

No: 1551 – Mahreç İşareti

DIYARBAKIR LEPIK KÖFTESİ

Tescil Ettiren

DIYARBAKIR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1551
Tescil Tarihi	: 06.03.2024
Başvuru No	: C2023/000228
Başvuru Tarihi	: 08.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Lepik Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Dağkapı Elazığ Cad. Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Lepik Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Lepik Köftesi; su, sıvı yağ, kıyma, kuru soğan, bulgur, tereyağı, yumurta, tuz, baharatlar ile hazırlanan Diyarbakır iline özgü yemeklerden birisidir.

Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Diyarbakır Lepik Köftesi özellikle günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Diyarbakır Lepik Köftesi hazırlanırken elde edilen köfte hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. İki elin avuçları arasına alınan hamura yuvarlak ve basık bir şekil verilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Lepik Köftesi hamurunun; homojen olarak yoğurulması, köftelerin hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Diyarbakır Lepik Köftesinin üretildiği, Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Lepik Köftesinin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 2,5 litre su,
- 1 litre ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı (kızartma için),
- 500 g bulgur (350 g köftelik bulgur ve 150 g köftelik ince bulgur),
- 250 g kıyma,
- 200 g kuru soğan,
- 15 g tuz,
- 5 g kişniş,
- 2 adet yumurta (isteğe bağlı),
- 150 g tereyağı (isteğe bağlı),
- 5 g toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber (isteğe bağlı).

Diyarbakır Lepik Köftesinin Hazırlanması:

Diyarbakır Lepik Köftesi yapımında bulgurlar yeterince ılık su ile yumuşayana kadar yoğrulur. Daha sonra hazırlanan bu karışım; kıyma, tuz, kişniş ve rendelenmiş kuru soğan ile ortalama 5 dakika süre ile iyice yoğurulur. Elde edilen köfte hamuru yaklaşık 20 dakika kadar dinlendirilir.

Köfte hamuru; ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır ve iki elin avuçları arasına alınarak köftelere yuvarlak ve basık bir şekil verilir. Bu köfteler ayrıca isteğe bağlı olarak yeterince haşlanabilir. Diyarbakır Lepik Köftesi hamurunun homojen olarak yoğurulması, köftelerin hazırlanmasındaki bu aşamalar ustalık becerisi gerektirir.

Daha sonra ortasına düğme şeklinde baskı yapılır ve kısmen çukur bırakılır. Bu çukur kısımlar, özellikle köfteler haşlandığında; sıcak tereyağı-kırmızıbiber karışımını/sosunu ve suyunu içerisinde tutar.

Piştirme ve Servis:

Diyarbakır Lepik Köftesinin pişirilmesinde ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Hazırlanan köfteler isteğe bağlı olarak yumurtaya bulanmadan, yumuşayıncaya kadar suda yeterince haşlanır ve/veya yağda kızartılır. Üzerine sıcak haldeki kavrulmuş tereyağı-kırmızıbiber karışımı dökülerek servisi yapılabilir.

Yine ayrı bir tavada köfteler; kızgın sıvı yağ içerisinde isteğe bağlı olarak çırpılmış yumurtaya bulanarak kızartılır. Üzerine sıcak haldeki kavrulmuş tereyağı-kırmızıbiber karışımı dökülerek ve/veya doğranmış maydanoz konularak da servisi yapılabilir.

Diyarbakır Lepik Köftesinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Diyarbakır ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Lepik Köftesinin; Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Diyarbakır Lepik Köftesinin tüm üretim aşamaları, Diyarbakır ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Diyarbakır Lepik Köftesinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Diyarbakır Lepik Köftesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.