

**No: 1071 – Mahreç İşareti**

**GAZİANTEP SİNİ KÖFTESİ**

Tescil Ettiren

**GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 02.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1071
<b>Tescil Tarihi</b>	: 11.04.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000226
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 02.06.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gaziantep Sini Köftesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Köfte / 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. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi Şehitkâmil GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gaziantep Sini Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Sini Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Gaziantep Sini Köftesi; iki kat köfte harcı arasında iç harç konularak üç kat halinde hazırlanan ve sini içinde fırında pişirilen bir yemektir. Köfte harcı; ince bulgur (simit), koyun kıyması, soğan ve baharatlardan oluşur. İç harcında ise 27 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı, ceviz içi, yağlı kıyma ve baharatlar bulunur.

Gaziantep mutfağında önemli bir yere sahip olan Gaziantep Sini Köftesinin geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### Gaziantep Sini Köftesinin Bileşenleri (5-6 kişilik):

Köfte harcı bileşenleri:

- 600-800 g ince bulgur (simit)
- 250-350 g çiğ köftelik koyun kıyması
- 1 adet kuru soğan
- 20-25 g buğday unu / 40-50 g galeta unu
- 20-25 g kırmızı pul biber
- 4-6 g karabiber
- 10-16 g tuz

İç harç bileşenleri:

- 400-500 g yağlı kıyma
- 3 adet kuru soğan
- 80-100 g ceviz içi
- 80-100 g Antep Fıstığı
- 50-100 ml zeytinyağı
- 50-100 g sadeyağ
- 2-4 g karabiber
- İsteğe bağlı aspir
- 10-16 g tuz

#### Gaziantep Sini Köftesinin Hazırlanması:

Dış kabuğu ayıklanmış Antep Fıstığı bir süre sıcak suda bekletildikten sonra ince kabuğu soyulur. Kıyma, bir tencerede zeytinyağı ile kavrulur. İçine, ince doğranmış kuru soğanlar ilave edilerek soğanlar soluncaya kadar kavurma işlemine devam edilir. Kıymanın kavrulmasına yakın karabiber ve tercihe göre aspir ilave edilerek karıştırılır. Kavrulduktan sonra ocaktan alınan kıymanın içine Antep Fıstığı ve ceviz içi ilave edilip karıştırılır ve hazırlanan iç harç soğumaya bırakılır.

Köfte harcı hazırlamak için; ince bulgur, çiğ köftelik kıyma, kırmızı toz biber, karabiber, tuz ve ince doğranmış soğan bir kapta eller su ile azar azar ıslatılarak köfte harcı iyice yoğrulur ve iki eşit parçaya ayrılır.

45-50 cm çapında bir tepsinin tabanı yağlanarak, içine yoğrulmuş köftenin yarısı yaklaşık 1 cm kalınlıkta yayılır. Üzerine iç harç eşit olacak şekilde yayılır. Köfte harcının kalan yarısı iç harcın üzerine yerleştirilir. İç harcın üzeri tamamen kaplandıktan sonra köftenin üzeri hafif ıslatılmış avuç içiyle düzleştirilir. Keskin bir bıçağın ucu soğuk suya batırılıp köfteler baklava dilimi şeklinde dilimlenir. Sadeyağ eritilerek köftenin üzerine sürülür. Önceden ısıtılmış 200°C'lik fırında 30-35 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan köftelerin üzerine bir-iki avuç su serpilerek ıslatılır ve tepsinin üzeri örtülerek kısa bir süre bekletilir. Böylelikle köftelerin yumuşak olması sağlanır. Gaziantep Sini Köftesinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Gaziantep Sini Köftesinin geçmişi eskiye dayanır ve Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Sini Köftesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden 1 kişi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi ve Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden 1 kişi olmak üzere konuda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metodunun uygunluğu.
- Gaziantep Sini Köftesi 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.