kaburganın doldurulması ; hazırlanan iç malzeme hurç halinde bulunan kaburganın içine doldurulur ve beyaz iplikle ağzı dikilir

Pişirim; pişirmeye hazırlanan kaburga dolması, bir tencereye alınarak sade yağda dış yüzeyi kızarıncaya kadar hafif kızartılır, daha sonra kaburga dolmasının üstünü örtecek kadar kaynar su ve kalan 10 gr tuz ilave edilerek 2 saat hafif ateşte pişirilir, Pişme işlemi bitince kaburga dolması bir fırın tepsisine konulur ve 150 derece sıcaklıkta fırına alınarak 10-15 dk pişirilir, tüketime hazır olan kaburga dolması ayrı olarak kaburga suyu ile hazırlanan bulgur pilavı ve mevsimin sebzesiyle süslenir, pişirim et suyu da kaseye konularak yanında servis yapılır.

DENETİM : Mardin Kaburga dolması belirtilen özellikler ile Kanun ve yönetmeliklere uygun bir şekilde yapılıp yapılmadığını kontrol etmek amacıyla aşağıda belirtilen kurumlarından 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.