

**No: 840 – Mahreç İşareti**

**GAZİANTEP CAĞIRTLAK KEBABI / ANTEP CAĞIRTLAK  
KEBABI / GAZİANTEP CARTLAK KEBABI / ANTEP CARTLAK  
KEBABI**

Tescil Ettiren  
**GAZİANTEP’İ GELİŞTİRME VAKFI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 840
<b>Tescil Tarihi</b>	: 09.08.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2021/022
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 20.01.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gaziantep Çağirtlak Kebabı / Antep Çağirtlak Kebabı / Gaziantep Cartlak Kebabı /Antep Cartlak Kebabı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İncilipınar Mah. 36004 Nolu Cad. No:6 Şehitkamil GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gaziantep Çağirtlak Kebabı /Antep Çağirtlak Kebabı / Gaziantep Cartlak Kebabı /Antep Cartlak Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Çağirtlak Kebabı /Antep Çağirtlak Kebabı / Gaziantep Cartlak Kebabı /Antep Cartlak Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Gaziantep Çağirtlak Kebabı /Antep Çağirtlak Kebabı / Gaziantep Cartlak Kebabı /Antep Cartlak Kebabı tercihen erkek koyundan akciğer, karaciğer, yürek, böbrek ve yağ olarak çöz yağı veya kuyruk yağının terbiye edilmeden bir şişe sırasıyla tek tek dizilerek mangalda pişirilmesiyle elde edilen kebaptır.

Ali Eşref Dede'nin 18. Yüzyılda kaleme aldığı yemek risalesinde, çağirtlak ve cartlak kebabının Gaziantep yöresinde yapılan eski bir yemek olduğu bilgisine yer verilmiştir. Ayrıca Gaziantep'in Tabakhane semtinde, çok uzun yıllardan beri yalnızca ciğer ve çağirtlak / cartlak kebabı yapan dükkânlar bulunur.

Gaziantep Çağirtlak Kebabının /Antep Çağirtlak Kebabının / Gaziantep Cartlak Kebabının /Antep Cartlak Kebabının en önemli ayırt ediciliği kebabın, karaciğer, yürek, akciğer ve böbrekten yapılmasıdır. Küçük doğranan ve pişme süreleri birbirinden farklı olan sakatatların yanmadan pişmesini ve yumuşak kalmasını sağlamak ustalık becerisi gerektirir.

Coğrafi işaret olarak 223 sayı ile tescilli Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesine veya lavaş arasına koyularak dürüm şeklinde ya da tercihe göre tabakta servisi yapılır.

### **Üretim Metodu:**

#### Malzemeler: 1 Porsiyon (1 Kişilik)

- 2 tike karaciğer
- 2 tike yürek
- 1 tike böbrek
- 1 tike akciğer
- 2 tike çöz-bez veya 2 tike kuyruk yağı
- İsteğe göre 1 tike dalak,
- Tuz,
- İsteğe göre kırmızıbiber, kimyon, sumak

Tike: Kuşbaşı boyutlarında kesilmiş parça

Sakatat tikelerinin sayıları; 1 tike akciğer yerine 1 tike yağ veya 2 tike karaciğer şeklinde tercihe bağlı olarak değişebilir.

Sakatatlar, ince şişe takılabilecek ancak kuşbaşından küçük olacak şekilde doğranır. Şişe, araya çöz yağı (koyunun lenf bezi) veya kuyruk yağı olacak şekilde dizilir. Tercihe ve şişin büyüklüğüne göre yağ arttırılabilir. Böylece tamamen kuru bir yapıya sahip olan sakatatların rahat pişmesi temin edilerek aynı zamanda yumuşak kalması sağlanır. Daha sonra şişler harı geçmiş köz ateşte sıklıkla aynı yöne çevrilerek 6-8 dk. pişirilir. Kebabın, ateşin üzerinden yanmadan ve sertleşmeden sulu halde alınması önemli olup ustalık becerisi gerektirir. Pişen etler, bir porsiyona 2 şiş gelecek şekilde Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesine veya lavaş arasına koyularak dürüm şeklinde ya da tercihe göre tabakta servisi yapılır. Üzerine tuz ve tercihen kırmızıbiber,

kimyon, toz sumak ilave edilerek sıcak olarak tüketilir. Yanında tercihen soğan ve maydanozdan oluşan piyaz ile servis yapılır.

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

Gaziantep Çağirtlak Kebabının / Antep Çağirtlak Kebabının / Gaziantep Cartlak Kebabının /Antep Cartlak Kebabı yöreyle özdeşleşmiştir. Kebabın üretimi, özellikle küçük doğranan sakatatların pişirilmesi aşaması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan kebabın üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Gaziantep'i Geliştirme Vakfı koordinasyonunda ve Gaziantep'i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği, Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümü ile Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden ürün hakkında bilgisi bulunan birer kişi olmak üzere en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet ve şüphe halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Gaziantep Çağirtlak Kebabı / Antep Çağirtlak Kebabı / Gaziantep Cartlak Kebabı /Antep Cartlak Kebabı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin uygunluğunu denetler.

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.