

**No: 748 – Mahreç İşareti**

**GAZİANTEP ALENAZİĞİ /  
ANTEP ALENAZİĞİ**

Tescil Ettiren  
**Gaziantep Büyükşehir Belediyesi**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.12.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 748
<b>Tescil Tarihi</b>	: 04.05.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2019/211
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.12.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gaziantep Alenaziği / Antep Alenaziği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İncili Pınar Mah. Semt Şehit Yusuf Erin Cad. No:41 Şehitkâmil GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gaziantep Alenaziği /Antep Alenaziği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Alenaziği /Antep Alenaziği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Antep Alenaziği / Gaziantep Alenaziği; közlenmiş patlıcan, süzme yoğurt, sarımsak ve koyun eti (kuşbaşı ya da kıyma) kullanılarak hazırlanan yöresel bir yemektir. Üretiminde, tohumuz patlıcan tercih edilir.

Özellikle yaz aylarında talep gören Antep Alenaziği / Gaziantep Alenaziği, Gaziantep mutfağının en çok bilinen yemeklerindendir. Coğrafi sınıra has üretim yöntemi ve sunum şekli, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

1 Porsiyon Gaziantep Alenaziği / Antep Alenaziği için gereken malzemeler:

- 100-150 g közlenmiş patlıcan
- 100-130 g süzme yoğurt
- 1-2 g sarımsak (isteğe göre)
- 135-200 g koyun kıyma / koyun kuşbaşı et
- 20-25 g sadeyağ 1 / tereyağ
- 3-5 g kırmızı toz biber

Gaziantep Alenaziği / Antep Alenaziği üretimi için tohumuz patlıcan tercih edilir. Patlıcanlar, fırının sıcaklığına göre 10-15 dakika her tarafı pişecek şekilde çevrilerek közlenir ve kabukları soyulup ince ince doğranır.

Önceden tuzlanmış zırh kıyması ya da kuşbaşı et, mangala sığacak boydaki köşeli veya yassı kebab şişlerine dizilir. Harı geçmiş mangalda aynı yönde çevrilerek pişirilir.

Süzme yoğurdun içine isteğe göre sarımsak ilave edilerek karıştırılır. Közlenmiş patlıcanlar kalaylı bakır sahana konur, üzerine süzme yoğurt karışımı ilave edilip kısık ateşte hafif ısıtılır. Üzerine mangalda pişirilen kıyma ya da kuşbaşı kebabı koyularak, toz biberli sadeyağ / tereyağı dökülüp servis edilir.

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

Gaziantep Alenaziğinin / Antep Alenaziğinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Alenaziğinin / Antep Alenaziğinin tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer temsilciden oluşan üç kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, şikâyet ve gerekli görülmesi durumunda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemenin uygunluğu; üretim metoduna ve servis şekline uygunluğu; Gaziantep Alenaziği / Antep Alenaziği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

Denetim mercii, 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.