

No: 1905 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP DİŞ HEDİĞİ

Tescil Ettiren

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.11.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.10.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1905
Tescil Tarihi	: 06.10.2026
Başvuru No	: C2025/000459
Başvuru Tarihi	: 28.11.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Diş Hediği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Değirmiş Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Diş Hediği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Diş Hediği; su, aşurelik buğday ve nohut ile hazırlanan, tarihsel olarak özellikle ilk dişi çıkan bebeklerin aile ve akrabaları tarafından kutlanması amacıyla yapılan bir üründür.

Gaziantep Diş Hediği; halk arasında yarma ve dövme buğday olarak da bilinen aşurelik buğdayın haşlanmasıyla elde edilen ürünün “hedik” olarak adlandırılmasından dolayı bu isimle anılmaktadır.

Gaziantep Diş Hediği; halk arasında yaygın olarak “diş aşısı, diş buğdayı ve diş bulguru” gibi isimler ile de bilinir.

Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan ve bir âdet olarak üretimi devam eden Gaziantep Diş Hediği; ilk dişi çıkan bebeklerin özellikle doğum günü merasimlerinde ve misafir ağırlamalarında ikram edilir ve tüketilir. Ayrıca günlük öğünlerde ve festival vb. etkinliklerde hazırlanarak tüketime sunulur.

Gaziantep Diş Hediğinin; hazırlanması ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Gaziantep Diş Hediğinin üretildiği; Gaziantep ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Diş Hediği İçin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 3 litre su,
- 350 g aşurelik buğday,
- 170 g nohut.

İstenilen ürün miktarına ve kişi sayısına göre bileşen miktarları orantısal olarak azaltılıp çoğaltılabilir.

Gaziantep Diş Hediği Üretim Aşamaları:

Ön Hazırlık: Aşurelik buğday ve nohut ayıklanıp yıkandıktan sonra, bir gece önceden ayrı kaplarda suda bekletilir.

Haşlama ve Birleştirme: Süzülen nohut pişirme kabına alınarak üzerine su eklenir ve kaynamaya bırakılır. Kaynama başladıktan yaklaşık 30 dakika sonra pişirme kabına buğday ilave edilerek buğday ve nohut birlikte haşlanır.

Pişirme: Aşurelik buğday ve nohut kaynadığında suyunda oluşan köpük kevgir vb. ile alınır. Ürüne tat vermesi açısından bu aşamada isteğe bağlı olarak tuz ve/veya rezene de konulabilir. Elde edilen karışım; kısık ateşte ara sıra karıştırılarak, taneler patlayıp açılınca, iyice haşlanınca ve pişirme kabındaki su çekilinceye kadar özenle pişirilir. Bu nedenle Gaziantep Diş Hediğinin; hazırlanması ve pişirme aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Servis: Pişen karışım dinlendirildikten sonra üzerine isteğe bağlı olarak; Antep fıstığı, ceviz içi, kuruyemiş, lokum, toz şeker, tarçın, nar taneleri, bal, pekmez vb. konulur ve servisi yapılır.

Gaziantep Diş Hediğinin; sıcak ya da soğuk olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Gaziantep ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Gaziantep Diş Hediği, Gaziantep ili ile özdeşleşen, hazırlanması uzun yıllardır bir âdet olarak devam eden bir üründür. Gaziantep ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, Gaziantep Diş Hediğinin hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Gaziantep ili ile ün bağı bulunan Gaziantep Diş Hediğinin üretim aşamaları Gaziantep ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinin 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 Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Gaziantep Diş Hediği üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Gaziantep Diş Hediği üretim metodu aşamalarının uygunluğu,
- Gaziantep Diş Hediği ibaresi ve mahreç işareti amblemi 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.