

No: 1849 – Mahreç İşareti

POLATLI İŞKEMBE ÇORBASI

Tescil Ettiren

POLATLI TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.05.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1849
Tescil Tarihi	: 05.05.2026
Başvuru No	: C2025/000119
Başvuru Tarihi	: 05.05.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Polatlı İşkembe Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Polatlı Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Atatürk Cad. Polatlı ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili
Kullanım Biçimi	: Polatlı İşkembe Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Polatlı İşkembe Çorbası; işkembe, ilikli kemik suyu, un, yağ ve tuz kullanılarak hazırlanan, nispeten kıvamlı, yoğun işkembe ve kemik tadına sahip Polatlı ilçesinin adıyla özdeşleşmiş bir çorbadır.

Polatlı İşkembe Çorbasının lezzet ve kıvamını sağlayan başlıca temel unsurlar; uzun süre kaynatılarak elde edilen ilikli kemik suyu, usulüne uygun hazırlanmış işkembe, sos ve buğday ununun çorba hazırlanmasında kullanılmasıdır.

Polatlı İşkembe Çorbası, isteğe bağlı olarak sirke, sarımsak, limon suyu veya sos ilave edilerek tüketilir.

Ankara ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Polatlı İşkembe Çorbası; özellikle kış aylarında olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; bayram, festival, misafir ağırlama vb. özel günlerde de ikram edilir.

Polatlı İşkembe Çorbası için, bu çorbanın kıvamında hazırlanması, bu çorbaya kendine özgü tadını veren bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Polatlı İşkembe Çorbasının üretildiği; Ankara ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Polatlı İşkembe Çorbası İçin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

- 1,5 litre ilikli kemik suyu,
- 1 kg temizlenmiş sığır işkembesi,
- 50 g buğday unu,
- 50 g tereyağı ve / veya 50 ml sıvı yağ (ayçiçeği yağı ve / veya zeytinyağı),
- 15 g dövülmüş sarımsak (isteğe bağlı),
- 10 g tuz,
- 5 g karabiber (isteğe bağlı).

Sos hazırlamada kullanılan bileşenler (isteğe bağlı):

- 30 g tereyağı, 20 ml sirke ve / veya limon suyu ile 10 g dövülmüş sarımsak iyice karıştırılır.

Polatlı İşkembe Çorbasının Hazırlanması

İlikli Kemik Suyunun Hazırlanması: Yeteri kadar büyüklükte bir tencere veya kap içerisinde ilikli kemikler, su içerisinde kısık ateşte ortalama 12 saat kadar kaynatılır. Uzun süreli bu kaynatma işlemi ile kemiklerden kaynatıldığı suya kolajen, mineral vb. geçmesi sağlanır. Elde edilen kıvamlı kemik suyu, çorbanın hem kıvamını hem de lezzetini belirleyen temel bileşendir.

İşkembenin Temizlenmesi / Hazırlanması: Polatlı İşkembe Çorbasının hazırlanmasında kullanılan işkembe, aşağıda belirtilen aşamalara göre temizlenir:

- Ön Temizlik: İşkembe, istenilmeyen yabancı madde ve kaba kirlerinden vb. arındırılmak üzere bol su ile defalarca yıkanır. Yıkama sırasında işkembenin iç yüzeyi bıçak, fırça vb. ile kazınarak mukus ve tabakalı yapısı vb. giderilir ve temizlenir.

- Sirke ve Karbonatlı Suda Bekletme: İlk temizleme işleminden sonra işkembe; her 1 litre su için ortalama 100 ml sirke ve 10 g karbonat eklenmiş bir karışım içerisinde en az 30 dakika bekletilir. Bu aşama hem işkembenin istenmeyen kokusunun giderilmesini hem de mikrobiyolojik yükünün azaltılmasını sağlar.
- İkinci Temizlik: Sirke-karbonat içeren su karışımından çıkarılan işkembe yeniden bol su ile yıkanır. Gerekliyse ikinci kez kazıma işlemi yapılır. Bu aşamada işkembenin rengi açılmaya, beyazlaşmaya başlar.
- Haşlama: Temizlenmiş işkembe, üzerini geçecek kadar su, isteğe bağlı olarak 50 ml sirke, birkaç adet defneyaprağı ve yaklaşık 5 g tuz konularak ortalama 45 dakika kadar haşlanır. Bu işlem işkembeyle hem ön pişirmeye tabi tutar hem de varsa kalan istenmeyen kokunun giderilmesini sağlar.
- Son Durulama: Haşlanan işkembe süzülür ve bol su ile özenle durulanır. İşkembe, çorba için doğrama işlemine hazır hale getirilir.

Kıvam Verme ve Pişirme: Buğday unu kavrulmaksızın, doğrudan ilikli kemik suyu ile karıştırılarak çözülür. Bu karışımında unun topaklanmaması için sürekli karıştırma yapılır. Buğday unu kullanımı, karıştırma işleminin etkin bir şekilde yapılması çorbanın istenilen kıvamı ve terbiye edilmesi için önemlidir. Doğranmış işkembe de bu karışıma eklenerek birlikte kaynatılır ve pişirilir.

Servis: Pişirilmesi tamamlanan çorba kıvamını aldıktan sonra isteğe göre sarımsak, sirke, limon suyu veya sos ile çorba tatlandırılır.

Polatlı İşkembe Çorbasının sıcak olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir. Süsleme amaçlı isteğe bağlı olarak üzerine maydanoz, nane, kekik, pul kırmızı biber vb. konulabilir.

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

Ankara ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Polatlı İşkembe Çorbası; hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Ankara ili ün bağı bulunan Polatlı İşkembe Çorbasının tüm aşamaları Ankara ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Polatlı Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Polatlı Ticaret Odası ile Polatlı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Polatlı Ticaret Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Polatlı İşkembe Çorbasının bileşenler listesinin uygunluğu,
- Polatlı İşkembe Çorbası üretim metodunun uygunluğu,
- Polatlı İşkembe Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. 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.