

No: 1026 – Mahreç İşareti

**GAZİANTEP YOĞURTLU TAZE FASULYE /
ANTEP YOĞURTLU TAZE FASULYE**

Tescil Ettiren

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1026
Tescil Tarihi	: 10.02.2022
Başvuru No	: C2020/157
Başvuru Tarihi	: 29.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulye / Antep Yoğurtlu Taze Fasulye
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi 41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulye / Antep Yoğurtlu Taze Fasulye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulye / Antep Yoğurtlu Taze Fasulye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulye / Antep Yoğurtlu Taze Fasulye; süzme yoğurt, kuşbaşı et, nohut ve taze fasulye ile yapılan yemektir. Yemeğin üzerine, aspir ile karabiber eklenmiş kızdırılmış sadeyağ veya zeytinyağı karışımı dökülerek servis yapılır.

Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulyenin / Antep Yoğurtlu Taze Fasulyenin geçmişi, 1950'li yıllara dayanır. Gaziantep mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulyenin / Antep Yoğurtlu Taze Fasulyenin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Üretim Metodu:

Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulye / Antep Yoğurtlu Taze Fasulye üretiminde kullanılan bileşenlere ve miktarlarına aşağıda yer verilmektedir.

250-400 g kuşbaşı et

500-1000 g taze fasulye (tercihen şeker fasulye)

60-100 g nohut

600-720 g süzme yoğurt

1 adet yumurta

3-5 g aspir

5-6 g tuz

3-5 g karabiber

20-40 g zeytinyağı veya sadeyağ

Nohutlar bir gün öncesinde, üstünü iki parmak geçecek kadar suyla ıslatılır. Kuşbaşı etler iyice yıkanıp 4-5 bardak su ile birlikte bir tencerede haşlanır. Haşlama sırasında suyun üst kısmında oluşan köpükler alınır. Üzerine ıslatılmış nohut eklenerek etler ve nohutlar yumuşayınca kadar pişirilir.

Taze fasulyenin kılıçları temizlenip doğranır ve kaynayan et ve nohudun üstüne eklenir.

Süzme yoğurdun içine yumurta konup iyice karıştırılır. Çok kısık ateşte sürekli aynı yönde karıştırarak ısıtılır. Yoğurdu ısıtırken içine azar azar yemeğin pişme suyundan ilave edilir. Karışım ısınıp kaynamaya başlayınca karıştırarak yemeğe ilave edilir ve yemek, 1-2 dakika daha kaynatılır.

Bir tavada kızdırılmış zeytinyağı veya sadeyağın üzerine aspir eklenip kavrulur ve karabiber eklenir. Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulyenin / Antep Yoğurtlu Taze Fasulyenin üzerine gezdirilerek dökülür. Yemek sıcak olarak ve tercihen bulgur veya pirinç pilavıyla servis yapılır.

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

Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulyenin / Antep Yoğurtlu Taze Fasulyenin geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulyenin / Antep Yoğurtlu Taze Fasulyenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulye / Antep Yoğurtlu Taze Fasulye ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanım 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.