

**No: 743 – Mahreç İşareti**

**GAZİANTEP YENİDÜNYA KEBABI /  
ANTEP YENİDÜNYA KEBABI**

Tescil Ettiren  
**GAZİANTEP'İ GELİŞTİRME VAKFI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 743
<b>Tescil Tarihi</b>	: 30.04.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/147
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 26.06.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gaziantep Yenidünya Kebabı / Antep Yenidünya 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. Cad. No:6 Şehitkâmil GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Antep Yenidünya Kebabı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Yenidünya Kebabı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Gaziantep Yenidünya Kebabı / Antep Yenidünya Kebabı; yenedünya meyvesi ve koyunun genellikle döş bölümünden elde edilen ve zırhta çekilen orta yağlı-yaglı kıyma kullanılarak hazırlanan yöresel bir kebaptır. Yenedünya ve kıymanın birlikte şişe takılıp mangalda pişirilmesi veya meyvenin ortadan ikiye bölünüp çekirdekleri çıkarıldıktan sonra arasına kıyma topu koyulup tepsiye dizilerek (2 yenedünya arasına 1 kıyma topu) fırında pişirilmesi suretiyle iki şekilde üretilebilir.

Gaziantep Yenidünya Kebabının / Antep Yenidünya Kebabının üretiminde kullanılan kıymanın, koyun etinden elde edilen, zırhta çekilmiş kebablık kıyma olması gerekir. Yenedünya meyvesi ise ince kabuklu ve mayhoş bir tada sahip olmalıdır.

Uzun yıllardan beri Gaziantep yöresinde Gaziantep Yenidünya Kebabı / Antep Yenidünya Kebabı, yenedünya meyvesinin yetiştirme zamanı olan mayıs ayından haziran ayı ortasına kadar üretilip tüketilir.

Gaziantep Yenidünya Kebabının / Antep Yenidünya Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Özellikle yenedünya meyvesinin yanmadan pişirilmesi bakımından ustalık becerisi gerektiren Gaziantep iline özgü üretim metoduna sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

Malzemeler ( 4-6 kişilik )

- 750-800 g kebablık koyun eti zırh kıyması
- 1,5 kg mayhoş iri, etli ve ince kabuklu yenedünya meyvesi
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Tuz

Gaziantep Yenidünya Kebabı / Antep Yenidünya Kebabı iki farklı şekilde pişirilir.

#### **Mangalda Pişirme:**

Yenedünya meyveleri yıkanır. Baş ve sap istikametinde ortadan ikiye ayrılarak sivri bir bıçakla çekirdekleri çıkartılır. Bir tabakta isteğe göre tuz ve karabiber karışımı hazırlanarak çekirdeği temizlenmiş yenedünya meyvelerinin iç kısmına sürülür.

Kıymaya tuz ve karabiber ilave edilip karıştırıldıktan sonra ceviz büyüklüğünde kıyma topları hazırlanır. Kebaplık dört köşe kalın şişe sırasıyla yenidünya, kıyma topu ve tekrar yenidünya (2 yenidünya arasına 1 kıyma topu) dizilir Etin kıvamında pişmesinin sağlanması amacıyla, yenidünya meyvelerinin arasında 2-2,5 cm mesafe olmasına dikkat edilir. Ayrıca mangalın uzunluğu göz önünde bulundurularak şişlerin başına ve sonuna mutlaka yenidünya meyvesi denk gelecek şekilde düzenleme yapılır.

Şişler, harı geçen ateşte aynı yönde çevrilerek kebab pişirmeye başlanır. Yenidünya meyvesinin çabuk yanabildiğinden, şişler sürekli çevrilerek pişirilmelidir.

Pişen Gaziantep Yenidünya Kebabı / Antep Yenidünya Kebabı tabağın üzerine veya coğrafi işaret olarak 223 sayılı ile tescilli Antep Tırnaklı Pidesinin (Gaziantep Tırnaklı Pidesinin, Antep Pidesinin) arasına koyulup üzerine karabiber serpilerek de servis edilir. Yanında tercihen soğan ve maydanozdan yapılmış piyaz ve közlenmiş biber ve közlenmiş domates ile servis edilir.

#### Tepside Pişirme:

Yenidünya meyveleri yıkanır. Baş ve sap istikametinde ortadan ikiye ayrılarak sivri bir bıçakla çekirdekleri çıkartılır. Bir tabakta isteğe göre tuz ve karabiber karışımı hazırlanarak çekirdeği temizlenmiş yenidünya meyvelerinin iç kısmına sürülür.

Kıymaya tuz ve karabiber ilave edilip karıştırıldıktan sonra ceviz büyüklüğünde kıyma topları hazırlanır. İkiye bölünmüş yenidünya meyveleri arasında 2-2,5 cm kadar mesafe bırakılıp aralarına kıyma topları yerleştirilir. Tabanı düz fırın tepsisine yatay olarak 2 yenidünya arasına 1 kıyma topu olacak şekilde dizilip üzerine 1 çay bardağı su gezdirilir. Önceden 180-200 °C'ye ısıtılmış fırında 45 dakika süreyle fırının kapağı açılmadan pişirilir. Pişirme işleminin son beş dakikasında fırının kapağı açılır. Pişen Gaziantep Yenidünya Kebabı / Antep Yenidünya Kebabı, tercihen tabakta ve yanında taze soğan ve maydanozdan yapılmış piyaz ve közlenmiş biber ve közlenmiş domates ile servis edilir.

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

Gaziantep Yenidünya Kebabının / Antep Yenidünya Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep iline özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Yenidünya Kebabının / Antep Yenidünya Kebabının tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Gaziantep'i Geliştirme Vakfının koordinasyonunda ve Gaziantep'i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ile Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet ve gerekli görülmesi durumunda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemenin uygunluğu; özellikle şişlerin hazırlanması, pişirme yöntemi ve servis şekli olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ve Gaziantep Yenidünya Kebabı / Antep Yenidünya Kebabı ibaresi, logosu ile 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.