

No: 793 – Mahreç İşareti

**GAZİANTEP BÖREK ÇORBASI /
ANTEP BÖREK ÇORBASI**

Tescil Ettiren
GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.07.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 793
Tescil Tarihi	: 02.07.2021
Başvuru No	: C2020/204
Başvuru Tarihi	: 20.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Börek Çorbası / Antep Börek Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. No:41 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Börek Çorbası / Antep Börek Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Gaziantep Börek Çorbası / Antep Börek Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Börek Çorbası / Antep Börek Çorbası; koyun eti, nohut, süzme yoğurt, yumurta ve börek adı verilen kavrulmuş kıyma ve soğanla hazırlanan küçük hamurlardan oluşan bir çorbadır. Üzerine naneli ve karabiberli yağ dökülerek servisi yapılır.

Gaziantep Börek Çorbası / Antep Börek Çorbası, Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına dâhil edilen Gaziantep ilinin yemek kültürü içinde yer alan çorbalardandır. Gaziantep iline özgü üretim metodu bulunan Gaziantep Börek Çorbası / Antep Börek Çorbasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

5-6 kişilik Gaziantep Börek Çorbası / Antep Börek Çorbası için gereken malzemeler aşağıdaki gibidir.

Börek için:

150-200 g kıyma (koyun eti)
1,5-2 su bardağı un
1 adet soğan
1-2 yemek kaşığı sadeyağ / zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
½ tatlı kaşığı tuz

Yemek için:

300-500 g kuşbaşı et (koyun eti)
½ -1 su bardağı nohut
2-4 su bardağı süzme yoğurt
2-4 yemek kaşığı sadeyağ/ tereyağı
1 adet yumurta (isteğe göre)
1 yemek kaşığı kuru nane
½ çay kaşığı karabiber
Tuz (isteğe göre)

Yapılışı:

Kuşbaşı et tencereye konularak üzerini birkaç parmak aşacak şekilde su eklenip kaynatılır. Kaynarken oluşan köpükler (kefler) kaşıkla alınarak atılır. Köpüklerin alınması yemeğin suyunun berrak olması açısından oldukça önemlidir. Köpükler alındıktan sonra, bir gece önceden ıslatılan nohut ve tuz ilave edilerek yumuşayınca kadar pişirilir.

Börek adı verilen soğanlı kıymalı hamur parçalarını hazırlamak için soğan ince kıyılır. Kıyma, geniş bir tavada yarım fincan su ile iyice kavrulur. Suyunu çeken kıymaya soğan, 1 yemek kaşığı tereyağı / sadeyağ ve yarım tatlı kaşığı tuz ilave edilerek soğan şeffaflaşır yumuşayınca kadar kavrulur. Üzerine karabiber ilave edilerek soğumaya bırakılır.

Un, tuz ve su ile sert bir hamur hazırlanıp 15-20 dakika dinlendirilir. Hamur iki parçaya bölünür. Börekleri şekillendirmek için birbirine benzeyen iki farklı yöntem mevcuttur.

1. Yöntem: Tezgâh üzerinde oklava ile hamurdan kalınca yufkalar açılır. İçlerine kavrulmuş kıyma eşit miktarda yayılarak ikiye katlanır. Üstüne bastırarak soğanlı kıymanın hamura yayılması ve yapışması sağlanır. Yufkalar 5-6 kat kıvrılarak katlanır, bıçakla önce şeritler, sonra birer parmak kareler halinde kesilir. İki elin baş ve işaret parmaklarıyla sıkılarak üçgen prizmalar haline getirilip unlanmış tepside sertleşene kadar bekletilir veya 150-160 °C'de üzeri kızarmayacak şekilde fırınlanarak kurutulur.
2. Yöntem: Dinlendirilmiş hamura kavru olarak soğutulmuş kıyma eklenerek iyice yoğrulur. Hamurdan bir parça kopararak iki elin parmakları arasında parmak inceliğinde şeritler yapılır ve nohut büyüklüğünde küp küp doğranır. Hamurlar iki elin başparmağı ile işaret parmağı arasında sıkılarak, içeri çökmüş küp şekere benzer şekil verilir. Unlanmış tepside sertleşene kadar bekletilerek veya 150-160 °C'de üzeri kızarmayacak şekilde fırınlanarak kurutulur.

Önceden pişirilmiş kuşbaşı et ve nohut karışımına, börekler (kurutulmuş kıymalı hamurlar) eklenir. Kısık ateşte 15-20 dakika börekler yumuşayınca kadar pişirilir.

Bir kapta süzme yoğurt yumurta ile karıştırılıp kısık ateşte sürekli karıştırılarak ılıtılır. Kaynayan çorbanın suyundan alınır ve azar azar yoğurt karışımına ilave edilir, sonra hepsi çorbaya karıştırılır. Yoğurdu eklenen yemek bir taşım daha kaynatılarak servis tabağına alınır, üzerine kızdırılmış yağ, nane ve karabiber ilave edilir. Gaziantep Börek Çorbası / Antep Börek Çorbasının sıcak olarak servisi yapılır.

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

Gaziantep Börek Çorbasının / Antep Börek Çorbasının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle Gaziantep ili ile ün bağı bulunan Gaziantep Börek Çorbasının / Antep Börek Çorbasının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliğinden konuda uzman birer üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün görünümünün ve sunum şeklinin uygunluğu.
- Gaziantep Börek Çorbası / Antep Börek Çorbası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.